

Herzlich Willkommen zum

PAPAYA BBQ

Das erste Korean BBQ & Yakiniku Restaurant in Rosenheim

Korean BBQ & Yakiniku

Korean BBQ bzw. Yakiniku (Japanese BBQ) ist eine Grillkultur direkt am Esstisch, die in Korea und Japan seit über sechzig Jahren an Beliebtheit erfreut. Inzwischen gibt es allein in Japan über 25 tausend Yakiniku Restaurants. Die enorme Popularität von Korean BBQ & Yakiniku ist längst außerhalb von Korea und Japan zu verzeichnen. Wir freuen uns, Ihnen diese außergewöhnliche BBQ Kultur nach Rosenheim bringen zu dürfen.

In jedem Esstisch ist ein innovativer, absolut rauchfreier Grill integriert. Diese Grillinnovation ermöglicht ein gesundes, nährstoffreiches Grillen. Es macht einfach Spaß, ohne Zubereitung und Vorkenntnisse der hohen Kochkunst, sehr schnell und sehr bequem ein köstliches Gericht selbst zu zaubern. Und es ist so, als ob Sie sich am See um ein Lagerfeuer versammeln würden, um dort zu grillen. Und dies, das ganze Jahr über!

Unsere Gäste, die nicht selbst grillen wollen, bekommen auch erlesene Spezialitäten fertig zubereitet serviert und können sich trotzdem an der Lagerfeuer-Stimmung partizipieren.

WAGYU

„Wagyu“ heißt Rind („Gyu“) aus Japan („Wa“). Es ist das beste, gesündeste und teuerste Rindfleisch der Welt. Ein Kilogramm kann bis zu mehreren tausend Euro kosten. Wagyu Beef enthält bis zu 30% mehr Omega-6 und Omega-3 Fettsäuren als andere Rinderrassen. Die besten Wagyu's stammen aus Japan, die wir Ihnen auch in unserem Restaurant anbieten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dieser limitierten Selektion. Neben dem Kobe Wagyu bieten wir Ihnen eine besondere Auslese von original japanischen Wagyu's und Prime Wagyu's.

Artgerechte Tierhaltung und Regionales Fleisch

All unser BBQ Fleisch beziehen wir ausschließlich aus artgerechten Tierhaltungen. Außerdem bieten wir Ihnen Regionales Fleisch aus Freilandhaltung bzw. Mutterkuhhaltung – eine artgerechteste Form der Landwirtschaft.

Wir freuen uns, Ihnen ein einzigartiges BBQ Erlebnis und eine unverwechselbare Gaumenfreude näher bringen zu können!



KOBE
Beef



APERITIVS

| | | |
|--------------------|-------|--------|
| Martini Bianco | 5 cl | 5,00 € |
| Martini Rosso | 5 cl | 5,00 € |
| Campari Orange | 5 cl | 7,00 € |
| Campari Soda | 5 cl | 7,00 € |
| Gin Tonic | 5 cl | 7,00 € |
| Lavanda Gin Tonic | 5 cl | 7,90 € |
| Lav'a Belle Spritz | 30 cl | 7,50 € |
| Hugo | 30 cl | 7,50 € |
| Lillet Hugo | 30 cl | 7,50 € |
| Valdo Prosecco | 10 cl | 5,00 € |
| Aperol Spritzzz | 30 cl | 7,60 € |
| Wodka mit Redbull | 5 cl | 7,50 € |

COCKTAILS

| | | |
|----------------------|---|--------|
| Hauscocktail | <i>Prosecco / Ananas-Püree / Minze</i> | 6,90 € |
| Maitai „Spezial“ | <i>Verschiedene Rums / Maracujasaft / Ananassaft / wwm.</i> | 7,90 € |
| Caipirinha | <i>Cachaca / Limetten / Rohrzucker</i> | 7,90 € |
| Zombie | <i>Rum / Whisky / Limetten / Brandy / Ananassaft / Maracuja / Mango</i> | 8,50 € |
| Gingapure Sling | <i>Gin / Sherry / Limetten / Angostura / Grenadine</i> | 7,90 € |
| Pina Colada | <i>Kokos / Bacardi / Ananassaft / frische Ananas</i> | 7,90 € |
| Ingwer Mojito | <i>Rum / Minze / Ingwer / Limetten / Rohrzucker / Ginger Ale</i> | 7,90 € |
| Fruchttraum Himbeere | <i>Himbeergeist / Limette / frische Himbeeren</i> | 7,90 € |
| Lemongrass Mojito | <i>Rum / Minze / Zitronengras / Limetten / Rohrzucker / Ginger Ale</i> | 7,90 € |

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

| | | |
|------------------------|---|--------|
| Da Chanh | <i>Limetten / Rohrzucker / Sodawasser</i> | 6,50 € |
| Nuoc Dua & Phuc Bon Tu | <i>Kokoswasser / Kokossirup / Limetten / Himbeeren</i> | 7,90 € |
| Moskito | <i>Limetten / Minze / Rohrzucker / Ginger Ale</i> | 6,50 € |
| Kokos Kiss | <i>Kokos / Ananassaft / Frische Ananas</i> | 6,50 € |
| Fruit Punch | <i>Ananassaft / Orangensaft / Lycheesaft / Limetten / Maracuja / Mango und Grenadin</i> | 6,50 € |
| Cam Tac Xa | <i>Orangen / Kumquats / Zitronengras / Rohrzucker / Ginger Ale</i> | 6,50 € |
| Virgin Caipirinha | <i>Limetten / Rohrzucker / Bitter Lemon</i> | 6,50 € |
| Mango Lassi | <i>Mango / Yoghurt / Milch</i> | 6,50 € |
| Kumquats-Ingwer-Eistee | <i>Kumquats / Ingwer / Limetten / Rohrzucker</i> | 7,00 € |
| Papaya-Früchte-Tee | <i>mit verschiedenen Früchten der Saison</i> | 7,90 € |
| „Rosen Lady“ | <i>Lychee / Rosenblüten / Kumquats</i> | 7,00 € |

PAPAYA BBQ MENÜ

Jedes Menü ab 2 Personen - Unsere BBQ Delikatessen servieren wir Ihnen inklusive Vorspeisen, Beilagen und Saucen aus der eigenen Création unseres Hauses.

