

# Sinn & Ursprung



ᠮᠤᠩᠭ᠎ᠠ ᠶ᠋ᠢᠨ ᠠᠶᠢᠨ ᠠᠶᠢᠨ ᠠᠶᠢᠨ

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!

Viel Spaß dabei !

Ihre Mongo's Gastgeber

# Allergenhinweis

Hinweise zu Allergenen finden Sie in unserer Speisekarte sowie unserem Allergenhandbuch.

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. 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 und fragen Sie Ihren Server nach dem Handbuch. Er/Sie wird Ihnen das Handbuch gerne überreichen.



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 Reis beliebig oft nachbestellen.

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| Mongo's Total                | 28,90 p. P. |
| Mongo's Total veggie & vegan | 24,90 p. P. |
| Mongo's One Way              | 17,90 p. P. |

|                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| Kinderpreise 0 - 5 Jahre:            | 0,00           |
| (1 Kind pro Erwachsenem kostenfrei!) |                |
| Kinderpreise 6 - 10 Jahren:          | 10,00 pro Kind |
| Kinderpreis 10 - 15 Jahren:          | 15,00 pro Kind |

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!

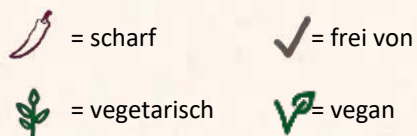


# Hausgemachte Marinaden

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 stehende Symbole für vegetarische und vegane Marinaden und für Marinaden, die frei von Allergenen sind.



Alle Marinaden sind frei von Konservierungsstoffen.

## Mongo's BBQ (MB) <sup>F</sup>

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

## Malay Satay (M) <sup>E | F</sup>

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) <sup>F</sup>

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) <sup>3</sup>

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) <sup>1 | 1 | 1 | 1</sup>

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) <sup>1 | 3 | 9 | 14 | G</sup>

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) <sup>14 | G | J</sup>

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) <sup>14 | G | K</sup>

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/](https://facebook.com/mongos.restaurants/)

# Gruppen & Events



Individuelle Angebote für Gruppen & Events!

Egal ob Geburtstagsfeier, Firmenevent, Hochzeit, Konfirmation oder ein Geschäftsessen nach einem Messtag: Gibt es was zu feiern? - Dann feiern Sie bei uns!

Wir beraten Sie gerne bei der Planung Ihrer Veranstaltung und tragen dafür Sorge, dass es Ihnen und Ihren Gästen an nichts fehlen wird. Wir halten spezielle Gruppenangebote bereit. Gerne können wir auch ganz individuelle Wünsche erfüllen: Vom Sektempfang bis zum Hochzeitsdessert und von einem Zweiertisch bis zum kompletten Restaurant – alles ist möglich!

Sprechen Sie uns direkt im Restaurant oder schicken Sie uns eine Email an [muenchen@mongos.de](mailto:muenchen@mongos.de)!

Wir freuen uns schon auf Sie!  
Ihr Mongo's Team



Geburtstagskinder aufgepasst: 50 % Rabatt!

Wer an seinem Geburtstag bei uns feiert, bekommt auf sein Mongo's Total 50 % von uns geschenkt! Bitte zeigen Sie uns einfach Ihren Ausweis und wir berechnen Ihnen nur die Hälfte! Geburtstagsrabatt ist nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar.





