

das **O** - **sha**

Die feine Thaiküche in Erlangen.
Willkommen in einem einzigartigen
Thai-Restaurant-Konzept.

Unser Restaurant bietet nicht nur exquisite thailändische Küche, sondern auch ein Ambiente, das die Essenz der Thai-Kultur mit dem eleganten Charme des Jugendstils verbindet. Unsere Speisekarte präsentiert eine reiche Auswahl an traditionellen thailändischen Gerichten, die mit frischen Zutaten und authentischen Rezepten zubereitet werden. Von duftenden Currys bis hin zu köstlichen Nudelgerichten werden die Aromen und Gewürze der thailändischen Küche in jedem Bissen spürbar.

Bar
Herzlich willkommen in unserer exquisiten Bar im ersten Stock, die sich inmitten eines charmanten Jugendstilhauses befindet! Tauchen Sie ein in eine Welt der Eleganz und des Geschmacks, während Sie die Treppe hinaufschreiten und unsere atemberaubende Bar betreten. Hier erwartet Sie eine einzigartige Kombination aus thailändischer Raffinesse und dem zeitlosen Flair des Jugendstils.

Meeting
Die Tagungsräume sind mit viel Liebe zum Detail gestaltet und verströmen eine zeitlose Eleganz. Hohe Decken mit verzierten Stuckarbeiten und Kronleuchtern sorgen für ein luftiges Gefühl. Die Jugendstil-Tagungsräume bieten somit nicht nur eine optimale Umgebung für produktive Meetings und Konferenzen, sondern auch eine Reise in die prachtvolle Ära des Jugendstils. Die Verschmelzung von historischem Charme und moderner Funktionalität macht diese Räumlichkeiten zu einem begehrten Ort für Veranstaltungen, die einen Hauch von Einzigartigkeit suchen. Gereicht wird feine Thaiküche.

Event
Eine zauberhafte Eventlocation, die in einem beeindruckenden Jugendstilhaus residiert und sich als vielseitiger Ort für unvergessliche Anlässe etabliert hat. Die Eventlocation im Jugendstilhaus ist somit der ideale Ort für Hochzeiten, Firmenfeiern und alle Arten von besonderen Anlässen. Hier treffen atemberaubende Architektur, köstliche thailändische Küche und einwandfreier Service aufeinander, um ein unvergessliches Erlebnis für alle Gäste zu schaffen.

und wie Sie es sich schon denken können... gereicht wird feine Thaiküche.

VORSPESIEN & STARTER

69	O-SHA STARTERS gemischte Saisonale Vorspeisen mit speziellen Hausdips, Mix für 2 Personen	15,50
+	Jasminreis	2,00
+	Klebereis	3,50
+	Portion gebratener Eierreis	4,50
+	Portion gebratene Reismudeln	4,50
+	Separat zubereitete Soße	3,50
+	Portion Cashewnüsse	2,00
+	Spiegelei	2,00
+	Portion frisch gehackter Chili	1,50
01	POR PIA KROB (vegetarisch) frittierte Frühlingsrollen, Glasnudeln, Weißkraut, Karotten, Frühlingzwiebeln, Morcheln, dazu ein süß-saurer Dip.	6,00
02	SATE GAI Hähnchenbruststreifen auf Holzspieß in Thai Gewürzen und Kokosmilch mariniert, dazu Erdnusssoße.	6,00
03	SOM DAM THAI SALAT (scharf) grüne Papaya in Streifen mit Tomaten, Karottenstreifen, Erdnüssen, Limette, Tamarinde, Chili, Knoblauch.	8,50
04	AVOCADO mit Mixsalat und Hausdressing.	8,50

SUPPEN

911	DOM YAM O-SHA STYLE (leicht scharf) Garnelen in traditioneller schaf-sauer Kokos-Suppe mit Chili, Zitronengras, Galanga, Limette, Pilzen, Tomaten, garniert mit Koriander.	08,00
10	DOM DJÜD (nicht scharf) klare Suppe, Glasnudeln, Lauch, Morcheln, Gemüse und gehacktes Hähnchen (auch in vegetarisch).	06,50

