

Vegetarisch | Veggie



Kinnaree Thai
Traditional Cuisine

Willkommen | *Welcome*

Liebe Gäste, herzlich willkommen, Sawadee Krab im Kinnaree Thai-Restaurant

Das Kinnaree Thai möchte Sie ein wenig verzaubern. Lassen Sie sich dabei durch „Kinnaree“, ein weibliches Fabelwesen, das der Sage nach am Fuße des heiligen Berges Meru lebt, inspirieren. „Kinnaree“ ist bekannt für ihren Tanz, ihre Lieder und ihre Dichtung. Sie stellt das traditionelle Symbol weiblicher Schönheit, Grazie und Vollendung dar.

Die Verknüpfung von Tradition und Moderne liegt uns besonders am Herzen, wenn es um die Verwirklichung Ihrer Ansprüche an unsere Thai-Küche geht. Bei der Speisenauswahl haben Frische, Gesundheit und Nachhaltigkeit oberste Priorität – vom Einkauf über die Zubereitung bis zum Servieren.

Lassen Sie es sich schmecken und genießen Sie unseren Service.
Danke, dass Sie heute unser Gast sind und dass wir Sie bedienen dürfen.

Ihr Kinnaree Thai-Team

Dear guests, Welcome, Sawadee Krab at Kinnaree Thai

Kinnaree Thai wants to cast a spell on you. Let yourself get inspired by “Kinnaree“, a female mythical creature living at the bottom of mountain Meru (Thai mythology). As a traditional Thai symbol of beauty, grace, and perfection, her dance skills, her songs, and poems are well known everywhere in Thailand.

All our Kinnaree Thai services focus on accomplishing your expectations in our cuisine. Freshness, health and sustainability – from the purchase of goods over preparing foods until serving you – are our highest goals.

*So enjoy your meal and our hospitality.
Thank you for being our guest today and letting us serve you to your delight.*

Your Kinnaree Thai-team

Unsere Speisen

Our dishes

Im Mittelpunkt Ihres Besuches sollen Ihr Gaumengenuss und Ihre Zufriedenheit mit unserem Service stehen. Wir bieten Ihnen erstklassige Kinnaree Thai-Küche, von erfahrenen Köchen entwickelt, die Sie mit ihrer Kenntnis der königlich-thailändischen Kochkunst kulinarisch überraschen und begeistern wollen.

Die Zubereitung unserer Speisen erfolgt grundsätzlich erst nach Ihrer Bestellung, um Frische und Individualität zu garantieren. Unsere Küche verwendet dabei nur qualitativ hochwertige frische Zutaten.

Unser exquisiter Duftreis kommt direkt aus dem Norden Thailands.

Wir beraten und unterstützen Sie gern bei der Zusammenstellung Ihrer Speisen.

Bitte sprechen Sie uns an, wenn es um Allergene in den Speisen oder Ihre persönlichen Wünsche an die Küche geht. Unsere Gerichte können Sie nach Ihrer individuellen „Wunschschärfe“ bestellen, von leicht scharf bis extra scharf.

Our Kinnaree Thai-hospitality focuses on your enjoyment and your culinary satisfaction. We offer you: A first-class Thai cuisine developed by our sophisticated Thai chefs, who want to surprise and excite you with their experience and knowledge in royal Thai cooking.

We generally start preparing your meal only right after you have ordered to ensure freshness and individuality in cooking. We always use fresh ingredients of high quality. The fragrant rice we serve is an exquisite product from northern Thailand.

We will be happy to help you find your personal menu or a combination of dishes.

Please contact us regarding allergic substances in our food or any personal wishes. We will prepare your meal according to your personal taste from slightly hot to extra hot.

Suppen | *Soups*

SV1. **Tom Kah Tofu**

Kokosmilchsuppe mit Tofu, Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Zitronengras, Zitronenblättern und Galgant, abgerundet mit frischem Limettensaft
// mild (Bangkok-Art)
5,80 €

SV2. **Tom Yam Tofu**

Tom Yam Suppe mit Tofu, Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant, Kondensmilch, abgerundet mit frischem Limettensaft
// scharf (Bangkok-Art)
5,80 €

SV3. **Tom Jued Wun-Sen**

Klare Glasnudelsuppe mit Tofu, Pak Choi, Thai-Sellerie, Morcheln, Shiitake-Pilzen, Frühlingszwiebeln und Seetang
// mild (Bangkok-Art)
5,80 €

