



TAKEAWAY
SPEISEKARTE

KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

ALLERGENE

- A. enthält glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus
- B. enthält Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- C. enthält Eier und Erzeugnisse daraus
- D. enthält Fisch und Erzeugnisse daraus
- E. enthält Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- F. enthält Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- G. enthält Milch und Erzeugnisse daraus
- H. enthält Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- I. enthält Sellerie und Erzeugnisse daraus
- J. enthält Sesamsamen und Erzeugnisse daraus

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff

SINAM *liebt Nachhaltigkeit - wir verwenden Verpackungsmaterialien aus Zuckerrohr, Karton, Papier und PLA.*

SUPPEN SOUPS

- 1 SUAN LA TANG** 3.50€ *C; *1
Sauer-pikante Suppe, Entenfleisch,
Gemüse, Schnittlauch
Sour-spicy-Soup, duck, vegetables, chives
- 2 SUP CHAY** 3.50€ *F; *J
Ingwer-Gemüsesuppe, Pakchoi, Karotten,
Chinakohl, Sojasprossen, Austern- und
Enokipilze
*Vegetable-Ginger-Soup, pak choy, carrots,
Chinese cabbage, beansprouts, oyster and
enoki mushrooms*
- 4 CANH CHUA**
mit Tofu · *with tofu* 3.80€ *F
mit Garnelen · *with prawns* 6.20€ *B; *F
Sauer-scharfe Kokossuppe, Tomaten,
Okraschoten, Champignons, Sojasprossen,
Limonenblätter
*Sour and spicy stock with coconut milk,
tomatoes, okra beans, mushrooms,
beansprouts, lime leaves*

VORSPEISEN APPETIZERS

- 10 CHA GIO (2 STK.)** 3.80€ *A; *E
Frühlingsrollen mit Schweinefleisch,
Karotten, Weißkohl, Kohlrabi, Glasnudeln,
Erdnüsse
*Egg Rolls with pork, carrots, cabbage,
kohlrabi, glass noodles, peanuts*
- 11 CHA GIO CHAY (2 STK.)** 3.50€ *A; *F
Vegane Frühlingsrollen mit Süßkartoffeln,
Morcheln, Karotten, Mungbohnen
*Vegan springrolls with sweet potatoes,
morel mushrooms, carrots, glass noodles,
mung beans*
- 14 JIAOZI (5 STK.)** 5.20€ *A; *J
Gedämpfte Gemüse-Teigtaschen mit
Chili-Sesam-Dip und Koriander
*Steamed Vegetable-dumplings with chili-
sesame dipping sauce, coriander*
- 15 GOI CUON XOAI (2 STK.)** 5.20€ *A; *E;
*F
Vegane Reispapierrollen mit Mango, Avo-
cado, Reisnudeln, Gurken, Sojasprossen,
Minze und Koriander, Hoisin-Erdnuss-Dip
*Vegan Rice Paper Rolls with mango, avocado,
rice noodles, cucumber, beansprouts, mint,
coriander, hoisin peanut dipping sauce*
- 16 GOI CUON (2 STK.)** 5.60€ *A; *B;
*E; *F
Reispapierrollen mit Schweinefleisch,
Garnelen, Reisnudeln, Gurken, Minze,
Koriander, Hoisin-Erdnuss-Dip
*Rice Paper Rolls with pork, prawns, rice
noodles, cucumber, mint, coriander, hoisin
peanut dipping sauce*

NUDELSUPPEN NOODLE SOUPS

Zu unseren Nudelsuppen servieren wir Ihnen als Beilage Sojasprossen, Limette, Koriander und süßen Basilikum. Verfeinern Sie das Aroma ihrer Nudelsuppe nach Belieben indem Sie die Kräuter selbst klein gerupft hinzufügen.

Our noodle soups are served with beansprouts, lime, coriander and sweet basil. Refine the aroma of your noodle soup as you like by adding the herbs plucked small.

