



ASIAN RESTAURANT & BAR

# SPEISEKARTE

Bellealliancestraße 45, 20259 Hamburg

# TAPAS

## TAPAS FÜR 2 PERSONEN - 5 TAPAS MIX: 28,00

### 1. NEM 6,99

2 hausgemachte Frühlingsrollen in Reispapier, Frühlingszwiebeln, Hühnchen, Glasnudeln und hausgemachter Soße.

### 2. TÔM CUỘN KHOAI TÂY<sup>A,B</sup> 6,99

Garnelen im Kartoffelmantel.

### 3. TÔM CHIÊN CỐM<sup>A,B,C</sup> 6,99

Gebackene Garnelen im Mantel aus getrockneten Klebreisflocken, serviert mit Süß-Chili-Sauce.

### 4. GÀ SATE 6,99

2 Grillspiesse mit Mariniertem Hühnerfleisch, Erdnüss Dip.

### 5. GỎI CUỐN<sup>B, D, E, F</sup>

Frische Sommerrollen, Reismnudeln Salat, frische Kräuter, Erdnüsse, Hoisin-Erdnuss Dip & hausgemachter Soße.

A. Gegrilltes Rindfleisch	6,99
B. Gegrilltes Hähnchen	6,99
C. Tofu	6,99
D. Gegrillte Ente	6,99
E. Gegrillte Garnelen	6,99

### 6. NỘM XOÀI<sup>B, D, E</sup> 6,99

Vietnamesischer Mangosalat mit Garnelen, Koriander, Erdnüssen, Sesam und Mangosoße.

### 7. NỘM ĐU ĐỦ<sup>B, D, E</sup> 7,90

Papaya mit Salat, Rindfleisch, Koriander, Sesam, Erdnüssen und hausgemachter Soße.

### 8. THỊT HEO QUAY GIÒN BÌ 7,90

Knusprig gebratener Schweinebauch.

### 9. NỘM TÔM NGÓ SEN<sup>B, D, E</sup> 6,99

Lotus und Salat, Garnelenspiess, Koriander, Erdnüsse, Sesam und hausgemachter Soße.

### 10. GYOZA<sup>A</sup> 6,99

Gebratenes Hähnchen, Dumplings mit Frühlingszwiebeln, Sesamöl und hausgemachter Soße.

### 11. SÚP TRUYỀN THỐNG:<sup>G</sup>

Kokosmilch, Koriander, saisonales Gemüse

B. Gegrilltes Hähnchen	6,99
C. Tofu	5,99
E. Garnelen	6,90

### 12. SÚP CÁ HỒI 7,90

Lachssuppe mit Lauchzwiebeln, saisonalem Gemüse, Tomaten, Dill und Zwiebeln.

### 13. TÔM BƠ<sup>A,B</sup> 8,90

Frittierte Reispapierchips mit Garnelen und frischer Avocado.

### 14. BÁNH BAO CHIÊN

Bao-Burger mit Rettichsalat, Erdnüssen, Sesam und Teriyaki-Soße mit:

A. Gegrilltes Rindfleisch	6,99
B. Gegrilltes Hähnchen	6,90
C. Gegrillte Ente	5,99

### 15. CHẢ LÁ LỐT 7,90

Gehacktes Schweinefleisch, umhüllt von frischen LALOT-Blättern, serviert mit hausgemachter Soße.

# GROSSER SALAT

---

30. **Gemüse Salat** <sup>E, S</sup> **11,50**  
Gurke, Avocado, Granatapfel, Balsamico, vietnamesisches Dressing.
31. **Enten Salat** <sup>E, S</sup> **16,50**  
Salat mit gegrillter Ente und Teriyaki-Sauce, Salat-Mix mit Gurke, Avocado, Granatapfel, Balsamico-Dressing, vietnamesisches Dressing.
32. **Ribeye-Salat** <sup>E, S</sup> **16,50**  
Salat mit gegrilltem Ribeye-Rindfleisch, Salat-Mix mit Gurke, Avocado, Granatapfel, Balsamico-Dressing, vietnamesisches Dressing.
33. **Hähnchen Salat** <sup>E, S</sup> **14,50**  
Salat mit gegrilltem Hähnchen und Teriyaki-Sauce, Salat-Mix mit Gurke, Avocado, Granatapfel, Balsamico-Dressing, vietnamesisches Dressing.
34. **Garnelen Salat** <sup>E, S</sup> **16,50**  
Salat mit gegrillten Garnelen und Teriyaki-Sauce, Salat-Mix mit Gurke, Avocado, Granatapfel, Balsamico-Dressing, vietnamesisches Dressing.
35. **Lachs Salat** <sup>E, S</sup> **18,50**  
Salat mit gegrilltem Lachs und Teriyaki-Sauce, Salat-Mix mit Gurke, Avocado, Granatapfel, Balsamico-Dressing, vietnamesisches Dressing.

