

# TUMI



Berliner Straße 52b, 16321 Bernau bei Berlin



03338 9173299



[tumis.eatbu.com](https://tumis.eatbu.com)




[tumis.noodlehouse](https://www.instagram.com/tumis.noodlehouse)

[tumis.bubbletea](https://www.tiktok.com/@tumis.bubbletea)


# BRUNCH

## SWEET

### 600. Smoothie Bowl 11€

 Blue Spirulina Smoothie Bowl

Mit Blue Spirulina, cremiger Kokosbasis, knusprigem Müsli, frischem Obst der Saison und Chiasamen.

 Pink Beet Smoothie Bowl

Mit Roter Bete, cremiger Kokosbasis, knusprigem Müsli, frischem Obst der Saison und Chiasamen.

### 601. French Toast 10€

Goldbraun gebackener French Toast mit saisonalem Obst, Walnüssen und einer feinen Zimtnote. Dazu servieren wir Vanilleeis, Sahne und Ahornsirup.

(Enthält Milch, Eier und Walnüsse.)

### 602. Kaiserschmarrn 9€

Frisch gebackener Kaiserschmarrn mit saisonalem Obst, fruchtiger Beersauce und cremiger Vanillesauce. Mit Puderzucker verfeinert und warm serviert.

### 603. Cake of the Day 5,50€

Unser täglich wechselnder Kuchen – frisch gebacken und mit Liebe ausgewählt.

Fragen Sie unser Team nach dem heutigen Angebot.

## VEGAN

### 604. Nasu Dengaku 13,50€ <sup>Wz</sup>

Zart gegrillte Aubergine mit japanischer Miso-Glasur aus Miso, braunem Zucker und Sake. Serviert auf geröstetem Sauerteigbrot mit einem frischen Beilagensalat aus Blattsalaten, Cherrytomaten, Radieschen und Oliven, verfeinert mit hausgemachtem Sesam-Dressing.

### 605. Avocado 13€

Knuspriges Sauerteigbrot mit Avocado in Rosenform, Käse, frischem Salat und Cherrytomaten. Dazu unsere hausgemachte Sesam-Sauce sowie ein frischer Beilagensalat mit Oliven.



# BRUNCH

## SAVORY

### 606. Lachs - Tatar 13€

Knuspriges Sauerteigbrot mit Frischkäse, hausgemachter Avocado-Creme und flambiertem Lachs-Tatar. Serviert mit einem frischen Beilagensalat, Cherrytomaten, Oliven und Dill.

### 607. Rührei 13€

Locker-cremigtes Rührei auf knusprigem Sauerteigbrot mit knusprigem Bacon, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan. Serviert mit einem frischen Beilagensalat und Cherrytomaten, Oliven.

### 608. Eggs Benedict 14,50€

Zwei pochierte Eier auf geröstetem Sauerteigbrot mit knusprigem Bacon und cremiger Hollandaise-Sauce. Serviert mit einem frischen Beilagensalat und Cherrytomaten, Oliven.

### 609. Burrata 13€

Geröstetes Sauerteigbrot mit cremiger Burrata, knusprigem Bacon und aromatischem Pesto. Serviert mit einem frischen Beilagensalat und Cherrytomaten, Oliven.

### 610. Angry Bird Toast 13€

Knusprig frittiertes Hähnchen auf geröstetem Sauerteigbrot mit hausgemachter Avocado-Creme, Cheddar. Serviert mit einem frischen Beilagensalat und Cherrytomaten, Oliven.

### 611. Trüffel 14,50€

Geröstetes Sauerteigbrot mit zwei pochierten Eiern und cremiger Trüffel-Pilz-Sauce mit Champignons. Serviert mit einem frischen Beilagensalat und Cherrytomaten, Oliven.

### 612. Feta Light Toast 12,50€

Knuspriges Sauerteigbrot mit Feta, Avocado, Cherrytomaten und gerösteten Walnüssen. Abgerundet mit frischer Minze und Honig, dazu ein frischer Beilagensalat, Oliven.

### 613. Feta Heavy Toast 13€

Geröstetes Sauerteigbrot mit cremigem Rührei, Feta, Avocado und Cherrytomaten. Verfeinert mit Walnüssen, frischer Minze und einem Hauch Honig. Serviert mit einem frischen Beilagensalat, Oliven.

# BRUNCH

## EGGS DROP

### 614. Rührei Bacon Avocado 12€

Fluffiges Rührei mit knusprigem Bacon, cremiger Avocado und geschmolzenem Cheddar in einem weichen Brioche Bun. Verfeinert mit unserer hausgemachten Chili-Mayo (mild). Serviert mit einem frischen Beilagensalat und knusprigen Chips.

### 615. Rührei Avocado 12€

Fluffiges Rührei und cremige Avocado in einem weichen Brioche Bun. Verfeinert mit unserer hausgemachten Chili-Mayo (mild). Serviert mit einem frischen Beilagensalat und knusprigen Chips.

