

papaya

am winterfeldtplatz

Winterfeldtstraße 42
10781 Berlin-Schöneberg
030.612 900 12

täglich geöffnet von 12 bis 23 Uhr

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich bitte beim Service!

Von unseren Mitarbeitern erhalten Sie dann
einen Allergiker-Ordner, der Ihnen Auskunft
über die in unseren Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten gibt.

⊙

Seit dem 13. Dezember 2014 wird in der
Europäischen Union das Lebensmittelkennzeichnungsrecht
durch die europäische Lebensmittelinformations-Verordnung
(LMIV) vereinheitlicht.

Im Zuge dessen müssen wir Sie verpflichtend über allergene
Zutaten und Stoffe in unseren Gerichten informieren.

⊙



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

Im Naturverbund erzeugen wir unser regionales Marken-Fleisch aus bestem Metzgerhandwerk (Naturfleisch oder Biofleisch mit Zertifizierung) auf besonders artgerechte, faire und nachhaltige Weise. Im Rheinland seit 1988 und seit 2007 an der Seenlandschaft Müritz für die Metropolen Berlin und Hamburg.

Wir bieten exzellentes Schweinefleisch von Stroh- und Weideschweinen in Freilandhaltung der Müritz, weiterhin Weiderindfleisch, Kalbfleisch, Hähnchen, Puten, Gänse und Lamm.

Als Naturfleisch ohne systematischen Antibiotika-Einsatz und ohne Gentechnik. Als Biofleisch mit Zertifizierung in enger Zusammenarbeit mit Demeter, Naturland, Bioland und Biokreis.

Besondere NATURVERBUND-Qualitätsmerkmale sind: landwirtschaftliche Kreislaufwirtschaft, bäuerliche Familienbetriebe, transparente Herkunftsnachweise, kurze Transportwege, schonende Schlachtung, faire Bedingungen und besonders artgerechte Haltung seit 1988.

- www.naturverbund.de -



papaya

Starter

alle Speisen auch außer Haus

10. papaya Taschen
Bio-Focaccia Brot* gefüllt mit gebratenem Fleisch, Salat u. thailändischen Kräutern, dazu hausgemachte süß-saure Erdnußsauce⁵⁾, gerne auch scharf, mit gebratenem Bio-Schweinefleisch oder 5,90 €
11. Hähnchenfleisch 5,30 €
12. Pho Pia Sod papaya
frisch zubereitete, kalte Frühlingsrollen mit Hähnchenfleisch, Nudeln, Salat, Kräutern und hausgemachter Erdnuß-Sauce 4,60 €
13. papaya Rollen
hausgemachte, kross gebackene Reisteigrollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Glasnudeln und Morcheln, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce⁵⁾ 4,60 €
14. Nang Gai Thod
knusprig ausgebackene, fein gewürzte Hähnchenhaut, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce⁵⁾ 4,90 €
15. Giau Thod Gai
hausgemachte, kross gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, gewürzt mit Frühlingszwiebeln, serviert mit süß-sauer-scharfer Sauce und Salat 4,60 €
16. Thod Man Pla
hausgemachte, gebratene Fisch-Küchlein, pikant gewürzt mit Zitronenblättern und Curry, serviert mit Salat und süß-sauer-scharfer Sauce⁵⁾ 5,30 €
17. Muh Sa Teh
gebratene, pikant gewürzte Bio-Schweinefleischspieße serviert mit Salat und hausgemachter Erdnuß-Sauce oder 6,90 €
18. Gai / Hähnchenfleischspieße 6,40 €



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Salate

25. Salade Tao Hu
gebratene Tofuscheiben mit gemischtem Salat und hausgemachter süß-saurer Erdnuß-Sauce⁵⁾ 5,90 €
26. Yam Wun Sen (scharf)
Glasnudelsalat mit Morcheln, Erdnüssen, thailändischem Koriander und Tao Hu / Tofu 6,10 €
27. Gai / Hähnchenbrust 6,40 €
28. Gung / Garnelen 7,30 €
29. Salade Bangkok (mild)
ein Salat mit frischer reifer Avocado, Streifen gebratener Hähnchenbrust, thailändischem Koriander, gerösteten Zwiebeln und hausgemachter süß-saurer Erdnuß-Sauce⁵⁾ 7,90 €
30. Yam Nueah (scharf)
Bio-Rindfleischsalat, angemacht mit Gurke, frischem Koriander, Tomaten, roten Zwiebeln und thailändischem Zitronengras 8,30 €
31. Yam Tale (scharf)
Meeresfrüchtesalat angemacht mit frischem Koriander, Tomaten, roten Zwiebeln und thailändischem Zitronengras 9,90 €