## prickelnd



**S** 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!

**S** = Signature Drink

**V** = vegan



**Hugo** <sup>2</sup> | <sup>4</sup> | <sup>12</sup> | L 6,90  
 Frizzante [10,5 % Vol.], Holunderblütensirup, Minze, Limettensaft, Lime Juice, Limette

**Aperol Spritz** <sup>1</sup> | <sup>4</sup> | <sup>8</sup> | <sup>12</sup> | L 6,90  
 Frizzante [10,5 % Vol.], Sodawasser, Aperol [15 % Vol.], Orange

**Männerlimo** <sup>1</sup> | <sup>2</sup> | <sup>12</sup> 7,90  
 Peach Tree [20 % Vol.], Bourbon [40 % Vol.], 7Up, Zitronensaft, Limette

**Lilly's** <sup>2</sup> | <sup>4</sup> | <sup>12</sup> | L 7,90  
 Holunderblütensirup, Wodka [37,5 % Vol.], Zitronensaft, Lime Juice, Frizzante [10,5 % Vol.], Limette

**Negroni** <sup>1</sup> | <sup>4</sup> | L 7,90  
 Martini Rosso [14,4 % Vol.], Campari [25 % Vol.], Gin [37,5 % Vol.]

**Martini Bianco** <sup>4</sup> | L [14,4 % Vol.] 5cl 4,60  
**Martini Rosso** <sup>4</sup> | L [14,4 % Vol.] 5cl 4,60  
**Martini Extra Dry** <sup>4</sup> | L [15 % Vol.] 5cl 4,60

0,1 l 0,75 l  
**Prosecco Spumante „Bertoldi“** <sup>4</sup> | L 3,90 26,00  
 Frisch, fruchtig, feinperlend – ein Prosecco in Vollendung!  
 [11,5 % Vol.] **V**

**Litchi Cidre** <sup>3</sup> | <sup>4</sup> | L 4,90  
 28,00  
 In Asien der absolute Renner! Die pure Verführung, süffig und leicht süß mit Litschifrucht. [5 % Vol.]

**Frizzante auf Eis** <sup>4</sup> | L 0,2 L 4,90

0,375 l 0,75 l

**Champagner** <sup>4</sup> | L 44,00 85,00  
 Veuve Clicquot AOC, brut  
 Die große Dame des Champagners! [12 % Vol.]





## Wasser & Saft

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Mineralwasser                             | 0,25l | 0,75l |
| Adelholzener Classic                      | 3,50  | 6,50  |
| Adelholzener Naturell                     | 3,50  | 6,50  |
| Wolfra Säfte                              |       | 0,4l  |
| Orangensaft                               | 4,90  |       |
| Rhabarbernektar                           | 4,90  |       |
| Mango-Fruchtsaftgetränk                   | 4,90  |       |
| Pfirsichnektar                            | 4,90  |       |
| Schwarzer Johannisbeernektar <sup>3</sup> | 4,90  |       |
| Ananassaft                                | 4,90  |       |
| Maracujanektar                            | 4,90  |       |
| Cranberrynektar                           | 4,90  |       |
| Bananennektar                             | 4,90  |       |
| Kirsch-Bananennektar (KiBa)               | 4,90  |       |

Alle Säfte auch als Saftschorle  
(Apfelschorle<sup>2</sup>) 4,50

## Limonaden

|  |        |      |
|--|--------|------|
| Limo & Co.                               |        | 0,4l |
| Pepsi-Cola <sup>1 7</sup>                |        | 3,90 |
| Pepsi Light <sup>1 2 5 6 7</sup>         |        | 3,90 |
| Mirinda <sup>1 3</sup>                   |        | 3,90 |
| Seven-Up <sup>2</sup>                    |        | 3,90 |
| Schwipp-Schwapp <sup>1 2 7</sup>         |        | 3,90 |
| Bernadette Apfelsaftschorle <sup>2</sup> |        | 3,90 |
| Bionade Holunder <sup>A(Gerste)</sup>    | 0,33 l | 2,50 |
| Red Bull ***                             | 0,25 l | 4,10 |
| Fever Tree                               |        | 0,2l |
| Tonic Water <sup>8</sup>                 |        | 3,10 |
| Lemon Tonic <sup>3 8</sup>               |        | 3,10 |
| Ginger Ale                               |        | 3,10 |
| Ginger Beer <sup>3 A(Gerste)</sup>       |        | 3,10 |
| Mongonade                                |        | 4,90 |

