

ஸ்தானம் & பருவப்போக்கு



Exotik... Vielfalt... Gastfreundschaft... Das ist es, was uns nach vielen Jahren immer noch und immer wieder an der asiatischen Küche fasziniert.

Seit Eröffnung unseres ersten Mongo's Restaurants im Jahr 1998 in Essen möchten wir diese Faszination mit Ihnen teilen. Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch die verschiedenen Regionen und Aromen dieses unglaublich interessanten Kontinents.

Wir haben damals das „Mongolian Barbecue“, kurz BBQ genannt, als ideale Form gewählt, um diese Vielfalt zu präsentieren und zu transportieren.

Der Ursprung dieser Zubereitungsart führt zurück auf die Zeit, als die Mongolei das zentrale und beherrschende Großreich der östlichen Hemisphäre war.

Die ziehenden Völker, Krieger und Nomaden schufen ein Weltreich von den Sätteln ihrer Pferde aus. Dabei ernährten sie sich schnell, nahrhaft und natürlich von allem, was die Gegend, in der sie sich befanden, zu bieten hatte. Die Zubereitung fand unkompliziert auf ihren Schilden über dem offenen Feuer statt.

Aromen und Gewürze, Gemüse, Fisch und Fleisch der Regionen vom heutigen Kaukasus bis ins östlichste China wurden dabei ohne Vorbehalt kombiniert und vermischt.

Unser Ziel bei Mongo's ist es, Sie immer wieder mit ungewöhnlichen, exotischen und dennoch gesunden Geschmäckern zu überraschen und Sie dazu zu animieren Ihre eigene Kreativität auszuleben.

Lassen Sie sich mit uns vom Fernweh packen!
Lassen Sie uns gemeinsam eine Reise durch Asien unternehmen!

பெரிய சுவை வரவே !

Ihre Mongo's Gastgeber

besonderen im März und April

Aperitif des Monats

Cranberry Spritz (0,2 L) ^{1|4|12|L} 7,50
Frizzante [10,5% Vol.], Nektar & Sirup der
Cranberry, Limette, Soda

Cocktail des Monats

Bombay Goldberry Crushed ¹ 8,90
Bombay Gin [37,5 % Vol.], Lime Juice
und Sodawasser

Alkoholfreier Cocktail

Holler-Passion-Traum ^{1|8} 6,90
Holundersirup, Lime Juice
Zitronen- und Maracujasaft

Unsere hausgemachte Jahreszeiten-Marinade

Thai-Basilikum-Kokos ✓
Die Marinade riecht nach Frühling!
Die Kombination aus frischem Thai-Basilikum Blättern,
scharfer grüner Currypaste und sämiger Kokosmilch
harmonisiert mit allem was Sie auf dem Food-Markt finden.
Extravagant und einfach unschlagbar lecker!

Dessert des Monats

5,90

Im März

Mango-Maracuja-Creme***

Genau richtig für den Frühling! Einfach ein Genuss!
Eine leichte Creme trifft auf die säuerliche Süße der
exotischen Früchte.

*** Allergene siehe Allergenhandbuch

Im April

Eiswaffel***

Feine Waffel mit Joghurt-Eis und Mangosalat 5,90

*** Allergene siehe Allergenhandbuch

Mongo's Soup Bowl

Im März

Eierblumensuppe ^{13|C|F|K} ✓

Ein Klassiker der chinesischen Suppenkultur. Auf Basis eines kräftigen
Gemüsefonds, abgeschmeckt mit Sojasauce bekommt diese Suppe ihre
besondere Note. Als Einlage gibt es einen bunten Mix aus frischem Gemüse.

Im April

Bananen-Curry-Suppe ³ ✓

Ein Favorit der indischen Küche. Bananennektar mit Kokosnussmilch, etwas
gelbem Curry und Limettensaft. Ein Schuss Ananassaft dazu: Einfach ein
Knüller!

🌶️ = scharf

✓ = frei von Allergenen

🌿 = vegetarisch

✓ = vegan

ସୁନ୍ଦର ଖୁବ ଚଞ୍ଚନ ଯା ସୁଗ୍ରହଣ



Mit **Mongo's TOTAL** erstellen Sie selbst Ihr eigenes Geschmackserlebnis, sooft und so viel Sie mögen!

Bei unserem Festpreisangebot können Sie jeden Gang zu einem neuen Erlebnis machen. Probieren Sie nach Lust und Laune von unseren Spezialitäten! Vorab bieten wir Ihnen eine unserer leckeren Suppen und Currybrot mit hausgemachtem Dip. Als Beilage können Sie unsere feine Basmati-Wildreis-Mischung beliebig oft nachbestellen.

Mongo's Total: 26,90

Mongo's Total Veggie & Vegan: 20,90

Kinderpreise 0 - 6 Jahre: 0,00

(1 Kind pro Erwachsenem kostenfrei!)

Kinderpreise 7 - 12 Jahre: 10,00

Mongo's One Way 17,90

Zwischenstopp in Asien:

Stellen Sie sich einmal Ihre Lieblingspeise am Foodmarket zusammen.

Mongo's One Way Veggie 15,90

Late Night One Way ab 21.30 Uhr 15,90

(Sonntag bis Donnerstag)

So geht's:

1. Genießen Sie Ihre Suppe und unser frisch gebackenes Currybrot.
2. Wählen Sie Ihre Wunschmarinade aus.
3. Stellen Sie Ihr Lieblingsgericht am Food-Markt zusammen.
4. Unsere Köche bereiten Ihr Gericht blitzschnell und schonend vor Ihren Augen zu.
5. Das fertige Gericht wird Ihnen mit einer Portion Reis am Tisch serviert.





Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

ഭവപ്രയോജനകരമായ സാധനങ്ങൾ

Wählen Sie zu jedem Gang eine unserer hausgemachten Marinaden - von europäisch mild bis asiatisch feurig!

Bei der Zubereitung unserer Marinaden achten wir auf jede noch so kleine Zutat. Das ermöglicht uns weitestgehend den Verzicht auf Allergene, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker – und das schmeckt man!

Um Ihnen die wichtigsten Informationen auf einem Blick zu bieten, verwenden wir in den Restaurants die unten stehenden Symbole für vegetarische und vegane Marinaden und für Marinaden, die frei von Allergenen sind.

-  = scharf
-  = vegetarisch
-  = frei von Allergenen
-  = vegan

Alle Marinaden sind frei von Konservierungsstoffen

Mongo's BBQ (MB) ^F



Zu allen Sorten von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten ist die Mongo's BBQ ein absoluter Genuss! Der würzige und kräftige Rauchgeschmack wird verfeinert durch Sojasauce.

Malay Satay (M) ^{E|F}



Die Sauce der fernöstlichen Straßenküchen: Eine cremige Marinade aus Erdnuss und Sojasauce. Perfekt zu hellem Fleisch.

Thai Red Curry (T)



Die Schärfe der roten Currypaste spielt mit cremiger Kokosmilch. Etwas Knoblauch und Tomatenmark geben den letzten Kick! Mehr Thai geht nicht! Unser Allrounder zu allem, was der Foodmarkt zu bieten hat.

Chili Knoblauch (CH) ^F



Hot! Hot! Hot! Frische Chilis, Sambal Oelek und Knoblauch für die Schärfe. Dark! Dark! Dark! Dunkle Sojasauce für die kräftige Farbe. Fertig ist die legendäre Mongo's Mischung! Passt sehr gut zu Gemüse und Fisch und ist ideal zu dunklem Fleisch.

Oriental Sour (O) ³



Unser süß-saurer Allrounder ohne Schärfe! Besonders beliebt bei Kindern und ideal für alle Allergiker! Frei nach dem Motto: Macht Kinder froh und Erwachsene ebenso!

Flamed Tandoori (FT) ^{1|1|J}



The taste of India: Unsere Tandoori-Masala-Gewürzmischung trifft auf roten Curry, Kokosmilch, frischen Ingwer und Zitronengras. Ideal zu Fleisch und Fisch.

Mango-Maracuja (MM) ^{1|3|9|14|G}



Unsere vegetarische Asia-Fruchtbombe! Frische Mango und Maracuja harmonieren hervorragend mit Limette und Kokosnuss. Ein Schuss Sahne rundet das Ganze ab - ideal zu Gemüse und Meerestieren!

Panang Curry (P) ^{14|G|J}



Thailand Total! Unsere besondere Currypaste aus Thailand wird mit Kokosmilch, Tomate und Joghurt kurz aufgekocht und mit Knoblauch und Koriander verfeinert - ein Allrounder zu Fisch und Fleisch!

Mongo's Ocean (MO) ^{14|G|K}







Unser Highlight zu allem, was aus dem Wasser kommt: Sesamöl, Sesamkörner und Orangensaft sind die Grundzutaten der Mongo's Ocean. Etwas Schnittlauch, ein wenig rote Chilis und ein Hauch Sahne lassen diese Marinade zum Top-Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten werden!

Jahreszeiten-Marinade (X)

Alle drei Monate passen wir eine Marinade der Saison an. Bitte fragen Sie unser Service-Team, welche wir aktuell anbieten. Mit über die nächste Marinade abstimmen können Sie auf Facebook: facebook.com/mongos.restaurants/

DESSERTS




-  = scharf  = frei von Allergenen
 = vegetarisch  = vegan


* Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im Allergenhandbuch. Bitte fragen Sie Ihren Server!

Mongo's Dessertvariationen

Dessertvariation für 2 Personen* **12,90**
Let's celebrate! Die Dessert-Party des Jahres und alle feiern mit! Von jedem Etwas inkl. unserem Dessert des Monats und hausgemachtem Himbeersorbet!


Himbeer-Zitronengras-Crème brûlée  **6,90**
mit hausgemachtem Himbeersorbet ^{13|14|C|G}
Die asiatische Variante der klassischen Crème brûlée mit einem Hauch von Zitronengras und frischen Himbeeren. Unbedingt probieren!


Hausgemachtes Sorbet* **je Kugel 2,40**
Probieren Sie unser hausgemachtes Himbeersorbet oder fragen Sie Ihren Server nach Dessertspecials.

Gebratenes Vanilleeis ^{1|13|14|15|A|C|G}  **6,90**
Vorsicht Suchtgefahr! Knuspriger Wan-Tan-Kokosmantel umschlingt cremig-kühles Vanilleeis. Absolut handgemacht!

Mongo's Dessert des Monats

Dessert des Monats **5,90**
Jeden Monat neu, jeden Monat lecker! Neugierig? Fragen Sie bitte Ihren Server.

Death by Chocolate ^{1|13|14|15|C|F|G}  **5,90**
Hot'n Cold! Vanilleeis schockt lauwarmen Schokoladenkuchen! Absoluter Wahnsinn!

