

UNSERE EMPFEHLUNG

W1 | 11,90 EUR ^{1,3,4,8}))

Grüner Papaya-Salat in Limetten-Chili-Knoblauch-Dressing mit gebackenen Rotbarschfiletwürfeln, Black-Tiger-Garnelen, Kirschtomaten, Karotten, Jungbohnen, Erdnüsse und Kräuter, serviert mit Krabbenchips

W2 | 12,50 EUR ^{1,2,3,4,6,9})

Spezial-Sushi-Rolle, gefüllt mit Ebi Fry, Avocado, Paprika und Frischkäse, getoppt mit Surimi (Krebsfleisch), Kaviar, würziger Mayonnaise und Teriyaki-Sauce (in 8 Stücke geschnitten)

W3 | 20,50 EUR ^{1,4,5})

Gebratene Udon-Nudeln (dicke Nudeln) mit Black-Tiger-Garnelen, Sepia, Muscheln, Gemüse und Thai-Basilikum

W4 | 18,50 EUR ^{1,6})

Gebackener Hühnerschenkel, mariniert mit Zitronengras und Galanga auf Wok-Gemüse, Champignons, Zwiebeln und grünem Spargel in feiner schwarzer Bohnensauce

Dazu empfehlen wir:

0,2l Forster Mariengarten Riesling (halbtrocken) – 7,50 EUR

Feinherber, saftiger Riesling mit dezenter Restsüße

0,2l Emil Bauer & Söhne Sauvignon Blanc (trocken) – 8,00 EUR

Animierend mit ausgeprägter Frucht nach Holunder, Zitrus und grüner Paprika

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