### Hausgemachte Limo in den Sorten

|                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| Mango <sup>1 2 9</sup>       | Maracuja <sup>1 2 9</sup>     |
| Cranberry <sup>1 2 9</sup>   | Pfefferminze <sup>1 2 9</sup> |
| Litschi <sup>1 2 9</sup>     | Limette <sup>1 2 4 9 L</sup>  |
| Granatapfel <sup>1 2 9</sup> | Erdbeere <sup>1 2 9</sup>     |

Hausgemachter Eistee 4,90

|                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| Mango <sup>1 7 9</sup>       | Wassermelone <sup>1 7 9</sup> |
| Kokos <sup>1 7 14 G</sup>    | Maracuja <sup>1 7 9</sup>     |
| Litschi <sup>1 7 9</sup>     | Limette <sup>1 4 7 9 L</sup>  |
| Granatapfel <sup>1 7 9</sup> | Erdbeere <sup>1 7 9</sup>     |

## Heissgetränke

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| Kaffee                        | Tasse / Glas |
| Kaffee <sup>7</sup>           | 2,80         |
| Cappuccino <sup>7 14 G</sup>  | 3,20         |
| Espresso <sup>7</sup>         | 2,20         |
| Espresso doppelt <sup>7</sup> | 3,80         |
| Tee                           | 3,20         |
| Pfefferminze                  |              |
| Kamille                       |              |
| Darjeeling <sup>7</sup>       |              |
| Jasmin                        |              |
| Frische Minze                 | 3,90         |
| Frischer Ingwer               | 3,90         |
| Frisches Ingwer/Minze         | 3,90         |

**S** = Signature Drink

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

## Fassbier & Co

|   |       |      |
|---|-------|------|
| Gerstensaft aus dem Fass                                | 0,3l  | 0,5l |
| Tegernseer Hell <sup>A</sup> [5,6% Vol.]                | 3,20  | 4,50 |
| Herrnbräu Hefeweissbier <sup>A</sup> [5,4% Vol.]        | 3,40  | 4,90 |
| Radler <sup>A</sup> [5,6% Vol.]                         | 3,20  | 4,50 |
| Russn <sup>A</sup> [5,4% Vol.]                          | 3,40  | 4,90 |
| Gerstensaft aus der Flasche                             | 0,33l | 0,5l |
| Herrnbräu Hefeweissbier Dunkel <sup>A</sup> [5,2% Vol.] | 4,90  |      |
| Herrnbräu Hefeweissbier Leicht <sup>A</sup> [2,9% Vol.] | 4,90  |      |
| König Ludwig dunkel <sup>A</sup> [5,1% Vol.]            | 4,90  |      |
| Radeberger Pils <sup>A</sup> [4,8% Vol.]                | 3,70  |      |
| Alkoholfreie Flaschenbiere                              | 0,33l | 0,5l |
| Herrnbräu Hefeweissbier alkoholfrei <sup>A</sup>        | 4,90  |      |
| Jever Fun <sup>A</sup>                                  | 3,70  |      |

## Flaschenbiere aus Asien

Tiger<sup>A</sup>  
 [Singapur, 5 %Vol.]  
 1932 erstmals auf dem Markt, goldgelbes Lagerbier, malzig, lieblich, geringe Hopfennote, duftet nach Heu und Malz.  
 0,33 l | 4,10

Singha<sup>A</sup>  
 [Thailand, 5 % Vol.]  
 Das Nr. 1 Bier aus Thailand!  
 0,33 l | 4,10

Saigon<sup>3 | 4 | A | L</sup>  
 [Vietnam, 4,9 % Vol.]  
 Mild-süß, malzig, kräftige Hopfennote, die jedoch schnell verfliegt und ins Blumige übergeht.  
 0,33 l | 4,10

Tsingtao<sup>A</sup>  
 [China, 5 %Vol.]  
 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.  
 0,33 l | 4,10

Alle aufgeführten (asiatischen) Biere werden aus glutenhaltigem Getreide (Weizen und/oder Gerste) gewonnen.



