



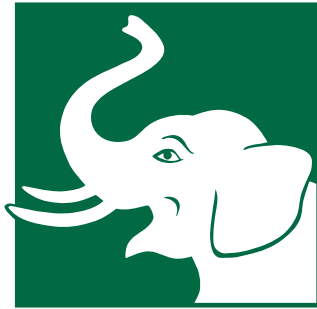
THAI ATRIUM RESTAURANT

Die exotische Oase im Innenhof des Arco Palais
The exotic oasis in the heart of the city



MENU



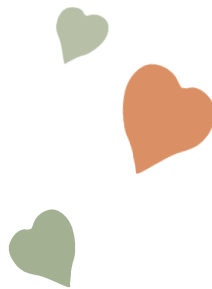


Sawasdee! Welcome! Willkommen!

Im Zeichen des Glück und Wohlstand verheißenden weißen Elefanten heißen wir Sie herzlich willkommen in unserer kleinen exotischen Oase mitten in der Münchner City! Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch und bereiten für Sie authentische Thai-Gerichte mit natürlichen und stets frischen Zutaten. Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche in Bezug auf die Schärfe und Würzung der Speisen. Erläuterungen zu eventuell unverträglichen Inhaltsstoffen oder Allergenen finden Sie auf der Seite 14. Unser Service ist stets offen für Ihre Wünsche, Fragen und Anregungen. Wie wäre es vor Ihrem Essen mit einem feinen Aperitif? Schauen Sie dazu auf die Seite 16. Das ganze Team des THAI ATRIUM Restaurants wünscht Ihnen guten Appetit!

Welcome to our little exotic oasis in the heart of Munich City! The auspicious white elephant shall be a good omen and we are happy that you are our guest. We will prepare authentic Thai dishes for you, using only natural and fresh ingredients. We would like to consider your individual preferences concerning the spiciness of the dishes or respect any food intolerances. Please ask our staff. We are always ready to answer your questions and listen to your wishes and suggestions. Now, if you like to start with a tasty aperitif, please check out page 16.

The THAI ATRIUM Team wants you to enjoy your meal!



Alle Preise in EURO inkl. Steuer und Bedienung. – Prices in EURO including tax and service.

SAWASDEE!

STARTERS

1 FAK THONG THOD

Knusprig frittierte Kürbisstücke – *Crunchy fried pumpkin pieces* 6,90

2 POH PIAH JHE

Reisteigrollen mit Gemüse-Glasnudelfüllung – *Rice flour rolls with a veggie and glass noodle filling* 5,90

3 PHAK TOAD

Frittierte Gemüsespieße mit süßem Chili-Dip – *Fried veggie spits with sweet chili dip* 6,50

4 HO PAK SOD

Reisteigrollen gefüllt mit frischem Gemüse, feinen Thai-Kräutern und Reisnudeln, dazu Hoi Sin Sauce^{2 ABFL}
Rice flour rolls filled with fresh vegetables, herbs and rice noodles, with Hoi Sin sauce 7,90

5 POH PIAH THOD

Reisteigrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse und Glasnudeln, dazu Sweet-Chili-Dip
Rice flour rolls filled with chicken, vegetables and glass noodles, with sweet chili dip 7,90

6 THOD MAN PLA

Gewürzte Fischbällchen mit Gurken-Schalottensalat – *Seasoned fish balls with cucumber-shallot salad* 8,90

7 SATE GAI / SATE NÜA

Satespieße vom Huhn oder Rind mit Curry-Erdnuss-Dip und kleinem Gurkensalat
Chicken or beef sate spits with curry-peanut dip and a small cucumber salad 8,90

8 GAI HOE BAI TOEI

Geräuchertes Hühnerfleisch in Pandanblättern gewickelt – *Smoked chicken wrapped in Pandan leaves* 7,90

9 PEEK GAI THOD

Mit Thai-Kräutern gewürzte Hähnchenflügel mit Sweet-Chili-Dip
Chicken wings seasoned with Thai herbs served with a sweet chili dip 7,90

10 GIEW THOD

Wantan Teigtaschen mit fein gehackten Garnelen und Snow-Krabbenfleisch, dazu Sweet-Chili-Dip
Wantan dumplings filled with minced shrimps and snow crab meat, served with a sweet chili dip 8,90

11 GIEW GAI HORAPA

Wantan Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Thai-Kräutern
Wantan dumplings filled with chicken and Thai herbs 8,90

12 THAI ATRIUM RAUMMID

Gemischte Vorspeisen nach Wahl (veg oder non-veg) – *Mixed starters of your own choice (veg or non-veg)*
pro Person / *per capita* 9,90

