



Welcome to the
Aroy Restaurant

“Essen ist ein Bedürfnis
Genießen ist eine Kunst.”

Entdecken Sie die echte Seele der thailändischen Küche.

Bitte ! Kartenzahlung ab 20€

VORSPEISE /starter

1. Popia Che ^c 5,9

Hausgemachte gebackene vegetarische Frühlingsrollen mit Gemüse, Glasnudeln, Mais und Pilzen. Serviert mit süß-saurer Sauce.
Homemade fried vegetarian spring rolls with vegetables, glass noodles, corn, and mushrooms. Served with sweet and sour sauce.

2. Tofu Tempura ^d 5,90

Frittiertter Tofu, umhüllt von grünem Reis, serviert mit süß-saurer Soße und Salat.
Fried tofu wrapped in green rice, served with sweet - sour sauce and salad.

3. Po Pia Sod Gung ^{e,c} 6,9

Reispapierrolle gefüllt mit Salat, Kräutern und Garnelen. Serviert mit hausgemachter Erdnusssauce.
Rice paper roll filled with lettuce, herbs and shrimp. Served with homemade peanut sauce.

4. Popia Ped ^{d,c} 7,9

Entenfleisch mit Gurken, Salat und Hoisin Soße in Pfannkuchen gerollt.
Duck with cucumber salad and hoisin sauce rolled in pancakes.

5. Gai Sateh ^{b,d} (2 Stk.) 6,90

Hähnchenspieße mariniert mit aromatischen thailändischen Gewürzen, serviert mit Erdnusssauce.
Chicken skewers marinated with aromatic Thai spices, served with peanut sauce.



6. Gai Hoh Bai Toey ^L 7,90

mariniertes Hühnerfleisch im Pandanblättermantel, serviert mit hausgemachter Sauce.

Marinated chicken wrapped in pandan leaves, served with homemade sauce.

7. Gung Saah ^c 10,90

Garnelen mit Chilipaste, Zitronengras und Salat.

Prawns with chilli paste, lemongrass and lettuce.

Nr. 5
Gai Sateh



Suppen / soup

8. **Tom Kha Gai** ^c 6,90

Kokosmilchsuppe mit
Hühnchen, Tomaten, Pilzen,
thailändischen Gewürzen und
Koriander.

Coconut milk soup with chicken,
tomatoes, mushrooms, Thai spices
and coriander.

9. **Tom Yam Gung** ^c 7,90

Garnelensuppe mit
Zitronengras, Tomaten,
Champignons, thailändischen
Gewürzen und Koriander.

Shrimp soup with lemongrass,
tomatoes, mushrooms, Thai spices
and coriander.

Nr. 9



Nr. 12

Som Tam

Salat / Salad

10. Laab Gai ^c 7,90

gehackte Hähnchenbrust mit geröstetem Reis, Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern.

Minced chicken breast with roasted rice, coriander, onions, chili and Thai herbs.

11. Laab Ped ^{c,D} 8,90

gehackte Ente mit geröstetem Reis, Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern.

Minced duck with roasted rice, coriander, onions, chili and Thai herbs.

12. Som Tam ^c 9,90

Grüner Papayasalat mit Karotten, Langbohnen, Cherrytomaten, Knoblauch, gerösteten Erdnüssen und Chili-Tamarindensoße.

Green papaya salad with carrots, cowpeas, cherrytomatoes, garlic, roasted peanuts and chili tamarind sauce.

13. Yam Wunsen ^c 9,90

Glasnudelsalat mit Garnelen, Tomaten, Gurken, eingelegtem Knoblauch und Koriander.

Glass noodle salad with shrimp, tomatoes, cucumber, pickled garlic and coriander.

14. Yam Nua ^{c,D} 10,90

Rindfleischsalat mit thailändischen Kräutern, Chili, Limetten und Koriander.

Beef salad with Thai herbs, chili, lime and coriander.

