

Herzlich
Willkommen



Zieglerstraße 2 - 06116 Halle (Saale)
0345/24993943

Vorspeisen / Appetizers

1. Edamame^F

€5.90

Grüne Sojabohnen gedämpft mit Meersalz
green soybeans steamed with conger salt

2. Summerrolls^E

mit Reissnudeln und Salat dazu einen hausgemachten Dip wahlweise mit
with rice noodles and salad in addition a homemade dip alternatively with

a. Hähnchen / chicken⁴

€6.90

c. Garnelen / shrimps^B

€7.90

f. Lachs gegrillt / grilled salmon^D

€7.90

e. Seidentofu / tofu^F

€6.90

h. Avocado / avocado^A

€6.90

3. Chicken Skewers^{K,E,C,H}

€6.90

japanische Hähnchenspieße mit einem Süß-Sauer-Dip
japanese chicken skewers with a sweet chili dip

4. Tofu Skews^F

€5.90

Tofu Spieße mit Erdnuss Dip
tofu skewers with peanut dip

5. Sweet Potatoes

€5.90

Süßkartoffelpommes
sweet potatoes

6. Gyoza^{A,4}

€6.90

knusprige Gyoza mit Hähnchenfleisch gefüllt mit Soja-Soße
crispy gyoza filled with chicken and soy sauce

7. Nom Xoai^{D,F,K,E}

frische Mango, Zuckerschoten, Tomaten, gerösteter Sesam,
Erdnüsse, Zwiebeln und frische Kräuter mit Chilli-Limetten-Dip

fresh mango, sugar snap peas, tomatoes, roasted sesame, peanuts, onions and
fresh herbs with chili lime dip

a. Hühnerbrust / chicken

€7.90

c. Garnelen / shrimps

€8.90

e. Tofu / tofu

€7.90

F

Vorspeisen / Appetizers

8. Springrolls^{A,B,C,E,K}

€6.90

knusprige Frühlingsrollen mit Garnelen, Krabben und Gemüse mit Süß-Sauer Dip
crispy spring rolls with shrimp, crab and vegetables with sweet chili dip

9. WanTan^{A,E,N,C,K}

€6.90

handgemachter Teigmantel mit Rindfleisch und Süß-Sauer Dip
handmade dough coat with beef and sweet chili dip

10. Avocado Bits^A

€6.90

knusprige Avocado Sticks
crispy avocado sticks

11. Banh Bao^{A,C,F,4}

€6.90

gedämpftes Hefebrötchen mit Schweinefleisch Ei Glasnudeln & Morcheln gefüllt
steamed yeast bun filled with pork egg glass noodles and morels

12. Ebi Tempura^{B,C,H}

€6.90

zwei Garnelen im Tempuramantel
two shrimps in tempura coat

13. KimChi^{J,K,L,4}

€6.90

fermentierter Chinakohl
fermented chinese cabbage

14. Takoyaki^{B,C,H,G,4}

€6.90

Oktopusstücke im Teigmantel garniert mit Unagi und Mayonnaise
octopus pieces wrapped in dough garnished with unagi and mayonnaise

15. Yakitori^{K,1,4}

€6.90

zwei gegrillte Hähnchenspieße nach japanischer Art
two grilled chicken skewers japanese style

16. Creme Kokos Suppe^D

Creme Kokos Suppe mit Champignons, Tomaten Koriander und Schnittlauch
cream of coconut soup with mushrooms tomatoes cilantro and chives

a. Hähnchen / chicken

€6.90

c. Garnelen / shrimps^B

€7.90

e. Tofu / tofu^F

€6.90

17. Miso Suppe^F

€5.90

Tofu, Seetang und Schnittlauch
tofu, seaweed and chives

Vorspeisen / Appetizers

18. Mixed Tapas ^{A,B,C,E,F,D,4}

Serviert für mehrere Personen mit Sommerrollen, Hähnchenspieße, WanTan, Frühlingsrollen, Krabbenchips und Fischfrikadellen
served for several people with summer rolls, chicken skewers, wantan, spring rolls, crab chips and fish cakes