FISCH & RIESENGARNELE

27	GUNG SCHUSCHI (leicht scharf) gebratene Riesengarnelen übergossen mit sämigem roten Kokos-Curry, garniert mit Limettenblättern und Thai Basilikum.	25,00
28	LOUP DE MER PAD PET (scharf) ganzer Loup de Mer, sämige rote Curry Soße mit Krachai (Dreifingerwurz), grünem Pfeffer, Basilikum und Gemüse .	25,00
29	LOUP DE MER PAD SCHA / PAD SCHA TALLEE (scharf) ganzer gebackener Loup de Mer oder Meeresfrüchte (Tintenfisch, Muscheln und Garnelen) mit Zitronengras, Krachai (Dreifingerwurz), Thaibasilikum, Limet- tenblättern und Gemüse. Serviert mit einer Portion Jasminreis.	25,00

SALATE

13	YAM NÜA (scharf) Argentinische Steakhüfte geschnitten dazu Gurke, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Karotten und unserer Yam- Soße, auf Wunsch mit Jasminreis.	17,50
15	NAM DOK BED (scharf) Ente in feine Stücke geschnitten zu- sammen mit Minze, Thai Basilikum, Koriander, Schalotten, geröstetem Chili, geröstetem Reis und Limettensalat vermischt. Als Beilage servieren wir Klebereis.	17,50
16	LAAB GAI (scharf) Hähnchen	15,50
17	LAAB NÜA (scharf) Argentinische Steakhüfte gehackt mit geröstetem Reis, geröstetem Chili ver- mischt mit frischer Minze, Schalotten, Zitronenblättern und Koriander, serviert mit Klebereis.	17,50
18	SOM DAM THAI (scharf) grüne Papaya in Streifen mit Tomaten, Karottenstreifen, Erdnüssen, Limette, Tamarinde, Chili, Knoblauch, serviert mit Klebereis.	16,50

HAUPTSPEISEN VARIATIONEN

	Kombinieren Sie selbst:	
+ 1	Knusprige Thai Ente	17,50
+ 2	Hähnchen	13,80
+ 3	Steakhüfte	17,50
+ 4	Tofu	12,50
+ 5	Meeresfrüchte	17,50
+ 6	Garnelen	17,50
50+	PRIOW WAAN (nicht scharf) Süß-Sauer mit Tomaten, Ananas, Paprika, Gurken und Zwiebeln.	
52+	PAD KHING (würzig) frischer Ingwer, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Zucchini, Paprika und Pilze in Soja-Austernsoße.	
53+	PAD KRAPAU (scharf) scharf angebraten mit scharfem Thai Basilikum, Paprika, Karotten, Bohnen, Chili, Zwiebeln und Chili-Knoblauch Soße.	
54+	PAT PET (scharf) Gebratenes rotes Curry mit grünem Pfeffer, Paprika, Zucchini, Karotten, gemischtes Gemüse, Thaibasilikum und Limettenblättern.	
55+	PANÄNG (leicht scharf) Erdnuss-Kokos-Curry mit Cashewnüssen, Bohnen, Paprika, Pilzen Limettenblätter und Thaibasilikum.	
56+	GÄNG DÄNG (leicht scharf) Rotes Kokos-Curry mit Bambusstreifen, Paprika, Auberginen, Broccoli, Zucchini und Thai Basilikum.	

- 1 Koffeinhaltig
- 2 Mit Farbstoff
- 3 Chininhaltig
- 4 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 5 Mit Konservierungsstoff
- 6 Enthält Milchprodukte
- 7 Enthält 1 kcal pro 100 ml
- 8 Mit natürlichem Farbstoff Beta-Carotin
- 9 Enthält glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse##

Allergene & Zusatzstoffe siehe Aushang

NACHSPEISEN

61	KHAO NIOU DAM süßer schwarzer Klebereis mit Palmzucker aufgekocht, getoppt mit Kokoscreme.	7,00
62	ROTI SAI GLUI Thailändischer Crepes mit Banane gebraten, dann geschnitten, mit süßer Milch und Schokosoße garniert.	7,50