SUPPEN | SOUP

15 TOM YAM KUNG

Sauer-scharfe Garnelensuppe mit Hed Nang Faa Pilzen, Zitronengras, Kirschtomaten, Chili und Koriander
Sour-spicy prawn soup with Hed Nang Faa mushrooms, lemon grass, cherry tomatoes, chili and cilantro 7,90

16 TOM YAM GAI

Sauer-scharfe Hühnersuppe⁴ mit Hed Nang Faa Pilzen, Zitronengras, Kirschtomaten, Chili und Koriander
Sour-spicy chicken soup with Hed Nang Faa mushrooms, lemon grass, cherry tomatoes, chili and cilantro 7,50

17 TOM KHA GAI MAPHRAO-ON

Aromatische Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet, Thai-Pilzen, Kirschtomaten und Zitronengras
Flavourful coconut milk soup with chicken, Thai mushrooms, cherry tomatoes and lemon grass 7,90

18 GUAY TIEW NÜA

Reisnudelsuppe mit gegrilltem Roastbeef, Sojasprossen, Pak Choi Brokkoli und feinen Thai-Kräutern
Soup with rice noodles, grilled roast beef, bean sprouts, pak choi and fine Thai herbs 7,90

19 GUAY TIEW PED

Reisnudelsuppe mit Entenfleisch, Sojasprossen, Pak Choi Brokkoli und frischen Thai-Kräutern
Soup with rice noodles, duck meat, bean sprouts, pak choi and fine Thai herbs 7,90

20 PHO TAEG

Scharfe Meeresfrüchtesuppe⁴ mit Zitronengras und Blättern, Thai-Pilzen, Europagrass und feinem Basilikum
Spicy soup with sea food, lemon grass and leaves, Thai mushrooms, Europa leaves and fine basil 8,90

21 TOM KHA TALEY

Meeresfrüchtesuppe in milder Kokosmilch mit Thai-Pilzen, Europagrass und Zitronengrasblättern
Soup with sea food in mild coconut milk, with Thai mushrooms, Europa and lemon grass leaves 8,90

22 THAILANDISCHER SUPPENTOPF

Suppentopf à la Chef – Soup terrine à la Chef 10,90

VEGETARISCHE SUPPEN – VEGETARIAN SOUP

25 TOM YAM PHAK

Sauer-scharfe Suppe mit gemischtem Thai-Gemüse und Tofu^F
Sour-spicy soup with various Thai vegetables and bean curd 6,90

26 TOM KHA TAO HOO

Aromatische Kokosmilchsuppe mit gemischtem Thai-Gemüse und Tofu^F
Flavourful coconut milk soup with various Thai vegetables and bean curd 6,90

27 GÄNG JÜD WUN SEN SARAI

Bohnenpasten-Suppe mit Seealgen, Glasnudeln, Tofu^F und Thai-Weißkohl
Bean paste soup with sea algae, glass noodles, bean curd and Thai cabbage 6,90

30 LAAB PAED YANG

Pikantes Entenhackfleisch mit Schalotten, Frühlingszwiebeln, feinen Thai-Kräutern und Zitronenblättern
 Spicy minced duck meat with shallots, spring onions, fine Thai herbs and lemon leaves 11,90

31 PLAH GUNG

Gegrillter Garnelensalat mit Zitronengras und Thai Kräutern
 Grilled prawn salad with lemon grass and Thai herbs 11,90

32 SOM TAM

Grüner Papayasalat⁴ mit Würzgarnelen und Erdnüssen
 Green papaya salad with shrimp seasoning and peanuts 11,90

33 YUM MAMUANG

Frischer Mangosalat mit trocken gemahlene Garnelen und Schalotten
 Fresh mango salad with dry ground prawns and shallots 9,90

34 YUM TAENG KWA

Gurkensalat mit Garnelen und Cashewkernen – Cucumber salad with prawns and cashew nuts 9,90

35 LAAB GAI

Pikantes Hühnerhackfleisch⁴ mit Zitronengrasblättern, Frühlingszwiebeln, feinen Thai-Kräutern und Schalotten
 Spicy minced chicken meat with lemon grass leaves, spring onions, fine Thai herbs and shallots 9,90

36 YUM WUN SEN TALEY

Lauwarmer Glasnudelsalat mit frischen Meeresfrüchten in Koriander-Limetten-Chili-Marinade
 Lukewarm glass noodles salad with fresh sea food in a cilantro-lime-chili marinade 11,90