a. Für zwei Person / *for two people* **€16.90**

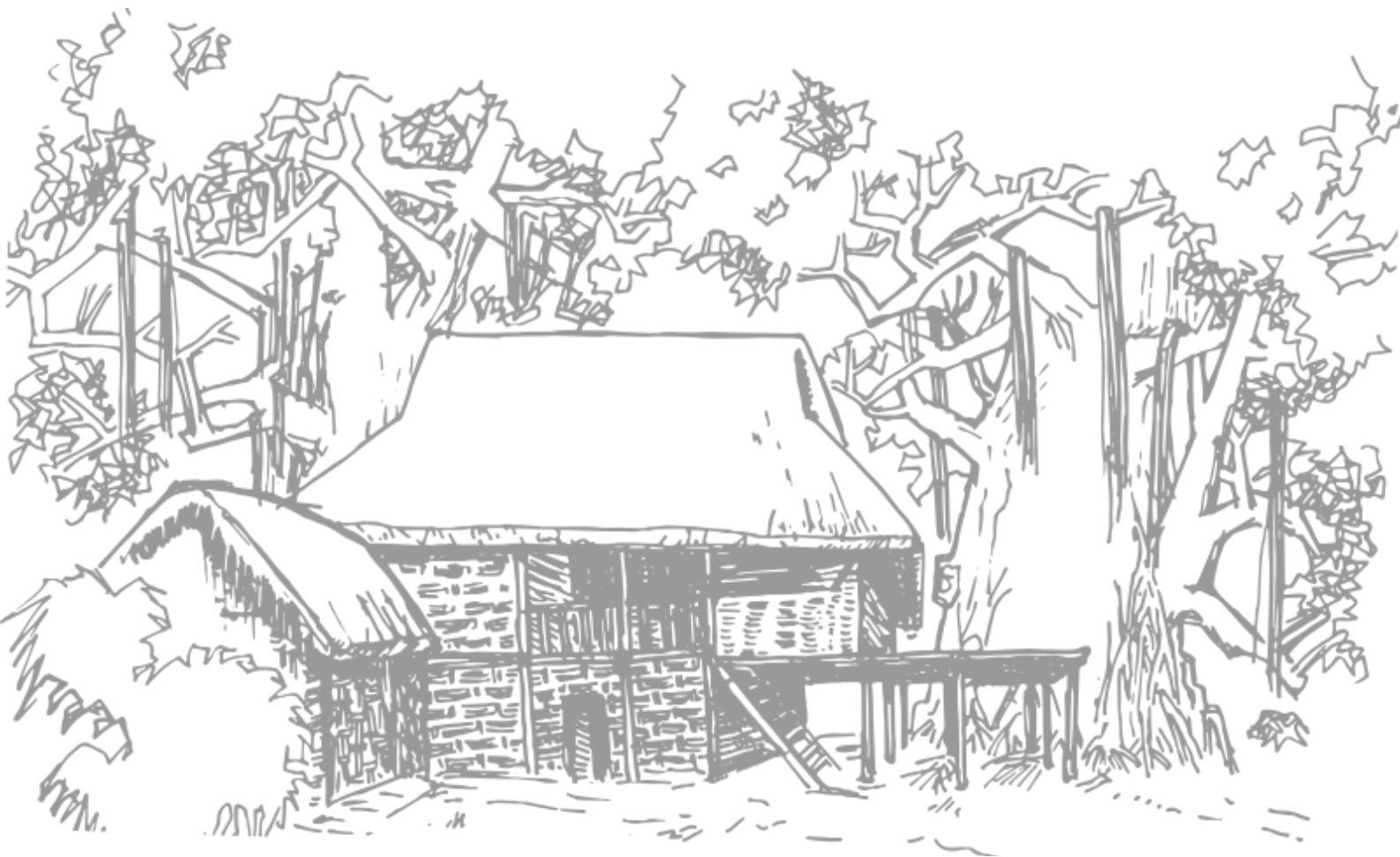
b. Für drei Personen / *for three people* **€19.90**

K1 Mama's Son (Kinder) ^{A,C,K,N} **€8.90**

Süßkartoffelpommes mit a. Hähnchenspieße b. gebackenes Hähnchen
sweet potatoes with a. chicken skewers b. crispy chicken

K2 Papa's Daughter (Kinder) ^{A,C,K,N} **€8.90**

gebratener Reis mit a. Hähnchenspieße b. gebackenes Hähnchen
fried rice with a. chicken skewers b. crispy chicken



Salat / Saled

20. Mixed Salat ^{D,K,E,4}

gemischter Salat der Saison, Erdnüsse, Sesam, Cherrytomaten, Olivenöl und Chilli-Limetten-Dip

mixed salad of the season, peanuts, sesame seeds, cherry tomatoes, olive oil and chili-lime-dip

- a. Hühnerbrust gegrillt / chicken **€12.90**
- b. Barbarie Ente / duck ^A **€15.90**
- c. Garnelen / shrimps ^B **€15.90**
- d. Rindfleisch / beef **€13.90**
- e. Tofu / tofu ^F **€12.90**
- f. Lachs gegrillt / grilled salmon ^D **€15.90**
- g. Thunfisch gegrillt / grilled tuna ^D **€16.90**

21. Glasnudelsalat ^{D,K,E,4}

frischer Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Koriander und Erdnüsse in Chilli-Limetten-Dip

fresh lettuce, tomatoes, red onions, coriander and peanuts in chili-lime-dip

- d. Hühnerfleisch / chicken **€13.90**
- c. Garnelen / shrimps ^B **€15.90**
- e. Tofu / tofu ^F **€13.90**
- i. Meeresfrüchte / seafood ^{B,D,F} **€16.90**

Hauptgerichte / Main dishes

22. Rice Burger ^{C,K,G,4}

frischer Salat mit Teriyaki Soße garniert
fresh salad garnished with teriyaki sauce

- | | |
|---|--------|
| a. Hühnerbrust gegrillt / chicken | €11.90 |
| d. Rindfleisch / beef | €12.90 |
| f. Lachs gegrillt / grilled salmon ^D | €13.90 |
| g. Thunfisch gegrillt / grilled tuna ^D | €14.90 |

23. Poke Bowl ^{K,E}

Reisbowl mit Avocado, Gurke, Seetangsalat, Tomaten, Edamame, Sesam und Erdnüssen dazu Tahini-Soße
rice bowl with avocado, cucumber, seaweed salad, tomatoes, edamame, sesame seeds and peanuts served with tahini sauce

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| a. Hühnerbrust gegrillt / chicken | €13.90 |
| d. Rindfleisch / beef | €14.90 |
| e. Tofu / tofu ^F | €13.90 |
| f. Lachs / salmon ^D | €14.90 |
| g. Thunfisch / tuna ^D | €15.90 |

24. Mango Kokos Curry ^{E,D,C,K,H,4}

Mango Kokos Curry mit bunten Wok Gemüse, Erdnüsse und Sesam, serviert mit Jasminreis
mango coconut curry with wok vegetables, peanuts and sesame seeds, served with jasmine rice

- | | |
|---|--------|
| a. Hühnerfleisch / chicken | €16.90 |
| b. Barbarie Ente / duck ^A | €19.90 |
| c. Garnelen gegrillt / grilled shrimps ^B | €18.90 |
| d. Rindfleisch / beef | €17.90 |
| e. Tofu / tofu ^F | €16.90 |
| f. Lachs gegrillt / grilled salmon ^D | €19.90 |

