

See Dang

ASIATISCHE KÜCHE, BEER & MORE

12589 Berlin, Fürstenwalder Allee 307



Tel: +49 174 5847777

030 62877991

Öffnungszeiten:

Di. - So.:

11:30-22:00

SCAN ME



*Bitte informieren Sie unser Serviceteam über Ihre
Lebensmittelallergien, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben*

www.seedang.de

PHỞ

Phở - Eine traditionelle vietnamesische Reisnudelsuppe:

die weltweit beliebte vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit unseren eigenen Reisnudeln, klarer aromatischer Brühe, frischen asiatischen Kräutern, Koriander, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen. Wir sind das erste Restaurant in Berlin, das frische PHO-Reisbandnudeln in unserem Familienbetrieb selbst herstellt. Wir verwenden ausschließlich frische Zutaten.

Phở - A traditional Vietnamese rice noodle soup:

Vietnam's most famous culinary export is served with our homemade rice noodles in a clear aromatic broth, fresh Asian herbs, coriander, scallions, and soybean sprouts. We are the first restaurant in Berlin to produce our own Pho noodles. We only cook with fresh ingredients.

Dieses Gericht wird medium-rare zubereitet. Bitte teilen Sie dem Personal mit, wenn Sie es durchgebraten haben möchten

P1. PHỞ BÒ TÁI

17,50€

mit hauchdünn geschnittenen Rindfleischscheiben, Julienne Ginger, medium-gegart in einer aromatischen Rinderbrühe
with fine medium rare cuts of beef, Julienne Ginger, coriander, brewed in aromatic beef broth

P2. PHỞ GÀ

16,90€

mit zarten Hühnerscheiben
with fine chicken broth and chicken fillet

P3. PHỞ ĐẶC BIỆT

18,90€

mit feinen Rindfleischscheiben und hausgemachten Rinderbällchen, frischer Ingwer, Koriander, kräftig
with rich broth, fresh ginger, coriander, beef and homemade crunchy beef balls

P4. PHỞ VEGAN^N

16,90€

mit milder, aromatischer Gemüse-Brühe, Koriander, feinem Tofu
with fine aromatic vegetables broth, coriander, fine tofu



Bitte informieren Sie unser Serviceteam über Ihre Lebensmittelallergien, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben

FINGERFOOD

1. EDAMAMEN ^N

6.90€

Gedämpfte grüne, junge Sojabohnenschoten.

Steamed immature soybeans.

2. TRÚNG KHO ^A

5.90€

(2 Stk.) Ei mit einer würzig-herzhaften Karamell-Gewürz-Kruste und einer leicht cremigen Kokossoße, inspiriert von der Streetfood-Küche Vietnams.

(2 pc.) Hard-boiled egg with a spicy-savory caramel spice crust, inspired by the Viet streetfood cuisine.

3. SOMMERROLLE ^H

Zwei delikate vietnamesische Salat Mix mit feinem Reispapier, Reisfadennudeln, knackiger Gurke, frischem Eisbergsalat, aromatischem Koriander, vietnamesischen Kräutern, knusprigen Erdnüssen und einer erfrischenden Limettensauce.

Two fresh vietnamese salad mix with rice paper, vermicelli, cucumber, iceberg lettuce, coriander, Viets herbs, peanuts and lime sauce.

wahlweise optional:

a. Tofu ^N

6.50€

b. Hühnerfleisch - chicken

6.50€

c. Garnelen - prawns ^C

6.90€

4. NEM CHIÊN SG FRÜHLINGROLLE

6,50€

Hausgemachte Frühlingsrollen: Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Glasnudeln, Koriander, Hühner- und Garnelenhackfleisch sowie frischem Gemüse, serviert mit einer delikatsten Limettensauce.

Homemade crispy rice paper rolls filled with vermicelli, chicken, prawns and vegetables, served with lime sauce.



5. CHẢ GIÒ RÉ :

6,90€

(4 Stk.) knusprige Frühlingsrollen, umhüllt von einem zarten Reismudelnetz, gefüllt mit pürrierter Garnelen und Morcheln, serviert mit frischem Salat und einer traditionellen Sauce.

(4 pieces) crispy spring rolls, wrapped in a delicate rice noodle net, filled with shrimp and morels, served with fresh salad and a traditional sauce.

6. NEM VEGAN

5,90€

(6 Stk.) Vegetarische Mini-Frühlingsrollen

(6 pieces.) Vegeatation mini spring rolls

7. HÁ CẢO TÔM

5,90€

(3 Stk.) gedämpfte Garnelenteigtaschen mit frischen Kräutern und Chili-soße.

(3 pieces) steamed prawns dumplings with fresh herbs and chilli sauce.

8. CRISPY WONTON ^F

7,90€

(6 Stk.) Hausgemachte, knusprige Teigtaschen mit zartem Hähnchen, feinem Garnelenhack, delikatem Sesamöl, erlesenen asiatischen Kräutern und einer süß-sauren Dip-Soße.

(6 pieces) Homemade crispy dumplings filled with chicken, minced prawns, sesame oil, vegetables, asian herbs and sweet sour dip.