37 YUM NIW POO

Flusskrebssalat mit Avocado in Wasabi Dressing – Crayfish salad with avocado in wasabi dressing 11,90

38 NÜA NAM TOK

Gegrillter Roastbeefsalat mit feinen Thai-Kräutern – Grilled roast beef salad with fine Thai herbs 11,90

39 YUM TAO HOO

Tofusalat^F nach Thai Art – Thai style bean curd salad 7,00

 > leicht scharf > lightly spicy

 > mittelscharf > medium spicy

Die Gerichte mit dem Chili-Zeichen können auf Wunsch noch schärfer (3 – 7 Chilies) oder auch milder zubereitet werden.
 The dishes can be spiced up according to you liking (3 – 7 chilies) or can be prepared in a milder way.

CHICKEN WOK

45 GAI PHAD BAI KAPRAO

Hühnerbruststreifen mit frischen Chilischoten, Knoblauch, jungem Mais, Zuckerschoten und Kaprao-Blättern
Slices of chicken breast with fresh chili, garlic, baby corn, snow peas and Kaprao basil 17,90

46 GAI PHAD PHAK

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Wok-Gemüse
Fried chicken breast fillet with various wok veggies 17,90

47 GAI PRIEW WAN

Knusprige Hühnerbrust in Süß-Sauersauce, dazu frische Ananas, Kirschtomaten, Zwiebeln, Paprika
Crispy chicken breast in sweet and sour sauce with fresh pineapple, cherry tomatoes, onions and bell pepper 18,90

48 GAI PHAD WUNSEN

Hühnerbrust gebraten mit Glasnudeln, Frühlingszwiebeln, Sellerie und Babymais
Chicken breast fried with glass noodles, spring onions, celery and baby corn 16,90

49 GAI PHAD MED MAMUANG

Gebratene Hühnerbrust mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Pilzen, Paprika und Babymais
Fried chicken breast with cashew nuts, onions, mushrooms, bell pepper and baby corn 18,90

50 GAI PHAD KHING

Hühnerbrust gebraten mit Ingwerstreifen, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Pilzen
Chicken breast fried with slices of ginger, onions, spring onions and mushrooms 17,90

51 GAI PHAD TA-KRAI

Gebratene Hühnerbrust mit gemahlenem Zitronengras, gelbem Galanga, Zitronenblättern und trockenem Chili
Fried chicken breast with ground lemon grass, yellow Thai ginger, lemon grass leaves and dry chili 17,90

52 GAI PHAD PRIK KHING

Hühnerbrust gebraten in Chilipaste, dazu Schlangenbohnen, Peperoni und Zitronenblätter
Chicken breast fried in chili paste with long beans, peperoni and lemon grass leaves 17,50

53 GAI YANG GRATIEM PRIKTHAI

Gegrilltes Huhn mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer und Koriander
Grilled chicken with garlic, black pepper and cilantro 17,50

54 GAI PHAD BAI HORAPA

Gebratene Hühnerbrust mit Zwiebeln, Horapa-Blättern und Chilisauce
Fried chicken breast with onions, Thai basil and chili sauce 17,90

CHICKEN SPECIAL

60 GAENG PET GAI FAKTHONG

Roter Hühnercurry mit Kürbisstücken, Peperoni und Basilikum
Red chicken curry with pieces of pumpkin, peperoni and basil 17,50

61 GAENG KEAW WAN GAI

Grüner Hühnercurry mit Bambussprossen, Thai Aubergine, Horapa-Blättern, Babymais und Schlangenbohnen
Green chicken curry with bamboo shoots, Thai eggplant, Horapa basil, baby corn and long beans 17,90

62 PANEANG GAI AVOCADO

Hühnerbrustfilet mit Paneang-Curry^B, Avocadostückchen und fein gehackten Zitronenblättern in Kokosmilch
Chicken breast fillet with Paneang curry, pieces of avocado and minced lemon leaves in coconut milk 18,90

63 MASAMAN GAI

Hühnerbrustfilet in braunem Curry, mit Thai-Süßkartoffeln, Erdnüssen und getrockneten roten Zwiebeln
Chicken breast fillet in brown curry with Thai sweet potatoes, peanuts and dry red onions 17,90

64 GAENG KARI GAI

Gelber Hühnercurry mit Thai-Süßkartoffeln, Zwiebeln und fruchtigen Kirschtomaten
Yellow chicken curry with with Thai sweet potatoes, onions and fruity cherry tomatoes 17,50

