

LIEFERZEITEN  
MO-FR 11:30 - 22:00  
SA 12.00 - 22:00 / SO 12:00 - 21:00

BESTELLUNG  
telefonisch: 044 251 70 70  
online: lily.ch/delivery

BEZAHLUNG  
Barzahlung bei telefonischer Bestellung  
Bar- oder Kartenzahlung bei online Bestellung

scharf ☆ asiatisch für Kenner ♣ vegetarisch 🌱

#### SMALL DISHES

13. SPRINGROLLS 🌱 14.50  
Knusprig gebackene Frühlingssrollen, süss-saurer Dip

14. SAMOSA 🌱 15.00  
Indische Gemüsetaschen, Joghurt- und Pflaumendip

15. SATAY 15.50  
Grillierte Pouletspießli aus saftigem Schenkelfleisch, Kokosmilch-Marinade, Erdnussauce, Thai-Gurken-Relish

16. CRISPY SHRIMPS 16.00  
Knusprig gebackene Crevetten, süss-saurer Dip

18. FISH MOONS ♣ 14.50  
Frittierte Küchlein aus Süsswasserfisch, grünen Bohnen, rotem Curry und Zitronenblättern, Erdnuss-Gurken-Koriander-Sauce

19. EDAMAME 🌱 8.50  
Grüne Sojabohnen aus dem Dampf, Salt Flakes

#### SALADS

09. BO LUC LAC ☆ 23.50  
Rindsfiletspez, Wasserkresse, Tomaten, Frühlingss-zwiebeln, Thai-Basilikum, Koriander, Minze, Limettensaft, Chili, Teriyakisauce, Sesamöl

10. GARDEN SALAD 🌱 11.00  
Gurken, Rettich, Karotten, Sprossen, japanisches Sesam-Senf-Dressing

11. SOM TAM ☆ 15.50  
Grüne Papaya, Chili, Erdnüsse, Thai-Langbohnen, Limetten-Palmzucker-Dressing  
- mit Crevetten + 4.50

12. GADO GADO ♣ 18.50  
Gurken, Thai-Langbohnen, Sojasprossen, Karotten, Tomaten, Blattsalate, Ei, Erdnüsse, Kokos-Tamarinden-Dressing

#### SOUPS

21. TOM KHA GAI 25.00  
Kokosmilchsuppe, Poulet, Shiitake, Galant, Zitronengras, Kaffirblätter, Reis

22. THAI VEGI SOUP 🌱 23.00  
Gemüsebrühe, Räuchertofu, Glasnudeln, Mini-Mais, Chinakohl, Karotten, Thaisellerie, Wakame-Algen, Salicornia

24. KO TAO NOODLE SOUP ☆ 25.50  
Hatitubi-Rindsbrühe, Siedfleisch, Beef-Balls, Rindscarpaccio, Reismudeln, Sojasprossen, Pakana, Thai-Basilikum

23. MISO SOUP 🌱 8.00  
Misosuppe, Seiden-Tofu, Wakame-Algen

#### CURRIES

30. GREEN THAI CURRY ☆ 26.50  
Grünes Curry, Poulet, Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen, Thai-Basilikum, Reis

31. YELLOW THAI CURRY 🌱 25.50  
Gelbes Curry, Saisongemüse, Kokosmilch, Thai-Basilikum, Reis

32. RED THAI CURRY ☆ 28.50  
Rotes Curry, Freiland-Ente aus dem Appenzell, Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen, Trauben, Thai-Basilikum, Reis

33. MASSAMAN CURRY 27.50  
Im Erdnuss-Curry geschmortes Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, Thai-Gurken-Relish, Reis

34. TAMIL CHICKEN CURRY 24.50  
Koriander-Kokosmilch-Curry, Poulet, Mango-Pickles, Tomaten, Joghurt, Reis, Naan

35. PANJI RENGHA 🌱 22.50  
Indisches Gemüse-Curry, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, Reis, Naan

36. LAMB CURRY 25.50  
Pakistisches Lamm-Curry, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, Reis, Naan

37. DAAL 🌱 18.50  
Würziges Linsen-Curry, Joghurt-Koriander-Sauce, Reis, Naan

38. CHICKEN TIKKA MASALA 24.50  
In Joghurt und indischen Gewürzen geschmortes Poulet, Joghurt-Gurkendip, Reis, Naan

39. KOTUMAI CURRY 🌱 22.50  
Rotes-Curry mit Kichererbsen-Weizen-Wedges, Daal, gedämpfter Broccoli, Garam Masala

#### NOODLES & RICE

50. PAD THAI GAI 22.50  
Gebratene Reismudeln, Poulet, Bio-Tofu, Bio-Ei, Frühlingssknoblauch, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen / 🌱 auch vegetarisch erhältlich

