

papaya

thai cuisine am winterfeldtplatz

Winterfeldtstraße 42
10781 Berlin-Schöneberg
030.612 900 12

täglich geöffnet von 12 bis 16
und 17 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 excellentes 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 Familien-betriebe, transparente Herkunftsnachweise, kurze Transport-wege, 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 Erdnußsauce ⁵⁾, gerne auch richtig scharf 7,60
11. Pho Pia Thod
gebackene vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Salat und süß-saurer Sauce ⁵⁾ 5,80
12. Pho Pia Sod papaya
frisch zubereitete, kalte Frühlingsrollen mit Hähnchenfleisch, Nudeln, Salat, Kräutern und hausgemachter Erdnuß-Sauce 6,50
13. papaya Rollen
hausgemachte, kross gebackene Reisteigrollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Glasnudeln und Morcheln, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce ⁵⁾ 6,50
14. Nang Gai Thod
knusprig ausgebackene, fein gewürzte Hähnchenhaut, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce ⁵⁾ 7,10
15. Giau Thod Gai
hausgemachte, kross gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, gewürzt mit Frühlingszwiebeln, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce 6,30
16. Thod Man Pla
hausgemachte, gebratene Fisch-Küchlein, pikant gewürzt mit Zitronenblättern und Curry, serviert mit Salat und süß-saurer Sauce ⁵⁾ 8,80
17. Gai Sa Teh
gebratene, pikant gewürzte Hähnchenfleischspieße, serviert mit Salat und hausgemachter Erdnuß-Sauce 8,30






Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Salate

25. Salade Tao Hu
gebratene Tofuscheiben mit gemischtem Salat und hausgemachter süß-saurer Erdnuß-Sauce⁵⁾ 8,20
26. Yam Wun Sen 
Glasnudelsalat mit Morcheln, Erdnüssen, Thai-Koriander und Tao Hu / Tofu oder 8,80
27. Gai / Hähnchenbrust 9,90
28. Gung / Garnelen 11,10
29. Salade Bangkok
ein Salat mit frischer reifer Avocado, Streifen gebratener Hähnchenbrust, Thai-Koriander und hausgemachter süß-saurer Erdnuß-Sauce⁵⁾ 12,10
30. Yam Nueah 
Rindfleischsalat, angemacht mit Gurke, frischem Koriander, Tomaten, roten Zwiebeln und Thai-Zitronengras 11,70
31. Yam Tale 
Meeresfrüchtesalat angemacht mit frischem Koriander, Tomaten, roten Zwiebeln und Thai-Zitronengras 13,20

Kinderteller – wirklich nur für Kinder

35. gebratene frische Eiernudeln mit Hähnchenbrust und frischem Gemüse in milder Soja-Sauce 8,80
36. gebratener Eierreis mit Hähnchenbrust und frischem Gemüse in milder Soja-Sauce 8,80



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

kleine Suppen

- | | | |
|-------------------------|--|------|
| 40. Tom Jued Tao Hu | klare, milde Suppe mit Tofustücken, Pilzen, Zwiebeln, Koriander u. Knoblauch | 5,20 |
| 41. Tom Jued Wunsen Gai | klare milde Suppe mit Glasnudeln, fein gehacktem Hähnchenfleisch, Pilzen, Zwiebeln, Koriander u. Knoblauch | 6,10 |
| 42. Giau Nam Muh | Suppe mit hausgemachten Teigtaschen, gefüllt mit fein gehacktem Schweinefleisch, Pak Choi, Zwiebeln, Koriander u. Knoblauch | 6,10 |
| 44. Tom Yam | klare, säuerlich scharfe Suppe ⁷⁾ mit frischen Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Gai / Hähnchenbrust oder | 6,00 |
| 45. Gung / Garnelen | | 6,40 |
| 46. Tom Kha | pikante Suppe ⁷⁾ mit Kokosmilch, frischen Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Gai / Hähnchenbrust oder | 6,50 |
| 47. Gung / Garnelen | | 6,90 |

große Suppen




- | | | |
|-------------------------|---|-------|
| 50. Guaitieu Nam | pikante Hühnerbrühe ⁷⁾ mit Reismudeln, Pak Choi, Sojasprossen, Koriander, Knoblauch und Tao Hu / Tofu oder | 9,40 |
| 51. Nueah / Rindfleisch | | 11,50 |
| 52. Gai / Hähnchenbrust | | 10,80 |
| 53. Gung / Garnelen | | 11,80 |




Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya



54. Udon Suppe
eine große, pikant gewürzte Suppe⁷⁾ mit Udon Nudeln (Weizenmehlnudeln), fein gehacktem Hähnchenfleisch, Zwiebeln und Thai-Kräutern 10,70
55. Tom Yam Tale 
klare, säuerlich scharfe Suppe⁷⁾ mit Garnelen, Rotbarschfilet und Tintenfisch, aromatisiert mit frischen Champignons, Zwiebeln und Thai-Koriander 12,10
56. Tom Kha 
pikante Suppe⁷⁾ mit Kokosmilch, frischen Champignons, Zwiebeln, Koriander und Gai / Hähnchenbrust oder 11,80
57. Gung / Garnelen 12,10
58. Tom Kha Tale 
pikante Suppe⁷⁾ mit Kokosmilch, Garnelen, Rotbarschfilet und Tintenfisch, aromatisiert mit frischen Champignons, Zwiebeln und Thai-Koriander 12,00

Thai-Klassiker

65. Pad Thai 
gebratene Reismnudeln mit Sojasprossen, Erdnüssen, Ei, süß-saurem Geschmack⁵⁾ und Tao Hu / Tofu oder 10,40
66. Gai / Hähnchenbrust 11,70
67. Gung / Garnelen 14,40
68. Pad Wun Sen
gebratene Glasnudeln in milder Soja-Sauce, Ei, Sojasprossen Lauch, Tomaten und Tao Hu / Tofu oder 9,90
69. Gai / Hähnchenbrust 11,70
70. Nueah / Rindfleisch 12,70
71. Gung / Garnelen 13,20
168. Khao Pad
gebratener Reis in milder Soja-Sauce, Ei, Broccoli, Zwiebeln, Tomaten und Tao Hu / Tofu oder 9,60
169. Gai / Hähnchenbrust 11,70
170. Nueah / Rindfleisch 12,70
171. Gung / Garnelen 13,20

papaya

Thai-Klassiker serviert mit Duftreis


72. Pad Krapao Gai 
fein gehacktes Hähnchenfleisch, gebraten
mit Bohnen, Peperoni sowie mit Chili,
Knoblauch und scharfem Basilikum 13,20
73. Pad Pak Ruam Mid
frisches Gemüse gebraten in milder Soja-Sauce mit
Tao Hu / Tofu oder 10,40
74. Gai / Hähnchenbrust 11,70
75. Ped / Entenbrust 16,20
76. Pla / Rotbarschfilet 12,10
77. Gung / Garnelen 13,90
78. Sam Ros 
in einer hausgemachten süß-sauer-scharfen Sauce⁵⁾
(Sauce der drei Geschmäcker) mit Zwiebeln,
Paprika, Ananas und gebratenem Thai-Basilikum
mit kross gebackenen Tao Hu / Tofu oder 10,40
79. Gai / Hähnchenbrust 13,90
80. Ped / Entenbrust 16,20
81. Pla / Rotbarschfilet 14,40
82. Pad Phrik 
frische Champignons, Peperoni, Zwiebeln und
Thai-Basilikum gebraten mit
Tao Hu / Tofu oder 10,70
83. Muh / Schweinefleisch 12,70
84. Gai / Hähnchenbrust 12,10
85. Gung / Garnelen 14,50
86. Pad Ki Mau 
Bohnen und Auberginen, Peperoni frischem
grünem Pfeffer, Chili, Knoblauch, Khra Chai-Wurzeln,
und scharfer Thai-Basilikum gebraten mit
Gai / Hähnchenbrust oder 13,90
87. Nueah / Rindfleisch 15,00
88. Ped / Entenbrust 16,50
99. Tao Hu / Tofu 11,70




Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

100. Pad Khing 
Morcheln, Shiitaki Pilze, Champignons, Babymais, Lauch
Zwiebeln, Peperoni und frischer Ingwer mit gebratener
Tao Hu / Tofu oder 10,40
89. Gai / Hähnchenbrust 11,90
90. Nueah / Rindfleisch 13,90
91. Ped / Entenbrust 16,20
92. Gung / Garnelen 15,00
93. Thod Katiem Prik Thai
Knoblauch, Pfeffer, Sojasprossen und Koriander
gebraten mit frischem Gemüse und
Tao Hu / Tofu oder 10,40
94. Gai / Hähnchenbrust 12,70
95. Nueah / Rindfleisch 13,90
96. Ped / Entenbrust 16,20
97. Pla / Rotbarschfilet 13,20
98. Gung / Garnelen 14,40

Thai-Currys serviert mit Duftreis



110. Gaeng Kari (pikant)
in gelber Curry-Sauce mit Kokosmilch,
Kartoffeln, Ananas, Zwiebeln und
Tao Hu / Tofu oder 10,40
111. Gai / Hähnchenbrust 13,90
112. Nueah / Rindfleisch 15,00
131. Ped / Entenbrust 16,50
113. Gaeng Kiau Wan 
in grüner Curry-Sauce mit Kokosmilch und
Auberginen, Bohnen, Bambus, Peperoni,
süßem Thai-Basilikum und
Tao Hu / Tofu oder 10,70
114. Gai / Hähnchenbrust 13,90
115. Nueah / Rindfleisch 15,00
116. Ped / Entenbrust 16,50
117. Pla / Rotbarschfilet 14,40
118. Gung / Garnelen 15,50





Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

119. Pad Pet 
in roter Curry-Sauce - ohne Kokosmilch -
mit Auberginen, Bohnen, Bambus, Peperoni
süßem Thai-Basilikum und
Tao Hu / Tofu oder 10,40
120. Gai / Hähnchenbrust 13,90
121. Ped / Entenbrust 16,20
122. Pla / Rotbarschfilet 13,20
123. Pla Muek / Tintenfisch 13,20
124. Gung / Garnelen 14,40
125. Gaeng Panaeng 
in roter Curry-Sauce mit Kokosmilch und
Auberginen, Bohnen, Peperoni, Zitronenblättern,
Thai-Basilikum und
Tao Hu / Tofu oder 10,70
126. Gai / Hähnchenbrust 13,90
127. Nueah / Rindfleisch 15,00
128. Ped / Entenbrust 16,50
129. Pla / Rotbarschfilet 14,40
130. Gung / Garnelen 16,50

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 und Limette 14,40
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 14,40






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 16,50
143. Ped / Entenbrust 17,70
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 15,00
145. Ped / Entenbrust 17,70
146. Gaeng Pet Nor Mai Dong 
Hähnchenbrust, gebraten auf gesäuertem
Bambus⁵⁾ – delikater Geschmack – und Peperoni
mit Thai-Zitronenblättern und Basilikum, in
roter Curry-Sauce mit Kokosmilch,
serviert im Feuertopf dazu Duftreis 16,50
147. Gai Siam 
Hähnchenbrust in rotem Curry mit Lychees⁵⁾,
Kokosmilch, Peperoni und Thai-Basilikum
serviert im Feuertopf dazu Duftreis 16,50
148. Matsaman 
kross gebratenes Fleisch in Matsaman Kokosmilch
Curry – süß-sauer-pikant – mit ganzen Erdnüssen,
Kartoffeln und Zwiebeln mit
Gai / Hähnchenfleisch und Duftreis oder 16,20
149. Ped / Entenbrust 17,70
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 16,50
151. Nueah / Rindfleisch 17,70



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund

papaya

Extras

160.	Reis	2,60
161.	Reisnudeln	2,60
162.	Glasnudeln	2,60
163.	frische Eiernudeln	3,20
164.	Erdnuß-Sauce	2,50
165.	Panaeng-Sauce	3,70
166.	Süß-saure Sauce ⁵⁾	2,50
167.	Portion frische Kräuter	2,10

alle Speisen auch außer Haus



Unser Fleisch. Nachhaltig. Regional.

Naturverbund