

## HAUSGEMACHTE UDON NUDELN

oder mit Reis, Reismudeln oder Karfiolreis

(11) **Dan Dan** | (11a) **Vegan Dan Dan** <sup>AEFN</sup> 9,5

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

(13) **Gado Gado** <sup>AEF vegan</sup> 10,5

Gemüse, Tofu, Erdnuss Satay Sauce, Koriander, Erdnüsse

(13a) Gado Gado **mit Karaage Huhn** 12(12) **Tendon** <sup>AF</sup> 11

Tempura von Saisongemüse und Pilze, Nuoc Cham

(15) **Gebratener Lachs** <sup>DFN</sup> 11,6

Gemüse, Spicy Miso Sauce, Jungzwiebel

(16) **Knusprige Ente** <sup>AF</sup> 11,5

Gemüse, Hoisin Sauce, Jungzwiebel, Koriander

(16a) **Mango Ente** <sup>AF</sup> 17,6

Mango, Gemüse, eingelegter Zwiebel, Mangosauce, Koriander

(17a) **Kimchi Bokum** <sup>AFN vegan scharf</sup> 11

(17b) mit Spiegelei 12

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

(5) **Karaage Huhn** <sup>CFMN</sup> 10,5

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

## MENÜ wählen &amp; sparen

Menü1 Hauptspeise + Vorspeise/Dessert **minus 1 EURO**Menü2 Hauptsp. + Vorsp./Des. + Getränk **minus 1,5**Menü3 Hauptspeise + Getränk **minus 0,5 EURO**

## POKE BOWLS

serviert mit Sushi-, Karfiolreis oder Quinoa

(1) **Lachs Poke** <sup>BDFN</sup> 12,6

In Soja mariniertes Lachs (roh), Avocado, Jungzwiebel

(2b) **Kimchi Poke** <sup>CFMNFN scharf</sup> 14,7

In Kimchi mariniertes roher Lachs, Thunfisch, Avocado, Shiitake, Gurken, Edamame, Jungzwiebel, Koriander

(2a) **Tofu Kimchi Poke** <sup>CFMN vegan scharf</sup> 10

mit Tofu statt Fisch

(3) **Beets Poke** <sup>FMN vegan</sup> 10,5 | (3a) mit Lachs 14,7

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

(4) **Lachs Aburi** <sup>ABDFN</sup> 12,6

Flambierter Lachs, Teriyaki, Daikon, Kresse, Lachskaviar

(4b) **Tsukudani Aburi** <sup>BDFN</sup> 17

Leicht flambierter Lachs und Hiramasa, in Sake Reiswein eingelegte Shimeji Pilze, Edamame

(6) **Ahi Poke** <sup>BCDFGN</sup> 17

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

(7) **Holyday Poke** <sup>BDFN</sup> 14,7

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

(8) **Kabocha Poke** <sup>AFMN vegan</sup> 13(8a) Kabocha Poke **mit Ente** 17,6

Maroni Kürbis, Gemüse, Linsen Kongjang, Tomaten, Apfel Ssamjang, Yuzu-Miso Dressing

(9) **Japchae** <sup>AEFN vegan</sup> 11(9a) Japchae **mit Garnelen** 17,3

In Soja mariniertes Süßkartoffel-Nudeln, Gemüse, Shimeji Pilze, Edamame, Spinat, Jungzwiebel, Kichererbsen, Erdnüsse

## CHIRASHI SUSHI BOWLS

serviert mit Sushi-, Karfiolreis oder Quinoa

(s6) **Chirashi** <sup>BDF</sup> 26

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

(s7) **Oyako Chirashi** <sup>DFN</sup> 15,8

6x Lachs Sashimi, Lachs Kaviar, Avocado, Kresse

(s5) **Tataki Chirashi** <sup>ABDFHN</sup> 22

je 2x Flambierter Lachs, Thunfisch, Hiramasa, Salat, hausgemachte Lachs Floss, Nori Crisp, Yuzu-Miso Dressing

(s9) **Unagi Chirashi** <sup>ADFN</sup> 21

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

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

Avocado, Goma Wakame, Süßkartoffeln, Kürbis, Edamame, Lotuswurzel, Okra, Shiitake Pilz, Topinambur Chips, Kresse

(s10) **Kotobuki Chirashi** <sup>AFMN vegan</sup> 13

Japanische Süßkartoffeln, Kiwi, wilden Karfiol, Okra, Marillen Umeboshi, Cashew Miso, Kresse

## BEILAGEN

Hausgemachter **Kimchi** <sup>F vegan scharf</sup> 5,8

Wasabi | Ingwer | Saucen &amp; Dressing 1,5

Reis | Reismudeln <sup>vegan</sup> 3Udon Nudeln <sup>A</sup> | Quinoa <sup>vegan</sup> 3,5Karfiolreis <sup>vegan low carb</sup> 3,5