

Unsere Empfehlung

W1 / 9,50 EUR ⁴

Marinierte Black-Tiger-Garnelen in Limetten-Knoblauch-Sauce mit Minze
und frischen Kräutern auf Algensalat



W2 / 14,50 EUR ^{1,2,3,4,6,9}

Spezial-Sushi-Rolle, gefüllt mit Tempura-Garnele, Avocado, Mango und
Friskäse, getoppt mit scharfem Lachstatar (in 6 Stücke geschnitten)

W3 / 19,50 EUR ^{1,2,8}

Knusprige Ente und Tonkatsu-Hühnchen auf Wok-Gemüse mit Erdnuss-
Kokosmilch-Sauce, serviert mit Jasminreis



W4 / 21,50 EUR ^{1,4,5,6}

Gebratene Udon-Nudeln mit Black-Tiger-Garnelen, Tintenfisch,
Blue Mussels, Thai Basilikum, Paprika, Peperoni, Frühlingszwiebeln und
Gemüse

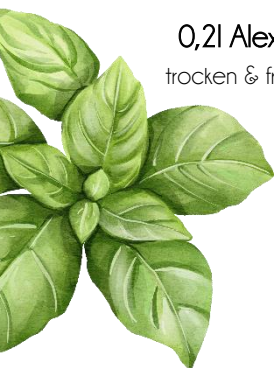


Dazu empfehlen wir:

Vietnamesischer Iced Latte ^{9,f,b} – 5,50 EUR

mit Sahne und Kondensmilch

0,2l Alexander Laible Weißer Burgunder Muschelkalk – 8,00 EUR
trocken & fruchtig mit Noten von Papaya, Mango, Ananas und Boskoop-Äpfeln



Landsberger Straße 447 • 81241 München
Tel. +49 (0) 89 12020596 • www.hoathoa.de