### 616. Rührei Bacon 12€

Fluffiges Rührei und knuspriger Bacon in einem weichen Brioche Bun. Verfeinert mit unserer hausgemachten Chili-Mayo (mild). Serviert mit einem frischen Beilagensalat und knusprigen Chips.

## EXTRA (617)

- Glutenfreies Brot · 1,50 €
- Sauerteigbrot · 1,50 €
- Avocado · 3,0 €
- Pochiertes Ei · 2,50 €
- Rührei · 3,0 €
- Räucherlachs · 4,50 €
- Bacon · 3,0 €
- Burrata · 5,0 €

# BRUNCH

## DRINK

- 618. Kaffee 3,50€
- 619. Espresso 3€
- 620. Capuccino 4,5€
- 621. Latte Macchiato 4,5€
- 622. Matcha Latte (kalt/warm) 5€
- 623. Ube Latte (kalt/warm) 5€
- 624. Kokosnuss Cloud Matcha/Ube (kalt) 5,50€
- 625. Dalgona Kaffee Latte (kalt) 5,50€
- 626. Erdbeer Matcha Latte (kalt) 5,50€
- 627. Ube Espresso Latte (kalt) 6€
- 628. Ube Matcha Latte (kalt) 6€
- 629. Orange Espresso (kalt) 6€

# VORSPEISE

## 1. Summer in Rolls 5,50€ <sup>K</sup>Wz <sup>G</sup> <sup>Ko</sup>

2 Sommerrollen gefüllt mit Garnelen oder Tofu, viet. Kräutersalat & Vermicellinudeln.  
Serviert mit Hoisin-Erdnuss-Dips. (vegan möglich)

## 2. Spring in Rolls 5,50€ Wz <sup>G</sup> Ei

2 gold gebackene Rollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Möhren und Kohlrabi.  
Dazu Kimchi & Zitronen-Fisch-Soße zum Dippen.

## 3. Chicken Taco 6€ <sup>Ko</sup>Wz <sup>G</sup>

1 Taco aus Mais-Tortilla, gefüllt mit gebacktem Hähnchen, knackigem Salat, frischem Gemüse, und einem Schuss Chili-Süß-Sauer Soße.

## 4. Gyoza 5,50€ <sup>K</sup>Ses <sup>Wz</sup>

Japanische Teigtaschen – wählen Sie Ihre Lieblingsfüllung: Garnelen, Hähnchen oder Gemüse.  
Anschließend wahlweise frittiert oder gedämpft zubereitet.

## 5. Ebi Tempura 6€ Wz

Knusprig frittierte Garnelen, serviert mit Chili-Mayo-Dip.

## 6. Wakame Salat 5€ Ses

Frischer Algensalat in Sesam-Dressing, leicht würzig und erfrischend.

## 7. Herbstgarten Salat 5,50€ K

saftige Mango-Julienne vermischt mit Möhrenstreifen, Garnelen oder Tofu, frischem Limettensaft, Minze, gerösteten Erdnüssen & Kräutern. Abgerundet mit Zitronen-Dressing. (vegan möglich)

## 8. Inchi Chicken 6€ Wz

frittiertes Hähnchenkeule nach japanischer Art. Chili-Mayo Dips.

## 9. Enoki 5,50€ <sup>Ses</sup>Wz

Frittierte Enoki Pilze, mit Teriyaki und Mayo Dip.s

## 10. Kimchi 4,50€ Ses

eingelegte Chinakohl nach koreanischer Art

## 11. Pho Suppe ( klein) 6,50€

Viet-Traditionelle Kräuter-Brühe serviert mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen.

## 12. Pommes 4€

Süßkartoffelpommes

## 13. Miso Suppe 5,50€

Traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Tofu, Wakame-Algen und Frühlingszwiebeln.

## 14. Mini Frühlingsrollen 5€ Wz

frittierte Mini Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, dazu Zitronen-Dressing.

## 15. Verde Mare Salat 7€ <sup>Su</sup> <sup>Sch</sup> K

Frischer Rucola-Salat mit zarten Garnelen, cremiger Avocado, fruchtiger Orange und Mango, Sesame-Dressing.

## 16. Kimchi Suppe 6 €

Würzige Kimchi-Suppe mit zartem Hähnchen und Champignons. Ein schmackhaftes und wohltuendes Gericht mit einem Hauch von Schärfe.

## 17. Wantan 5,50€ Wz

Knusprige frittierte Wantans, gefüllt mit saftigem Hähnchen und Garnelen. Ein köstlicher, goldbrauner Snack für zwischendurch oder als Vorspeise.

## 18. Edemame 5,50€

Gedämpfte junge Sojabohnen, leicht gesalzen – der perfekte Snack zum Start.

## 19. Gurkenstangen 3,50€ <sup>So</sup> <sup>Ses</sup>

FrISCHE Gurkenstangen mit hausgemachter Sesam-Sauce – leicht, knackig und aromatisch.