Mochi Eis ¹  **6,90**
Gesund UND lecker! Bei uns schließt das eine das andere NICHT aus ... und Eis macht uns bekanntlich rundum glücklich. Also, worauf noch warten?!

Fruchtiges Mango-, Maracuja- und Lychee-Eis in einer samtigen Hülle aus gesüßtem Reisteig. Es ist glutenfrei, milchfrei und vegan ... ein MUSS zu jeder Jahreszeit!

Menü Ursprung

Mongo's Soup Bowl (serviert)

Genießen Sie unsere einzigartigen Suppen wie zum Beispiel asiatische Kraftbrühe, Chili-Limetten-Suppe und und und ... !

Mongo's Total (Buffet)

Besuchen Sie unseren unverwechselbaren Foodmarkt und kombinieren Sie so oft Sie möchten aus einer Riesenauswahl an Gemüse, Früchten, Gewürzen, Nudeln, Fleisch-, Fisch- und Seafoodsorten mit Ihrer Marinade nach Wahl!

Mongo's Dessertvariation (serviert)

Bestehend aus 3 Komponenten wie zum Beispiel Death by Chocolate, gebratenes Vanilleeis und Mango-Passionsfrucht-Cremé

Pro Person € 30,90

**Menü Ursprung + Aperitif,
Frizzante, Litchi Cidre oder alkoholfrei**

Pro Person € 34,80



Menü Leben

Mongo's Soup Bowl (serviert)

Genießen Sie unsere einzigartigen Suppen wie zum Beispiel asiatische Kraftbrühe, Chili-Limetten-Suppe und und und ... !

Mongo's Total (Buffet)

Besuchen Sie unseren unverwechselbaren Foodmarkt und kombinieren Sie so oft Sie möchten aus einer Riesenauswahl an Gemüse, Früchten, Gewürzen, Nudeln, Fleisch-, Fisch- und Seafoodsorten mit Ihrer Marinade nach Wahl!

Mongo's Dessertvariation (serviert)

Bestehend aus 3 Komponenten wie zum Beispiel Death by Chocolate, gebratenes Vanilleeis und Mango-Passionsfrucht-Cremé

Aperitif

Aperitif, Frizzante, Litchi Cidre oder alkoholfrei

Getränkepauschale (gültig für 3 Stunden)

Pepsi Cola, Spezi, Mirinda, 7up, Tafelwasser mit/ ohne Kohlensäure, div. Saftschorlen, Fassbier, alkoholfreies Bier, roter und weißer Hauswein. Zum Abschluss gibt's den original hausgemachten Mongo's Rhabalaya.

Pro Person € 52,90



ନୂତନ ଗ୍ରହଣ ସଂଗ୍ରହାପଲକ ଚଢ଼଼ାଫିଲିପସଢ଼଼ିକ୍ଷଣ

In Kombination mit unserem Menü **Ursprung oder Leben**
servieren wir gerne auch folgende **Cocktails** für Sie:

Männerlimo

Whisky, Peachtree, 7Up

Mädchenlimo

Wodka, Cranberrynektar, Gurke

Mongo's Ceylon

Vanillewodka, Johannisbeer- und Rhabarbernektar

Passion Fruit

Rum, Maracujanektar

Gin Tonic

Gin, Tonic Water

xMango Crush (alkoholfrei)

Ananassaft, Mango-Fruchtsaftgetränk, Minze

Pro Person € 24,90

(Die Cocktailpauschale ist gültig für 3 Stunden Aufenthalt.
Jede weitere Stunde wird mit 6 € pro Person berechnet.)

asia brunch



Zu unserem Asia Brunch erweitern wir sonntags von 11:30 Uhr bis 16 Uhr unser Angebot:

Zusätzlich zu den Zutaten auf unserem Food-Markt, bieten wir Ihnen ein Vorspeisenbuffet, eine Suppenstation und ein Dessertbuffet!

Unsere Suppenstation und Vorspeisen bestehen aus wechselnden asiatischen Suppen, deren Zutaten Sie selbst bestimmen können, verschiedenen Salaten, warmen Vorspeisen und weiteren asiatischen Köstlichkeiten. Lassen Sie sich überraschen.

Weiter geht es mit einer kalten Dessertauswahl, die von Brunch zu Brunch variieren:

Verschiedene Mousse-Sorten, Obstspieße mit Schokolade überzogen, wechselnde Kuchenvariationen, verschiedene Eissorten sowie eine Auswahl an warmem Dessert (bspw. Death by Chocolate).

Wir freuen uns auf Sie!

Mongo's Asia Brunch **22,90**
Mongo's Total + Suppenstation
+ Vorspeisen + Dessertbuffet

Mongo's Asia Brunch - Kinderpreise
0 - 6 Jahre: **0,00**
(1 Kind pro Erwachsenen kostenfrei!)
7 - 12 Jahre: **10,00**

Alle Termine finden Sie auch auf
asiabrunch.mongos.de





Was heißt eigentlich „Signature“?

Signature kommt aus dem Englischen und heißt übersetzt Signatur oder auch Unterschrift. Eine Unterschrift hat immer etwas Einzigartiges. So finden Sie bei uns Getränke mit und ohne Alkohol oder auch sehr spezielle Cocktails, die es so nur bei uns gibt. Alle diese Drinks sind mit einem **S** gekennzeichnet. Probieren Sie sie aus!