9. YAKITORI

7,90€

Hähnchenschenkelstücke, auf Spießen und serviert mit Teriyaki-Soße

Chicken thigh pieces, skewered and served with Teriyaki sauce

10. CỐM STICKS

Zwei Garnelen oder Tofu, umhüllt von einem knusprigen, fein aromatischen Grünreis-Mantel

Two prawns or tofu covered with crispy fine aromatic green rice coat

a. Tofu ^N

7.50€

c. Garnelen - prawns ^C

9.90€

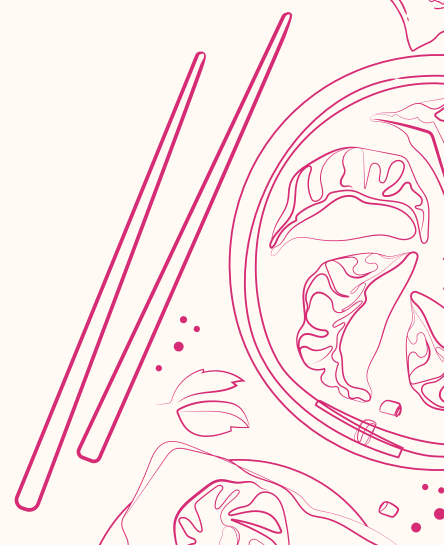
11. CHICKEN SATE

8.50€

Hähnchenspieße und Satésauce

Chicken skewers and satay sauce

FINGERFOOD



SALAD klein

120. XOÀI - MANGOSALAT ^H

Exquisiter Mangosalat, veredelt mit Möhren, feinen Garnelen, erlesenen vietnamesischen Kräutern, knusprigen Erdnüssen, aromatischem Koriander und einem erfrischenden Limettendressing.

Exquisite mango salad, refined with carrots, delicate shrimps, selected vietnamese herbs, crunchy peanuts, aromatic coriander and a refreshing lime dressing.

wahlweise optional:

a. Tofu ^N 7,90€

b. Garnelen prawns ^C 9,50€

121. NỘM BÒ ^H 14,90€

Gourmet-Rindersalat, verfeinert mit marinierten Rinderscheiben, knusprigen Röstzwiebeln, feinem Koriander, knackiger Gurke, zarten Karotten, gerösteten Erdnüssen, frischen Sojasprossen, erlesenen vietnamesischen Kräutern und einem erfrischenden Limettendressing

Beef salad with marinated beef, fresh mint, roasted shallots, cucumber, carrots, soybean sprouts, fresh Vietnamese herbs, lime dressing, peanuts

+ EXTRA NUDELN 2,00€

+ EXTRA NOODLE

122. GỎI MIẾN ^H leicht scharf

Feiner Glasnudelsalat, begleitet von frischem Salat, knusprigen Röstzwiebeln, erfrischender Gurke, aromatischem Koriander, erlesenen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und einem delikaten Limettendressing.

Cellophane noodle salad with fresh salad, cucumber, cilantro, herbs, roasted shallots, peanuts and lime dressing.

wahlweise optional:

a. Tofu ^N 7,90€

b. Hühnerfleisch chicken ^C 8,90€

c. Garnelen prawns ^C 9,90€



SUPPE

100. CREAMY COCO



Cremige Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Koriander
Creamy coconut milk soup with lemongrass, coriander
and milk

wahlweise optional:

- a. Tofu ^N 7.50€
- b. Hühnerfleisch chicken 7.50€
- c. Garnelen prawns ^C 8.50€

101. VITAL GREEN

Gemüsesuppe mit Gemüsebrühe, Glasnudeln
und verschiedenem Gemüse der Saison

Soup with vegetable stock, cellophane noodles
and seasonal vegetables

wahlweise optional:

	KLEIN	GROß
a. Tofu ^N	7.50€	14.50€
b. Hühnerfleisch chicken	7.50€	14.50€
c. Garnelen - prawns ^C	8.50€	15.90€

102. DUMPLING DREAM

Hausgemachte Wonton-Teigtaschensuppe mit
einer köstlichen Füllung aus Hühnchen und
Garnelen, Reisfadennudeln, gemischtem
Gemüse und Koriander, serviert in einer
aromatischen Gemüsebrühe

Homemade wonton dumpling soup with a delicious
filling of chicken and shrimp, rice vermicelli, mixed
vegetables and coriander, served in an aromatic
vegetable broth