BQ1 WAGYU ADDICTION 69,- € / p.P.

Für ein grandios Event oder gönnen Sie sich selbst eine Auslese aus hochwertigen Wagyu Beefs.

BQ2 INSPIRATION 39,- € / p.P.

Für neugierige „Marc Opolo“, die sich gerne vielseitig inspirieren möchten. Von Iberico Pork, Perlhuhn bis zu Prime Beef Cuts von Black Angus und regionalem Beef artgerechter Freilandhaltung.

BQ3 INSPIRATION - WAGYU UPGRADE 49,- € / p.P.

Wie Menü INSPIRATION mit einem Wagyu Upgrade.

BQ4 BEEFIUL 31,- € / p.P.

Ein Gaumenschmaus aus verschiedenen Black Angus Cuts und ganz besonderem, regionalem Beef artgerechter Freilandhaltung.

BQ5 CLASSIFIED 26,- € / p.P.

Iberico Nacken und das Filetstück „SECRETO“ Iberico verleiht einen charakteristischen Nussgeschmack, während das Pork Belly und Perlhuhn mit seinem intensiven, aromatischen Geschmack ein BBQ Festmahl garantieren.

BQ6 OCEAN'S 11 32,- € / p.P.

Seafood Komposition bestehend aus 11 Elementen, mit Ocean Saucen.

BQ7 VEGAN DELUXE 28,- € / p.P.

Tofu, japanische Edelpilze, Kräuterseitling, asiatische Aubergine, Ananas und saisonales Gemüse und Früchte, mit vegan Saucen unserer eigenen Création.
Für Veganer und Vegetarier.



vegan



angenehm scharf



glutenfrei

EINEZLBESTELLUNG

WAGYU

W1 ORIGINAL A5 WAGYU FILET IMPORTIERT AUS JAPAN 75,- €

Streng limitiert – bitte fragen Sie unser Servicepersonal.
Beste Güteklasse A5 und höchste Marmorierungsstufe, die von der japanischen Beef Association vergeben werden kann.

W2 ORIGINAL A5 WAGYU RIBEYE IMPORTIERT AUS JAPAN 49,- €

Limitiert – bitte fragen Sie unser Servicepersonal.
Beste Güteklasse A5 und höchste Marmorierungsstufe.

W3 WAGYU RIB EYE 35,- € / p.P.

Premium Entrecôte PAPAYA.

W4 WAGYU SHORT RIB 24,- € / p.P.

Populäres PAPAYA Stück für Korean BBQ und Yakiniku.

W5 WAGYU TRI TIP 20,- € / p.P.

„Bürgermeisterstück“ vom PAPAYA – damals nur für Würdenträger.

BEEF SELECTION

B1 RIB EYE 15,- €

Der Klassiker fürs BBQ, zart und nussiges Aroma – auch als Entrecôte bekannt.

B2 SHORT RIB 14,- €

Beliebtes Beef Rib, mittlere bis hohe Marmorierung, kastaniges Aroma, zart schmelzend.

B3 OUTSIDE SKIRT 14,- € / p.P.

Sehr populär in Japan und Korea, dennoch kaum in Deutschland bekannt.
Geschmackvolles Fleisch, sehr zart

B4 TRI TIP 12,- € / p.P.

Mild im Geschmack, leicht marmoriert und dennoch überraschend zart.

B5 HANGING TENDER 14,- € / p.P.

Mager aber dafür ungewöhnlich zart und einzigartiges Aroma.



vegan



angenehm scharf



glutenfrei

EINEZLBESTELLUNG

PORK

P1 IBERICO SECRETO 17,50 €

Secreto vom Ibérico Porc, erstklassige Marmorierung und nussiges Aroma. Ibérico Porc sind freilaufend in der Dehesa und ernähren sich u.a. von Kork- und Steineicheln, von denen der nussige Eigengeschmack stammt.

P2 IBERICO PORK NECK 11,50 €

Ein abwechslungsreiches Stück Ibérico mit Struktur, den man auch schmeckt.

P3 PORK „CHEEK TO CHEEK“ 12,50 €

Ein BBQ Delikatessenstück !

CHICKEN

S1 PERLUHN 17,50 €

eine edle Mischung aus Huhn, Fasan und Rebhuhn. Das Fleisch dunkel und dennoch saftig und außergewöhnlich zart.

SEAFOOD

S1 JAKOBSMUSCHELN „KÖNIGIN DER BUCHT“ 17,50 € in pikanter Marinade

Von französischen Küchenchefs zelebriert und verfeinert. Genießen Sie den nussig-süßlichen Geschmack der „Königin der Bucht“, wie sie liebevoll in der Region Côte-d’Armor genannt wird.