65 GAENG KHUA GAI SAPPAROD

Hühnerbrustfilet mit Gaeng Khua Curry, frischer Ananas und Horapa-Blättern
Chicken breast fillet with Gaeng Khua curry, fresh pineapple and Thai basil 18,90

66 GAENG PHAH GAI

Hühnerbrustfilet mit hausgemachter Paste, jungem Pfeffer, Thai Aubergine, Babymais, Bambussprossen, Schlangenbohnen und pikantem Basilikum –
Chicken breast fillet with home made paste, young pepper, Thai eggplant, baby corn, bamboo shoots, long beans and spicy basil 18,90

67 PHRARAM LONG SONG

Hausgemachter Hühnercurry mit feiner Erdnusspaste, Wasserspinat und Sojasprossen
Home made chicken curry with fine peanut paste, water spinach and bean sprouts 18,90

Alle Hauptgerichte werden
mit feinem Jasmin Reis serviert.

All main dishes are served
with fine jasmine rice.



GEBRATENER REIS – FRIED RICE

70 KHAO PHAD SAPPAROD

Gebratener Reis mit Hummerkrabben und Hühnerbrustfilet, Ananasstücken und Cashewkernen
Fried rice with king prawns, chicken breast fillet, pieces of pineapple and cashews nuts 18,90

71 KHAO PHAD POO

Gebratener Reis mit Krabben, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Eiern und Koriander
Fried rice with shrimps, onions, spring onions, tomatoes, eggs and cilantro 18,90

72 KHAO PHAD PED GROB

Knusprige Ente mit Gemüse und gebratenem Reis
Crispy duck with vegetables and fried rice 18,90

73 KHAO PHAD KAPRAO

Gebratener Reis mit Thai Basilikum, Babymais, Zuckerschoten, Zwiebeln, Peperoni, Chili, Knoblauch und Fleisch nach Wahl
Fried rice with Thai basil, baby corn, snow peas, onions, peperoni, chili, garlic and your own choice of meat
mit Huhn – chicken 17,90 // Ente oder Rind – duck or beef 18,90 // Garnelen – prawns 19,90

GEBRATENE NUDELN – FRIED NOODLES

75 BA-MEE PHAD

Eiernudeln gebraten mit Gemüse und dazu Fleisch nach Wahl (oder vegetarisch)
Egg noodles with vegetables and meat of your own choice (or vegetarian)
vegetarisch – veg. 16,90 // Huhn – chicken 17,90 // Ente oder Rind – duck or beef 18,90 // Garnelen – prawns 19,90

76 PHAD THAI GAI

Reisnudeln gebraten in Tamarindensauce mit Tofu^F, Eiern, Schalotten und dazu Fleisch nach Wahl (oder vegetarisch)
Rice noodles fried in tamarind sauce with bean curd, eggs, shallots and meat of your own choice (or vegetarian)
vegetarisch – veg. 16,90 // Huhn – chicken 17,90 // Ente oder Rind – duck or beef 18,90 // Garnelen – prawns 19,90

77 SEN LEG PHAD PRIK

Gebratene Chilinudeln mit Zwiebeln, Schlangenbohnen, Basilikum, Peperoni und dazu Fleisch nach Wahl:
Fried chili noodles with onions, long beans, basil, peperoni and meat of your own choice
Huhn – chicken 17,90 // Ente oder Rind – duck or beef 18,90 // Garnelen – prawns 19,90

80 PED THOD GROB

Knackiges Wokgemüse mit knuspriger Ente – *Crisp wok veggie with crunchy duck meat* 18,90

81 PED PRIEW WAN

Knusprige Ente mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Gurken und Tomaten in süß-saurer Sauce
Crispy duck with pineapple, onions, bell pepper, cucumber and tomatoes in sweet and sour sauce 19,90

82 PED GROB KAPRAO

Knusprige Ente in Chilisauce mit Zwiebeln, Schlangenbohnen, Babymais und Basilikum
Crispy duck in chili sauce with onions, long beans, baby corn and basil 19,90

83 PED SAM LOT

Gemischtes Thai-Gemüse mit knuspriger Ente in einer feinen Mixtur aus drei Saucen
Mixed Thai veggie with crispy duck in a fine blend of three different sauces 20,90

84 GAENG PED YANG

Knusprige Ente in Rotcurry mit Ananas, Kirschtomaten, Schlangenbohnen, Babymais, Thai-Aubergine und Basilikum
Crispy duck in red curry with pineapple, cherry tomatoes, long beans, baby corn, Thai eggplant and basil 20,90

85 PANEANG PED

Knusprige Ente in Paneang-Curry^B mit Lychee und Babymais
Crispy duck in Paneang curry with lychee and baby corn 19,90



