

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 **kl. 10,80**

Ruam mit | Kollektion von Starter-Spezialitäten mit Gemüse- und Hühner-Rolls, Satayspießen, Tempura Garnelen, und Sommer Rolls, serviert mit Variationen von cha chā Saucen | Mixed starter variation with different sauces

VORSPEISEN | STARTERS

2 cha chā Gemüse oder Hühner Rolls 5,90

Po pia pak/gai tor | 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 tor | Marinierte Hühnerfilets in einer knusprigen Kokosnuss-Panko-Hülle mit einem lecker erfrischenden Mango-Dip | Coconut chicken filets with mango dip

3 Thai-Hühnerspieße 6,30

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

NEU Wan Tan Suppe 5,90

Geuw sup | Wan Tan Suppe wahlweise mit Hühnchen- oder Garnelen-Wan Tans | Wan tan soup with of choice of chicken or prawn wan tans

SALATE | SALADS

AKTIVIEREND
NEU Scharfer Thai Flussskrebssalat 12,80

Yam nue gung talay | Flussskrebsschwänze mit Cashewnüssen an einer stimulierenden Chili-Limetten-Austernsauce mit Zitronengras und Avocado | Salad of fresh mango and papaya with crayfish tails

STIMULIEREND
Scharfer Thai Salat mit Hühnerfleisch 10,20
6,90*

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

VITAMINREICH
Ananas-Garnelen-Avocado Salat 10,20

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

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 | Tasty mango salad with crispy coconut chicken and lime-ginger dressing

SUPPEN | SOUPS

ANREGEND
NEU Thailändische Nudelsuppe mit BBQ Schweinefleisch 8,90

Guaitiao muh yang | Würzig-scharfe Suppe mit Glasnudeln, mariniertem BBQ Schweinefleisch mit Sojasprossen und Thai Basilikum | Thai soup with glass noodles and BBQ pork.

ENTSCHLACKEND
NEU Tom Yam Gung Suppe 9,80

Tom yam gung | Traditionelle thailändische Suppe mit Garnelen und Champignons, gekocht in einer schmackhaften Brühe aus Zitronengras, Kaffirlimettenblättern und Chili | Traditional Thai Tom Yam soup with prawns

BELEBEND
Karotten-Kürbis-Ingwer-Suppe 8,90
5,50*

Tom kha ti carrot king sod | Püree von Karotte und Kürbis in einer Liaison mit Kokos, frischem Ingwer, einem Hauch von roter Currypaste und viel frischem Spinat | Carot pumpkin coconut cream soup with spinach and ginger

BERUHIGEND
Hühner-Kokosnuss Suppe 9,80
6,90*

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

CURRYS | CURRIES

STÄRKEND
Gelbes Gemüse-Curry 8,90

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 | Mildly spicy yellow Thai vegetable curry

STABILISIEREND
Grünes Hühner-Curry 10,50

Gaeng khiaw waan gai | Marinierte Hühnerbruststreifen in einem scharfen, grünen Zitronengras-Curry mit viel frischem Gemüse 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 potato and red onion

EXOTISCH
NEU Flussskrebsschwänze in Kokos Tomaten Curry 13,20

Gaeng makoeted sai nue gung | Flussskrebsschwänze in einem scharfen, roten Kokosnussfond gegart mit Cherrytomaten und roter Paprika, dazu servieren wir unseren cha chā Reis | Crayfish tails cooked in a hot, red coconut-tomato curry

FUSION | FUSION

KRÄFTIGEND
NEU Gebackener Fisch Süß Sauer 11,20

Pla tor | Knusprig gebackener Seelachs mit einem süß-saurem Tamarinden-Gemüse Ragout. Dazu servieren wir unseren cha chā Reis | Crispy baked coalfish with a sweet and sour vegetable ragout

VOLLWERTIG
NEU Gelber Ananas Yasminreis mit Chili Garnelen 11,20

Khao pad lueng sai gung | Gebratener Yasmin-Kurkuma Reis mit marinierten Chili-Garnelen in einer Soja-Ingwer-Sauce mit Karotten, Erbsen, Ananas und Sojasprossen | Fried Yasmin-Kurkuma rice with marinated chili shrimps, carrots, peas, pineapple and beansprouts

VITALISIEREND
NEU Rinderfiletwürfel mit Ingwerstiften und Kaiserschoten 14,50

Pad king sai nue | Saftige Rinderfiletwürfel mit Kaiserschoten in einer würzig-scharfen Austernsauce mit Thai-Basilikum, dazu servieren wir unseren cha chā Reis | Wok fried beef tenderloin cubes with snow peas and Thai basil, chili and a touch of garlic

ANREGEND
Erdnuss-Hühnerfilet 10,80

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

FUSION | FUSION

VITAMINHALTIG
Gemüse-Bratreis mit Cashewnüssen 9,20

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

ANREGEND
Tandoori-Hühnerfilet mit Kokos-Mandelsauce 10,80

Gai tandoori mapraw almond | Gebratenes Tandoori-Hühnerfilet mit cha chā Kurkuma-Basmati-Reis und vitaminreichem gedämpftem Gemüse an einer stimulierenden Kokos-Mandel-Sauce | Tandoori chicken file with yellow basmati rice and coconut almond sauce

WOHLTUEND
NEU Glasnudeln mit Pfefferhühnchen 10,80

Pad wursen gai prigai | Mit Ei gebratene Glasnudeln, dazu Pfefferhühnchen und vitalstoffreiches Gemüse in würziger Tamarinden-Sauce | Glass noodles with beef in tamarind sauce

