

**SALATE**

- 13 YAM NÜA (scharf) 19,00  
Argentinische Steakhüfte geschnitten dazu Gurke, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Karotten und unsere Yam Soße, auf Wunsch mit Jasminreis.
- 15 NAM DOK BED (scharf) 19,00  
Ente in feine Stücke geschnitten zusammen mit Minze, Thai Basilikum, Koriander, Schalotten, geröstetem Chili, geröstetem Reis und Limettensalat vermischt. Als Beilage servieren wir Klebereis.
- 16 LAAB GAI (scharf) 17,50  
Hähnchen gehackt mit geröstetem Reis, geröstetem Chili, vermischt mit frischer Minze, Schalotten, Zitronenblättern und Koriander, serviert mit Klebereis.
- 17 LAAB NÜA (scharf) 19,00  
Argentinische Steakhüfte gehackt mit geröstetem Reis, geröstetem Chili vermischt mit frischer Minze, Schalotten, Zitronenblättern und Koriander, serviert mit Klebereis.
- 18 SOM DAM THAI (scharf) 19,00  
Grüne Papaya in Streifen mit Tomaten, Karottenstreifen, Erdnüssen, Limette, Tamarinde, Chili, Knoblauch, serviert mit Klebereis.



**SUPPEN**

**VORSPEISEN**

**STARTER**

- 911 DOM YAM O-SHA STYLE 9,00  
(leicht scharf)  
Garnelen in traditioneller scharf-sauer Kokos-Suppe mit Chili, Zitronengras, Galanga, Limette, Pilzen, Tomaten, garniert mit Koriander.
- 10 DOM DJÜD (nicht scharf) 8,50  
Klare Suppe, Glasnudeln, Lauch, Morcheln, Gemüse und gehacktes Hähnchen (auch in vegetarisch).
- 1 POR PIA KROB (vegetarisch) 7,00  
Frittierte Frühlingssrollen, Glasnudeln, Weißkraut, Karotten, Frühlingzwiebeln, Morcheln, dazu ein süß-saurer Dip.
- 2 SATE GAI 7,50  
Hähnchenbruststreifen auf Holzspieß in Thai Gewürzen und Kokosmilch mariniert, dazu Erdnusssoße.
- 3 SOM DAM THAI SALAT (scharf) 11,00  
Grüne Papaya in Streifen mit Tomaten, Karottenstreifen, Erdnüssen, Limette, Tamarinde, Chili, Knoblauch.
- 4 AVOCADO 9,50  
mit Mixsalat und Hausdressing.
- O-SHA STARTERS 19,50  
Gemischte saisonale Vorspeisen mit speziellen Hausdips, Mix für 2 Personen
- + Jasminreis 3,00
- + Klebereis 4,00
- + Portion gebratener Eierreis 6,00
- + Portion gebratene Reismudeln 6,00
- + Separat zubereitete Soße 5,00
- + Portion Cashewnüsse 3,50
- + Spiegelei 3,50
- + Portion frisch gehackte Chili 2,50



**O-SHA SIGNATURE STARTER**

- TUNA SASHIMI (leicht scharf) 18,00  
mit Chili-Minz-Soja-Limetten Dressing.
- TUNA TARTAR (leicht scharf) 18,00  
Frisch gehackter Thunfisch mit Avocado Chili-Minz -Soja-Limetten Dressing.
- BRUSCHETTA THAI (pikant) 7,00  
Garnelen-Hähnchen-Farce auf Baguette gebacken mit Erdnuss-Gurken Dip.
- CRISPY SPINAT-KÄSE ROLLS 7,00  
(nicht scharf)  
Blattspinat mit Frischkäse im Teigmantel mit Dip.
- SUMMER ROLL (pikant) 8,00  
Reismudeln, Thaikräuter umwickelt mit Reispapier. Dazu süßen Chili-Limette-Soja-Erdnussdip. 8,00
- wählen Sie mit: 8,00  
Avocado (vegan) 8,00  
Shrimps 8,00  
Salmon tempura 8,00
- SEAWEED SALAD (pikant) 7,00  
mariniert mit Chili und Sesam. \*mit Farbstoff
- DRY PORK / DRY BEEF 12,50  
(finger food starter, pikant)  
Luftgetrocknetes und in Öl ausgebratenes Schweinefleisch oder Rindfleisch. Beilage Salatblätter und Kräuter-Chili-Tamarinden Dip.
- THAI PORK MEAT BALLS 9,50  
(finger food starter, pikant)  
Hausgemachte Schweinefleischbällchen auf Sate-Spießen mit süß-sauer-scharfem Dip.
- OKTOPUS GRILLED 18,00  
(starter, slightly spicy)  
mit hausgemachter Tamarindensoße und Kräutern.
- DIM SUM (finger food, nicht scharf) 9,00  
Gedämpfte Maultaschen mit Garnelen und Dip.