## 20. Tofu Magic Stick 5,50€ <sup>G</sup> <sup>Ses</sup> <sup>Er</sup> Wz

Knusprige Tempura-Tofu-Sticks mit cremiger Erdnussauce – außen goldbraun, innen zart.

## KINDER

### 76. Kld Menu 6,50€ Wz

Duftreis mit frittierten Hühnchen, Gemüse

# HAUPTSPEISE( NUDELN UND TACO)

## 26. Udon Curry 14€ /15€

Udon in Curry Soße, dazu Hokaido-Kürbis, Süßkartoffel, Karotten; serviert mit Kimchi, Brokkoli, Edemame, Champignons. Frittierte Hühnchen oder knusprige Ente zu wählen.



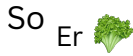
## 27. Yaki Udon 16,50€

Gebratene japanische Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, aromatischer Sauce und Spiegelei. Dazu kannst du zwischen Tofu, saftigem Hähnchen, knuspriger Ente oder Garnelen mit Bonito-Flocken wählen. Auf Wunsch ist das Gericht auch als Ramen-Variante erhältlich.



## 28. Japchae 13€

Glasnudeln nach koreanischer Art, mit Rindfleisch, Paprika, Sojasprossen, Salat, Karotten, Gurke. Dazu Kimchi. (vegan möglich)



## 29. Garnelen Glasnudeln 14€

RGlasnudeln mit frischem Salatmix, Cherrytomaten und saftigen Garnelen. Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Frühlingszwiebeln, serviert mit einem leichten hausgemachten Dressing.

(lauwarm) (vegan möglich)



## 30. Tantan Ramen 13€

Japanische Ramen in einer aromatischen Miso-Sesam-Brühe mit Ramen-Nudeln, Pak Choi, Sojasprossen, Mais und Frühlingszwiebeln.

Wahlweise mit:

- Würzigem Schweinehackfleisch
- Soja-Fleisch (vegan)



## 31. Pho Bo 13€

Viet-Traditionelle Kräuter-Brühe serviert mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen.

## 32. Dry Pho 13€

Reisbandnudeln, Paprika, Sojasprossen, Salat, Karotten, Gurke, Char Siu ( geschmortes Schweinefleisch nach kantonesischer Art), hausgemachte Tumis Spezial - Soße. (lauwarm), Erdnüssen. (vegan möglich)



## 33. Fry Pho 13€/15€

Reisbandnudeln mit Paprika, Sojasprossen, Salat, dazu gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch und Zwiebeln, oder Ente zu wählen. (vegan möglich)



## 34. Bun Nem 13€

lauwarme Reisfadennudeln mit gebratenen Frühlingsrollen, gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch, dazu viet. Kräutern, serviert mit Zitronen-Dressing.

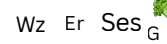
## 35. Bun Bo 13€

Lauwarme Reisfadennudeln mit geröstetem Knoblauch, Erdnüsse, Chili und Zwiebeln, dazu Zitronen-Vinaigrette, gebratenes Rindfleisch.



## 36. Udon Pasta 13€

Gojuchang Udon Pasta nach koreanischer Art, dazu Tempura Tofu, Kimchi, Edemame, Mais, Salat, Erdnüssen

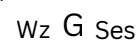


## 37. Nudeln Wok

Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse der Saison, sorgfältig ausgewählt für eine bunte und aromatische Komposition.

Wähle dein Topping:

- Char Siu & Spiegelei 13,50€
- Zartem Hähnchen 15€
- Knusprig frittiertem Tofu 15€

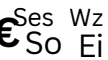


## 38. Tumis Ramen 14,50€

Japanische Ramen mit hausgemachter Miso-Sesam-Brühe, Pak Choi, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln und einem halben Ei.

Wähle dein Topping:

- Frittiertes Hähnchen 13,50€
- Gebratenes Rindfleisch 14,50€
- Knusprige Ente 16€
- Vegane Ente 16€



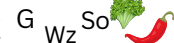
## 39. Tempura Udon 17€

Japanische Udon-Nudeln in aromatischer Dashi-Brühe mit Frühlingszwiebeln und feinen Bonito-Flocken. Die Fleisch-Variante wird mit knusprigen Tempura-Garnelen, Seetang und zartem Rindfleisch serviert, während die vegetarische Variante mit japanischem Tofu, Tempura-Tofu und Seetang verfeinert wird.



## 82. Tumi Taco 14€

2 Tumi Taco gefüllt mit frittiertem Hähnchen, knackigem Gemüse, Beilage Süßkartoffelpommes. (vegan möglich)



## 83. Hot Pan Banh Mi 17€

Ein einzigartiges Pan-Style Sandwich mit Char Siu, zartem Rindfleisch, 2 Fleischbällchen, Patete, frischem Salat und einem perfekt gebratenen Spiegelei, serviert auf einer heißen Pfanne. Dazu ein knuspriges Baguette zum Eintauchen. Ein unvergessliches Geschmackserlebnis!