# Cocktails mit Alkohol

Mojito <sup>12</sup> 7,90  
 Weißer Rum [37,5 % Vol.], Sodawasser,  
 Puderzucker, Minzblätter, Limette

**S** Mongo's Planter's Punch <sup>1 | 9</sup> 8,90  
 Myers's Rum [40 % Vol.], Zitronen-,  
 Orangen-, Ananassaft, Grenadine

Caipirinha <sup>2 | 12</sup> 7,90  
 Limetten, brauner Zucker,  
 Cachaça [40 % Vol.], Lime Juice

Touch Down <sup>1 | 2 | 9</sup> 8,00  
 Wodka [37,5 % Vol.], Apricot  
 Brandy [24 % Vol.], Grenadine, Lime Juice,  
 Zitronensaft, Maracujanektar

Pinã Colada <sup>1 | 14 | 6</sup> 7,90  
 Weißer Rum [37,5 % Vol.], Kokosnusssirup,  
 Ananassaft, Sahne

**S** Mongo's Ceylon <sup>3</sup> 8,90  
 Handgemachter Vanillewodka [37,5 % Vol.],  
 mit Johannisbeer- und Rhabarbernektar  
 und frischem Thymian

Bombshell <sup>1 | 2 | 9</sup> 7,90  
 Weißer Rum [37,5 % Vol.], Maracujasirup,  
 Lime Juice, Zitronensaft, Grenadine,  
 Ananassaft

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

Mai Tai <sup>1 | H (Mandeln)</sup> 9,90  
 Weißer Rum [37,5 % Vol.], brauner  
 Rum [37,5 % Vol.], Myers's Rum [40 % Vol.],  
 Apricot Brandy [24 % Vol.], Mandelsirup,  
 Zitronen-, Ananassaft

Zombie <sup>1 | 2 | 9</sup> 10,90  
 Weißer Rum [37,5 % Vol.], brauner Rum  
 [37,5 % Vol.], Harpoon Jamaica Rum [73 % Vol.],  
 Apricot Brandy [24 % Vol.], Lime Juice,  
 Grenadine, Zitronensaft, Orangen- und  
 Ananassaft

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

**S** Mongo's Thajitto <sup>1 | 2 | 12</sup> 8,10  
 Mekhong Whisky [35 % Vol.], Limette,  
 brauner Zucker, Zitronengras, Ingwer,  
 Sodawasser, Lime Juice

**S** Mädchenlimo <sup>1</sup> 7,90  
 Wodka [37,5 % Vol.], Gurkensirup,  
 Zitronensaft, Cranberrynektar

**S** Mongo's Passion Fruit <sup>1 | 2 | 9</sup> 8,90  
 Weißer Rum [37,5 % Vol.], Maracujanektar,  
 Maracujasirup,  
 Lime Juice, frische Maracuja

**S** Mongo's Ice Tea <sup>1 | 7 | 12</sup> 10,90  
 Wodka [37,5 % Vol.], Gin [40 % Vol.],  
 brauner Rum [37,5 % Vol.], Triple Sec  
 [40 % Vol.], José Cuervo Clasico  
 [38 % Vol.], Zitronensaft, Cola, Orangensaft,  
 Limette, Orange

**S** = Signature Drink

# Longdrinks

4 cl Spirituose



Cuba Libre <sup>1</sup> | 7 | 12 8,90  
Havana Club 3 Jahre [40% Vol.],  
Limetten, Cola

Havana Libre <sup>1</sup> | 7 | 12 9,90  
Havana Club 7 Jahre [40% Vol.],  
Limetten, Cola

Dark & Stormy <sup>3</sup> | 12 | A(Gerste) 9,90  
Brauner Rum, weißer Rum,  
Fever Tree Ginger Beer, Limette