90 NÜA SAB PHAD BAI KAPRAO

Rinderhackfleisch gebraten mit Schalotten, Schlangenbohnen, Babymais, Zwiebeln und scharfem Basilikum
Minced beef fried with shallots, long beans, baby corn, onions and spicy basil 18,90

91 NÜA PHAD NAAM-MAN HOI

Rinderfilet in Thai Austernsoße und Pilzen
Fillet of beef in Thai oyster sauce and mushrooms 18,90

92 NÜA PHAD PET

Rinderfilet gebraten in roter Chilipaste mit Thai-Bohnen und süßem Basilikum
Fillet of beef fried in red chili paste with Thai beans and sweet basil 19,90

93 GAENG MASAMAN NÜA

Rindfleisch in braunem Curry mit Thai-Süßkartoffeln, Erdnüssen und getrockneten roten Zwiebeln
Beef in brown curry with Thai sweet potatoes, peanuts and dry red onions 19,90

94 GAENG PET NÜA

Roter Rindercurry mit Bambussprossen, Babymais, Schlangenbohnen, Thai-Aubergine und Horapa-Blättern
Red beef curry with bamboo shoots, baby corn, long beans, Thai eggplant and Horapa leaves 19,90

95 GAENG PAH NÜA

Rinderfilet in hausgemachter Paste mit jungem Pfeffer, Thai-Aubergine, Bambussprossen, Schlangenbohnen und pikantem Basilikum
Fillet of beef in home made paste with young pepper, Thai eggplant, bamboo shoots, long beans and spicy basil 22,90

96 GAENG KEAW WAN NÜA

Grüner Curry mit Rinderfilet, Bambussprossen, Babymais, Schlangenbohnen, Thai-Aubergine und Horapa-Blättern
Green curry with fillet of beef, bamboo shoots, baby corn, long beans, Thai eggplant and Horapa leaves 20,90

97 GAENG PANEANG NÜA

Rinderfilet mit Paneang-Curry^B, Zitronenblättern und Babymais
Fillet of beef with Paneang curry, lemon leaves and baby corn 19,90

FISH & SEA FOOD

100 TSCHUCHI PLA

Roter Curry mit Red Snapper Filet und Wokgemüse

Red curry with red snapper fillet and wok vegetables 19,90

101 GAENG KEAW WAN PLA

Red Snapper in grünem Curry mit Bambussprossen, Thai-Aubergine, Schlangenbohnen und Horapa-Blättern

Red snapper in green curry with bamboo shoots, Thai eggplant, long beans and Horapa leaves 19,90

102 GAENG PET TALEY

Gemischte Meeresfrüchte in Rotcurry mit herzhaftem Thai-Gemüse

Mixed sea food in red curry with hearty Thai vegetables 23,90

103 GAENG KHUA GUNG

Hummerkrabben mit Gaeng Khua Currypaste und fruchtigen Ananasstückchen in einer Ananasschale serviert

King prawns with Gaeng Khua curry paste and fruity pieces of pineapple, served in a pineapple shell 24,90

104 GUNG GUB HOI PHAD HORAPA

Gebratene Hummerkrabben und Jacobsmuscheln in Chilisauce

Fried king prawns and scallops in chili sauce 25,90

105 PLA YANG

Gegrilltes Lachsfilet mit knackigem Wokgemüse, dazu Sauce nach Wunsch (Chilisauce, Teriyakisauce^F, grüne Pfeffersauce)

Grilled fillet of salmon with crisp wok veggie and sauce of your own choice (chili, teriyaki or green pepper) 18,90

106 PLA NÜNG

Gedünstetes Lachsfilet und Gemüse mit Sauce nach Wahl (Seafoodsauce, Teriyakisauce^F, Wasabisauce)

Steamed fillet of salmon and veggie with a sauce of your own choice (sea food, teriyaki or wasabi) 18,90

Alle Hauptgerichte werden
mit feinem Jasmin Reis serviert.

All main dishes are served
with fine jasmine rice.

Alle vegetarischen Gerichte sind auch vegan möglich.

All vegetarian dishes are also vegan available.