Hauptgerichte / Main dishes

25. Special Teriyaki ^{C,G,K,4}

Teriyaki Soße mit bunten Wok Gemüse, serviert mit Jasminreis
teriyaki sauce with wok vegetables served with jasmine rice

- a. Hühnerbrust gegrillt / chicken €16.90
- b. Barbarie Ente / duck^A €19.90
- c. Garnelen gegrillt / grilled shrimps^B €18.90
- d. Rindfleisch / beef €17.90
- e. Tofu / tofu^F €16.90
- f. Lachs gegrillt / grilled salmon^D €19.90

26. Erdnusscurry ^{E,D,C,K,H,4}

Erdnuss Kokos Curry mit bunten Wok Gemüse, Erdnüsse und Sesam, serviert mit Jasminreis
peanut coconut curry with wok vegetables, peanuts and sesame seeds, served with jasmine rice

- a. Hühnerfleisch / chicken €16.90
- b. Barbarie Ente / duck^A €19.90
- c. Garnelen gegrillt / grilled shrimps^B €18.90
- d. Rindfleisch / beef €17.90
- e. Tofu / tofu^F €16.90
- f. Lachs gegrillt / grilled salmon^D €19.90

27. Tom Xao Ot ^{B,K,4}

Scharf angebratene Garnelen, mit bunten Wok Gemüse, Serviert mit Jasminreis
spicy fried shrimps, with wok vegetables, served with jasmine rice

€18.90

Hauptgerichte / Main dishes

Koi's Special Seafood^{K,C,H,4}

in einer Teriyaki-Sauce mit Chinakohl,

Champignons, Zuckerbohnen, jungem Mais, Cherrytomaten, Soja-Balsamico-Dressing und Reis

in a teriyaki sauce with chinese cabbage,

mushrooms, sugar beans, young corn, cherry tomatoes, soy-balsamic dressing and rice

101.Lachs gegrillt / grilled salmon ^D	€20.90
102.Thunfisch gegrillt/ grilled tuna ^D	€22.90
103.Jakobsmuscheln gegrillt / grilled scallops ^{H,K,N}	€22.90
104.Garnelen gegrillt / grilled shrimps ^B	€20.90
105.SeeFood Mix / grilled seafood mix ^{B,D,H,K,N}	€27.90

Koi's Noodle dishes

31.BunBo^{C,D,E,K,H,4}

warme Reismudeln mit frischen Salat, Chilli-Ingwer-Limetten-Vinaigrette verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam

warm rice noodles with fresh salad, chili-ginger-lime vinaigrette refined with roasted peanuts and sesame seeds

a.Hühnerbrust gegrillt / chicken	€14.90
b.Barbarie Ente / duck ^A	€19.90
c.Garnelen gegrillt / grilled shrimps ^B	€18.90
d.Rindfleisch / beef	€16.90
e.Tofu / tofu ^F	€14.90
f.Lachs gegrillt / grilled salmon ^D	€19.90

32.Bun Nem^{A,B,C,D,E,K,H,4} **€16.90**

warme Reismudeln mit knusprigen Frühlingrollen, frischen Salat und Chilli-Ingwer-Limetten-Sauce

warm rice noodles with crispy spring rolls, fresh salad, chili-ginger-lime vinaigrette refined with roasted peanuts and sesame seeds

Hauptgerichte / Main dishes

32a. LaLot^{A,D,E,K,H,4}

€16.90

gefüllte Lot Blätter (vietnamesische Minze), Hackfleisch vom Schwein, frischer Salat und einer Chilli-Limetten-Ingwer-Soße
filled (Vietnamese mint), minced pork, fresh salad and a chili-lime-ginger sauce

33. Pho Vietnam^{A,F,4}

kräftige Rinderbrühe mit Reisbandnudeln und asiatischen Kräuter
hearty beef broth with rice noodles and asian herbs

a. Hühnerfleisch / chicken

€13.90

d. Rindfleisch / beef

€14.90

e. Seidentofu / tofu^F

€13.90

34. Pfad der Liebe^{C,D,E,H,I,K,4}

Gebatene Reisbandnudeln mit Sellerie, Tomaten, Sojasprossen, sowie Chinakohl, Ingwer, Koriander und Röstzwiebeln nach Art des Hauses

fried rice noodles with celery, tomatoes, bean sprouts, some chinese cabbage, ginger, coriander and fried onions in a homestyle way

a. Hühnerfleisch / chicken

€15.90

d. Rindfleisch / beef

€16.90

e. Seidentofu / tofu^F

€15.90

35. Pho Curry^{E,D,C,K,H,4}

Mango Kokos Curry mit bunten Wok Gemüse, Erdnüssen und Sesam, serviert mit Reisbandnudeln

mango coconut curry with wok vegetables, peanuts and sesame seeds, served with rice noodles

a. Hühnerfleisch / chicken

€16.90

b. Barbarie Ente / duck^A

€19.90

c. Garnelen gegrillt / grilled shrimps^B

€18.90

d. Rindfleisch / beef

€17.90

e. Tofu / tofu^F

€16.90

f. Lachs gegrillt / grilled salmon^D

€19.90

Hauptgerichte / Main dishes

36. Udon Curry

A,C,D,E,H,I,K,4

Udonnudeln mit bunten Gemüse, geschwenkt im Wok in einer Curry-Soße

Udon noodles with colorful vegetables stewed in curry sauce, tossed in a wok

- | | |
|---|--------|
| a. Hühnerfleisch / chicken | €16.90 |
| b. Barbarie Ente / duck ^A | €19.90 |
| c. Garnelen gegrillt / grilled shrimps ^B | €18.90 |
| d. Rindfleisch / beef | €17.90 |
| e. Tofu / tofu ^F | €16.90 |
| f. Lachs gegrillt / grilled salmon ^D | €19.90 |