52. PAD SI YU 🌱 24.00  
Gebratene Reismudeln, Rindfleisch, Pakana, Knoblauch, Bio-Ei, schwarze Sojasauce, Sojasprossen

53. YAKI SOBA 🌱 21.00  
Gebratene, japanische Eiernudeln, Saisongemüse, Bio-Ei, Soja-Sauce, Nori, Ingwer, Miso-Suppe ♣

54. CHIANG MAI NOODLES / lauwarmes Gericht 24.00  
Rot-gelbes Poulet-Curry, Eiernudeln, Sojasprossen, Thai-Langbohnen, Chinakohl, Crispy Noodles

55. SPICY UDON NOODLES ☆ 24.50  
Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Poulet, Kabis, Mini-Mais, Shiitake, Frühlingsszwiebeln, Bonito Flakes / 🌱 auch vegetarisch erhältlich

60. CHICKEN FRIED RICE 22.00  
Gebratener Reis, Poulet, Bio-Ei, Tomaten, Pakana, Frühlingsszwiebeln, Karotten / 🌱 auch vegetarisch erhältlich

#### WOK & GRILL

40. CHICKEN CASHEW NUTS 26.00  
Gebratenes Poulet, geröstete Cashew-Nüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chilis, Reis

41. BAI KRPAO 27.00  
Gebratenes Rindfleisch, Thai-Basilikum, Blumenkohl, Thai-Langbohnen, Zwiebeln, Bio-Spiegelei, Reis

42. PAD TAU HOO 🌱 23.00  
Saisongemüse aus dem Feuerwok, Bio-Räuchertofu, Shiitake-Sauce, Reis

43. ORANGE DUCK 28.50  
Knusprige Ente, Orangenfilets, Chili, Reis

44. TONKATSU 23.50  
Paniertes Schnitzel vom Säuli, Bulldogsauce, Yuzu-Mayo-Kartoffelsalat, Meerrettich-Senf

#### SIDE ORDERS & DIPS

KIMCHI koreanisch fermentierter Chinakohl 🌱 5.50  
GURKENSALAT gross 🌱 5.00  
PARFÜMREIS 3.50  
NATURREIS 4.00  
NAAN 3.50  
CHILI oder KORIANDEr 1.00  
DIPS Sweet and Sour, Pflaumen, Joghurt, Erdnuss, Sesam-Senf Dressing 2.00

#### SWEETS

LILY'S SCHOGGIKUCHEN 6.50  
YUZU MINI CHEESECAKE mit Matcha 6.50  
ICE CREAM von KALTE LUST 5.50  
MANGO LASSI, 3.3dl 7.50

HOMEMADE ICED TEAS 5dl 5.00

PINK DRAGON  
Nepal Earl Grey, Drachenfrucht, leicht gesüsst, 12h cold brewed

CHILLING BLUE  
Nepal Grüntee, Anchanblüten, Wildblütenhonig, 15h cold brewed

WHITE GRASS  
WeissteeKnospen, Zitronengras, Rohrohrzucker

CLASSIC THAI  
Thai Schwarztee Mischung mit Vanille, süss

BUTTERFLY  
Anchanblüten, frische Minze, Zitronensaft, mittel-süss

BEER 3,3dl 5.00

LILY'S BREW blond  
LILY'S BREW amber

#### WINE

LILY'S RED 7,5dl 25.00  
14.6%, Terra Savia, California

LILY'S WHITE 7,5dl 25.00  
13.9%, Terra Savia, California

PROSECCO ALEXANDER BRUT 3,75dl 12.50  
11.5%, Prosecco DOC Treviso, Veneto

Das gesamte Getränke Angebot mit mehr Craft Beers & Wines finden sie unter: lily.ch/delivery/zurich

LILY'S

DELIVERY