VOLLWERTIG
NEU Knuspriges Panko Hähnchen mit Cashewnüssen 11,20

Pad pak gab gai tor | Zartes Hühnerfilet in einer knusprigen Pankohülle mit einem süß-saurem Tamarinden-Gemüse-Ragout und gerösteten Cashewnüssen. Dazu servieren wir unseren cha chā Reis | Crispy panko-chicken with sweet & sour tamarind vegetables

NUDELN | NOODLES

ENERGIEREICH
NEU Bratnudeln mit Gemüse 8,90

Mie gaeng lueng seitan | Gebratene Mie-Nudeln mit Karotten, Sojasprossen und Spinat, garniert mit Röstzwiebeln | Thai fried egg noodles with vegetables and roasted onions

STIMULIEREND
Gebratene Udon-Nudeln mit Hühnerfleisch 10,80

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

ENERGIEREICH
NEU Pad Thai 8,50

Pad thai | Reisbandnudeln im Tamarinden-Soja-Sud gegart mit einem Hauch Chili und Knoblauch, dazu Karottenstreifen, knackige Sojasprossen und geröstete Erdnüsse | Rice ribbon noodles in a tamarind soy sauce with carrots julienne, peanuts and beansprouts

VITALISIEREND
NEU Thai Reisbandnudeln mit gebackener Ente 12,50

Pad sen yai gab ped tor | Würzig gebackene Ente auf gebratenen Reisbandnudeln mit Karotten julienne, Ei, Tofu und Spinat in einer süßen Soja-Sauce gegart | Thai rice noodles with duck, vegetables, egg and tofu

LUNCH KOMBI

Mo - Fr bis 14:30 Uhr

Kombinieren Sie zu Ihrem Gericht:

- Tafelwasser
oder
- Saftschorle **für nur 2 EUR extra**

BEILAGEN | EXTRAS

+ **NEU Kleiner Beilagen-Garten Salat** 3,90
Small side dish garden salad

+ **Portion Reis** 1,50
Portion of rice

+ **Portion Roti-Brot** 1,90
Portion of Indian bread

+ **Portion Linsen-Cracker** 1,20
Portion of lentils cracker

WAHLWEISE | CHOOSE YOUR ADD ON **+**

Portion Tofu 2,20
| tofu

Portion Hühnerfleisch 2,80
| chicken

Portion Schweinefleisch 2,80
| BBQ pork

Portion Garnelen 3,20
| prawns

Portion gebackene Ente 3,20
| duck meat

Portion Rind 3,20
| beef

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

NEU Knuspriges Panko Hähnchen mit Pommes 5,90

Gai tor gab man farang tor | Knusprig gebackene Panko Hühnerfilets mit Pommes und Ketchup | Panko chicken filets with french fries

Bratnudeln mit Hühnerfleisch 5,90

Mie pad gai | Gebratene Thai-Nudeln mit Hühnerfleisch, Gemüsestreifen und Sojasprossen | Fried mie noodles with chicken, vegetable stripes and bean sprouts

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

NEU Schwarzer Kokos Milchreis mit Lychee 6,50

Kao new dam gab lychee | Thailändische Klebreisspezialität mit schwarzem Reis und Lychees | Black coconut rice pudding with lychee

NEU Heiße Banane mit Zimt und Kokossauce 3,90

Gruy op nam gati | Gedämpfte Banane mit einer leckeren Kokossauce und mit Zimt verfeinert | Hot banana with coconut sauce and cinnamon

NEU Kokoscrepes mit pürierten Erbeeren 4,90

Crep sai maprau | Feine Kokoscrepes an einer erfrischenden Sauce von pürierten Erdbeeren | Coconut crepes with pureed strawberries

NEU Mango Panna Cotta 4,50

Wun mamung | Leckere hausgemachte Panna Cotta an pürrierter Mango, serviert im Weckglas | Mango Panna Cotta



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 rotem Blütenaft
| Hibiscus drink on ice with small oranges

Kokos-Ananas Shake 0,3 l 3,60

Mix 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 and yoghurt

NEU Erdbeer Lassi 0,3 l 3,70

Erdbeere und Joghurt | A blend of strawberries and yoghurt

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, pineapple and fresh mint

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 LEMONADES

Himbeer-Zitronengras-Minze Limonade 0,4 l 3,90

Limonade mit Himbeerflavour, frischem Zitronengras und Minzblätter mit Tafelwasser aufgefüllt | Raspberry and lemongrass lemonade with fresh mint

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 rosemary

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

GETRÄNKE | DRINKS

cha chã Limonaden

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

Ice Tea¹

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 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
(mit Kohlensäure)	0,4	2,90
	1,0	4,50
Selters leicht oder naturell	0,25	2,90
	0,75	4,90

Softdrinks

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
Alsterwasser	0,4	3,80
	0,3	3,20
Schöffelhofer Weizen	0,4	3,80
Schöffelhofer W. alkoholfrei	0,5	4,20
Clausthaler alkoholfrei	0,5	4,20
Craft Beer Braufactum Progusta 6,8 %	0,33	3,50
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 Chardonnay	0,2 4,50
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
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 ¹	
Espresso	1,50
Espresso Doppio	2,50
Kaffee	2,50
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	2,90
TEE TEA ¹	
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	



Für Sie zu Hause unsere beliebtesten cha cha Saucen & Dressings



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 CHA CHA

THAI STREET KITCHEN



cha chã –
positive eating ist
ein eingetragenes,
geschütztes
Markenzeichen

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

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



www.instagram.com/
cha_cha_positive_eating



www.facebook.com/
eatchacha.positiveeating