110 PHAD PHAK RUAM MID

Asiatische Wokgemüse-Variationen – Asian wok veggie variations 16,90

111 TAO HOO PHAD BAI KAPRAO

Tofu^F mit gehacktem, gebratenem Kaprao-Basilikum – Bean curd with minced and fried Kaprao basil 17,50

112 PHAD WUNSEN PHAK

Gebratene Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse – Fried glass noodles with various vegetables 16,90

113 TAO HOO PRIEW WAN

Gebratener Tofu^F mit Gemüse in Süß-Sauer-Sauce – Fried bean curd with veggie in sweet and sour sauce 16,90

114 TAO HOO SAM ROD

Gebratener Tofu^F mit Gemüse in Chili-Sauce – Fried bean curd with veggie in chili sauce 17,90

115 TAO HOO GAENG

Tofu^F mit Curry und verschiedenem Gemüse – Bean curd with curry and various vegetables 17,90

Curry zur Auswahl – curry of your own choice:

Rot – red  // Grün – green  // Gelb – yellow // Paneang^B // Masaman // Gaeng Pah 



JOY'S SPECIALS

120 HO MHOK MAPRAW-ON

Gedünsteter Fisch mit Jacobsmuscheln und Garnelen in einer Kokoschale serviert

Steamed fish with scallops and prawns, served in a coconut shell 27,90

121 POO NIM THOD GROB

Tempura Softshell Crab mit gebratenem Spinat und Pak Choi in Kokos-Chili-Sauce

Tempura soft shell crab with fried spinach and pak choi in coconut-chili sauce 28,90

122 CHIANG MAI CURRY

Rindfleisch-Curry nach nordthailändischer Art

Beef curry in Northern Thai style 26,90

Je nach Saison und Verfügbarkeit zaubert unser Chefkoch weitere Spezialitäten.
Bitte beachten Sie dazu auch die aktuellen Tagesangebote! Unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft.

According to season and availability our chef will create even more specialities.

Please ask our staff members also for our current offers!



DESSERT

130 PHOLLAMAI AITIM

Früchtemix (Lychee, Ramputhan, Jackfruit, Longan) mit Matcha-Eis^{C6,11}

Fruit Mix with Matcha ice cream 8,90

131 KOKOS-MANGO-CREME

Coconut mango cream 8,90

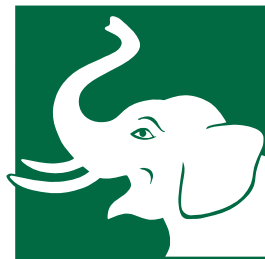
132 KHAO NIEW MAMUANG

Reife Mango mit süßem Kokosklebreis – Ripe mango with sweet coconut sticky rice 11,90

133 KLUAI THOD / SAPPAROD THOD

Gebackene Banane oder Ananas mit Vanilleeis^{1,8,11,C6} und Honig

Baked banana or pineapple with vanilla ice cream and honey 8,90



KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE IN SPEISEN UND GETRÄNKEN

ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = mit Schwefeldioxid
- 6 = mit Schwärzungsmittel
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Taurin
- 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

ALLERGENE

- A = glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides)
- B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier und Ei-Erzeugnisse
- D = Fisch und Fisch-Erzeugnisse
- E = Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse
- F = Sojabohnen und Sojabohnen-Erzeugnisse
- G = Milch und Milch-Erzeugnisse
- H = Schalenfrüchte und Schalenfrucht-Erzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
- I = Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
- K = Senf und Senf-Erzeugnisse
- L = Sesamsamen und Sesam-Erzeugnisse
- M = Schwefeldioxid und Sulfite
- N = Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse
- O = Weichtiere und Weichtier-Erzeugnisse

TEE | TEA

140 GREENLEAF

Grüner Tee in BIO-Qualität mit zart-herbem Darjeeling-Aroma
Green tea in BIO quality with a tender tart Darjeeling flavour 5,90

141 JASMINE GOLD

Grüner Tee der Frühlingsernte angereichert mit dem weichen Aroma der Jasminblüten
Green tea of the spring harvest enriched by the soft flavour of jasmine blossoms 5,90

142 LEMON FRESH

Erfrischender Früchtetee mit Zitrusgeschmack und einem Fruchtmix aus ökologischem Anbau
Refreshing fruit tea with the taste of lemons and an organic fruit mix 5,90

143 REFRESHING MINT

Kräutertee mit dem typischen Geschmack der Pfefferminze und der Frische von Zitronengras
Herb tea with the typical mint taste and a fresh kick of lemon grass 5,90

144 DARJEELING SUMMER GOLD

Schwarzer Tee der Sommerernte mit blumiger Eleganz und rundem Aroma
Black tea of the summer harvest with bloomy elegance and round aroma 5,90

145 GINGER TEA

Stets frisch hausgemachter Ingwertee – Always freshly home made ginger tea 5,90

Die Teekännchen werden mit Kandiszucker serviert. Lassen Sie uns Ihre Sonderwünsche bitte wissen.