Nudeln / noodle

20. Kuey Tiew Naam ^C

Thailändische Suppe mit Reisbandnudeln, Pak Choi, -
Mungobohnensprossen und Koriander. Optional mit:

Thai soup with flat rice noodles, pak choy, mung bean
sprouts and coriander. Optionally with:

- | | |
|----------------------------|-------|
| A. Tofu | 10,50 |
| B. Hühnerfleisch / Chicken | 11,50 |
| C. Rindfleisch / Beef | 12,50 |

21. Pad Thai ^{A, C, D} 13,90

Gebratene Reisnudeln mit süßer Tamarindensoße,
verfeinert mit Ei, Tofu, Frühlingszwiebeln,
Mungobohnensprossen, Koriander und Erdnüssen.

Fried rice noodles with sweet tamarind sauce, refined
with egg, tofu, spring onions, soybean sprouts,
coriander and peanuts.



Nr. 21
Pad Thai



köstlichen Hauptseisen

Lassen Sie sich von den exotischen Aromen und der Vielfalt der asiatischen Küche verwöhnen.

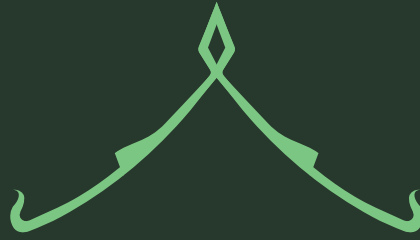
köstlichen Hauptseisen

Natürliche thailändische Küche, wie sie sein soll



AROY RESTAURANT

Die wahre thailändische Küche zum Verlieben



THAI CURRY

Alle Currys serviert mit Jasminreis. Optional mit:
All curries served with jasmine rice. Optionally with:

A.	Tofu	10,90
B.	gegrilltes Hühnerfleisch / grilled chicken	11,90
C.	Ente Kross ^D / Duck	13,90
D.	Garnelen / Shrimp	13,90
E.	Tilapiafilet / Tilapia fillet ^D	13,90

22. Gäng Phed ^C

Rotes Curry in Kokosmilch mit Bambussprossen, Paprika, grünen Bohnen, Aubergine, Kaffir-Limettenblätter und Basilikum.

Red curry in coconut milk with bamboo shoots, bell pepper, green beans, aubergine, kaffir lime leaves and basil.

23. Gäng Keo Wan ^C

Grünes Thai-Curry in Kokosmilch mit Bambussprossen, Paprika, grünen Bohnen, Aubergine, Kaffir-Limettenblättern und Basilikum.

Green Thai curry in coconut milk with bamboo shoots, bell pepper, green beans, aubergine, kaffir lime leaves and basil.

Extra _____

Reis / rice	2,00
Nudeln / noodles	2,00
Soße / sauce	3,00
Gemüse / vegetables	3,50



Reis / rice

24. Phad Phak Laum ^{C,D,H}

Gebratenes Gemüse mit Ingwer, Austernsoße und Cashewnüssen.
Serviert mit Jasminreis. Optional mit:
Fried vegetables with ginger, oyster sauce and cashew nuts. Served with jasmine rice.
Optionally with:

A. Tofu	10,90
B. gegrilltes Hühnerfleisch / grilled chicken	11,90
C. Ente Kross ^D / Duck	13,90
D. Garnelen / Shrimp	13,90
E. Tilapiafilet / Tilapia fillet ^D	13,90

25. Neuh Chaplu ^{C,D} 16,90

mariniertes Rindfleisch gebraten mit Betelblättern, Frühlingszwiebeln, Aubergine, Peperoni und Zucchini.
Serviert mit Jasminreis.
marinated beef fried with betel leaves, spring onions, aubergine, pepperoni and zucchini.
Served with jasmine rice.

26. Panäng Ped ^{C,D} 16,90

knusprige Ente in cremiger Kokosmilch und rotem Curry mit Kürbis, Kochbananen und Basilikum. Serviert mit Jasminreis.
Crispy duck in creamy coconut milk and red curry with pumpkin, plantains and basil. Served with jasmine rice.

