

# papaya

thai cuisine am boxhagener

Krossener Straße 11  
10245 Berlin-Friedrichshain  
030.297 712 31

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](http://www.naturverbund.de) -



# papaya

## Starter und Salate



1. Pho Pia Thod  
veg. gebackene Frühlingsrollen  
mit Salat u. süß-saurer Sauce <sup>5)</sup> 4,30  
  
Pho Pia Sod papaya  
frisch zubereitete kalte Frühlingsrollen  
mit Koriander, Nudeln, Salat und Erdnuß-Sauce mit
2. Pho Pia Sod Tao Hu / Tofu oder 4,70
3. Pho Pia Sod Gai / Hähnchenfleisch 4,90
4. Gai Sa Teh  
gebratene, pikant gewürzte Hähnchenfleischspieße  
mit Salat und Erdnuß-Sauce 6,40
5. Giau Thod Gai  
kross gebackene Teigtaschen gefüllt mit  
Hähnchenfleisch dazu Salat  
und süß-saurer Sauce <sup>5)</sup> 4,80
6. Thod Man Pla (pikant)  
hausgemachte, gebratene Fisch-Küchlein,  
gewürzt mit Zitronenblättern und Curry,  
dazu Salat und süß-saurer Sauce <sup>5)</sup> 6,90
7. Yam Tale   
Meeresfrüchtesalat mit Tomaten, Zwiebeln,  
Zitronengras u. Koriander 10,20
8. Yam Nueah   
Bio-Rindfleischsalat mit Tomaten, Zwiebeln,  
Gurke, Zitronengras u. Koriander 8,90
9. Yam Pla Mueg   
Tintenfischsalat mit Tomaten, Zwiebeln,  
Zitronengras u. Koriander 8,90
10. Salade Tao Hu  
gebratener Tofu mit verschiedene Salaten,  
dazu süß-saurer Sauce <sup>5)</sup> u. Erdnuß-Sauce 6,40
11. Yam Wun Sen Gung   
Glasnudelsalat mit Garnelen, Morcheln,  
Erdnüssen und Koriander 8,20






Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.  
**Naturverbund**

# papaya

## kleine Suppen

15. Tom Jued Tao Hu  
klare Suppe mit Tofu, Gemüse u. Morcheln 4,10
16. Tom Jued Wunsen Gai  
klare Suppe mit Glasnudeln, gehacktem  
Hähnchenfleisch, Pilzen, Gemüse u. Koriander 4,60
17. Giau Nam Muh  
klare Suppe mit hausgemachten Teigtaschen, gefüllt mit  
gehacktem Bio-Schweinefleisch, Gemüse u. Koriander 4,70
- Tom Kha <sup>?)</sup>   
Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Champignons,  
Zwiebeln u. Koriander mit
12. Tom Kha Tao Hu / Tofu oder 4,40
18. Tom Kha Gai / Hähnchenfleisch oder 4,90
19. Tom Kha Gung / Garnelen 5,10
- Tom Yam (säuerlich) <sup>?)</sup>   
Tom Yam Suppe mit Champignons, Zwiebeln, Koriander
14. Tom Yam Tao Hu / Tofu oder 4,20
20. Tom Yam Gai / Hähnchenfleisch 4,50
21. Tom Yam Gung / Garnelen 4,90

## große Suppen <sup>?)</sup>

- Guaitieu Nam  
große Suppe mit Reisnudeln, Sojasprossen,  
Gemüse und Koriander mit
25. Guaitieu Nam Tao Hu / Tofu oder 7,30
26. Guaitieu Nam Gai / Hähnchenfleisch 8,10
27. Guaitieu Nam Nueah / Bio-Rindfleisch 9,10
28. Guaitieu Nam Tom Yam Gai   
große Tom Yam Suppe mit Reisnudeln u. gehacktem  
Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Gemüse,  
Koriander und Erdnüssen 10,20
29. Giau Nam Muh  
klare Suppe mit hausgemachten Teigtaschen gefüllt mit  
gehacktem Bio-Schweinefleisch, Gemüse u. Koriander 8,30
30. Tom Yam Tale (säuerlich)   
Tom Yam Suppe mit Meeresfrüchten u. Champignons,  
Zwiebeln, Zitronengras u. Koriander 8,90
- Tom Kha <sup>?)</sup>   
Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Champignons,  
Zwiebeln u. Koriander mit
31. Tom Kha Tao Hu / Tofu oder 8,40
32. Tom Kha Gai / Hähnchenfleisch 8,80
33. Tom Kha Tale / Meeresfrüchte 9,20