	KLEIN	GROß
	8.90€	17.50€

103. MISO SUGOI

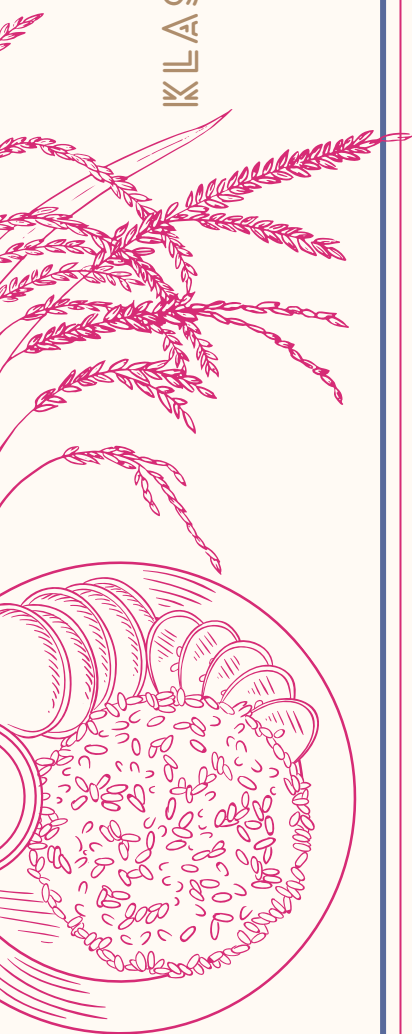
Heiße, umami-reiche Miso-Suppe mit Tofu,
Frühlingszwiebeln und Algen. Eine traditionelle japanische
Köstlichkeit, perfekt als erfrischende Vorspeise.

Hot, umami-rich miso soup with tofu, spring onions and
seaweed. A traditional Japanese delicacy, perfect as a
refreshing appetizer.

- a. Tofu ^N 7.50€
- b. Lachs ^B 8.50€



BIG RICE



12. BÒ DỨA

18,50€

Sautiertes Rindfleisch mit frischer Ananas, Tomaten, Lauchzwiebeln, Sojaprossen, Pfeffer, Knoblauch, Koriander, vietnamesischen Kräutern und Reis, vereint zu einer exquisiten Gaumenfreude

Stirfried beef with fresh pineapple, tomatos, coriander, soybean prouts, pepper, garlic, cilantro, vietnamese herbs and rice

13. RAU XÀO - Woksoße

kunstvoll im Wok geschwenkt mit einer Auswahl an knackigem saisonalen Gemüse und frischen Sojasprossen, Pfeffer, Knoblauch, Koriander, liebevoll serviert mit duftendem Reis und einem Hauch von frischem Salat.

with seasonal vegetables, soybean prouts, pepper, garlic, coriander, served with rice and fresh salad

wahlweise optional:

- a. Tofu ^N 16,90€
- b. Hühnchen chicken 17,50€
- c. Rind beef 18,50€
- d. Garnelen prawns ^C 18,90€
- e. Ente duck 19,50€

14. CURRY - Currysoße

Feuriges rotes Curry in cremiger Kokosmilch, mit saisonalem Gemüse und knusprigen Röstzwiebeln, serviert mit Reis und frischem Salat

Spicy red curry with creamy coconut milk, crunchy seasonal vegetables, roasted onions, served with rice and fresh salad

wahlweise optional:

- a. Tofu ^N 16,90€
- b. Hühnchen chicken 17,50€
- c. Rind beef 18,50€
- d. Garnelen prawns ^C 18,90€
- e. Ente duck 19,50€

BIG RICE

15. SÓT LẠC - Erdnussoße

Fleisch oder Tofu, begleitet von saisonalem Gemüse, badend in cremiger, hausgemachter Erdnussoße und Kokosmilch, serviert mit Reis und frischem Salat.

Crunchy seasonal vegetables in creamy homemade peanut sauce, coconut milk, served with rice and fresh salad.

wahlweise optional:

- | | |
|-----------------------------|--------|
| a. Tofu N | 16,90€ |
| b. Hähnchen chicken | 17,50€ |
| c. Rind beef | 18,50€ |
| d. Garnelen prawns C | 18,90€ |
| e. Ente duck | 19,50€ |

16. CƠM RANG

Unser gebratener Reis mit einer köstlichen Mischung aus frischem Gemüse, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Pfeffer, Knoblauch, Koriander, knusprigen Röstzwiebeln und Ei.

Fried rice with mixed vegetables, soybean prouts, pepper, garlic, coriander, spring onions, roasted shallots, egg

wahlweise optional:

- | | |
|-----------------------------|--------|
| a. Tofu N | 17,90€ |
| b. Hähnchen chicken | 18,50€ |
| c. Rind beef | 18,90€ |
| d. Garnelen prawns C | 19,50€ |
| e. Ente duck | 19,90€ |

17. Gà Xù

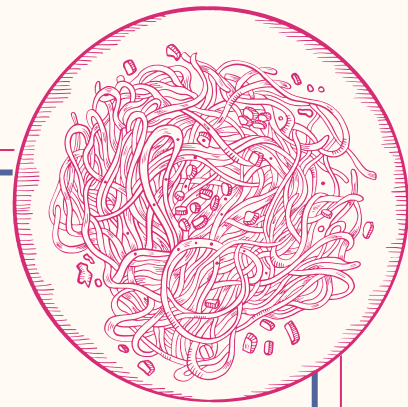
18,50€

Gebackenes Hähnchen mit Zitronengras und Gemüse (Vietnamesische Kräuter), Koriander, das Ganze wird mit vietnamesischer Soße und einer Portion Reis serviert.