Our teapots are served with rock sugar. Please let us know your special wishes.

KAFFEE – COFFEE

150 TASSE KAFFEE

Cup of coffee 2,50

151 ESPRESSO

2,50

152 CAPPUCCINO⁸⁶

3,50

153 MILCHKAFFEE⁸⁶

Big white coffee 0,25l 5,00

COCKTAILS

APERITIF

160 ATRIUM COCKTAIL

Gin, Limonensaft, Passionsfrucht 7,90

161 MARGARITA

Tequila, Triple sec, Limonensaft 7,90

162 GIMLET

Gin mit Rose Lime Juice 7,90

163 DAIQUIRI

Limonensaft, Triple sec, Zucker Sirup, Rum 7,90

164 MEKHONG COCKTAIL

Mekhong Thai Whisky, Limonensaft, Passionsfrucht 7,90

165 APEROL SPRIZZ

Aperol, Prosecco oder Weißwein, Orangenscheibe 6,00

166 HUGO

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Zitronenscheibe 6,00

167 GLAS PROSECCO

0,1l 4,50

Exotische alkoholfreie LONG DRINKS

170 FRUIT PUNCH

Limonensaft, Maracuja, Orangensaft und Grenadine 8,00

171 PIÑA COLADA NO

Kokos und Ananassaft 8,00

172 MAI TAI NO

Limonensaft, Orangensaft, Ananassaft und Orzata Sirup 8,00

173 CAIPIRINHA NO

Limonensaft, Brauner Zucker und Ginger Ale 8,00

174 PACIFIC DREAM

Kokos, Limonensaft, Ananassaft und Grenadine 8,00

LONG DRINKS

180 MAI TAI

Der Beste Cocktail aller Zeiten – Limonensaft, Orzata Sirup, Dry Orange Curaçao, Rum 9,00

181 PIÑA COLADA

Rum, Kokos, Ananassaft und Grenadine 8,00

182 PLANTER'S PUNCH

Limonensaft, Rum und Grenadine 8,00

183 CHI CHI

Wodka, Kokos und Ananassaft 8,00

184 HEAVY SUNDOWN

Limonensaft, Orangensaft, Rum, Dry Orange Curaçao und Grenadine 8,00

185 ATRIUM SPECIAL

Limonensaft, Gin, Passionsfrucht und Ananassaft 8,00

186 SWIMMING POOL

Limonensaft, Brandy, Rum, Kokos und Blue Curaçao 8,00

187 CAIPIRNHA

Cachaça, Limonensaft, Brauner Zucker und Rose Lime Juice 8,00

188 CAIPIROSKA

Wodka, Limonensaft, Brauner Zucker und Rose Lime Juice 8,00

189 CAIPI THAI

Mekhong, Limonensaft, Brauner Zucker und Rose Lime Juice 8,00

190 PINK LADY

Rum, Dry Orange Curaçao, Limonensaft, Grenadine und Orzata Sirup 8,00

191 MADAME

Kokos, Wodka, Crème de Cacao und Milch 8,00

192 ATRIUM POWER

Limonensaft, Rum, Brandy, Orangensaft und Orzata Sirup 8,00

193 TEQUILA SUNRISE

Tequila, Orangensaft und Grenadine 8,00

194 SEX ON THE BEACH

Limonensaft, Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Ananassaft und Grenadine 9,00



**ARCOBRÄU
BIERSPEZIALITÄTEN**

	0,3 l	0,5 l
200 Helles ^A vom Fass	2,90	3,60
201 Weißbier Hell ^A vom Fass	3,00	3,80
Flaschenbiere		
202 Pilsener ^A	0,33l	3,00
203 Weißbier Dunkel ^A	0,5 l	3,80
204 Weißbier Leicht ^A	0,5 l	3,80
205 Schloss Dunkel ^A	0,5 l	3,80
206 Helles Alkoholfrei ^A	0,5 l	3,80
207 Weißbier Hell Alkoholfrei ^A	0,5 l	3,80
208 Radler ^{A 11}	0,5 l	3,80
209 Thailändisches Bier ^A	0,3 l	4,00

SOFT DRINKS

215 Coca Cola ^{1,3,9} , Sprite ^{1,3}	0,33l	4,00
216 Fanta ^{1,3}	0,33l	4,00
217 Spezi ^{1,3,9}	0,4 l	4,00
218 Milch	0,5 l	3,00