Kinderteller – wirklich nur für Kinder

35. gebratene frische Eiernudeln mit Hähnchenbrust und frischem Gemüse in milder Sojasauce (mild) 6,50 €
36. gebratener Eierreis mit Hähnchenbrust und frischem Gemüse (mild) 5,90 €
37. frische Eiernudeln mit Hähnchenbrust, Sojasprossen und hausgemachter Erdnußsauce (mild) 6,50 €



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

kleine Suppen

- | | | |
|---------------------------|--|--------|
| 40. Tom Jued Tao Hu | klare, milde Suppe mit Tofustücken, frischem Gemüse und Morcheln | 3,60 € |
| 41. Tom Jued Wunsen Gai | klare milde Suppe mit Glasnudeln, fein gehacktem Hähnchenfleisch, Pilzen, Gemüse und frischem Koriander | 4,10 € |
| 42. Giau Nam | Suppe mit hausgemachten Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, Koriander und fein gehacktem Muh / Bio-Schweinefleisch oder | 4,50 € |
| 43. Gai / Hähnchenfleisch | | 4,20 € |
| 44. Tom Yam | klare, säuerlich scharfe Suppe ⁷⁾ mit frischen Champignons, Koriander, Zitronengras, Zwiebeln und Gai / Hähnchenbrust oder | 4,20 € |
| 45. Gung / Garnelen | | 4,60 € |
| 46. Tom Kha | mild bis pikante Suppe ⁷⁾ mit Kokosmilch, frischen Champignons Koriander, Zitronengras, Zwiebeln und Gai / Hähnchenbrust oder | 4,60 € |
| 47. Gung / Garnelen | | 4,90 € |

große Suppen

- | | | |
|----------------------------------|---|--------|
| 50. Guaitieu Nam | pikante Hühnerbrühe ⁷⁾ mit Reismudeln, frischem Gemüse, thailänd. Koriander, Sojasprossen und Tao Hu / Tofu oder | 6,50 € |
| 51. Nueah / Bio-Rindfleisch oder | | 8,80 € |
| 52. Gai / Hähnchenbrust oder | | 7,90 € |
| 53. Gung / Garnelen | | 8,40 € |



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

54. Udon Suppe
eine große, pikant gewürzte Suppe⁷⁾ mit Udon Nudeln (Weizenmehlnudeln), fein gehacktem Hähnchenfleisch, Zwiebeln und Thai-Kräutern 7,30 €
55. Tom Yam Tale
klare, säuerlich scharfe Suppe⁷⁾ mit Garnelen, Rotbarschfilet und Tintenfisch, aromatisiert mit frischen Champignons, Zitronengras, Zwiebeln und thailändischem Koriander 8,30 €
56. Tom Kha
mild bis pikante Suppe⁷⁾ mit Kokosmilch, frischen Champignons, Zitronengras, Zwiebeln, Koriander und Gai / Hähnchenbrust oder 8,40 €
57. Gung / Garnelen 8,60 €
58. Tom Kha Tale
mild bis pikante Suppe⁷⁾ mit Garnelen, Rotbarschfilet und Tintenfisch, aromatisiert mit frischen Champignons, Kokosmilch, Zitronengras, Zwiebeln und thailänd. Koriander 8,90 €

Thai-Klassiker

65. Pad Thai (pikant)
gebratene Reismnudeln mit Sojasprossen, Erdnüssen, Ei, süß-saurem Geschmack⁵⁾ und Tao Hu / Tofu oder 7,90 €
66. Gai / Hähnchenbrust oder 8,40 €
67. Gung / Garnelen 9,90 €
68. Pad Wun Sen / Khao Pad (mild)
gebratene Glasnudeln (oder gebratener Reis), in milder Soja-Sauce mit Ei, frischem Gemüse, Sojasprossen und Tao Hu / Tofu oder 7,60 €
69. Gai / Hähnchenbrust oder 8,40 €
70. Nueah / Bio-Rindfleisch oder 9,60 €
71. Gung / Garnelen 9,90 €



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Thai-Klassiker serviert mit Duftreis