BEILAGEN

BEI 1 REIS   2,- €

BEI 2 KIMCHI 4,- €

BEI 3 BEILAGEN-MIX 10,- €

BEI 4 BEILAGE DES TAGES 4,- €

BEI 5 SALAT KORB  4,- €

BEI 6 VEGGIE TELLER  7,- €



glutenfrei

SUPPEN

- | | | |
|---|--|---|
| 1 | SALATAN SUPPE | 4,50 € |
| 2 | PHO BO | Vorspeise 8,50 € Hauptspeise 14,50 € |
| | Aromatisch geschmortes Rindfleisch mit Reisnudeln und würziger Brühe <i>(Eine traditionelle Suppe aus Vietnam. Sie besteht aus zartgekochtem Rindfleisch, Brühe, Reisnudeln, frischen Kräutern und fein geschnittenen Frühlingszwiebeln; sie wird in Vietnam zu jeder Tageszeit sehr gern gegessen. Die Brühe wird durch langsames Kochen des Fleisches zubereitet, dazu kommen frischer Ingwer, Sternais und Mandarinschalen).</i> | |
| 3 | SUP GA NUOC DUA | 5,90 € |
| | Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Austernpilzen, Zitronengras, Limettenblättern und Koriander – leicht scharf | |
| 4 | CANH CHUA TOM | 6,50 € |
| | Typische Süß-Saure-Suppe aus dem Mekong-Delta mit Garnelen, Sojakeimen, Tomaten, Ananas, Tamarinde, Koriander und Stachelkoriander | |
| 5 | SUP TOM NUOC DUA | 7,50 € |
| | Kokossuppe mit Garnelen, Austernpilzen, Zitronengras, Limettenblättern und Koriander | |
| 6 | HOANH THANH SUPPE | 5,90 € |
| | Gemahlene Garnelen und Hühnerfleisch im Blätterteig | |
| 7 | MIEN GA | 5,90 € |
| | Glasnudelsuppe mit Hühnerbrustfilet, Pilzen und Frühlingszwiebeln, Rau Ram | |
| 8 | SUP RAU TOFU | 5,50 € |
| | Gemüsesuppe mit Tofu | |

VORSPEISEN

DUMPLING (GEDÄMPFTE GERICHTE)

- | | | |
|----|---|--------|
| 10 | HA CAO | 6,90 € |
| | Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung | |
| 11 | XIU MAI | 6,90 € |
| | Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch und Garnelen | |
| 12 | BAN IT TRAN | 6,90 € |
| | Klebreis-Bällchen gefüllt mit Garnelen und Mungo-Bohnen serviert mit Nuoc-Mam-Sauce. <i>Sehr beliebte Vorspeise im Süden Vietnams</i> | |
| 13 | GYOZA TEIGTASCHEN | 6,90 € |
| | Gedämpfte oder fritierte Teigtaschen mit Schweinefleisch | |
| 14 | GYOZA CHICKEN DUMPLINGS | 6,90 € |
| | Gedämpfte oder fritierte Teigtaschen mit Chicken | |
| 15 | GYOZA VEGGI DUMPLINGS | 6,90 € |
| | Gedämpfte oder fritierte (nach Wahl) Teigtaschen mit Gemüse | |
| 16 | BANH BAO GA | 7,90 € |
| | Gedämpfte Hefeteigklöße mit Hühnchen serviert mit Hoisin-Sauce | |
| 17 | DUMPLINGS MIX | 9,90 € |
| | Variation von 5 verschiedenen Dumplings mit hausgemachtem Dip | |

VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|---------|
| 20 | CHA GIO (Hausgemacht) Crispy Frühlingsröllchen mit Hackfleisch und Gemüse | 4,90 € |
| 21 | CHA GIO VIET NAM (Hausgemacht) Crispy Frühlingsröllchen mit Bio-Schweinefleisch, Glasnudeln und Morcheln; serviert mit Nuoc-Mam-Sauce (Fisch-Limetten-Sauce) | 6,00 € |
| 22 | CHA GIO CHAY NHO Vegetarische Mini-Frühlingsrollen | 4,00 € |
| 23 | CHA GIO CHAY (Hausgemacht) Vegetarische Crispy-Frühlingsrollen gefüllt mit Taro-Gemüse und Glasnudeln | 5,90 € |
| 24 | BON LOAI CHA GIO Variation von 4 verschiedenen Frühlingsrollen mit verschiedenen Saucen | 8,50 € |
| 25 | HOANH THANH CHIEN (Hausgemacht) Crispy Wantan gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch; serviert mit Süß-Sauer-Sauce | 6,90 € |
| 26 | BANH PHONG TOM Krabbenchips (Krupuk) | 4,00 € |
| 27 | TOM CHIEN DUA Garnelen im Crispy-Mantel serviert mit Mango und Mayo-Sauce | 6,50 € |
| 28 | SO DIEP NAM Gebratene Jakobsmuscheln mit Pilzen in Spezialsauce | 12,50 € |
| 29 | SO DIEP NUONG PHO MAI Gebackene Jakobsmuscheln mit Mayo-Spicy-Sauce und Mozzarella | 12,50 € |
| 30 | GA SATE gegrillte Hühnerbrustspieße mariniert mit Sate, serviert mit Erdnuß-Sauce | 6,50 € |

FRISCHE ROLLEN MIT REISPAPIER

GOI CUON

Vietnamesische Sommerrollen gerollt in Reispapier mit Reismudeln, Salat, Sojasprossen, frische Pfefferminze, Koriander, Frühlingszwiebeln.

