

## ESSEN MACHT FREUDE. POSITIVE EATING MACHT NOCH MEHR FREUDE!

Unsere Thai Street Kitchen mit gesunden, stets frischen und leichten Zutaten gibt Wohlbefinden und lässt sich ganz bedenkenlos genießen. Frisches Gemüse, Obst und authentische Gewürze wie Chili, Zitronengras, Kardamom, Koriander, Ingwer oder Galangal sind nicht nur ein besonderer Genuss, sondern leisten ihren gesunden Beitrag für Körper und Geist.

Das ist Positive Eating im cha chá, in einer entspannten und kommunikativen Atmosphäre.

## VORSPEISEN | STARTERS

### 2 cha chá Gemüse oder Hühner Rolls 5,90

Po pla pak/gal tori | Wahlweise gebackene Frühlingsrolle mit Gemüse- oder Hühnerfüllung mit süß-saurem Dip | Vegetable or chicken spring rolls with sweet-sour sauce

### 4 Coconut-Chicken-Filets 5,90

Koi tori ma prou sod | Marinierte Hühnerfilets in einer knusprigen Kokosnuss-Panko-Hülle mit einem lecker erfrischenden Mango-Dip | Coconut chicken filets with mango dip

### 3 Thal-Hühnerspieße 6,30

Salay gal | Saftiges Hühnerfilet in einer leckeren Sweet-Chili-Marinade auf einem Bambusspieß mit Erdnuss-Sauce und einem kleinen Gurken-Sojasprossen-Ananas-Salat | Thai chicken skewers with peanut sauce

### Mini-Kokos-Mango Suppe 6,50

Sup ma prau glin mamuang | Kleines gelbes Kokossüppchen mit frischem Mango und Karottenwürfeln. Dazu Linsen-Cracker und eine Minikugel Reis | Mini yellow coconut soup with mango, lentils cracker and rice

### UNSER HIGHLIGHT cha chá Starter-Collection 18,90

Ideal für 2 Personen

Raum mit | Kollektion von Starter-Spezialitäten mit Gemüse- und Hühner-Rolls, kleiner Mango Suppe, Satayspießen, knusprigen Hühnerfilets und gegrillten Garnelen. Dazu vitaminreicher Gurken- und Thal-Nudel-Salat, serviert mit cha chá Saucen | Mixed starter variation with different sauces

## SALATE | SALADS

WERTVOLL

### Bio-Tofu Salat mit Chili 8,20 6,20\*

Laab tofu | Knackiger Eisbergsalat mit gebackenem und klein gewürfeltem Bio-Tofu, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und frischer Minze in einer leichten Chili-Limetten Marinade | Organic tofu salad with mint and chili

VITALISIEREND

### Thal Coconut-Chicken-Mango Salat 9,60

Yam gal gali sod | Knackiger Salat in einer leckeren Limetten-Ingwer-Marinade mit sonnengereifter Mango, erfrischender Salatgurke und knusprigen Kokosnuss-Hühnerfilets | Mango salad with crispy coconut chicken

VITAMINHALTIG

### Ananas-Garnelen-Avocado Salat 10,20

Salad ruan sappard gung avocado | Knackige Salatblätter mit warmen Black Tiger Garnelen, zartschmelzender Avocado, vitaminreicher Ananas, Thal Basilikum und gerösteten Erdnüssen in einem Balsamico-Honig Dressing | Prawn salad with avocado, pineapple, Thai-basil and peanuts in a balsamico-honey balm

STIMULIEREND

### Thal-Hühnerfleisch Salat 10,20 6,90\*

Yam gal | Knackiger Salat mit lauwarmen Hähnchenbruststreifen und Cherrytomaten, roter Zwiebel, Gurke und erfrischender Minze in einer würzigen Limetten-Chili Emulsion | Spicy Thai chicken salad

## SUPPEN | SOUPS

ENTSCHLACKEND

### Kokos-Gemüse Suppe 8,20

Ton yam pak nam | Cremige, würzigscharfe Suppe auf Basis unseres cha chá Kokosfonds mit frischem Gemüse, Spinatblättern, Sojasprossen und Limettenblättern | Spicy Thai coconut soup with vegetables

