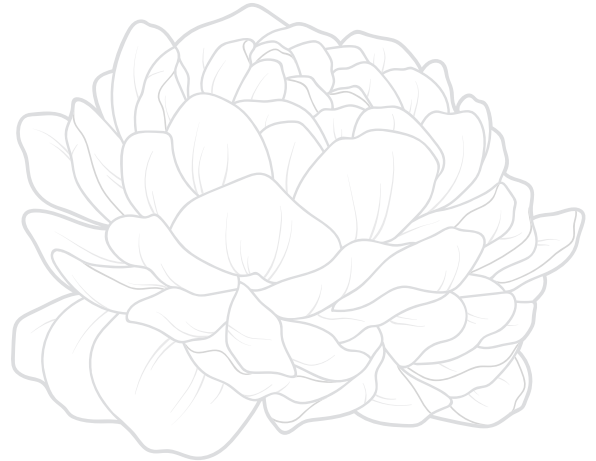


# AIMY

SOUTHEAST ASIAN CUISINE



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

Sollten Sie einmal das Gefühl haben, dass etwas nicht ganz so ist, wie Sie es sich vorgestellt haben, zögern Sie bitte nicht, mir oder unserem Team persönlich davon zu erzählen. Wir schätzen Ihr direktes Feedback sehr und nehmen es als Chance, uns zu verbessern. Denn Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen. Natürlich sind wir genauso für Ihre positiven Eindrücke dankbar – sie sind unser schönster Lohn.

Falls Sie besondere Ernährungswünsche haben oder auf bestimmte Zutaten verzichten möchten, sprechen Sie uns gerne an. Wir nehmen uns Zeit für Ihre Bedürfnisse und freuen uns darauf, Sie mit Gerichten zu begeistern, die genau auf Ihren Geschmack abgestimmt sind.

Herzlichst,  
Ihr AIMY-Team

# TAPAS TO SHARE

## FRESH ANCELIN SPECIAL OYSTER N° 3 <sup>b</sup>

aus bourcefranc-le-chapus | thai-mignonette  
*from bourcefranc-le-chapus | thai-mignonette*

pro stk./ per piece

5

## OATH OF ZEN GARDEN

avocado | quinoa | rote bete | papaya | grüner apfel | walnüsse | kräuter  
*avocado | quinoa | beet | papaya | green apple | walnuts | herbs*

17

## ORIGINAL CRISPY SPRING ROLLS <sup>a, b</sup>

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

14

## ANGEL HAIR SHRIMPS <sup>a, b, g</sup>

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

17

## AIMY TUNA TACOS <sup>b, h, r</sup>

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

22

## RAINBOW THAI CEVICHE <sup>d</sup>

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

22

## GLAZED OCTOPUS <sup>b, d</sup>

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

19

## SPICY THAI BEEF TARTARE <sup>a, c</sup>

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

20

*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

## **SOUR SPICY SEAFOOD TAMARIND SOUP** <sup>b, d</sup>

thai fischsuppe mit edelfischen und meeresfrüchten | tamarind | kräutern  
*thai fish broth with fine fish and seafood | tamarind | herbs*

18

# DUMPLINGS

## **SCALLOP & SHRIMP DUMPLINGS** <sup>b, n</sup>

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

17

## **GRILLED SPINACH TOFU CREAM CHEESE DUMPLINGS** <sup>a, f, g, l</sup>

vegetarische teigtaschen gefüllt mit spinat | wurzelgemüse | frischkäse  
*vegetarian dumplings filled with spinach | root vegetables | cream cheese*

15

## **BEEF SHAO MAI WITH FOIE GRAS** <sup>a, d, l</sup>

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.

