



SUSHI & ASIA KITCHEN

Getränke

— COLD DRINKS —

Coca Cola ^{1,3} / Zero ^{1,3} Fl. 0,33l **3,50€**
0,5l **4,90€**

Sprite ^{1,3} / Fanta ^{1,3} Fl. 0,33l **3,50€**
0,5l **4,90€**

Aqua Morelli (spudel) Fl. 0,25l **3,20€**
Fl. 0,75l **7,50€**

Aqua Morelli (still) Fl. 0,25l **3,20€**
Fl. 0,75l **7,50€**

Ginger Ale, Bitter Lemon ^{3,7,4} 0,2l **3,60€**

Tonic Water (Thomas Henry) Fl. 0,2l **3,60€**

Vitamalz Fl. 0,33l **3,80€**

Mangosaft/ -schorle 0,4l **4,20€**

Lycheesaft/ -schorle 0,4l **4,20€**

Orangensaft/ Apfelsaft 0,2l **3,00€**

— HOMEMADE DRINKS —

Chanh Da ⁴ 6,90€

mit frischen Limetten, Kumquats, brauner Zucker, Minze

Chanh Leo ⁴ 6,90€

mit frischen Limetten, Maracuja, Kumquats, brauner Zucker, Minze

Strawberry Limonade ¹ 6,90€

Erdbeere, Minze, Erdbeersirup, Soda

Zitronengras Limonade 6,90€

frische Zitronengras, Limette, Zitronengras Sirup, Soda



– TEE & KAFFEE –

Grüntee	4,00€	Kaffee ⁶	3,20€
Jasmintee	4,00€	Espresso	3,20€
Ingwertee	4,90€	Cappuccino ^G	3,50€
Ingwer, Limetten, Minze, Kumquats, Gojibeeren, und Honig		Latte Macchiato ^G	3,80€
Minztee	4,90€	JAVU Tee	5,20€
Minze, Limetten, Kumquats, Gojibeeren, und Honig		Ingwer, Limetten, Minze, Rosenblüten, Gojibeeren, Kumquats und Honig	
Zitronengras Tee	4,90€	Vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch	
Zitronengras, Limetten, Kumquats, Gojibeeren, und Honig		4,90€	

– BIER –



Krombacher Pils vom Fass	0,3l	3,60€
	0,5l	5,50€
Krombacher Pils Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,60€
Radler Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,60€
JAVU Biertower	2l	17,00€
Krombacher Weizen Naturtrüb, Dunkel oder Alkoholfrei	Fl. 0,5l	5,50€
Saigon	Fl. 0,33l	4,10€
Tiger	Fl. 0,33l	4,10€

— APERITIF —

Aperol Spritz ³ 7,50€

Scavy Ray Prosecco, Aperol, Organe

Lilet Wildberry 7,50€

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren

Hugo 7,50€

Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, Minze

Gin Tonic ^{3 7 4} 8,50€

4 cl Gin, Tonic Water

— WEIßWEINE —

Weißer Burgunder trocken ⁸ 0,2l 6,90€

Baden, fruchtig Aromen von Apfel und Birne, säurearm

Riesling halbtrocken ⁸ 0,2l 6,90€

Rheingau, feine Restsüße eingebunden in krätiger Säure

Ulisse Pecorino ⁸ trocken 0,75l 36,00€

Italien, helles Strohgelb, fruchtige Noten von weißem Pfirsich, Ananas und kandierten Zitrusfrüchten Am Gaumen mit viel Extrakt, frischer Säure und zarter Mineralität.

Chardonnay ⁸ trocken 0,75l 42,00€

Pfalz, Friedrich Becker, helles Gelb, feiner Duft von gelben Früchten, Butter und Birne Am Gaumen saftig, elegant

Sauvignon Blanc Kaitui ⁸ trocken 0,75l 42,00€

Plalz, Markus Schneider, Frische und eleganter Frucht, Aromen nach Stachelbeeren, Grapefruit und Limette unterlegt mit feinen Kräutertönen



— ROSÉ —

Rosé D'une Nuit ⁸ 0,2l **7,50€**
Rheinhessen, feiner, eleganter Frucht, trocken

— PROSECCO —

Scavy Ray Prosecco ⁸ 0,1l **5,50€**

— ROTWEINE —

Principe delle Rocche ⁸ trocken 0,2l **6,90€**
Italien, ausdrucksvoller, kräftiger, warmer Rotwein