# papaya

## Thai-Klassiker

### Reisnudeln

#### Pad Thai

gebratene *dünne Reisnudeln* mit Sojasprossen, Erdnüssen, Ei und süß-saurem Geschmack<sup>5)</sup> mit

35.	Pad Thai Tao Hu / Tofu oder	8,30
36.	Pad Thai Gai / Hähnchenfleisch	8,90
37.	Pad Thai Gung / Garnelen	10,90
44.	Pad Thai Nueah / Bio-Rindfleisch	10,10

#### Pad Siyu

gebratene *Reisbandnudeln* mit Thai-Broccoli, Pak Choi, Ei und schwarzen Bohnen in Soja-Sauce u. Erdnüssen

38.	Pad Siyu Tao Hu / Tofu oder	8,50
39.	Pad Siyu Gai / Hähnchenfleisch	9,10
40.	Pad Siyu Nueah / Bio-Rindfleisch	10,30
41.	Pad Siyu Gung / Garnelen	11,20

### Glasnudeln

#### Pad Wun Sen

gebratene Glasnudeln in milder Soja-Sauce, Ei, Sojasprossen u. Gemüse mit

45.	Pad Wun Sen Tao Hu / Tofu oder	7,90
46.	Pad Wun Sen Gai / Hähnchenfleisch	8,70
47.	Pad Wun Sen Nueah / Bio-Rindfleisch	10,20
48.	Pad Wun Sen Gung / Garnelen	10,90

### Eiernudeln

#### Bami Pad

gebratene Eiernudeln in milder Soja-Sauce, Ei, Sojasprossen u. Gemüse mit

50.	Bami Pad Tao Hu / Tofu oder	7,80
51.	Bami Pad Gai / Hähnchenfleisch	8,50
52.	Bami Pad Nueah / Bio-Rindfleisch	9,90
53.	Bami Pad Ped / krossem Entenfleisch	11,20
54.	Bami Pad Gung / Garnelen	10,90

### gebratener Reis

#### Khao Pad

gebratener Reis in milder Soja-Sauce, Ei u. Gemüse mit

55.	Khao Pad Tao Hu / Tofu oder	7,80
56.	Khao Pad Gai / Hähnchenfleisch	8,50
57.	Khao Pad Nueah / Bio-Rindfleisch	9,90
58.	Khao Pad Gung / Garnelen	10,90

# papaya

## Thai-Klassiker serviert mit Duftreis

### Pad Med Mamoang

Champignons gebraten mit Lauch, Zwiebeln u. Cashewkernen serviert in Austern-Sauce mit

59.	Tao Hu / Tofu oder	8,90
60.	Gai / Hähnchenfleisch	9,40

### Pad Pak Ruam Mid

frisches Gemüse gebraten in milder Soja-Sauce mit

61.	Tao Hu / Tofu oder	7,90
62.	Gai / Hähnchenfleisch	8,90
63.	Ped / krossem Entenfleisch	11,20
64.	Gung / Garnelen	10,90
65.	Pla Muek / Tintenfisch	9,90

### Pad Naman Hoi

Broccoli u. Champignons gebraten in Austern-Sauce mit

66.	Gai / Hähnchenfleisch oder	9,20
67.	Nueah / Bio-Rindfleisch	10,60

### Priaw Wan <sup>5)</sup>

Ananas, Erbsen, Gurken, Paprika, Pilze, Tomaten und Zwiebeln in süß-saurer Sauce mit kross gebackenem

70.	Tao Hu / Tofu oder	8,10
71.	Gai / Hähnchenfleisch	9,10
72.	Ped / krossem Entenfleisch	11,50
73.	Gung / Garnelen	11,20
74.	Pla / Rotbarschfilet paniert mit Weizenmehl	9,60

### Pad Krapao

Bohnen, Peperoni, Chili, Knoblauch und scharfer Basilikum gebraten mit

80.	Tao Hu / Tofu oder	8,30
81.	Gai / Hähnchenfleisch	9,50
82.	Gung / Garnelen	11,30
83.	Pla Muek / Tintenfisch	10,90
84.	Nueah / Bio-Rindfleisch	11,60