# YUM & LAARB SALADS

## SOM TAM MAMUANG <sup>d,e</sup> 🌿🌶️

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 <sup>d</sup>

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

18

## TRADITIONAL LAARB GAI <sup>d</sup> 🌶️

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 <sup>d</sup>

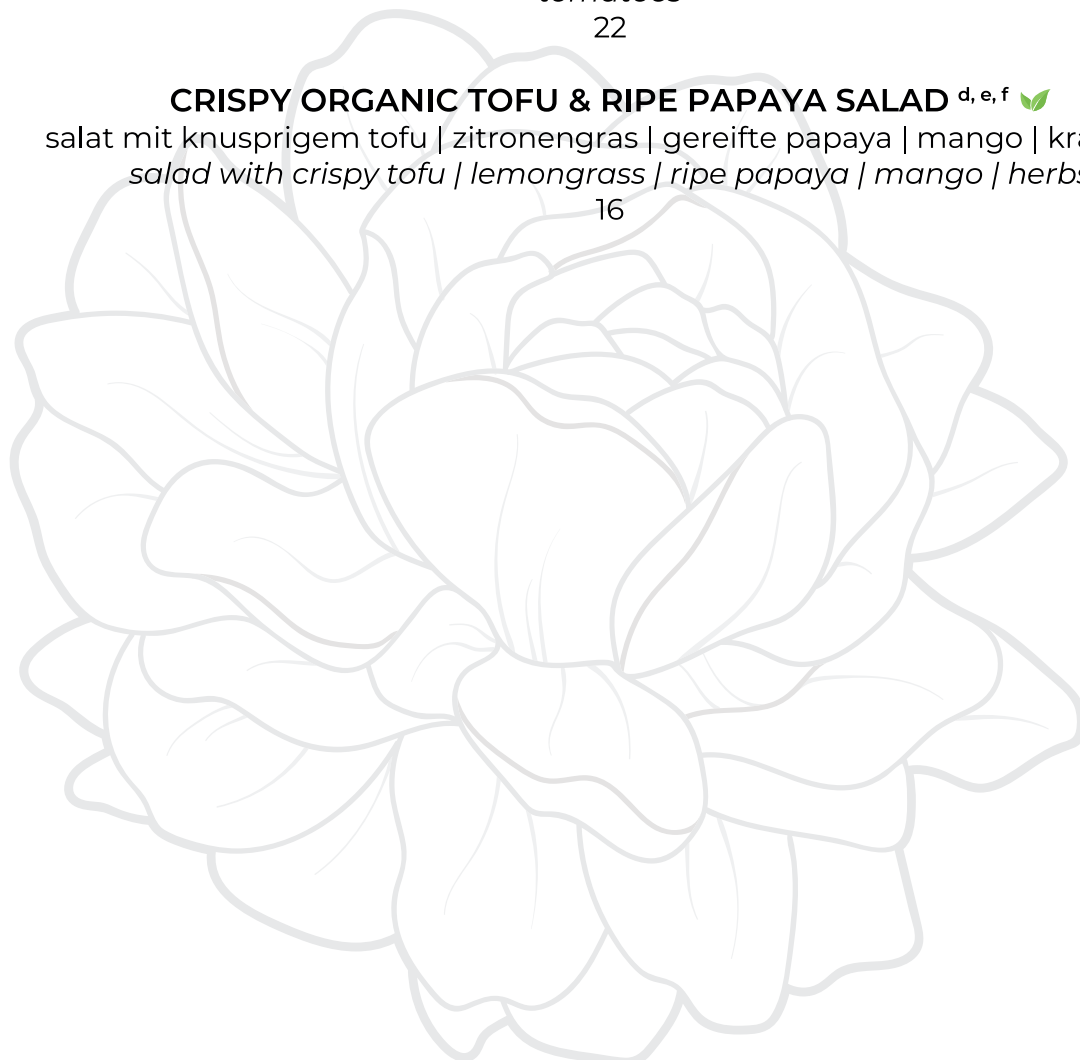
mariniertes rinderfilet | zitrus-kräuter-dressing | zitronengras | koriander |  
gartentomaten  
*marinated beef filet | citrus-herb dressing | lemongrass | coriander | garden*  
*tomatoes*

