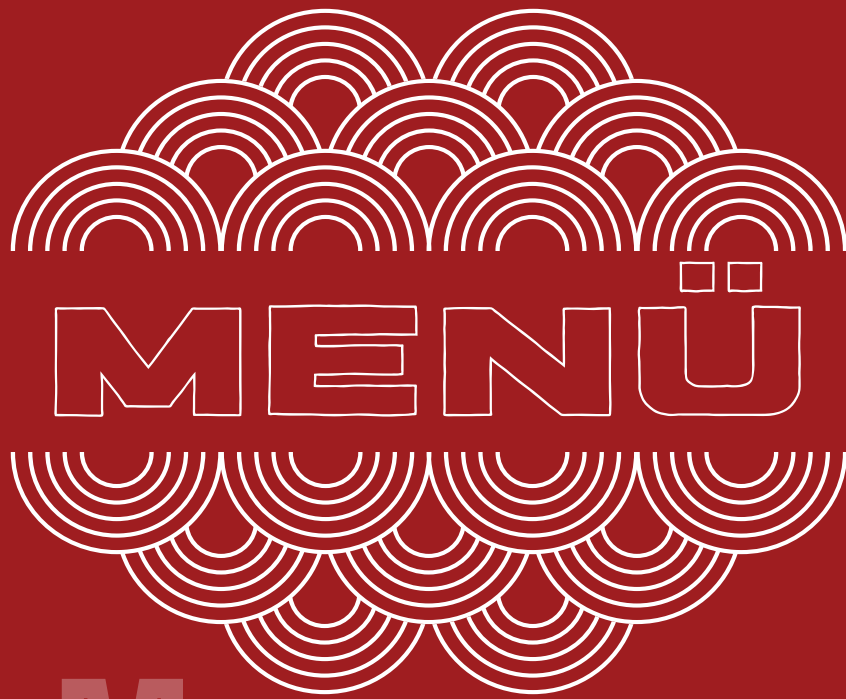




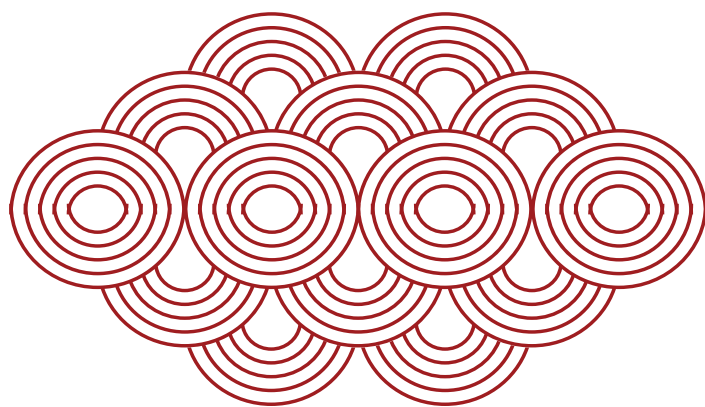
Y A M

Y A M

Y A M

Schiffstraße 4
est. 2024





STARTERS

 Kimchi 5.0

traditionell fermentierter Chinakohl
mit koreanischen Gewürzen

Yakitori-Spieße 7.0

Hühnchenspieße, angemacht mit
Teriyakisauce

 Edamame 8.0

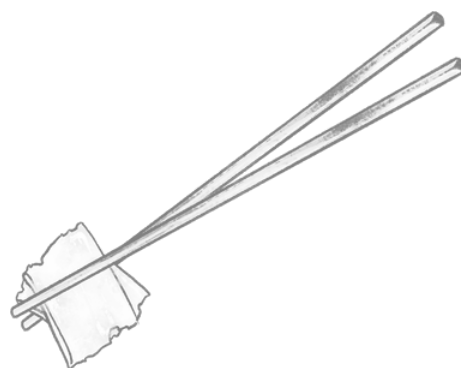
Geröstete Sesamkörner, Sesamöl
und Olivenöl