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**

# papaya

## Sam Ros

auf einer hausgemachten, süß-sauer-scharfen Sauce<sup>5)</sup>  
(Sauce der drei Geschmäcker) mit gebratenem  
Thai-Basilikum wird serviert mit

85.	Tao Hu / krossem Tofu oder	8,10
86.	Gai / krossem Hähnchenfleisch	9,10
87.	Ped / krossem Entenfleisch	11,90
88.	Pla / Rotbarschfilet paniert mit Weizenmehl	12,90

## Pad Ki Mau

Bohnen, Auberginen, Bambus, Paprika, Zwiebeln,  
Chili, Knoblauch, grüner Pfeffer, Khra Chai-Wurzeln und  
scharfer Thai-Basilikum gebraten mit

90.	Tao Hu / Tofu oder	8,90
91.	Gai / Hähnchenfleisch	9,90
92.	Nueah / Bio-Rindfleisch	11,90
93.	Ped / krossem Entenfleisch	12,90
94.	Gung / Garnelen	11,30

## Pad Khing

Champignons, Morcheln und Shiitake-Pilze mit Paprika,  
Zwiebeln und Ingwer gebraten mit

95.	Tao Hu / Tofu oder	8,10
96.	Gai / Hähnchenfleisch	9,10
97.	Nueah / Bio-Rindfleisch	11,60
98.	Ped / krossem Entenfleisch	11,20
99.	Gung / Garnelen	10,90
100.	Pla Muek / Tintenfisch	9,90
101.	Pla / Rotbarschfilet paniert mit Weizenmehl	9,60

## Thod Katiem Priek Thai

Knoblauch, Pfeffer, Sojasprossen, Gemüse und Koriander  
gebraten mit

105.	Gai / Hähnchenfleisch oder	9,10
106.	Nueah / Bio-Rindfleisch	11,60
107.	Ped / krossem Entenfleisch	11,20
108.	Gung / Garnelen	10,90
109.	Pla Muek / Tintenfisch	10,90
110.	Pla / Rotbarschfilet paniert mit Weizenmehl	9,90



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.  
**Naturverbund**

# papaya

## Thai-Currys serviert mit Duftreis

### Gaeng Kari (pikant)

gelbe Curry-Sauce mit Kokosmilch, Kartoffeln, Ananas <sup>5)</sup> und Zwiebeln serviert mit

114.	Tao Hu / Tofu oder	8,10
115.	Gai / Hähnchenfleisch	9,30
116.	Nueah / Bio-Rindfleisch	11,90

### Gaeng Kiau Wan

grüne Curry-Sauce mit Kokosmilch, Auberginen, Bohnen, Bambus, Erbsen, Karotten, Paprika und süßem Thai-Basilikum mit

120.	Tao Hu / Tofu oder	8,40
121.	Gai / Hähnchenfleisch	9,80
122.	Nueah / Bio-Rindfleisch	12,10
123.	Gung / Garnelen	11,90
124.	Pla / Rotbarschfilet paniert mit Weizenmehl	10,60

### Gaeng Panaeng

rote Curry-Sauce mit Kokosmilch, Paprika, Erbsen und Zitronenblättern mit

125.	Gai / Hähnchenfleisch oder	9,80
126.	Nueah / Bio-Rindfleisch	11,90
127.	Ped / krossem Entenfleisch	12,60
128.	Gung / Garnelen	11,90
129.	Pla / Rotbarschfilet paniert mit Weizenmehl	10,60

### Pad Pet

rote Curry-Sauce – ohne Kokosmilch – mit Auberginen, Bohnen, Bambus, Erbsen, Karotten, Paprika und Basilikum mit

130.	Tao Hu / Tofu oder	8,10
131.	Gai / Hähnchenfleisch	9,30
132.	Nueah / Bio-Rindfleisch	10,90
133.	Ped / krossem Entenfleisch	11,90
134.	Gung / Garnelen	10,90
135.	Tale/ Meeresfrüchte	12,90




Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**



# papaya

Gaeng Pet   
rote Curry-Sauce mit Kokosmilch, Auberginen,  
Bohnen, Bambus, Erbsen, Karotten, Paprika und  
süßem Thai-Basilikum mit




140.	Tao Hu / Tofu oder	8,40
141.	Gai / Hähnchenfleisch	9,80
142.	Nueah / Bio-Rindfleisch	12,10
143.	Gung / Garnelen	11,90
144.	Pla Muek / Tintenfisch	11,60