MINERALWASSER 0,25l 0,5l 0,75l

220 Still oder sprudelnd	3,00	4,50	7,00
--------------------------	------	------	------

FRUCHTSÄFTE 0,2l

230 Apfel, Ananas, Maracuja, Orange, Rhabarber	2,50
--	------

NEKTARE / FRUCHTDRINKS² 0,2l

240 Johannisbeere, Guave ² , Lychee ² , Mango ²	2,50
--	------

SCHORLE 0,2l 0,4l

250 Säfte & Nektare jeweils als Schorle	3,00	4,00
---	------	------

DIGESTIF

260 Ramazzotti 30% Vol.	0,2 cl	3,90
261 Fernet Branca 39% Vol.	0,2 cl	4,50

SPIRITUOSEN

270 Williamsbirne Morand 43% Vol.	0,2 cl	3,90
271 Kirsch Morand 43% Vol.	0,2 cl	3,90
272 Remy Martin V.S.O.P. 40% Vol.	0,2 cl	3,40

THAI SPIRITUOSEN

280 Mekhong – Thai Whisky 35% Vol.	0,2 cl	4,50
281 Lao Khao – Reis Brandy 35% Vol.	0,2 cl	4,50

WHISKY

290 Johnnie Walker Black Label 40% Vol.	0,2 cl	4,50
291 Chivas Regal 12 Years 40% Vol.	0,2 cl	5,40
292 Glenfiddich 12 Years 40% Vol.	0,2 cl	5,40

WEISSWEIN^M 0,1l 0,2l 0,75l

300 Riesling QbA, Deutschland	4,00	5,90	24,00
301 Grüner Veltliner QbA, Burgenland	4,90	7,50	29,00
302 Chardonnay VdP, Frankreich	4,90	7,90	30,00
303 Lugana DOC, Lombardei, Italien	5,00	7,90	31,00

ROTWEIN^M 0,1l 0,2l 0,75l

310 Cabernet Sauvignon VdP, Frankr.	4,90	7,90	29,00
311 Zweigelt QbA, Burgenland	4,90	7,90	30,00
312 Primitivo IGT Tortona, Apulien	5,00	7,90	31,00
313 Merlot, Colchagua Valley, Chile	5,00	8,00	32,00
314 Malbec, Mendoza, Argentinien	5,00	8,00	32,00

WEINSCHORLE^M

320 weiß oder rot, süß oder sauer	0,2 l	4,50
-----------------------------------	-------	------

ROSÉ WEIN^M 0,2l 0,75l

330 Bardolino Chiaretto DOC, Venetien	7,00	25,00
331 Chateau Pigoulet AC, Frankreich	7,00	25,00
332 Anton Bauer, Wagram, Österreich	7,20	26,00

PROSECCO Kleine Flasche 0,2l 0,75l

350 Prosecco frizzante IGT, Venetien	8,00	28,00
--------------------------------------	------	-------

SEKT

360 Menger Krug Brut Blanc, Deutschland	38,00
---	-------

CHAMPAGNER

370 Moët & Chandon Brut Impérial, Frankreich	89,00
371 Ruinart Brut Rosé, Frankreich	98,00
372 Dom Pérignon, Frankreich	245,00
373 Dom Pérignon Rosé, Frankreich	480,00

LUNCH SPECIALS

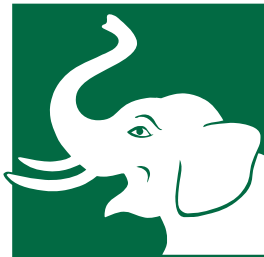
Hier finden Sie in der Regel die aktuellen Mittagsangebote, die wir immer wieder wechseln und den saisonalen Gegebenheiten anpassen. So können Sie im Lauf der Zeit genüsslich die ganze Vielfalt der schmackhaften Thaiküche kennen lernen. Für Ihre Wünsche und Anregungen haben wir immer ein offenes Ohr.

Normally here you can find our current lunch offers, which keep on changing according to seasonal conditions. Thus you can enjoy the whole variety of Thai cuisine in the course of time. Please feel free also to tell us your special wishes and suggestions. Our staff is always willing to improve our offers for you.

Party Service · Catering

Für private oder geschäftliche Anlässe aller Art übernehmen wir gerne mit unserem Team das Catering und beraten Sie dazu ausführlich.

Our team likes to provide the catering for all your private or business events. Let us talk about details and a special offer for you.



THAI ATRIUM

089. 45 21 27 55

www.Dinu-Family.de

Vielen Dank für Ihren Besuch!
Thanks for visiting us!



Arcobräu Bierspezialitäten.



Geschmack der verbindet.

www.Dinu-Family.de