

Sopas / Soups / Suppen €

Dobin Mushi 6,00

Soja, gambas, pollo, shimeji y cebolletas
Soya, prawns, chicken, shimeji and spring onion
Soja, Garnelen, Hähnchen, Shimeji und Lauchzwiebeln

Tom Kha Gai 🌶️ 6,00

Sopa picante con pollo, leche de coco y hierbas aromáticas tailandesas
Spicy Soup with chicken, coconut milk and Thai herbs
Würzige Suppe mit Huhn, Kokosmilch und Thai Kräuter

Entrantes y Sushi Starters and sushi Vorspeisen und Sushi

Ensalada de espinacas baby 7,00

Ensalada de espinaca baby con encurtidos y salsa de sésamo
Baby Spinach Salad with sesame sauce and pickles
Baby Spinat-Salat mit Sesamsoße und Eingelegtes Gemüse

Tataki de ternera con salsa Haku 15,00

Tataki de ternera con salsa de pimienta japonesa
Tataki with Japanese pepper sauce
Tataki mit japanischer Pfeffersauce

Rollitos de primavera vietnamitas con salsa agripicante Vietnam Spring Rolls 8,00

Pato asado, lechuga, zanahoria, pepino, cilantro y menta
Roast duckling, lettuce, carrot, cucumber, coriander and Mint
Gebratene Ente, Kopfsalat, Karotten, Gurken, Koriander und Minze

Gyozas 8,00

Gyoza de verdura y pollo
Vegetables and chicken gyoza
Gemüse und Huhn Gyoza

Sate Gai 10,00

Pinchos de pollo marinados a la parrilla con salsa de cacahuete
Chicken skewers marinated grilled with peanut sauce
Hähnchen Spieße mariniert gegrillt mit Erdnuss-Sauce

California rolls 12,00

California rolls de atún, salmón y queso cremoso
California rolls with tuna, salmon and cream cheese
California-Rollen mit Thunfisch, Lachs und Sahne-Käse

Maki Sushi Moriawase 12,00

Maki Sushi de pepino, aguacate, nabo amarillo y cangrejo
Maki Sushi of cucumber, avocado, yellow turnip and crab
Maki-Sushi von Gurke, Avocado, gelbe Rübe und Krabben

Tempura Futomaki 19,00

Rollito de langostino en tempura con reducción de miel y mostaza
Roll of shrimp Tempura with honey and mustard reduction
Rolle von Tempura Garnelen mit Honig und Senf Reduktion

Nigiris (4 piezas/pieces/Stücke)

Salmón / Salmon / Lachs 7,00
Atún rojo / Red tuna / Roter Thunfisch 8,00
Lubina / Sea Bass / Wolfsbarsch 7,00

Combo Asian Sushi 18,00

Maki, nigiri, sashimi y california rolls variados
Assorted Maki, nigiri, sashimi and california rolls
Verschiedene Maki, Nigiri, Sashimi und California-Rollen

Sashimi mixto / Mixed sashimi / Sashimi gemischt 14,00

De atún, salmón, lubina
Of tuna, salmon, sea bass
Mit Thunfisch, Lachs, Wolfsbarsch

Tártaro de atún / Tuna tartar / Thun-fisch-Tartar 18,00

Ebi no Tempura 19,00

Rebozado de langostinos / Deep fried king prawns / Panierte Garnelen

Tempura de vegetales / Vegetable tempura Gemüse Tempura 14,00

Rebozado de vegetales / Deep-fried vegetables / Paniertes Gemüse

Pescados, mariscos y carnes €
Fish, seafood and meat
Fisch, Meeresfrüchte und Fleisch

Atún Asian / Asian tuna / Thunfisch Asian 16,00
Atún caramelizado al Teriyaki con salsa de cítricos
Caramelised tuna teriyaki with citrus sauce
Thunfisch karamellisiert Teriyaki mit Zitrusfruchtsauce