## papaya\_spezialitäten mit Duftreis

150.	papaya Ente - leichte Süße, pikant - kross gebackenes Entenfleisch mit verschiedenem Gemüse in dunkler Sauce nach Art des Hauses	12,90
151.	Gaeng Pet Ped Yang <sup>5)</sup>  kross gebackenes Entenfleisch in roter Curry-Sauce mit Kokosmilch, Ananas, Auberginen, Bambus, Bohnen, Erbsen, Karotten, Paprika, Tomaten und süßem Thai-Basilikum	12,90
152.	Gai Radtua kross gebratenes Hähnchenfleisch mit Erdnuß-Sauce und frischem Koriander, serviert auf Sojasprossen oder mit	11,90
153.	Ped / krossem Entenfleisch	12,90
154.	Gung Thod Katiem Priek Thai große Garnelen (mit Schale) gebraten mit Gemüse, Knoblauch, Pfeffer u. Koriander	14,90
155.	Pla Sam Ros  eine ganze Dorade, kross gebacken, serviert in einer süß-sauer-scharfen Sauce <sup>5)</sup> (Sauce der drei Geschmäcker) mit Thai-Basilikum	18,90
156.	Pla Rad Phrik  eine ganze Dorade, kross gebacken, serviert in einer roter Curry-Sauce mit Kokosmilch und Thai-Basilikum	18,90

# papaya

## Isaan Gerichte (Nord-Ost Thailand)

160. Som Tam <sup>5)</sup>   
Salat von frischer grüner Papaya mit Garnelen,  
Bohnen, Tomaten sowie Chili, Knoblauch,  
Zitronensaft und Erdnüssen  
- ohne - Duftreis 10,60
161. Nam Tok Nueah   
Salat mit Scheibchen vom Bio-Rind,  
frischen Thai-Kräutern, gemahlene u.  
gerösteten Reiskörnern, roten Zwiebeln,  
gewürzt nach typischer Landesart,  
serviert mit Duft- oder Klebreis 13,90
162. Lab Gai   
Salat mit fein gehacktem Hähnchenfleisch  
Thai-Kräutern, gemahlene u. gerösteten  
Reiskörnern, roten Zwiebeln, gewürzt nach  
typischer Landesart, lauwarm serviert  
mit Duft- oder Klebreis oder mit 11,40
163. Ped / gehackter Entenbrust 13,90

## Extras

170. Portion Reis 2,00
171. Portion Klebreis 2,50
172. Süß-saure Sauce <sup>5)</sup> 1,80
173. Erdnuß Sauce 1,80
174. Panaeng Sauce 2,90
175. Eiernudeln 2,10
176. Glasnudeln 2,10
177. Reismnudeln 2,10
178. Reisbandnudeln 2,10
179. Portion frische Kräuter 1,50



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**

# papaya

## Desserts

- |                    |  |      |
|--------------------|--|------|
| 180. Guai Thod     | gebackene Banane, warm serviert mit Honig                                | 4,90 |
| 181. Guai Buadschi | gegarte Banane in gesüßter Kokosmilch, warm serviert                     | 4,90 |
| 182. Matcha Eis    | japanisches Grüntee-Eis, aromatisiert mit Grünteepulver, reduzierte Süße | 4,90 |



*Alle Speisen auch außer Haus!*



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**

# papaya

## Getränke

### Milch-Shakes

200.	Mango	0,40 l	3,50
201.	Lychee	0,40 l	3,50
202.	Bananen	0,40 l	3,50
203.	Kokos	0,40 l	3,50

### Lassi

210.	Mango	0,40 l	3,50
211.	Lychee	0,40 l	3,50
212.	Rosenwasser <sup>4,5)</sup>	0,40 l	3,50

### Bier vom Fass

215.	Burgensteiner	0,30 l	2,80
216.	Burgensteiner	0,50 l	4,30

### Flaschenbiere

220.	Beck's Bier	0,33 l	2,80
221.	Singha Bier (thailänd.)	0,33 l	3,10
222.	Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,80

### Weizenbiere

225.	Hefeweizen	0,50 l	3,80
226.	Kristallweizen	0,50 l	3,80
227.	Dunkles Hefeweizen	0,50 l	3,80
228.	Alkoholfreies Hefeweizen	0,50 l	3,80