# HAUPTSPEISE (REIS BOWL)



## 65. Oyakodon 15,50€ <sup>Wz Ei</sup>

Knusprig frittiertes Hähnchenfleisch, serviert auf warmem Reis mit einer herzhaften Eier-Zwiebel-Sauce – ein beliebter japanischer Klassiker in neuer Variante.

## 66. Bibimbap 13€ <sup>EiSoSes</sup>

Koreanische Reisschale mit Karotten, Gurken, Sojasprossen, Kimchi, frischem Salat und einem Spiegelei.

Wahlweise mit:

- Scharfem Hackfleisch 
- Veganem Hackfleisch 

Serviert mit hausgemachter Gochujang-Sauce.

## 67. Teriyaki Lachs 16,50€ <sup>Wz Ses</sup>

gegrilltem Lachs mit Edemame, Kimchi, Brokkoli, Champignons, Baby-Tomaten, serviert mit Duftreis. (teriyaki Soße)



## 68. Deep Gold Beef 13€ <sup>Er</sup>

Medium sautierte Rinderspitzen und Sojasprossen mit Mango-Julienne, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Zitronen-Dressing, gebettet auf Duftreis.

## 69. Curry Bowl 14€/15€ <sup>G</sup> <sup>Wz</sup>

Cremiges rotes Kokos-Curry mit Hokkaido-Kürbis, Süßkartoffeln, Karotten, Ingwer und Zitronengras. Serviert mit Duftreis, Kimchi, Brokkoli, Edamame und Champignons.

Wahlweise mit:

- Tempura Tofu 14€ 
- Frittiertem Hähnchen 14€ 
- Knuspriger Ente 15€

## 72. Schrimp on Fire 15,90€ <sup>K Wz</sup>

Zarte Garnelen, gebraten mit frischem saisonalem Wok-Gemüse. Serviert mit duftendem Jasminreis und unserer hausgemachten Tumi-Spezialsauce.

## 73. Teriyaki Ente 15,50€ <sup>Wz</sup>

Knusprige Ente mit Edemame, Kimchi, Brokkoli, Champignons, Baby-Tomaten, serviert mit Duftreis, Teriyaki Soße. (vegan möglich)

## 74. Hot Pan Bulgogi 17€ <sup>Wz Ses</sup>

Zart mariniertes Bulgogi, wahlweise mit Rind oder Hähnchen (auch vegetarisch möglich), serviert auf einer heißen Pfanne. Kombiniert mit Glasnudeln, Zwiebeln, Karotten und Sesam, verfeinert mit authentischer koreanischer Bulgogi-Soße. Dazu süß-saure Gurken, Spiegelei und frische Baby-Tomaten – ein herzhaftes, aromatisches Highlight!

# POKE BOWL

## 500. Salmon Bowl

15€

FrISChe Bowl mit Lachs (wahlweise flambiert oder roh), Mango, Gurke, Avocado, Wakame, Edamame und geröstetem Sesam – leicht, bunt und voller Geschmack.

## 501. Tofu Bowl

14€

FrISChe Bowl mit knusprig gebratenem Tofu, Mango, Gurke, Avocado, Wakame, Edamame und geröstetem Sesam – leicht, bunt und voller Geschmack.

## 502. Tuna Bowl

16,50€

FrISChe Bowl mit Thunfisch (wahlweise roh oder flambiert), Mango, Gurke, Avocado, Wakame, Edamame und geröstetem Sesam – leicht, aromatisch und voller Geschmack.

## 503. Mix Bowl

16,50€

FrISChe Bowl mit zartem Fischmix aus Surimi, Thunfisch, Lachs und Garnelen, dazu saftige Mango, knackige Gurke, cremige Avocado, Wakame, Edamame und gerösteter Sesam – eine harmonische Kombination aus FrISChe, Aroma und Meeresschmack.

## 504. Tamago Bowl

15€

FrISChe Bowl mit zartem Tamago (japanischem Sushi-Ei), dazu saftige Mango, knackige Gurke, cremige Avocado, Wakame, Edamame und gerösteter Sesam – leicht, bunt und voller Geschmack.

## 505. Chili Mayo Lachs Bowl

15€

FrISChe Bowl mit würzigem Lachs-Tatar in Chili-Mayo, dazu saftige Mango, knackige Gurke, cremige Avocado, Wakame, Edamame und gerösteter Sesam – leicht, bunt und voller Geschmack.

## 506. Chili Mayo Tuna Bowl

15€

FrISChe Bowl mit würzigem Thunfisch-Tatar in Chili-Mayo, dazu saftige Mango, knackige Gurke, cremige Avocado, Wakame, Edamame und gerösteter Sesam – leicht, bunt und voller Geschmack.

## 507. Garnelen Tempura Bowl

16,50€

FrISChe Bowl mit knusprigen Tempura-Garnelen und saftigen Sushi-Garnelen, dazu süße Mango, knackige Gurke, cremige Avocado, Wakame, Edamame und gerösteter Sesam – leicht, bunt und voller Geschmack.

