

# 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 Fleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

## Naturverbund

Im Naturverbund erzeugen wir unser regionales Marken-Fleisch aus bestem Metzgerhandwerk 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.

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

- [www.naturverbund.de](http://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 Erdnußsauce<sup>5)</sup>, gerne auch richtig scharf 6,10
11. Pho Pia Thod  
gebackene vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Salat und süß-saurer Sauce<sup>5)</sup> 4,70
12. Pho Pia Sod papaya  
frisch zubereitete, kalte Frühlingsrollen mit Hähnchenfleisch, Nudeln, Salat, Kräutern und hausgemachter Erdnuß-Sauce 5,50
13. papaya Rollen  
hausgemachte, kross gebackene Reisteigrollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Glasnudeln und Morcheln, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce<sup>5)</sup> 5,50
14. Nang Gai Thod  
knusprig ausgebackene, fein gewürzte Hähnchenhaut, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce<sup>5)</sup> 5,90
15. Giau Thod Gai  
hausgemachte, kross gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, gewürzt mit Frühlingszwiebeln, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce 5,40
16. Thod Man Pla  
hausgemachte, gebratene Fisch-Küchlein, pikant gewürzt mit Zitronenblättern und Curry, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce<sup>5)</sup> 7,10
17. Gai Sa Teh  
gebratene, pikant gewürzte Hähnchenfleischspieße, serviert mit Salat und hausgemachter Erdnuß-Sauce 7,40



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**

# papaya

## Salate

25. Salade Tao Hu  
gebratene Tofuscheiben mit gemischtem Salat und hausgemachter süß-saurer Erdnuß-Sauce<sup>5)</sup> 6,90
26. Yam Wun Sen   
Glasnudelsalat mit Morcheln, Erdnüssen, Thai-Koriander und Tao Hu / Tofu oder 7,50
27. Gai / Hähnchenbrust 8,40
28. Gung / Garnelen 8,90
29. Salade Bangkok  
ein Salat mit frischer reifer Avocado, Streifen gebratener Hähnchenbrust, Thai-Koriander, gerösteten Zwiebeln und hausgemachter süß-saurer Erdnuß-Sauce<sup>5)</sup> 9,90
30. Yam Nueah   
Rindfleischsalat, angemacht mit Gurke, frischem Koriander, Tomaten, roten Zwiebeln und Thai-Zitronengras 9,90
31. Yam Tale   
Meeresfrüchtesalat angemacht mit frischem Koriander, Tomaten, roten Zwiebeln und Thai-Zitronengras 11,20

## Kinderteller – wirklich nur für Kinder

35. gebratene frische Eiernudeln mit Hähnchenbrust und frischem Gemüse in milder Soja-Sauce 7,50
36. gebratener Eierreis mit Hähnchenbrust und frischem Gemüse in milder Soja-Sauce 7,20





Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**

# papaya

## kleine Suppen

40. Tom Jued Tao Hu  
klare, milde Suppe mit Tofustücken,  
frischem Gemüse und Morcheln 4,50
41. Tom Jued Wunsen Gai  
klare milde Suppe mit Glasnudeln, fein  
gehacktem Hähnchenfleisch, Pilzen, Gemüse  
und frischem Koriander 5,20
42. Giau Nam Muh  
Suppe mit hausgemachten Teigtaschen, gefüllt  
mit fein gehacktem Schweinefleisch, Gemüse  
und Koriander 5,20
44. Tom Yam   
klare, säuerlich scharfe Suppe<sup>7)</sup> mit frischen  
Champignons, Koriander, Zitronengras, Zwiebeln,  
und Gai / Hähnchenbrust oder 5,10
45. Gung / Garnelen 5,50
46. Tom Kha   
pikante Suppe<sup>7)</sup> mit Kokosmilch, frischen  
Champignons, Koriander, Zitronengras, Zwiebeln  
und Gai / Hähnchenbrust oder 5,50
47. Gung / Garnelen 5,70