- | | | |
|------------------------------------|---|---------|
| 72. Pad Krapao Gai (scharf) | fein gehacktes Hähnchenfleisch, gebraten mit thailänd. Bohnen und Paprika sowie mit Chili, Knoblauch und scharfem Basilikum | 8,90 € |
| 73. Pad Pak Ruam Mid (mild) | frisches Gemüse gebraten in milder Soja-Sauce mit Tao Hu / Tofu oder | 7,70 € |
| 74. Gai / Hähnchenbrust oder | | 8,40 € |
| 75. Ped / Entenbrust oder | | 9,90 € |
| 76. Pla / Rotbarschfilet oder | | 8,90 € |
| 77. Gung / Garnelen | | 10,90 € |
| 78. Sam Ros (mild pikant) | in einer hausgemachten süß-sauer-scharfen Sauce ⁵⁾ (Sauce der drei Geschmäcker) mit gebratenem thailänd. Basilikum servieren wir Ihnen kross gebackenen Tao Hu / Tofu oder | 7,80 € |
| 79. Gai / Hähnchenbrust oder | | 8,50 € |
| 80. Ped / Entenbrust oder | | 10,90 € |
| 81. Pla / Rotbarschfilet | | 9,90 € |
| 82. Pad Phrik (pikant) | frische Champignons, Paprika, Zwiebeln und thailänd. Basilikum gebraten mit Tao Hu / Tofu oder | 7,90 € |
| 83. Muh / Bio-Schweinefleisch oder | | 9,10 € |
| 84. Gai / Hähnchenbrust oder | | 8,90 € |
| 85. Gung / Garnelen | | 10,90 € |
| 86. Pad Ki Mau (sehr scharf) | thailänd. Bohnen und -Auberginen, Bambus, frischem grünem Pfeffer, Chili, Knoblauch, Kraschai-Wurzeln, Paprika und scharfer Thai-Basilikum gebraten mit Gai / Hähnchenbrust oder | 9,40 € |
| 87. Nueah / Bio-Rindfleisch oder | | 11,30 € |
| 88. Ped / Entenbrust oder | | 10,90 € |
| 89. Tao Hu / Tofu | | 8,30 € |



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

89. Pad Khing (pikant)
Pilze nach Angebot (Morcheln, Chinapilze, Champignons),
Paprika, Zwiebeln und frischer Ingwer mit
gebratener Gai / Hähnchenbrust oder 8,90 €
90. Nueah / Bio-Rindfleisch oder 11,30 €
91. Ped / Entenbrust oder 10,90 €
92. Gung / Garnelen 10,90 €
93. Thod Katiem Prik Thai (pikant)
Knoblauch, Pfeffer und Koriander gebraten mit
frischem Gemüse und Tao Hu / Tofu oder 7,90 €
94. Gai / Hähnchenbrust oder 8,90 €
95. Nueah / Bio-Rindfleisch oder 11,30 €
96. Ped / Entenbrust oder 10,90 €
97. Pla / Rotbarschfilet oder 9,90 €
98. Gung / Garnelen 10,90 €

Thai-Currys serviert mit Duftreis

110. Gaeng Curry (pikant)
in pikanter gelber Curry-Sauce mit Kokosmilch,
Kartoffeln, Ananas, Zwiebeln
und Tao Hu / Tofu oder 7,80 €
111. Gai / Hähnchenbrust oder 8,60 €
112. Nueah / Bio-Rindfleisch 11,60 €
113. Gaeng Kiaw Wan (scharf)
in grüner Curry-Sauce mit Kokosmilch und Auberginen,
Bohnen, Bambus, Erbsen, Karotten, Paprika, süßem
thailändischem Basilikum und Tao Hu / Tofu oder 8,10 €
114. Gai / Hähnchenbrust oder 9,10 €
115. Nueah / Bio-Rindfleisch oder 11,90 €
116. Ped / Entenbrust oder 10,90 €
117. Pla / Rotbarschfilet oder 9,90 €
118. Gung / Garnelen 10,90 €



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

119. Pad Pet (scharf)
in roter Curry-Sauce mit Auberginen, Bambus, Bohnen,
Erbsen, Karotten, Paprika und süßem Basilikum mit
Tao Hu / Tofu oder 7,80 €
120. Gai / Hähnchenbrust oder 8,60 €
121. Ped / Entenbrust oder 10,90 €
122. Pla / Rotbarschfilet oder 9,90 €
123. Pla Muek / Tintenfisch oder 9,90 €
124. Gung / Garnelen 10,90 €
125. Gaeng Panaeng (scharf)
in roter Curry-Sauce mit Kokosmilch,
aromatisiert mit Zitronenblättern dazu Paprika,
Erbsen, thailänd. Bohnen und
Tao Hu / Tofu oder 8,10 €
126. Gai / Hähnchenbrust oder 9,10 €
127. Nueah / Bio-Rindfleisch oder 11,40 €
128. Ped / Entenbrust oder 10,90 €
129. Pla / Rotbarschfilet oder 9,90 €
130. Gung / Garnelen 10,90 €