SV4. **Ka-Ree Suppe**

Kokosmilchsuppe mit gelbem Thai-Curry, Glasnudeln, Tofu, Langbohnen, Champignons, Broccoli, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Zwiebeln, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Röstzwiebel // leicht scharf (Südthailand-Art)
5,80 €

Vorspeisen | Appetizer

AV1. Kinnaree Porpia Sod Jeh

Sommerrollen mit Tofu, Karotten, Gurken, Sojasprossen, Salatblättern, Thai-Basilikum, Thai-Sellerie und Reispapier gerollt, serviert mit pikanter hausgemachter Tamarindensauce // mild (Kinnaree Thai - Art)
6,20 €

AV2. Kinnaree Porpia Tord Jeh

Frühlingsrollen mit Taro (Wasserbrotwurzel), roten Bohnen, Karotten, Weißkohl, Morcheln, Sojasprossen, Shiitake-Pilzen, Ei, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln, in Reispapier frittiert, serviert mit hausgemachter Süß-Sauer-Sauce // mild (Chefkoch Art)
5,80 €

AV3. Tord Man Pak

Kross frittierte **Gemüse-Nester** mit hausgemachter Süß-Sauer-Sauce // mild (Chefkoch-Art)
7,80 €

AV4. Satay Tofu

Zwei Spieße mit mariniertem **Tofu**, kross gegrillt, serviert mit Thai-Gurken-Dip und Erdnusssauce // mild (Chefkoch-Art)
5,80 €

AV6. Kaow How Tord Jeh

Frittierte knusprige **Teigtaschen**, gefüllt mit Tofu, Karotten, Reis, Glasnudeln, Weißkohl, Shiitake- Pilzen, Erdnüssen, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum und Koriander, serviert mit Süß-Sauer-Dip // mild (Chefkoch-Art)
6,80 €

Thai-Salate | Thai Salads

YV1. Yam Wun Sen Tofu

Glasnudelsalat mit Tofu, Cherrytomaten, Zwiebeln, Thai-Sellerie, Koriander, gerösteten Erdnüssen und hausgemachtem Chili-Knoblauch-Limetten-Dressing // scharf (Bangkok-Art)
9,90 €

YV2. Yam Tofu Täng Kwah

Salat mit kross frittiertem **Tofu**, Gurke, Cherrytomaten, Koriander, Zwiebeln, Thai-Sellerie, Minze und hausgemachtem Chili-Knoblauch-Limetten-Dressing // scharf (Chefkoch-Art)
9,90 €

YV3. Lab Tofu Hed Sod

Salat mit kross frittiertem gehackten **Tofu**, Champignons, roten Zwiebeln, Chili, Thai-Basilikum und Thai-Kräutern // scharf (Chefkoch-Art)
9,90 €

YV4. Yam Hed Sam Sa

Salat mit **Tofu**, gemischten Pilzen, Cherrytomaten, Zwiebeln, Thai-Sellerie, Koriander und hausgemachtem Chili-Knoblauch-Limetten-Dressing // scharf (Chefkoch-Art)
9,90 €

YV5. Som Tam Thai

Frischer grüner **Papayasalat** mit gebratenem Tofuspieß, Langbohnen, Erdnüssen und hausgemachtem Chili-Knoblauch-Tamarinden-Dressing // scharf (Chefkoch-Art)
12,90 €

Hauptgang | *Main Course*

Traditionelles Thai-Curry

Traditional Thai curry

CV1. Gäng Ped Pak-Tofu

Rotes cremiges Thai-Curry mit Kokosmilch und gebratenem Tofu, Thai-Auberginen, Auberginen, Langbohnen, Bambus, Broccoli, Zucchini, Kaiserschoten, jungen Erbsen, Thai-Basilikum und roten Peperoni // scharf (Bangkok-Art)
16,30 €

CV2. Gäng Kiew Wan Pak-Tofu

Traditionelles **grünes Thai-Curry** mit Kokosmilch und gebratenem Tofu, Langbohnen, Zucchini, Thai-Auberginen, Auberginen, Bambus, Paprika, Broccoli, jungen Erbsen, Kaiserschoten, Thai-Basilikum, Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer) // scharf (Bangkok-Art)
16,30 €

CV3. Gäng Karee Pak Tofu

Gelbes cremiges Thai-Curry mit Kokosmilch und gebratenem Tofu, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Broccoli, Paprika, Kaiserschoten // scharf (Südthailand-Art)
16,30 €