Spätburgunder ⁸ halbtrocken 0,2l **6,90€**
Baden, Aromen von Schwarzkirschen und Brombeeren
samtig und kräftig

Primitivo Tank No32 ⁸ trocken Fl. 0,75l **29,50€**
Italien, köstliche Aromen von vollreifen Süßkirschen,
getrockneten Datteln, Feigen und Rosinen

Black Print Cuvée Merlot ⁸ trocken Fl. 0,75l **45,00€**
Pfalz, Markus Schneider, Tiefschwarz, dicht, elegant und geschmeidig
Aromen nach Cassis, Brombeere, Blaubeere

– SUPPEN & VORSPEISEN –



07. Seetang Salat mit Lachs 10,50€

08. Lachs Tataki ^h 12,90€

angebratenes Lachsfilet mit Sesamkruste
serviert mit Trüffelöl und hausgemachten Sauce

09. Tuna Tataki ^h 15,90€

angebratenes Thunfischfilet mit Sesamkruste
serviert mit Trüffelöl und hausgemachten Sauce

10. Lachstatar 10,90€

Tatar von Lachs, ganiert mit Avocado, Mango,
Tobiko und einer hausgemachten Sauce

11. Wan-tan Suppe 5,90€

Wan-Tan mit Fleischfüllung, Chinakohl,
Zuckerschoten, Champignon

12. Kokos Suppe

Cremige Kokosuppe mit Tom Yum, Champignon,
garniert mit Schnittlauch, Dill und Koriander

a. Huhn 5,90€ c. Lachs 6,90€

b. Garnelen 6,50€ d. Tofu 5,90€

13. Gebackene Garnelen (5 Stück) 5,90€

serviert mit Beilagensalat und Sweet-Chili-Soße

14. Homemade Salmonball (4 Stück) 6,90€

hausgemachte Lachsbällchen mit Beilagensalat
Erdnüsse und Sweet-Chili-Soße



15. Minifrühlingsrolle (8 Stück) 5,50€

Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Soße

16. Nem Ran ^e 6,90€

Traditionelle Frühlingsrollen mit feingehackten Garnelen, Schweinefleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Kohlrabi dazu Erdnüsse und einem Sweet-Chili-Soße, serviert mit Beilagensalat

17. Wan-Tan gebacken ^e (5 Stück) 5,90€

gebackene Wan Tan mit zarter Fleischfüllung, dazu Beilagensalat und Erdnüsse und Sweet-Chili-Soße

19. Sommerrollen ^e (4 Stück)

Traditionelle, hausgemachte Sommerrollen mit verschiedenem Salat, Radicchio, Rucola und Erdnüssen, gerollt in Reispapier mit einer Limetten-Ingwer-Sauce, serviert mit Salat

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| a. Ebi Tempura (gebackene | b. Rind 12,50€ |
| Garnelen) 12,50€ | c. Tofu 12,00€ |



— NUDELSUPPE —

Der beliebte Klassiker in der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Rind und Huhn, garniert mit Schnittlauch und Koriander

- 23. Pho Ga (Huhn) 13,90€
- 24. Pho Bo (Rind) 14,90€
- 25. Pho Tofu 13,90€
- 26. Bun Ca 14,90€

Reisnudeln Suppe mit Salmonball
abgeschmeckt mit Limettensaft



— SALATE^e —

- 30. Hähnchenbrust gebacken 14,00€

Knackige Salate, Radicchio, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse. Olivenöl und verfeinert mit der hausgemachten Chili-Limetten-Vinaigrette

- 31. Argentinisches Hüftsteak 16,50€

Knackige Salate, Radicchio, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse. Olivenöl und verfeinert mit der hausgemachten Chili-Limetten-Vinaigrette

- 32. Knusprige Ente (medium) 17,50€

Knackige Salate, Radicchio, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse. Olivenöl und verfeinert mit der hausgemachten Chili-Limetten-Vinaigrette

- 33. Garnelen 17,00€

Knackige Salate, Radicchio, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse. Olivenöl und verfeinert mit der hausgemachten Chili-Limetten-Vinaigrette

- 35. Nom Du Du 16,50€

Vietnamesische grüne Papaya, Zuckerschoten, Garnelen, Tomaten, gerösteter Sesam, Erdnüsse, Minze, Koriander, abgeschmeckt mit einer Chili-Limetten-Vinaigrette