27. Gung Phad Kaprao ^{C,D,E} 18,90

gebratene Black Tiger Garnelen mit Chili-Knoblauch-Sauce, Bambussprossen, buntem Gemüse und thailändischen Kräutern. Serviert mit Jasminreis.
fried black tiger prawns with chili garlic sauce, bamboo shoots, mixed vegetables and Thai herbs. Served with jasmine rice.

28. Panäng Pla ^{C,D} 18,90

Lachsfilet mit cremiger Soße aus rotem Curry, Kokosmilch, Kürbis, Kochbananen und Basilikum. Serviert mit Jasminreis.
Salmon fillet with creamy red curry sauce, coconut milk, pumpkin, plantains and basil. Served with jasmine rice.

29. Pla-Prik Thai Oon ^{C,D} 18,90

Wolfsbarschfilet mit scharfen thailändischen Gewürzen, grünem Pfeffer, Gemüse und Basilikum. Serviert mit Jasminreis.
Sea bass fillet with hot Thai spices, green pepper, vegetables and basil. Served with jasmine rice.



DESSERT

40. **Mango Coco** 6,90

Schwarzer Klebreis mit Mango,
Kokossoße und Sesam.

Black sticky rice with mango, coconut
sauce and sesame.

41. **Aroy Cream Brûlée** 6,90

Kokosnuss-Creme-Brûlée
mit frischen Beeren.

Coconut creme brulee with fresh
berries.

42. **Mochi-ice cream** [©] 6,90

Erdbeer-und Maracuja-
Mochi-Eis mit frischen Beeren.

Strawberry and passion fruit mochi ice
cream with fresh berries.

GETRÄNKE

/Drinks



Coffee Time

120.	Espresso ²	2,90
121.	Doppelter Espresso ²	3,90
122.	Kaffee ²	3,50
123.	Cappuccino ²	4,00
124.	Latte Macchiato ²	4,00
125.	Milch Kaffee ²	4,00
126.	Ca Phe Sua Nong ² Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch. Vietnamese Espresso with sweet condensed milk.	3,90
127.	Ca Phe Sua Da ² Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch und Eiswürfeln. Vietnamese Espresso with sweet condensed milk & ice cubes.	4,90

Tea

220.	Genmaicha (Kanne) ² Grüntee mit geröstetem braunem Reis. Green tea with roasted brown rice.	3,90
221.	Jasmine Green Tea (Kanne) ² Jasminblüten mit grünem Tee Jasmine flowers with green tea.	3,90
222.	Orange Ginger Tea Ingwer, Zitronengras, Orange, Limette, Agavensirup Ginger, lemongrass, orange, lime, agave syrup	3,90
223.	Ginger Mint Tea Ingwer, Pfefferminz, Limetten, Agavensirup Ginger, mint, lime, agave syrup	3,90
224.	Rose Ginger Rosenblüten, Ingwer, Pandanblatt, Agavensirup Roses, ginger, pandan leaf, agave syrup	4,50
225.	Goji Longan Chrysanthemen, rote Dattel, Gojibeeren, Longan, Pandanblatt Chrysanthemums, red date, goji berry, longan, pandan leaf	4,50