Dazu feine hausgemachte Dip-Sauce

und mit

- | | | |
|----|--|--------|
| 31 | - Iberico Schweinenacken gegrillt | 8,90 € |
| 32 | - Hähnchenbrustfilet | 6,90 € |
| 33 | - Jungbullen Steakhüfte | 7,90 € |
| 34 | - Garnelen | 8,90 € |
| 35 | - Tofu | 6,50 € |
| 36 | - Avocado Mango | 7,00 € |

SALATE

- | | | |
|----|--|---------|
| 37 | SALAT TRON Gemischter Salat mit hausgemachter Sesam-Sauce | 6,90 € |
| 38 | SEETANG SALAT mit hausgemachter Sesam-Sauce | 5,90 € |
| 39 | KIMCHI eingelegter Chinakohl <i>scharf</i> | 5,90 € |
| 40 | SALAT BO CA HOI Avocado Salat mit flambiertem Lachs und hausgemachter Sesam-Sauce | 12,90 € |
| 41 | GOI TOM BUOI Gegrillte Garnelen auf Pomelos, Kokosstreifen in Spezial-Sauce | 13,90 € |
| 42 | GOI VIT Exquisiter Salat mit knuspriger Ente, Limetten, Schalotten und Mangostreifen garniert mit Basilikum, Koriander und Erdnüssen | 9,50 € |

NUDELSCHALE

BUN

Große Reismudelschale mit verschiedenen Kräutern, Erdnüssen und Frühlingszwiebeln. Lauwarm serviert mit Nuoc-Mam-Sauce

und mit ...

- | | | |
|----|---|---------|
| 45 | gegrilltem Iberico Schweinenacken | 18,90 € |
| 46 | gegrilltem Hühnerbrustfilet | 15,90 € |
| 47 | gebratenem Jungbullen-Hüftsteak dünn geschnitten, Zitronengras | 17,90 € |
| 48 | knusprige Ente | 17,90 € |
| 49 | gebratene Riesengarnelen | 18,90 € |
| 50 | gebratenes Tofu | 14,90 € |

Informationen bzgl. Allergene können beim Personal erfragt werden. Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

HAUPTSPEISEN

Besondere Empfehlungen unseres Küchenchefs

- | | | |
|----|---|---------|
| 51 | COM CHAY XAO THAP CAM in einem Topf mit knusprigem Reis. Darauf kommt knackiges Gemüse (Zuckererbsen, Baby Thai-Spargel, Frühlingszwiebeln, Pilze, Zucchini und Zwiebeln) sowie in Knoblauch, Austernsoße gebratene Jakobsmuschel, King Prawn, Hähnchen- und Rindfleisch. <i>Das besondere an diesem Gericht ist die Verbindung der Aromen von knusprigem Reis und der würzigen Sauce.</i> | 24,90 € |
| 52 | TOM TRAI DUA (auf Nachfrage) King Prawn mit Gemüse, Limettenblättern, Zuckererbsen und Mini-Grün-Spargel. In mild scharfer Currysauce serviert in einer Kokosnuss. | 28,90 € |
| 53 | TOM TIEU XANH Riesengarnelen gebraten mit Gemüse und grünem Pfeffer (leicht scharf) | 25,90 € |
| 54 | TOM NUONG MO HANH King Prawn gegrillt, serviert mit gebratenem Ananasreis und Chili-Ingwer-Knoblauch-Sauce | 26,50 € |
| 55 | HEO IBERICO NUONG Iberico Schweine-Nacken gegrillt mit Saison-Gemüse und gebratenem Eierreis | 21,90 € |
| 56 | BO NUONG NAM Black Angus Rind gegrillt mit Pilzen und hausgemachter Gourmet Sauce | 35,00 € |
| 57 | BO WAYGU TERIYAKI Waygu Beef gegrillt mit Saison-Gemüse und hausgemachte Teriyaki Sauce | 49,00 € |
| 58 | CA HOI TERIYAKI Lachsfilet gegrillt mit hausgemachter Teriyaki Sauce dazu Saison-Gemüse und Duftreis | 19,90 € |
| 59 | VIT SPEZIAL Knusprige Ente auf Pakchoi mit gebratenem Eierreis und Hoisin-Sauce nach Papaya Art | 19,90 € |

HÜHNERBRUSTFILET

- 60 **GA CA RI DO** 12,90 €
Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Rot-Curry-Sauce
- 61 **GA CA RI VANG** 12,90 €
Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch in leicht scharfer Gelb-Curry-Sauce
- 62 **GA KUNG PO** 12,90 €
Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse und Cashew-Nüssen in leicht scharfer Kung-Po-Sauce
- 63 **GA CHUA NGOT** 12,90 €
Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Ananas, Babytomaten, Bambus, Morcheln und Paprika in Süß-Sauer-Sauce
- 64 **GA DAU PHUNG** 12,90 €
Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse in Erdnuß-Sauce

CRISPY HÜHNERBRUSTFILET

- 65 **GA GION CA RI DO** 14,90 €
Crispy-Hühnerbrustfilet auf gebratenem Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Rot-Curry-Sauce
- 66 **GA GION CA RI VANG** 14,90 €
Crispy-Hühnerbrustfilet auf gebratenem Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch in leicht scharfer Gelb-Curry-Sauce
- 67 **GA GION CHUA NGOT** 14,90 €
Crispy-Hühnerbrustfilet auf gebratener Ananas, Babytomaten, Bambus, Morcheln und Paprika in Süß-Sauer-Sauce
- 68 **GA GION DAU PHONG** 14,90 €
Crispy Hühnerbrustfilet auf gebratenem Gemüse in Erdnuß-Sauce