WOHLTUEND

### Karotten-Kürbis-Ingwer Suppe 8,70 5,90\*

Ton kha bi carrot king sod | Mildes Püree von der Karotte und Kürbis in einer Liason mit Kokos, frischem Ingwer, einem Hauch roter Currypaste und viel frischem Spinat | Carrot pumpkin cream soup with ginger, spinach and coconut

KRAFTIGEND

### Udon-Nudelsuppe mit Fleischbällchen 9,20

Guaifao nam yak tori | Kräftiger cha chá Gemüfefond mit dicken Udon-Nudeln, viel frischem Gemüse, würzigen Rindfleischbällchen, einem Hauch grüner Chili und Röstzwiebeln | Udon noodle soup with plenty of vegetables, a touch of chili and meatballs

BELEBEND

### Hühner-Kokosnuss Suppe 9,80 6,90\*

Ton kha gal | Marinierte Hühnerbruststreifen mit viel frischem Gemüse in einem lieblich-aromatischen Limonenblätter-Kokosnuss-Sud gegart, mit der belebenden Kraft des Galangal in einem Hauch Chili | Thai chicken coconut soup

## LUNCH KOMBI

Mo - Fr bis 14:30 Uhr

Kombinieren Sie zu Ihrem Gericht:

- Tafelwasser oder  
- Saftschorle

für nur  
2 EUR extra

## DINNER MENU

Mo - Fr ab 17:00 Uhr  
\*ausgenommen Starter Collection

STARTER

Wählen Sie eine Vorspeise\*, einen kleinen Salat oder eine kleine Suppe

HAUPTGANG

Wählen Sie ein Hauptgericht\*

DESSERT

Wählen Sie ein Dessert

nur 19,00 EUR

## CURRYS | CURRIES

STARKEND

### Gelbes Gemüse-Curry 9,60

Gaeng ireng pak nam | Knackiges Marktgemüse mit stärkendem Kardamom und Thal-Basilikum in einem leicht-scharfen, gelben Kokosnuss-Fond gegart, dazu servieren wir unseren cha chá Reis | Spicy yellow Thai vegetable curry

STABILISIEREND

### Grünes Hühner-Curry 10,50

Gaeng kham waan gal | Marinierte Hühnerbruststreifen in einem scharfen, grünen Zitronengras-Curry mit viel Thal-Gemüse, Bambus und Auberginen in Kokosnussmilch gegart, dazu servieren wir unseren cha chá Reis | Spicy green chicken curry with eggplant in coconut milk

AKTIVIEREND

### Massaman Curry 10,80

Gaeng massaman nuea | Marinierter Würfel aus der Rinderkeule in einer aktivierenden, leicht-scharfen Erdnuss-Kokosmilch gegart mit Kartoffeln und roten Zwiebeln, dazu servieren wir unseren cha chá Reis | Massaman beef curry with potatoes and red onions

JODHALTIG

### Rotes Steinbeisser-Limonen-Ananas Curry 11,20

Gaeng daeng pla sappard | Fruchtig-scharfes Thal-Curry mit schneeweißem Steinbeisserfilet, vitaminreichen Ananasbits, viel buntem Gemüse und Thal-Basilikum, dazu servieren wir unseren cha chá Reis | Red Thai curry with atlantic catfish filet, pineapple, carrots and lime leaves

## FUSION | FUSION

VITAMINHALTIG

### Gemüse-Bratreis mit Cashewnüssen 9,20

Nhao pad pak nam | Gebratene Thal-Reismischung in einer Soja-Sesam-Sauce mit viel frischem Marktgemüse, knackigen Sojasprossen und Blattspinat, serviert mit Röstzwiebeln und Cashewnüssen | Thai fried rice with vegetables and cashew nuts

ENERGIEREICH

### Erdnuss-Hühnerfilet 10,50

Thai nam malaysia | Braisiertes Hühnerbrustfilet in einer Erdnuss-Minze-Basilikum-Sauce gegart, dazu servieren wir gelben Basmati-Kurkuma-Reis mit Röstzwiebeln | Braised chicken filets in peanut sauce