- 20 PHO BO** 12.80€ *A; *F
Rinderbrühe, Rindersuppen- und Rindersteakfleisch, Reisbandnudeln
Beef-broth, beef and steak, rice noodles
- 22 BUN BO** 12.50€ *F
Scharfe Zitronengras-Hühnerbrühe, Rindersuppenfleisch, Tofu, Reismnudeln, Chiliöl
Spicy Chicken-lemongrass broth, beef, tofu, vermicelli rice noodles, chili oil
- 23 PHO CHAY (VEGAN)** 10.00€ *F
Gemüse-Ingwerbrühe, Tofu, Reisbandnudeln, Chinakohl, Karotten, Zuckerschoten, Shitake- und Enoki-Pilze
Vegan-ginger-broth, tofu, rice noodles, Chinese cabbage, carrots, snow peas, shitake- and enoki mushrooms

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

VIETNAMESE SPECIAL DISHES

Neben Reis sind Reismudeln (Bun) Hauptbestandteile in der Vietnamesischen Küche. Gebratenes Fleisch oder Meeresfrüchte werden zusammen mit warmen Reismudeln, Minze, Koriander und Erdnüssen serviert. Die Fisch-Limettensoße wird beigemischt und verleiht dem Gericht dann die besondere würzige Frische.

Vermicelli rice noodles (bun) are one of the main ingredients in the Vietnamese cuisine besides steamed rice. Steamed vermicelli rice noodles are topped with roast meat or seafood and served with fresh mint, coriander and peanuts. The fish-limesauce added lends a special freshness to this dish.

30 **BUN CHA GIO THIT NUONG** 13.00€ *A; *D;
Xa-Xiu-marinierte Schweinesteakstreifen, *E; *F
Frühlingsrollen
Xa-Xiu-grilled pork, egg rolls

33 **BUN BO XAO XA** 12.80€ *E; *F
Rindersteakhälfte, Zitronengras
Beef, lemongrass

GERICHTE MIT REIS

DISHES WITH STEAMED RICE

34 **GA XAO XOAI** 11.80€ *A; *F;
Hühnerbrustfilet, Mango, Paprika, *H
Zuckerschoten, Austernpilze, Cashewnüsse,
Limonenblätter
*Chicken, mango, sweet pepper, snow peas,
oyster mushrooms, cashew nuts, lime-leaves*

35 **BO XAO CARI** 12.80€ *G
Rindersteakhälfte, rotes scharfes Curry,
Paprika, Zucchini, Champignons,
Okraschoten
*Beef, hot red curry, sweet pepper, zucchini,
champignons, okra beans*

- 41 LA JIANG JI** 11.50€ *A; *E
 Pikantes Huhn, Knoblauch, Brokkoli,
 Paprika, Champignons, Cashewnüsse,
 Erdnüsse
*Spicy chicken, garlic, broccoli, paprika,
 champignons, cashew nuts, peanuts*
- 45 XIAOCHAO NIU ROU** 12.60€
 Rindersteakhälfte, Zwiebeln, Knoblauch,
 Paprika, Chinakohl, getrockneter Chili
*Beef, onions, garlic, sweet pepper,
 Chinese cabbage, sun-dried chili*
- 61 TOM XAO CARI** 16.90€ *B
 Garnelen, rotes Curry, Tomaten,
 Okraschoten, Zuckerschoten,
 Austernpilze
*Prawns, red curry, tomatoes,
 okra beans, snow peas,
 oyster mushrooms*

EXTRAS SIDE DISHES:

- 100** Hoisin-, Erdnuss-Soße 1.50€
Hoisin-, peanut Sauce
- 101** Portion Extra Reis 1.50€
Extra steamed white rice

KNUSPRIGE ENTE MIT REIS

CRISPY DUCK DISHES WITH STEAMED RICE

- 51 **SHUCAI KAO YA** 13.40€ *A; *F
Hoisinsoße, Champignons, Chinakohl,
Sojasprossen, Brokkoli, Pakchoi, Karotten
*Hoisin sauce, champignons, chinese
cabbage, beansprouts, broccoli, pak choy,
carrots*
- 52 **GALI KAO YA** 13.60€ *A
Gelbes Curry, Chnakohl, Zucchini, Austern-
pilze, Zuckerschoten
*Yellow curry, Chinese cabbage, zucchini,
oyster mushrooms, snow peas*
- 53 **VIT SATEE** 13.20€ *A; *E;
Satee-Erdnusssoße, Paprika, Zucchini, *F
Sojasprossen, Champignons
*Peanut sauce, sweet pepper, zucchini,
beansprouts, champignons*