– NUDELN –

40. Bun (Nem) ^e 15,50€

Warme Reismudeln mit Frühlingsrollen (Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Karotten, Morcheln) frischen, verschiedenen Salaten, Rucola, Sprossen und mit einem Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen

41. Knusprige Entenbrust (medium) ^e 17,50€

Warme Reismudeln mit frischen, verschiedenen Salaten, Rucola, Sprossen und mit einem Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen

42. Argentinisches Hüftsteak ^e 16,50€

Warme Reismudeln mit frischen, verschiedenen Salaten, Rucola, Sprossen und mit einem Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen

43. Bun Ca Hoi ^e 16,50€

Warme Reismudeln mit Lachsbällchen, frischen verschiedenen Salaten, Rucola, Sprossen und mit einem Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen



Main

— GEFLÜGEL UND RIND —

(unsere Entenbrust sind alle medium)

50. Curry Huhn ^e 14,50€

Mit frischer Ananas, Champignons, Paprika, Kokosmilch, Salat, rotem Curry, Erdnüssen und verfeinert mit einem Limetten-Ingwer-Dressing, serviert mit Reis

51. Cocos-Noodle-Chicken ^e 14,90€

Hühnerbrust gebacken mit Reisbandnudeln, Salat, Kokosmilch, Kräuterseitling, Zuckerschoten, Zimt, Anis und Limetten-Ingwer-Dressing, Erdnüssen

52. Ente Curry (medium) ^e 17,50€

Knusprige Ente mit frischer Ananas, Paprika, Champignons, Kokosmilch, Krautsalat, rotem Curry, Erdnüssen und Kräutern, dazu Reis

53. Cocos-Noodle-Ente ^e 17,50€

Knusprige Ente mit Kokosmilch, rotem Curry, Zimt, Anis, Kräuterseitling, Zuckerschoten Krautsalat, Reisbandnudeln, Erdnüssen und Kräutern

54. Ente Teriyaki 17,50€

Knusprige Ente mit Chinakohl, Kräuterseitling, Kaiserschoten, Kräutern und Reis

55. Ente-Noodle-Teriyaki 17,50€

Knusprige Ente mit Chinakohl, Kräuterseitling, Kaiserschoten, Kräutern, dazu Reisbandnudeln

56. Beef Curry ^e 16,50€

Argentinisches Hüftsteak, geschnetzeltes mit frischer Ananas, Paprika, Champignons, Kokosmilch, Krautsalat, Erdnüssen und rotem Curry, dazu Reis

57. Beef-Noodle-Curry ^e 16,50€

Argentinisches Hüftsteak, geschnetzelt, mit Kokosmilch, rotem Curry, Zimt, Anis, Krautsalat, Kräuterseitling, Zuckerschoten, Erdnüssen und Reisbandnudeln

58. Beef Teriyaki 16,50€

Argentinisches Hüftsteak, geschnetzelt, Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit der Soja-Balsamico, serviert mit Reis

59. Beef-Noodle-Teriyaki 16,50€

Argentinisches Hüftsteak, geschnetzelt, Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit der Soja-Balsamico, serviert mit Reisbandnudeln



— FISCH UND GARNELEN —

- 60. Lachs Teriyaki** **19,90€**
Lachs gebraten, Chinakohl, Kräuterseitling, Dill, Schalotten, Soja-Balsamico Dressing, serviert mit Reis
- 62. Lachs-Noodle-Teriyaki** **19,90€**
Lachs gebraten, Chinakohl, Kräuterseitling, Dill, Schalotten, Soja-Balsamico Dressing, serviert mit Reisbandnudeln
- 63. Lachs-Noodle-Curry^e** **19,90€**
gebratener Lachs mit Kokosmilch, Curry, Zimt, Anis, Kräuterseitling, Zuckerschoten, Krautsalat, Erdnüssen und Reisbandnudeln
- 64. Garnelen Curry^e** **17,50€**
Garnelen mit frischer Ananas, Champignons, Paprika, Kokosmilch, Salat, rotem Curry, Erdnüssen und verfeinert mit einem Limetten-Ingwer-Dressing, serviert mit Reis
- 65. Garnelen-Noodle Curry^e** **17,50€**
Garnelen mit Kokosmilch, Curry, Zimt, Anis, Kräuterseitling, Zuckerschoten, Krautsalat, rotem Curry, Erdnüssen und Reisbandnudeln

