

# LUNCH

Di - Sa | 11 - 15.30 (Küche bis 15)

## HAUSGEMACHTE UDON NUDELN

gerne auch mit Reis oder Reisnudeln

(11) **Dan Dan**

(11a) **Vegan Dan Dan** <sup>AEFN</sup> 9

Szechuan Bolognese, Gemüse, hausgemachtes Chiliöl, Sesam Sauce, Jungzwiebel, Koriander, Erdnüsse

(17a) **Kimchi Bokum** <sup>AFN</sup> <sup>vegan</sup> <sup>scharf</sup> 10,5

(17b) **mit Spiegelei** 11,5

Kräuterseitlinge, Shiitake, Gemüse, hausgemachte Kimchi, Birnensauce, Jungzwiebel, Chili Fermente

(14) **Vegan Kari** <sup>EH</sup> 9

Gemüse, Kokosmilch, hausgemachte Nyonya Curry, Koriander, Thai Basilikum, Erdnüsse

(13) **Gado Gado** <sup>AEF</sup> <sup>vegan</sup> 10

Gemüse, Tofu, Erdnuss Satay Sauce, Koriander, Erdnüsse

(13a) **Gado Gado mit Karaage Huhn** <sup>AEF</sup> 11

(16) **Knusprige Ente** <sup>AF</sup> 10,5

Gemüse, Hoisin Sauce, Jungzwiebel, Koriander

(16a) **Mango Ente** <sup>AF</sup> 16

Mango, Gemüse, eingelegter Zwiebel, Mangosauce, Koriander

(5) **Karaage Huhn** <sup>ACFMN</sup> 10

Hühnerfleisch in Süßkartoffelpanier, Miso Coleslaw, Tonkatsu Sauce, Jungzwiebel, jap. Mayo

(15) **Gebratener Lachs** <sup>ADFN</sup> 11

Gemüse, Spicy Miso Sauce, Jungzwiebel

## BEILAGEN

Hausgemachter **Kimchi** <sup>F</sup> <sup>vegan</sup> <sup>scharf</sup> 5,5

Wasabi | Ingwer | Saucen & Dressing 1,5

Reis | Reisnudeln 2,5 | Udon Nudeln <sup>A</sup> 3

## POKE & CHIRASHI SUSHI BOWLS

serviert mit Sushireis

(1) **Lachs Poke** <sup>ABDFN</sup> 12

In Soja mariniertes Lachs (roh), Avocado, Jungzwiebel

(2b) **Kimchi Poke** <sup>ACDFMN</sup> <sup>scharf</sup> 14

(2a) **Tofu Kimchi Poke** <sup>ACFMN</sup> <sup>vegan</sup> <sup>scharf</sup> 9,5

In Kimchi mariniertes roher Lachs und Thunfisch (2b) bzw. Tofu (2a), Avocado, Shiitake, Gurken, Edamame, Jungzwiebel, Koriander

(3) **Beets Poke** <sup>AFMN</sup> <sup>vegan</sup> 10

(3a) **Beets Poke mit Lachs** <sup>ADFMN</sup> 14

In Soja mariniertes Rote Bete, Avocado, Edamame, Miso Coleslaw, Granatapfel, Radieschen, Kresse

(4) **Lachs Aburi** <sup>ABDFN</sup> 12

Flambierter Lachs, Teriyaki, Daikon, Kresse, Lachskaviar

(4a) **Miso Aburi** <sup>ABDFN</sup> 16

In Miso mariniertes Lachs und Hiramasa, leicht flambiert, Daikon, Kresse, Lachskaviar

(6) **Ahi Poke** <sup>ABCDGFGN</sup> 16

In Soja mariniertes Thunfisch (roh), Zwiebel, Wakame, Zuckerschoten, Jungzwiebel

(7) **Holyday Poke** <sup>ABDFN</sup> 14

In Zitrus mariniertes roher Lachs und Thunfisch, Avocado, Mango, Radieschen, eingelegter Zwiebel, Koriander, Tobiko Kaviar

(s6) **Chirashi** <sup>ABDF</sup> 25

je 2x Lachs, Thunfisch, Hiramasa, Garnelen Sashimi, Avocado, Goma Wakame, Lachs Kaviar, Kresse

(s7) **Oyako Chirashi** <sup>ADFN</sup> 15

6x Lachs Sashimi, Lachs Kaviar, Avocado, Kresse

(s8) **Vegan Chirashi** <sup>AFN</sup> 15

Avocado, Goma Wakame, Edamame, Süßkartoffeln, Enoki-, Shiitake Pilz, Zuckerschoten, Topinambur Chips, Kresse

(s9) **Unagi Chirashi** <sup>ADFN</sup> 20

3x Lachs Sashimi, gegrillter Aal, Lachs Kaviar, Avocado, Kresse

## MENÜ wählen & sparen

**Menü1** Hauptspeise + Vorspeise oder Dessert **-1 EURO**

**Menü2** Hauptspeise + Vorspeise oder Dessert + Getränk **-1,5**

ALLERGENINFO: A-Gluten, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Laktose, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam

qmee.at | Sankt-Rochus-Straße 17 | A-7000 Eisenstadt | +43(0)2682 20667 | hallo@qmee.at