

DESSERTS

MATCHA CHEESE KNAFEH a, g

karamelierte banane | joghurteis | pistazien
caramelized banana | yogurt ice cream | pistachios
12

CHOCOLATE GINGER TARTLETS a, g

in chili eingelegte mangostanen | ingwereis
chilli marinated mangosteens | ginger ice cream
12

RASPBERRY LYCCHEE ROSE GAZPACHO

geeistes kaffir jelly
iced lime leave jelly
9

MANGO STICKY RICE

duftmango | klebreis | aimy kokos-sorbet
sweet mango | sticky rice | aimy coconut sorbet
12

ALLERGENE/ALLERGENES:

a glutenhaltiges getreide | b krebstiere | c eier | d fisch | e erdnüsse | f sojabohnen | g milch/laktose |
h schalenfrüchte | i sellerie | k senf | l sesamsamen | m schwefeldioxid/sulfide | n lupinen | o weichtiere |
p mandeln | q haselnüsse | r walnüsse | s hafer | t weizen |
u roggen | w dinkel | y reis | j pinienkerne | z gerstenmalz

a cereals containing gluten | b crustaceans | c eggs | d fish | e peanuts | f soybeans | g milk/lactose |
h nuts | i celery | k mustard | l sesame seeds | m sulphur dioxide/sulphides | n lupins | o molluscs |
p almonds | q hazelnuts | r walnuts | s oats | t wheat |
u rye | w spelt | y rice | j pine nuts | z barley malt

ZUSÄTZE/ADDITIVES:

1 konservierungsstoffe | 2 farbstoffe | 3 antioxidationsmittel |
4 süßungsmittel saccharin | 5 süßungsmittel cyclamat |
6 süßungsmittel aspartam, enth. phenylalaninquelle |
7 süßungsmittel acesulfam | 8 phosphat | 9 geschwefelt |
10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 geschmacksverstärker |
13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert

1 preservatives | 2 colourings | 3 antioxidants |
4 sweetener saccharin | 5 sweetener cyclamate |
6 sweetener aspartame, contains phenylalanine source |
7 sweetener acesulfame | 8 phosphate | 9 sulphurised |
10 containing quinine | 11 containing caffeine | 12 flavour enhancer |
13 blackened | 14 waxed | 15 genetically modified

AIMY

SOUTHEAST ASIAN CUISINE



WILLKOMMEN IM AIMY –
IHR TOR ZUR VIELFALT DER THAILÄNDISCHEN AROMENWELT

Erfahren Sie kulinarische Exzellenz, wo traditionelle thailändische Rezepte mit einem Hauch von Innovation neu interpretiert werden. Unsere passionierten Küchenmeister laden Sie zu einer Entdeckungsreise durch das Reich südostasiatischer Genüsse ein. In jedem Gericht verschmelzen frische, hochwertige Zutaten mit exotischen Gewürzen zu einem symphonischen Erlebnis der Sinne – serviert im stilvollen Ambiente des Münchner Herzens.

Bei AIMY schätzen wir Ihre Eindrücke – Ihre Zufriedenheit ist das Fundament unserer Philosophie. Sollte Ihr Erlebnis nicht Ihren Erwartungen entsprechen, bitten wir um Ihre offene Meinung. Ihr konstruktives Feedback ist unser Ansporn, uns kontinuierlich zu verbessern und Ihre Wünsche zu erfüllen.

Für individuelle Ernährungspräferenzen oder besondere Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit aufmerksam zur Seite. Ihr Wohlbefinden und Ihre Gaumenfreuden sind unsere Priorität. Lassen Sie sich von maßgeschneiderten Kreationen verzaubern, die speziell für Sie komponiert werden.

Ihr Genuss ist unsere Leidenschaft.

Herzlichst,

Ihr AIMY-Team

TAPAS LIGHT

AVOCADO QUINOA TARTARE ^{n, f}

avocado | quinoa | rosa krupuk | edamame | tomaten salsa | koriander
avocado | quinoa | rose prawn crackers | edamame beans | tomato salsa | cilantro
15

FRESH ANCELIN SPECIAL OYSTER N° 3 ^b

aus bourcefranc-le-chapus | thai-mignonette
from bourcefranc-le-chapus | thai-mignonette
pro stk./ per piece
4.8

ORIGINAL CRISPY SPRING ROLLS ^{a, b}

frühlingsrollen gefüllt mit süsskartoffeln | glasnudeln | gemüse
crispy spring rolls filled with sweet potatoes | glass noodles | vegetables
14

