

- 308 CHAMAL KO ROTI MA KHASI KO MASU 12,50 €**
Reisfladenbrot belegt mit traditionellem nepalesischem Lammcurry
- 310 DHAL BHAT TARKARI 12,90 €**
Typischer Nepal-Teller mit Reis, drei Gemüsegerichten und Linsensauce
- 311 DHAL BHAT TARKARI für zwei Personen 22,90 €**
- 312 DHAL BHAT TARKARI MASU 15,40 €**
Typischer Nepal-Teller mit Reis, einem Lammgericht, einem Hühnchengericht, einem vegetarischen Gericht und Linsensauce
- 313 DHAL BHAT TARKARI MASU für zwei Pers. 27,90 €**

TRADITIONELLES NEPAL-TIBET MENÜ

- 320 GEMÜSE THALI 18,40 €**
KWATI Suppe aus neun verschiedenen Sorten Bohnen
MOMO mit Gemüse gefüllte hausgemachte Teigtaschen
2 GEMÜSEGERICHTE
DHAL Linsensauce, REIS, SALAT, SAUCEN
SIKARNI Yoghurt-Dessert
- 321 GEMÜSE THALI für zwei Personen 32,90 €**
- 330 FLEISCH THALI 21,40 €**
KWATI Suppe aus neun verschiedenen Sorten Bohnen
MOMO mit Lammfleisch gefüllte hausgemachte Teigtaschen
1 GEMÜSEGERICHT, 2 FLEISCHGERICHTE
DHAL Linsensauce, REIS, SALAT, SAUCEN
SIKARNI Yoghurt-Dessert
- 331 FLEISCH THALI für zwei Personen 38,90 €**

THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN

SUPPEN

- 80 TOM YAM PAG TOFU 3,60 €**
Gemüsesuppe mit Tofu, Zitronengras und Zitronenblättern
- 81 TOM YAM GAI 3,90 €**
Gemüsesuppe mit Huhn, Champignons, Gemüse, Zitronengras und Zitronenblättern
- 82 TOM YAM GUNG 4,30 €**
Suppe mit Garnelen, Zitronengras und Zitronenblättern
- 83 TOM KAH PAG TOFU 3,90 €**
Gemüsesuppe mit Tofu, Kokosmilch, Zitronengras und Zitronenblättern
- 84 TOM KAH GAI 4,30 €**
Gemüsesuppe mit Huhn, Kokosmilch, Gemüse, Zitronengras und Zitronenblättern
- 85 TOM KAH GUNG 4,70 €**
Gemüsesuppe mit Garnelen, Kokosmilch, Zitronengras und Zitronenblättern

VEGETARISCHE GERICHTE

- 86 PAT KING 6,60 €**
Frisches Gemüse der Saison mit Champignons, Ingwer und Morcheln gebraten

- 87 GAENG PED PAG 7,20 €**
Gebratenes Gemüse mit Bambus, Thai Basilikum, Paprika, Erbsen und Bohnen, mit rotem Curry in Kokosmilch (pikant)
- 88 PAT KING TOFU 6,90 €**
Frisches Gemüse der Saison mit Ingwer und Tofu gebraten
- 89 GAENG PED TOFU 7,60 €**
Gebratenes Gemüse mit Tofu und rotem Curry in Kokosmilch (pikant)
- 90 MATSMAN TOFU 7,90 €**
Gebratener Tofu mit rotem Curry in Kokosmilch, mit Kartoffeln, Zwiebeln und gemahlener Erdnussauce
- 91 SOJAFLEISCH „Vegetarisches Hühnchenfleisch“ 8,60 €**
leicht pikant gebraten mit Ingwer, Champignons, Zwiebeln und Morcheln
- 92 SOJAFLEISCH 8,90 €**
gebraten mit rotem Curry in Kokosmilch mit Basilikum, Bambus, Erbsen, Bohnen und Paprika (pikant)
- 93 SOJAFLEISCH 8,90 €**
mit rotem Curry in Kokosmilch mit Kartoffeln, Zwiebeln und gemahlener Erdnussauce (pikant)
- 94 GAENG KIEW WANN TOFU 8,10 €**
Gebratener Tofu mit grünem Curry, in Kokosmilch, mit Basilikum, Bambus, Erbsen, Bohnen und Paprika (scharf)

HÜHNCHENGERICHTE

- Serviert mit Basmati Reis
- 95 GAI PHAT KING HED HU NU 7,30 €**
Gebratenes Hühnerfilet mit Ingwer, Champignons und Morcheln
- 96 GAENG PED GAI 8,10 €**
Gebratenes Hühnerfilet mit rotem Curry in Kokosmilch, mit Basilikum, Bambus, Erbsen, Bohnen und Paprika (pikant)
- 97 GAI THOD GRATIAM PRIG THAI 7,30 €**
Gebratenes Hühnerfilet mit Knoblauch, Pfeffer, Chinakohl und Sojasprossen
- 98 MATSMAN GAI 8,90 €**
Gebratenes Hühnerfilet mit rotem Curry in Kokosmilch-sauce, mit Kartoffeln, Zwiebeln und gemahlener Erdnüssen

ENTENGERICHTE

- Serviert mit Basmati Reis
- 100 PED THOD GRATIAM PRIG THAI 8,60 €**
Gebratene krosse Ente mit Knoblauch, Pfeffer, Chinakohl und Sojasprossen
- 101 GAENG PED PED 9,30 €**
Gebackene Ente mit rotem Curry in Kokosmilch mit Erbsen, Champignons, Bambus, Bohnen und Paprika (pikant)
- 102 PED TORD GROP 8,90 €**
Knusprige Ente mit Bambus, Champignons, Morcheln, Chinakohl und Sojasprossen
- 103 MATSMAN PED 9,30 €**
Gebratene Ente mit rotem Curry in Kokosmilch, mit Kartoffeln, Zwiebeln und gemahlener Erdnüssen

GLASNUDELGERICHTE

- Mit Sojasauce angebraten
- 110 GEBRATENE GLASNUDELN 6,10 €**
mit Gemüse
- 111 GEBRATENE GLASNUDELN 6,90 €**
mit Gemüse und Hühnerfleisch
- 112 GEBRATENE GLASNUDELN 8,90 €**
mit Gemüse und Garnelen
- 113 GEBRATENE GLASNUDELN 7,10 €**
mit Gemüse und Tofu

Wir richten die Schärfe aller Speisen nach Ihren Wünschen
Fragen Sie auch nach unseren
VEGANEN GERICHTEN!

Die seit 12/2014 gesetzlich vorgeschriebene Allergeninformation
finden Sie in unserer Speisekarte und auf der Website

Reservierung: Tel. (0)30 70509959
Täglich 12.00 bis 24.00 Uhr geöffnet
Business Lunch werktags jeweils bis 17.00 Uhr

BUDDHA HAUS
Inhaber Dil Gurung Schauler
Akazienstr. 27 • 10823 Berlin



Alle Preise incl. MwSt. und Service. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.
Stand: Januar 2017



TIBET-NEPAL-THAI KÜCHE

Öffnungszeiten: täglich 12.00 – 24.00 Uhr



mit Hof- und Wintergarten