Frühstücks

Hugo ^{2|4|12|L} 0,2l
6,50
Frizzante [10,5 %],
Holunderblütensirup,
Minze, Limettensaft,
Lime Juice, Limette

Aperol Spritz ^{1|4|8|12|L} 6,50
Frizzante [10,5 %], Sodawasser,
Aperol [15 %], Orange

Männerlimo ^{1|2|12} 7,90
Peach Tree [20 %],
Bourbon [40 %], 7Up,
Zitronensaft, Limette

Lilly's ^{2|4|12|L} 7,90
Holunderblütensirup,
Wodka [37,5 %], Zitronensaft,
Lime Juice, Frizzante [10,5 %],
Limette

Negroni ^{1|4|L} 7,90
Martini Rosso [14,4 %],
Campari [25 %], Gin [37,5 %]

Martini Bianco ^{4|L} [14,4 %] 5cl 4,60

Martini Rosso ^{4|L} [14,4 %] 5cl 4,60

Martini Extra Dry ^{4|L} [15 %] 5cl 4,60

Partyspezialitäten

Prosecco Spumante „Bertoldi“ ^{4|L} 0,1l 0,75l
3,90 26,00
Frisch, fruchtig, feinperlend --
ein Prosecco in Vollendung!
[11,5 %]

Litchi Cidre ^{3|4|L} 4,90 28,00
In Asien der absolute Renner!
Die pure Verführung, süffig und
leicht süß mit Litschifrucht.
[5 %]

Frizzante auf Eis ^{4|L} 0,2l
4,50

Champagner ^{4|L} 0,375l 0,75l
44,00 85,00
Veuve Clicquot AOC, brut
Die große Dame des Champagners!
[12 %]

ଫ୍ରିସ୍‌ଡ୍ରେ ଏବଂ ଚାଷି

ଲିମ୍ଠାଦାନସାଳ

ଠିକ୍‌ଡ୍ରେଣ୍ଡାବିନାଧିକ

Mineralwasser	0,25l	0,75l
Adelholzener Classic	3,10	5,90
Adelholzener Naturell	3,10	5,90

Kokosnusswasser	0,28l
In Asien „Frische des Himmels“ genannt. Aus thailändischen Kokosnüssen hergestellt.	
Kokoswasser Pur	4,90

Wolfrä Säfte	0,4l
Orangensaft	4,50
Rhabarbernektar	4,50
Sauerkirschnektar	4,50
Mango-Fruchtsaftgetränk	4,50
Pfirsichnektar	4,50
Schwarzer Johannisbeernektar ³	4,50
Ananassaft	4,50
Maracujanektar	4,50
Cranberrynektar	4,50
Bananennektar	4,50
Kirsch-Bananennektar (KiBa)	4,50

Alle Säfte auch als Saftschorle (Apfelschorle²) 3,90

Limo & Co	0,25l	0,33l	0,4l
Pepsi-Cola ¹⁷			3,90
Pepsi Light ^{1 2 5 6 7}			3,90
Mirinda ^{1 3}			3,90
Seven-Up ²			3,90
Schwipp-Schwapp ^{1 2 7}			3,90
Bernadette Apfelsaftschorle ²			3,90
Bionade Holunder A(Gerste)		2,50	
Red Bull *		4,10	

Fever Tree	0,2l
Tonic Water ⁸	3,10
Lemon Tonic ^{3 8}	3,10
Ginger Ale	3,10
Ginger Beer ^{3 A(Gerste)}	3,10

Mongonade	4,70
Hausgemachte Limo in den Sorten	
Mango ^{1 2 9} Maracuja ^{1 2 9}	
Cranberry ^{1 2 9} Pfefferminze ^{1 2 9}	
Litschi ^{1 2 9} Limette ^{1 2 4 9 L}	
Granatapfel ^{1 2 9} Erdbeere ^{1 2 9}	

Hausgemachter Eistee	4,90
Hausgemachter Eistee in den Sorten	
Mango ^{1 7 9} Wassermelone ^{1 7 9}	
Kokos ^{1 7 14 G} Maracuja ^{1 7 9}	
Litschi ^{1 7 9} Limette ^{1 4 7 9 L}	
Granatapfel ^{1 7 9} Erdbeere ^{1 7 9}	

Heißgetränke	Tasse / Glas
Kaffee ⁷	2,80
Cappuccino ^{7 14 G}	3,20
Milchkaffee ^{14 G}	3,10
Latte Macchiato ^{7 14 G}	3,60
Espresso ⁷	2,20
Espresso doppelt ⁷	3,80
Tee	3,20
Pfefferminze	
Kamille	
Darjeeling ⁷	
Morgentau Grüner Blatt-Tee ⁷	
Jasmin	
Frische Minze	3,50
Frischer Ingwer	3,50

* enthält Taurin, Koffein und Farbstoffe. Erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen [32 mg/100 ml]

S = Signature Drink

ƒaszbieren & ƒũũ

Bier vom Fass	0,3l	0,5l
Tegernseer Hell ^A [5,6%]	3,20	4,30
Herrnbräu Hefeweissbier ^A [5,4%]	3,40	4,50
Radler ^A [5,6%]	3,20	4,30
Russn ^A [5,4%]	3,40	4,50
Gerstensaft aus der Flasche	0,33l	0,5l
Herrnbräu Hefeweissbier Dunkel ^A [5,2 %]		4,50
Herrnbräu Hefeweissbier Leicht ^A [2,9%]		4,50
König Ludwig dunkel ^A [5,1 %]		4,50
Radeberger Pils ^A [4,8%]		3,70
Alkoholfreie Flaschenbiere	0,33l	0,5l
Herrnbräu Hefeweissbier alkoholfrei ^A		4,50
Jever Fun ^A		3,50

