



SIAM

SPEISERESTAURANT

*Küche aus der Mitte
&
dem Nordosten Thailands*

10178 Berlin · Mitte · Dircksenstr. 47
Phone (+49 30) 206 581 86
Fax 443 420 90
Küche Mo - So 12.00 - 23.00 Uhr
gesondert nach Absprache

SISAKET

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie hier im SIAM-Restaurant
SISAKET am Hackeschen Markt
begrüßen zu können.

Sie werden bei uns mit der besonders
authentischen Thai-Küche im Stile des Maothai
Stammhauses verwöhnt. Erfahrene Köche aus
Thailand bereiten ausschließlich frische Produkte.
Jedes Gericht, selbst jede Suppe, wird nach der
Bestellung eigens für Sie zubereitet.

Die Gemüse und Kräuter werden per
Direktimport jede Woche aus Thailand
eingeflogen.

Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse, die nur kurz
durch die Pfanne gezogen werden, sind die
Grundlage der meisten Gerichte, die mit Löffel und
Gabel zu sich genommen werden.

Guten Appetit !

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die
Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
lassen Sie uns das bitte vor der Bestellung wissen.

SIAM

Welcome!

We take great pleasure in welcoming you to SIAM
Restaurant SISAKEET
at Hackescher Markt

We can make you with authentic Thai-cuisine in the
style of the Maothai Stammhaus.

Experienced cooks from Thailand prepare only
fresh dishes. Every dish, even the soups,
is prepared especially for you, the guest,
upon ordering.

The vegetables and herbs are flown in
every week by direct import from
Thailand.

Lightly sauteed meats, fish, poultry and
vegetables - form the basics of Thai cooking.

Most Thai dishes are best eaten with
fork and spoon.

Enjoy!

Information about the ingredients in our foods, which
can trigger allergies or intolerance , please make your
wishes known to your waiter, when you order

SISAKET

Spezialität des Hauses *home special*

EUR

S01 Yam Pladukfu



Knuspriges Catfish-Netz nach Art des Hauses mit Salat aus grünem Mango, Kräutern und Erdnüssen

Crispy catfish cloud with green mango salad, fresh herb and peanut

b d h i j k

11,50

S02 Yam Thaleh



Pikanter Meeresfrühtesalat mit rotem Zwiebeln, Glasnudeln, Sellerie und Koriander

Mixed seafood salad with red onion, glass noodle, celery and cilantro

d h i j k

13,00

S03 Phanaeng Gai Maprao



Frische Kokosnuß, gefüllt mit rotem Curry vom Huhn, Kokoscreme und Limonenblättern

Fresh coconut filled with red chicken curry, with coconut cream and chopped kaffir lime leaves

a d e i j k

19,50

S04 Ped „SISAKET“

Ente nach Art des Hauses: Zarte gegrillte Barbarie Entenbrust in Tamarinsauce mit Gemüse, Kräutern und Röstzwiebeln

SISAKET DUCK: Grilled Barbarie duck breast in tamarin sauce, with vegetables, herbs and fried onions

a d e i j k

17,50

S05 Lahb Ped krob



Gebackene Ente grob gehackt mit Minze, Zitronengras, Limonenblatt, gerösteter Zwiebeln, Chili und frischen Thai-Kräutern nach ländlicher Art

Coarsely chopped fried duck with minz leaves, lemongras, kaffir lime leaves, chillies sharply seasoned, in the thai style

a d e i j k

17,00

S06 Pla Yang Sodmakham

Gegrillte Doradenfilet in Tamarin Sauce, mit Gemüse, Kräutern und Röstzwiebeln

Grilled Dorade filet in tamarin sauce, with vegetables, herbs and fried onions

a d e i j k

18,00

SISAKKE

Spezialität des Hauses

home special

EUR

S07 Phanaeng Gung



Tigergarnelen(3Stck.) mit würzigem Thai-Curry, Kokoscreme, Basilikum, rotem Chili und frischem Limonenblatt

Tiger prawn(3 pcs) with spicy Thai curry, coconut cream, basil, red chillies and fresh chopped kaffir lime leaves

a d e i j k

21,00

S08 Gung Thod Grathiam Prigthaidam

Gebackene Tigergarnelen(3Stck.) in „Knoblauch und schwarze Pfeffer“ Sauce und Koriander

Fried tiger prawn(3 pcs) with „garlic and black pepper“ sauce and cilantro

a d e i j k

22,50

S09 Plah Gung



Hausgemachte Dressing mit Thai-Kräutern und Gewürzen auf gegrillten Tigergarnelen(3Stck.)