ANGEL HAIR SHRIMPS ^{a, b, g}

garnelen | filoteig | umeshu-chili-dip
shrimps | filo pastry | umeshu chilli dip
17

AIMY TUNA TACOS ^{b, h, r}

thunfisch | kimchi crème | tomaten-salsa | wasabi
tuna | kimchi crème | tomato salsa | wasabi
22

RAINBOW THAI CEVICHE ^d

label rouge lachs | jihao tuna | barsch | avocado | thai kalamansi
label rouge salmon | jihao tuna | seabass | avocado | thai kalamansi
22

GLAZED OCTOPUS ^{b, d}

gegrillter oktopus | gereifte papaya salsa | fermentierte chili-glasur
grilled octopus | riped papaya salsa | sweet chili jam glaze
19

SPICY THAI BEEF TARTARE ^{a, c}

pikant angemachtes tatar vom black angus beef | kurkuma brot
spicy beef tartare of black angus beef | turmeric bread
20

VEGETARIAN DISHES

TOFU PEANUT COCONUT CURRY ^{e, f, h}

tofu | gemüse | macadamia | erdnuss-kokos-curry-sauce
tofu | vegetables | macadamia | peanut coconut curry sauce
23

AVOCADO CURRY ^d

avocado | gemüse | grüne kokos-curry-sauce
avocado | vegetables | green curry sauce
23

VEGGIE PAD THAI ^{c, d}

reisnudeln mit crispy tofu | wildbrokkoli | bio-sprossen | bio-ei
rice noodles with crispy tofu | wild broccoli | organic sprouts | organic egg
22

ROASTED CAULIFLOWER WITH BLACK TRUFFLE ^{a, f, g}

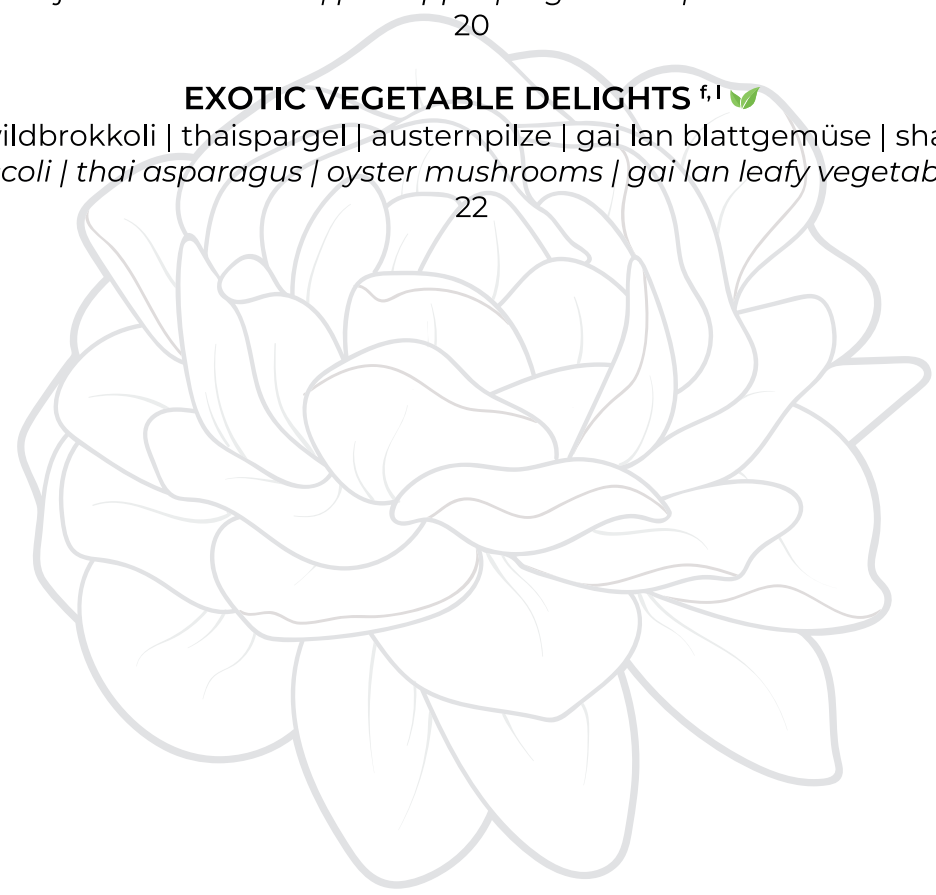
gerösteter blumenkohl | shiitake-salsa | schwarzer trüffel | süßkartoffel-chips
roasted cauliflower | shiitake salsa | black truffle | sweet potato crisps
25