**NUDELN & REISGERICHTE**

- 27 GUNG SCHUSCHI (leicht scharf) 32,00  
Gebratene Riesengarnelen übergossen mit sämigem roten Kokos-Curry, garniert mit Limettenblättern und Thai Basilikum.
- 28 LOUP DE MER PAD PET (scharf) 27,50  
Ganzer Loup de Mer, sämige rote Curry Soße mit Krachai (Dreifingerwurz), grünem Pfeffer, Basilikum und Gemüse.
- 29 LOUP DE MER PAD SCHA / PAD SCHA TALLEE (leicht scharf) 27,50  
Ganzer gebackener Loup de Mer oder Meeresfrüchte (Tintenfisch, Muscheln und Garnelen) mit Zitronengras, Krachai (Dreifingerwurz), Thai Basilikum, Limettenblättern und Gemüse. Serviert mit einer Portion Jasminreis.
- 20 PAD THAI O-SHA STYLE (nicht scharf) 18,00  
Reisbandnudeln mit Tofu, Ei, Riesengarnelen, Erdnüssen, Sojasprossen, Tamarinden-Soße und Frühlingzwiebeln.
- 21 PAD SEE YOU GAI (nicht scharf) 16,00  
Gebratene Reisbandnudeln mit Hähnchen, Eiern und Gemüse in dunkler Sojasoße.
- 22 PAD SEE YOU NÜA (nicht scharf) 19,50  
Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Eiern und Gemüse in dunkler Sojasoße.
- 23 KAO PAD GAI (nicht scharf) 16,00  
Gebratener Reis mit Sojasoße Hähnchenfleisch, Eiern, Zwiebeln, Karotten, Paprika und Erbsen, serviert mit Tomaten und Gurken.
- 24 LINGUINE KI MAO NÜA (scharf) 19,00  
Gebratene Weizennudeln mit gehacktem Rindfleisch, Sojasoße, Gemüse, frischem Chili, Knoblauch, Peperoni, grünem Pfeffer und scharfem Basilikum.
- 25 LINGUINE PAD PET TALEE (leicht scharf) 21,50  
Weizennudeln mit roter Curry-Paste, Meeresfrüchten, Thai Basilikum und Limettenblättern.

**FISCH & RIESENGARNELEN**

**NACHSPEISEN**

- Kombinieren Sie selbst:
- +1 Knusprige Thai Ente 21,50
- +2 Hähnchen 16,00
- +3 Steakhüfte 21,50
- +4 Tofu 16,00
- +5 Meeresfrüchte 21,50
- +6 Garnelen 21,50
- 50+ PRIOW WAAN (nicht scharf)  
Süß-Sauer mit Tomaten, Ananas, Paprika, Gurken und Zwiebeln.
- 52+ PAD KHING (leicht scharf)  
Frischer Ingwer, Zwiebeln, Frühlingzwiebeln, Zucchini, Paprika und Pilzen 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, gemischtem Gemüse, Thai Basilikum und Limettenblättern.
- 55+ PANÄNG (leicht scharf)  
Erdnuss-Kokos-Curry mit Cashewnüssen, Bohnen, Paprika, Pilzen, Limettenblätter und Thai Basilikum.
- 56+ GÄNG DÄNG (leicht scharf)  
Rotes Kokos-Curry mit Bambusstreifen, Paprika, Auberginen, Brokkoli, Zucchini und Thai Basilikum.
- 61 KHAO NIOW DAM 9,00  
Süßer schwarzer Klebereis mit Palmzucker aufgekocht, getoppt mit Kokos-Creme und einer Kugel Vanilleeis.
- 62 ROTI SAI GLUI 9,00  
Thailändischer Crêpe mit Banane gebraten, dann geschnitten, mit süßer Milch und Schokosoße garniert.

**HAUPTSPEISEN VARIATIONEN**

**NACHSPEISEN**

- GLASS NOODLE SALAD (scharf) 16,50  
Gehacktes Hähnchen und Garnelen, Koriander, Zwiebeln und Chili-Knoblauch-Limetten Dressing.
- SALAT WITH FRIED... (nicht scharf)  
Chicken pieces 14,80  
Salmon pieces 15,80  
auf gemischtem Blattsalat und Avocado wahlweise mit Ingwer-Sesam-Sojasoße Dressing oder Joghurt Mayonnaise Dressing, Balsamico Dressing.
- BEEF CURRY A LA MASSAMAN 22,50  
(leicht scharf)  
mit Erdnüssen und Kartoffeln, Zwiebeln, dazu Reis.
- CHICKEN IN SWEET CHILIPASTE 18,00  
(leicht scharf)  
Hähnchenschenkel geschnitten, gebraten mit Gemüse, Basilikum, Chili, süße Chilipaste und dazu Reis.
- PANÄNG AVOCADO (pikant) 18,00  
Erdnusskokos-Curry mit Hähnchen, Avocado und Cashewnüssen on top.
- SALMON SCHUSCHI (pikant) 18,00  
Lachs gebraten mit Kokos-Curry übergossen, dazu Gemüse und Reis.
- PORK BELLY WITH MORNING GLORY (scharf) 19,50  
Schweinebauch gekocht, gegrillt und gebraten, mit Wasserspinat, Chili, Knoblauch und Austern-Soja-soße, dazu Reis.

**O-SHA SIGNATURE HAUPTSPEISEN**

das **O**sha  
Die feine Thaiküche in Nürnberg

*Schärfegrade*

NICHT SCHARF / NOT HOT  
Traditionell gibt es in Thailand auch viele nicht-scharfe Gerichte, die mit Sojasoße oder anderen nicht scharfen Gewürzen zubereitet werden.

LEICHT SCHARF / LIGHT HOT  
Durch die Komposition der Gewürze entsteht ein voller aromatischer Geschmack, der ein leichtes Kribbeln erzeugen kann.

SCHARF / HOT  
Es werden viele aromatische Gewürze verwendet, die dem Gericht - zusätzlich zu der Schärfe - ein volles, stark aromatisches Thailerlebnis geben.

THAI SCHARF / THAI HOT  
Es wird im Einklang mit dem Gericht und den zur Verfügung stehenden Möglichkeiten ein Schärfegrad zubereitet, der in dem Gast die Sehnsucht nach Thailand stillt.

t  
h  
a  
i

*Über eine positive Bewertung würden wir uns sehr freuen*



die  
Speisen  
*Longing for Thailand  
in Nürnberg*