— TOFU —

- 70. Tofu Curry^e** **13,50€**
Würziger Tofu mit Kokosmilch, Gemüse, rotem Curry, Salat, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit Reis
- 71. Tofu Noodle Curry^e** **13,50€**
Würziger Tofu mit Kokosmilch, Zimt, Anis, Kräuterseitling, Zuckerschoten rotem Curry, Salat, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit Reisbandnudeln
- 72. Bun chay^e** **13,50€**
Reisnudeln mit Tofu und Salat, Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit Erdnüssen
- 73. Tofu Teriyaki** **13,50€**
Gebakener Tofu Teriyaki mit Chinakohl, Kräuterseitling, Kaiserschoten, Reis
- 74. Tofu-Noodle Teriyaki** **13,50€**
Tofu Teriyaki, Chinakohl, Kräuterseitling, Kaiserschoten mit Reisbandnudeln

Sushi

— NIGIRI (2 STÜCK) —

Reis wird mit den Händen zu einer kleinen Rolle gedrückt und belegt

N1. **Avocado** 4,20€

N2. **Kani** ¹¹ 4,20€
Surimi

N3. **Fire Sake** 5,50€
Feuerlachs

N4. **Sake** 4,20€
Lachs

N5. **Anago** 5,50€
gegrillte Aal

N6. **Hotate Gai** 5,50€
Jakobmuscheln

N7. **Ebi** 5,20€
eingelegte Garnelen

N8. **Tobiko** 6,00€
Fischrogen

N8a. **Maguro Gunkan** 6,00€
würziger Spicy Thunfisch

N9. **Maguro** 5,00€
Thunfisch

N10. **Fire Maguro** 5,50€
Feuer Thunfisch



— MAKI —

mit einer Bambusmatte gerollt in Reis und außen Noriblatt

- | | |
|------------------------------|-------|
| M11. Tuna | 7,50€ |
| würziger Spicy Thunfisch | |
| M12. Avocado | 6,50€ |
| Avocado | |
| M13. Sake | 7,50€ |
| Lachs | |
| M14. Ebi | 7,00€ |
| eingelegte Garnelen | |
| M15. Fry Ebi | 8,00€ |
| gebackene Garnelen | |
| M16. Tekka | 7,50€ |
| Thunfisch | |
| M17. Anago | 7,00€ |
| Salzwasseraal gegrillt | |
| M18. Kappa | 6,50€ |
| Gurke | |
| M19. Californi | 7,00€ |
| Surimi, Avocado | |
| M20. Salmon Skin | 7,00€ |
| Lachsbauch gebacken, Avocado | |



— INSIDE-OUT-ROLL (8 STÜCK) —

Mit einer Bambusmatte gerollt in Nori und außen Reis mit Sesam oder Tobiko

S1. Alaska	13,00€
Lachs, Avocado, Tobiko	
S2. California ¹¹	12,00€
Surimi, Gurke, Frischkäse, Sesam	
S3. California 2 ¹¹	12,00€
Surimi, Avocado, Tobiko	
S4. Unacado	13,00€
Aal, Avocado, Tobiko	
S5. Tekka Maguro	14,00€
roher Thunfisch, Avocado, Tobiko	
S5a. Spicy Tuna	14,00€
würziger Spicy Thunfisch, Gurke, Sesam	
S6. Hotategai	13,00€
Jakobmuschel, Avocado, Tobiko	
S7. Salmon Skin	12,00€
gebackener Lachsbauch, Avocado, Mango, Sesam	
S7a. Ebi Tempura	13,00€
gebackene Garnelen, Avocado, Mango und Sesam	



— SPECIAL ROLLS (8 STÜCK) —

S8. Lachs Aburijaki 18,50€

Lachsbauch gegrillt mit Avocado, Frischkäse Mango
bedeckt mit Feuerlachs

S9. Aburijaki 19,00€

Surimi, Avocado, Frischkäse, außen bedeckt mit Feuerlachs

S10. Cripsy Tiger 19,00€

Garnelen in Tempuramantel, Avocado, Mango außen bedeckt mit Aals

S11. Tunacado 18,50€

roher Thunfisch, Avocado bedeckt mit Lachs

S12. Vulkan of Salmon Skin 18,50€

gebackene Lachsbauch, Avocado, Mango bedeckt mit
Jabkobmuschel und Tobiko

S13. Veggie Special 17,00€

Avocado, Gurke, Mango Frischkäse bedeckt mit Avocado



— TEMPURA ROLLS (12 STÜCK) —

Eine frittierte Sushirolle, ummantelt mit Tempura.
Alle Rollen beinhalten Frischkäse, mit Unagi und hausgemachte Mayo Soße

