

HAUSGEMACHTE UDON NUDELN

oder mit Reis, Reismudeln oder Karfiolreis

- (11) **Dan Dan** ^{AEFN} 10,5
 (11a) **Vegan Dan Dan** ^{AEFN} 9,5
 Szechuan Bolognese, Gemüse, Sesam Sauce, hausgemachtes Chiliöl, Jungzwiebel, Erdnüsse
- (13) **Gado Gado** ^{EF} ^{vegan} 12
 Gemüse, Tofu, Erdnuss Satay Sauce, Koriander, Erdnüsse
- (13a) Gado Gado **mit Karaage Huhn** 14
- (12) **Tendon** ^{AF} 12
 Tempura von Saisongemüse und Pilze, Nuoc Cham
- (15) **Gebratener Lachs** ^{DFN} 14,5
 Gemüse, Spicy Miso Sauce, Jungzwiebel
- (16) **Knusprige Ente** ^{AF} 13
 Gemüse, Hoisin Sauce, Jungzwiebel
- (16a) **Mango Ente** ^{AF} 18,6
 Mango, Gemüse, eingelegter Zwiebel, Mangosauce, Koriander
- (16b) Mango Karaage Huhn 17,6
- (17a) **Kimchi Bokum** ^{FN} ^{vegan} ^{scharf} 12
 (17b) mit Spiegelei 13
 Kräuterseitlinge, Shiitake, Gemüse, hausgemachte Kimchi, Birnensauce, Jungzwiebel, Chili Fermente
- (5) **Karaage Huhn** ^{CFMN} 12
 Hühnerfleisch in Süßkartoffelpanier, Miso Coleslaw, Tonkatsu Sauce, Jungzwiebel, jap. Mayo

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** ^{BDFN} 14,5
 In Soja mariniertes Lachs (roh), Avocado, Jungzwiebel
- (2b) **Kimchi Poke** ^{CFMNFN} ^{scharf} 15,9
 In Kimchi mariniertes roher Lachs, Thunfisch, Avocado, Shiitake, Gurken, Edamame, Jungzwiebel, Koriander
- (2a) **Tofu Kimchi Poke** ^{CFMN} ^{vegan} ^{scharf} 10
 mit Tofu statt Fisch
- (3) **Beets Poke** ^{FMN} ^{vegan} 10,5 | (3a) mit Lachs 15,9
 In Soja mariniertes Rote Bete, Avocado, Edamame, Miso Coleslaw, Granatapfel, Daikon, Kresse
- (4) **Lachs Aburi** ^{BDFN} 14,5
 Flambiertes Lachs, Teriyaki, Daikon, Kresse, Lachskaviar
- (4b) **Tsukudani Aburi** ^{BDFN} 18,2
 Leicht flambiertes Lachs und Hiramasa, in Sake Reiswein eingelegte Shimeji Pilze, Edamame
- (6) **Ahi Poke** ^{BCDFGN} 17
 In Soja mariniertes Thunfisch (roh), Zwiebel, Wakame, Zuckerschoten, Jungzwiebel
- (7) **Holyday Poke** ^{BDFN} 15,9
 In Zitrus mariniertes roher Lachs und Thunfisch, Avocado, Mango, eingelegter Zwiebel, Radieschen, Koriander, Tobiko Kaviar
- (9) **Japchae** ^{EFN} ^{vegan} 11
 (9a) Japchae mit 5Stk Garnelen 17
 In Soja mariniertes Süßkartoffel-Nudeln, Gemüse, Shimeji Pilze, Edamame, Spinat, Jungzwiebel, Kichererbsen, Erdnüsse

CHIRASHI SUSHI BOWLS

serviert mit Sushi-, Karfiolreis oder Quinoa

- (s6) **Chirashi** ^{BDF} 26,9
 je 2x Lachs, Thunfisch, Hiramasa, Garnelen, Avocado, Goma Wakame, Lachs Kaviar, Kresse
- (s7) **Oyako Chirashi** ^{DFN} 18
 6x Lachs Sashimi, Lachs Kaviar, Avocado, Kresse
- (s9) **Unagi Chirashi** ^{ADFN} 23,1
 je 3x Lachs Sashimi, gegrillter Aal, Lachs Kaviar, Avocado, Kresse
- (s8) **Vegan Chirashi** ^{FN} 15
 Avocado, Goma Wakame, Süßkartoffeln, Edamame, Lotuswurzel, Okra, Shiitake-, Shimeji Pilz, Topinambur Chips, Kresse

BEILAGEN

Hausgemachter **Kimchi** ^F ^{vegan} ^{scharf} 5,8 gr | 3,5 kl
 Wasabi 1 | Ingwer 1,5 | Saucen & Dressing 2
 Reis | Nudeln 3,5