GEBRATENE REISBANDNUDELN

FRIED RICE NOODLES

- 70 **PHO XAO**
Reisbandnudeln, Sojasprossen, Pakchoi,
Chinakohl, Karotten, Zwiebeln, Koriander,
Erdnüsse, Hoisin-Soße
*Rice noodles, beansprouts, pak choy,
Chinese cabbage, carrots, onions, coriander,
peanuts, hoisin sauce*
- mit Hühnchen · *with Chicken* 11.00€ *A; *E; *F
mit Rind · *with Beef* 12.50€ *A; *E; *F
mit Garnelen · *with Prawns* 16.80€ *A; *B;
*E; *F

VEGANE GERICHTE VEGAN DISHES

- 80 RAU CARI** 10.80€ *J; *F
Gelbes Curry, Süßkartoffeln, Zuckerschoten, Kürbis, Blumenkohl, Sesam, Reis
Yellow curry, sweet potatoes, snow peas, pumpkin, cauliflower, sesame, rice
- 85 RAU SATEE** 9.80€ *E; *F
Satee-Erdnusssoße, Chinakohl, Zucchini, Paprika, Champignons, Sojasprossen, Zuckerschoten, Brokkoli, Reis
Peanut sauce, Chinese cabbage, zucchini, sweet pepper, mushrooms, beansprouts, snow peas, broccoli, steamed rice
- 86 PHO XAO CHAY** 10.20€ *A; *E; *F
Gebratene Reisbandnudeln, Tofu, Sojasprossen, Pakchoi, Karotten, Chinakohl, Zwiebeln, Erdnüsse, Hoisin-Soße
Fried rice noodles, tofu, beansprouts, pak choy, carrots, Chinese cabbage, onions, peanuts, hoisin sauce
- 87 BUN DAU HU** 11.00€ *A; *E; *F
Warme dünne Reisnudeln, gebratener Tofu mit Zitronengras, Sojasprossen, Chinakohl, Pakchoi, Karotten, Minze, Koriander, serviert mit Limetten- Sojasoße
Steamed vermicelli rice noodles, fried tofu with lemongrass, beansprouts, Chinese Cabbage, pak choy, carrots, mint, coriander, served with lime-soysauce

NACHTISCH *DESSERTS*

- 90 XOI XOAI** 6.00€ *E;
Klebreis in süßer Kokossoße mit Mango
und Erdnüssen
*Sticky rice in sweet coconut-sauce with
peanuts and fresh mango*
- 91 DAU HU NON** 5.00€ *E; *F;
Soja-Pannacotta mit Ingwer-Karamellsirup,
Maracuja und Erdnüsse *G
*Soy panna cotta with ginger-caramel-
syrup, peanuts and passion fruit*

TEE TEA

BAMBUS TEE 2.50€
Bamboo Tea

OOLONG-MILCH 2.70€
Oolong-Milk

ZITRONENGRAS 2.50€
Lemongrass

KAMILLENBLÜTE 2.50€
Chamomile-Blossom

WEISSER TEE 2.70€
White Tea

BIO-FRÜCHTETEE 2.50€
Organic Fruit-Tea

HANDGEROLLTER JASMIN TEE 3.00€
Green Tea with Jasmine-Flowers

INGWER, HONIG, ZITRONE 3.50€
Ginger, Honey, Lemon

**INGWER, HOLUNDER,
MINZE, LIMETTE** 3.80€
Ginger, Elderflower, Mint, Lime

FRISCHE MINZE 2.50€
Fresh Mint

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE *HOMEMADE DRINKS*

INGWEREISTEE

Ginger-Iced-Tea

0,3l 3.80€

FRISCH GEPRESSTE LIMONADE

Fresh-squeezed Lemonade

0,3l 3.40€

HOLUNDER-MINZ-LIMONADE

Lemonade, elderflowers, mint

0,3l 3.80€

INGWER-LIMONADE MIT LITSCHI ODER MARACUJA

Ginger-Lemonade with lychee or passion fruit

0,3l 3.80€

BIER *BEER*

SAIGON BIER

Fl. 0,3l 3.50€

TSINGTAO BIER

Fl. 0,3l 3.50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

SPEZI, COLA, FANTA, COLA ZERO, SPRITE

Fl. 1l 3.00€

FLASCHE TEINACHER NATURELL

Bottle of non-sparkling Water

0,75l 2.50€

FLASCHE TEINACHER MEDIUM

Bottle of sparkling Water

0,75l 2.50€

• S I N A M •
C H I N A S & V I E T N A M S
K Ü C H E

KÖNIGSBERGER STRASSE 16

71034 BÖBLINGEN

TEL.: 07031 220037

WWW.SI-NAM.DE

INFO@SI-NAM.DE