Pato Pekín / Pekin Dcukling / Ente Pekin 17,00
Pato asado servido con crêpes chinas, puerro, pepino y salsa Hoisin
Roast duckling served with Chinese pancakes, leek, cucumber and Hoisin sauce
Gebratene Ente mit chinesischen Pfannkuchen, Lauch, Gurke und Hoisin Sauce serviert

Chu Chee Gung 🌶️ 15,00
Langostinos al curry rojo
King prawns with red curry
König Garnelen mit rotem Curry

Curry Madras 🌶️🌶️ 14,00
Pollo al curry de Madras
Chicken Madras Curry
Huhn Curry Madras

Teriyaki de ternera / Teriyaki of beef / Teriyaki vom Rind 20,00
Solomillo de ternera en Teppanyaki con verduras
Sirloin of beef in teppanyaki with vegetables
Rinderfilet in Teppanyaki mit Gemüse

Gaeng Kiehwan Gai 🌶️ 16,00
Pollo al curry verde con verduras
Chicken Green Curry with vegetables
Huhn Green Curry mit Gemüse

Lenguado Kara-age 17,00
Fritura de lenguado con harina de patata, salsa de ponzu y mantequilla
Sole fried with potato flour, ponzu sauce and butter
Sohle mit Kartoffelmehl, Ponzu-Soße und Butter gebraten

Cerdo ahumado con miso 16,00
Panceta con berenjena ahumada y miso
Pancetta with smoked Eggplant and miso
Speck mit geräucherte Auberginen und miso

Arroz y tallarines
Rice and Noodles
Reis und Nuddeln

Basmati 4,50
Arroz Basmati / Basmati rice / Basmati-Reis

Yaki Meshi 4,50
Arroz frito / Fried rice / Gebratener Reis

Salteado de arroz con Kimchee Koreano 5,00
Arroz con repollo fermentado, cebolla roja, guisantes, semillas de sésamo, ajo y gengibre
Rice with fermented cabbage, red onion, peas, sesame seeds, garlic and ginger
Reis mit Fermentierte Kohl, rote Zwiebel, Erbsen, Sesam, Knoblauch und Ingwer

Tallarines Udon con verduras 5,00
Udon noodles with vegetables
Udon Bandnudeln mit Gemüse

Tallarines Yakisoba con gambas 5,00
Yakisoba noodles with prawns
Yakisoba Nuddeln mit Garnelen

Pad Thai Gai 6,50
Fideos de arroz salteados con brotes de soja y pollo en huevo
Rice noodles with bean sprouts and chicken in egg
Reisnudeln mit Sojasprossen und Hühnerfleisch in Ei

Postres / Desserts / Nachtisch €

Helado japonés de té verde
Green Tea ice-cream / Grüner Tee-Eis 4,50

Rollito de papaya y wasabi
Papaya and Wasabi Roll / Papaya und Wasabi Rolle 5,00

Dunas de mango, leche de coco y té verde 5,00
Dunes of mango, coconut milk and green tea
Dünen von Mango, Kokosmilch und grüner Tee

Tarta de coco / Coconut cake / Kokosgebäck 5,00

Menú infantil

Pechuga de pollo rebozada con harina de garbanzos 6,00
Brochetas de pollo tepanyaki 6,00
Filete de merluza con panko 5,50

Guarniciones a elegir con los platos:
Arroz con huevo
Tallarines yakisoba

Postre:
Profiteroles en tempura con chocolate 4,00

Children Menu

Chicken breast battered with chickpea flour 6,00
Chicken tepanyaki brochette 6,00
Fillet of hake in panko breadcrumbs 5,50

Choice of side dish with main courses:
Egg fried rice
Yakisoba noodles

Dessert:
Profiteroles in tempura with chocolate 4,00

Kindermenü

Hähnchenbrust-Schnitzel paniert mit Kichererbsen-Mehl 6,00
Hähnchenspieß Teppanyaki 6,00
Seehecht-Filet mit Panko-Mehl 5,50

Beilagen zum Gericht nach Wahl:
Reis mit Ei
Bandnudeln Yakisoba

Nachtisch:
Kleine Windbeutel in Tempura mit Schokolade 4,00