## große Suppen




50. Guaitieu Nam  
pikante Hühnerbrühe<sup>7)</sup> mit Reissnudeln, frischem  
Gemüse, Thai-Koriander, Sojasprossen und  
Tao Hu / Tofu oder 7,90
51. Nueah / Rindfleisch 9,90
52. Gai / Hähnchenbrust 9,20
53. Gung / Garnelen 10,10




Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**

# papaya





54. Udon Suppe  
eine große, pikant gewürzte Suppe<sup>7)</sup> mit Udon Nudeln (Weizenmehlnudeln), fein gehacktem Hähnchenfleisch, Zwiebeln und Thai-Kräutern 9,10
55. Tom Yam Tale   
klare, säuerlich scharfe Suppe<sup>7)</sup> mit Garnelen, Rotbarschfilet und Tintenfisch, aromatisiert mit frischen Champignons, Zitronengras, Zwiebeln und Thai-Koriander 9,90
56. Tom Kha   
pikante Suppe<sup>7)</sup> mit Kokosmilch, frischen Champignons, Zitronengras, Zwiebeln, Koriander und Gai / Hähnchenbrust oder 10,10
57. Gung / Garnelen 10,50
58. Tom Kha Tale   
pikante Suppe<sup>7)</sup> mit Kokosmilch, Garnelen, Rotbarschfilet und Tintenfisch, aromatisiert mit frischen Champignons, Zitronengras, Zwiebeln und Thai-Koriander 10,30

## Thai-Klassiker

65. Pad Thai   
gebratene Reismnudeln mit Sojasprossen, Erdnüssen, Ei, süß-saurem Geschmack<sup>5)</sup> und Tao Hu / Tofu oder 8,90
66. Gai / Hähnchenbrust 9,90
67. Gung / Garnelen 11,50
68. Pad Wun Sen  
gebratene Glasnudeln in milder Soja-Sauce mit Ei, frischem Gemüse, Sojasprossen und Tao Hu / Tofu oder 8,50
69. Gai / Hähnchenbrust 9,90
70. Nueah / Rindfleisch 10,90
71. Gung / Garnelen 11,20
168. Khao Pad  
gebratener Reis in milder Soja-Sauce, Ei, Gemüse und Tao Hu / Tofu oder 8,30
169. Gai / Hähnchenbrust 9,90
170. Nueah / Rindfleisch 10,90
171. Gung / Garnelen 11,20

# 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 10,90
73. Pad Pak Ruam Mid  
frisches Gemüse gebraten in milder Soja-Sauce mit  
Tao Hu / Tofu oder 8,90
74. Gai / Hähnchenbrust 10,20
75. Ped / Entenbrust 12,90
76. Pla / Rotbarschfilet 10,10
77. Gung / Garnelen 11,90
78. Sam Ros   
in einer hausgemachten süß-sauer-scharfen Sauce<sup>5)</sup>  
(Sauce der drei Geschmäcker) mit gebratenem  
Thai-Basilikum servieren wir Ihnen kross  
gebackenen Tao Hu / Tofu oder 8,90
79. Gai / Hähnchenbrust 11,90
80. Ped / Entenbrust 12,90
81. Pla / Rotbarschfilet 11,50
82. Pad Phrik   
frische Champignons, Paprika, Zwiebeln und  
Thai-Basilikum gebraten mit  
Tao Hu / Tofu oder 9,10
83. Muh / Schweinefleisch 10,90
84. Gai / Hähnchenbrust 10,50
85. Gung / Garnelen 12,50
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 11,90
87. Nueah / Rindfleisch 12,90
88. Ped / Entenbrust 13,90
99. Tao Hu / Tofu 9,90




Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**

# papaya

100. Pad Khing  
Morcheln, Shiitaki Pilze, Champignons, Paprika,  
Zwiebeln und frischer Ingwer mit gebratener  
Tao Hu / Tofu oder 8,90
89. Gai / Hähnchenbrust 10,20
90. Nueah / Rindfleisch 11,90
91. Ped / Entenbrust 12,90
92. Gung / Garnelen 12,50
93. Thod Katiem Prik Thai  
Knoblauch, Pfeffer und Koriander gebraten  
mit frischem Gemüse und  
Tao Hu / Tofu oder 8,90
94. Gai / Hähnchenbrust 10,90
95. Nueah / Rindfleisch 11,90
96. Ped / Entenbrust 12,90
97. Pla / Rotbarschfilet 11,10
98. Gung / Garnelen 12,10

## Thai-Currys serviert mit Duftreis

110. Gaeng Curry  
in pikanter gelber Curry-Sauce mit Kokosmilch,  
Kartoffeln, Ananas, Zwiebeln und  
Tao Hu / Tofu oder 8,90
111. Gai / Hähnchenbrust 11,90
112. Nueah / Rindfleisch 12,90
131. Ped / Entenbrust 13,90
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 9,10
114. Gai / Hähnchenbrust 11,90
115. Nueah / Rindfleisch 12,90
116. Ped / Entenbrust 13,90
117. Pla / Rotbarschfilet 11,60
118. Gung / Garnelen 13,10





Unser Fleisch. 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 8,90
120. Gai / Hähnchenbrust 11,90
121. Ped / Entenbrust 12,90
122. Pla / Rotbarschfilet 11,10
123. Pla Muek / Tintenfisch 11,10
124. Gung / Garnelen 12,10
125. Gaeng Panaeng   
in roter Curry-Sauce mit Kokosmilch, aromatisiert  
mit Zitronenblättern dazu Paprika,  
Erbsen, Thai-Bohnen und  
Tao Hu / Tofu oder 9,10
126. Gai / Hähnchenbrust 11,90
127. Nueah / Rindfleisch 12,90
128. Ped / Entenbrust 13,90
129. Pla / Rotbarschfilet 11,60
130. Gung / Garnelen 13,10

## 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 11,90
141. Som Tam   
Salat von frischer grüner Papaya mit Garnelen,  
Thai-Bohnen, Tomaten sowie Chili, Knoblauch,  
Zitronensaft und Erdnüssen, serviert in  
feuriger Sauce<sup>5)</sup> ohne Duftreis 11,90






alle Speisen auch außer Haus



Unser Fleisch. 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 13,90
143. Ped / Entenbrust 14,90
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 12,90
145. Ped / Entenbrust 14,90
146. Gaeng Pet Nor Mai Dong   
Hähnchenbrust, gebraten auf gesäuertem  
Bambus<sup>5)</sup> – delikater Geschmack – und Paprika,  
mit Thai-Zitronenblättern und Basilikum, in  
roter Curry-Sauce mit Kokosmilch,  
serviert im Feuertopf dazu Duftreis 14,10
147. Gai Siam   
Hähnchenbrust in rotem Curry mit Lychees<sup>5)</sup>,  
Paprika, Thai-Basilikum und Kokosmilch,  
serviert im Feuertopf dazu Duftreis 14,10
148. Matsaman   
kross gebratenes Fleisch in Matsaman Kokosmilch  
Curry – süß-sauer-pikant – mit ganzen Erdnüssen,  
Kartoffeln und Zwiebeln mit  
Gai / Hähnchenfleisch und Duftreis oder 14,40
149. Ped / Entenbrust 14,90
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 / Schweinefleisch oder 13,90
151. Nueah / Rindfleisch 14,90



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**

# papaya

## Extras

160.	Reis	2,30
161.	Reisnudeln	2,30
162.	Glasnudeln	2,30
163.	frische Eiernudeln	2,90
164.	Erdnuß-Sauce	2,20
165.	Panaeng-Sauce	3,10
166.	Süß-saure Sauce <sup>5)</sup>	2,20
167.	Portion frische Kräuter	1,70

*alle Speisen auch außer Haus*



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

**Naturverbund**