Blue Monkey

Der Himmel liegt im ersten Stock

Das «Blue Monkey Cocostin» ist eigentlich ein rundes Rundum-Thai-Konzept, das sich in einem alten Zunfthaus im Zürcher Niederdorf über drei Etagen erstreckt. Zum eleganten, modernen Restaurant «Thai Heaven» führen aus dem dunkel getäferten Empfangsbereich von brennenden Kerzen eingefasste Stufen empor – sehr stimmungsvoll! Einmal in den Thaihimmel aufgestiegen, bestätigt sich der Eindruck eines gediegenen Ambiente – irgendwie ungewöhnlich für einen Thai. Aber es gefällt, und von Businessleuten über verliebte Pärchen bis hin zu Gruppen junger «Szenies» scheint ein vielfältiges Publikum den «blauen Affen» zu schätzen. Auf den Tischen warten kleine Gewürzarrangements, mit denen jeder Gast sein Gericht ganz nach eigenem Geschmack nachwürzen kann – was allerdings bei keiner der bestellten Speisen nötig war. Nach einer Runde Cüpli macht schon der köstliche Gruss aus der Küche – zwei Garnelen-Dim-Sum mit scharfem Dip – so richtig Laune. Zur Vorspeise folgen vier Poa Pia Gai, Frühlingsrollen mit Poulet-Gemüse-Füllung (Fr. 14.–), und Thoad Man Pla, ausgebackene Fischküchlein (Fr. 18.50), die wie die Rollen mit zwei delikaten Thai-Dips serviert werden. Die Frühlingsrollen sind superknusprig, die Füllung extrem schmackhaft. Die Fischküchlein erinnern zwar weder geschmacklich noch von ihrer Konsistenz her stark an Fisch, schmecken aber hervorragend und sind fein mit Koriander und Knoblauch gewürzt. Als Hauptgericht wählen wir ein gebratenes Lachssteak auf gelbem Gemüsecurry, Pla Salmon Phad Pong Karee, für 36 Franken, und ein rotes Curry mit Kokosmilch, Zitronenblättern und Rindfleisch für 38 Franken, alles stilgerecht auf Rechauds serviert. Beides schmeckt wunderbar, der Lachs ist perfekt gebraten, das Rindfleisch zart, und die Curries sind gut gewürzt. Dazu geniessen wir Klebreis (Fr. 3.–), den man hierzulande so häufig leider nicht antrifft. Obwohl besonders das Curry in seiner kleinen Schüssel wie eine bescheidene Portion wirkt, sind wir nach dem Hauptgang so gesättigt, dass wir aus der vielseitigen Dessertkarte nur noch ein Poa Pia Kluey, knusprige Bananenfrühlingsrollen mit cremiger Schokoladensauce (Fr. 15.–), wählen. Zum Kaffee wird das Gewürzarrangement durch ein nicht weniger hübsches Zucker-und-Rahm-Tablett mit verführerischen Mini-Kuchen und -Brownies ausgetauscht. Wir gehen rundum zufrieden und mehr als satt nach Hause.

Wen die für Thai-Küche verhältnismässig hohen Preise im «Thai Heaven» abschrecken, dem bietet sich im Erdgeschoss übrigens das etwas günstigere «Thai Bistro» mit städtisch-urbanem Ambiente an. Im Bistro gibt es allerdings auch keine dekorativen Rechauds – hier werden die Gerichte direkt auf Tellern serviert. Und vis-à-vis vom Bistro wartet eine geschmackvoll eingerichtete Lounge mit Blick auf den idyllischen Rosenhof auf all die, die sich einen Apéro beziehungsweise Digestiv gönnen oder einfach bei ein oder zwei Cocktails in «Buddha-Bar-Atmo» chillen möchten. *tk*

Stüssihofstatt 3, 8001 Zürich
Fon 044 261 76 18
www.bluemonkey.ch
mo–fr 11.30–14.30 & 17.30–24, sa & so 17.30–24 (Küche bis 23 Uhr), sa-mittag & so-mittag geschlossen
HG Fr. 22–48

m s t v

Zürich, Rathaus, Linien 4, 15

Farben und Aromen des Fernen Ostens – Thailand: Rang 6