NUDELN & REISGERICHTE

20	PAD THAI O-SHA STYLE (nicht scharf) Reisbandnudeln mit Tofu, Ei, Riesengarnelen, Erdnüssen, Sojasprossen, Tamarinden-Soße und Frühlingszwiebeln .	15,40
21	PAD SEE YOU GAI (nicht scharf) gebratene Reisbandnudeln mit Hähnchen, Eiern und Gemüse in dunkler Sojasoße.	13,50
22	PAD SEE YOU NÜA (nicht scharf) gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Eiern und Gemüse in dunkler Sojasoße.	16,80
23	KAO PAD GAI (nicht scharf) gebratender Reis mit Sojasoße Hähnchenfleisch, Eiern, Zwiebeln, Karotten, Paprika und Erbsen, serviert mit Tomaten und Gurken.	15,50
24	LINGUINE KI MAO NÜA (scharf) gebratene Weizennudeln mit gehacktem Rindfleisch, Soja Soße, Gemüse, frischem Chili, Knoblauch, Peperoni, grünem Pfeffer und scharfem Basilikum.	16,50
25	Linguine Pad Pet Talee (leicht scharf) Weizennudeln mit roter Curry-Paste, Meeresfrüchten, Thaibasilikum und Limettenblättern.	17,50

O-SHA SIGNATURE STARTER

78	TUNA SASHIMI (leicht scharf) mit Chili-Minz-Soja-Limetten Dressing.	15,00
79	TUNA TARTAR (leicht scharf) Frisch gehackter Thunfisch mit Avocado Chili-Minz -Soja-Limetten Dressing.	17,50
80	BRUSCHETTA THAI (pikant) Garnelen-Hähnchen-Farce auf Baguette gebacken mit Erdnuss-Gurken Dip.	6,50
84	CRISPY SPINAT-KÄSE ROLLS (nicht scharf) Blattspinat mit Frischkäse im Teigmantel mit Dip.	6,50
	SUMMER ROLL (pikant) Reisnudeln, Thaikräuter umwickelt mit Reispapier. Dazu süßen Chili-Limette- Soja-Erdnussdip.	
	wählen Sie mit:	
81	mit Avocado (vegan)	6,70
82	Shrimp	6,70
83	Salmon tempura	6,70
85	SEAWEEED SALAD (pikant) mariniert mit Chili und Sesam. *mit Farbstoff	6,50
86	THAI SAUSAGE (finger food starter, leicht scharf) Traditionelle Thai Isaan Bratwurst mit Schweinfleisch, Reis, Koriander. Beilage Gurke, Ingwer und Salat, thailändisches finger food.	12,00
87	DRY PORK / DRY BEEF (finger food starter, pikant) Luftgetrocknetes und in Öl ausgebratene Schweinfleisch oder Rindfleisch. Beilage Salatblätter und Kräuter-Chilli- Tamarinden Dip.	12,00
88	THAI PORK MEAT BALLS (finger food starter, pikant) Hausgemachte Schweinfleischbällchen auf Sate Spieß mit süß-sauer-scharfem Dip.	9,00
14	SHRIMP DONUT A LA' THOD MAN GUNG (finger food starter.) Garnelen Farce frittiert mit süßsauer Erdnuss Dip	9,00

O-SHA SIGNATURE HAUPTSPEISEN

91	GLASS NOODLE SALAD (scharf) Gehacktes Hähnchen und Garnelen, Koriander, Zwiebeln und Chili- Knoblauch-Limetten Dressing.	15,50
92	SALAT WITH FRIED... (nicht scharf) Chicken pieces Salmon pieces auf gemischtem Blattsalat und Avocado wahlweise mit Ingwer-Sesam -Sojasoße Dressing oder Joghurt Majonese Dressing, Balsamico Dressing.	12,80 13,80
93	BEEF CURRY A LA MASSAMAN (leicht scharf) mit Erdnüssen und Kartoffeln, Zwiebeln dazu Reis.	19,50
94	CHICKEN IN SWEET CHILIPASTE (leicht scharf) Hähnchenschenkel geschnitten, gebraten mit Gemüse, Basilikum, Chili, süße Chilipaste und dazu Reis.	15,50
95	PANÄNG AVOCADO (pikant) Erdnusskokos Curry mit Hähnchen, Avocado und Cashewnüssen on top.	16,00
96	SALMON SCHUSCHI (pikant) Lachs gebraten mit Kokos-Curry übergossen, dazu Gemüse und Reis.	16,00

NACHSPEISEN

101	COCORICE MIT MANGO (süß) Mango mit süßem Kokosklebereis	8,50
102	PORTION MIT ZWEI EISKUGELN (süß) Matcha Eis Sesam Eis Yuzu Zitronen Eis Vanille Eis	5,30