Enoki im Schlafrock 9.0

Enokipilze, eingerollt in Bacon

Kimchi mit Chashu 14.0

Fermentierter Chinakohl mit
eingelegtem Schweinebauch



EVERYBODY'S DARLING

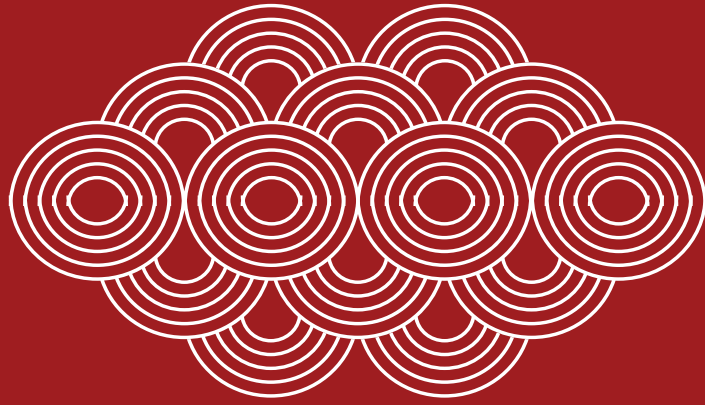
 Bulgarische Ofenfreude 15.0

Warmer Schafskäse auf frisch
gebackenem Brot mit confiertem
mediterranen Gemüse

Carpaccio Black Angus 17.0

Fein aufgeschnittenes Black Angus Rind
angerichtet im Schiffstraßen-Style





RAMEN

 **Miso Ramen** 15.0
Deftige Miso-Brühe | Seidentofu | Enokipilze |
Pak Choi | Sprossen

 **Kürbis Ramen** 15.0
Hokkaidokürbis | Maronen | Rote Beete | Schafskäse |
Frühlingszwiebeln | Sprossen | Ramen Ei

Shoyu Ramen 16.0
Hühnerbrühe | Misohuhn | Pilze | Frühlingszwiebeln |
Sprossen | Ramen Ei

Chashu Ramen 16.0
Hühnerbrühe | marinierter Schweinebauch | Pilze | Pak
Choi | Frühlingszwiebeln | Ramen Ei

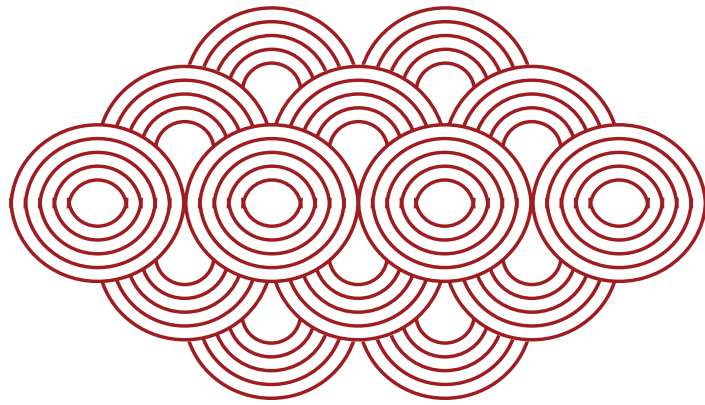
Tan Tan Men Ramen 16.0
Hühnerbrühe mit Sojamilch | Gemischtes Hack |
Sprossen | Pak Choi | Ramen Ei

Trüffel Ramen 23.0
Hühnerbrühe | Trüffel | Black Angus | Parmesan |
Sprossen | Ramen Ei



EXTRAS

 Ramen Ei 2.0
Tan Tan Hack 3.0
Miso Hühnchen 4.0
Chashu Schweinebauch 4.0
 Enoki Pilze 5.0
Black Angus 6.0



FRIEDRICHS FAVS

BABUSHKA EKATERINA'S PELMENI

13.0

traditionelle Teigtaschen, liebevoll von Hand gefertigt und mit würziger Fleischfüllung. Serviert mit Schmand und Madagaskar-Pfeffer

BORSCH NACH DADJA FEDJA'S ART

16.0

Kräftige Rote-Bete-Suppe nach osteuropäischer Art – mit Karotten, Kartoffeln, Kohl, zartem Rindfleisch und einem Klecks Schmand. Serviert mit Borodinsky Brot und ukrainischem Bauchspeck, hausgemacht und herzhaft



-vegan



-vegetarisch