22

## CRISPY ORGANIC TOFU & RIPE PAPAYA SALAD <sup>d,e,f</sup> 🌿

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 <sup>b, c, g, n</sup> 🌶️

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*  
38

## BAKED GLAZED BLACK COD <sup>d, g</sup> 🌶️

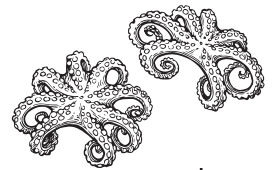
karamelisiertes black cod filet | grünes kartoffel mousse | madras curry-schaum  
*caramelized black cod fillet | green potato mousse | madras curry foam*  
52

## HOT SEPILINI KAPAO BASIL <sup>o, h</sup> 🌶️

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

## JAPANESE U10 SCALLOPS <sup>b, d, g, o</sup>

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

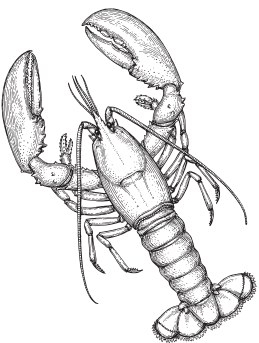
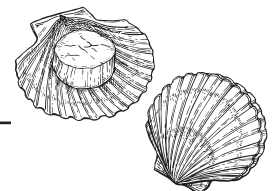


## PHUKET SEAFOOD TOWER <sup>a, b, d, n</sup>

gemischter seafood tower für 2 personen  
butterkrebis | frische ancelin auster 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

## CHICKEN TAMARIND <sup>h</sup>

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

25

## SPICY GREEN CURRY WITH CORN FED CHICKEN <sup>g</sup> 🌶️

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

24

## DEER PINEAPPLE <sup>d</sup> 🌶️

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

35

## GLAZED BEEF SWEET CHILLI JAM <sup>f</sup>

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 <sup>d</sup> 🌶️🌶️

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)*

30

## BEEF ASPARAGUS <sup>f, l</sup>

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

30

## CLASSIC THAI CRISPY DUCK <sup>a, f, d</sup>

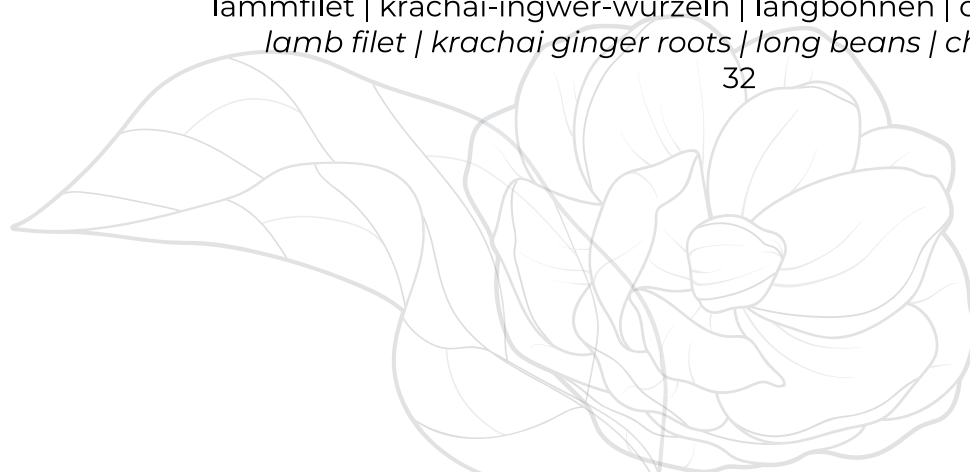
knusprige ente | gemüse | süße sojasauce  
*crispy duck | vegetables | sweet soy sauce*

27

## SPICY LAMB FILET JUNGLE CURRY <sup>d</sup> 🌶️

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.