CV4. Panäng Pak Tofu

Nussiges rotes **Panäng-Curry** in Kokosmilch mit gebratenem Tofu, Langbohnen, Broccoli, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, jungen Erbsen, roten Peperoni Cashewnüssen und Thai-Basilikum // scharf (Bangkok-Art)
16,30 €

CV5. Gäng Massaman Pak Tofu

Gebratener Tofu in **Thai-Massaman-Curry** und Kokosmilch mit frischer Ananas, Ingwer, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Broccoli, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln // scharf (Südthailand-Art)
16,30 €

CV6. Gäng Lüeng Pak Roam Mit

Gelbes Thai-Curry mit Kokosmilch und eingelegtem Bambus, Langbohnen, Champignons, Broccoli, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Zwiebeln, Tomaten und Kurkuma // scharf (Südthailand-Art)
16,30 €

mit Tofu | *with tofu*

WV1. Pad Kra Pao Tofu

Scharf gebratener Tofu, Langbohnen, Babymais, Bambus, Thai-Auberginen, Auberginen, Knoblauch, rote Peperoni, Chili und Horapa (scharfes Thai-Basilikum) // scharf (Bangkok-Art)
16,80 €

WV2. Tofu Pad Khing

Gebratener Tofu mit Ingwer, Zwiebeln, Bambus, Morcheln, Shiitake-Pilzen, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Champignons, Babymais, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Thai-Sellerie, rote Peperoni und Soja-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)
16,80 €

WV3. Tofu Pad Pak Raum Mit

Gebratener Tofu mit Shiitake-Pilzen, Kaiserschoten, Zucchini, Paprika, Sojasprossen, Pak Choi, Zwiebeln, Broccoli, Champignons, Babymais, Thai-Sellerie und Soja-Sauce // mild (Bangkok-Art)
16,80 €

WV4. Tofu Pad Med-Ma-Muang

Gebratener Tofu mit Kaiserschoten, Zucchini, Paprika, Wasserkastanien, Champignons, Babymais, Shiitake-Pilzen, Zwiebeln und Cashewnüssen // mild (Bangkok-Art)
16,80 €

WV5. Tofu Pad Som-Ma-Kam

Kross gebratener Tofu mit frischer Ananas, Litchi, Tomaten, Wasserkastanien, Zwiebeln, Shiitake-Pilzen, Champignons, Kaiserschoten, Paprika, Zucchini, Thai-Basilikum und Tamarinden-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)
16,80 €

WV6. Pad Prieu Wan Tofu

Kross gebratener Tofu mit frischer Ananas, Litchi, Paprika, Wasserkastanien, Kaiserschoten, Shiitake-Pilzen, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Champignons und Frühlingszwiebeln mit hausgemachter Süß-Sauer-Sauce // mild (Bangkok-Art)
16,80 €

WV7. Tofu Pad Takrai

Gebratener Tofu mit Champignons, Zucchini, Shiitake-Pilzen, Paprika, Kaiserschoten, Pak Choi, Babymais, Sojasprossen, roten Peperoni und Frühlingszwiebeln mit Zitronengras-Sauce
// leicht scharf (Großmutter Art)
16,80 €

WV8. Tofu Pad Pak Wun-Sen

Gebratener Tofu mit Glasnudeln, Champignons, Paprika, Kaiserschoten, Shiitake-Pilzen, Zucchini, Broccoli, Babymais, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Thai-Sellerie und hausgemachter Pilz-Sauce
// mild (Bangkok-Art)
16,80 €

WV9. Tofu Pad Priktaidam

Gebratener Tofu mit Champignons, Zucchini, Kaiserschoten, Shiitake-Pilzen, Paprika, Babymais, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, roten Peperoni, frischem Pfeffer, und schwarzer Pfeffer-Sauce
// leicht scharf (Thai-Königshaus-Art)
16,80 €

WV10. Tofu Sam Ros

Kross gebratener Tofu mit frischer Ananas, Litchi, Wasserkastanien, Kaiserschoten, Paprika, Zwiebeln, Shiitake-Pilzen, Champignons, Zucchini, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum und hausgemachter Süß-Sauer-Scharf-Sauce
// leicht scharf (Bangkok-Art)
16,80 €

KSV1. Tofu Ob Pon La Mai

Gebratener Tofu in cremigem roten Thai-Curry mit Kokosmilch, Litchi, frischer Ananas, Tomaten, Langbohnen, Wasserkastanien, jungen Erbsen, Thai-Auberginen, Auberginen Bambus, Paprika, Thai-Basilikum
// leicht scharf (Kinnaree Thai Art)
16,80 €