BANGKOK PINEAPPLE FRIED RICE WITH CASHEW NUTS ^{c, f, h}

gebratener jasminreis | ananas | gemüse | cashewnüsse
jasmine fried rice | pineapple | vegetables | cashew nuts
20

EXOTIC VEGETABLE DELIGHTS ^{f, l}

wok wildbrokkoli | thaispargel | austernpilze | gai lan blattgemüse | shao xing
wok wild broccoli | thai asparagus | oyster mushrooms | gai lan leafy vegetables | shao xing
22



All prices are indicated in euros including VAT.

Please note that tip is not included in the price and should always reflect your satisfaction with our service.
Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer angegeben.

All prices are indicated in euros including VAT.

Please note that tip is not included in the price and should always reflect your satisfaction with our service.
Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer angegeben.

YUM & LAARB SALADS

SOM TAM MAMUANG ^{d, e} 🌿🌶️

grüne papaya | mango | wilde bohnen | erdnüsse | im mörser angemacht
green papaya | mango | wild beans | peanuts | dressed in the mortar
17

YUM PLA SOD - RAW SALMON SALAD ^d

label rouge lachs (roh) | zitronengras | thai kräuter | limettendressing
label rouge salmon | lemongrass | thai herbs | lime dressing
19

TRADITIONAL LAARB GAI ^d 🌶️

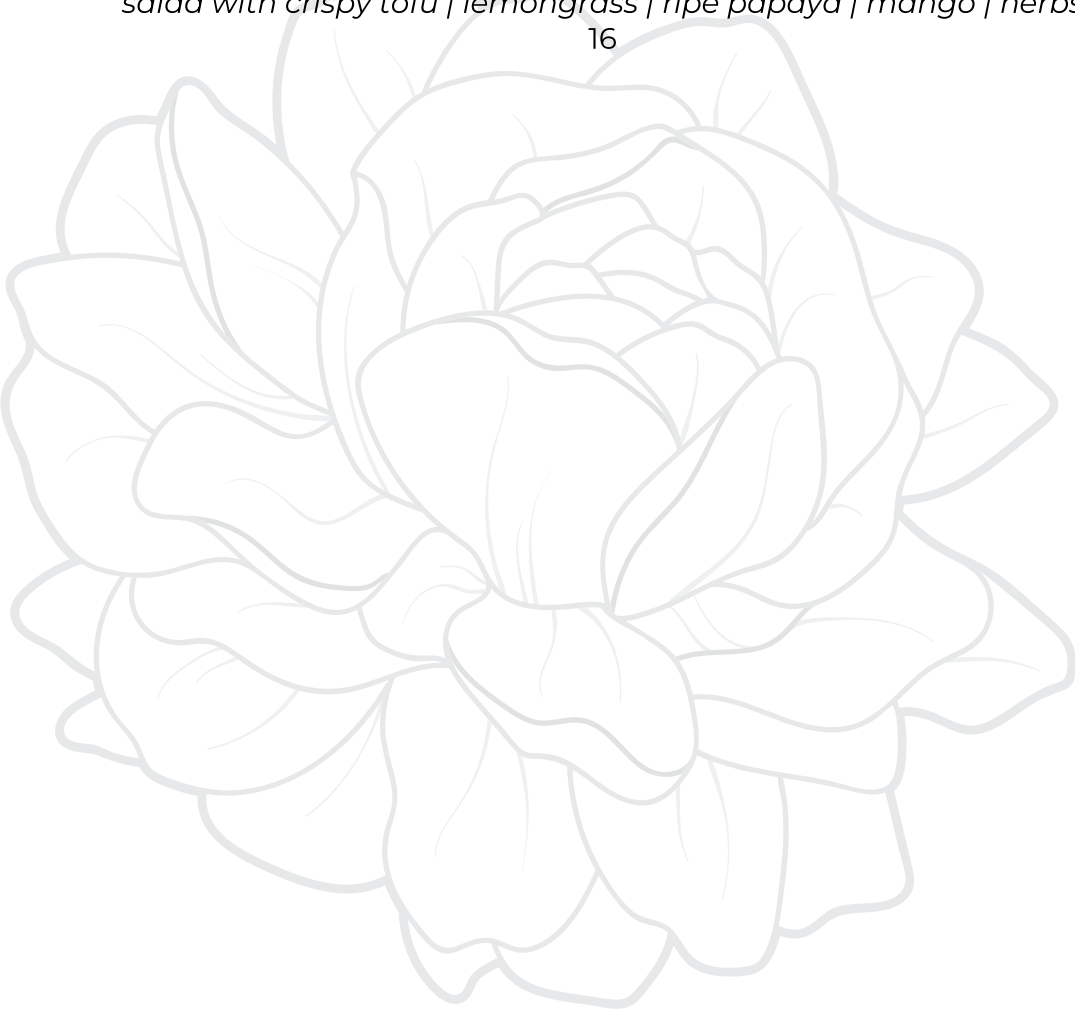
gehacktes maishähnchen | röstreis | pfeffer | asia kräuter | tom yum-limetten-dressing
minced corn-fed chicken | roasted rice | pepper | asian herbs | tom yum lemon
17