Gin Tonic <sup>8</sup> 9,90  
Bombay Sapphire [40% Vol.],  
Fever Tree Indian Tonic Water <sup>8</sup>

The Duke Munich Dry [45% Vol.],  
Fever Tree Indian Tonic Water <sup>8</sup> 10,90

Hendrick's [44% Vol.],  
Fever Tree Indian Tonic Water <sup>8</sup> 11,90

Wodka Red Bull 8,90  
Wodka [37,5% Vol.], Red Bull\*\*\*

Campari O-Saft<sup>1</sup> 6,90  
Campari [25% Vol.], Orangensaft

Campari Soda<sup>1</sup> 6,50  
Campari [25% Vol.], Sodawasser

Moscow Mule <sup>3</sup> | 12 | A(Gerste) 8,90  
Wodka [37,5 % Vol.], Fever Tree Ginger Beer,  
Limette, Gurke

Munich Mule <sup>3</sup> | 12 | A(Gerste) 10,90  
The Duke Munich Dry Gin [45% Vol.],  
Limette, Gurke, Fever Tree Ginger Beer

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



## Cocktails ohne Alkohol

|  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| <b>S</b> Fu Man Chu  | 6,90 | Virgin Caipirinha <sup>2</sup>   <sup>8</sup>   <sup>12</sup>   | 6,90 |
| Ananassaft, Mango-Fruchtsaftgetränk,<br>Bananennektar, Ananasblätter                             |      | Limetten, brauner Zucker, Tonic,<br>Lime Juice  |      |
| <b>S</b> Mongolian Dream <sup>1</sup>   <sup>14</sup>   <sup>G</sup>                             | 6,90 | <b>S</b> Thai Fruit Special <sup>1</sup>   <sup>9</sup>   <sup>12</sup>                                   | 6,90 |
| Pfirsichnektar, Kirschnektar,<br>Ananas-, Orangensaft, Kokosnusssirup,<br>Kokosraspeln, Physalis |      | Ananas-, Orangensaft, Maracujanektar,<br>Mango-Fruchtsaftgetränk,<br>Limette, Grenadine, frische Maracuja |      |
| <b>S</b> Mango Crush <sup>1</sup>   <sup>9</sup>   | 6,90 | <b>S</b> Mongo's Lemon Squash <sup>2</sup>   <sup>12</sup>  | 6,90 |
| Ananassaft, Mango-Fruchtsaftgetränk,<br>frische Mango, Pfefferminzsirup, Minze                   |      | Zitronensaft, Lime Juice, Läuterzucker,<br>Zitronen-/Limettenscheiben, Minze                              |      |

**S** = Signature Drink



# Rebsaft Weiss

0,1 l | 0,2 l | 0,75 l

Chardonnay Garda „Griwaldi“, DOC, trocken<sup>4</sup> | L  
Weingut Griwaldi, Venetien, Italien  
[100% Chardonnay] [12,50% Vol.]



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

Passt gut zu: Mango-Maracuja und Chili Knoblauch

3,20 | 5,90 | 21,90

Grüner Veltliner, QW, trocken<sup>4</sup> | L  
Weingut Pleil, Niederösterreich  
[100% Grüner Veltliner] [13,00% Vol.]



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

3,50 | 6,50 | 22,90

Sauvignon Blanc „Griwaldi“, IGT, trocken<sup>4</sup> | L  
Weingut Griwaldi, Venetien, Italien



[100% Sauvignon Blanc] [12,50% Vol.]  
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  
3,70 | 7,20 | 25,90

Riesling „Scherner“, QW, halbtrocken<sup>4</sup> | L  
Weingut Scherner-Kleinhanß, Rheinhessen, Deutschland



[100% Riesling] [12,50% Vol.]  
Aufhellendes Strohgelb, Duft von Aprikosen, Pfirsich und Citrus, am Gaumen wiederum gelbe Früchte, ein Touch Honig, mild, gut gepufferte Säure, frisch mit animierendem Abgang.