BELEBEND

### Rindfleisch mit Thal Basilikum und Chili 10,80

Pad kraap nuea | Rindfleischstücke in einer würzig-scharfen Sauce mit Thal-Basilikum, roter Chili und einem Hauch Knoblauch, dazu gehackte grüne Bohnen und frische Champignons. Dazu servieren wir unseren cha chá Reis | Beef fried beef with Thai basil, garlic, chili, green beans and mushrooms

VITAMINHALTIG

### Knuspriger Fisch mit Mango 11,20

Pla tori | Leckere und knusprige See-lachs-Fischstücke mit bunter Paprika, roten Zwiebeln und vitaminhaltigen Mangowürfeln in einer süß-sauren Tamarinden Sauce | Crispy catfish with mango, peppers and onions in a sweet and sour sauce

## NUDELN | NOODLES

ENERGIEREICH

### Gelbe Currynudeln mit Ananas und Weizen-Seltan 9,80

Me gaeng lueng setan | Mie-Nudeln in schmackhaftem gelben Kokosfond mit erfrischender Ananas, grünen Zucchini, Kirschtomaten, Weizen-Seltan und Röstzwiebeln | Thai noodles in a yellow curry sauce with wheat seltan and courgettes

STIMULIEREND

### Gebratene Udon-Nudeln mit Hühnerfleisch 10,80

Guaifao udon pad gal | Dicke Udonnudeln in einer leichten Soja-Sesam Sauce gebraten mit mariniertem Hühnerfleisch, frischen Champignons, grünen Bohnen, knackigen Sojasprossen | Udon noodles with chicken, green beans, mushrooms and bean sprouts

STARKEND

### Reisbandnudeln mit Ente und Thal-Basilikum 10,80

Guaifao san yai pad bai horapa | Würziges Entenfleisch mit breiten Reisbandnudeln in einem leichten Knoblauch-Thal-Basilikum-Fond gegart mit Karotten/Julienne, Frühlingszwiebeln und frischer roter Chili | Rice ribbon noodles with duck meat and Thai basil

VITALISIEREND

### Reisbandnudeln mit süßer Tamarinde und Hühnerfleisch 10,80

Guaifao pad thai gal | Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch im Tamarinden-Soja-Sud gegart mit einem Hauch Chili und Knoblauch, Karotten Julienne, knackigen Sojasprossen und gerösteten Erdnüssen | Rice ribbon noodles in a tamarind soy sauce with chicken, peanuts and bean sprouts

BEILAGEN | EXTRAS

### Extra Portion Bratnudeln 3,90

Portion of extra fried rice noodles

### Extra Portion Reis 1,50

Portion of rice

### Extra Portion Thal-Nudelsalat 1,90

Portion of Thai noodle salad

### Extra Portion Roti-Brot 1,90

Portion of indian bread

### Extra Portion Linsen-Cracker 1,20

Portion of lentils cracker

WAHLWEISE |  
CHOOSE YOUR ADD ON

+ extra Portion Bio-Tofu | extra organic tofu 2,20

+ extra Portion Hühnerfleisch | extra chicken 2,80

+ extra Portion Garnelen | extra prawns 3,20

FRISCH ZUBEREITET

Jedes Gericht wird bei uns erst nach der Bestellung frisch zubereitet. Deshalb kann es vorkommen, dass gleichzeitige Bestellungen um wenige Minuten zeitversetzt serviert werden. Unsere aufmerksame und freundliche Bedienung informiert Sie gerne über Zutaten und Inhaltsstoffe.

## CHA CHA KIDS\*

### Hühnerfleisch mit Brokkoli 5,90

Gal pad broccoli | Kleine Portion gebrauchene und marinierte Hühnerfleischstreifen mit vitaminreichen Brokkoliröschen in einer leichten Sojasauce gegart, mit Reis serviert | Sir-fried chicken and broccoli in a light soy sauce served with rice

### 2-Thal Hühnerspieße mit gedämpftem cha chá Reis 5,90

Nhao plo salay gal | Zwei marinierte Hühnerspieße mit einer kleinen Portion gedämpftem cha chá Reis, Linsen-Cracker und Mango-Dip | Chicken skewers, lentils cracker and mango sauce, served with plain rice