Homemade dressing with thai herbs and spices on grilled tiger prawn (3 pcs)

a d e i j k

19,50

S10 Ho Mok Maprao Thaleh



Frische Kokosnuss gefüllt mit Meeresfrüchten, rotem Curry, Kokosnusscreme, Chinakohl, Thai-Basilikum und Limonenblätter

Fresh coconut filled with mixed seafood, red curry, coconut creme, chinese cabbage, thai basil and kaffir lime leaves

a d e i j k

22,00

S11 Thaleh Kathak Ron



Meeresfrüchte auf Grillteller in rotem Curry, Kokoscreme, Ei, Chinakohl, Zitronenblätter und Laoswurzeln

Mixed Seefood on grill plate in red Curry, with coconut cream, egg, lime leaves, laos herbs and chinese cabbage

a d e i j k

19,00

SISAKET

Gebackene Vorspeisen

appetizers

EUR

90 Thod Ruammit

Gebackene Garnelen und Gemüse in Eihülle

Fried Shrimp and vegetables in egg batter

6,90

a d f i j k

91 Popia Thod Jeh

Zwei Frühlingsrollen mit gehackten Glasnudeln, Gemüse und vielen Thai Kräutern

Two crispy spring rolls (vegetarian)

4,50

a d e f

92 Popia Thod

Zwei knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse Glasnudeln, Thai-Kräutern und Gehacktem vom Schwein

Two crispy Spring Rolls with glass-noodles, Thai spices, vegetable and ground pork

4,50

a d e f i j k

93 Satay Gai

3 Spieße von gut gewürztem Hühnerfleisch serviert mit Erdnuß-Sauce

3 Grilled chicken on skewers, served with peanut sauce

5,90

a b d i j k

94 Thod Man Gung/ Thod Man Pla (4Stck.)

Gebackene Garnelen- oder Fischfrikadellen auf thailändische Art

Fried shrimp or fish patties, Thai-style (4pcs)

8,50

a d i j k

95 Hors d'oeuvre „SISAKET“

Ein Arrangement gebackener Kleinigkeiten und Hühnerfleischspieße

An assortment of fried and grilled chicken, Thai appetizers

15,50

a b d e f g i j k

SI SAK BE

Kleine Küche

Thai salads

EUR

100 Yam Wunsen

Würziger Glasnudelsalat mit Schweine gehacktem, Erdnüssen und frischen Thai-Kräutern

Seasoned salad, with glass-noodles and ground pork

b d h i j k

6,50

101 Lahb Nueah

Rindfleisch grob gehackt mit frischen Thai-Kräutern nach ländlicher Art

Coarsely ground Beef, sharply seasoned, in the Thai style

d i j k

7,50

102 Yam Nueah

Scharfe Rindfleischstreifen mit frischen Kräutern à la Nordost-Thailand

Spicy beef strips, seasoned with herbs in the northeastern Thai style

d h i j k

8,00

103 Som Tam

Scharfer Salat aus frischen grünen Papaya, fein gehackt mit Chili, getrockneten Krabben und Erdnüssen

Spicy salad of fresh finely-chopped greenpapaya with chillies, dried shrimps and peanuts

b i j k

9,50

104 Yam Gung Mamuoung

Salat aus frischen grünen Mangostreifen mit gebackenen Garnelen, Cashewkernen und Kräutern

Salad from fresh green mango with fried shrimps, cashewnuts and fresh herbs

a d f h i j k

9,50

105 Yam Tuaphu Gung Sot

Salat aus frischen grünen Flügelbohnen mit Garnelen, Erdnüssen, gerösteten Kokosraspeln und Chilisauce

Thai salad of fresh oriental green beans with shrimp, peanut, roast-scraped coconut and chilli sauce

b d i j k

9,50

SI SAK BE

Suppen

soups

EUR

Tom Kha

Kokosmilchsuppe mit Laoswurzel, Koriander, Würzkräutern und Champignons

Coconut milk soup with galangal, cilantro, herbs and mushrooms

110 Gai/ Huhn

chicken

5,50

1101 Gung/ Garnelen

shrimp

6,50

1102 Jeh/ Vegetarisch

vegetarian

4,90

 d i j k

Tom Yam



Würzige scharfe Suppe mit Laoswurzel, Zitronengras, Koriander und Champignons

Spicy soup with galangal, lemongras, cilantro and mushrooms

111 Gai/ Huhn

chicken

5,50

1111 Gung/ Garnelen

shrimp

6,50

1112 Jeh/ Vegetarisch

vegetarian

4,90

 d g i j k

113 Gaeng Jüed Wunsen

Glasnudelsuppe mit Hackfleisch(Schwein) Morcheln, Lilyblüten, Seetang und Thai-Gewürzen