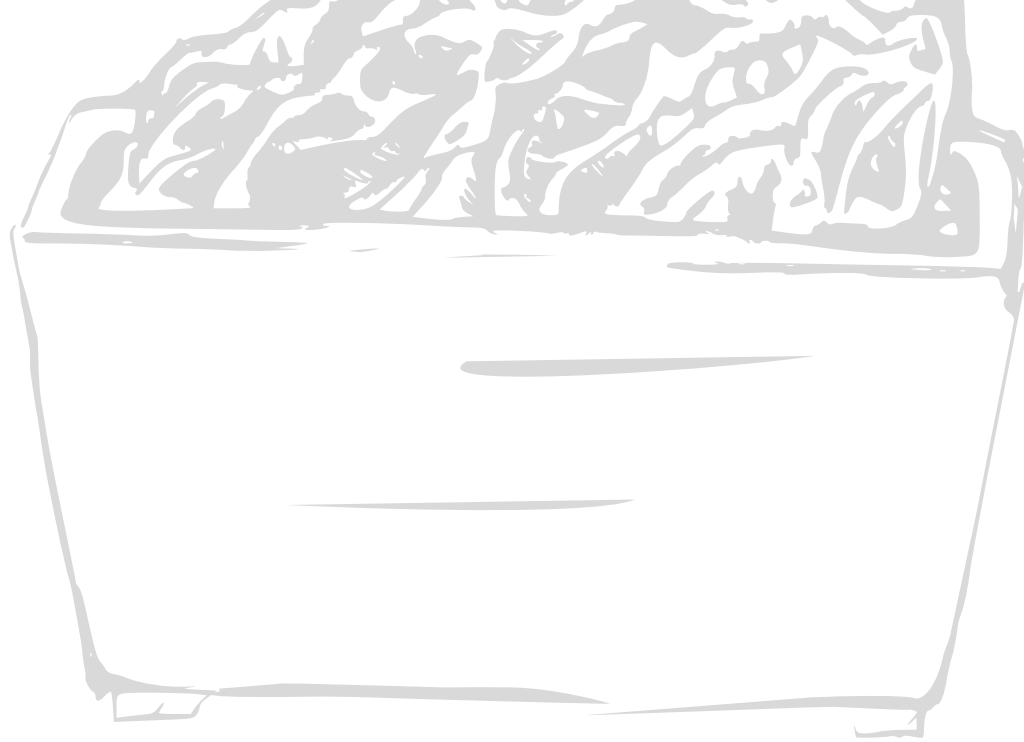
37. Udon Teriyaki

A,C,G,K,4

Udonnudeln mit bunten Gemüse, geschwenkt im Wok geschwenkt in einer Teriyaki-Soße

Udon noodles with colorful vegetables stewed in curry sauce, tossed in a wok

- | | |
|---|--------|
| a. Hühnerbrust gegrillt / chicken | €16.90 |
| b. Barbarie Ente / duck ^A | €19.90 |
| c. Garnelen gegrillt / grilled shrimps ^B | €18.90 |
| d. Rindfleisch / beef | €17.90 |
| e. Tofu / tofu ^F | €16.90 |
| f. Lachs gegrillt / grilled salmon ^D | €19.90 |