Spezialitäten

140. Khao Soy papaya (pikant scharf)
ein Klassiker aus dem Norden Thailands, frische
Eiernudeln mit Hähnchenbrust in gelbem Kokosmilch-
Curry auf Sojasprossen mit roten Zwiebeln, thailänd.
Koriander, kross ausgebackenen Nudeln,
gerösteten Zwiebeln und Limette 9,90 €
141. Som Tam (scharf)
Salat von frischer grüner Papaya mit Garnelen,
thailändischen Bohnen, Tomaten sowie Chili,
Knoblauch, Zitronensaft und Erdnüssen, ser-
viert in feuriger Sauce⁵⁾ ohne Duftreis 10,40 €

alle Speisen auch außer Haus



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

142. Gai Thai (mild)
kross gebratene Hähnchen- oder Entenbrust mit Erdnuß-Sauce – pikant, leichte Süße – und frischem Koriander, serviert auf Sojasprossen, mit Duftreis
Hähnchenfleisch oder 11,60 €
143. Ped / Entenbrust 12,30 €
144. Lab (scharf)
Salat mit frischen thailänd. Kräutern, roten Zwiebeln, gemahlene und geröstete Reiskörnern, säuerlich scharf gewürzt nach typischer Landesart, lauwarm serviert mit fein gehacktem
Gai / Hähnchenfleisch und Duftreis oder 10,90 €
145. Ped / Entenbrust 12,60 €
146. Gaeng Pet Nor Mai Dong (pikant scharf)
Hähnchenbrust, gebraten auf gesäuertem Bambus⁵⁾ – delikater Geschmack – und Paprika, mit thailänd. Zitronenblättern und Basilikum, in roter Curry-Sauce mit Kokosmilch – leichte Schärfe, serviert im Feuertopf dazu Duftreis 11,90 €
147. Gai Siam (pikant scharf)
Hähnchenbrust in rotem Curry mit Lychees⁵⁾, Paprika, thailänd. Basilikum und Kokosnußmilch, serviert im Feuertopf – pikant bis scharf, serviert mit Duftreis 12,10 €
148. Matsaman (pikant)
kross gebratenes und grob gewürfeltes Fleisch in Matsaman Kokosmilch Curry – süß-sauer-pikant – mit ganzen Erdnüssen, Kartoffeln und Zwiebeln mit
Gai / Hähnchenfleisch und Duftreis oder 11,90 €
149. Ped / gewürfelter Entenbrust 12,60 €
150. Nam Tok (scharf)
Salat mit Scheibchen von Schwein oder Rind, frischen thailändischen Kräutern, gemahlene und geröstete Reiskörnern, roten Zwiebeln, gewürzt nach typischer Landesart, serviert mit Duftreis
Muh / Bio-Schweinefleisch oder 12,40 €
151. Nueah / Bio-Rindfleisch 13,90 €



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Extras

160.	Reis	2,10 €
161.	Reisnudeln	2,10 €
162.	Glasnudeln	2,10 €
163.	frische Eiernudeln	2,90 €
164.	Erdnuß-Sauce	2,10 €
165.	Panaeng-Sauce	2,90 €
166.	süß-saure Sauce ⁵⁾	2,10 €

alle Speisen auch außer Haus



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Getränke

Milch-Shakes

200. Mango	0,4 l	3,50 €
201. Lychee	0,4 l	3,50 €
202. Bananen	0,4 l	3,50 €
203. Kokos	0,4 l	3,50 €
204. Ananas	0,4 l	3,50 €

Lassi

210. Mango	0,4 l	3,50 €
211. Lychee	0,4 l	3,50 €
212. Rosenwasser ^{4,5)}	0,4 l	3,50 €

orig. thailänd. Eistee, Eiskaffee, Grüntee und Sprudel mit viel Eis

215. Eistee	0,4 l	3,30 €
216. Eiskaffee ²⁾	0,4 l	3,60 €
217. Grüntee Shake mit Milch	0,4 l	3,80 €
218. Limettensprudel mit br. Zucker	0,3 l	3,60 €

Flaschenbiere

220. Beck's Bier	0,33 l	2,90 €
221. Singha Bier (thailänd.)	0,33 l	2,90 €
222. Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,90 €