Baked chicken with lemongrass and vegetables (Vietnamese herbs), coriander, served with Vietnamese sauce and a portion of rice.



BIG NOODLE



30. BÒ LÚC LẮC SPICY



18,90€

Zarte, marinferte Rinderwürfel mit verschiedenen Kräutern, Gurke, roten Zwiebeln, dazu frischer Salat, hausgemachte Limettensauce, Reisfadennudeln, Knoblauch, Pfeffer, Chili, Koriander, scharf, serviert mit Reisnudeln oder kann auch mit Reis serviert werden

Marinated beef with herbs and fresh salad, served with homemade: lime sauce, garlic, pepper, coriander, chili, spicy, served with vermicelli or can also be served with rice

31. PHỞ XÀO

Gebratene Reisbandnudeln mit gemischtem Gemüse, Ei, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Rostzwiebeln, Pfeffer, Knoblauch, Koriander

Fried Rice-noodles with mixed vegetables, egg, bean sprout, coriander, roasted shallots, pepper, garlic,

wahlweise optional:

- a. Tofu^N 17,90€
- b. Hähnchen - chicken 18,50€
- c. Rind - beef 18,90€
- d. Garnelen - prawn^C 19,50€
- e. Ente - duck 19,90€

32. BÚN NEM SAIGON

17.50€

Reisfadennudelsalat mit hausgemachten knusprigen Reispapierrollen aus Hühnerfleisch & Garnelen, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Koriander, Limettendressing, Röstzwiebeln
Rice vermicelli salad with crispy homemade chicken prawns spring rolls, Viêt herbs, fresh salad, cilantro, lime dressing

33. UDON XÀO

gebratene Udonnudeln mit Gemüse, Koriander, Röstzwiebeln und
Stirfried udon noodles with vegetables, coriander, sauteed shallots and:

- a. Tofu^N 17,90€
- b. Hähnchen - chicken 18,50€
- c. Rind - beef 18,90€
- d. Garnelen - prawn^C 19,50€
- e. Ente - duck 19,90€
- f. Seitan 19,90€

34. BÚN BÒ NAM BỘ



18,50€

Kurz gebratene Rindfleischstreifen mit Salat und Chilli, Limetten, Karotte, Dressing, Reisnudeln und Kräutern
Briefly fried beef strips with salad and chili, lime dressing, carrot, rice noodles and herbs

35. GOI MIEN TÔ^H

Glasnudelsalat mit frischem Salat, Gurke, Erdnüssen, Koriander, Limettendressing, Röstzwiebeln
Big glassnoodle salad with chicken OR vegetarian with tofu, fresh salad, cucumber, peanuts, cilantro and lime dressing

wahlweise optional:

- a. Tofu^N 14,50€
- b. Hühnerfleisch chicken 14,90€
- c. Garnelen prawns^C 15,90€



VEGAN SNACKS

V1. XIÊN CHAY 7,90€

Zwei saftige marinierte Seitan-Spieße in cremiger Kokos-ErdnussSauce
Two skewers of juicy marinated seitan with coconut peanut sauce

V2. DIM SUM HẤP HÁ CẢO HẤP 5,90€

Drei gedämpfte Gemüse-Teigtaschen. Dazu Sojasauce
Three steamed vegetables dumplings, served with soysauce

V3. GYOZA CHIÊN 5,90€

Drei knusprige Gemüse-Teigtaschen
Three crispy vegetables dumplings

V5. CỐM STICKS ^N 7,50€

knusprig gebratener Tofu mit grünem Reis
Cốm (jungen grünen Reiskörnern)
fried tofu with green rice Cốm (young green rice grains)

VEGAN BIG BITES

V6. TOFU SẢ ỚT ^N 15,90€

Nudelsalat aus Reisfadennudeln, frischem Salatbett, im Wok geschwenktem Tofu & Zitronengras-Seitan, dazu Koriander, Limetten Dressing und Röstzwiebeln

Spicy noodle salad with vermicelli, fresh salad, sautéed tofu and lemon-grass seitan, cilantro, lime dressing, sauteed onions

VEGAN

VEGAN BIG BITES

V7. UDON XÀO

gebratene Udonnudeln mit Gemüse, Koriander, Röstzwiebeln und Stirfried udon noodles with vegetables, cilantro, sauteed shallots and:

a. Tofu ^N 17,90€

b. Seitan 19,90€

V8. CÀ RI SEITAN 18,50€

Seitan in Curry-Sauce mit Saisongemüse und Süßkartoffeln, dazu Reis
Seitan in curry sauce with seasonal vegetables and sweet potatoes, served with rice, slightly spicy

V9. SHAOLIN XÀO 18,50€

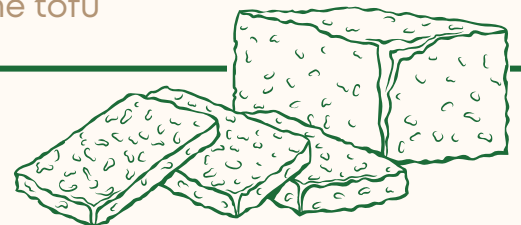
Im Wok geschwenkte Seitanstreifen, mit Zitronengras, Knoblauch verschiedenem Gemüse, serviert mit Koriander. dazu Reis
Seitan strips tossed in a wok, with lemongrass, garlic and various vegetables served with coriander. Plus rice
Auf Wunsch auch scharf/ By request spicy