# HAUPTGERICHTE

## 50. PHỞ VIỆT NAM <sup>F</sup>

Reisbahnnudeln in einer kräftig klaren Brühe, Ingwer, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander:

A. Gegrilltes Rindfleisch	14,90
B. Gegrilltes Hähnchen	13,90
C. Tofu	12,90
D. Gegrillte Ente	14,90
E. Garnelen	15,90

## 51. PHỞ CURRY (SUPPE) <sup>B,E,G</sup>

Reisbahnnudeln, Cremiges rotes Curry, Gemüse, Basilikum, Koriander, Limette, Zwiebeln :

A. Gegrilltes Rindfleisch	14,90
B. Gegrilltes Hähnchen	13,90
C. Tofu	12,90
D. Ente	14,90
E. Garnelen	15,90

## 52. PHỞ XÀO <sup>A,C,T,F</sup>

Gebratene Reisbandnudeln, Pak Choi, sellerie, Sprossen, Möhren, Frühlingszwiebeln, Koriander, Rötzwiebeln, Sesam:

A. Gegrilltes Rindfleisch	15,90
B. Gegrilltes Hähnchen	14,90
C. Tofu	12,90
D. Gegrillte Ente	18,90
E. Garnelen	18,90

## 53. PHỞ TRỘN <sup>A,B,E,F</sup>

Reisbahnnudeln, Salat, Koriander, Erdnüsse, Basilikum, Sojasoße und:

A. Gegrilltes Rindfleisch	15,90
B. Gegrilltes Hähnchen	14,90
C. Tofu	12,90
D. Gegrillte Ente	18,90
E. Garnelen	18,90

## 54. MÌ TÔM XÀO <sup>A,E,F</sup>

Gebratene Instantnudeln, Pak Choi, Sellerie, Sprossen, Möhren Frühlingszwiebeln, Koriander, Rötzwiebeln, Sesam und:

A. Gegrilltes Rindfleisch	15,90
B. Gegrilltes Hähnchen	14,90
C. Tofu	12,90
D. Gegrillte Ente	18,90
E. Garnelen	18,90

## 55. UDON BOWL

Gebratene Udon, gebratenes Gemüse, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Salat Mix:

A. Gegrilltes Rindfleisch	15,90
B. Gegrilltes Hähnchen	14,90
C. Tofu	12,90
D. Gegrillte Ente	18,90
E. Garnelen	18,90



# HAUPTGERICHTE

## 56. CƠM XÀO XẢ ÓT<sup>K</sup>

Spiegelei, Zitronengras, Lauchzwiebeln, saisonales Gemüse, Jasminreis, leicht scharf, serviert in einer Pfanne und:

A. Gegrilltes Rindfleisch	17,90
B. Gegrilltes Hähnchen	16,90
C. Tofu	14,90
D. Gegrillte Ente	19,90
E. Gegrillte Garnelen	19,90
F. Gegrillter Tintenfisch	19,90

## 57. CƠM CÀ RI ĐỎ<sup>B,E,G</sup>

Rotes Curry, Thai-Basilikum, saisonales Gemüse, leicht scharf, serviert mit Reis:

A. Gegrilltes Rindfleisch	14,90
B. Gegrilltes Hähnchen	13,90
C. Tofu	12,90
D. Gegrillte Ente	17,90
E. Garnelen	17,90

## 58. CƠM SỐT LẠC

Erdnusssoße, saisonales Gemüse, serviert mit Reis:

A. Gegrilltes Rindfleisch	15,90
B. Gegrilltes Hähnchen	14,90
C. Tofu	12,90
D. Gegrillte Ente	15,90
E. Garnelen	16,90

## 59. ĐẬU PHỤ SỐT CÀ CHUA 11,90

Gebratener Tofu, frische Tomaten Frühlingszwiebeln, saisonales Gemüse, serviert mit Reis.

## 60. NẤM ĐÙI GÀ RAU CẢI

Gebratenes Pakchoi, saisonales Gemüse, Kräuterseitlinge, Lauchzwiebeln, serviert mit Reis:

A. Gegrilltes Rindfleisch	16,90
B. Gegrilltes Hähnchen	16,50
C. Tofu	13,50
D. Gegrillte Ente	18,90

## 61. CƠM RANG

Gebratener Reis, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, Mais, Erbsen, Paprika, Saison Gemüse, Karotten:

A. Gegrilltes Rindfleisch	14,90
B. Gegrilltes Hähnchen	13,90
C. Tofu	12,90
D. Gegrillte Ente	17,90
E. Garnelen	17,90

## 62. STEAK VIETNAM SPEZIAL 19,90

Gegrilltes Rindfleisch Steak, Süßkartoffeln, Spiegelei, schwarze Pfeffersoße, serviert in einer Pfanne mit frittiertem Bao-Burger.



# SPEZIALLACHS

Alles 18,90

## 500. UDON BOWL

Gebratene Udon, gebratenes Gemüse, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Salat Mix mit Gegrillter Lachs.

