

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 chā, in einer entspannten und kommunikativen Atmosphäre.



UNSER HIGHLIGHT cha chā Starter-Collection 18,90

Ideal für 2 Personen

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

VORSPEISEN | STARTERS

2 cha chā Gemüse-Rolls 4,90

Po pia pak tord | Gebackene Frühlingssrollen mit einer leichten Gemüsefüllung und einem süß-sauren Dip | Vegetable spring rolls with Thai sweet-sour sauce

3 Thai-Hühnerspieße 5,90

Satay gai | 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 praw glin mamuang | Kleines gelbes Kokossüppchen mit frischer Mango und Karottenwürfeln, dazu ein indisches Rotibrot und eine Minikugel Reis | Mini yellow coconut soup with mango, bread and rice

Gegrillte Zitronengras-Riesengarnelen 6,90

Gung yang ta kraai | Gegrillte Black Tiger Garnelen in einer Marinade aus Zitronengras, Koriander und Tumeric. Dazu eine hausgemachte Salsa aus Mango, Limette, Olivenöl und einem Hauch Chili | Grilled black tiger prawns in a lemongras marinade served with a mango salsa

SALATE | SALADS

WERTVOLL

NEU House Salat mit Cashews und Chia 7,50 4,90*

Cha chā salad sai med chia | Römersalatblätter im cha chā Joghurt-House Dressing mit Kirschtomaten, Karottenstreifen, gerösteten Cashewnüssen, Sojasprossen und wertvollen, gerösteten Chiasamen | cha chā house salad with cashewnuts and chia seeds

VITALISIEREND

Thai Coconut-Chicken-Mango Salat 9,60

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

VITALISIEREND

NEU Ananas-Garnelen-Avocado Salat 9,80

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

STIMULIEREND

NEU Thai-Rinderfilet Salat 10,80

Yam nuea | Knackiger Salat mit lauwarmen, gegrillten Rinderfiletstreifen und Cherrytomaten, roter Zwiebel, Gurke und erfrischender Minze in einer würzigen Limetten-Chili Emulsion | Spicy Thai beef fillet salad

SUPPEN | SOUPS

ENTSCHLACKEND

Tom-Yam Gemüse-Suppe 7,50

Tom yam pak ruam | Klassische, würzige, scharf-saure Suppe auf Basis unseres cha chā Gemüsefonds mit viel frischem Gemüse, Spinatblättern, Sojasprossen und Limettenblättern | Spicy Thai soup with vegetables

WOHLTUEND

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

Tom kha ti 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

KRÄFTIGEND

NEU Udon-Nudel Suppe mit Fleischbällchen 9,20

Sup udon sai luk chin nuea | Kräftiger cha chā Gemüsefond 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 beef meatballs

BELEBEND

Hühner-Kokosnuss Suppe 9,80 6,90*

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

CURRYS | CURRIES

VEGETARISCH

Gelbes Gemüse-Curry 9,20

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

STABILISIEREND

Grünes Hühner-Curry 10,20

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

AKTIVIEREND

Massaman Curry 10,80

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

JODHALTIG

NEU Rotes Steinbeisser-Limonen-Ananas Curry 11,20

Gaeng daeng pla sapparod | Fruchtig-scharfes Thai-Curry mit schneeweißem Steinbeisserfischfilet, vitaminreichen Ananasbits, viel buntem Gemüse und Thai-Basilikum, dazu servieren wir unseren cha chā Reis | Red Thai curry with atlantic catfish fillet, pineapple, carrots and lime leaves

FUSION | FUSION

VEGETARISCH

Thai-Gemüse-Reis mit Cashewnüssen 9,20

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

ENERGIEREICH

Erdnuss-Hühnerfilet 10,50

Thai ruam 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

VOLLWERTIG

Knuspriges Truthahnfilet mit Mango 10,80

Thai ruam india | Knuspriges Truthahnbrustfilet mit einer pikanten Chili-Soja-Sauce, Mango, roten Zwiebeln, vitaminreicher Paprika und jungen grünen Bohnen, dazu servieren wir unseren cha chā Reis | Crispy turkey breast with mango and green beans