Glass noodles soup, with ear-mushrooms and ground pork, amply seasoned with Thai herbs and dried lily petals

 d i j k

4,90

115 Tom Yam Potaek



Im Steintopf, Meeresfrüchte-Suppe mit Zitronengras, Galanga, Laoswurzel, Limonenblatt und scharfem Basilikum

In stone crock, mixed seafood soup with lemongras, galangal, kaffir lime leaves and basil

 d i j k

12,50

SI SAK BE

Vom Rind

beef dishes

EUR

120 Phanaeng Nueah



Rindfleisch in rotem cremigem Curry, mit Kokoscreme, Chili und Thai-Basilikum

Beef in red curry, with coconut cream, chillies, Thai basil

a d i j k

13,50

121 Neuah Phad Prig



Gebratenes Rindfleisch in Austern-Sauce mit Frühlingszwiebeln, Chili, Paprika und Champignons

Fried Beef in oyster sauce, with chillies, scallions, peppers and mushrooms

a d i j k

13,50

122 Nueah Phad Baigrapau



Sautiertes Hackfleisch vom Rind mit Knoblauch, Chili und frischem Basilikumblatt

Sautéed ground beef with garlic, chillies and fresh basil

a d i j k

13,00

123 Gaeng Kiew Wahn Neuah



Im Steintopf, Rindfleischstreifen in Kokosnußmilch mit grünem Curry, Thai Auberginen und Gemüse

In stone crock, beef stripes in coconut milk with green curry sauce, thai eggplant and mixed vegetables

a d e i j k

14,90

124 Nueah Glatá

Rindfleisch auf Grillteller in leicht süß-scharfer Soße, mit Paprika, grünen Kaiserschoten, Tomaten, Zwiebeln und Babymais

Slices of beef on grill in mildly sweet and spicy sauce with peppers, tomatoes, onions and baby corn

a d e i j k

14,50

SI SAK BE

Vom Huhn

chicken dishes

EUR

130 Gai Prieu Wahn

Gebackene Hühnerbruststreifen in süß-sauer Tomatensauce mit Chili, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Paprika, Ananas und Gurken

Fried chicken breast in sweet and sour tomato sauce with chili, pepper, scallions, pineapple onion and cucumber

a c d i j k

12,50

131 Gai Phadmetmamoung

Gebackene Hühnerbruststreifen in Sojasauce mit Chili, Cashewkernen, Frühlingszwiebeln und Wasserkastanien

Fried chicken breast in soy sauce, with cashewnuts, chillies, scallions, peppers, waterchestnuts

a c d i j k

12,50

132 Phanaeng Gai



Roter, cremiger Curry vom Huhn mit rotem Chili, Kokosnußcreme und Limonenblättern

Creamy, red chicken curry, with chillies, coconut cream and chopped kaffir lime leaves

a d e i j k

13,50

133 Gaeng Massaman Gai



Im Steintopf, zarte Hühnerbrust in Kokosmilch mit gelbem Curry, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen

In stone crock, chicken breast in coconut milk with yellow curry sauce, potatoes, onions and peanuts

a b d e i j k

14,90

134 Gaeng Phed Gai



Im Steintopf, zarte Hühnerbrust in Kokosnußmilch mit rotem Curry, zwei Sorten Thai-Auberginen und Gemüse

In stone crock, Chicken breast in coconut milk with red curry sauce, two kinds of thai-eggplant and mixed vegetables

a d e i j k

14,90

135 Gai Ob Sapparod

FrISChe Ananas, gefüllt mit gebackene Hühnerfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Cashewkernen in süß-scharfer Tomatensauce

Whole pineapple filled with chicken, onions, tomatoes, cashewnuts in sweet-spicy tomatoe sauce

a c d i j k

15,50

SI SAH BE

Enten

duck dishes

EUR

150 Ped Prieu Wahn

Gebackene Ente in süß-sauer Tomatensauce mit Chili, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Paprika, Ananas und Gurken

Fried duck in sweet and sour tomato sauce with chili, pepper, scallions, pineappleonion and cucumber

a c d i j k

16,50

151 Ped Lad Prig



Gebackene Ente in süß-scharfer Chili-Sauce mit frischem Thai-Basilikum

Fried duck in in sweet-spicy chilli sauce with fresh thai basil

a d e i j k

16,50

152 Gaengped Pedyang



Im Steintopf, zarte gegrillte Barbarie Entenbrust in Scheiben mit rotem Curry, Kokoscreme, Weintrauben, Ananas, Basilikum, Babymais und Limonenblatt