## 508. Veggie Bowl

14€



FrISChe Bowl mit Mango, Gurke, Avocado, Wakame, Edamame und saisonalem Gemüse. Verfeinert mit geröstetem Sesam für eine harmonische Kombination aus FrISChe, Leichtigkeit und Geschmack.

# SUSHI MENÜ

<b>520. Veggie Mix Set</b>	<b>10€</b>
6 Avocado Maki, 6 Kappa Maki, 6 Oshinko Maki	
<b>521. Veggie Mix Set 2</b>	<b>11,50€</b>
6 Avocado Maki, 6 Kappa Maki, 8 Avocado I.O (Nr.306)	
<b>522. Lachs Set</b>	<b>15€</b>
8 Sake Avcado I.O (Nr.301), 6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri	
<b>523. Set For Two</b>	<b>35,50€</b>
6 Sake Big Roll (Nr.370), 8 Sake Avo I.O (Nr.301), 8 California I.O (Nr.300), 6 Avocado Maki, 6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri	
<b>524. Tumi Set</b>	<b>9,50€</b>
6 Avocado Maki, 1 Sake Nigiri, 1 Tamago Nigiri, 1 Ebi Nigiri	
<b>525. Maki Mix Set</b>	<b>11€</b>
6 Gurke Maki, 6 Sake Maki, 6 Maguro Maki	
<b>526. Tuna Set</b>	<b>16,50€</b>
8 Thunfisch Avcado I.O (Nr.304), 6 Thunfisch Maki, 2 Thunfisch Nigiri	
<b>527. Set for 3</b>	<b>41€</b>
6 Sake Big Roll (Nr.370), 4 Dragon Fire Rolls (Nr.450), 8 California I.O (Nr.300), 8 Sake Mini Roll (Nr.350) 6 Kappa Maki, 6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri, 1 Maguro Nigiri, 1 Ebi Nigiri	
<b>528. Upper Class for 4</b>	<b>75€</b>
6 Sake Big Roll (Nr.370), 4 Lachs Sashimi, 4 Salmon Tempura Rolls (Nr.454), 4 Blazing Unagi Rolls (Nr.455) 8 California I.O (Nr.300), 8 Sake Mini Roll (Nr.350), 8 Philadelphia I.O (Nr.308), 6 Avocado Maki, 6 Sake Maki, 6 California Maki, 2 Sake Nigiri, 1 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 1 Avocado Nigiri	

## INSIDE OUT ROLLS

8 Stück

<b>300. California</b>	<b>8€</b>
Surimi & Avocado, Tobiko	
<b>301. Sake Avocado</b>	<b>8,50€</b>
Lachs Avocado, Tobiko	
<b>302. Sake Kappa</b>	<b>8,50€</b>
Lachs, Gurken, Tobiko	
<b>303. Maguro Kappa</b>	<b>9,50€</b>
Thunfisch, Gurken, Tobiko	
<b>304. Maguro Avocado</b>	<b>9,50€</b>
Thunfisch, Avocado, Tobiko	
<b>305. Ebi Avocado</b>	<b>8,50€</b>
Garnelen & Avocado, Tobiko	
<b>306. Avocado Kappa</b> 	<b>8€</b>
Gurken & Avocado, eingelegter Rettich, Sesam	
<b>307. Lachstatar</b> 	<b>8,50€</b>
Lachs scharf, Gurken, Tobiko	
<b>308. Philadelphia</b>	<b>8,50€</b>
Lachs, Gurken, Avocado, Rucola	
<b>309. Kappa Frischkäse</b>	<b>7€</b>
Gurken, Frischkäse, Sesam	
<b>310. frittierte Hähnchen</b>	<b>7€</b>
Gurken, Sesam,	


## SOMMERROLLEN SUSHI

8 Stück

<b>320. Sommer Surimi</b>	<b>7,50€</b>
Frische Sommerrollen Sushi mit Salat, Gurke, Avocado und Surimi.	
<b>321. Sommer Ebi</b>	<b>7,50€</b>
Frische Sommerrollen Sushi mit Salat, Gurke, Avocado und Garnele.	
<b>322. Sommer Lachs</b>	<b>7,50€</b>
Frische Sommerrollen Sushi mit Salat, Gurke, Avocado und Lachs.	
<b>323. Sommer Veggie</b>	<b>7,50€</b>
Frische Sommerrollen Sushi mit Salat, Gurke, Avocado und eingelegtem Rettich.	