### Bier-Mix mit <sup>2,4,6,8,9)</sup>

230.	Bier mit Cola	0,50 l	3,50
231.	Bier mit Fanta	0,50 l	3,50
232.	Bier mit Sprite	0,50 l	3,50

# papaya

## Softdrinks

235.	Coca-Cola <sup>2,4)</sup> o. Cola Light <sup>2,4,8,9.)</sup>	0,20 l Fl.	2,40
236.	Fanta <sup>4,6)</sup>	0,20 l Fl	2,40
237.	Sprite <sup>4,6)</sup>	0,20 l Fl	2,40
238.	Schweppers Tonic Water <sup>1)</sup>	0,20 l Fl	2,70
239.	Schweppers Bitter Lemon <sup>1)</sup>	0,20 l Fl	2,70
240.	Schweppers Ginger Ale <sup>1)</sup>	0,20 l Fl	2,70

## orig. thailänd. Getränke mit crushed Eis

245.	Scha Manau - Eistee mit Zitronensaft	0,40 l	3,30
246.	Scha Yen - Eistee mit Milch	0,40 l	3,30
247.	Ga Fae Yen - Eiskaffee mit Milch <sup>2)</sup>	0,40 l	3,50
248.	Scha Kiau - Grüntee Shake mit Milch	0,40 l	3,70
249.	Nam Manau - Limettenlimo mit br. Zucker	0,30 l	3,90
250.	Nam Gra Dschiap - Hibiscuslimo mit Zitronen	0,40 l	3,90

## Mineralwasser

255.	Tafelwasser, Glas	0,20 l	1,60
256.	Taunusquelle Naturelle, kl. Fl.	0,25 l	2,50
257.	Taunusquelle Naturelle, gr.Fl.	0,75 l	5,60
258.	Taunusquelle Medium, kl. Fl.	0,25 l	2,50
259.	Taunusquelle Medium, gr. Fl.	0,75 l	5,60
260.	Taunusquelle Classic, kl. Fl.	0,25 l	2,50
261.	Taunusquelle Classic, gr. Fl.	0,75 l	5,60

## Säfte

265.	Orangensaft	0,20 l	2,40
266.	Mangonektar	0,20 l	2,40
267.	Ananassaft	0,20 l	2,40
268.	Sauerkirschnektar	0,20 l	2,40
269.	Bananennektar	0,20 l	2,40
270.	Apfelsaft klar	0,20 l	2,40
271.	Apfelschorle klein	0,20 l	2,30
272.	Apfelschorle groß	0,40 l	3,90



## Kaffeevariationen und Tee

275.	Kaffee <sup>2)</sup>	Tasse	2,40
276.	Espresso <sup>2)</sup>	Tasse	2,30
277.	doppelter Espresso <sup>2)</sup>	Tasse	3,90
278.	Cappuccino <sup>2)</sup>	Tasse	2,80
279.	Milchkaffee <sup>2)</sup>	Tasse	3,10
280.	Latte Macchiato	Glas	3,10
281.	Tee, diverse Sorten	Glas	2,40
282.	Grüner Tee	Glas	2,40
283.	Jasmin Tee	Glas	2,40
284.	jap. Tee mit Reiskörnern	Glas	2,80
285.	Zitronengras Tee u. Honig	Glas	3,10
286.	fr. Minze u. Honig	Glas	3,10
287.	Grüner Tee mit frischem Ingwer	Glas	2,80
288.	Grüner Tee mit fr. Ingwer u. Limette	Glas	3,00
289.	Gr. Tee mit fr. Ingwer, Limette u. Honig	Glas	3,20
290.	Portion Honig	Pckg	0,40

## Offene Weine <sup>3)</sup>

### weiß

300.	Riesling, Rheinhessen, Scholl, Q.b.A frisch und anregend, dezente Säure, Ökolog. Anbau, Qualitätswein	0,20 l	4,50
------	---	--------	------

### rot

301.	Vina Herminia tinto joven, Rioja Sp. D.O reine Tempranillo Traube, trocken, elegant samtig und warmtonig mit sehr verhaltener Barriqueote	0,20 l	4,50
------	--	--------	------

### rosé

302.	Vin de Pays de la Méditerranée, Fr. Familie Quiot, kräftig, zarte intensive Fruchtaromen	0,20 l	4,50
------	--	--------	------

## Schnäpse, Cognac und Whiskey

303.	div. Sorten nach Angebot	2,00 cl	3,10
------	--------------------------	---------	------

# 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



Unser Biofleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**