JUNGBULLEN

- 70 **BO CA RI DO** 14,90 €
Jungbullen-Hüftsteak dünn geschnitten, gebraten mit Gemüse und Kokosnussmilch in leicht scharfer Rot-Curry-Sauce
- 71 **BO CA RI VANG** 14,90 €
Jungbullen-Hüftsteak dünn geschnitten, gebraten mit Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch in leicht scharfer Gelb-Curry-Sauce
- 72 **BO KUNG PO** 14,90 €
Jungbullen-Hüftsteak dünn geschnitten, gebraten mit Gemüse und Cashew-Nüssen in leicht scharfer Kung-Po-Sauce
- 73 **BO XAO HANH** 14,90 €
Jungbullen-Hüftsteak dünn geschnitten, gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Frühlingszwiebeln in würziger Knoblauch-Soja-Sauce leicht scharf

ENTE

- 75 **VIT CA RI DO** 17,90 €
Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Rot-Curry-Sauce
- 76 **VIT CA RI VANG** 17,90 €
Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch in leicht scharfer Gelb-Curry-Sauce
- 77 **VIT KUNG PO** 17,90 €
Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse und Cashew-Nüssen in leicht scharfer Kung Po-Sauce
- 78 **VIT CHUA NGOT** 17,90 €
Knusprige Ente auf gebratener Ananas, Babytomaten, Bambus, Morcheln und Paprika in Süß-Sauer-Sauce
- 79 **VIT DAU PHONG** 17,90 €
Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse in Erdnuss-Sauce leicht scharf
- 80 **VIT PAKCHOI** 17,90 €
Knusprige Ente auf gebratenem Pakchoi, Tonko-Pilze, Schittlauch in Austern-Sauce

GARNELEN / FISCH

- 81 **TOM CA RI DO** 18,90 €
Riesengarnelen gebraten mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Rot-Curry-Sauce
- 82 **TOM XAO RAU QUE** 18,90 €
Riesengarnelen gebraten mit Gemüse und Thai-Basilikum leicht scharf
- 83 **TOM PAKCHOI** 18,90 €
Riesengarnelen gebraten mit Pakchoi, Frühlingszwiebeln, Tongopilzen in Austern-Sauce
- 84 **CA HOI CA RI DO** 19,50 €
Lachsfilet gegrillt serviert mit gebratenem Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Rot-Curry-Sauce
- 85 **CA HOI NUONG RAU QUE** 19,50 €
Lachsfilet gegrillt serviert mit Saisongemüse, Thai Basilikum leicht scharf

VEGETARISCH

- 86 **TOFU CA RI DO** 12,00 €
Tofu gebraten mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch
in leicht scharfer Curry-Sauce
- 87 **TOFU CA RI VANG** 12,00 €
Tofu gebraten mit Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch
in leicht scharfer Gelb-Curry-Sauce
- 88 **TOFU KUNG PO** 12,00 €
Tofu gebraten mit Gemüse und Cashew-Nüssen
in leicht scharfer Kung-Po-Sauce
- 89 **PAKCHOI NAM HUONG** 12,00 €
Pakchoi gebraten mit Ingwerstreifen, Knoblauch, Tongopilzen
in Austern-Sauce
- 90 **TOFU XAO XA OT** 12,00 €
Gebratenes Gemüse mit Tofu und Zitronengras leicht scharf

NUDELN

- 91 **MI XAO RAU** 12,00 €
Eiernudeln gebraten mit Gemüse und Tofu in Spezial-Sauce
- 92 **MI XAO GA** 12,90 €
Eiernudeln gebraten mit Hühnerbrustfilet, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen
in Spezial-Sauce
- 93 **MI XAO BO** 14,90 €
Eiernudeln gebraten mit Jungbullen-Hüftsteak dünn geschnitten, Pakchoi,
Broccoli und Soyasprossen in Spezial-Sauce
- 94 **MI XAO VIT** 17,90 €
Eiernudeln mit knuspriger Ente, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen
in Spezial-Sauce
- 95 **PHO XAO TOM GA, BO** 16,90 €
Reisbandnudeln mit gebratenem Hühnerbrustfilet, Jungbullen-Hüftsteak,
Riesengarnelen, Pakchoi, Broccoli, Soyasprossen und Koriander in Spezial-Sauce

REIS

- 96 **COM CHIEN RAU** 12,00 €
Eierreis gebraten mit Gemüse und Tofu
- 97 **COM CHIEN GA** 12,90 €
Eierreis gebraten mit Hühnerbrustfilet, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen
- 98 **COM CHIEN BO** 14,90 €
Eierreis gebraten mit Jungbullen-Hüftsteak dünn geschnitten, Pakchoi,
Broccoli und Soyasprossen
- 99 **COM CHIEN VIT** 17,50 €
Eierreis gebraten mit knuspriger Ente, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen
- 100 **COM CHIEN TOM GA, BO** 16,90 €
Eierreis gebraten mit Hühnerbrustfilet, Jungbullen-Hüftsteak dünn geschnitten,
Riesengarnelen, Pakchoi, Broccoli, Soyasprossen