KSV2. Hau Mok Pak Pu Kaow Fai

Gedämpfter Tofu in rotem cremigen Thai-Curry und Kokosmilch, mit Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Broccoli, Champignons, Babymais, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, roten Peperoni und Thai-Basilikum,
// leicht scharf (Kinnaree Thai Art)
16,80 €

KSV3. Tofu Pad Kie-Mauw

Gebratener Tofu mit Thai-Auberginen, Auberginen, Bambus, Langbohnen, Babymais, jungen Erbsen, roten Peperoni, Thai-Basilikum, Zitronenblättern, frischem Pfeffer, und Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer)
// scharf (Kinnaree Thai Chefkoch Art)
16,80 €

KSV4. Tofu Narok

Gebratener Tofu mit scharfen Chilis, Thai-Auberginen, Auberginen, Langbohnen, Babymais, jungen Erbsen, Zitronenblättern, Thai-Basilikum, frischem Pfeffer, roten Peperoni und Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer)
// sehr scharf (Kinnaree Thai Spezialität)
16,80 €

Feuertopf | *Firepot*

FV1. Tom Kah Tofu Moh-Fai

Kokosmilchsuppe mit zartem Tofu, Champignonss, Tomaten, Zwiebeln, Zitronengras, Galgant, Zitronenblättern, Frühlingszwiebeln, abgerundet mit frischem Limettensaft // mild (Bangkok-Art)
16,80 €

FV2. Tom Yam Tofu Moh-Fai

Tom Yam Suppe mit Tofu, Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Zitronengras, Zitronenblättern, Frühlingszwiebeln, abgerundet mit frischem Limettensaft // scharf (Bangkok-Art)
16,80 €

FV3. Suki Yaki Pak Tofu Moh-Fai

Suki Taki Suppentopf mit rotem gemahlenen Tofu, Ei, Morcheln, Glasnudeln, Thai-Sellerie, Shiitake-Pilzen, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Broccoli, Champignons, Babymais, Frühlingszwiebeln, Pak-Choi
// leicht scharf (Bangkok-Art)
16,80 €

Fv4. Tom Jued Tofu Moh-Fai

Klare Glasnudelsuppe mit Pak-Choi, Thai-Sellerie, Morcheln, Shiitake-Pilzen, Frühlingszwiebeln und Seetang
// mild (Bangkok-Art)
16,80 €

Nudeln | *Noodles*

NV1. Pad Thai Tofu

Gebratene Reismudeln mit Tofu, Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und hausgemachter Tamarinden-Süß-Sauer-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)
15,80€

NV2. Ba Mïe Pad Pak Tofu

Gebratene Eiernudeln mit Ei, Zucchini, Paprika, Broccoli, Frühlingszwiebeln, Kaiserschoten, Zwiebeln, Babymais, Sojasprossen, Pak-Choi, Thai-Sellerie // mild (Bangkok-Art)
15,80 €

NV3. Suki Yaki Häng Pak Tofu

Gebratene Glasnudeln, mit Ei, Shiitake-Pilzen, Morcheln, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Broccoli, Champignons, Frühlingszwiebeln, Babymais, Pak Choi, Thai-Sellerie, und hausgemachter Sukiyaki-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)
15,80 €

NV5. Koey Teaw Rad Gäng Keaw Wan Pak Tofu

Breite Reismudeln und gebratener Tofu mit cremigem grünen Thai-Curry und Kokosmilch, Thai-Auberginen, Auberginen, Langbohnen, Bambus, Thai-Basilikum, Paprika, jungen Erbsen, Zucchini, Kaiserschoten, Broccoli und Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer) // leicht scharf (Bangkok-Art)
15,80 €

NV6. Koey Teaw Rad Nah Pak Tofu

Breite Reismudeln und gebratener Tofu mit Champignons, Pak-Choi, Broccoli in Kinnaree-Thai Soja-Sauce // mild (Chefkoch Art)
15,80 €

NV7. Kaow Soi Pak Tofu

Frittierte Eiernudeln und gebratener Tofu mit gelbem Thai-Curry und Kokosmilch, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Broccoli, Sojasprossen, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln, abgerundet mit frischem Limettensaft und Kinnaree-Chili-Paste // leicht scharf (Nordthailand-Art)
16,80 €

Reis | *Rice*

RV1. Kaow Pad Pak Tofu

Gebratener Reis mit gebratenem Tofu, Ei, Tomaten, Zwiebeln, Broccoli, Babymais, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten und Frühlingszwiebeln // mild (Bangkok-Art)
15,80 €