Dessert / Dessert

KoiEis^{1,2,H}

zwei Kugeln Fruchteis, Avocado und Mangosoße

two scoops of fruit ice cream, avocado and mango sauce

€5.90

MochiEis^{1,2,H}

drei verschiedene Mochi-Sorten

three different types of mochies

€6.90

LavaCake^{1,2,A,H,4}

warmer Schokokuchen mit einer Kugel Eis und garniert mit Früchten

warm chocolate cake with a scoop of ice cream and garnished with fruits

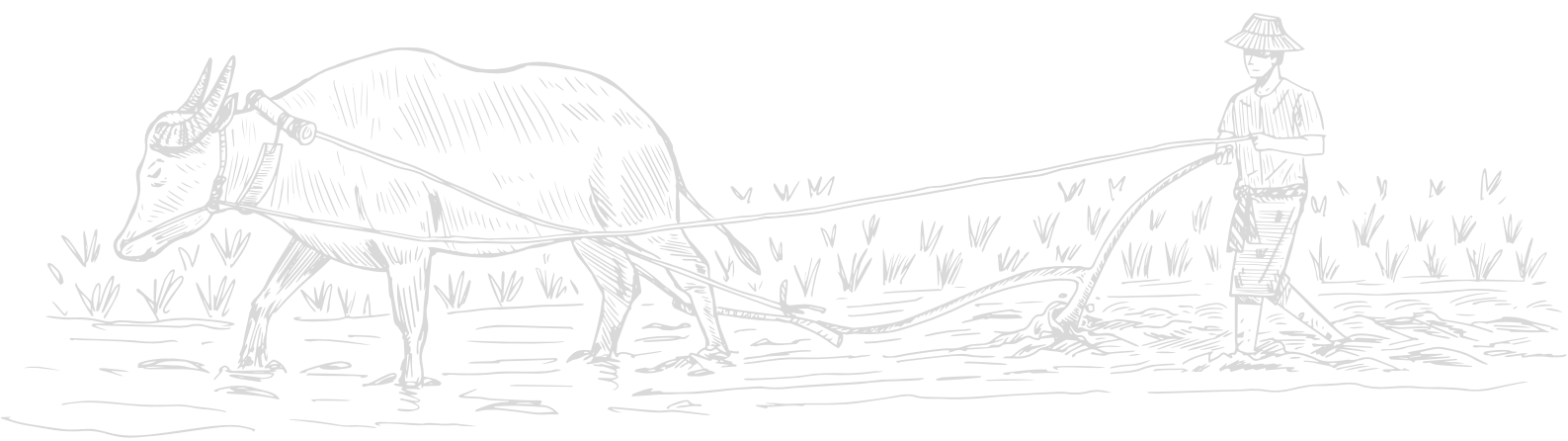
€7.90

Creme Brulee^{1,2,A,H,4}

Creme Brulee garniert mit Früchten

creme brulee garnished with fruits

€7.90



Sushi Starter

V1. Aburi Sake^{C,D,K}

€12.90

3 Scheiben flambierter Lachs mit Seetang-Salat und Special-Sauce

3 slices of flambéed salmon with seaweed salad and special sauce

V2. Tuna Tataki^{C,D,K}

€13.90

3 Scheiben flambierter Thunfisch mit Seetang-Salat und Special-Sauce

3 slices of flambéed tuna with seaweed salad and special sauce

V3. Lachs Tatar^{C,D,K}

€9.90

zerkleinerter Lachs mit Röstzwiebeln und japanischer Sauce mit

Reispapier serviert

chopped salmon with fried onions and japanese sauce in rice paper

served with rice paper

V4. Tuna Tatar^{C,D,K}

€10.90

zerkleinerter Thunfisch mit Röstzwiebeln und japanischer Sauce mit

Reispapier serviert

chopped tuna with fried onions and japanese sauce in rice paper

served with rice paper

V5. Ebi Tempura Mix^{B,C,H,K}

€12.90

drei gegrillte Garnelen im Tempuramantel, Wakamesalat,

Coctailtomaten mit Sweet-Chilli-Dip

three grilled prawns wrapped in tempura, wakame salad, cocktail tomatoes with

sweet chili dip

V6. Yakitori Mix^{H,K,1,4}

€10.90

zwei gegrillte Hühnerspieße nach japanischer Art, Wakamesalat,

Coctailtomaten mit Erdnusssoße

two grilled japanese-style chicken skewers, wakame salad, cocktail tomatoes

with peanut sauce

V7. Wakame Salat^{H,K}

€6.90

Seetangsalat mit Gurken und Sesam

seaweed salad with cucumber and sesame seeds

Sushi Starter

S21 Sake Sashimi^{D,N,1} €14.90

6 Scheiben Lachs auf Seetang-Salat und Tobiko
6 slices of salmon on seaweed salad and tobiko

S22. Tuna Sashimi^{D,N,1} €18.90

6 Scheiben Thunfisch auf Seetang-Salat und Tobiko
6 slices of tuna on seaweed salad and tobiko

S23. Mix Sashimi^{D,N,1} €28.90

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Jakobmuschel, Seetang-Salat und Tobiko
salmon, tuna, butterfish, scallop seaweed salad and tobiko

Sushi Nigiri 2stk / 2pcs

N1. Sake^D €5.90

Lachs / salmon

N2. Maguro^D €6.90

Tuna / tuna

N3. Tamago^C €5.90

Japanisches Omelett / japanes omlette

N4. Ebi^B €5.90

Garnelen / shrimps

N5. Kani^{A,B,1} €5.90

Surimi / surimi

N6. Unagi^{K,N,C} €6.90

Aal / eel

N7. Hotategai^N €6.90

Jakobsmuschel / scallop

N8. Aburi Sake^{D,C} €6.90

Feuerlachs / fire salmon

N9. Aburi Maguro^{D,C} €6.90

Feuerthunfisch / fire tuna

可也
三十八景
神奈川
依良
中

2014年
12月
20日

Sushi Maki 8stk / 8pcs

M11.Sake^D €5.90

Lachs / salmon

M12.Maguro^D €6.90

Thunfisch / tuna

M13.Avocado €4.90

Avocado / avocado

M14.Tamago^C €5.90

Japanisches Omelett / japanes omlette

M15.Fried Ebi^{A,B} €6.90

Garnele im Tempuramantel / shrimp in a tempura coat

M16.Shinko €4.90

Rettich / radish

M17.Kappa €4.90

Gurke / cucumber

M18.Salmonskin^D €5.90

Lachshaut / salmon skin

M19.Ebi^B €5.90

Garnele / shrimps

M20.Chicken^{A,} €5.90

Hähnchen / chicken

M21.Spicy Maguro^D €7.90

scharfer Thunfisch / spicy tuna

M22.Philadelphia Sake^{D,H} €6.90

Frischkäse, Lachs / fresh cheese, salmon

M23.Crazy Sake^D €6.90

Lachs zerkleinert, Avocado / chopped salmon, avocado

M24.Crazy Tuna^D €7.90

Thunfisch zerkleinert, Avocado / chopped tuna , avocado

M25.Mango Rucola^H €5.90

Frischkäse, Mango, Rucola / fresh cheese, mango, rocked

Sushi Inside Out 8stk / 8pcs

i31. Alaska^{D,1}

Lachs, Avocado und Tobiko / salmon, avocado and tobiko

€10.90

i32. Tuna^{D,1}

Thunfisch, Avocado und Tobiko / tuna, avocado and tobiko

€12.90

i33. California^{B,1}

Surimi, Avocado und Tobiko / surimi, avocado and tobiko

€10.90

i34. Unagi^{N,C,K}

Aal, Gurke und Sesam / eel, cucumber and sesame

€12.90

i35. Tamago^{C,H,K}

Japanisches Omelett, Gurke und Sesame / japanese omlette, cucumber sesam

€10.90

i36. Butterfisch^{D,K,C}

Butterfisch, Gurke und Sesam / butterfish, cucumber and sesame

€12.90

i37. Salmonskin^{D,1}

Lachshaut, Gurke und sesam / salmon skin, cucumber and sesame

€10.90

i38. Ebi Tempura^{B,K,C}

Garnelen im Tempuramantel Avocado und Sesam
shrimps in a tempura coat, avocado and sesame

