

AIMY

ASIAN CUISINE NEU ERLEBEN

AIMY ist mehr als ein Ausflug in die thailändische Küche – hier beginnt eine Reise durch vielfältige Aromen, Gewürze und kulinarische Komponenten: Unsere versierten thailändischen Köche entführen Sie in eine südostasiatische Genusswelt, interpretieren traditionelle Rezepte ganz neu und verschmelzen diese zu einer innovativen Fusionsküche. Dabei legen wir größten Wert auf qualitativ beste Zutaten und bringen so unsere einzigartige Welt in stilvollem Ambiente nach München.



HAI PHAM
Geschäftsführung

SOUTHEAST ASIAN CUISINE

MEAT

300	CHICKEN TAMARIND Maishähnchen Filet, Cashewnüsse, Tamarindenglasur	22,00 €	304	BEEF KEE MAO Rinderfilet, Thai Auberginen, Bohnen, Bird Eye Chili, Kaffir Limetten Blätter (sehr scharf)	28,00 €
301	CHICKEN PEANUT CURRY gegrilltes Maishähnchen, grüner Spargel, Macadamia, Sesam-Erdnuss-Curry	22,00 €	305	CRISPY SPICY BASIL DUCK knusprige Ente, Prahm-Soy-Sauce, Peperoni	22,00 €
302	DEER PINEAPPLE sautierter Hirsch, Madras Curry, Thai Basilikum, Thai Ananas, Bambus	28,00 €	307	OZAKI WAGYU FILET MIGNON 200 g Ozaki Wagyu Filet Mignon, Gemüse, Thai dip	150,00 €
303	GLAZED BEEF SWEET CHILI JAM glasiertes Rinderfilet, Zucchini, Kaiserbohnen, Koriander, Spezial-Chili-Kräuter-Sauce	28,00 €	308	AIMY SURF & TURF BBQ dry aged Rinderfilet, u10 Wildfang Garnelen, Hokkaidokürbis, grüner-Pfeffer-Jus	45,00 €

SOUTHEAST PACIFIC DISHES

320	SEAFOOD GREEN CURRY TAN YONG Zackenbarsch, Jakobsmuscheln, u5 Riesengarnelen gedünstet in Kokoswasser mit grünem Curry, thai basilikum	30,00 €	325	SEAFOOD KA PAO HERBS Jakobsmuscheln, Garnelen, Baby Kalamari, scharfe Basilikum, Kräutersauce (scharf)	30,00 €
321	BLACK COD FISH FLAMBÈ NACHABURI STYLE flambierter Butterfisch, Karamellglasur, gelber Curry Schaum, wilder Brokkoli	40,00 €	326	SPICY SHRIMPS PAD THAI Reisbandnudeln, Garnelen, Sprossen, wilder Brokkoli, Pad Thai-Sauce	22,00 €
322	WILD GROUPEL FILLET gegrilltes wildfang Zackenbarschfilet, Prahm-Kräuter-Sauce	28,00 €	328	GIANT THAI LANGOUSTINE DUET APPROX. 350 GRAMS zweierlei von ganzer Thai Languste, Chuchi rotes Curry, Prik-Pao-Basilikum-Sauce	65,00 €
323	SALMON CHUCHI CURRY atlantic Sapphire Lachs, Chuchi red Curry, Limettenblätter, Gemüse	22,00 €	328	PHUKET SEAFOOD TOWER gemischter Seafood Tower für 2 Personen King Crab Beine, Austern, Black Cod, u10 wildfang Garnelen, Jakobsmuscheln, Thunfisch Tataki mit spicy Ponzu, gegrillter Pulpo, serviert mit verschiedene Thai Dips und Nudeln	55,00 € p.P.
324	PRAWNS IN THAI PEPPER SAUCE 3 stk. U5 Riesengarnelen, Pakchoi, Thai Bohnen, grüne Pfeffer-Sojasauce	30,00 €			