V10. SEITAN BBQ ^H 18,50€

gegrillten Seitanspießen in Erdnußsauce, mit Erdnüssen, Zucchini, Karotten, dazu Reis
grilled seitan skewers in peanut sauce, with peanuts, zucchini, carrots, with rice

V11. PHỞ CHAY ^N 16,90€

mit Milder, aromatischer Gemüse-Brühe, feinem Tofu
with fine aromatic vegetables broth, fine tofu



40. CÁ HỒ NƯỚNG - LACHS ^B**25,50€**

Gegrilltes Lachsfilet (medium) mit knackig gebratenem Gemüse, verfeinert mit Teriyaki-Sauce, dazu frischer Salat der Saison und Reis

Grilled salmon fillet (medium) with crisp stir-fried vegetables, enhanced with teriyaki sauce, served with fresh seasonal salad and rice

41. CÁ THU NƯỚNG - TUNA**26,90€**

gegrillter Thunfisch (medium) mit knackig gebratenem Gemüse in Teriyaki-Soße, dazu frischem Salat und Reis

Grilled tuna fillet (medium) with fresh mixed vegetables, teriyaki-sauce, salad & rice, long waiting time

42. SEA-PLATE ^B**28,90€**

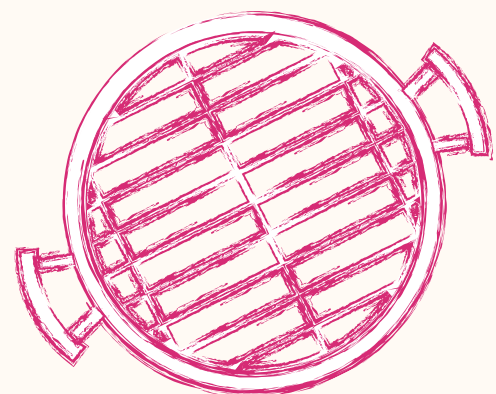
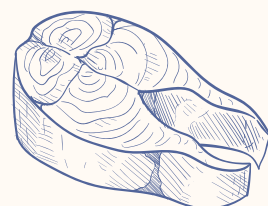
Gegrillte Lachs (medium), Garnele mit Gemüse der Saison und Salat als Beilage, serviert mit Reis

Grilled salmon (medium) and shrimp with seasonal vegetables and a side salad, served with rice

43. TÔM TỎI CAY**25,50€**

Gegrillte Garnelen mit kurz geschwenktem Gemüse der Saison in scharfer Knoblauch-Ingwer-Sojasauce, Chili, serviert mit Reis

Shrimp with seasonal vegetables, hot garlic, ginger, chili, soy sauce, with rice

GRILL

44. BÒ NƯỚNG**25,50€**

Gegrilltes Rinderfilet (medium) mit Thai-Basilikum, gebratenem Gemüse der Saison und hausgemachtem Chili-Knoblauch-Salz, dazu Reis

Grilled beef fillet (medium) with Thai basil, stir-fried seasonal vegetables, and homemade chili-garlic salt with Rice

Dieses Gericht wird medium-rare zubereitet. Bitte teilen Sie dem Personal mit, wenn Sie es durchgebraten haben möchten

45. ZITRONENGRAS-HUHN (GÀ CHANH)**21,50€**

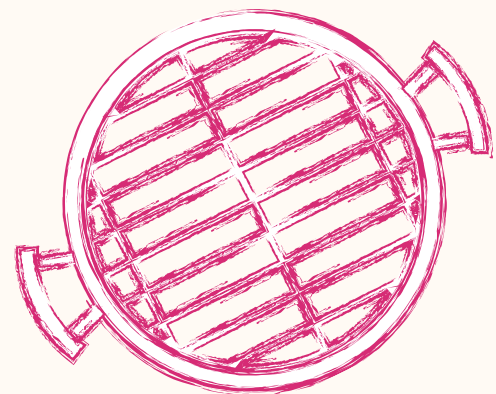
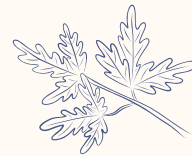
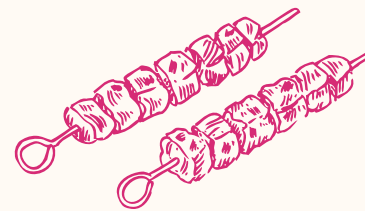
Zart gegrilltes Hühnerfilet mit aromatischen Kaffir-Limettenblättern, veredelt mit Teriyaki-Sauce und frischem Koriander. Serviert auf einem Bett von saisonalem Gemüse, begleitet von duftendem Reis

Grilled chicken fillet with kaffir lime leaves, refined with teriyaki sauce on top and fresh cilantro, served on a bed of seasonal vegetables with rice