RV2. Kaow Ob Sapparod

Gebratener Reis mit frischer Ananas, Ei, Paprika, Kaiserschoten, Babymais, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Rosinen, Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln // mild (Bangkok-Art)
16,80 €

RV3. Kaow Ob Gäng Keaw Wan Pak Tofu

Gebratener Reis mit cremigem grünen Thai-Curry und Kokosmilch, Tofu, Langbohnen, Bambus, Thai-Basilikum, Thai-Auberginen, Auberginen, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Broccoli, jungen Erbsen und Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer) // leicht scharf (Bangkok-Art)
16,80 €

RV4. Kaow Ob Gäng Ga-lee Pak Tofu

Gebratener Reis mit gelbem, cremigen Thai-Curry, Kokosmilch, Tofu, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Paprika, Broccoli, Kaiserschoten und Frühlingszwiebeln // leicht scharf (Bangkok-Art)
16,80 €

Kinderteller

Children Plate

KV1. **Kaow Pad Tofu**

Gebratener Reis mit gebratenem Tofu, Ei, Tomaten, Zwiebeln, Broccoli, Babymais, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten und Frühlingszwiebeln
8,80 €

KV2. **Bamie Pad Tofu**

Gebratene Eiernudeln mit Tofu, Ei, Zucchini, Paprika, Broccoli, Frühlingszwiebeln, Kaiserschoten, Zwiebeln, Babymais, Sojasprossen, Pak-Choi und Thai-Sellerie
8,80 €

Beilagen | Side dishes

(gilt für Nachbestellungen |
applies for reorders)

B1. Gebratene Nudeln	3,00 €
B2. Reis	2,00 €
B3. Gurkenrelish hausgemacht	1,50 €
B4. Erdnusssauce hausgemacht	1,50 €

Nachtsch | Dessert

D1. **Litschis**

Litschis auf Crushed-Eis mit Litschi-Sirup
5,00 €

D2. **Tropische Früchte mit Eis**

Tropische Früchte mit einer Kugel Vanilleeis
7,70 €

D3. **Pollamai Tod Ei Tim**

Gebackene Banane oder Ananas mit einer Kugel Vanilleeis, Honig, Sesam und Kokosraspeln
7,70 €

D4. **Saku Litschis**

Saku (Tapioka-Perlen) in Kokosmilch mit Litschis
7,70 €

D5. **Eis**

Eine Kugel Eis (Vanille oder Schokolade)
2,50 €

D6. **Tab Tim Grob**

Wasserkastanien in Sirup, Kokosmilch und Crushed-Eis
6,70 €

D7. **Klouy Buad Shie**

Banane in Kokosmilch mit geröstetem Sesam
6,30 €

D8. **Kaow Tom Mad**

Klebreisdessert mit Kokosmilch umhüllt mit Bananenblättern und einer Kugel Vanilleeis
7,90 €

D9. **Sapparod**

1/4 frische Ananas
6,90 €

D10. **Saku Ron**

Saku (Tapioka-Perlen) in warmer Kokosmilch mit Taro und Mais
6,30 €

Unsere Weine

Our wine list

Unser Weinangebot wurde unter fachkundiger Beratung des Kreuzberger „Weingeschäft“ in der Bergmannstraße zusammengestellt. Die Auswahl ist auf die vielen Aromen der thailändischen Küche abgestimmt.

Gerne beraten wir Sie bei der Wahl eines Weines zu Ihren Speisen.

Thanks to Kreuzberger „Weingeschäft“ our selected house wines are well picked in order to perfectly complement our Kinnaree Thai dishes.

Our team will be happy to help you find a corresponding wine for your menu or dish.

Weißweine

White wines

Offene Weine | *Open wines*

Riesling Kabinett, trocken
Weingut Karl Schmidt, Nahe – Deutschland
schlanke Frucht, feine ausgeglichene Säurestruktur, mild
0,2l / 4,20 € 0,5l / 9,80 €

Riesling Kabinett, trocken
Weingut Kimmich, Fam. Arnold – Deutschland
vollmundig, fruchtig und mineralisch
0,2l / 5,00 € 0,5l / 11,80 €

Grüner Veltliner, Heuriger Landwein, trocken
Abfüller: Winzer Krems – Österreich
jugendlich, feinwürzig und leicht
0,2l / 4,20 € 0,5l / 9,80 €