AIMY TAPAS

- | | | | |
|-----|--|-----|---|
| 200 |  AVOCADO QUINOA TARTAR 13,00 €
Rosa Krupuk, Edamame,
Tomaten Salsa, Koriander | 206 | AIMY TUNA QUESADILLA 20,00 €
Thunfisch Carpaccio, Kimchi Crème,
Tomaten-Salsa, schwarze Walnüsse |
| 202 |  ORIGINAL CRISPY
SPRING ROLLS 10,00 €
Frühlingsrollen gefüllt mit:
Süßkartoffeln, Glasnudeln, Gemüse | 207 | WILD BETEL IBERICO PORK 16,00 €
iberico Schwein in Wild-Pfeffer-Blätter
Zitronengras, Szechuan-Pfeffer-Sauce |
| 203 | CRAB CAKES
MANGO BUTTER 18,00 €
Krabbenküchlein aus atlantischen
Schneekrabben, weiße Mango-Butter-Sauce | 208 | PULPO SKEWER 18,00 €
gegrillter Oktopus, süsslich fermentierte
Chiliglasur, gereifte Papaya Salat (nicht grün) |
| 204 | THAI STYLE CEVICHE 20,00 €
irischer Sapphire Lachs, Garnelen,
Jakobsmuscheln, Thai-Ceviche-Dressing | 209 | SPICY THAI BEEF TARTARE 19,00 €
pikant angemachtes Tatar vom dry aged
gold Beef, pochiertes Ei, Kurkuma brot |
| 205 | ANGEL HAIR SHRIMPS 16,00 €
Garnelen, Filoteig, Umeshu-Chili-Dip | 213 | AIMY STARTER
SELECTION 18,00 € p.P.
gemischte Vorspeisen ab 2 Personen |

YUM & LAARB SALADS

- | | | | |
|-----|--|-----|--|
| 260 |  VEGETABLE SALAD
WITH PEANUT DRESSING 14,00 €
Avocado, Thai Spargel, Quinoa,
japanische Seitlinge, Sesam, Erdnüsse | 263 | YUM MAMUANG CRAB 17,00 €
Salat von grüner Mango Julienne,
knuspriger Butterkrebis |
| 261 |  SOM TAM MAMUANG 16,00 €
grüne Papaya, Mango, wilde Bohnen,
Erdnüsse im Mörser gehackt | 264 | TRADITIONAL LAARB GAI 14,00 €
gehacktes Maishähnchen, Röstreis, Pfeffer
Asia Kräuter, Tom Yum-Limonen-Dressing |
| 262 | YUM PLA SOD
RAW SALMON SALAD 17,00 €
atlantic Sapphire Lachs Sashimi,
Zitronengras, Thai Kräuter, Limettendressing | 265 | WATERFALL BEEF SALAD 20,00 €
Salat mit gegrilltem Rinderfilet, Zitronengras,
Thai Kräuter, Spicy-Sour-Vinaigrette |
| | | 266 | PLA GUNG
KING PRAWNS SALAD 18,00 €
Salat mit gedämpften u5 Garnelen,
Sternfrucht, Zitronengras-Prikpao-Dressing |

SOUPS

	SMALL CREAMY HOT AND SOUR SOUP	
	Austerpilze, Okra, Tom Yum Wurzel, Kokosmilch	
250	mit Maishuhn	10,00 €
251	mit Garnelen & Jakobsmuscheln	13,00 €

DUMPLINGS

240	SCALLOP & SHRIMP DUMPLINGS	14,00 €
	Jakobsmuscheln & Garnelen Dumplings, schwarzer Trüffel	
241	BEEF KIMCHI POTSTICKER	13,00 €
	gegrillte Dumplings, Rind, Kimchi	
242	VEGETARIAN CRYSTAL DUMPLINGS	12,00 €
	Tofu, Bambus, Edamame	

VEGETARIAN DISCHES

310	ORGANIC CRISPY BUTTER TOFU	18,00 €	313	THAI VERMICELLI NOODLES IN PRAHAM SAUCE	20,00 €
	öko Tofu, muichi nam pla Vinaigrette Koriander, Frühlingszwiebeln, Chili			glutenfreie Glasnudeln, asiatische Pilze Zucchini, wilder Brokkoli, grüner Spargel, Sesam	
311	TOFU MAKUA BASIL	18,00 €	314	MARINATED CAULIFLOWER & SMASHED HOKKAIDO	20,00 €
	Öko Tofu, Auberginen, Mandeln, süße Soja-Sauce, Thai basilikum			marinierter Blumenkohl, Hokkaido Kürbis Püree, schwarzer Honig, crispy Tofu	
312	AVOCADO CURRY	20,00 €	315	TRUFFLE FRIED RICE & ASIAN MUSHROOMS	22,00 €
	Avocado, Gemüse, grüne Kokos-Curry-Sauce			geröstete Jasmin Reis aus dem Wok bio Ei, Asia Pilze, schwarze Trüffel, Mandeln	

DESSERTS

370	PANDAN PARFAIT	9,00 €	372	RASPBERRY-LITCHEE-ROSE GAZPACHO	9,00 €
	Kaffee Tapioka, tropische Bananen Chips			geeistes Kaffir Jelly	
371	CHOCOLATE GINGER TARTLETS	12,00 €	373	MANGO STICKY REIS	12,00 €
	in Chili eingelegte Mangostanen, Sencha Krokant			Duftmango aus Thailand, Klebreis Aimy Kokos Sorbet	