Passt gut zu: Mongo's Ocean und Panang Curry  
4,50 | 8,50 | 0,5 l > 18,90

Weißer Burgunder „Lössterrassen“, QW, trocken<sup>4</sup> | L  
Weingut Scherner-Kleinhanß, Rheinhessen, Deutschland



[100% Weißburgunder] [12,50% Vol.]  
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  
4,50 | 8,50 | 29,90

Lugana „Griwaldi“, DOC, trocken<sup>4</sup> | L  
Weingut Griwaldi, Venetien, Italien  
[100% Trebbiano di Lugana] [12,50% Vol.]



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  
4,50 | 8,50 | 29,90

Lugana Riserva "Vigne di Catullo", DOC, trocken<sup>4</sup> | L  
Weingut Tenuta Roveglia, Lombardei, Italien  
[100% Trebbiano di Lugana] [13,00% Vol.]



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 | 39,00




= vegan

# Rebsaft Rosé

0,1 l | 0,2 l | 0,75 l

Rosé Carinena DOP „Torito Bravo“<sup>4 | L</sup>

Weingut Torito Bravo, Carinena, Spanien

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

Leuchtendes Kirschtrot, 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


3,50 | 6,50 | 22,90

# Rebsaft Rot

0,1 l | 0,2 l | 0,75 l

Negroamaro Puglia, IGT, trocken<sup>4 | L</sup>

Weingut Messer del Fauno, Apulien, Italien

 [100% Negroamaro] [13,00% Vol.]


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 Südtaliener.

Passt gut zu: Thai Red Curry und Flamed Tandoori

3,50 | 6,50 | 22,90

Primitivo Merlot Tarantino, IGT<sup>4 | L</sup>

Kellerei „LUCE DEL SOLE“, Apulien, Italien

 [Primitivo-Merlot] [13,50% Vol.]

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

3,90 | 7,50 | 26,90

Merlot Trentino „San Vigilio“, DOC, trocken<sup>4 | L</sup>

Weingut Cavit S.C., Trentin, Italien

[100% Merlot] [12,00% Vol.]

 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


3,90 | 7,50 | 26,90

Rioja Crianza „Cecios“, DOCA, trocken<sup>4 | L</sup>

Weingut Bodegas Marques de Reinosa,

Rioja, Spanien

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


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

Passt gut zu: Chili Knoblauch und Mongo's BBQ

3,90 | 7,50 | 26,90

Cabernet Sauvignon „Original“ Cave Anne de Joyeuse, trocken<sup>4 | L</sup>

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

4,50 | 8,50 | 29,90

Barolo „Patrizi“, DOCG, trocken<sup>4 | L</sup>

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 0,75 l | 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
- 11 mit Phosphat
- 12 gewachst
- 13 mit Eiklar
- 14 mit Milcheiweiß
- 15 mit Pflanzenfett

- A Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse
- B Krebstiere/-erzeugnisse
- C Eier /-erzeugnisse
- D Fisch/-erzeugnisse
- E Erdnüsse/-erzeugnisse
- F Soja/-erzeugnisse
- G Milch/-erzeugnisse (inkl. 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  
EN Gastro GmbH  
Oberanger 28  
80331 München

Fon 089. 23 22 58 00  
Fax 089. 23 23 09 17

muenchen@mongos.de  
www.mongos.de

So-Mo Ruhetag  
Di-Do 17.00 - 22.00 | Küche bis ca. 21.30  
Fr -Sa 17.00 - 23.30 | Küche bis ca. 22.30  
Gesonderte Öffnungszeiten erfahren Sie über unsere Homepage

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

## Besondere Allergen-Hinweise

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe (Aufzählung Hauptallergieauslöser) oder daraus hergestellte 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