Chardonnay Pays d’Oc, trocken
Auguste Antonin – Frankreich
weich, mit ausgewogener Säure
0,2l / 5,50 € 0,5l / 12,80 €

Trebbiano d’ Abruzzo D.O.C.
Villa Cervia – Italien
helles Strohgelb, Apfelbouquet, duftig und leicht
0,2l / 4,20 € 0,5l / 9,80 €

Weißweinschorle, trocken
0,2l / 3,90 € 0,5l / 9,00 €

Flaschenweine | *Bottled wines*

Riesling Drei Steine, Q.b.A., trocken
Weingut Schmitt – Deutschland
anregende Frische, typische Rieslingfrucht
nach Aprikose und Apfel
0,75l / 28,80 €

Grüner Veltliner, Q.W. Messwein, trocken
Propstei Weingut – Österreich
würziger Veltliner, lebendig, mit dem Pfefferl
0,75l / 29,80 €

Rotweine

Red wines

Offene Weine | *Open wines*

Merlot Pays d'Occ, trocken
Auguste Antonin – Frankreich
harmonisch, fruchtig und rund
0,2l / 4,40 € 0,5l / 10,20 €

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., trocken
Villa Cervia – Italien
Duft nach Pflaumen, vollmundig und würzig
0,2l / 4,40 € 0,5l / 10,20 €

Chianti D.O.C.G., trocken
Cantina Tenuta Toscane – Italien
rubinrot, weinig, harmonisch, an Kirsche erinnernd
0,2l / 6,20 € 0,75l / 21,00 €

Casa Solar, Vino de la Tierra de Castilla
Cosecheros Criadores – Spanien
dunkle Farbe, kräftige Frucht, drei Monate
Fasslagerung
0,2l / 4,80 € 0,75l / 16,50 €

Allozo Crianza – La Mancha DO, trocken
**100% Tempranillo, Alterung: 12 Mon. im
Barrique, 6 Mon. Flaschenreife – Spanien**
dunkles Kirschtrot, üppiges Fruchtaroma, schwarze
Johannisbeere, Himbeere, im Mund ausgeglichen,
fleischig, mit nachhaltigem Abgang
0,2l / 5,90 € 0,75l / 20,00 €

Flaschenweine | *Bottled wines*

Primitivo del Salento IGP
Cantina San Donaci – Italien
100% Primitivo, intensiv, angenehm, samtig, warm
0,75l / 25,80 €

Château Rougier, Bordeaux A.C.
Fam. Lobre, Rimons – Frankreich
Merlot 60%, Cabernet Franc 20%, Cabernet
Sauvignon 20%
feine Fruchtaromen nach Erdbeere und Himbeere,
weiche Tannine
0,75l / 25,80 €

Roseweine

Rosé wines

Offene Weine & Flaschenweine

Open wines & Bottled wines

Spätburgunder Weißherbst Q.b.A, trocken
**Weingut Konstanzer, Baden – Kaiserstuhl –
Deutschland**
fruchtig und trocken
0,2l / 5,50 € 0,5l / 12,80 €

Rosé Prestige, Château Puech Haut, trocken
Languedoc AOC
Saint.Drézéry, Languedoc-Roussillon, Frankreich
60% Grenache / 40% Chinsault
unwiderstehlich erfrischend mit Aromen von Pfirsich
und Rosen
0,2l / 8,00 € 0,5l / 18,60 € 0,75l / 27,50 €

Prosecco & Champagner

Champagne

Prosecco di Valdobbiadene, Vino Frizzante D.O.C
Le Manzane, mit angenehmer Fruchtsüße – Italien
Der echte Prosecco aus dem Ursprungsgebiet
0,1l / 3,80 € 0,75l / 25,60 €

Champagner Marc Hebrart, Brut
Mareuil-Sur-AY – Frankreich
Die zweijährige Lagerung auf der Hefe verleiht
diesem Champagner eine frische, klare Frucht, er ist
fein, ausgewogen und hat ein cremiges Mousseux
0,75l / 80,00 €

Unsere Getränke

Our drinks list

Probieren Sie unsere hauseigenen Kinnaree Thai-Shakes, unsere stimulierenden Wachmacher-Tees oder genießen sie einfach einen unserer thailändischen Cocktail-Klassiker. Sie haben die Wahl ...

Unser Kaffee von Giuseppetti ist stets frisch geröstet und eine spezielle Mischung aus zentralafrikanischen, indischen und südamerikanischen Bohnen. Lassen Sie sich von dem vollmundigen und fein abgerundeten Geschmack überraschen.