## PANIERTE MINI ROLLS

8 Stück

<b>350. Sake</b>	<b>6€</b>
Lachs Gurke	
<b>351. Ebi</b>	<b>6€</b>
Garnelen & Avocado	
<b>352. Hähnchen</b>	<b>6€</b>
Gurken & frittierte Hähnchen	
<b>353. Veggie</b> 	<b>6€</b>
Gurken & Avocado	
<b>354. Maguro</b>	<b>6€</b>
Thunfisch, Gurke	

## PANIERTE BIG ROLLS

6 Stück

<b>370. Sake</b>	<b>8,50€</b>
Lachs, Gurke, Frischkäse	
<b>371. Ebi</b>	<b>8,50€</b>
Garnelen & Avocado, Frischkäse	
<b>372. Hähnchen</b>	<b>8,50€</b>
Gurken & frittierte Hähnchen, Frischkäse	
<b>373. Veggie</b> 	<b>8,50€</b>
Gurken & Avocado, Frischkäse	
<b>374. Maguro</b>	<b>8,50€</b>
Thunfisch, Gurke, Frischkäse	

## SUSHI WAFFLES

<b>550. Sake Tatar</b>	<b>7,50€</b>
------------------------	--------------

Knusprige Wantan belegt mit Lachs, Avocado, Gurke, Chili-Mayo, Schnittlauch, Sesam.

<b>551. Surimi Tatar</b>	<b>7,50€</b>
--------------------------	--------------

Knusprige Wantan belegt mit Surimi, Avocado, Gurke, Chili-Mayo, Schnittlauch, Sesam.

<b>552. Veggie</b>	<b>7,50€</b>
--------------------	--------------

Knusprige Wantan belegt mit Avocado, Gurke, Chili-Mayo, Schnittlauch, Sesam.

<b>553. Maguro Tatar</b>	<b>7,50€</b>
--------------------------	--------------

Knusprige Wantan belegt mit Thunfisch, Avocado, Gurke, Chili-Mayo, Schnittlauch, Sesam.

## ONIGIRI 2 Stück

<b>570. Sake Tatar</b>	<b>7€</b>
------------------------	-----------

Dreieckig geformtes Reisbällchen, gefüllt mit leicht scharfem Lachs-Tatar und umhüllt von Nori-Alge.

<b>571. Tamago Avocado</b>	<b>7€</b>
----------------------------	-----------

Dreieckig geformtes Reisbällchen, gefüllt mit gekochtem Ei und Avocado, umhüllt von Nori-Alge.

<b>572. Ebi Tatar</b>	<b>7€</b>
-----------------------	-----------

Dreieckig geformtes Reisbällchen, gefüllt mit Garnelen-Tatar, umhüllt von Nori-Alge.




<b>573. Maguro Tatar</b>	<b>7€</b>
--------------------------	-----------

Dreieckig geformtes Reisbällchen, gefüllt mit Thunfisch-Tatar, umhüllt von Nori-Alge.

# ABURI 7 stück

- 400. Maguro Aburi (Thunfisch) 16,50€**  
In hausgemachter Soße mit fein gehacktem Ingwer und Schnittlauch
- 401. Sake Aburi (Lachs) 15,50€**  
In hausgemachter Soße mit fein gehacktem Ingwer, grüne Äpfel und Schnittlauch
- 402. Izumidai Aburi 15,50€**  
In hausgemachter Soße mit fein gehacktem Ingwer und Schnittlauch



## TUMI SPEZIAL ROLLS

	4 St.	8 St.
<b>450. Dragon Fire Roll</b>  Frittierte Garnelen, Frischkäse und Avocado garniert mit flambiertem Lachstatar, Pfeffer und Kartoffelchips, Teriyakisoße.	8,50€	16,50€
<b>451. Ocean Jewel Roll</b> Surimi, Avocado, Gurken und Frischkäse, Sesam ummantelt mit Sushi-Garnelen, Wakame, Tobiko.	8€	16€
<b>452. Golden Salmon Roll</b> Lachs, Avocado und Gurke mit Lachsscheiben umwickelt und einem feinen LachstatarKresse-Topping, Mayonnaise, leicht scharf, Sesame.	9€	17€
<b>453. Hokkaido Roll</b>  Süßkartoffel-Tempura, Gurken, Sesam, Frischkäse, ummantelt mit Avocado, Chilimayo, Schnittlauch.	8€	16€
<b>454. Salmon Tempura Roll</b> panierte Garnelen, Frischkäse, Avocado ummantelt mit Lachs, garniert mit Spicy Mayo, Teriyakisoße und Schnittlauch.	7,50€	14,50€
<b>455. Blazing Unagi Roll</b> panierte Garnelen, Gurken, Avocado, Frischkäse, Sesam, ummantelt mit gegrilltem Aal, Teriyakisoße und Schnittlauch.	8€	16€
<b>456. Buddha Roll</b>  Avocado, Gurken, eingelegter Rettich, Gurken, Sesam, Frischkäse im Tofumantel und Teriyaki Soße	7€	14€
<b>457. Unagi Salmon Roll</b> Lachs, Gurken, Avocado, Frischkäse, Sesam ummantelt mit gegrilltem Aal, Teriyakisoße und Schnittlauch.	8€	16€
<b>458. Hot &amp; Spicy Lachs</b> Scharfes Lachstatar, Gurken, Frischkäse, ummantelt mit Avocado und Sesam, Safron.	8€	16€
<b>459. Volcano Roll</b> Frittierte Garnelen, Frischkäse und Avocado garniert mit flambiertem Thunfisch-tatar, Pfeffer und Kartoffelchips, Teriyakisoße.	8,50€	16,50€
<b>460. Tokyo Inferno Roll</b> Scharfes Thunfisch-Tatar, Gurken, Frischkäse, ummantelt mit Avocado und Sesam, Safron.	8€	16€