Homemade

226. **Lemongrass Ice Tea** 5,50
Zitronengras, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfel
Lemongrass, lime, cane sugar, ice cubes.
227. **Jasmine Ice Tea** 5,50
Jasmin Grüntee, Orangen, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfel
Jasmine tea, orange, lime, cane sugar, ice cubes
228. **Aroy Ice Tea** 5,50
Chrysanthemen, rote Datteln, Gojibeeren, Longan, Orange, Eiswürfel
Chrysanthemum, red date, goji berry, longan, orange, ice cubes
229. **Maracuja Ice Tea** 5,50
Schwarzer Tee, Maracuja, Eiswürfel
Black tea, passion fruit, ice cubes
230. **Lemon Soda** 5,50
Limette, Minze, Rohrzucker, Soda, Eiswürfel
Lime, mint, cane sugar, soda, ice cubes
231. **Lychee limo** 5,50
Litschi, Limetten, Soda, Eiswürfel
Lychee, lime, soda, ice cubes
232. **Mango Coco Lassi** 5,50
Mango, Kokosmilch, Rohrzucker
Mango, coconut milk, cane sugar
234. **Passion Mule** 5,50
Limetten, Maracuja, Ginger Beer und Soda
Limes, passion fruit, ginger beer and soda
236. **Strawberry Me** 5,50
Erdbeerpüree, Limetten, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel.
Strawberry, lime, mint, cane sugar, ice cubes.
237. **Lychee Holunder** 5,50
Holunderblüten Sirup, Anchanblüten, Litschi, Limetten, Rohrzucker, Soda, Eiswürfel
Elderflower sirup, anchanflower, lychee, lime, cane sugar, ice.
238. **Lila Summer** 5,50
Rhababer, Anchanblüten, Limetten Gurke, Rohrzucker, Soda, Eiswürfel
Rhubarb juice, anchan flower, lime, cucumber, cane sugar, soda, ice cube

HOMEMADE

Mix dir den perfekten Moment mit
einem spritzigen Homemade



COCKTAIL

„Erfrischung pur: Mojito –
der Geschmack des Sommers!“



Softdrinks

340.	Cola	^{1,2,3,4,6}	0,2L	2,90	0,4L	4,50
341.	Cola zero	^{1,2,3,4,6}	0,2L	2,90	0,4L	4,50
342.	Fanta	^{1,2,3,4,6}	0,2L	2,90	0,4L	4,50
343.	Sprite	^{1,2,3,4,6}	0,2L	2,90	0,4L	4,50
344.	Spezi	^{1,2,3,4,6}	0,2L	2,90	0,4L	4,50
345.	Selters classic	Still / Sparling Water			0,25L	2,90
346.	Selters classic	Still / Sparling Water			0,75L	5,90
347.	Selter Naturel	Still / Sparling Water			0,25L	2,90
348.	Selter Naturel	Still / Sparling Water			0,75L	5,90
349.	Leitungswasser				0,3L	1,50
350.	Schweppes Ginger Ale				0,2L	3,50
351.	Schweppes Tonic Water				0,2L	3,50
354.	Fritz limo Apfel-Kirsch-Holunder				0,33L	3,50
355.	Fritz limo Honigmelone				0,33L	3,50

Saft/juice

(0,2L / 0,4L)
2,90 / 4,50

**Apfel, Lychee, Mango,
Maracuja, Kirsche, Banane,
Rhabarber und Orange**

Apple, lychee, mango,
passion fruit, cherry, banana,
rhubarb and orange



Weiss Wine & Rose'

/ white wine

- 501. Eichstetter Spätburgunder Rosé Trocken** 0,2L 5,90
Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden
Jugendlich strahlendes Rosé. Klare feinfruchtige Aromen von Himbeere und Cassis. Die köstliche Frucht und die erfrischende Herbe sorgen für einen guten Trinkfluss.
Youthfully radiant rosé.
Clear, finely fruity aromas of raspberry and cassis. The delicious fruit and the refreshing tartness ensures a good drinking flow.
- 502. Chardonnay | Cellier des Vicomtes** 0,2L 5,90
IGP Pays d'Oc Gelbe Farbe
mit goldenen Reflexen. Blumiges Bukett mit Noten von Birne und Butterbröche. Im Geschmack ist er saftig, voll mit Honig und Nussaromen Languedoc, Südfrankreich.
with golden reflections. Floral bouquet with notes of pear and Butter brioche. The taste is juicy, full of honey and Nut flavors Languedoc, southern France.
- 503. Eichstetter, Weissburgunder trocken** 0,2L 5,90
Gelb mit grünen Reflexen, Vielschichtiges Bukett mit Anklängen von reifem, grünen Apfel. Elegant und nachverlangend durch sein erfrischendes Säurespiel. Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden.
Yellow with green reflections, complex bouquet with hints of ripe, green apple. Elegant and longing for its refreshing acidity. Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden.