VITAMINHALTIG

Gebratene Rindfleischstreifen mit Brokkoli 10,80

Nuea pad broccoli | Gebratene Streifen aus der Rinderkeule mit viel vitaminreichem Brokkoli, roten Zwiebeln und Thai-Basilikum, in einer leichten Soja-Sauce gegart und mit Reis serviert | Wok fried beef with broccoli in a light soy sauce

NUDELN | NOODLES

VEGETARISCH

Gelbe Currynudeln mit Ananas und Weizen-Seitan 9,60

Mie gaeng lueng seitan | Mie-Nudeln in schmackhaftem gelben Kokosfond mit erfrischender Ananas, grünen Zucchini, fruchtigen Kirschtomaten und Weizen-Seitan, garniert mit Röstzwiebeln | Thai noodles in a yellow curry sauce with wheat seitan, courgettes and cherry tomatoes

STIMULIEREND

Reisbandnudeln mit Pfeffer-Hühnchen 10,50

Guaitiao sapagedti pad gai | Feine Reisbandnudeln und Hühnerfleisch mit schwarzem Pfeffer mariniert, Ei, gerösteten Erdnüssen und frischem Gemüse in würziger Tamarinden-Sauce, serviert mit einem knusprigen Cracker | Rice ribbon noodles with pepper chicken and vegetables

STÄRKEND

Reisbandnudeln mit Ente und Thai-Basilikum 11,20

Guaitiao sen yai ped bai horapa | Würziges Entenfleisch mit breiten Reisbandnudeln in einem leichten Knoblauch-Thai-Basilikum-Fond gegart mit Karottenjulienne, Thai-Frühhingszwiebeln und frischer roter Chili | Rice ribbon noodles with duck meat and Thai basil

VITALISIEREND

Reisbandnudeln mit süßer Tamarinde und Hühnerfleisch 10,80

Guaitiao pad thai gai | Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch im Tamarinden-Soja-Sud gegart mit einem Hauch Chili und Knoblauch, feinen Gemüse Julienne, Thai-Schnittlauch, Sojasprossen und gerösteten Erdnüssen | Rice ribbon noodles in a tamarind soy sauce with chicken, peanuts and beansprouts

SPEZIAL TIP

BELEBEND

NEU Rindfleisch mit Thai-Basilikum und Chili 10,80

Pad krapao nuea | Zartes Rindfleisch in einer würzig-scharfen Sauce mit Thai-Basilikum, roter Chili und einem Hauch Knoblauch mit gehackten grünen Bohnen und frischen Champignons. Dazu servieren wir unseren cha chā Reis | Wok fried beef with Thai basil, garlic, chili, green beans and mushrooms

WAHLWEISE I CHOOSE YOUR ADD ON

+ extra Portion Bio-Tofu 2,00
| extra organic tofu

+ extra Portion Hühnerfleisch 2,50
| extra chicken

+ extra Portion Garnelen 3,00
| extra prawns

BEILAGEN | EXTRAS

Extra Portion Bratnudeln 3,90

Mie pad tord | Kleine Schale mit gebratenen Eiernudeln und Gemüsestreifen als Beilage | Portion of extra fried mie noodles

Extra Portion Reis 1,50

Khao plao | Asiatisch gedämpfte Reismischung | Portion of rice

Extra Portion Thai-Nudelsalat 1,90

Yam woon sen | Kleine Portion Thai-Nudelsalat aus Reisnudeln, frischem Gemüse in Koriander-Chili-Marinade | Portion of Thai noodle salad

Extra Portion Roti-Brot 1,90

Nom Pang | Eine Portion würziges, indisches Brot | Portion of Indian bread

Extra Portion Linsen-Cracker 1,20

Khao griab | Eine Schale würzig knusprige Pappadum Linsen Cracker | Portion of lentil crackers

Extra Portion cha chā Sauce 1,20

Thua lisong nam dschim | Kleine Schale mit hausgemachter Erdnuss-, Chili- oder Mango-Sauce | Portion of extra cha chā sauce

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

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

2-Thai Hühnerspieße mit gedämpftem cha chā-Reis 5,90

Khao plao satay gai | Zwei marinierte Hühnerspieße mit einer kleinen Portion gedämpftem cha chā Reis, Linsen Cracker und Mango-Dip | Chicken skewers, chips and mango sauce, served with plain rice

Knusprige Hühnerfilets mit cha chā-Reis 5,90

Koi tord pan oil khao plao | 2 knusprige Hühner-Kokosnuss Filets mit Mango-Dip, Linsen Cracker und einer kleinen Portion gedämpftem cha chā Reis | Chicken coconut fillets served with steamed rice

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

*FÜR KINDER BIS 16 JAHRE

Erwachsene 3 EUR Aufschlag

DESSERTS

Exotischer Thai-Früchteteller 3,90

Pholamai ruam sod | Erfrischende Früchte mit einer Kokosnuss-Sauce, klassisch serviert mit Limone | Fresh sliced fruits with a coconut sauce and fresh lime

NEU Klebreis mit frischer Mango 4,90

Kao neaw ma muang | Thailändische Klebreissspeise mit Taro Frucht, süßer Kokosmilch und frischer Mango | Thai sticky rice with sweet coconut sauce and fresh mango

NEU Pancake mit Banane und Schokolade 4,90

Salad sai tua guay bon pan cake | Warmer fluffiger Pancake mit leckerem Bananen-Erdnuss Salat und sündhafter Schokosauce mit geröstetem Kokos | Warm pancake with a banana-peanut salad and chocolate sauce with roasted coconutflakes

NEU Gebackene Ananas mit Mangoeis 4,90

Ice-cream sapparod tord | Knusprige Ananasstücke in einer Panko-Kokoshülle mit leckerem Mangoeis serviert | Crispy pineapple chunks with warm indian bread and chocolate-ginger sauce



*DIESES GERICHT BIETEN WIR IHNEN AUCH ALS VORSPEISE AN

GLUTENFREI

WAHLWEISE DAZU BUCHBAR

PIKANT

SCHARF

SEHR SCHARF

FÜR ALLERGENE HABEN WIR EINE GESONDERTE INFOKARTE, SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

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 Blütensaft | 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

NEU Grüner Smoothie Apfel-Spinat 0,3 l 4,50

Frischer grüner Apfel, Ananas und Mango mit Staudensellerie, aufgemixt mit zarten Babyspinatblättern | Blend of green apple, pineapple, Mango, celerian and baby spinach leaves

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-Püree | 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

CHA CHA SPECIAL LEMONADE'S

NEU Maracuja-Ingwer-Rosmarin Limonade 0,4 l 3,90

Fruchtige Maracuja mit belebendem Ingwer und frischem Rosmarin mit Tafelwasser aufgefüllt | Passionfruit and ginger lemonade with fresh rosmarin

NEU Limetten-Apfel-Minze Limonade 0,4 l 3,90

Limettensaft mit fruchtigem grünem Apfel und ätherischer Minze mit Tafelwasser aufgefüllt | Lime and green apple lemonade with fresh mint

NEU Kirsch-Orangen-Basilikum Limonade 0,4 l 3,90

Kirsche mit vitaminreicher Orange und Thai Basilikum mit Tafelwasser aufgefüllt | Cherry and orange lemonade with Thai basil

GETRÄNKE | DRINKS

Lassi

NEU Erdbeer-Limonen Lassi 0,3 3,70

0,4 4,10

Mango Lassi 0,3 3,70

0,4 4,10

Honig-Ingwer Lassi 0,3 3,70

0,4 4,10

Ice Tea¹

Ice Tea Apfel-Minze-Zitronengras 0,3 3,60

Ice Tea Granatapfel 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

NEU Schwarze Johannisbeerschorle 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