ƒaszbierenbieren aus ƒũũen

Tiger ^A [Singapur, 5 %]	0,33l
1932 erstmals auf dem Markt, goldgelbes Lagerbier, malzig, lieblich, geringe Hopfennote, duftet nach Heu und Malz.	3,90
Singha ^A [Thailand, 5 %]	3,90
Das Nr. 1 Bier aus Thailand!	
Bintang ^A [Indonesien, 4,7 %]	3,90
Mild-süffig, im Abgang leicht hopfig. Aus dem Indonesischen übersetzt, heißt Bir Bintag „Stern Bier“.	
Tsingtao ^A [China, 5 %]	3,90
Reisbier. Der Ursprung geht auf den Boxeraufstand in China um die Jahrhundertwende zurück. Deutsche Soldaten errichteten eine Brauerei in Tsingtao, um nicht auf ihre Lebensgewohnheiten verzichten zu müssen.	
Saigon ^{3/4AL} [Vietnam, 4,9 %]	3,90
Mild-süß, malzig, kräftige Hopfennote, die jedoch schnell verfliegt und ins Blumige übergeht.	

ՇՇԿՏՎԷՆՏ ԽԻՐ ԳՆԿՈՒԹՅՈՒՆ

Mojito¹² 7,90
 Weißer Rum [37,5 %],
 Sodawasser, Puderzucker,
 Minzblätter, Limette

Mongo's Planter's Punch¹⁹ 8,90
 Myers's Rum [40 %],
 Zitronen-, Orangen-, Ananassaft,
 Grenadine

Caipirinha^{2|12} 7,90
 Limetten, brauner Zucker,
 Cachaça [40 %], Lime Juice

Touch Down^{1|2|9} 8,00
 Wodka [37,5 %], Apricot
 Brandy [24 %], Grenadine,
 Lime Juice, Zitronensaft,
 Maracujanektar

Pinã Colada^{1|14|G} 7,90
 Weißer Rum [37,5 %],
 Kokosnussirup,
 Ananassaft, Sahne

Mongo's Ceylon³ 8,90
 Handgemachter Vanillewodka
 [37,5 %], mit Johannisbeer-
 und Rhabarbernektar
 und frischem Thymian

Bombshell^{1|2|9} 7,90
 Weißer Rum [37,5 %],
 Maracujasirup, Lime Juice,
 Zitronensaft, Grenadine,
 Ananassaft

Singapore Sling^{1|2|9|H (Nüsse)} 8,90
 Nach dem Originalrezept aus
 dem Raffles Hotel in Singapur!
 Gin [37,5 %], Cherry Heering [24%],
 Benedictine D.O.M. [40%],
 Cointreau [40%], Grenadine,
 Ananassaft, Lime Juice,
 Angostura Bitter [44,7 %]

Mai Tai^{1|H (Mandeln)} 9,90
 Weißer Rum [37,5 %],
 brauner Rum [37,5 %],
 Myers's Rum [40 %],
 Apricot Brandy [24 %],
 Mandelsirup,
 Zitronen-, Ananassaft

Zombie^{1|2|9} 10,90
 Weißer Rum [37,5 %],
 brauner Rum [37,5 %],
 Harpoon Jamaica Rum [73 %],
 Apricot Brandy [24 %],
 Lime Juice, Grenadine, Zitronensaft,
 Orangen- und Ananassaft

Mongo's Absolutely Mango 7,90
 Frische Mango, Minze, Orangensaft,
 Mango-Fruchtsaftgetränk,
 Wodka [37,5 %]

Mongo's Thaijito^{1|2|12} 8,10
 Mekhong Whisky [35 %],
 Limette, brauner Zucker,
 Zitronengras, Ingwer,
 Sodawasser, Lime Juice

Mädchenlimo¹ 7,90
 Wodka [37,5 %], Gurkensirup,
 Zitronensaft, Cranberrynektar

Mongo's Passion Fruit^{1|2|9} 8,90
 Weißer Rum [37,5 %],
 Maracujanektar,
 Maracujasirup,
 Lime Juice, frische Maracuja

Mongo's Ice Tea^{1|7|12} 10,90
 Wodka [37,5 %], Gin [40 %],
 brauner Rum [37,5 %],
 Triple Sec [40 %],
 José Cuervo Clasico [38 %],
 Zitronensaft, Cola, Orangensaft,
 Limette, Orange

Longdrinks

4 cl Spirituose

Cuba Libre ^{1/7/12} Havana Club 3 Jahre [40%], Limetten, Cola	7,90	Wodka Red Bull Wodka [37,5%], Red Bull*	8,90
Havana Libre ^{1/7/12} Havana Club 7 Jahre [40%], Limetten, Cola	8,90	Campari O-Saft ¹ Campari [25%], Orangensaft	6,90
Dark & Stormy ^{3/12/A(Gerste)} Brauner Rum, weißer Rum, Fever Tree Ginger Beer, Limette	9,90	Campari Soda ¹ Campari [25%], Sodawasser	6,50
Gin Tonic ⁸ Bombay Sapphire [40%], Fever Tree Indian Tonic Water ⁸	8,90	Moscow Mule ^{3/12/A(Gerste)} Wodka [37,5 %], Fever Tree Ginger Beer, Limette, Gurke	8,90
The Duke Munich Dry [45%], Fever Tree Indian Tonic Water ⁸	9,90	Munich Mule ^{3/12/A(Gerste)} The Duke Munich Dry Gin [45%], Limette, Gurke, Fever Tree Ginger Beer	9,90
Hendrick´s [44%], Fever Tree Indian Tonic Water ⁸	10,90		