€12.90

i39. Chicken^{A,C,H}

Hähnchen, Gurke und Sesam / chicken, cucumber and sesame

€10.90

i40. Vegi^{K,C}

verschiedenes Gemüse und Sesam / various vegetables and sesame

€10.90

i41. Rucola^{H,K}

Frischkäse, Mango, Rucola und Sesam / fresh cheese, mango rocked and sesame

€10.90

i42. Tripple Vegi^{H,K}

Süßkartoffel verschiedenes Gemüse und Sesam
sweet potatoes various vegetables and sesame

€10.90

i43. Ten Sake^{D,1}

Seetangsalat, Lachs und Sesam / salmon, sesame and seaweed salad

€11.90

Sushi Inside Out Homemade

8stk / 8pcs

H51. Sake Tuna Tataki ^{D,H,C,1} €14.90

gegrillter Tuna Tataki, Philadelphia, Avocado, Mango, ummantelt mit flambierten Lachs

grilled tuna tataki, philadelphia, avocado, mango, coated in flambéed salmon

H52. Surf and Turf ^{B,D} €14.90

gegrillter Butterfisch, Avocado, ummantelt mit eingelegten Garnelen

grilled butterfish, avocado, coated with pickled prawns

H53. Spicy Tuna ^D €15.90

zerkleineter Thunfisch mit japanischen Gewürzen, Avocado,

Röstzwiebeln, ummantelt mit flambierten Thunfisch

tuna with japanese spices, avocado, fried onions, coated with flambéed tuna

H54. Green Garden €13.90

Avocado, Gurke, Mango, Shinko, ummantelt mit Mango

avocado, cucumber, mango, shinko, coated with mango

H55. Black Dragon ^{D,G,A} €15.90

Avocado, Mango, Philadelphia, ummantelt mit Thunfisch

avocado, mango, philadelphia, coated with tuna

H56. DragonBall ^{B,C,D} €15.90

Ebi Tempura, Avocado, Mango, Philadelphia, ummantelt mit flambiertem Lachs

ebi tempura, avocado, mango, philadelphia, coated with flambéed salmon

H56. FutoBigRoll 5stk ^{B,C,D,1} €9.90

große Rolle gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Gurke und Tobiko

large roll filled with salmon, tuna, mango, cucumber and tobiko

H57. BuddahBigRoll 5stk €8.90

große Rolle gefüllt mit verschiedenen Gemüse

large roll filled with various vegetables

H58. Mango Dream ^A €14.90

Ente, Mango ummantelt mit Rucola

duck, mango coated with rocket

Sushi Tempura 10stk / 10pcs

T61.Salmon Tempura ^{A,D,H,K} €14.90

Lachs, Avocado, Philadelphia im Tempuramantel
salmon, avocado, philadelphia coated in tempura

T62.Tuna Tempura ^{A,D,H,K} €15.90

Thunfisch, Avocado, Philadelphia im Tempuramantel
tuna, avocado, philadelphia coated in tempura

T63.Koi Big Roll ^{A,B,D,H,N,K} €18.90

Lachs, Thunfisch, Garnelen, Aal, Avocado, Philadelphia im Tempuramantel
salmon, tuna, shrimps, eel, avocado, philadelphia coated in tempura

T64.King Tempura ^{A,D,H,K} €15.90

Butterfisch, Avocado, Philadelphia im Tempuramantel
butterfish, avocado, philadelphia coated in tempura

T65.Vegi Tempura ^{A,H,K} €13.90

Avocado, Shinko, Gurke, Philadelphia im Tempuramantel
avocado, radish, cucumber, philadelphia coated in tempura

T66.Hoteagai Tempura ^{A,N,H,K} €15.90

Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia im Tempuramantel
scallops, avocado, philadelphia coated in tempura

T67.Sumo Tempura ^{Ä,D,H,K} €14.90

frittierte Lachshaut, Gurke, Philadelphia im Tempuramantel
fried salmon skin, cucumber, philadelphia coated in tempura

T68.Ebi Tempura ^{A,B,H,K} €15.90

frittierte Garnelen, Gurke, Avocado, Philadelphia im Tempuramantel
fried shrimps, cucumber, avocado, philadelphia coated in tempura

Sushi Menü

Koi Set 1. Mixed Maki^D

€14.90

8 stk Maki Avocado

8 pcs maki avocado

8 stk Maki Lachs

8 pcs maki salmon

8 stk Maki Thunfisch

8 pcs maki tuna

Koi Set 2. Salmon Lover^{D,1}

€17.90

8 stk Alaska i.o.

8 pcs Alaska i.o.

8 stk Maki Lachs

8 pcs maki salmon

2 stk Nigiri Lachs / Thunfisch

2 pcs nigiri salmon / tuna

Koi Set 3. Maki Lover^D

€12.90

8 stk Maki Gurke

8 pcs maki cucumber

8 stk Maki Lachs

8 pcs maki salmon

2 stk Nigiri Lachs / Thunfisch

2 pcs nigiri salmon / tuna

Koi Set 4. Alaska Exploration^{A,B,D,K}

€18.90

8 stk Alaska i.o.

8 pcs alaska i.o.

8 stk Ebi Tempura i.o.

8 pcs. shrimps tempura i.o.

Koi Set 5. Ocean Sea^{A,D,K}

€23.90

10 stk Tempura

10 pcs tempura

6 stk Nigiri

6 pcs nigiri

Koi Set 6. Vegi Lover^K

€16.90

8 stk Vegi i.o.

8 pcs vegi i.o.

8 stk Maki Shinko

8 pcs maki shinko

8 stk Maki Gurke

8 pcs maki cucumber

Koi Set 7. Dragon Ball^{D,G,A}

€23.90

8 stk Black Dragon i.o.

8 pcs black dragon i.o.

