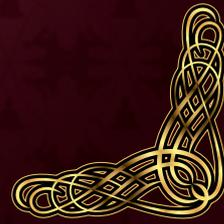




Mattana Pura





Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie hier in Leipzig im Restaurant
„MATTANA PURA“ begrüßen zu dürfen.

Das thailändische Wort „Mattana“ steht für die Liebe und Leidenschaft, mit der wir die authentische
Küche Thailands in einem gemütlichen Ambiente unseren Gästen nahebringen wollen.

Siam, im Wesentlichen das heutige Thailand, war eines der alten Königreiche Indochinas, gelegen
zwischen den gigantischen Landmassen Indiens und Chinas. Seine Kultur, wie seine Küche sind von
beiden stark beeinflusst. Letztere zeichnet sich durch die Verwendung zahlreicher Kräuter und
Gewürzen aus, die ihre Herkunft in der Region des alten Siam haben, den Gerichten einen
unverwechselbaren Geschmack, aber auch eine beträchtliche Schärfe verleihen.

Viele haben eine therapeutische Wirkung.

Reis, Weißfleisch und Gemüse, Fisch und Geflügel, die nur kurz durch die Pfanne geschwänkt werden,
sind Grundlagen der meisten Gerichte, die mit Löffel und Gabel, aber ruhig auch mit der Zuhilfenahme
der Finger zu sich genommen werden; das Messer findet kaum Verwendung. Jeder bestellt für sich was
ihm schmeckt, doch alle greifen zu, sobald die erste Speise auf dem Tisch steht.

Eine strenge Speisefolge gibt es nicht. So teilen alle die Freuden gemeinsamen Essens und die
wegen der aufwendigen Zubereitung manchmal vorkommende Wartezeit wird verkürzt.

Unsere Köche bereiten die Speisen für Sie so originalgetreu zu,
wie es in Deutschland möglich ist, gesondert für jeden Gast.

Auch jede Suppe entsteht eigens für Sie in der Kugelpfanne.

Sollten Sie indessen das Essen mehr oder weniger scharf wünschen,
lassen Sie uns dies bitte vor der Bestellung wissen.



Vorspeisen

อาหารว่าง



Suppen

ซุ๊ป



1. Po Pia Thod ปอเปี๊ยะทอด 3,50
Kross gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Thai Kräutern
2. Giau Thod เกี้ยวทอด 3,90
Gebackene Wan Tan Teigtaschen mit Gehacktesfüllung und süß-saurer Sauce
3. Kao Pod Thod ข้าวโพดทอด 4,50
Knusprig gebackene Maistaler mit süß-saurer Sauce
4. Satay Ruammit สะเต๊ะรวมมิตร 4,60
Traditionell gewürzte Hühnerfleischspieße mit hausgemachter Sauce
5. Tao Hu Thod เต้าหู้ทอด 3,50
Knusprig gebackenes Tofu mit süß-saurer Sauce

6. Thom Jud Wun Sen แกงจืดวุ้นเส้น 3,50
Klare Glasnudelsuppe mit Morcheln, Seetang und Thai Gewürzen
7. Thom Kha Gai ต้มข่าไก่ 3,90
Zartes Hühnerfleisch in Kokosmilch mit Galanga Wurzel, Zitronengras, Zwiebeln und Champignons
8. Thom Kha Gung ต้มข่ากุ้ง 4,50
Meeresgarnelen in Kokosmilch mit Galanga Wurzel, Zitronengras, Zwiebeln und Champignons
9. Thom Yam Gai ต้มยำไก่ 3,90
Zartes Hühnerfleisch mit thailändischen Kräutern, Zitronengras und Champignons
10. Thom Yam Gung ต้มยำกุ้ง 4,50
Garnelensuppe mit thailändischen Kräutern, Zitronengras und Champignons
11. Giau Nam เกี้ยวซ่า 5,90
Wantansuppe mit hausgemachten gefüllten Teigtaschen und verschiedenem Gemüse
12. Kuai Diao Paolo Gai ก๋วยเตี๋ยวพะโล้ไก่ 5,90
Traditionelle Sternanis Suppe mit frischer Hühnerbrust und Wantannudeln