* enthält Taurin, Koffein und Farbstoffe. Erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen [32 mg/100 ml]

S = Signature Drink

ଠୋଡ଼ାପାଣିର ଓହ୍ନେ ପୁଲୁକଠିଠି

S Fu Man Chu

6,90

Ananassaft, Mango-Fruchtsaftgetränk,
Bananennektar, Ananasblätter

S Mongolian Dream ^{1|14|G}

6,90

Pfirsichnektar, Kirschnektar,
Ananas-, Orangensaft, Kokosnusssirup,
Kokosraspeln, Physalis

S Mango Crush ^{1|9}

6,90

Ananassaft, Mango-Fruchtsaftgetränk,
frische Mango, Pfefferminzsirup, Minze

Virgin Caipirinha ^{2|8|12}

6,90

Limetten, brauner Zucker, Tonic,
Lime Juice

S Thai Fruit Special ^{1|9|12}

6,90

Ananas-, Orangensaft, Maracujanektar,
Mango-Fruchtsaftgetränk,
Limette, Grenadine, frische Maracuja

S Mongo's Lemon Squash ^{2|12}

6,90

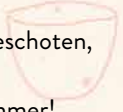
Zitronensaft, Lime Juice, Läuterzucker,
Zitronen-/Limettenscheiben, Minze

S = Signature Drink

ନିଉଟ୍ରାଲିଟିଭ୍‌ସ୍‌ରୁଣ୍ଡଲ୍‌ସ୍‌ ସପ୍‌ସ୍‌ ସଟ୍‌ଲ୍‌

Mongo's Rhabalaya 2cl 4cl
3,90

[hausgemacht, 37,5 %]
Nach einem alten Rezept aus dem Himalaya mit einer kleinen Verfeinerung von uns. Auf Wodkabasis mit Rhabarbernektar, Vanilleschoten, Zitronengras und Zucker.
Wir finden: Einfach der Hammer!



Chu Yeh Ching 2,90 5,70

[China, 45%] Bambus.
Süßlich, erfrischend und weich im Mund.

Wu Chia Pi 2cl 4cl
2,90 5,70

[China, 54%] Kräuter
Hochprozentiger Kräuterbrand aus Nordchina.

Insamju¹ 2,90 5,70

[Südkorea, 25%] Ginseng
Ginseng ist eine koreanische, wohlschmeckende Landesspezialität, der besondere Kräfte nachgesagt werden.

Kao Liang 2,90 5,70

[China, 62%] Hirse
Würzig, traditionelles Verfahren, ausgeprägter Geschmack.

Mekhong¹ 2cl 4cl
2,90 5,70

[Thailand, 35 % Vol.] Thai-Whisky
Der erste produzierte Whisky in Thailand. Ähneln Rum, besteht aus Zuckerrohr und Reis. Trinkgewohnheit in Thailand: Ein Glas, darin Eiswürfel und Mekhong, aufgefüllt mit Sodawasser.

Shiranami 2,90 5,70

[Japan, 25%] Süßkartoffel
Szenegetränk aus Tokio.

Litchi Likör¹ 2,90 5,70

[China, 20 %]
Exotisch, mild und leicht säuerlich.



ଡ଼େକମିଆରୋନାମ୍ବ୍ରୋସ ସପସ ସମ୍ବଲ ଫୁଲ୍

	2cl	4cl
Anis		
Ouzo [38 % Vol.]	2,50	4,70
Brände & Cognac		
Osborne Veterano ¹ [30 %]	2,50	4,70
Tequila J. Cuervo Clasico [38 %]	2,60	4,80
Tequila J. Cuervo Especial ¹ [38 %]	2,70	4,90
Remy Martin VSOP ¹ [40 %]	3,60	6,90
Aus dem Hause Lantenhämmer		
Mirabellenbrand [42%]	4,90	
Haselnussspirituose [42%]	4,90	
Waldhimbeergeist [42%]	4,90	
Williamsbirne [42%]	4,90	
Holzfass Obstbrand [40%]	4,10	
Kräuter & Bitter		
Ramazzotti Amaro 1 [30 %]	2,70	4,90
Averna Amaro 1 [29 %]	2,70	4,90
Jägermeister 1 [35 %]	2,70	4,90
Liköre		
Sambuca Molinari [40 %]	2,70	4,90
Amaretto Di Saronno ¹ [28 %]	2,50	4,70
Cointreau [40 %]	2,90	5,70
Kahlúa ¹⁷ [20 %]	2,70	4,90
Baileys Irish Cream ^{17 14G} [17 %]	2,50	4,70
Campari ¹ [25 %]	2,70	4,90

	2cl	4cl
Rum		
Myers´ s Rum 1 [40 %]	2,60	4,80
Grappa		
Nonino Grappa Lo Chardonnay Monovitigno Barriques mit Eichenholznote [41 %]	4,10	7,90
Havana Club Añejo 3 Años [40 %]	2,90	5,10
Añejo 7 Años ¹ [40 %]	3,50	6,70
Wodka & Gin		
Wodka Smirnoff Red Label [37,5 %]	2,50	4,70
The Duke Munich Dry Gin [45 %]		7,90
Bombay Sapphire Gin [40%]		6,90
Hendrick´s Gin [44%]		8,90
Whisk[e]y		
Jack Daniel´s ¹ [40 %]	2,90	5,10
Jim Beam ¹ [40 %]	2,60	4,80
Johnnie Walker Red Label ¹ [40 %]	2,60	4,80
Chivas Regal 12 Years ¹ [40 %]	4,50	8,90
Dimple 15 Years ¹ [40 %]	4,50	8,90