Als besondere Spezialität empfehlen wir Ihnen unseren Decoroso Kaffee. Die Arabica Bohnen werden im Anbaugebiet Doi Chang/Nordthailand geerntet und mit einer traditionellen Langzeitröstung veredelt.

*You are welcome to enjoy our homemade Kinnaree Thai-shakes, our stimulating teas, or simply one of our classic Thai cocktails.
You have the choice ...*

Our Giuseppetti coffee, a special mixture of Central African, Indian and South American coffee beans, is ever freshly roasted. Let yourself be surprised by its harmonious and full-bodied flavour.

As a exceptional specialty, we recommend our Decoroso coffee. The Arabica beans are harvested in the Doi Chang (northern Thailand) growing area and refined with a traditional long-term roasting.

Mineralwasser

Mineral water

Gerolsteiner medium

0,25l / 2,50 € 0,75l / 5,90 €

Gerolsteiner naturell

0,25l / 2,50 € 0,75l / 5,90 €

Fassbier | *Draft beer*

Bitburger vom Fass

0,25l / 3,50 € 0,4l / 5,00 €

Gespritztes / Bier mit Fassbrause ^{1,3}

0,25l / 3,50 € 0,4l / 5,00 €

Alsterwasser / Bier mit Sprite ^{2,3}

0,25l / 3,50 € 0,4l / 5,00 €

Flaschenbier

Bottled beer

Benediktiner Weißbier

Hefe / Dunkel / Alkoholfrei
Flasche 0,5l / 5,90 €

Paulaner / Kristallweizen

Flasche 0,5l / 5,90 €

Bitburger Alkoholfrei

Flasche 0,33l / 4,50 €

Kandi Malzbier

Flasche 0,33l / 4,50 €

Thai-Bier | *Thai beer*

Singha Thai Bier

Flasche 0,33l / 5,50 €

Chang Thai Bier

Flasche 0,33l / 5,50 €

Tiger Bier

Flasche 0,33l / 5,50 €

Erfrischungsgetränke

Softdrinks

Coca Cola ^{1,2,3} / **Coca Cola Light** ^{1,2,3,5,6}
0,33l (Flasche) / 3,20

Mezzomix ^{1,3,4}
0,33l (Flasche) / 3,20

Fanta ^{1,2,3}
0,33l (Flasche) / 3,20

Sprite ^{2,3}
0,33l (Flasche) / 3,20

Schweppes / Bitter Lemon ^{3,4}
0,2l / 3,20

Schweppes / Ginger Ale ^{1,3}
0,2l / 3,20

Schweppes / Tonic water ⁴
0,2l / 3,20

Schweppes / Wild Berry ^{1,3}
0,2l / 3,20

Bionade (Holunder, Ingwer-Orange)
0,33l / 3,80

Fassbrause ^{1,3}
0,2l / 2,20 € 0,4l / 3,80 €

Hausgemachte Wachmacher

Homemade stimulants

Cha Dam Yen-Thai Tee (kalter Schwarzer-Thai-Tee mit Milch gesüsst)
0,4l / 5,90 €

Cha-Manow (Schwarzer Eis-Tee mit Limetten)
0,4l / 5,90 €

Säfte | *Juices*

Apfelsaft von Bauer, naturtrüb
Unser trüber Apfelsaft wird abgefüllt wie gepresst vom Hersteller Bauer aus Liebenwerda.
Die Früchte stammen aus regionalem Anbau.
0,2l / 2,90 € 0,4l / 4,90 €

