



TEAM WORK



JANUAR SPECIAL
.....
THAI STREET KITCHEN

CHA CHA TEAMWORK

In diesem Monat präsentieren wir Ihnen cha chā Gerichte, die eigens von unseren Mitarbeitern kreiert wurden. Wir bei cha chā verstehen unseren Erfolg als Teamwork und Gemeinschaftsleistung. Jeder Mitarbeiter leistet somit täglich akribisch seinen Beitrag, um die uns so wichtige „positive eating“ Philosophie zu leben und zu transportieren. Dafür sind wir sehr dankbar und möchten unsere tollen Mitarbeiter davon partizipieren lassen. Wir wünschen Ihnen einen friedlichen Start ins Jahr 2017 – Ihr cha chā Team!



TÜMER ULÜFER, CHA CHA ALSTERTAL HAMBURG:

Limonen-Spaghetti mit Steinbeisserfilet)

10,80

Weißes Steinbeisserfischfilet in einem würzigen Sud aus Kokosmilch, Limettenblättern und einem Hauch Knoblauch mit vitaminreichen Karotten, grünen Zucchini und fruchtigen Kirschtomaten mit Hartzweizenspaghetti | Atlantic catfish fillet with spaghetti in a lime coconut stock with carrots and courgettes



SIRIWAN FRIEDRICH, CHA CHA ESSEN:

Knuspriges Panko-Hähnchen mit Cashewnüssen)

10,20

Zartes Hühnerfilet in einer knusprigen Pankohülle mit einem süß-saurem Tamarinden-Gemüse Ragout aus Zuckerschoten, Karottenstiften, gerösteten Cashewnüssen und vitaminreichen Paprikawürfeln. Dazu servieren wir unseren cha chā Reis | Crispy panko-chicken with sweet & sour tamarind-vegetables, served with cha chā rice



PICHET JOKKRAJAI, CHA CHA ESSEN:

Zitronengras-Garnelen mit Thai-Curry-Gemüse))) G

11,20

Black-Tiger Garnelen auf einem Zitronengras Spieß mit frischen Gemüswürfeln in einem scharfen roten Thai Curry mit gebackenen Auberginen und knusprigen Limettenblättern. Dazu servieren wir unseren cha chā Reis | Lemongras black tiger prawn stick with spicy Thai-curry vegetables and deep fried eggplants, served with cha chā rice

Genießen Sie jetzt zur kalten Jahreszeit zu unseren leckeren Gerichten einen wärmenden und frischen Tee

Ingwer-Vanille Tee mit frischer Minze 2,90

G GLUTENFREI TAKE AWAY PIKANT SCHARF SEHR SCHARF