46. BUN CHA HANOI**23,50€**

Kohlegegrilltes Schweinefleisch, serviert mit feinen Reismudeln, knackigem, eingelegtem Kohlrabi und Karotten, erlesenen Kräutern und Limettendressing

Charcoal-grilled pork, served with delicate rice noodles, crisp Hanoi-style pickled kohlrabi and carrots, select herbs, and lime dressing

GRILL

DESSERT

Eis

- a. Mango 6,90€
- b. Erdbeere 6,90€
- c. Kokos 6,90€

Gemischtes Eis 7,90€

Mochi Eis- Mix 8,90€

Mochi Mix 8,90€

D3. Banh chuoï ^H 6,50€

Banane umhüllt in Klebreis, warm serviert mit Kokoscreme und Erdnüssen

Banana in sticky rice coat, served with ice-cream, coconut creme and peanut

D4. Banh ran ^F 6,90€

Vietnamesisches Sesambällchen mit Eis

Vietnamese sesame balls with ice-cream

D2. CREAMY SESAME 5,90€

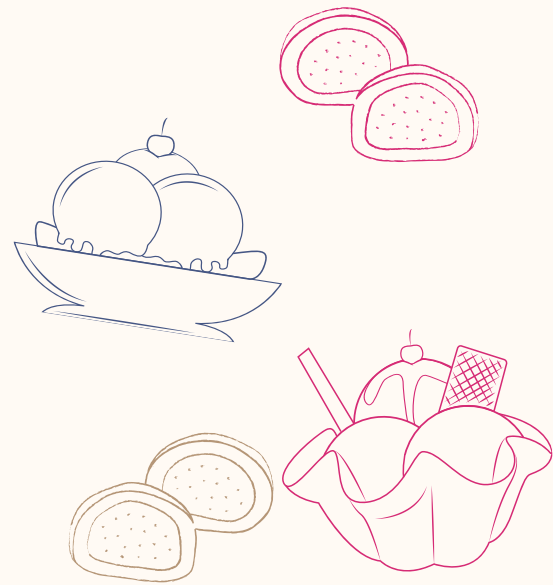
Hausgemachter Sesamkäsekuchen mit Creme und einem Biskuitkuchenboden. Verfeinert mit Sesamsamen

Homemade sesame cheesecake with cream and a sponge cake base. Refined with sesame seeds

D1. CHEESY MANGO 5,90€

Hausgemachter zarter Mangokäsekuchen mit einem Biskuitkuchenboden. Garniert mit frischen Mangos und Minze

Homemade delicate mango cheesecake with a sponge cake base. Ganished with fresh mangos and mint



ALLERGENE / ALLERGENS

- A. erhält Eier/eggs
- B. erhält Fisch/fish
- C. erhält Krebstiere/ crustacean
- D. erhält Milch/milk
- E. erhält Sellerie/celery
- F. erhält Sesam/sesame
- G. erhält Schwefeldioxid & Sulphite/ sulfur dioxide and sulfites
- H. erhält Erdnüsse/peanuts
- I. erhält glutenhaltiges Getreide (Weizen)/grains containing gluten (wheat)
- J. erhält Lupinen/lupins
- L. erhält Senf/ mustard
- M. erhält Weichtiere/molluscs
- N. erhält Sojabohnen/soybeans

Extra Küche (Reis/ Nudeln/ Extra Scharf/ Gemüse/ Soße) add-on (rice/ noodle/ chili/vegetables/ sauce)

+1-2€

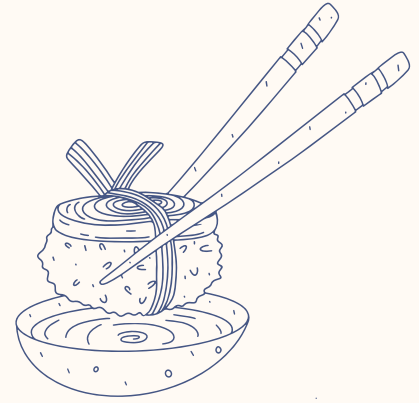
designed by Point and Dot

MAKI

8 St. 8 pieces

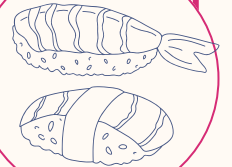
- | | |
|--|-----|
| M1. Sake Maki | 7,5 |
| Lachs
salmon | |
| M2. Sake Avo | 7,9 |
| Lachs Avocado
salmon, avocado | |
| M3. Sake Cream | 7,9 |
| Lachs, Lauch, Philadelphia
salmon, leek, philadelphia | |
| M4. Spicy Sake | 6,9 |
| Lachs, Lauch, scharfe Soße
salmon, leek, spicy sauce | |
| M5. Tuna Maki | 7,9 |
| Thunfisch
tuna | |
| M6. Spicy Tuna | 7,9 |
| Thunfisch, Lauch, scharfe Soße
tuna, leek, philadelphia | |
| M7. Tuna Kappa | 7,9 |
| Thunfisch, Gurken
tuna, cucumber | |
| M8. Ebi Maki | 7,5 |
| Garnele, Philadelphia
prawn, philadelphia | |
| M9. California Maki | 6,9 |
| Surimi, Avocado | |
| M10. Wakame Maki | 6,9 |
| Algensalat, Sesam
seaweed salad, sesame | |
| M11. Kappa Maki | 6,9 |
| Gurke, Sesam, Philadelphia
cucumber, sesame, philadelphia | |
| M12. Avocado Maki | 6,9 |