Ananassaft von Bauer
0,2l / 2,90 € 0,4l / 4,90 €

Orangensaft von Bauer
0,2l / 2,90 € 0,4l / 4,90 €

Rhabarbersaft von Bauer
0,2l / 2,90 € 0,4l / 4,90 €

Maracujasaft von Bauer
0,2l / 2,90 € 0,4l / 4,90 €

Guavensaft
0,2l / 3,80 € 0,4l / 5,90 €

Mangosaft
0,2l / 3,80 € 0,4l / 5,90 €

Lycheesaft
0,2l / 3,80 € 0,4l / 5,90 €

Aloe Vera Saft
0,2l / 3,80 € 0,4l / 5,90 €

Saftschorle
0,2l / 2,60 € 0,4l / 4,20 €

Shakes | *Shakes*

Mango Shake

Lychee Shake

Coconut Shake

Ananas Shake

Minze-Ananas Shake

Wassermelonen Shake

0,4l / 5,80 €

Kaffee | *Coffee*



	Giuseppetti Italien	Mystic Hilltribe Blend Thailand
Kaffee Lungo	2,70€	3,00 €
Espresso	2,50 €	2,80 €
Espresso Double	3,50 €	4,10 €
Espresso Macchiato	2,70 €	3,00 €
Cappuccino	3,50 €	3,80 €
Latte Macchiato	Glas 4,00 €	4,30 €
Milchkaffee	Schale 4,00 €	4,30 €
Kopi // Kaffee auf Thai-Art mit süsser Kondensmilch		3,80 €
Cafae Yen // Eis-Kaffee auf Thai-Art mit süsser Kondensmilch		4,80 €

Heiße Schokolade mit Milch
Glas 4,50 €

Tee | *Tea*

Grüner Tee

Jasmin Tee

Blumen Tee // Chrysanthemum indicum

Zitronengrasteer mit Pandanblatt
Ingwertee mit Zitrone und Minze

Oriental Beauty Tee // aus Chiang Rai - Thailand

Kännchen 3,90 €

Cha Dam // Schwarzer-Thai-Tee mit Milch
Becher 2,90 €

Cocktails

Mai Tai ^{1,2,3}

Brauner & weißer Rum, Cointreau, Brandy,
Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Mandelsirup
7,50 €

Pina Colada ^{1,2}

Bacardi, Malibu, Ananassaft, Kokosmilch,
Zuckersirup
7,50 €

Kinnaree Smile ¹

Mekhong, Aprikosen-Brandy, Blue Curacao,
Orangensaft, Ananassaft, Minze
7,50 €

Bangkok Evening ^{1,2,3}

Mekhong, brauner Rum, Grenadine, Orangensaft,
Ananassaft, frischer Limettensaft
7,50 €

Siam Kiss ^{1,3}

Mekhong, Ginger Ale, Apfelsaft, Ananassaft, Ingwer
7,50 €

Cocktails ohne Alkohol *Non-alcoholic Cocktails*

Andaman Water ^{1,2}

Maracujasaft, Ananassaft, Guavensaft, Mangosaft,
Orangensaft, frischer Limettensaft, Grenadine
6,00 €

Blue Silk ^{1,3}

Blue Curacao, Ananassaft, Orangensaft,
Kokosnussmilch, Sahne
6,00 €

Longdrinks

Campari Orange oder **Soda**

0,2l / 5,80 €

Bacardi Orange oder **Cola** ^{1,3,5}

0,2l / 5,80 €

Gin Tonic ⁴

0,2l / 5,80 €

Kir Royal Prosecco, Cassis

0,1l / 4,90 €

Aperol Spritz Prosecco/Weißwein, Eis und Orangenscheibe

0,3l / 5,80€

Hugo Prosecco mit Holunder, Eis, Limetten und Minze

0,3l / 5,80€

Spirituosen | *Spirits*

Martini Bianco/Rosso

5 cl / 4,40 €

Fernet Branca

2 cl / 3,50 €

Ramazotti

2 cl / 3,50 €

Grappa di Prosecco

2 cl / 4,80 €

Sambuca

2 cl / 3,50 €

Aquavit

2 cl / 3,50 €

Wodka Grey Goose

2 cl / 5,50 €

Pflaumenwein

5 cl / 4,40 €

Sake warm/kalt

10 cl / 6,00 €

Mekhong Thai Whisky

2 cl / 3,00 €

Chivas Regal

2 cl / 4,50 €

Jack Daniel's 2 cl / 4,50 €

Hennessy V.S.

2 cl / 4,50 €

Obstbrand Haas Williams

2 cl / 3,50 €

Obstbrand Haas Zwetschgenwasser

2 cl / 3,50 €



Kontakt | *Contact*

Kinnaree Thai Restaurant | Südsterne 14 | 10961 Berlin
Fon 0 30 / 57 794 199 | Fax 0 30 / 57 794 980
mail@kinnaree-thai.de | www.kinnaree-thai.de

Legende | *Key*

- (1) mit Farbstoff | *coloring agent*
 - (2) mit Konservierungsmittel | *antioxidant*
 - (3) mit Säuerungsmittel | *coloring agent*
 - (4) chininhaltig | *contains quinine*
 - (5) koffeinhaltig | *caffeinated*
 - (6) enthält eine Phenylalaninquelle | *contains a source of phenylalanine*
- 24.10.2022 | Alle Preise in € inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer | *all prices in € including current VAT*