- | | |
|------------------------------------|---------------|
| T1. Tuna Tempura | 17,50€ |
| Thunfisch, Avocado | |
| T2. Salmon Tempura | 16,00€ |
| Lachs, Avocado | |
| T3. Hotategai | 16,00€ |
| Jakobmuschel, Avocado | |
| T4. Fry Big Roll | 18,50€ |
| Lachs, Thunfisch, Avocado | |
| T5. Vegie Fry Roll | 14,00€ |
| Avocado, Gurke, Mango | |
| T6. Fry Ebi | 18,00€ |
| gebackene Garnelen, Avocado, Gurke | |

— SASHIMI —

- | | |
|--|---------------|
| S16. Lachs Sashimi (8 Stück) | 19,50€ |
| Sashimi vom Lachs auf Seetang-Salat, Rettich und Avocado | |
| S17. Thunfisch Sashimi (8 Stück) | 21,50€ |
| Sashimi vom Thunfisch auf Seetang-Salat, Rettich und Avocado | |
| S18. Sashimi Mix (15 Stück) | 25,00€ |
| Lachs, Thunfisch und Jakobmuscheln | |



– SUSHI MENÜ –

Menü 1 14,50€

8 Avocado Maki, 8 Paprika Maki, 8 Kappa Maki

Menü 2 16,50€

8 Tuna Thunfisch, 8 Lachs Maki, 8 Avocado Maki

Menü 3 16,00€

6 Lachs Nigiri, 8 Lachs Maki

Menü 4 19,00€

8 Stück Fry Big Roll gefüllt mit Thunfisch, Lachs, Avocado mit Tempura umgebacken. 4 Nigiris mit Thunfisch, Seeaal, Lachs, Surimi

Menü 5 20,50€

8 Stück Inside-out mit Lachsbauch, Avocado außen Sesam
6 Nigiris mit jeweils 2 Lachs, 2 Tuna, 2 Jakobmuschel

Menü 6 20,50€

Javu Spezial Inside-Out mit gebackenen Garnelen, Avocado außen bedeckt mit Feuerlachs und 2 Lachs Nigiri

Menü 7 16,00€

8 Avocado Maki, 8 Insider-Out Roll mit Avocado, Gurke, Mango gefüllt

Sushi for 2 51,00€

12 Tempura Roll, 8 Stück Insider-Out, 8 Spezial bedeckt Roll Seeetang Salat mit Lachs

Sushi for 3 73,00€

8 Javu Rainbow Roll, 12 Tempura Roll,
16 Inside-Out, Seetang Salat mit Lachs, 6 Nigiri

Bestfriend 4 ever 99,00€

12 Tuna Tempura Roll	8 Kappa Maki
8 Vegie Tempura Roll	8 Avocado Maki
8 Javu Spezial Insider-out Roll	8 Lachs Maki
8 Alaska Insider-Out	8 Nigiri
8 Spicy Tuna Insider-Out	Seetang Salat mit Lachs



– DESSERT –

100. Matcha Eis 6,50€

101. gebackene Eis 6,50€

102. Crème brûlée ^g 7,50€



— ZUSATZSTOFFE —

- 1. Farbstoff 2. Konservierungstoff 3. Säure, Säuerungsmittel
- 4. mit Süßungsmittel 5. mit Geschmacksverstärker
- 6. enthält Koffein. Für Kinder oder stillende Frau nicht empfohlen
- 7. Chininhaltig 8. enthält Sulfite 9. Taurinhaltig
- 10. Phenylalaninquelle 11. Krebsfleischimitat

— ALLERGENE —

- a. glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und Eierzeugnisse
- d. Fisch und Fischerzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und Milchprodukte
- h. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Schalenfrüchte
- i. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Schwefeldioxid und Sulfite
- l. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

 vegetarisch

— **ÖFFNUNGSZEITEN** —

Mo bis Fr : 11:30 – 15:00 Uhr

16:30 – 22:00 Uhr

Samstag : 17:00 – 22:00 Uhr

Sonntag : 12:00 – 22:00 Uhr

Dienstag : Ruhetag

(Küche bis 21:00 Uhr)

— **ADRESSE** —

Friedensstraße 3

58642 Iserlohn

— **ZAHLUNGSMETHODEN** —

Cash EC (over 20 euros)

Credit Card (over 20 euros)