Salate und kleine Küche

อาหารยำ



- | | |
|---|-------|
| 13. Yam Wun Sen ยำวุ้นเส้น
Pikanter Glasnudelsalat mit frischen thailändischen Kräutern | 7,50 |
| 14. Yam Nua ยำเนื้อ
Scharfer Rindfleischsalat mit frischen thailändischen Kräutern | 7,90 |
| 15. Lab Gai / Lab Mu ลาบไก่ / ลาบหม
Frischer Salat mit Hähnchen- oder Schweinegeschnetzeltem, angerichtet mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern | 7,90 |
| 16. Kao Pad Gung ข้าวผัดกุ้ง
Gebratener Reis mit Garnelen, Gemüse und thailändischen Kräutern | 9,90 |
| 17. Pad Thai Gung Sod ผัดไทยกุ้งสด
Gebratene Streifennudeln mit Garnelen und verschiedenem Gemüse in Tamarinsauce | 9,90 |
| 18. Pad Siiu Gai ผัดซีอิ้วไก่
Gebratene Streifennudeln mit Hühnerbrust und verschiedenem Gemüse in Sojasauce | 8,90 |
| 19. Pad Wun Sen Ga ผัดวุ้นเส้นไก่
Gebratene Glasnudeln mit zartem Rindfleisch und frischem Gemüse | 8,90 |
| 20. Som Tam Thai ส้มตำไทย
Traditioneller, scharfer Papaya Salat mit Chili und Erdnüssen | 8,90* |

*Nur saisonal verfügbar





Spezialitäten „Mattana Pura“

อาหารพิเศษประจำร้าน



- | | |
|---|-------|
| 21. Gung Pad Wein Daeng „Mattana“ กุ้งผัดซอสไวน์แดง มัทนา | 14,90 |
| Gebratene Garnelen mit verschiedenem Gemüse in thailändischer Rotweinsauce | |
| 22. Ho Mok Taley „Mattana“ ห่อหมกทะเล มัทนา | 14,90 |
| Meeresfrüchte mit rotem Curry, Kokosnusscreme, Chinakohl und Basilikum, eingebettet in Bananenblättern | |
| 23. Gung / Ped Mango กุ้งมังโก้ หรือ เป็ดมังโก | 16,90 |
| Traditionell gebratene Garnelen / Entenbrust in Mangosauce mit Bambus, Wasserkastanien, Litschies und Ananas | |
| 24. Gai Pad Metmamoang „Mattana“ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ มัทนา | 13,70 |
| Kross gebratene Hühnerbrust in Sojasauce mit Cashewnüssen und thailändischen Wasserkastanien | |
| 25. Gaengpet Ped Yang „Mattana“ แกงเผ็ดเป็ดย่าง มัทนา | 15,90 |
| Im Steintopf gebackene Entenbrust mit rotem Curry, Kokoscreme, Ananas, Wasserkastanien und Bambus, angerichtet mit traditionellen Thai Gewürzen | |
| 26. Ped Mattana „Mattana“ เป็ด มัทนา | 14,70 |
| Gebraten Ente mit Morcheln, Sojasprossen, jungem Mais, Erbsen, Wasserkastanien, Bambus, Möhren in einer Mischung aus Soya - und Austernsauce | |
| 27. Pla „Mattana“ ปลา มัทนา | 14,90 |
| Scharf gebratener Buntbarsch in Austernsauce mit verschiedenem Gemüse, Ingwer und Thai Basilikum | |



Vom Schwein

หมู



- | | |
|--|-------|
| 28. Pad Piau Wan Mu ผัดเปรี้ยวหวานหมู | 9,50 |
| Gebratenes Schweinefleisch in süß-saurer Sauce mit Paprika, Gurken und Ananas | |
| 29. Mu Pad King หมูผัดขิง | 10,90 |
| Würziges Schweinefleisch mit Ingwer, Sojasprossen, verschiedenem Gemüse, Morcheln und Champignons | |
| 30. Gaeng Kiau Wan Mu แกงเขียวหวานหมู | 12,90 |
| Gebratene Entenbrust mit verschiedenen Gemüsevariationen, wie Sojasprossen, Gurke und Zuckerschoten in Tamarin-Sauce | |



Alle Speisen werden mit Hom Mali Reis (Duftreis) serviert. Glas- und Reisnudeln als Beilage 1,75 Euro extra.