BEILAGEN

| | |
|---|-----------|
| DUFTRREIS | 2,00 € |
| GEBRATENER EIERREIS | 3,90 € |
| GEBRATENE NUDELN | 3,90 € |
| GEBRATENES GEMÜSE | 5,00 € |
| SAUCEN (Rot-Curry-, Gelb-Curry-, Erdnuß- Süß-sauer usw.) | je 2,50 € |
| FRISCHE KRÄUTER | 2,00 € |
| FRISCHE CHILI | 1,00 € |
| SUSHI INGWER | 2,00 € |
| WASABI | 1,00 € |

DESSERT

| | | |
|------------|--|--------|
| 101 | FRISCHE MANGO (nur nach Saison) | 8,90 € |
| 102 | KOKOSNUSSBÄLLCHEN GEDÄMPFT | 5,00 € |
| 103 | BANH CHUOI NUOC DUA Klebreis mit Bananenfüllung gedämpft mit Kokosnussmilch | 5,50 € |
| 104 | CREME BRULEE | 6,00 € |
| 105 | PANA COTTA | 6,00 € |
| 106 | KEM TRA XANH Grüner Tee Eis | 4,50 € |
| 107 | KEM MANGO Mango-Sorbet | 4,50 € |
| 108 | KEM SESAM Schwarzes Sesam Eis | 4,50 € |
| 109 | PAPAYA DESSERTVARIATION Baby Creme Brûlée / Kokosnussbällchen / Früchte der Saison | 9,90 € |

CRISPY URAMAKI

- 1150 **VEGGI CRISPY** 11,00 €
Gebackenes Sushi mit Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse garniert mit Rucola und Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1151 **SAKE CRISPY** 13,00 €
Gebackenes Sushi mit Lachs, Avocado, Frischkäse garniert mit Rucola, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1152 **EBI CRISPY** 13,90 €
Gebackenes Sushi mit Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse garniert mit Rucola, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1153 **SALMONSKIN CRISPY** 13,00 €
Gegrillte Lachshaut mit Avocado, Gurke, Sesam, Majonaise und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1154 **CHICKEN CRISPY** 13,00 €
Gebackenes Sushi mit Tempura Hähnchenbrust, Avocado, Frischkäse, garniert mit Rucola, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1155 **SURIMI CRISPY** 13,00 €
Gebackenes Sushi mit Surimi, Avocado, Frischkäse, garniert mit Rucola, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce

PAPAYA URAMAKI

- 1160 **SAKE MANGO SOSU URAMAKI** 14,00 €
Lachs, Avocado, Tobiko, Mangomantel, Mango-Sauce
- 1161 **SAKE EBI URAMAKI** 15,00 €
Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, flambierter Lachsmantel, Sesam, Majonaise und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1162 **SAKE UNAGI URAMAKI** 17,90 €
Lachs, Gurke, Frischkäse, Avocado-Mantel und Flußaalmantel flambiert, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1163 **PAPAYA URAMAKI MORIAWASE** 17,90 €
Surimi, Avocado, Schnittlauch, Thunfischmantel flambiert, Tobiko, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1164 **SAKE CHIZU URAMAKI** 14,90 €
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lachsmantel, Tobiko, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1165 **IBERIKO ASUPURA URAMAKI** 15,90 €
Spargel, Sesam, Iberiko-Schweinefleischmantel gegrillt und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1166 **WAYGU ASUPARA URAMAKI** 19,90 €
Spargel, Sesam, Waygu-Beef gegrillt und hausgemachter Teriyaki-Sauce

SUSHI NIGIRI

| | | | |
|------|----------------------------|---------|--------|
| 1100 | GARNELE | 2 Stück | 6,50 € |
| 1101 | SURIMI | 2 Stück | 5,50 € |
| 1102 | AVOCADO | 2 Stück | 5,50 € |
| 1103 | LACHS | 2 Stück | 5,90 € |
| 1104 | THUNFISCH | 2 Stück | 6,50 € |
| 1105 | FLUSSAAL | 2 Stück | 6,90 € |
| 1106 | WEISSFISCH | 2 Stück | 5,90 € |
| 1107 | HOKKIGAI | 2 Stück | 7,50 € |
| 1108 | TINTENFISCH | 2 Stück | 5,50 € |
| 1109 | MAKRELE | 2 Stück | 5,50 € |
| 1110 | OKTOPUS | 2 Stück | 5,50 € |
| 1111 | EIERSTICH | 2 Stück | 5,50 € |
| 1112 | TOBIKO ² | 2 Stück | 6,50 € |
| 1113 | JAKOBSMUSCHELN | 2 Stück | 7,50 € |
| 1114 | TOBIKO WASABI ² | 2 Stück | 6,50 € |

SUSHI MAKI

| | | | |
|------|----------------------------|------------------------------------|--------|
| 1115 | RETTICH ² MAKI | | 4,00 € |
| 1116 | THUNFISCH MAKI | | 5,50 € |
| 1117 | THUNFISCH MAKI | gehackt, Frühlingszwiebeln | 5,50 € |
| 1118 | EIERSTICH MAKI | | 4,00 € |
| 1119 | EBI MAKI | | 5,20 € |
| 1120 | AVOCADO MAKI | | 4,50 € |
| 1121 | GURKEN MAKI | | 4,00 € |
| 1122 | SPINAT MAKI | | 4,20 € |
| 1123 | LACHS MAKI | | 4,90 € |
| 1124 | FLUSSAAL MAKI | | 5,20 € |
| 1125 | LACHS MAKI | gehackt, Frühlingszwiebeln, scharf | 5,50 € |
| 1126 | SURIMI ⁷ MAKI | | 4,50 € |
| 1127 | KÜRBIS MAKI | | 4,00 € |
| 1128 | HÜHNERBRUSTFILET (TEMPURA) | | 5,50 € |
| 1129 | ENTE MAKI | | 5,90 € |