Wein Flaschenweine Weiss

Wine bottled / white wine

- 504. Sauvignon Blanc. Rafale, IGP Pays d'Oc** 0,751L 30,00
Ein leichter, frischer und saftiger Sauvignon Blanc. Wunderbar zu aromatischen Speisen oder Solo auf der Terrasse.
A light, fresh and juicy Sauvignon Blanc. Wonderful too aromatic dishes or solo on the terrace.
- 505. Eichstetter Herrenbuck, Grauburgunder Kabinett trocken** 0,75L 32,00
Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden
Strahlendes Gelb mit goldenen Reflexen, sehr schöne Aromen von Quitten, Birnen, Aprikosen, Mandarinen, Mandeln, Kräuter und Frühlingsblumen. Am Gaumen füllig, ausgewogen, saftig, schöne Frucht, feines Spiel, elegant, mineralisch, feinwürzig, finessenreich und mit einem langen Nachhall.
Brilliant yellow with golden reflections, very nice aromas of quinces, pears, apricots, tangerines, almonds, herbs and spring flowers.
Full on the palate, balanced, juicy, beautiful fruit, fine play, elegant, mineral, delicately spicy, rich in finesse and with a long finish.

Bier

Spirits

Cocktail/Long Drinks

380.	GinTonic	7,50
381.	Aperol Spritz	7,50
382.	Hugo Holunderblütensirup, Limette, Minze, Sekt Elderflower sirup, lime, mint, sparkling wine	7,50
383.	Caipirinha Limette, Cachaca, Rohrzucker Lime, cachaca, cane sugar	8,50
384.	Mojito Limette, Cachaca, Rohrzucker Lime, cachaca, cane sugar	8,50
385.	Moscow Mule Limette, Gurke, Wodka, Ginger Beer Lime, Cucumber, Vodka, Ginger Beer	8,50
386.	Green 87 Midori, Aperitivo Rosato, Lime, Tonic Midori, aperitivo rosato, lime, tonic	8,50
387.	Thai Soul Thailändischer Whisky, Ananas, Limette, Rohrzucker, Kaffirlimettenblätter, scharfe Soße Thai Whisky, pineapple, lime, cane sugar, kaffir lime leaves, hot sauce	8,50
388.	Red Moon Kirschlikör, Rum, Maracuja, Grenadine Cherry Liqueur, Rum, passion fruit, grenadine	8,50
389.	Lava Flow Rum, Banane, Erdbeere, Ananas, Rohrzucker, Kokoscreme Rum, banana, strawberry, pineapple, cane sugar, coconut cream	8,50
400.	Bambus Schnaps	2cl 4,50
401.	Mekhong	4,50
402.	Wodka Absolut	4,50
403.	Sake	0,1L 5,90
410.	Tiger Bier vom Fass	0,3L 3,90 0,5L 5,50
411.	König Ludwig Weissbier Naturtrüb	0,5L 5,50
412.	König Ludwig Weissbier Dunkel	0,5L 5,50
413.	König Ludwig Weissbier Alkoholfrei	0,5L 5,50



Rot Wine

/ red wine

506. II Mio Primitivo, Puglia IGT 0,2L 5,90

Il Mio, Apulien

Typisch fruchtiger Charakter dieses Weins mit leicht würzigen Akzenten. Er ist dabei frisch und saftig, erinnert im Duft an dunklen Kirschen und zeigt ganz leichte, würzige Noten.

Typical fruity character of this wine with slightly spicy accents. It is fresh and juicy, the scent is reminiscent of dark cherries and shows very light, spicy notes.