In stone crock, grilled Barbarie duck breast in red curry with coconut milk, grapes, pineapples, basil, baby corn and fresh lime leaves

a d e i j k

17,50

153 Ped Sam Rod

Gebackene Ente mit Thai-Blattspinat in der Sauce der „Drei Geschmäcker“

Fried duck in the Sauce of the Three Tastes, with Thai broccoli

a d e i j k

17,00

154 Kiewahn Ped Krob



Knusprige Ente in grünem cremigem Curry, mit Kokoscreme und Gemüse

Fried duck in creamy, green curry with coconut and vegetables

a d e i j k

17,00

ԶԻՅԱԿԵԵ

Enten

duck dishes

EUR

155 Ped Khi Mau



Gebackene Ente mit grünen Thai-Bohnen, Knoblauch, Thai-Auberginen, Chili und Basilikum

Fried duck with green Thai-Longbean, garlic, Thai-eggplant, chillies and basil (spicy)

a d e i j k

17,00

156 Ped Krob

Knusprige Ente auf kurz gebratenem Gemüse in Sojasauce

Crispy fried duck on short fried vegetables in soy sauce

a d e i j k

16,50

157 Phanaeng Ped



Gebackene Ente auf rotem cremigem Curry mit rotem Chili, Kokosnußcreme und Limonenblättern

Crispy fried duck on creamy red curry, with chillies, coconut cream and chopped kaffir lime leaves

a d e i j k

16,50



SI SAK BE

Aus See und Meer

fish dishes

EUR

161 Pla Lad Prig



Gebackene ganze Dorade in süß-scharfer Chili-Sauce mit frischem Thai-Basilikum

Fried whole Dorade in sweet-spicy chilli sauce with fresh thai basil

17,00

1611 oder mit Welsfilet

or Wels filet

14,50

a d e i j k

162 Pla Neung Manao



Gedämpfte ganze Dorade in scharfer Limetten-Knoblauch Sauce, mit rotem Chili und frischen Thai- Kräutern

Steamed whole Dorade in spicy lime-galic sauce, with red chillies and fresh Thai herbs

17,50

1621 oder mit Welsfilet

or Wels filet

14,90

i j k

163 Pla Neung Siyuh



Gedämpfte ganze Dorade in würziger Soya-Sauce, mit rotem Chili und frischen Thai-Kräutern umlegt

Steamed whole Dorade in soy sauce, with red chillies and fresh Thai herbs

17,50

1631 oder mit Welsfilet

or Wels filet

14,90

a d i j k

164 Pla Phad Kheung Gaeng



Gebacken ganze Dorade mit rotem Curry, Babymais, Thai-Auberginen, grünen Bohnen, Basilikum, Chili, Limonenblätter und Kokosmilch

Fried whole Dorade in red curry sauce with baby corn, thai eggplant, chillies, green bean, basil, lime leaves and coconut milk

a d e i j k

17,50

165 Chu Chee Pla



Gebacken ganze Dorade in rotem cremigem Curry mit Kokoscreme, Chili und Basilikum

Fried whole Dorade in creamy, red curry with coconut milk and creme, chillies and basil

a d e i j k

17,00

SIAMKIT

Garnelen *shrimp dishes*

EUR

170 Gung Phad Phak Ruammit

Garnelenschwänze mit verschiedenen Gemüsen in der Pfanne zubereitet in Austersauce

Fry-up shrimp tails with mixed vegetable in oystersauce

    

16,00

171 Gund Ob Wunsen

Garnelenschwänze gegart in Soyasauce mit Glasnudeln, Thai-Gewürzen, Gemüse und Koriander

Steamed shrimps in soy sauce, glass noodles thai spices, vegetables and cilantro

    

16,00

173 Gung Phad Phed



Garnelenschwänze mit rotem Curry, grünem Pfeffer, Kokoscreme, Basilikum, rotem Chili, frischem Limonenblatt und Thai-Wurzeln

Shrimp tails with red curry, green pepper, coconut milk, basil, chillies, fresh lemon leaves and special Thai spices

     

17,50

174 Gung Neung Manao



Gedämpfte Garnelen in scharfer Sud mit frischem Chilli, Knoblauch, Zitronengras, Koriander und Limonen

Steamed shrimp in spicy brew with fresh chili, garlic, lemon grass, cilantro and lemon

  

17,50

175 Gaeng Kiewahn Gung Maprao



Frische Kokosnuß gefüllt mit Garnelenschwänzen in Kokosmilch, grünem Curry, Basilikum, Chili, und grünem Pfeffer

Whole fresh coconut filled with Shrimp in coconut milk, green curry, basil, chillies and green peppers

     