## MAKI 6 Stück

<b>200. Kappa</b>  Gurken	4€
<b>201. Avocado</b> 	4€
<b>202 Oshinko</b>  Eingelegter Rettich	4,50€
<b>203. Tamago</b> Süßes Omelette	4,50€
<b>204. California</b> Surimi & Avocado	4,50€
<b>205. Sake</b> Lachs	4,50€
<b>206. Sake Avocado</b> Lachs Avocado	4,50€
<b>207. Sake Kappa</b> Lachs Gurke	4,50€
<b>208. Maguro</b> Thunfisch	5€
<b>209. Maguro Avocado</b> Thunfisch & Avocado	5€
<b>210 Paprika 4,50€</b> 	4,50€
<b>211. Unagi 4,50€</b> Gegrillter Aal	4,50€
<b>212. Mango Frischkäse</b>	4,50€
<b>213. Lachs scharf</b> 	4,50€
<b>214 Inari</b>  Tofu	4,50€
<b>215. frittierte Hähnchen</b>	4€
<b>216. Ebi</b> Garnelen	4,50€
<b>217. Ebi Avocado</b> Garnelen & Avocado	4,50€

## NIGIRI 2 Häppchen

<b>250. Avocado</b> 	4,50€
<b>251. Ebi</b> Garnelen	5€
<b>252. Inari</b> Tofu	4,50€
<b>253. Sake</b> Lachs	4,50€
<b>254. Tamago</b> Süßes Omelette	4,50€
<b>255. Maguro</b> Thunfisch	5€
<b>256. Izumidai Tilapia</b>	5€
<b>257. Unagi</b> Gegrillter Aal	5€
<b>258. Flambierte Lachs</b>	5€
<b>259. Flambierte Izumidai</b>	5€
<b>260. Tulips</b>  Frischkäse oder scharfe Lachs umwickelt in dünnen Gurkenscheiben	6,50€
<b>261. Hotategai</b> Jakobsmuscheln	5€
<b>262. Flambierte Hotategai</b> Jakobsmuscheln	5€
<b>263. Pfeffersalmon</b>	5,50€
<b>264. Pfeffertuna</b>	6€
<b>265. Gunkan Lachs scharf</b> Lachstatar, Avocado, Spicy-Mayo, Fischrogen und Frühlingszwiebeln	5,50€
<b>266. Gunkan Tobiko</b> Fischrogen	4,50€

## SASHIMI 5 Stück

<b>290. Sake</b> Lachs	13€
<b>291. Maguro</b> Thunfisch	17€
<b>293. Mix</b>	15€

# GETRÄNKE

## HOMEMADE

350ml / 5€

### 100. Galaxy Lychee

Lychee mit Butterfly pea tea

### 101. Da Chanh

Limettensaft, Rohrzucker und Minze

### 102. Thom Dua

Ananassaft und Kokosmilch

### 103. Tra Da

Grüntee mit Limettensaft, Rohrzucker

### 104. Red Sensation

Beeren Grüntee

### 105. Beeren Ade 4,50€

Beeren Soda

### 106. Mango Ade 4,50€

Mango Soda

### 110. Maracuja Ade 4,50€

Maracuja Soda

## KAFFEE

5€

### 125. (warm) Viet. Kaffee <sup>Ka</sup>

### 126. (kalt) Sapa Kaffee <sup>Ka</sup>

.....

G. Gluten	K. Krebstiere	Sch. Schalenfrüchte
Wz. Weizen	Ei. Eier	Man. Mandel
Ro. Roggen	F. Fisch	Has. Haselnüsse
Ge. Gerste	Er. Erdnuss	Wal. Walnüsse
Haf. Hafer	So. Sojabohnen	Ka. Kaschunüsse
Di. Dinkel	M. Milch	Pec. Pecannüsse
Kam. Kammut	Sel. Sellerie	Pa. Paranüsse
Ka. Kaffein	Sen. Senf	Pi. Pistazien
	Ses. Sesamsamen	Mac. Macadamia
	Su. Schwefeldioxid	
	Lu. Lupinen	
	W. Weichtiere	
	Ko. Konservierungstoff	

## SAFT

350ml 4€ / 250ml 2,70€

### 107. Ananassaft/ Schorle

### 108. Orangensaft/ Schorle

### 109. Apfelsaft/ Schorle

## SHAKE

350ml / 5€

### 116. Summer Breeze <sup>Haf</sup>

Ananassaft mit Hafer-Drink und Minze

### 117. Morgenrot

Beeren Shake

### 118. Mango Lassi <sup>M</sup>

Mango shake mit Sahne, Milch und Kokosmilch

### 119. Erdbeer Uyu

Erdbeer Marmelade mit Milch

## TEE

350ml / 5€ (alle mit Honig)