Alle Speisen werden mit Hom Mali Reis (Duftreis) serviert. Reis- und Glasnudeln als Beilage 1,75 Euro extra.



Vom Huhn
ไก่



- | | |
|---|-------|
| 31. Pad Prian Wan Gai ผัดเปรี้ยวหวานไก่ | 8,90 |
| Zart gebratene Hühnerbrust in süß-sauer Sauce mit Paprika, Gurken und Ananas | |
| 32. Gai Pad King ไก่ผัดขิง | 9,90 |
| Würzige Hühnerbrust mit Ingwer, Sojasprossen, verschiedenem Gemüse, Morcheln und Champignons | |
| 33. Gaeng Kiau Wan Gai แกงเขียวหวานไก่ | 11,90 |
| Im Steintopf servierte Hühnerbrust mit Kokosmilch, grüner Currysauce und frischem Gemüse | |
| 34. Pad Grapao Gai ผัดกระเพราไก่ | 10,90 |
| Pikant gebratene Hühnerbrust mit verschiedenem frischem Gemüse in traditioneller Sauce und Thai Basilikum | |
| 35. Panaeng Gai พะแนงไก่ | 11,90 |
| Pikante Hühnerbrust in Panaeng Curry (rotem Curry), verschiedenem Gemüse, Kokosmilch und Zitronenblatt | |
| 36. Gaeng Massaman Gai แกงมัสมั่นไก่ | 11,90 |
| Im Steintopf servierte zarte Hühnerbrust mit Kokosmilch, Erdnuss-Currysauce, Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln | |
| 37. Gaeng Gari Gai แกงกระหรี่ไก่ | 11,90 |
| Im Steintopf servierte Hühnerbrust mit Kokosmilch, gelber Currysauce und verschiedenem frischem Gemüse | |
| 38. Gai Pad Metmamoang Hin Mapan ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 12,90 |
| Kross gebratene Hühnerbrust in Sojasauce mit Cashewnüssen und verschiedenem Gemüse | |





Aus dem Meer

ทะเล



- | | |
|--|-------|
| 39. Pla Rad Prik ปลาราดพริก | 14,90 |
| Kross gebackener Buntbarsch mit Gemüsevariation in süß-scharfer Sauce und thailändischen Kräutern | |
| 40. Pad Pet Pla Duk ผัดเผ็ดปลาดุก | 14,90 |
| Scharf gebratener thailändischer Süßwasserwels in roter Currysauce mit Gemüsevariation, frischem Ingwer und Chili | |
| 41. Pad Grapao Taley ผัดกระเพราทะเล | 13,90 |
| Pikant gebratene Meeresfrüchte mit verschiedenem frischem Gemüse und Kräutern in einer Mischung aus Soja- und Austernsauce | |
| 42. Panaeng Taley พะแนงทะเล | 13,20 |
| Pikant gebratene Meeresfrüchte in Panaeng Curry (rotem Curry), verschiedenem Gemüse, Kokosmilch und Zitronenblatt | |
| 43. Yam Taley ยำทะเล | 9,90 |
| Pikanter Meeresfrüchtesalat mit thailändischen Kräutern, Chili und Koriander | |
| 44. Gung Pad Gatiam Prik Thai กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย | 13,90 |
| Gebratene Garnelen in Knoblauchsauce und Pfeffer | |
| 45. Gung Pad Pak Ruammit กุ้งผัดผักรวมมิตร | 13,90 |
| Gebraten Garnelen mit frischem verschiedenem Gemüse in Austernsauce | |