NEU Pepsi^{1,2,3}, Mirinda^{2,3} 0,33 3,20

Pepsi light^{1,2,3,4}, Seven

up^{2,3}, Cola Mix^{1,2,3}

Biere | BEER

Radeberger Pils (v. Fass) 0,3 3,20

0,4 3,80

Alsterwasser 0,3 3,20

0,4 3,80

Schöfferhofer Weizen 0,5 4,20

Schöfferhofer W. alkoholfrei 0,5 4,20

Clausthaler alkoholfrei 0,33 3,50

NEU Craft Beer 0,33 3,90

Braufactum Progusta 6,8 %

Singha Bier 0,33 3,90

Weine⁵ | 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

Rheinhessen, Trocken, blumig und fruchtig 0,75 19,00

Grauburgunder | D 0,2 5,50

Baden, Trocken, gehaltvoll und würzig 0,75 19,00

Weißweinschorle 0,2 4,50

Chardonnay

ROT | RED

Dornfelder | D 0,2 5,20

Nahe, Trocken, nach Kirschen und Brombeeren 0,75 18,00

cha chã Moods

PROSECCO | SPARKLING WINE

Prosecco | I 0,1 2,90

0,75 15,50

NEU 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 | COFFEE¹

Espresso 1,50

Espresso Doppio 2,50

Kaffee 2,50

Cappuccino 2,90

Latte Macchiato 2,90

TEE | TEA¹

Grüner Tee 2,50

Darjeeling Tee 2,50

Jasmin Tee 2,50

Zitronengras Tee mit Ingwer 2,90

CHA CHA SPECIAL TEA

Good-Vibrations Tea 2,90

Frischer Minze-Tee mit belebendem Ingwer und vitaminreicher Zitrone

| Fresh ginger and mint-lemon tea

 www.facebook.com/eatchacha.positiveeating



cha chã - positive eating ist ein eingetragenes, geschütztes Markenzeichen

cha chã
Thai Street Kitchen
Friedrichstraße 63
10117 Berlin

Reservierung
030 206 259 60
service.friedrichstrasse
@eatchacha.com

cha chã
Thai Street Kitchen
Benrather Karree
Kasernenstraße 18
40213 Düsseldorf

Reservierung
0211 863 296 11
service.kasernenstrasse
@eatchacha.com

cha chã
Thai Street Kitchen
Einkaufszentrum
Limbecker Platz
45127 Essen

Reservierung
0201 632 588 29
service.limbeckerplatz
@eatchacha.com

cha chã
Thai Street Kitchen
Europa Passage
Ballindamm 40
20095 Hamburg

Reservierung
040 767 972 01
service.europapassage
@eatchacha.com

cha chã
Thai Street Kitchen
Hamburger Hof
Große Bleichen 16
20354 Hamburg

Reservierung
040 822 287 080
service.grossbleichen
@eatchacha.com

cha chã
Thai Street Kitchen
Alstertal-Einkaufszentrum
Heegbarg 31
22391 Hamburg

Reservierung
040 659 937 95
service.alstertal
@eatchacha.com

¹ enthält Koffein/Tein | ² mit Konservierungsstoff | ³ mit Farbstoff | ⁴ mit Süßungsmittel | ⁵ mit Sulfit/Sulfat


BUSINESS CATERING


INNOVATIVES CATERING UND IHRE BESTELLUNG WIRD DIREKT ZU IHNEN GELIEFERT.


HOME


Für Sie zu Hause unsere beliebten cha cha Saucen & Dressings


TAKE AWAY


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

**GESCHENK-GUTSCHEINE**

Kennen Sie auch unsere cha chã Geschenk-Gutscheine? Fragen Sie unsere Mitarbeiter/innen.


EAT CHACHA