# VEGETARIAN & VEGAN

## TOFU PEANUT COCONUT CURRY <sup>e, f, h</sup> vegan

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

23

## AVOCADO CURRY <sup>d</sup> vegetarisch

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

23

## VEGGIE PAD THAI <sup>c, d</sup> vegetarisch

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

22

## CREAMY OVEN BAKED CAULIFLOWER WITH TRUFFLE <sup>a, f, g</sup> vegetarisch

gerösteter blumenkohl | shiitake-salsa | schwarzer trüffel | süßkartoffelpüree  
*roasted cauliflower | shiitake salsa | black truffle | mashed sweet potato*

25

## BANGKOK PINEAPPLE FRIED RICE WITH CASHEW NUTS <sup>c, f, h</sup> vegetarisch

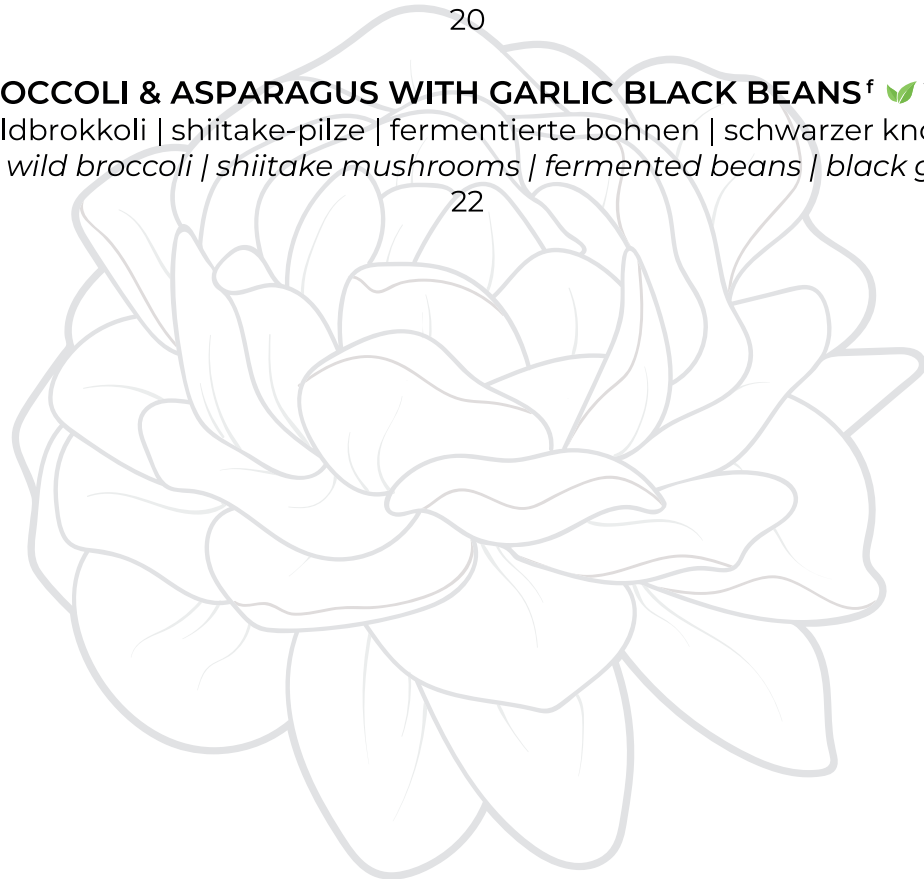
gebratener jasminreis | ananas | gemüse | cashewnüsse  
*jasmine fried rice | pineapple | vegetables | cashew nuts*

20

## BROCCOLI & ASPARAGUS WITH GARLIC BLACK BEANS <sup>f</sup> vegan

wok wildbrokkoli | shiitake-pilze | fermentierte bohnen | schwarzer knoblauch  
*wok wild broccoli | shiitake mushrooms | fermented beans | black garlic*

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.*

# DESSERTS

## MATCHA CHEESE KNAFEH <sup>a, g</sup>

karamelisierte banane | joghurteis | pistazien  
*caramelized banana | yogurt ice cream | pistachios*

12

## CHOCOLATE GINGER TARTLETS <sup>a, g</sup>

in chili eingelegte mangostanen | ingweeis  
*chilli marinated mangosteens | ginger ice cream*

14

## WILD BERRY RAGOUT WITH LYCHEE SORBET

waldbeeren ragout | litchi sorbet  
*wild berry ragout | lychee sorbet*

13

## MANGO STICKY RICE

duftmango | klebreis | kokos-sorbet  
*sweet mango | sticky rice | coconut sorbet*

14

### 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*