IHSHTS



NIGIRI 2 St. 2pieces

- | | |
|--|-----|
| N1. Sake Lachs | 7,9 |
| salmon | |
| N2. Sake on Fire | 8,5 |
| flambierter Lachs
flambéed salmon | |
| N3. Tuna Thunfisch | 8,5 |
| tuna | |
| N4. Tuna on Fire | 8,9 |
| flambierter Thunfisch
flambéed salmon | |
| N5. Ebi Garnele | 7,5 |
| prawn | |
| N6. Avocado | 7,5 |
| N7. Kani Surimi | 6,5 |
| N8. Unagi | 7,9 |
| gegrillter Süßwasseraal
grilled eel | |



SASHIMI

- | | 9 St.
9 pieces | 4 St.
4 pieces |
|---|-------------------|-------------------|
| S1. Sake Lachs | 27,5 | 12,5 |
| salmon | | |
| S2. Sake on Fire | 27,9 | 12,9 |
| flambierter Lachs
flambéed salmon | | |
| S3. Tuna Thunfisch | 28,5 | 13,5 |
| S4. Tuna on Fire | 28,9 | 13,9 |
| flambierter Thunfisch
flambéed tuna | | |
| S5. Sashimi Mix | 29,5 | |
| Lachs, Thunfisch, Garnelen
salmon, tuna, prawn | | |



