

Bei „yum2take“ gibt es die authentische Thai-Küche – auch zum mitnehmen



Nach dem Motto „Lust auf junges Gemüse, frische Kräuter und thailändische Gewürze“ wird im yum2take eine äußerst authentische thailändische Küche angeboten. Die immer frisch zubereiteten Speisen kann der Gast im geschmackvollen Ambiente des Lokals, auf der großzügigen Freischankfläche oder auch zuhause genießen.

Ein Blick in die Woks wird Sie ebenso wie Ihr Gaumen von der hervorragenden Qualität der Gerichte überzeugen.

Zudem sollten Sie unbedingt wissen, dass im yum2take nur Fleisch aus artgerechter Tierhaltung in Herrmannsdorfer Ökoqualität und ausschließlich frische heimische und thailändische Gemüse verwendet werden. Asiatische Kräuter und siamesische Gewürze verleihen den Speisen das gewisse Etwas.

Die kurzen Garzeiten mit schonender Verarbeitung der frischen Zutaten garantieren ein Maximum an Vitami-



nen und Mineralien und sichern die knackige Note der Wokgerichte.

Das schmecken Sie wirklich – thailändische Kochkultur pur.

yum2take

Sebastiansplatz 8, 80331 München,
Tel.: 089/66 06 36 13,

www.yum2take.com

Geöffnet:

Mo. bis Sa. 11:00 bis 23:00 h,

So. 15:00 bis 23:00 h,

feiertags geschlossen,

Küche bis 22:30 h