21,50

SIAPABE

Mit Reis, Nudeln und Eiern

rice & noodle dishes

EUR

180 Khao Ob Sapparod

Ananas gefüllt mit gebratenem Reis, Eierstich, Garnelen, Hühnerfleisch, Gemüse, Ananasstücken und Madras-Curry

Whole pineapple filled with rice, shrimp, chicken, Madras curry and vegetables

a d f i j k

15,00

181 Khao Ob Maprao

Frische Kokosnuß gefüllt mit gebratenem Reis, Eierstich, Garnelen, Hühnerfleisch, frischem Kokosnußfleisch, Cashewkernen und Madras-Curry

Whole fresh coconut, filled with rice, cashews, shrimp, chicken, egg batter and Madras curry

a c d f i j k

18,50

Khao Phad

Gebratener Reis, Gemüse und Eierstich mit

Fried rice, vegetables and egg batter with

1821 Fleisch vom Huhn

Chicken

9,50

1822 Garnelen

Shrimps

11,50

a d f i j k

Phad Siyuh

Gebratene Streifennudeln mit Eierstich, Soya-Sauce und

Fried noodles with egg batter, soy sauce with

1831 Fleisch vom Huhn

Chicken

9,50

1832 Garnelen

Shrimps

11,50

a d f i j k

1871 Phad Thai



Brat-Streifennudeln mit Thai- Kräutern, Soyakeimen, Tofu, Eierstich, Erdnüssen und Garnelen

Frieds noodles with Thai-herbs, bean curd, egg batter, peanut, soy sprouts and shrimps

a b d f i j k

13,50

SI SAK BE

Vegetarisches

vegetarian

EUR

190 Phad Phak Ruammit

Verschiedene Gemüse, kurz in Soya-Sauce durch die heiße Pfanne gezogen

Mixed vegetable plate, very lightly sauted in soy sauce

 

12,00

191 Gaeng Gari Jeh



Im Steintopf, Tofu, Süßkartoffeln, Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln in Kokosmilch mit gelbem Curry

In stone crock, bean curd, sweet potatoes, potatoes, carrots and onions in coconut milk with yellow curry

  

13,50

192 Gaeng Phed Phak



Im Steintopf, verschiedene Gemüse und Tofu in Kokosnußmilch mit rotem Curry,

In stone crock, mixed vegetables and bean curd in coconut milk and red curry sauce

  

13,50

193 Phanaeng Phak



Verschiedene Gemüse und Tofu mit rotem, cremigem Curry, Chili und Kokosnußcreme

Mixed vegetable and bean curd with creamy, red curry, chillies and coconut cream

  

12,50

194 Gaeng Kiew Whan Phak



Im Steintopf, verschiedene Gemüse und Tofu in Kokosnußmilch mit grünem Curry, Basilikum und Chili

In stone crock, mixed vegetables and bean curd in coconut milk with green curry, basil and chillies

  

13,50

SI SAK BE

Beilagen

side dishes

		EUR
80	Jasminreis Steamed jasmine rice	1,50
82	Gebratener Jasminreis Fried jasmine rice a d f	2,90
84	Gebratene Reismudeln Fried rice noodle a d f	3,00
85	Gedämpfter Klebreis Steamed sticky rice	3,00



Information

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie
Allergen Labelling according to EU directive

- a** glutenhaltiges Getreide (Weizen, Mehl, Austernsauce, Kikkoman oder Öl)
cereals containing gluten (wheat, flour, oyster sauce, Kikkoman or oil)
- b** Erdnüsse und Erdnussprodukte
peanuts and peanut product
- c** Nüsse (Cashewnüsse, Mandel)
nuts (cashew nut, almond)
- d** Soja (Sojasprossen, Sojabohnen, Sojasauce, Austernsauce, Kikkoman, Tofu)
soy (soybean sprouts, soybeans, soy sauce, oyster sauce, Kikkoman, tofu)
- e** Sesam und Sesamöl
sesame and sesamum oil
- f** Eier
eggs
- g** Milch (Produkte aus Kuhmilch, Butter, Kondensmilch)
milk (products of cow's milk, butter, condensed milk)
- h** Sellerie (Thai-Sellerie)
celery (thai celery)
- i** Weichtiere (Tintenfisch, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
mollusk (squid, fish sauce, asian condiment paste)
- j** Schalen-/Krustentiere (Garnelen, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
shellfishes and crustaceans (prawns/shrimps, fish sauce, asian condiment paste)
- k** Fisch (alle Arten von Fisch, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
fish (all kind of fish, fish sauce, asian condiment paste)
- l** Lupine (Meerrettich)
lupin (horse radish)