IN / OUTSIDE MAKI

| | | | |
|------|----------------------------|---|--------|
| 1130 | ALASKA ROLL | Lachs, Avocado, Sesam | 7,50 € |
| 1131 | CALIFORNIA ROLL | Surimi ⁷ , Avocado, Sesam | 7,00 € |
| 1132 | TOBIKO ROLL | Surimi ⁷ , Avocado, Fliegenfischkaviar | 7,50 € |
| 1133 | SPICY ROLL | Lachs, Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Wasabi Tobiko ² | 8,00 € |
| 1134 | SURIMI PHILADELPHIA | Surimi ⁷ , Gurke, Frischkäse, Wasabi Tobiko ² | 7,50 € |
| 1135 | SPINAT ROLL | Spinat an Sesam-Sauce, Sesam | 6,90 € |
| 1136 | KRESSE PHILADELPHIA | Gurke, Frischkäse, Kresse, Sesam | 6,90 € |
| 1137 | FUTO MAKI | Avocado, Gurke, Kürbis, Rettich ² , Eierstich | 8,50 € |
| 1138 | FLUSSAAL ROLL | Flußaal, Gurke, Frühlingszwiebeln, Sesam | 8,50 € |
| 1139 | MAGURO PHILADELPHIA | Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Wasabi Tobiko ² | 8,50 € |
| 1140 | ENTEN ROLL | Ente, Gurke, Frühlingszwiebeln, Sesam | 8,00 € |
| 1141 | LACHS PHILADELPHIA | Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko, Frischkäse | 8,50 € |
| 1142 | VEGET. PARADIES | Weißkraut, Avocado, Gurke, Karotte, Paprika, Frischkäse, Sesam | 7,00 € |
| 1143 | KREBS SPICY ROLL | Krebssalat (Krebs, Chili, Sesam-Mayonaise-Sauce), Avocado, Paprika, Sesam | 8,00 € |
| 1144 | LACHS SPICY ROLL | Lachs, Avocado, Paprika, Sesam und Spicy-Mayonaise-Sauce | 8,00 € |
| 1145 | MANGO ROLL | Mango, Krebssalat (Krebs, Chili, Sesam-Mayonaise-Sauce), Avocado, Gurke | 8,50 € |

SUSHI SASHIMI

| | | |
|-----|--------------------------|---------|
| 194 | THUNFISCH (8 St.) | 18,00 € |
| 195 | GEMISCHT | 22,00 € |
| 194 | LACHS (8 St.) | 17,00 € |

BIERE

| | | |
|--|-----------|---------------|
| Helles vom Fass | 0,50 ltr. | 3,90 € |
| Pils | 0,33 ltr. | 3,50 € |
| Dunkles Bier | 0,50 ltr. | 4,20 € |
| Weißbier | 0,50 ltr. | 4,50 € |
| Weißbier Dunkel | 0,50 ltr. | 4,50 € |
| Leichte Weiße | 0,50 ltr. | 4,50 € |
| Weißbier Alkoholfrei | 0,50 ltr. | 4,50 € |
| Alkoholfreies Helles | 0,50 ltr. | 4,20 € |
| Radler | 0,50 ltr. | 3,90 € |
| Cola Weizen | 0,50 ltr. | 4,20 € |
| Asia-Biere: Saigon Bier, Kirin Bier, Singha Bier | 0,50 ltr. | 4,00 € |

ALKOHOLFREI

| | 0,20 ltr. | 0,40 ltr. |
|--|----------------------------------|---------------|
| Cola, Cola Light, Fanta, Limo, Spezi | 2,90 € | 3,90 € |
| Saft, Saftschorlen (Apfel, Orange, Johannisbeer, Ananas, Marakuja, Mango, Lychee, Guave, Rhabarber) | 2,90 € | 3,90 € |
| Tafelwasser | 2,50 € | 3,00 € |
| Stilles Wasser | 2,50 € | 3,00 € |
| AC Qua Morelli Sparkling | (0,7 ltr.-Flasche) 5,90 € | 5,90 € |
| AC Qua Morelli non Sparkling | (0,7 ltr.-Flasche) 6,50 € | 6,50 € |
| Bitter Lemon | 2,90 € | |
| Ginger Ale | 2,90 € | |
| Tonic Water | 2,90 € | |

HEISSE GETRÄNKE

„Nespresso“ Kaffee

| | |
|--|---------------|
| 420 Tasse Kaffee | 2,80 € |
| 421 Tasse Espresso | 2,50 € |
| 422 Doppelter Espresso | 3,90 € |
| 423 Espresso Macchiatto | 2,70 € |
| 423a Doppelter Espresso Macchiatto | 4,20 € |
| 424 Cappuccino | 3,00 € |
| 425 Latte Macchiato | 3,80 € |
| 425a Kaffee Vietnam (mit Eis und Kondenzmilch) | 4,50 € |

Tee

| | |
|--|---------------|
| 460 Jasmin Tee | 3,90 € |
| 461 Grüner Tee | 3,90 € |
| 462 Schwarzer Tee | 3,90 € |
| 463 Ingwer Tee (Heißes Wasser mit frischem Ingwer) | 3,90 € |
| 464 Frische Pfefferminze (mit schwarzem Tee und Honig) | 3,90 € |