507. Merlot | Cellier des Vicomtes 0,2L 5,90

IGP Pays d'Oc Languedoc, Südfrankreich

Seine Farbe ist dunkelrot, das Bukett erinnert an Paprika und roten Früchten, mit harmonisch ausgeglichener Tannine und einem fruchtigen Abgang.

Its color is dark red, the bouquet is reminiscent of peppers and guess fruit, with harmoniously balanced tannins and a fruity finish.

Wein Flaschenweine Rot

Wine bottled / red wine

508. Matthias Gaul, Pfalz 0,75L 32,00

Diese Cuvée aus Spätburgunder und Merlot ist dunkel, weich und beerig. Sein Körper ist kraftvoll und harmonisch strukturiert.

Die runden Tannine sind schön eingebunden. Eine feine Würze sorgt für Pepp. Ein Allrounder, der den Alltag bereichert, aber mit Hut und Fliege ebenso festliche Anlässe perfekt begleitet.

This cuvée of Pinot Noir and Merlot is dark, soft and berry.

Its body is powerful and harmoniously structured.

The round tannins are nicely integrated. A fine spice provides pep.

An all-rounder that enriches everyday life, but also perfectly accompanies festive occasions with a hat and bow tie.

509. Sangiovese di Toscana 0,75L 30,00

Caparzo, Toscana

Rubinrot, umfassend und anhaltend. Erinnert an Brombeere und Himbeere.

Der Wein präsentiert sich warm, trocken, großzügig und ausgeglichen.

Ruby red, full and persistent. Reminiscent of blackberry and raspberry.

The wine is warm, dry, generous and balanced.

Deutsch

ÜBER ZUSATZSTOFFE IN DEN LEBENSMITTELEN INFORMIERT SIE DAS PERSONAL.
MÖGLICHE ALLERGENE STOFFE

- A. Eier
- B. Erdnüsse
- C. Fisch
- D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
- E. Krebstiere
- F. Lupinen
- G. Milch einschließlich Laktose
- H. Schalenfrüchte
- I. Schwefeldioxid und Sulfite
- J. Sellerie
- K. Senf
- L. Sesamsamen
- M. Sojabohnen
- N. Weichtiere (Mollusken)

*Krebstfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt, mit Farbstoff, Glutamat, Krabbenextrakt, Aroma, Eiweiß, Soja Protein, Eigelb, Salz, Zucker

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

- 1. mit Farbstoff
 - 2. Koffeinhaltig
 - 3. mit Antioxidationsmittel
 - 4. Säuerungsmittel
 - 5. mit Konservierungsmittel
 - 6. mit Süßstoff
 - 7. enthält eine Phenylalaninquelle
 - 8. chininhaltig
 - 9. Stabilisatoren
 - 10. Geschmacksverstärkung
 - 11. Taurin
- Scharf



English

THE STAFF WILL INFORM YOU ABOUT ADDITIVES IN THE FOOD.
POSSIBLE ALLERGENS:

- A. Eggs
- B. Peanuts
- C. Fish
- D. Cereals containing gluten (wheat, rye, oats, spelt)
- E. Crustaceans
- F. Lupins
- G. Milk including lactose
- H. Nuts
- I. Sulfur Dioxide and Sulfites
- J. Celery
- K. Mustard
- L. Sesame seeds
- M. Soybeans
- N. Molluscs (mollusca)

*Imitation crab meat formed from fish muscle protein, with dye, glutamate, crab extract, flavouring, egg white, soy protein, egg yolk, salt, sugar

ADDITIVES REQUIRED TO BE LABELED:

- 1. With dye
- 2. Caffeinated
- 3. With antioxidant
- 4. Acidifier
- 5. With preservatives
- 6. With sweetener
- 7. Contains a source of phenylalanine
- 8. Quinine
- 9. Stabilizers
- 10. Flavor enhancement
- 11. Taurine



@aroy.restaurant

www.aroy-restaurant.de

aroyberlin@gmail.com