BEEF CEVICHE ^d

mariniertes rinderfilet | zitrus-kräuter-dressing | zitronengras | koriander | gartentomaten
marinated beef filet | citrus-herb dressing | lemongrass | coriander | garden tomatoes
22

CRISPY ORGANIC TOFU & RIPE PAPAYA SALAD ^{d, e, f} 🌿

salat mit knusprigem tofu | zitronengras | gereifte papaya | mango | kräutern
salad with crispy tofu | lemongrass | ripe papaya | mango | herbs
16



All prices are indicated in euros including VAT.
Please note that tip is not included in the price and should always reflect your satisfaction with our service.
Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer angegeben.

FISH & SEAFOOD

SEAFOOD GREEN CURRY TAN YONG ^{b, c, g, n} 🌶️

zackenbarsch | jakobsmuscheln | u5 riesengarnelen |
gedünstet in kokoswasser mit grünem curry | thai-basilikum
grouper | scallops | u5 king prawns |
steamed in coconut water and green curry | thai basil
35

BAKED GLAZED BLACK COD ^{d, g} 🌶️

karamelisiertes black cod filet | grünes kartoffel mousse | madras curry-schaum
caramelized black cod fillet | green potato mousse | madras curry foam
50

HOT SEPILINI KAPAO BASIL ^{o, h} 🌶️

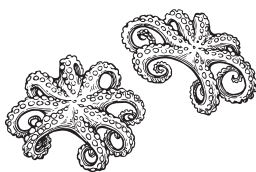
wildfang baby sepia | bird-eye-chili | gemüse-julienne | wilder basilikum
wild baby sepia | bird eye chilli | vegetable julienne | wild basil
28

JAPANESE U10 SCALLOPS ^{b, d, g, o}

4 stk. jakobsmuscheln U10 | schwarzer reis | blumenkohl-creme
4 stk. scallops U10 | black rice | cauliflower cream
38

FRESH LOBSTER 2 WAYS (about 700gr) ^{b, d, g}

zweierlei von ganzer hummer, gelöst | rotes chuchi curry | prik-pao-basilikum-sauce
two kinds of lobster, shell loosened | red chuchi curry | prik pao basil sauce
70

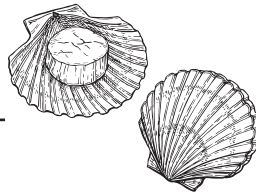
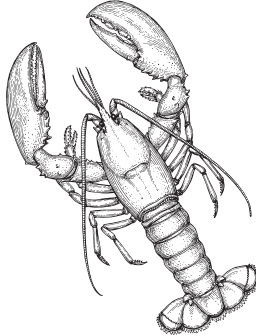


PHUKET SEAFOOD TOWER ^{a, b, d, n}

gemischter seafood tower für 2 personen
butterkrebs | frische ancelin austern aus südfrankreich | black cod | frischer hummer |
jakobsmuscheln | thunfisch tataki mit spicy ponzu | gegrillter oktopus |
serviert mit verschiedene thai-dips und nudeln mit schneekrabben

mixed seafood tower for 2 persons
soft-shell crab | french ancelin oysters | black cod | fresh lobster |
scallops | tuna tataki with spicy ponzu | grilled octopus |
served with thai dips and snow crab noodles

pro person / *per person*
75



All prices are indicated in euros including VAT.
Please note that tip is not included in the price and should always reflect your satisfaction with our service.
Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer angegeben.