SPIRITUOSEN

Asiatisch

| | | |
|-----------------------------------|-------|---------------|
| Pflaumenwein warm oder kalt | 5 cl | 4,00 € |
| Mekong Whisky | 2 cl | 4,50 € |
| Nep Moi (Klebreisschnaps) | 2 cl | 3,50 € |
| Sake (Japanischer Reiswei - warm) | 10 cl | 6,50 € |

International

| | | |
|---------------------------------|------|---------------|
| Sambuca | 4 cl | 5,90 € |
| Johnnie Walker | 4 cl | 5,50 € |
| Remy Martin VSOP | 2 cl | 5,00 € |
| Fernet Branca | 4 cl | 5,00 € |
| Ramazotti (auf Eis mit Limette) | 4 cl | 5,00 € |
| Averna (auf Eis mit Limette) | 4 cl | 5,00 € |

Inländische Spezialitäten

| | | |
|---------------|------|---------------|
| Himbeergeist | 2 cl | 4,00 € |
| Mirabelle | 2 cl | 4,00 € |
| Williamsbirne | 2 cl | 4,00 € |

PROSECCO

| | | |
|--|-----------|----------------|
| Valdo Prosecco di Valdobbiadene Marca Oro DOCG | 0,10 ltr. | 5,90 € |
| | 0,75 ltr. | 35,00 € |

SPARKLING WINE

| | | |
|--|-----------|----------------|
| Vive la Joie Rose 2018 Frankreich | 0,75 ltr. | 49,90 € |
| Cremantt de Bourgogne Appellation d' Origine Contrölee | | |

CHAMPAGNER

| | | |
|---|-----------|----------------|
| Moët & Chandon Brut Imperial Champagner | 0,75 ltr. | 99,00 € |
|---|-----------|----------------|

WEINE & SEKT

Offene Weine Rot

| | | | |
|-----|--|----------|---------------|
| W 1 | Chianti „Giulio de' Medici“ D.O.C.G. Italien, trocken, elegantes ausgewogenes Aroma | 0,2 ltr. | 3,90 € |
| W 2 | Merlot del Piave D.O.C. Italien, trocken, körperreich, vollmundig | 0,2 ltr. | 3,90 € |
| W 3 | Trollinger Heilbronner Stiftsberg Württemberg, halbtrocken, gehaltvoll, aromatisch, ausgewogen | 0,2 ltr. | 3,90 € |

Offene Weine Weiß

| | | | |
|-----|--|----------|---------------|
| W 4 | Soave D.O.C. Italien, trocken, frisch, harmonisch, mild | 0,2 ltr. | 3,90 € |
| W 5 | Pinot Grigio del Veneto I.G.T. Italien, trocken, feinfruchtig, ausgewogen | 0,2 ltr. | 3,90 € |
| W 6 | Oppenheimer Krötenbrunnen Rheinhessen, Kabinett, lieblich, Müller-Thurgau, angenehmes Bukett, gehaltvoll | 0,2 ltr. | 3,90 € |

Offene Weine Rosé

| | | | |
|-----|--|----------|---------------|
| W 7 | Spätburgunder Weißherbst Baden, Munzinger Attilafelsen, Qualitätswein, halbtrocken, fruchtig, mild | 0,2 ltr. | 3,90 € |
| W 8 | Cotes de Provence Rose A.C.C. Frankreich, trocken, frisch, leicht, fruchtig | 0,2 ltr. | 3,90 € |

Flaschenweine Rot

| | | | |
|------|--|-----------|----------------|
| W 11 | Bardolino D.O.C. Italien, trocken, kirschrote Farbe, ausgewogen, harmonisch mit angenehmer Säure | 0,75 ltr. | 31,90 € |
| W 12 | Chianti „Giulio de' Medici“ D.O.C.G. Italien, rubinrot, ausgeprägt fruchtig und voluminös | 0,2 ltr. | 3,90 € |
| W 13 | Chianti „Giulio de' Medici“ D.O.C.G. Italien, rubinrot, ausgeprägt fruchtig und voluminös | 0,2 ltr. | 3,90 € |

Flaschenweine Weiß

| | | | |
|------|---|----------|---------------|
| W 14 | Pinot Grigio Trentino D.O.C. Italien, trocken, freigiebige Blume mit Anklängen von Akazie | 0,2 ltr. | 3,90 € |
| W 15 | Lugana D.O.C. Italien, trocken, gelbgrünlicher Schimmer, zartes Bouquet mit Mandelnote | 0,2 ltr. | 3,90 € |
| W 16 | Lugana D.O.C. Italien, trocken, gelbgrünlicher Schimmer, zartes Bouquet mit Mandelnote | 0,2 ltr. | 3,90 € |

Flaschenweine Rosé

| | | | |
|------|--|----------|---------------|
| W 17 | Bardolino Chiaretto D.O.C. Italien, kirschrote Farbe, kraftvolles und fruchtiges Aroma | 0,2 ltr. | 3,90 € |
| W 18 | Bardolino Chiaretto D.O.C. Italien, kirschrote Farbe, kraftvolles und fruchtiges Aroma | 0,2 ltr. | 3,90 € |

NEW
PAPAYA

Vietnam Cuisine & Barbeque

83022 Rosenheim · Bahnhofstraße 1
☎ **08031/2306777 oder 8070999**
www.papaya-rosenheim.de

Restaurant Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag 11.30 – 15.00 Uhr + 17.00 – 22.30 Uhr
Warme Küche bis 22.00 Uhr · Dienstag Ruhetag