2 stk Nigiri Ebi

2 pcs nigiri shrimps

2 stk Nigiri Lachs

2 pcs nigiri salmon

2 stk Nigiri Tuna

2 pcs nigiri tuna

Sushi Menü

Koi Set 8. Vegi Queen^K

€18.90

- 8 stk Tripple Vegi i.o. 8 pcs tripple vegi i.o.
- 5 stk Vegi Tempura 5 pcs vegi tempura
- 4 stk Vegi Nigiri 4 pcs vegi nigiri

Koi Set 9. Tuna Lover^{D,1}

€19.90

- 8 stk Tuna i.o. 8 pcs tuna i.o.
- 8 stk Maki Thunfisch 8 pcs maki tuna
- 2 stk Nigiri Thunfisch 2 pcs nigiri tuna

Koi Set 10. Tempura Lover^{A,D,K,H}

€28.90

- 5 stk Lachs Tempura 5 pcs salmon tempura
- 5 stk Thunfisch Tempura 5 pcs tuna tempura
- 5 stk Surimi Tempura 5 pcs surimi tempura
- 5 stk Vegi Tempura 5 pcs vegi tempura

Koi Deluxe 2.^{A,D,K,H,1}

€46.90

- 10 stk Tempura 10 pcs tempura
- 8 stk Spezial i.o. 8 pcs spezial i.o.
- 8 stk Maki 8 pcs maki
- 4 stk Nigiri 4 pcs nigiri
- 2 stk Sashimi mit Wakame 2 pcs sashimi with wakame
- Tatar tatar

Koi Deluxe 3.^{A,D,K,H,1}

€64.90

- 10 stk Tempura 10 pcs tempura
- 8 stk Spezial i.o. 8 pcs spezial i.o.
- 8 stk Inside out 8 pcs inside out
- 16 stk Maki 16 pcs maki
- 6 stk Nigiri 6 pcs nigiri
- 3 stk Sashimi mit Wakame 3 pcs sashimi with wakame
- Tatar tatar

Beilagen / Sides



Duftreis / rice	€3.00
Sushireis / sushi rice	€4.00
Bratreis / fried rice	€4.50
Reisnudeln / rice noodles	€3.50
Hähnchenbrust / chicken	€6.90
Rindfleisch / beef	€7.90
Barbarie Ente / duck	€8.90
Garnelen / shrimps	€8.90
Lachs / salmon	€8.90
Thunfisch / tuna	€9.90
Jacobsmuscheln / scallops	€9.90
Tofu / tofu	€4.90
Mixed Salat	€5.50
Süß-Sauer Dip / sweet chili dip	€1.50
Limette-Chilli Dip / lime chili dip	€1.50
Teriyaki Dip / teriyaki dip	€1.50
Cocktail Dip / cocktail dip	€1.50
Unagi Dip / unagi dip	€1.50
Ingwer / ginger	€1.50

Getränke / Drinks

Homemades 0.4L

Red Temptation

€5.90

frische Limette, hausgemachter Sirup, Himbeeren, Holunder, frischer Zitronengrasteer, Chia Samen

fresh lime, homemade syrup, raspberries, elderberries, fresh lemongrass tea, chia seeds

Tropical Dream

€5.90

frische Limette, hausgemachter Sirup, Mango, Pfirsich

fresh lime, homemade syrup, mango, peach

Tra Da

€5.90

frische Limette, hausgemachter Sirup, frischer Grüntee

fresh lime, homemade syrup, fresh green tea

Chanh Da

€5.90

frische Limette, hausgemachter Sirup, Soda

fresh lime, homemade syrup, soda

Mint-ea

€5.90

frische Limette, Minze, hausgemachter Sirup, frischer Grüntee, Soda

fresh lime, mint, homemade syrup, fresh green tea, soda

Ginger Paradies

€5.90

frische Limette, hausgemachter Sirup, Ingwer, Ginger Beer

fresh lime, homemade syrup, ginger, ginger beer

Zen Garden

€5.90

frische Limette, Butterfly Tee, Litchi

fresh lime, butterfly tea, lychee

Strawberry Citrus

€5.90

frische Limette, hausgemachter Sirup, Erdbeeren, Holunder, frischer Zitronengrasteer

fresh lime, homemade syrup, strawberries, elderberries, fresh lemongrass tea

Passion Fruit

€5.90

frische Limette, hausgemachter Sirup, Mango, Maracuja

fresh lime, homemade syrup, mango, passion fruit

Getränke / Drinks

Latte / Shakes

Mango Kokos Shake €6.90

Mango, Kokos / mango, cocos

Avocado Shake €6.90

Avocado, Kokos / avocado, cocos

Taro Latte €6.90

Taro-Vanille-Sirup, Haferdrink, Kokosmilchschaum
taro vanilla syrup, oat drink, coconut milk foam

Matcha Latte €6.90

Matcha-Vanille-Sirup, Haferdrink, Kokosmilchschaum
matcha vanilla syrup, oat drink, coconut milk foam

Rosie Latte €6.90

Rosenblüten-Rosen-Sirup, Haferdrink, Kokosmilchschaum
rose petal rose syrup, oat drink, coconut milk foam