Rebschne Weiss

Chardonnay Garda „Griwaldi“, DOC, trocken ^{4L} 

Weingut Griwaldi, Venetien, Italien


[100% Chardonnay] [12,50%]

Zartes Bukett von weissen Früchten und Citrus - ein charmant-zurückhaltender Begleiter für die Gäste, denen die aromareichen Weine (noch) zu viel sind.

Passt gut zu:

Mango-Maracuja und Chili Knoblauch

0,1l | 0,2l | 0,75l
3,20 | 5,90 | 21,90

Grüner Veltliner, QW, trocken ^{4L} 

Weingut Pleil, Niederösterreich

[100% Grüner Veltliner] [13,00%]

Sortentypisch-pfeffriger Apfelduft und Grapefruit im Bukett; die pfeffrige Nase des Veltliners wird durch das Zitronengras und den Senf unterstützt und verleiht dem Koriander Flügel. Passt gut zu:

Flamed Tandoori und Thai Red Curry

0,1l | 0,2l | 0,75l
3,50 | 6,50 | 22,90

Sauvignon Blanc „Griwaldi“, IGT, trocken ^{4L} 


Weingut Griwaldi, Venetien, Italien

[100% Sauvignon Blanc] [12,50%]

Marinade und Wein scheinen zu verschmelzen, denn das ausgeprägt duftige Bukett nach Aprikose und Stachelbeere lässt die fruchtigen Marinaden schweben.

Passt gut zu: Oriental Sour und Mango-Maracuja

0,1l | 0,2l | 0,75l
3,70 | 7,20 | 25,90

„Scherer“, QW, halbtrocken ^{4L} 

Weingut Scherner-Kleinhanß, Rheinhessen, Deutschland

[100% Riesling] [12,50%]

Aufhellendes Strohgelb, Duft von Aprikosen, Pfirsich und Citrus, am Gaumen wiederrum gelbe Früchte, ein Touch Honig, mild, gut gepufferte Säure, frisch mit animierendem Abgang.

Passt gut zu: Mongo´s Ocean und Panang Curry

0,1l | 0,2l | 0,5l
4,50 | 8,50 | 18,90

Weißer Burgunder „Lössterrassen“, QW, trocken ^{4L} 


Weingut Scherner-Kleinhanß, Rheinhessen, Deutschland

[100% Weißburgunder] [12,50%]

Ein Weißburgunder wie aus dem Bilderbuch! Füllige Birnen-, Apfel und Blütenaromen, am Gaumen elegant und intensiv. Zum Knaller wird es, wenn die Erdnusspaste und der Wein den Schmelzpunkt erreichen.

Passt gut zu: Malay Satay und Flamed Tandoori

0,1l | 0,2l | 0,75l
4,50 | 8,50 | 29,90

Lugana „Griwaldi“, DOC, trocken ^{4L} 

Weingut Griwaldi, Venetien, Italien

[100% Trebbiano di Lugana] [12,50%]

Strahlendes Strohgelb mit Grünnuancen. In der Nase ein Duft von Steinobst und Limone, am Gaumen fruchtbetont und lebendig mit frischer, saftiger Säure.

Passt gut zu: Malay Satay und Mongo´s BBQ

0,1l | 0,2l | 0,5l
4,50 | 8,50 | 29,90

Lugana Riserva „Vigne di Catullo“, DOC, trocken ^{4L} 

Weingut Tenuta Rovaglia, Lombardei, Italien

[100% Trebbiano di Lugana] [13,00%]

Intensives, leuchtendes Strohgelb, ausgeprägte Aromen von Limone, weißem Pfirsich und Aprikose sowie zartem Akazienblütenduft und Mandeln, intensive Frucht, mineralisch mit frisch eingebundener Säure und Länge im Finish.

Passt gut zu: Mango-Maracuja und Malay Satay

Flasche 0,75 l
39,90

நீலநீர் நோலை

Rosé Carinena DOP „Torito Bravo“ ^{4L} 

Weingut Torito Bravo, Carinena, Spanien


[Garnacha, Syrah] [13,50% Vol.]

Leuchtendes Kirschrot, intensiver Duft von roten Beeren, Kirschen, Citrus, am Gaumen frische, lebendige Säure, wiederum Geschmack von roten Früchten, balanciert mit feinen Tanninen, gute Länge bei mittelkräftigem Körper.

Passt gut zu: Oriental Sour und Mango-Maracuja

0,1l | 0,2l | 0,75l
3,50 | 6,50 | 22,90

நீலநீர் நோலா

Negroamaro Puglia, IGT, trocken ^{4L} 


Weingut Messer del Fauno, Apulien, Italien

[100% Negroamaro] [13,00%]

Ausgeprägte Aromen von Waldbeeren, Wildkirsche und Pflaume, harmonische, weiche Tannine und anregende Säure. Das Spiel der roten Currypaste mit Kokosmilch und Kokosraspeln harmoniert aufs Beste mit diesem heißblütigen Süditaliener.