### 155. Herbstlaub

Zitronen, Minze, Ingwer, Kumquat und Zitronengras

### 156. Hanoi's Winter

Orange, Ingwer, Zitrone, Minze, Kumquat

### 157. Rose on Water

Rosenblüten Tee mit Jasmin-Grüntee, Zitrone

### 158. Zen Garten

Goji Beeren, Ingwer, Schwarztee

## SOFTDRINK

200ml/ 3,50€

**185. Cola** <sup>Ka</sup>

**186. Cola Zero** <sup>Ka</sup>

**187. Wasser Naturell**

**188. Wasser Naturell 750ml 5,50€**

**189. Wasser Classic 750ml 5,50€**

## COCKTAILS

300ml / 8,0€

**130. Hanoi Mule**

Absolut Vodka mit Ingwerbier, Limettensaft und Gurke

**131. Tumi Sour**

Gordon Gin, Limettensaft, Basilikum

**132. Espresso Martini**

Absolut Vodka, Espresso, Zucker, Kaffeelikör

**133. Sunset**

Sierra Tequila, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine

**134. Lychee Comfort**

Gordon Gin, Lycheesaft, Limettensaft

**135. Cucumer Mojito**

Havana, Gurke, Limettensaft, Zucker

**136. Blue Kamikaze**

Absolut Vodka, Limettensaft, Blau Curacao

## APERITIFS

300ml / 6,50€

**140. Hugo**

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette

**141. Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe

**142. Beeren Lillet**

Lillet Blanc, Beerenmix, Soda, Minze, Lime Soda.

**143. Blue Pine Fizz**

Aperol, Ananassaft, Soda, Limettensaft,  
Blau Curacao

## BIER

0,33L / 4,50€

**145. Flasche Bier von Bernauer Brauerei**

**Helles/Schwars**

**146. Alkoholfreie Bier** <sup>G</sup>

**147. Radler** <sup>G</sup>

**148. Choya Sake 100ml**

**(Warm/kalt) 7,50€**

G

## WEIN

**150. Weißwein**

**Lugana DOC – Cantina Delibori, Italien**

Frisch, harmonisch und elegant. Dieser Lugana begeistert mit Aromen von weißen Blüten und Zitrusfrüchten. Ein trockener Weißwein vom Gardasee – perfekt zu Sushi, Sommerrollen, Fisch oder feinen Reisgerichten.

**0,2L – 6,90€**

**Sauvignon Blanc Friuli DOC – I Magredi, Italien**

Knackig und lebendig mit Noten von Stachelbeere, grünem Apfel und Zitrus. Ein charaktvoller Sauvignon Blanc aus dem Friaul, der hervorragend mit vietnamesischen Kräutern, Garnelen, Sushi und Salaten harmoniert.

**0,2L – 6,50€**

**151. Rotwein** <sup>Su</sup>

**Pinot Noir – Bouchard Aîné & Fils, Frankreich**

Ein feiner, fruchtiger Rotwein mit Aromen von roten Beeren und einem Hauch Würze. Elegant und weich am Gaumen – ideal zu gegrilltem Fleisch, Ente, Rind in Pfeffersauce oder vietnamesischen Klassikern wie Bún Bò oder Frühlingsrollen.

**0,2L – 6,50€**

**152. Weinschorle 0,2L – 6€**

**153. Flasche Wine 0,75l**

Lugana 25€

Sauvignon Blanc 24€

Pinot Noir 25€

Rose 26,5€

**154. Rosewein 0,2L – 7€**

**Rosé „SELECTION“ – Weingut, Pfaffl, Österreich**

Fruchtig-frischer Rosé mit Aromen von Erdbeeren und roten Beeren. Trocken, lebendig und angenehm leicht – ideal als Aperitif oder zu Sushi, gebratenem Fleisch, würzigen Nudelsuppen und vietnamesischen Vorspeisen.

# BEILAGE

- 90. Dips 1€
- 91. Reis 1,50€
- 92. Reismudeln/  
Reisbahnnudeln/ Glasnudeln 2,50€
- 93. Ramen/ Udon 3,50€
- 94. Soße 3€ (Curry, Teriyaki...)
- 95. Sushi 1€ (Ingwer, Wasabi)
- 96. frittierte Hähnchen 7€
- 97. frittierte Ente 9€
- 98. frittierte Tofu 7€

# NACHSPEISE

- 85. Chia mama 4,50€

Mango Chiasamen Pudding, Kokosmilch

- 86. Mochi Eis 5,50€

Feine Reiskuchenkugeln mit cremiger Eisfüllung – außen zart, innen eisgekühlt.

- 87. Cripsy Wantan 5€<sup>Wz</sup>

4 frittierte Wantan gefüllt mit süßen Bohnen, dazu Honig und Puderzucker.

- 88. Cake of the day 5€

- 89. Apfel Gyoza 5,50€<sup>Wz</sup>

frittierte Gyoza mit Apfel-Füllung