Vom Rind
เนื้อ



- | | |
|--|-------|
| 46. Pad Prian Wan Nua ผัดเปรี้ยวหวานเนื้อ | 9,90 |
| Zart gebratene Rindfleischstreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Gurken und Ananas | |
| 47. Gaeng Kiau Wan Nua แกงเขียวหวานเนื้อ | 12,90 |
| Im Steintopf servierte Rindfleischstreifen mit Kokosmilch, grüner Currysauce und frischem Gemüse | |
| 48. Pad Grapao Nua ผัดกระเพราเนื้อ | 11,90 |
| Pikant gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse in traditioneller Sauce und Thai Basilikum | |
| 49. Panaeng Nua พะแนงเนื้อ | 12,90 |
| Pikantes Rindfleisch in Panaeng Curry (rotem Curry) mit Kokosmilch, frischem Chili und Zitronenblatt | |
| 50. Nua Pad Nammanhoi เนื้อผัดน้ำมันหอย | 10,90 |
| Gebratenes Rindfleisch in Austernsauce mit Sojasprossen, Brokkoli und Frühlingszwiebeln | |





Enten
เป็ด



- | | |
|---|-------|
| 51. Pad Piau Wan Ped ผัดเปรี้ยวหวานเป็ด
Gebratene Entenbrust in süß-saurer Sauce mit Paprika, Gurken und Ananas | 12,90 |
| 52. Lab Ped ลาบเป็ด
Thaisalat mit Entengeschnetzeltem, angerichtet mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern | 10,90 |
| 53. Ped Rad Nam Makam เป็ดราดน้ำมะขาม
Gebratene Entebrust mit verschiedenem Gemüse und thailändischen Kräutern in Tamarinsauce | 12,90 |
| 54. Ped Sam Rod เป็ดสามรส
Pikant gebratene Entenbrust mit verschiedenem Gemüse und thailändischen Kräutern in der Sauce der drei Geschmäcker | 13,90 |
| 55. Ped Kie Mau เป็ดซี่เม้า
Scharf gebratene Entenbrust mit Gemüsevariation, traditionellem Thai Basilikum und Ingwer in Austernsauce | 14,90 |





Vegetarisches – Tofu

อาหารเจ – เต้าหู้



- | | |
|---|-------|
| 56. Pad Pak Ruammit ผัดผักรวม | 8,90 |
| Gebratene Gemüsevariation mit Tofu in Austernsauce | |
| 57. Pad King Tao Hu เต้าหู้ผัดขิง | 9,90 |
| Würzig gebratener Tofu mit Ingwer, Sojasprossen, verschiedenem Gemüse, Morcheln und Champignons | |
| 58. Pad Prian Wan Pak ผัดเปรี้ยวหวานผัก | 8,90 |
| Gebratene Gemüsevariation mit Tofu in süß-saurer Sauce | |
| 59. Panaeng Pak พะแนงผัก | 9,90 |
| Pikantes Gemüse mit Tofu in Panaeng Curry (rotem Curry), verschiedenem Gemüse, Kokosmilch und Zitronenblatt | |
| 60. Gaeng Kiau Wan Pak แกงเขียวหวานผัก | 9,90 |
| Im Steintopf servierte Gemüsevariation mit Tofu mit Kokosmilch und grüner Currysauce | |
| 61. Gaeng Massaman Pak แกงมัสมั่นผัก | 10,90 |
| Im Steintopf servierte Gemüsevariation mit Tofu in Kokosmilch, Erdnuss-Currysauce, Kartoffeln und Zwiebeln | |



Dessert
อาหารหวาน



- | | |
|--|------|
| 62. Ei Tim Thod ไอศครีมทอด
Gebackene Eiskugel im Teigmantel mit Madelsplittern und verschiedenen Saucen | 4,50 |
| 63. Ei Sa Krim Vanilla ไอศครีมวนิลา
Vanille Eis mit verschiedenem Obst | 3,90 |
| 64. Guai Thod กล้วยทอด
Gebackene Bananen mit Honig | 3,50 |
| 65. Sapalot Thod สั้ประรดทอด
Gebackene Ananasspieße mit Honig | 3,50 |
| 66. Kong Wan Sam Rap Song Tan ของหวานสำหรับสองท่าน
Dessertvariation für 2 Personen | 8,90 |





Mattana Pura

Authentic Thai Cuisine

Mattana UG (haftungsbeschränkt) · Erich-Zeigner-Allee 58 · 04229 Leipzig

www.Mattana-Pura.de