TEMPURA ROLL

10 St.

10 pieces



TR1. Mizu

16,5

Lachs, Creme Cheese, Avocado, Oshinko

salmon, creme cheese, avocado, oshinko

TR2. Sake

16,9

Lachs, Creme Cheese, Avocados, Lauch, Sesam

salmon, creme cheese, avocado, leek, sesam

TR3. Abura

17,9

Thunfisch, Lauch, Mango, Trüffelmayonnaise

tuna, leek, mango, truffle mayonnaise

TR4. Tuna

17,5

Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Creme Cheese

avocado, cucumber, sesame, creme cheese

TR5. Ebi

16,5

Garnelen-Tempura, Salat, Paprika, Creme Cheese

prawn tempura, salad, paprika, creme cheese

TR6. Kentucky

16,5

Hühnerbrust-Tempura, Salat, Gurke, Creme Cheese

chicken breast tempura, salad, cucumber, creme cheese

TR7. Izumi

12,9

Avocado, Gurke, Oshinko, Paprika, Sesam, Creme Cheese

avocado, cucumber, oshinko, paprika, sesame, creme cheese

INSIDE-OUT ROLL

8 St.

8 pieces



IO1. Hawaii IO

14,9

Lachs, Avocado, Tobiko

salmon, avocado, tobiko

IO2. Boston IO

15,9

Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobiko

tuna, avocado, cucumber, tobiko

IO3. Ryu

14,9

Garnelen, Lauch, Sesam, Creme Cheese, Salat, Tobiko

prawn, leek, sesame, creme cheese, salad, tobiko

IO4. Chikin

14,5

Knuspriges Hühnchen, Avocado, Lauch, Sesam

avocado, cucumber, oshinko, paprika, sesame, creme cheese

IO5. Samurai

12,9

Rucola, Mango, Avocado, Sesam vegan

rocket, mango, avocado, sesame

IO6. Kimono

12,9

Zucchini-Tempura, Oshinko, Sesam vegan

zucchini tempura, oshinko, sesame

SPECIAL ROLL

SR1. Taiko

17,9

Garnele, Avocado, Creme Cheese, umhüllt von Tuna & Lachs

prawn, avocado, creme cheese, topped with tuna and salmon

SR2. Tazuna

16,9

Lachs, Avocado, Gurke, Creme Cheese, umhüllt von Avocado

avocado, cucumber, creme cheese, topped with avocado

SR3. Dragon Dance

17,9

Thunfisch, Gurke, umhüllt von gegrilltem Aal

tuna, cucumber, topped with grilled eel

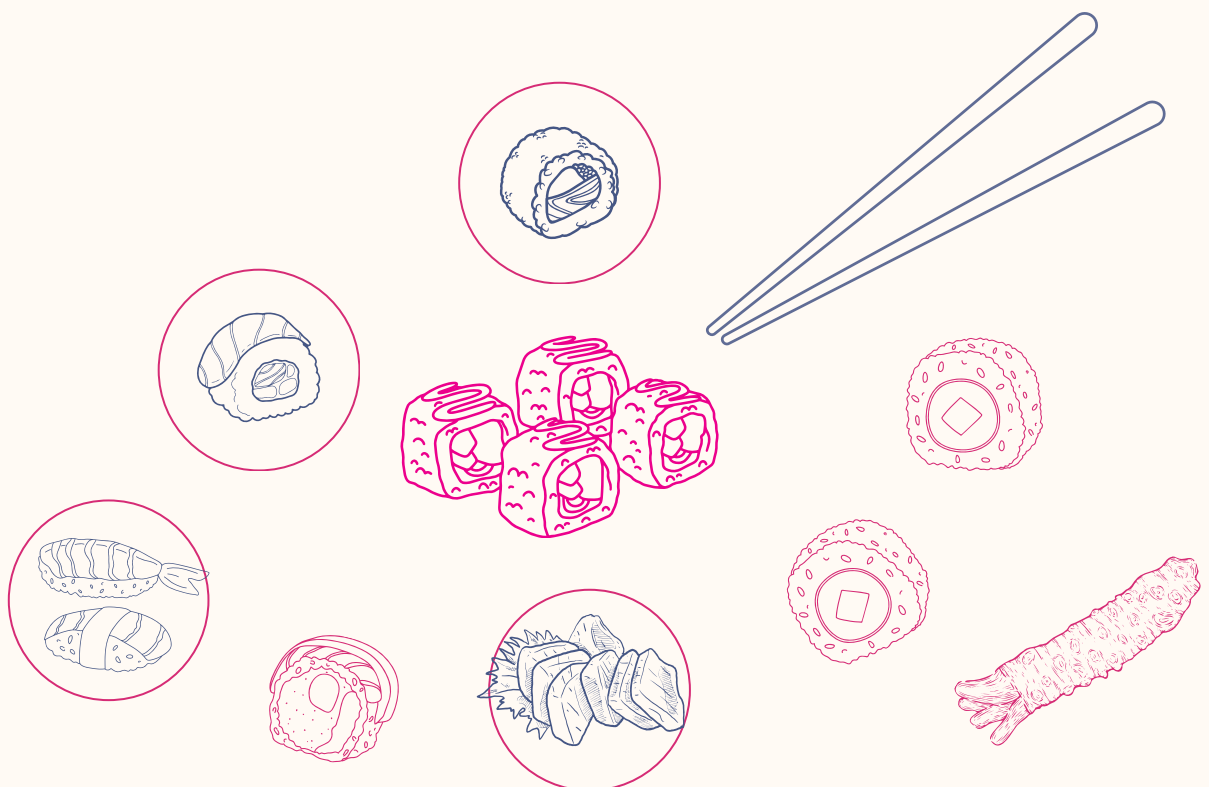
SR4. Tuna on Top

18,5

Ikura Lachsrogen, Thunfisch Tartar gewürzt mit Sesamöl,

Chilijam, Frühlingszwiebeln, Avocados, Gurke und Sesamcoat

ikura salmon roe, tuna tartar with sesame oil, chili ham, leek, avocado, cucumber, sesame coat



MENU 1

24,9

- 8 ST. Tuna Maki
- 8 ST. Lachs Maki
- 4 ST. Avocado Maki
- 4 ST. Gurke Maki
- 3 ST. Lachs Sashimi

MENU 2

25,9

- 4 ST. Tuna Io
- 4 ST. Alaska Io
- 8 ST. Gurke Maki
- 3 ST. Lachs Nigiri

MENU 3

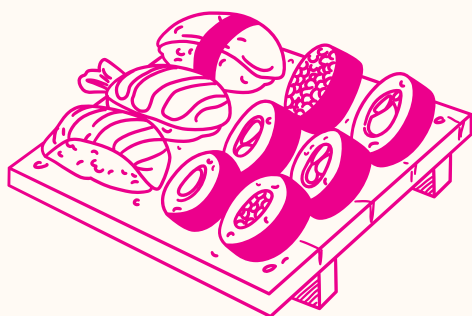
36

- 10 ST. Lachs Tempura
- 8 ST. Tuna Maki
- 2 ST. Lachs Nigiri
- 3 ST. Lachs Sashimi

MENU 4

48

- 10 ST. Tuna Tempura
- 8 ST. Lachs Maki
- 2 ST. Tuna Nigiri
- 10 ST. Ebi Maki
- 2 ST. Sake Nigiri
- 2 ST. Tuna Nigiri
- 8 ST. Dragon Dance



SUSHI

MENU 5

69,9

- 4 St. Lachs Tempura Roll
- 4 St. Garnelen Tempura Roll
- 4 St. Avocado Maki
- 4 St. Kappa Maki
- 8 St. Tuna Maki
- 2 St. Lachs Nigiri
- 2 St. Tuna Nigiri
- 2 St. Lachs Sashimi
- 2 St. Tuna Sashimi

MENU 6

95

- 10 St. Mizu Tempura Roll
- 8 St. Hawaii Io
- 8 St. Taiko Special Roll
- 8 St. Sake Maki
- 8 St. Kappa Maki
- 8 St. Avocado Maki
- 4 St. Sake Nigiri
- 2 St. Tuna Nigiri
- 2 St. Sake Sashimi
- 2 St. Tuna Sashimi