Hot drinks

Jasmin Tee €3.90

Sencha Tee €3.90

Ingwer Tee €4.50

Minze Tee €4.50

Zitronengras Tee €4.50

Cafe

Espresso €2.90

Kaffee €3.20

Cappuccino €4.90

Latte Machiato €4.90

Cafe Sua (warm) €4.90

Cafe Sua Da (kalt) €4.90

Getränke / Drinks

Softdrinks 0.33L

Cola (Light / Zero) / Fanta / Sprite €3.20

Paulaner Spezi €3.20

Fritz Limo's €3.20

Schweppes 0.2L

Ginger Ale €3.20

Tonic Water €3.20

Bitter Lemon €3.20

Wasser

Vio (Still) 0.25L 0.75L
€3.00 €6.90

Apollinaris (Medium) €3.00 €6.90

Säfte

Apfelsaft o. Apfelschorle 0.20L 0.40L
€3.20 €4.40

Mangonektar o. Mangoschorle €3.20 €4.40

Litchisaft o. Litchischorle €3.20 €4.40

Maracujasaft o. Maracujaschorle €3.20 €4.40

Bananennektar €3.20 €4.40

Kirschnektar €3.20 €4.40

Pfirsichnektar €3.20 €4.40

Kiba €3.20 €4.40

Getränke / Drinks

	Alkohol	0.3L	0.5L
Paulaner Pils		€3.50	€4.90
Paulaner Weissbier		€3.50	€4.90
Hacker Ur-Dunkel			€4.90
Chiemsee		€3.50	€4.90
Diesel		€3.50	€4.90
Radler		€3.50	€4.90
Saigon Bier (0.33L) vietnamesisches Bier			€4.90
Kann Sake warmer japanischer Reiswein			€6.90
Masu Sake kalter japanischer Reiswein			€6.90
	Shots	0.2cl	0.4cl
Gin (Bombay)		€3.20	€4.90
Vodka		€3.20	€4.90
Jägermeister		€3.20	€4.90
Ramazzotti		€3.20	€4.90
JackDaniels		€3.20	€4.90
Tequila Silver		€3.20	€4.90
NepMoi		€3.20	€4.90

Getränke / Drinks

Aperitifs

Lillet Wild Berry

lillet rose, wild berry, raspberries

€6.90

Lillet Peach

lillet blanche, white peach, peach

€6.90

Aperol Spritz

aperol, secco, soda, orange

€6.90

Mango Spritz

mango, secco, soda, mint

€6.90

Erdbeer Spritz

strawberry, secco, soda, lime, mint

€6.90

Hugo

elderberry, secco, soda, lime, mint

€6.90

Cocktails

Whiskey Sour

whisky, lime, cane sugar

€8.90

Moscow Mule

vodka, lime, ginger beer and fresh cucumber

€8.90

Gin Tonic

gin, tonic and fresh cucumber

€8.90

Long Island

vodka, gin, havana, tequila, tripple secco, lime, secco and cola

€9.90

Margarita

tequila, lime, secco, salt

€9.90

Mojito

havana, mint, lime, cane sugar and soda

€8.90

Espresso Martini

espresso, vodka, cane sugar, cafe liquor

€8.90

Getränke / Drinks

Weißwein 0.2L Flasche

Riesling trocken

€6.30 €23.90

Herkunft: Deutschland

Aroma: Apfel und leichter Pfirsich

Müller Thurgau trocken

€6.30 €23.90

Herkunft: Deutschland

Aroma: Maracuja, Melone und etwas Grapefruit

Müller Thurgau halbtrocken

€6.30 €23.90

Herkunft: Deutschland

Aroma: Maracuja, Melone und etwas Grapefruit

Chardonay trocken

€6.90 €24.90

Herkunft: Frankreich

Aroma: Haselnuss, Lindenblütentee am Gaumen samtig, angenehmer Säure

Weißburgunder trocken

€6.90 €24.90

Herkunft: Deutschland

Aroma: Apfel und Citrus mit einer angenehmen, erfrischenden Säure

Rose

Cuvee halbtrocken

€6.90 €24.90

Herkunft: Deutschland

Aroma: rote Beerenfrüchte

Cuvee lieblich

€6.90 €24.90

Herkunft: Deutschland

Aroma: rote Beerenfrüchte

Rotwein

Merlot trocken

€6.90 €24.90

Herkunft: Italien

Aroma: granatrot, samtig, fruchtiger Charakter der Merlottraube

Dornfeld trocken

€6.30 €23.90

Herkunft: Deutschland

Aroma: fruchtig

Dornfeld halbtrocken

€6.30 €23.90

Herkunft: Deutschland

Aroma: fruchtig

Great Wall of China

Getränke / Drinks

Japanische Träume 4cl

Suntory Toki Whisky

€6.50

Aroma: grüner Apfel, Basilikum und Honig

Geschmack: fruchtig, nach Grapefruit und grünen Trauben, dazu Pfefferminz und Thymian

Enso Japanese Whisky

€7.50

Aroma: süße Noten aus Karamell und Vanille, leicht blumig und floral

Geschmack: leicht und süffig, Gewürze im Hintergrund

Nikki Day's Whisky

€7.50

Aroma: cremig, floral und fruchtig

Geschmack: weich und leicht, mit Noten aus Müsli, Toffee, Malz und gerösteten Nüssen

Yamazakura Blendet Whisky

€8.50

Aroma: Vanille, Honig und Karamell

Geschmack: leicht, mit feinen Aromen von Birnen, Cerealien, Vanille und Zitrusfrüchten

Suntory Chita Whisky

€8.50

Aroma: Crème Brûlée, Honig und Kardamom mit Rosenblüten

Geschmack: mild und weich, mit Honig und Minze

Suntory Hibiki Harmony Whisky

€14.00

Aroma: florale Noten aus Litschi, einem Hauch Rosmarin und Sandelholz

Geschmack: süß und fruchtig mit kandierter Orangenschale, weißer Schokolade und Honig

Haku Vodka

€6.50

Aroma: weich, mit blumigen Reis-Noten

Geschmack: vollmudigweich und süß

Allergene / Allergens

A. Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)

B. Krebstiere

C. Eier

D. Fisch

E. Erdnüsse

F. Soja

G. Schalenfrüchte

H. Milch

I. Sellerie

J. Senf

K. Sesamsamen

L. Schwefeldioxid & Sulfite

M. Lupinen

N. Weichtiere

Zusatzstoffe

1. Farbstoffe

2. Konservierungsstoffe

3. Antioxidationsmittel

4. Geschmacksverstärker

5. geschwefel

6. geschwärcz

7. Phosphat

8. Milcheiweiß

9. coffeinhaltig

10. chininhaltig

11. Süßstoffe

12. gewachst