### Knusprige Hühnerfilets mit cha chá Reis 5,90

Noi tori pan oil khao plao | 2 knusprige Hühner-Kokosnuss Filets mit Mango-Dip, Linsen-Cracker und einer kleinen Portion gedämpftem cha chá Reis | Chicken coconut filets served with steamed rice and lentils cracker

Zu allen Kids-Gerichten servieren wir 0,2 l Tafelwasser oder eine 0,2 l Apfel- oder Mango-Schorle

\* FÜR KINDER BIS 16 JAHRE  
Eneachone 3 EUR Aufschlag

## DESSERTS

### Klebreis mit frischer Mango 4,90

Kao neaw ma nuang | Thai-ländische Klebreisesspeise mit Taro Frucht, süßer Kokosmilch und frischer Mango | Thai sticky rice with sweet coconut sauce and fresh mango

### Gebackene Ananas mit Mangoeis 4,90

Ice-cream sappard tori | Knusprige Ananasstücke in einer Panko-Kokosmilch mit leckerem Mangoeis serviert | Crispy pineapple chunks with mango ice cream

### Kokosnuss-Tramisu 4,90

Tiramisu gila maprao | Leichte Kokosnuss-Mascarpone Creme mit leckerem Schokobiskuit und karamellisierten Kokos-Zimt Raspeln im Weckglas serviert | Coconut tiramisu with toffee-cinnamon flakes

## CHA CHA DRINKS

**Zitronengras-Drink mit Limone** 0,3 l 3,60  
Feiner Auszug aus fermentiertem Zitronengras und erfrischender Limone, stimuliert und stärkt die Abwehrkräfte | Healthy lemongrass lime drink

**Hibiskus-Drink mit Kumquats** 0,3 l 3,60  
Erfrischende Mini-Orangen in leckerem roten Blütenensaft | Healthy hibiscus drink on ice

**Kokos-Ananas Shake** 0,3 l 3,60  
Shake aus vitaminreichem Maracuja und Ananassaft mit lieblichem Kokosaroma | Coconut-pineapple shake

**Mango Lassi** 0,3 l 3,70  
Mango-Saft und Joghurt | A blend of mango juice and yoghurt 0,4 l 4,10

**Ananas-Himbeer Drink** 0,3 l 4,50  
Saft aus frischer Ananas, leckeren Himbeeren und vitaminreichen Äpfeln | Pineapple raspberry drink

**Orange-Ingwer Saft** 0,3 l 4,50  
Saft aus Orangen, Karotten, heimischen Äpfeln und Ingwer-Pöree | Juice of orange, carrots, apples and ginger

**Mango-Minze Saft** 0,3 l 4,50  
Saft aus Mangos, Orangen, frischer Ananas und Minzblättern | Juice of mango, orange and pineapple

**Grüner Apfel-Spinat Smoothie** 0,3 l 4,50  
Frischer grüner Apfel, Ananas und Mango mit Staudensellerie, aufgemixt mit zarten Babyspinatblättern | Blend of green apple, pineapple, mango, celery and baby spinach leaves

## CHA CHA SPECIAL TEA

**Good-Vibrations Tea** 2,90  
Frischer Minze-Tee mit belebendem Ingwer und vitaminreicher Zitrone | Mint-lemon tea with fresh ginger

**Zitronengras Tee mit Ingwer** 2,90  
Infusion aus frischem Zitronengras mit wohltuenden Ingwerschälchen und edelstem Honig | Fresh lemongrass tea with ginger and honey

## GETRÄNKE | DRINKS

## cha chā Limonaden

Maracuja-Ingwer-Rosmarin Limonade 0,4 3,90  
Limetten-Apfel-Minze Limonade 0,4 3,90

Ice Tea<sup>1</sup>

Ice Tea Apfel-Minze-Zitronengras 0,3 3,60  
Ice Tea Minze-Ingwer 0,3 3,60  
Ice Tea Minze-Zitrone 0,3 3,60  
Ice Tea Maracuja-Minze 0,3 3,60

## Schorlen | SPRITZERS

Schwarze Johannisbeerschorte 0,4 3,60  
Mangoschorle 0,4 3,60  
Maracujaschorle 0,4 3,60  
Apfelschorle (trüb) 0,4 3,60  
Rhabarberschorle 0,4 3,60