Passt gut zu: Thai Red Curry und Flamed Tandoori

0,1l | 0,2l | 0,75l
3,50 | 6,50 | 22,90

Primitivo di Salento „Bohème“, IGT ^{4L} 

Weingut Principe di Federico, Apulien, Italien

[100% Primitivo] [13,00%]

Komplexes, würziges Bukett von Waldbeeren und Pflaumen, voller Körper und mollige Frucht -- eine spannende Ergänzung zur ebenfalls fruchtig-süßlichen Marinade.

Passt gut zu: Oriental Sour

0,1l | 0,2l | 0,5l
3,70 | 7,20 | 25,90

Merlot Grave Friuli „Griwaldo“, DOC, trocken ^{4L} 

Weingut Griwaldo, Friaul, Italien

[100% Merlot] [12,00%]

Bukett nach dunklen Kirschen und Beeren, feine Vanillenote, weiche, unterstützende Tannine, kraftvoll und langanhaltend. Die Fülle des Merlots umspielt die charmante Würze des Flamed Tandoori.

Passt gut zu: Flamed Tandoori und Chili Knoblauch

0,1l | 0,2l | 0,75l
3,90 | 7,50 | 26,90

Bardolino Classico „Corte Olive“, DOC, trocken ^{4L} 

Weingut Cantine Lenotti, Venetien, Italien

[u.a. Corvina, Rondinella] [12,50%]

Helles Rubinrot, frischer blumiger Duft nach Kirschblüten und Himbeeren. Im Geschmack trocken, mit Aromen von Kirschen, ganz leichte Tannine und eine frische angenehme Säure.

Passt gut zu: Mango-Maracuja

0,1l | 0,2l | 0,75l
3,90 | 7,50 | 26,90

Rioja Crianza „Cecios“, DOCA, trocken ^{4L}

Weingut Bodegas Marques de Reinoso,

Rioja, Spanien

[Tempranillo, Garnacha, Mazuelo] [14,00%]

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen, im Bukett volle Beerenfrucht mit Gewürznoten wie Pfeffer, Zimt, Vanille und Rauch, am Gaumen mittlerem Körper, vielschichtige Frucht, balancierte Säure und strukturgebendes Tannin, fruchtbetonte Länge im Finale.

Passt gut zu: Chili Knoblauch und Mongo's BBQ

0,1l | 0,2l | 0,75l
3,90 | 7,50 | 26,90

Cabernet Sauvignon „Original“ Cave Anne de Joyeuse, trocken ^{4L}

Weingut Joyeuse, Languedoc-Roussillon, Frankreich

[100% Cabernet Sauvignon] [13,50% Vol.]

Tief rot mit violetten Anklängen. Die Nase ist elegant, es dominieren die Aromen roter Beeren. Am Gaumen reife rote und schwarze Waldfrüchte. Im Abgang lange tragend und angenehm vielschichtig.

Passt gut zu: Mongo's BBQ

0,1l | 0,2l | 0,75l
4,50 | 8,50 | 29,90

Barolo „Patrizi, DOCG, trocken ^{4L}

Weingut Patrizi, Piemont, Italien

[100% Nebbiolo] [13,50% Vol.]

Brillantes Rubinrot, angenehmes Bukett von Waldbeeren, Trüffel und Lakritze, am Gaumen mit viel Frucht, erdigen Noten, sehr gut eingebundener Säure und kraftvoller Gerbstoffstruktur, langes Finish. Passt gut zu: Mongo's BBQ und Thai Red Curry.

Flasche 0,75l | 42,90

 = vegan

Info

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmittel
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 geschwefelt
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
- 10 mit Geschmacksverstärker



- A Glutenthaltiges Getreide/-erzeugnisse
- B Krebstiere/-erzeugnisse
- C Eier /-erzeugnisse
- D Fisch/-erzeugnisse
- E Erdnüsse/-erzeugnisse
- F Soja/-erzeugnisse
- G Milch/-erzeugnisse (einschl. Laktose)
- H Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse
- I Sellerie/-erzeugnisse
- J Senf/-erzeugnisse
- K Sesam/-erzeugnisse
- L Schwefeldioxid/Sulfite
- M Lupine/-erzeugnisse
- N Weichtiere/-erzeugnisse

Mongo's Restaurant
Oberanger 28
80331 München
Fon 089. 23 22 58 00
Fax 089. 23 23 09 17
muenchen@mongos.de
www.mongos.de

Alle Preise in Euro,
inklusive der gesetzlichen MwSt.
und inklusive Service.

Mo-Do 17.00 - 24.00 | Küche bis ca. 22.30
Fr -Sa 17.00 - 01.00 | Küche bis ca. 23.30
So 17.00 - 24.00 | Küche bis ca. 22.30
Sonntags Asia Brunch Öffnungszeiten 11:30 bis 16:00 Uhr
(Oktober bis April)



Besonderer Allergen-Hinweis

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe (Aufzählung Hauptallergieauslöser) oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Die Aufstellung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Vielmehr gibt es neben den bezeichneten noch andere allergieauslösende Stoffe. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Mögliche Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen eingearbeitet. Kreuzkontaminationen mit Erdnüssen, Gluten, Krebstieren, Fisch, Schalenfrüchten, Soja und Milch können bei Verarbeitungsprozessen nicht ausgeschlossen werden. Gerne können Sie ausführliche Zutatenlisten einsehen. Sprechen Sie uns an. Wir helfen Ihnen gerne weiter!