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Bier-Mix mit Cola, Fanta, o. Sprite

225. Bier-Softdrink-Mix^{2,4,6,8,9)} 0,5 l 3,50 €

Erdinger Weizenbiere

230. Hefeweizen 0,5 l 3,80 €

231. Kristallweizen 0,5 l 3,80 €

232. Dunkles Hefeweizen 0,5 l 3,80 €

233. Alkoholfreies Hefeweizen 0,5 l 3,80 €

Offene Weine³⁾

weiß

240. Riesling, Rheinhessen, Scholl, Q.b.A.
frisch und anregend, dezente Säure,
ökolog. Anbau 0,2 l 4,40 €

rot

241. Viña Herminia tinto joven, Rioja Sp., D.O.
reine Tempranillo Traube, trocken, elegant
samtig und warmtönig, mit sehr verhaltener
Barriquenote 0,2 l 4,40 €

rosé

242. Vin de Pays de la Méditerranée, Fr.,
Famille Quiot, kräftig, zarte, intensive
Fruchtaromen 0,2 l 4,40 €

Weinschorle³⁾

248. weiß, rot oder rosé
mit offenem Wein nach Wahl 0,2 l 4,00 €



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Softdrinks

250. Coca-Cola light ^{2,4,8,9)}	0,2 l	2,10 €
251. Coca-Cola ^{2,4)}	0,2 l	2,10 €
255. Coca-Cola Zero ^{2,4,8,9)}	0,2 l	2,10 €
252. Fanta ^{4,6)}	0,2 l	2,10 €
253. Sprite ^{4,6)}	0,2 l	2,10 €
254. Coca-Cola, - light ^{2,4,8,9)} , - Zero ^{2,4,8,9)} Fanta ^{4,6)} , Sprite ^{4,6)}	0,4 l	3,60 €

Wasser

260. Tafelwasser Glas	0,2 l	1,70 €
261. Taunusquelle Naturelle kl. Fl.	0,25 l	2,50 €
262. Taunusquelle Naturelle gr. Fl.	0,75 l	5,90 €
263. Taunusquelle Medium gr. Fl.	0,75 l	5,90 €
264. Taunusquelle Classic kl. Fl.	0,25 l	2,50 €
265. Taunusquelle Classic gr. Fl.	0,75 l	5,90 €

Säfte

270. Mangonektar	0,2 l	2,40 €
271. Lycheenektar	0,2 l	2,40 €
272. Orangensaft	0,2 l	2,40 €
273. Bananenektar	0,2 l	2,40 €
274. Apfelsaft klar	0,2 l	2,40 €
275. Apfelschorle klein	0,2 l	2,20 €
276. Apfelschorle groß	0,4 l	3,90 €



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Teevariationen

280. grüner Tee	Tasse	2,30 €
281. Jasmin Tee	Tasse	2,30 €
282. Tee mit frischer Minze	Tasse	2,80 €
283. Kräuter Tee, div. Sorten	Tasse	2,30 €
284. Twinings Tee, div. Sorten	Tasse	2,30 €
285. jap. Tee mit Reiskörnern	Tasse	2,60 €
286. grüner Tee mit frischem Ingwer	Tasse	2,80 €
287. grüner Tee m. fr. Ingwer, Limette	Tasse	3,00 €
288. gr. Tee m. fr. Ingwer, Limette, Minze	Tasse	3,20 €
289. Portion Honig	Pckg	0,40 €

NESPRESSO

Kaffeevariationen

290. Kaffee ²⁾ (Vivalto Lungo)	Tasse	2,40 €
291. Kaffee* (Decaffeinato Lungo)	Tasse	2,40 €
292. Espresso ²⁾ (Ristretto)	Tasse	2,20 €
293. Espresso* (Decaffeinato Intenso)	Tasse	2,20 €
294. doppelter Espresso ²⁾	Tasse	3,80 €
295. Cappuccino ²⁾	Tasse	2,70 €
296. Milchkaffee ²⁾	Tasse	2,90 €
297. Latte Macchiato ²⁾	Glas	2,90 €

* ohne Koffein



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

-
- 1) mit Chinin
 - 2) mit Koffein
 - 3) mit Sulfiten
 - 4) mit Farbstoff
 - 5) mit Konservierungsstoff
 - 6) mit Antioxidationsmittel
 - 7) mit Geschmacksverstärker
 - 8) mit Süßungsmittel Aspartam
 - 9) enthält eine Phenylalaninquelle

* **beumer**  **lutum**
gut gebacken



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund