

papaya

am winterfeldtplatz

Winterfeldtstraße 42
10781 Berlin-Schöneberg
030. 612 900 12

täglich geöffnet von 12 bis 22 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 (Natur- 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 Hähnchenfleisch, Salat u. Thai-Kräutern, dazu hausgemachte süß-saure Erdnußsauce⁵⁾, gerne auch richtig scharf 5,30
11. Pho Pia Thod
gebackene vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Salat und süß-saurer Sauce⁵⁾ 4,30
12. Pho Pia Sod papaya
frisch zubereitete, kalte Frühlingsrollen mit Hähnchenfleisch, Nudeln, Salat, Kräutern und hausgemachter Erdnuß-Sauce 4,90
13. papaya Rollen
hausgemachte, kross gebackene Reisteigrollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Glasnudeln und Morcheln, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce⁵⁾ 4,90
14. Nang Gai Thod
knusprig ausgebackene, fein gewürzte Hähnchenhaut, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce⁵⁾ 5,10
15. Giau Thod Gai
hausgemachte, kross gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, gewürzt mit Frühlingszwiebeln, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce 4,80
16. Thod Man Pla
hausgemachte, gebratene Fisch-Küchlein, pikant gewürzt mit Zitronenblättern und Curry, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce⁵⁾ 6,50
17. Gai Sa Teh
gebratene, pikant gewürzte Hähnchenfleischspieße, serviert mit Salat und hausgemachter Erdnuß-Sauce 6,40






Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.


Naturverbund

papaya

Salate

25. Salade Tao Hu
gebratene Tofuscheiben mit gemischtem Salat und hausgemachter süß-saurer Erdnuß-Sauce⁵⁾ 6,40
26. Yam Wun Sen 
Glasnudelsalat mit Morcheln, Erdnüssen, Thai-Koriander und Tao Hu / Tofu oder 6,60
27. Gai / Hähnchenbrust 7,30
28. Gung / Garnelen 7,90
29. Salade Bangkok
ein Salat mit frischer reifer Avocado, Streifen gebratener Hähnchenbrust, Thai-Koriander, gerösteten Zwiebeln und hausgemachter süß-saurer Erdnuß-Sauce⁵⁾ 8,50
30. Yam Nueah 
Bio-Rindfleischsalat, angemacht mit Gurke, frischem Koriander, Tomaten, roten Zwiebeln und Thai-Zitronengras 8,90
31. Yam Tale 
Meeresfrüchtesalat angemacht mit frischem Koriander, Tomaten, roten Zwiebeln und Thai-Zitronengras 10,20

Kinderteller – wirklich nur für Kinder

35. gebratene frische Eiernudeln mit Hähnchenbrust und frischem Gemüse in milder Soja-Sauce 6,50
36. gebratener Eierreis mit Hähnchenbrust und frischem Gemüse in milder Soja-Sauce 6,30
37. frische Eiernudeln mit Hähnchenbrust, Soja-sprossen und hausgemachter Erdnußsauce  6,50



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

kleine Suppen

40. Tom Jued Tao Hu
klare, milde Suppe mit Tofustücken,
frischem Gemüse und Morcheln 4,10
41. Tom Jued Wunsen Gai
klare milde Suppe mit Glasnudeln, fein
gehacktem Hähnchenfleisch, Pilzen, Gemüse
und frischem Koriander 4,60
42. Giau Nam
Suppe mit hausgemachten Teigtaschen, gefüllt
mit Gemüse, Koriander und fein gehacktem
Muh / Bio-Schweinefleisch oder 4,70
43. Gai / Hähnchenfleisch 4,50
44. Tom Yam
klare, säuerlich scharfe Suppe⁷⁾ mit frischen
Champignons, Koriander, Zitronengras, Zwiebeln,
und Gai / Hähnchenbrust oder 4,50
45. Gung / Garnelen 4,90
46. Tom Kha
pikante Suppe⁷⁾ mit Kokosmilch, frischen
Champignons, Koriander, Zitronengras, Zwiebeln
und Gai / Hähnchenbrust oder 4,90
47. Gung / Garnelen 5,10

große Suppen




50. Guaitieu Nam
pikante Hühnerbrühe⁷⁾ mit Reismudeln, frischem
Gemüse, Thai-Koriander, Sojasprossen und
Tao Hu / Tofu oder 7,30
51. Nueah / Bio-Rindfleisch 9,10
52. Gai / Hähnchenbrust 8,10
53. Gung / Garnelen 8,90




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 7,90
55. Tom Yam Tale 
klare, säuerlich scharfe Suppe⁷⁾ mit Garnelen, Rotbarschfilet und Tintenfisch, aromatisiert mit frischen Champignons, Zitronengras, Zwiebeln und Thai-Koriander 8,90
56. Tom Kha 
pikante Suppe⁷⁾ mit Kokosmilch, frischen Champignons, Zitronengras, Zwiebeln, Koriander und Gai / Hähnchenbrust oder 8,80
57. Gung / Garnelen 9,20
58. Tom Kha Tale 
pikante Suppe⁷⁾ mit Kokosmilch, Garnelen, Rotbarschfilet und Tintenfisch, aromatisiert mit frischen Champignons, Zitronengras, Zwiebeln und Thai-Koriander 9,30

Thai-Klassiker

65. Pad Thai 
gebratene Reismnudeln mit Sojasprossen, Erdnüssen, Ei, süß-saurem Geschmack⁵⁾ und Tao Hu / Tofu oder 8,30
66. Gai / Hähnchenbrust 8,90
67. Gung / Garnelen 10,50
68. Pad Wun Sen / Khao Pad
gebratene Glasnudeln (oder gebratener Reis), in milder Soja-Sauce mit Ei, frischem Gemüse, Sojasprossen und Tao Hu / Tofu oder 7,90
69. Gai / Hähnchenbrust 8,70
70. Nueah / Bio-Rindfleisch 10,20
71. Gung / Garnelen 10,90







Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Thai-Klassiker serviert mit Duftreis

72. Pad Krapao Gai 
fein gehacktes Hähnchenfleisch, gebraten
mit Thai-Bohnen und Paprika sowie mit Chili,
Knoblauch und scharfem Basilikum 9,50
73. Pad Pak Ruam Mid
frisches Gemüse gebraten in milder Soja-Sauce mit
Tao Hu / Tofu oder 7,90
74. Gai / Hähnchenbrust 8,80
75. Ped / Entenbrust 11,20
76. Pla / Rotbarschfilet 9,10
77. Gung / Garnelen 10,90
78. Sam Ros 
in einer hausgemachten süß-sauer-scharfen Sauce⁵⁾
(Sauce der drei Geschmäcker) mit gebratenem
Thai-Basilikum servieren wir Ihnen kross
gebackenen Tao Hu / Tofu oder 8,10
79. Gai / Hähnchenbrust 9,10
80. Ped / Entenbrust 11,50
81. Pla / Rotbarschfilet 10,20
82. Pad Phrik 
frische Champignons, Paprika, Zwiebeln und
Thai-Basilikum gebraten mit
Tao Hu / Tofu oder 8,50
83. Muh / Bio-Schweinefleisch 9,80
84. Gai / Hähnchenbrust 9,10
85. Gung / Garnelen 11,30
86. Pad Ki Mau 
Thai-Bohnen und -Auberginen, Bambus, frischem
grünem Pfeffer, Chili, Knoblauch, Khra Chai-Wurzeln,
Paprika und scharfer Thai-Basilikum gebraten mit
Gai / Hähnchenbrust oder 9,90
87. Nueah / Bio-Rindfleisch 11,90
88. Ped / Entenbrust 12,10
99. Tao Hu / Tofu 8,90




Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

89. Pad Khing
Morcheln, Shiitaki Pilze, Champignons, Paprika,
Zwiebeln und frischer Ingwer mit gebratener
Gai / Hähnchenbrust oder 9,10
90. Nueah / Bio-Rindfleisch 11,60
91. Ped / Entenbrust 11,50
92. Gung / Garnelen 11,20
93. Thod Katiem Prik Thai
Knoblauch, Pfeffer und Koriander gebraten
mit frischem Gemüse und
Tao Hu / Tofu oder 8,10
94. Gai / Hähnchenbrust 9,10
95. Nueah / Bio-Rindfleisch 11,60
96. Ped / Entenbrust 11,50
97. Pla / Rotbarschfilet 10,10
98. Gung / Garnelen 11,30

Thai-Currys serviert mit Duftreis



110. Gaeng Curry
in pikanter gelber Curry-Sauce mit Kokosmilch,
Kartoffeln, Ananas, Zwiebeln und
Tao Hu / Tofu oder 8,10
111. Gai / Hähnchenbrust 9,30
112. Nueah / Bio-Rindfleisch 11,90
113. Gaeng Kiau Wan 
in grüner Curry-Sauce mit Kokosmilch und
Auberginen, Bohnen, Bambus, Erbsen, Karotten,
Paprika, süßem Thai-Basilikum und
Tao Hu / Tofu oder 8,40
114. Gai / Hähnchenbrust 9,80
115. Nueah / Bio-Rindfleisch 12,10
116. Ped / Entenbrust 11,90
117. Pla / Rotbarschfilet 10,60
118. Gung / Garnelen 11,50





Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

119. Pad Pet 
in roter Curry-Sauce mit Auberginen, Bambus,
Bohnen, Erbsen, Karotten, Paprika und
süßem Basilikum mit
Tao Hu / Tofu oder 8,10
120. Gai / Hähnchenbrust 9,30
121. Ped / Entenbrust 11,50
122. Pla / Rotbarschfilet 10,20
123. Pla Muek / Tintenfisch 10,20
124. Gung / Garnelen 11,10
125. Gaeng Panaeng 
in roter Curry-Sauce mit Kokosmilch, aromatisiert
mit Zitronenblättern dazu Paprika,
Erbsen, Thai-Bohnen und
Tao Hu / Tofu oder 8,40
126. Gai / Hähnchenbrust 9,80
127. Nueah / Bio-Rindfleisch 11,90
128. Ped / Entenbrust 11,90
129. Pla / Rotbarschfilet 10,60
130. Gung / Garnelen 11,50

Spezialitäten

140. Khao Soy papaya 
ein Klassiker aus dem Norden Thailands,
frische Eiernudeln mit Hähnchenbrust in gelbem
Kokosmilch-Curry auf Sojasprossen mit roten Zwiebeln,
Thai-Koriander, kross ausgebackenen Nudeln,
gerösteten Zwiebeln und Limette 10,50
141. Som Tam 
Salat von frischer grüner Papaya mit Garnelen,
Thai-Bohnen, Tomaten sowie Chili, Knoblauch,
Zitronensaft und Erdnüssen, serviert in
feuriger Sauce⁵⁾ ohne Duftreis 10,90


alle Speisen auch außer Haus



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

142. Gai Thai
kross gebratene Hähnchenfleisch mit Erdnuß-Sauce
– pikant -, leichte Süße – und frischem Koriander,
serviert auf Sojasprossen, mit Duftreis oder 11,90
143. Ped / Entenbrust 12,90
144. Lab 
Salat mit Thai-Kräutern, roten Zwiebeln,
gemahlene und geröstete Reiskörnern,
säuerlich scharf gewürzt nach typischer Landesart,
lauwarm serviert mit fein gehacktem
Gai / Hähnchenfleisch und Duftreis oder 11,40
145. Ped / Entenbrust 13,10
146. Gaeng Pet Nor Mai Dong 
Hähnchenbrust, gebraten auf gesäuertem
Bambus⁵⁾ – delikater Geschmack – und Paprika,
mit Thai-Zitronenblättern und Basilikum, in
roter Curry-Sauce mit Kokosmilch,
serviert im Feuertopf dazu Duftreis 12,30
147. Gai Siam 
Hähnchenbrust in rotem Curry mit Lychees⁵⁾,
Paprika, Thai-Basilikum und Kokosmilch,
serviert im Feuertopf dazu Duftreis 12,30
148. Matsaman 
kross gebratenes Fleisch in Matsaman Kokosmilch
Curry – süß-sauer-pikant – mit ganzen Erdnüssen,
Kartoffeln und Zwiebeln mit
Gai / Hähnchenfleisch und Duftreis oder 12,50
149. Ped / Entenbrust 13,10
150. Nam Tok 
Salat mit Scheibchen von Schwein oder Rind,
frischen Thai-Kräutern, gemahlene und
geröstete Reiskörnern, roten Zwiebeln, gewürzt
nach typischer Landesart, serviert mit Duftreis
Muh / Bio-Schweinefleisch oder 12,60
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
167.	Portion frische Kräuter	1,50

alle Speisen auch außer Haus



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund