

Unsere Sharing Menüs

Wir servieren unsere Gerichte im Sharing Prinzip, das bedeutet, dass die Gerichte in beliebiger Reihenfolge in die Tischmitte gestellt werden und die Gäste sich die Speisen teilen. So kann jeder von allem probieren und hat so eine schöne Vielfalt an Geschmackserlebnissen.

Unsere Sharing Menüs können ab 2 Personen bestellt werden.

SHARING MENÜ 1 58,00 € P. P. / 58,00 € PER PERSON

Edamame mit Rosé Salz / edamame with rosé salt

Grüner Mangosalat mit knuspriger Ente / green mango salad with crispy duck

Gyoza mit Huhn, Zwiebeln und Kohl / gyoza with chicken, onions and cabbage

Wagyurinderhack im Betelblatt / wagyu minced beef in betel leaves

Garnelen aus dem Wok mit saisonalem Gemüse und Zitronengras / prawns with vegetable and lemongrass

Eine Variation aus Pilzen mit Seidentofu / wok fried mixed mushrooms with silken tofu

Schoko Brownie mit Himbeersorbet von Bartu / chocolate brownie with raspberry sorbet

Eine Variation von Mochi Eiskugeln / variation of mochi ice cream



SHARING MENÜ 2 61,00 € P.P. / 61,00 € PER PERSON

Edamame mit getrüffeltem Parmesan / edamame with truffled parmesan cheese

Grüner Papayasalat mit Rotgarnelen aus Wildfang / green papaya salad with wild caught red prawns

Sommerrolle mit Rinderhüfte / summer roll with rump steak

Tempura Butterkrebis im Wok angebraten / wok fried tempura soft shell crab

Crispy Quinoa / gyoza with quinoa and shiitake mushrooms

Crispy Beef in Tamarindensauce / crispy beef with tamarind

Okraschoten aus dem Wok mit Chilis / wok fried okra with chilis

Obst Tempura (Apfel, Ananas, Banane) mit Agavendicksaft und Ingwerfäden / fruit tempura with agave syrup and ginger (v)

Eine Variation von Mochi Eiskugeln / variation of mochi ice cream

SHARING MENÜ 3 76,00 € P. P. / 76,00 € PER PERSON

Edamame mit Rosé Salz / edamame with rosé salt

Sommerrollen mit Rinderhüfte / summer roll with rumpsteak

Tintenfischsalat / vietnamese squid salad

Tempura Hühnchen in einer BBQ Marinade mit Sesam / tempura bbq chicken with sesame

Ha Cau mit Garnelen / shrimp dumplings

Seeteufel im Wok mit Thaibasilikum / wok fried monkfish with thai basil

Gegrillte Aubergine in einer Erdnusssoße / grilled eggplant in peanut sauce

Knusprige Ente in Curry / crispy duck in curry

Schoko Brownie mit Himbeersorbet von Bartu / chocolate brownie with raspberry sorbet

Eine Variation von Mochi Eiskugeln / variation of mochi ice cream





SHARING MENÜ 4 (VEGAN) - 52,00 € P. P. / (VEGAN) - 52,00 € PER PERSON

Edamame mit Rosé Salz / edamame with rosé salt
Sommerrollen mit Avocado / avocado summer rolls
Mangosalat / mango salad

Crispy Quinoa / gyoza with quinoa and shiitake mushrooms
Tempura Blumenkohl in einer BBQ Marinade mit Sesam / tempura bbq
cauliflower with sesame
Tofu in Curry / tofu in curry
Gegrillte Aubergine in einer Erdnusssoße / grilled eggplant in peanut sauce

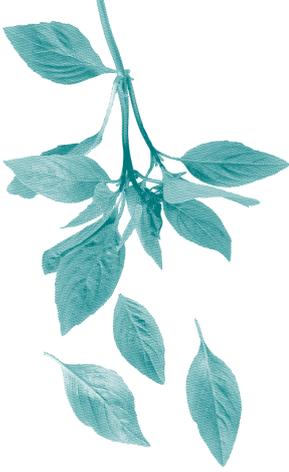
Bio Sorbets / organic sorbets Mango + Pink Grapefruit (2 Nocken) /
mango+pink grapefruit (2 scoops) (v)
Apfelkücherl mit Zimtstaub an hausgemachtem Mangopüree / fried apple
with cinammon and homemade mango puree

SHARING MENÜ 5 (VEGAN) - 60,00 € P. P. / (VEGAN) - 60,00 € PER PERSON

Edamame mit Rosé Salz / edamame with rosé salt
Sommerrollen mit Avocado / avocado summer rolls
Grüner Papayasalat mit knusprigem Tofu / green papaya salad with crispy
tofu

Frühlingsrollen mit Gemüse / vegetarian spring rolls
Gyoza mit Taro, Sojabohnen, Kohl / Gyoza with taro, soybeans and cabbage
Dumplings mit Tofu, Jack Frucht, Süßkartoffel / dumplings with tofu, jackfruit
and sweet potato
Eine Variation aus Pilzen mit Seidentofu / wok fried mixed mushrooms with
silken tofu
Okraschoten aus dem Wok mit Chilis / wok fried okra with chilis

Sticky Rice mit frischer Mango / sticky rice with fresh mango
Obst Tempura (Apfel, Annanas, Banane) mit Agavendicksaft und Ingwerfäden
/ fruit tempura with agave syrup and ginger (v)



Unsere Grillmenüs

Im separaten Grill-Bereich erwartet Sie ein besonderes Highlight: Direkt in die Tische eingelassene Grillstationen ermöglichen das Zubereiten verschiedener Grill-Spezialitäten direkt am Platz. Da die Plätze limitiert sind, bitten wir um rechtzeitige Reservierung.

Unsere Grillmenüs können ab 2 Personen bestellt werden.

SHARING MENÜ 6 (GRILL FLEISCH) - 64,00 € P. P. / (GRILL MEAT) - 64,00 € PER PERSON
Dieses Menü kann nur im Grillbereich bestellt werden.

1 Gang / starter

Pak Choi Suppe / pak choi soup

Edamame mit Rosé Salz / edamame with rose salt

Grüner Mangosalat mit knuspriger Ente / green mango salad with crispy duck

2 Gang / main course

Fleisch / meat

Steak Hüfte von der Bio Metzgerei Pichler aus Geretsried (ca. 140 g) / steak hip from the organic butcher Pichler in Geretsried (ca.140g)

Entrecote von der Bio Metzgerei Pichler aus Geretsried (ca. 140 g) / entrecote from the organic butcher Pichler in Geretsried (ca.140g)

Maishühnchen (ca. 140 g) / corn-feed chicken (ca.140g)

Gemüse: Aubergine, Zucchini, Babymais, Kräuterseitling, Okraschoten /
vegetable: aubergine, zucchini, baby corn, herb charlets, okra pods

Kräuter: Koriander, Minze, Perilla, Thaibasilikum / herbs: coriander, mint, perilla, thai basil

Beilage: Reispapier & Reisnudeln / garnish: rice paper & rice noodles

Saucen: Jaadin Original Dip, Hoisin Dip, Mango-Chili Dip, Erdnuss Dip /
sauces: jaadin original dip, hoisin dip, mango chili dip, peanut dip

3 Gang / dessert

Eine Variation von Mochi Eiskugeln / variation of mochi ice cream

Auf individuelle Kundenwünsche gehen wir jederzeit gerne ein.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.



SHARING MENÜ 7

(GRILL FISCH) - 69,00 € P. P. / (GRILL FISH) - 69,00 € PER PERSON

Dieses Menü kann nur im Grillbereich bestellt werden.

1 Gang / starter

Pak Choi Suppe / pak choi soup

Edamame mit Rosé Salz / edamame with rose salt

Tintenfischsalat mit Sellerie / vietnamese squid salad with celery

2 Gang / main course

Fisch & Meeresfrüchte / fish & seafood

Black Tiger Garnelen (4 Stück) / black tiger prawns (4 pieces)

Kanadische Jakobsmuscheln (4 Stück) / canadian scallops (4 pieces)

Seeteufel (ca, 140 g) / monkfish (ca.140g)

Tintenfisch (4 Stück) / squid (4 pieces)

Gemüse: Aubergine, Zucchini, Babymais, Kräuterseitling, Okraschoten, Ananas
/ vegetable: aubergine, zucchini, baby corn, herb charlets, okra pods,
pineapple

Kräuter: Koriander, Minze, Perilla, Thaibasilikum / herbs: coriander, mint, perilla,
thai basil

Beilage: Reispapier & Reismudeln / garnish: rice paper & rice noodles

Saucen: Jaadin Original Dip, Hoisin Dip, Limetten Dip, Erdnuss Dip / sauces:
jaadin original dip, hoisin dip, lime dip, peanut dip

3 Gang / dessert

Eine Variation von Mochi Eiskugeln / variation of mochi ice cream

Auf individuelle Kundenwünsche gehen wir jederzeit gerne ein.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.



SHARING MENÜ 8

(GRILL VEGAN) – 54,00 € P. P. / (GRILL VEGAN) – 54,00 € PER PERSON

Dieses Menü kann nur im Grillbereich bestellt werden.

1 Gang / starter

Pak Choi Suppe / pak choi soup

Edamame mit Rosé Salz / edamame with rose salt

Grüner Mangosalat / green mango salad

2 Gang / main course

Tofu & Gemüse / tofu & vegetable

Gemüse: Tofu, Aubergine, Zucchini, Babymais, Kräuterseitling, Shimeji Pilze, Austernpilze, Okraschoten, Süßkartoffeln, grüner Spargel /vegetable: tofu, aubergine, zucchini, baby corn, herb charlets, shimeji mushrooms,oyster mushrooms,okra pods, sweet potato, green asparagus

Kräuter: Koriander, Minze, Perilla, Thaibasilikum / herbs: coriander, mint, perilla, thai basil

Beilage: Reispapier & Reismudeln / garnish: rice paper & rice noodles

Saucen: Jaadin Original Dip, Hoisin Dip, Mango-Chili Dip, Erdnuss Dip / sauces: jaadin original dip, hoisin dip, mango chili dip, peanut dip

3 Gang / dessert

Mango Sorbet & Maracuja Sorbet von der Münchner Bio Eismanufaktur Bartu
/ mango sorbet & passion fruit sorbet from the munich organic ice
manufacture Bartu

Auf individuelle Kundenwünsche gehen wir jederzeit gerne ein.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.



SHARING MENÜ 9

(GRILL PREMIUM) – 85,00 € P. P. / (GRILL PREMIUM) – 85,00 € PER PERSON
Dieses Menü kann nur im Grillbereich bestellt werden.

1 Gang / starter

Pak Choi Suppe / pak choi soup
Edamame mit Rosé Salz / edamame with rose salt
Thunfischtartar in einem Sesamdressing mit knusprigen Wan Tan / tuna tartare in sesame dressing with crispy wan tan

2 Gang / main course

Fleisch / meat

Wagyu (ca. 50g) / wagyu (ca. 50g)
Entrecote von der Bio Metzgerei Pichler aus Geretsried (ca. 140 g) /
entrecote from the organic butcher Pichler in Geretsried (ca.140g)
Wagyrinderhack im Betelblatt (2 Stück) / wagyu minced beef in betel
leaves (2 pieces)

Fisch & Meeresfrüchte / fish & seafood

Black Tiger Garnelen (2 Stück) / black tiger prawns (2 pieces)
Kanadische Jakobsmuscheln (4 Stück) / canadian scallops (4 pieces)
Seeteufel (ca, 140 g) / monkfish (ca.140g)

Gemüse: Aubergine, Zucchini, Babymais, Kräuterseitling, Shimeji Pilze,
Austernpilze, Okraschoten, Süßkartoffeln, grüner Spargel / vegetable:
aubergine, zucchini, baby corn, herb charlets, shimeji mushrooms, oyster
mushrooms, okra pods, sweet potato, green asparagus

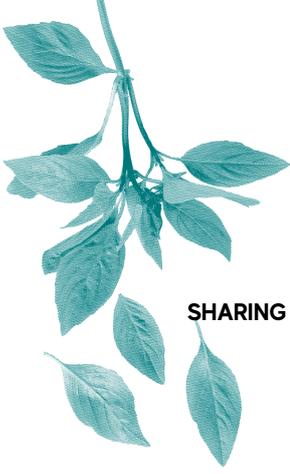
Kräuter: Koriander, Minze, Perilla, Thaibasilikum / herbs: coriander, mint, perilla,
thai basil

Beilage: Reispapier & Reismudeln / garnish: rice paper & rice noodles
Saucen: Jaadin Original Dip, Hoisin Dip, Mando Chili Dip, Erdnuss Dip /
sauces: jaadin original dip, hoisin dip, mango chili dip, peanut dip

3 Gang / dessert

Eine Variation von Mochi Eiskugeln / variation of mochi ice cream
Sticky Rice mit frischer Mango / sticky rice with fresh mango

Auf individuelle Kundenwünsche gehen wir jederzeit gerne ein.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.



SHARING MENÜ 10

(DIM SUM SHARING MENÜ BY DIM THE LIGHTS) - 77,00 € P.P
(DIM SUM SHARING MENÜ BY DIM THE LIGHTS) - 77,00 € PER PERSON

Edamame mit getrüffeltem Parmesan / edamame with truffled parmesan cheese

Pho Suppen Dumplings gefüllt mit Rinderbrühe und Rind / pho soup dumplings with beef

Siu Mai mit Schwein und Garnelen / pork and shrimp dumplings

Tempura Blumenkohl in einer BBQ Marinade mit Sesam / tempura bbq cauliflower with sesame

Karamellisiertes Iberico Schwein mit knuspriger Schwarte / caramelized iberico pork with crispy belly

Bio Butter Chicken Wings / salty butter organic chicken wings

Ha Cau mit Garnelen / shrimp dumplings

Dumplings mit Tofu, Jack Frucht, Süßkartoffel / dumplings with tofu, jackfruit and sweet potato

Qrispy Quinoa / gyoza with quinoa and shiitake mushrooms

Wagyurinderhack im Betelblatt / wagyu minced beef in betel leaves

Vietnamesische Schokogermknödel mit Mohn und heißer Vanillesauce / vietnamese chocolate dumpling with poppy seeds and hot vanilla sauce

Eine Variation von Mochi Eiskugeln / variation of mochi ice cream

Auf individuelle Kundenwünsche gehen wir jederzeit gerne ein.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.



SHARING MENÜ 11 FLYING BUFFET PRO PORTION / PER PORTION

Knusprige Wan Tan mit einer Shitake Farce VEGAN / crispy Wan Tan with a shitake farce VEGAN	3,50
Grüner Papayasalat mit knusprigem Tofu / green papaya salad with crispy tofu	3,50
Sommerrolle mit grünem Spargel VEGAN / Summer roll with green asparagus VEGAN	4,00
Frühlingsrollen mit Garnelen / spring rolls with shrimp	4,00
Wagyurinderhack im Betelblatt / wagyu minced beef in betel leaves	5,00
Panko Garnele mit einem Chili-Mayo-Dip / panko shrimp with a chili mayo dip	4,00

Auf individuelle Kundenwünsche gehen wir jederzeit gerne ein.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Unsere Starter- und Weinvorschläge



STARTERS

Yuzushuspritz Martini Bianco Vermouth, Yuzushu, Fever Tree Indian Tonic	9,50
Purple Fly Martini Ambrato Vermouth, Yuzushu, Blue Matcha, Shiso, Lemonade	11,50
Marky Mark Maker's Mark Whisky, Caramel, Vanilla, Passion Fruit, Fever Tree Aromatic Tonic	11,50

STARTERS NON-ALCOHOLIC

Passion Day Passionfruit, Cranberry, Caramel, Vanilla	9,00
Virgin Purple Virgin Martini, Blue Matcha, Shiso, Lemonade	9,50



Weitere Weine, Champagner sowie Sake finden Sie auch auf unserer umfangreichen Weinkarte.