## Wasser | WATER

Tafelwasser 0,3 2,50  
0,4 2,90  
1,0 4,50  
Selters leicht oder naturell 0,25 2,90  
0,75 4,90

## Softdrinks

Pepsi<sup>2,3</sup>, Mirinda<sup>2,3</sup>, Pepsi light<sup>1,2,3,4</sup>, Seven up<sup>2,3</sup>, Cola Mix<sup>2,3,4</sup> 0,33 3,20

## Biere | BEER

Radeberger Pils (v. Fass) 0,3 3,20  
Alsterwasser 0,3 3,20  
Schöfflerhofer Weizen 0,4 3,80  
Schöfflerhofer W. alkoholfrei 0,5 4,20  
Clausthaler alkoholfrei 0,33 3,50  
Craft Beer Brauereien „The Brake“ 5,0 % 0,355 3,90  
Singha Bier 0,33 3,90

Weine<sup>5</sup> | WINE

WEISS | WHITE  
Chardonnay | E 0,2 4,70  
Vino de la Tierra, Trocken, leicht mit Citrusnoten 0,75 15,50  
Weissburgunder | D 0,2 5,50  
Rheinlassen, Trocken, blumig und fruchtig 0,75 19,00  
Grauburgunder | D 0,2 5,50  
Bades, Trocken, gehaltvoll und würzig 0,75 19,00  
Weißweinschorle Chardonnay 0,2 4,50  
ROT | RED  
Dornfelder | D 0,2 5,20  
Naha, Trocken, nach Kirschen und Brombeeren 0,75 18,00

## cha chā Moods

PROSECCO | SPARKLING WINE  
Prosecco | I 0,1 2,90  
0,75 15,50  
Prosecco Apfel-Minze 0,3 5,90  
Prosecco Holunder-Minze 0,3 5,90  
Prosecco-Aperol 0,3 5,90

## Heissgetränke | HOT DRINKS

KAFFEE SPEZIALITÄTEN | COFFEE<sup>3</sup>  
Espresso 1,50  
Espresso Dopplo 2,50  
Kaffee 2,50  
Cappuccino 2,90  
Latte Macchiato 2,90

TEE | TEA<sup>3</sup>

Grüner Tee 2,50  
Darjeeling Tee 2,50  
Jasmin Tee 2,50  
Good-Vibrations Tea 2,90  
Zitronengras Tee mit Ingwer 2,90

www.facebook.com/eatchacha.positiveeating



cha chā  
Thai Street Kitchen  
Friedrichstraße 63  
10117 Berlin

Reservierung  
030 206 250 60  
service.friedrichstrasse  
@eatchacha.com

cha chā  
Thai Street Kitchen  
Rosenthaler Kaserne  
Kasernenstraße 18  
40213 Düsseldorf

Reservierung  
0211 963 236 11  
service.kasernenstrasse  
@eatchacha.com

cha chā  
Thai Street Kitchen  
Europa Passage  
BallhofstraÙe 40  
20005 Hamburg

Reservierung  
040 767 072 01  
service.europapassage  
@eatchacha.com

cha chā  
Thai Street Kitchen  
Hamburger Hof  
Cröbe Allee 16  
20054 Hamburg

Reservierung  
040 822 287 090  
service.grosseallee  
@eatchacha.com

cha chā  
Thai Street Kitchen  
Alte Markt-Eisenkammer  
HoogstraÙ 31  
22301 Hamburg

Reservierung  
040 950 037 05  
service.altemarkt  
@eatchacha.com

## BUSINESS CATERING

INNOVATIVES CATERING UND IHRE BESTELLUNG WIRD DIREKT ZU IHNEN DELIVERT.

## HOME

Für Sie zu Hause lassen beliebig cha cha Saucen & Dressings

## TAKE AWAY

GROSSE AUSWAHL VON CHA CHA GERICHTEN UND GETRÄNKEN AUCH ZUM MITNEHMEN!

## GESCHENK-GÜTSCHEN

Bestellen Sie jetzt unsere cha chā Geschenk-Gütschensätze! Fragt Sie unsere Mitarbeiterinnen.

EAT CHACHA

THAI STREET KITCHEN