MEAT DISHES

CHICKEN TAMARIND ^h

pottinger maishähnchen filet | cashewnüsse | tamarindenglasur
corn-fed chicken | cashew nuts | tamarind glaze
25

SPICY GREEN CURRY WITH CORN FED CHICKEN ^g

poltinger maishähnchen | avocado | grüne curry-sauce
poltinger corn-fed chicken | avocado | green curry sauce
24

DEER PINEAPPLE ^d 🍷

sautiertes hirschfilet | madras curry | thai basilikum | thai ananas | bambus
deer filet | madras curry | thai basil | thai pineapple | bamboo
35

GLAZED BEEF SWEET CHILLI JAM ^f

glasiertes charolais rinderfilet | zucchini | kaiserbohnen | koriander | spezial-chili-kräuter-sauce
glazed charolais beef tenderloin | courgette | emperor beans | cilantro | special herbal sauce
40

BEEF KEE MAO ^d 🍷🍷

us rindfleisch | thai auberginen | bohnen | bird eye chili | kaffir limetten blätter (sehr scharf)
us beef | thai eggplant | beans | bird eye chilli | kaffir lime leaves (very spicy)
28

BEEF ASPARAGUS ^{f, l}

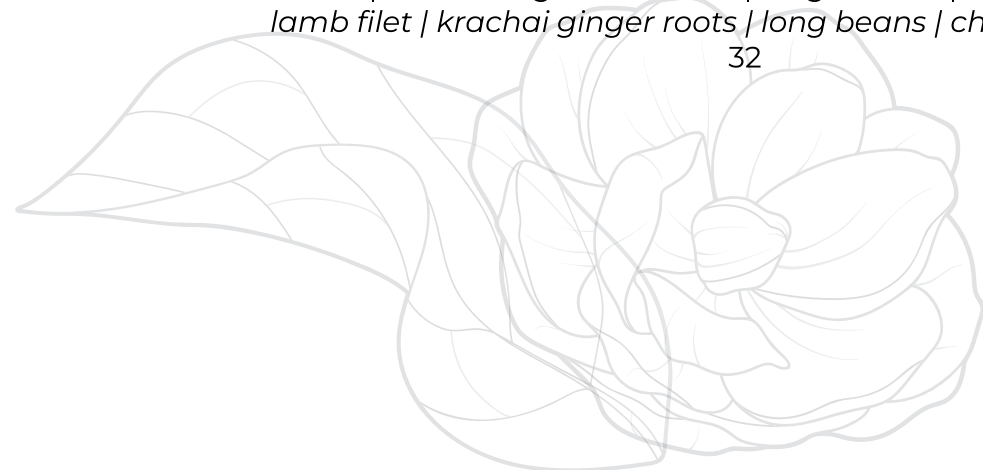
us rind | grüner spargel | pilze-mix | shaoxing wein | soja-ingwer-sauce
us beef | green asparagus | mushrooms | shao xing | soy ginger sauce
28

CLASSIC THAI CRISPY DUCK ^{a, f, d}

knusprige ente | gemüse | süße sojasauce
crispy duck | vegetables | sweet soy sauce
27

SPICY LAMB FILET JUNGLE CURRY ^d

lammfilet | krachai-ingwer-wurzeln | langbohnen | chili | limettenblätter
lamb filet | krachai ginger roots | long beans | chilli | kaffir leaves
32



All prices are indicated in euros including VAT.

Please note that tip is not included in the price and should always reflect your satisfaction with our service.

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer angegeben.

SOUPS

HOT AND SOUR TAMARIND SOUP ^{b, d}

garnelen | pilze | tamarind
shrimps | mushrooms | tamarind
14

THAI HOT POT ^{b, d, o}

thailändischer hot pot mit tom yum-kokosbrühe | edle meeresfrüchte
thai hot pot with tom yum coconut broth | seafood
pro person / *per person*
22



DUMPLINGS

SCALLOP & SHRIMP DUMPLINGS ^{b, n}

jakobsmuscheln & garnelen dumplings | shiitake-trüffel-salsa
scallop & shrimp dumplings | shiitake truffle salsa
16

PAN FRIED VEGETARIAN MANDU ^{a, f, i}

vegetarische teigtaschen gefüllt mit schwarzwurzeln | kartoffeln | gemüse
vegetarian dumpling filled with salsify | potatoes | vegetables
15

BEEF SHAO MAI WITH FOIE GRAS ^{a, d, l}

gedämpfte teigtaschen mit rind | gebratene foie gras
steamed dumplings with beef | seared foie gras
22

All prices are indicated in euros including VAT.

Please note that tip is not included in the price and should always reflect your satisfaction with our service.

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer angegeben.