WEISSWEIN/WHITE WINE

Sauvignon Blanc Touraine AC BIO Domaine Baron Loire - France	0,75 l	37,00
Grüner Veltliner Dürnstein QW Pichler-Krutzler Wachau - Austria	0,75 l	54,00
Riesling -Granit- QbA Gies-Düppel Pfalz - Germany	0,75 l	45,00
Scheurebe VDP. GUTSWEIN J. B. Schäfer Nahe - Germany	0,75 l	39,00

ROSÈWEIN/ROSÈ WINE

Rossi QbA Jürgen Hofmann Rheinhessen - Germany	0,75 l	36,00
-La Diva- Rosé Côteaux de Languedoc AC BIO Terre des Dames Languedoc-Roussillon - France	0,75 l	



Weitere Weine, Champagner sowie Sake finden Sie auch auf unserer umfangreichen Weinkarte.



ROTWEIN/RED WINE

Zweigelt Ried Spiegelberg QW Juliana Wieder Burgenland - Austria	0,75 l	36,00
Merlot -XV- Riserva Alto Adige DOC BIO Alois Lageder Südtirol - Italy	0,75 l	58,00
-Petit Pissares- Priorat DOQ Costers del Priorat Priorat - Spain	0,75 l	60,00

SPARKLING WINES

-La Rosé N°7- Cremant de Limoux Rosé AC Domaine J. Laurens Limoux/Languedoc - France	0,75 l	59,00
--	--------	-------



Weitere Weine, Champagner sowie Sake finden Sie auch auf unserer umfangreichen Weinkarte.

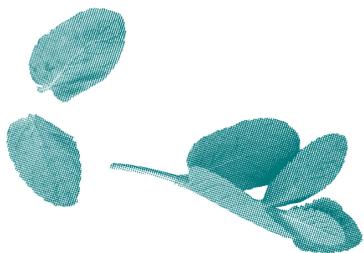


SPARKLING WINES

-La Rosé N°7- Cremant de Limoux Rosé AC Domaine J. Laurens Limoux/Languedoc – France	0,75 l	59,00
--	--------	-------



Weitere Weine, Champagner sowie Sake finden Sie auch auf unserer umfangreichen Weinkarte.



Veranstaltungsinfos

Dekoration

Falls Sie eine besondere Dekoration (z. B. Blumengestecke etc.) wünschen, übernehmen wir dies gerne für Sie. Die Kosten werden Ihnen separat in Rechnung gestellt.

Tischkärtchen

Wenn Sie eine bestimmte Tischordnung wünschen, können wir Tischkärtchen für Sie anfertigen (1,50 € pro Stück).

Menükarten

Für Menükarten berechnen wir 2,50 € pro Stück.

Tellergeld

Gerne können Sie Ihre eigenen Kuchen oder Torten zur Veranstaltung mitbringen. Hierfür fällt ein Tellergeld von 2,50 € pro Gast an.

Musik

Es ist möglich, eigene Musik über unsere Soundanlage abzuspielen. Sollten Sie einen DJ in Anspruch nehmen wollen, stehen wir Ihnen selbstverständlich bei der Organisation zur Verfügung. Das Honorar des DJs sowie benötigtes technisches Equipment wird gesondert berechnet.

Technisches Equipment

Wir übernehmen gerne die Organisation von technischem Equipment (Leinwand, Beamer etc.) für Sie. Dieses wird gesondert berechnet.

Nachtzuschlag

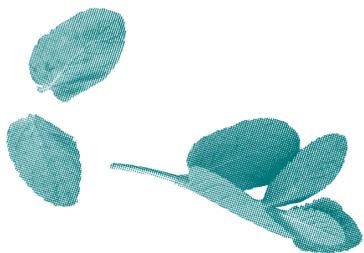
Selbstverständlich können Sie unseren Service auch nach Betriebsende (Mo-Do und So bis 23 Uhr, Fr und Sa bis 24 Uhr) weiterhin in Anspruch nehmen. Dies wird mit einer Pauschale in Höhe von 350,00 pro angefangene Stunde in Rechnung gestellt.

Exklusivbuchung

Es ist möglich, alle Räumlichkeiten sowie einzelne Bereiche exklusiv zu buchen, sodass Sie Ihre Veranstaltung vollkommen ungestört bei uns durchführen können. Bitte sprechen Sie uns an.

Außenbereich

Der Aufenthalt im Außenbereich des Restaurants ist ab 22:00 Uhr nur unter den in den Stadtauflagen erlaubten Dezibelgrenzen erlaubt. Sollte diese Lautstärke nicht eingehalten werden, muss der Außenbereich geräumt werden.



AGBs

1. Geltung

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Lieferungen, Leistungen und Angebote der Leopold 158 GmbH im Restaurant Jaadin, Leopoldstraße 158, 80804 München

2. Vertragsschluss

Die Angebote der Leopold 158 GmbH sind freibleibend, bis sie vom Kunden angenommen werden. Die Annahme muss schriftlich erfolgen. Die Schriftform wird durch Gegenzeichnung auf dem Angebot gewahrt. Die Annahme des Angebots muss binnen einer Frist von drei Werktagen (Montag – Samstag) ab Zugang erfolgen.

3. Preise

Die genannten Preise verstehen sich in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt. Preisänderungen sind vorbehalten.

4. Service

Wir erlauben uns, 8 % der gesamten Rechnungssumme als Trinkgeld für unsere Service- und Küchenkräfte auf den Endpreis aufzuschlagen.

5. Gästeanzahl

Die Gästeanzahl muss bis 7 Tage vor Veranstaltung schriftlich mitgeteilt werden. Die Reduzierung der Gästeanzahl ist bis 24 Stunden vor Veranstaltung um bis zu 10 % der vereinbarten Gästeanzahl kostenfrei möglich. Die Mitteilung muss schriftlich erfolgen an: hello@jaadin.de

6. Zahlung

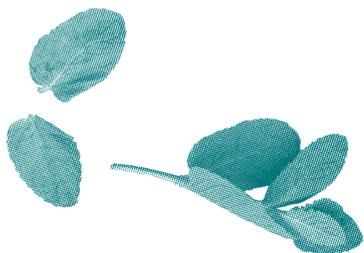
Zahlung am Veranstaltungstag in bar, mit EC- oder Kreditkarte oder laut Rechnungslegung bis 10 Tage nach der Veranstaltung. Nach Ablauf der Zahlungsfrist werden 10 % Verzugszinsen verrechnet.

7. Stornierung

Ab Buchungsdatum bis 21 Werktage vor Veranstaltung ist der Rücktritt kostenfrei. Bei Absage 21 bis vier Werktage vor dem Veranstaltungstag werden 40 % des geplanten Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen fällig. Bei Absage bis einen Werktag vor dem Veranstaltungstag werden 70 % des geplanten Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen in Rechnung gestellt. Am Veranstaltungstag selbst und bei einem No Show werden 100 % des kalkulierten F&B-Umsatzes in Rechnung gestellt.

8. Reklamation

Reklamationen können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung schriftlich unverzüglich erfolgt. Gewährleistungsansprüche des Auftraggebers werden hierdurch nicht berührt.



AGBs

9. Haftung

Für Schäden haftet grundsätzlich der Verursacher. Ist der Verursacher nicht feststellbar, geht die Haftung an den Veranstalter über. Der Betreiber haftet nicht für das Eigentum der Gäste wie z. B. Garderobe, Wertsachen oder sonstige Gegenstände. Das Betreten des Geländes erfolgt auf eigene Gefahr. Für Personen und Sachschäden, die durch Dritte verursacht wurden, haftet der Betreiber nicht.

10. Reinigung

Bei Verunreinigungen, die über das übliche Maß entstehen (z. B. Wachs auf dem Boden, Konfetti verstreut etc.) behält sich der Betreiber vor, die Mehrarbeit für die Reinigung und/oder Fremdleistung, die zur Beseitigung der Verunreinigung erforderlich ist, in vollem Umfang dem Veranstalter in Rechnung zu stellen.

11. Nachtzuschlag

Selbstverständlich können Sie unseren Service auch nach Betriebsende (Mo-Do und So bis 23 Uhr, Fr und Sa bis 24 Uhr) weiterhin in Anspruch nehmen. Dies wird mit einer Pauschale in Höhe von 350,00 pro angefangene Stunde in Rechnung gestellt.

12. Außenbereich

Der Aufenthalt im Außenbereich des Restaurants ist ab 22:00 Uhr nur unter den in den Stadtauflagen erlaubten Dezibelgrenzen erlaubt. Sollte diese Lautstärke nicht eingehalten werden, muss der Außenbereich geräumt werden.

Stand: 12. Januar 2023