## 502. CƠM CÀ RI ĐỎ

Rotes Curry, Thai-Basilikum, saisonales Gemüse, Jasminreis, leicht scharf, serviert mit gegrilltem Lachs.

## 501. PHỞ XÀO

Gebratene Reisbandnudeln, Pak Choi, Sellerie, Sprossen, Möhren, Frühlingszwiebeln, Koriander, Röstzwiebeln, Sesam und gegrillter Lachs.

## 503. BÚN MIT LACHS

Reisnudeln, Salat, frische Kräuter, Gurke, Sesam, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Koriander, hausgemachte Soße, gegrillter Lachs.

## 504. CƠM XÀO XÀ ỚT

Spiegelei, Zitronengras, Lauchzwiebeln, saisonales Gemüse, Jasminreis, leicht scharf, serviert in einer Pfanne und gegrillter Lachs.



# HAUPTGERICHTE

## 63. BÚN BÒ NAM BỘ <sup>A,B,D,F</sup> 15,90

Reisnudeln, gegrilltes Rindfleisch, Gurke, Paprika, Salat, Koriander, Sesam, Erdnüsse, Röstzwiebeln, hausgemachte Soße.

## 64. BÚN CHẢ LÁ LỐT <sup>D</sup> 16,90

Reisnudeln, Hackfleischröllchen in Betelblättern, Salat, frische Kräuter, Gurke, Koriander, Sesam, Erdnüsse, Röstzwiebeln, hausgemachte Soße.

## 65. BÚN NEM 15,90

Reisnudeln, hausgemachte Frühlingsrollen mit Hühnchen, Salat, frischen Kräutern, Gurke, Koriander, Sesam, Erdnüssen, Röstzwiebeln und hausgemachter Soße.



## 66. BÚN CHẢ HÀ NỘI <sup>D</sup> 15,90

Reisnudeln, gegrillte Schweinebauchstreifen, Salat, frische Kräuter, Gurke, Sesam, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Koriander, hausgemachte Soße.

## 67. BÚN ĐẬU 12,90

Reisnudeln, Tofu, Salat, frische Kräuter, Gurke, Sesam, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Koriander, hausgemachte Soße.

## 68. BÚN VỊT 18,90

Reisnudeln, gegrilltes Entenfleisch, Salat, frische Kräuter, Gurke, Sesam, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Koriander, hausgemachte Soße.



# VEGAN MENÜ

Probieren Sie unbedingt unsere asiatischen Spezialitäten! Bei uns erwartet Sie eine köstliche Auswahl authentisch vietnamesischen Gerichten – alles 100% vegan und aus frischen, gesunden Zutaten zubereitet. Genießen Sie hausgemachte, marinierte Köstlichkeiten. Wir wünschen Ihnen guten Appetit –  
Chúc bạn ăn ngon!





# VEGAN TAPAS

## 100. NEM CHAY 6,90

6 Stk. Mini vegetarische Frühlingsrollen mit Süß-Chili-Soße.

## 101. BÁNH BAO CHIÊN 6,90

Bao-Burger, Tofu, Rettich Salat, Erdnüsse, Sesam mit Teriyaki Sosse.

## 102. KIMCHI 6,90

## 103. RAU CỦ LUỘC 6,90

Saisonales Gemüse, gedämpfte Sojabohnen, Meersalz.

## 104. RAU CẢI XÀO TỎI 6,90

Pakchoi, Kräuterseitlinge.

## 105. SÚP KIMCHI / TOFU 6,90

Kimchi, Tofu, Gemüsebrühe, Knoblauch, Zwiebeln, Sojasoße, Sesamöl.

## 106. GYOZA <sup>A</sup> 6,90

Tofu, Frühlingszwiebeln, Sojasauce, Sesamöl

## 107. ĐẬU CHIÊN XÙ 6,90

Frittierter Tofu, Erdnüsse, Sesam und Röstzwiebeln.

## 108. SÚP ĐẬU PHỤ 6,90

Tofu, saisonales Gemüse und Koriander.

## 109. EDAMAME <sup>F</sup> 6,90

Japanische Sojabohnen mit Meersalz.

## 110. KHOAI LANG CHIÊN 6,90

Süßkartoffel-Pommes.

## 111. GỎI CUỐN <sup>B, D, E, F</sup> 6,90

Vegetarische Sommerrollen, Tofu, Salat, Reisnudeln, Kräuter, Hoisin-Erdnuss-Dip, hausgemachte Soße mit:

- |                           |      |
|---------------------------|------|
| A. Gegrilltes Rindfleisch | 6,90 |
| B. Gegrilltes Hähnchen    | 6,90 |
| C. Tofu                   | 6,90 |
| D. Gegrillte Ente         | 6,90 |
| E. Avocado & Mango        | 6,90 |



# HAUPTGERICHTE VEGAN

## 112. CƠM XÀO XẢ ỚT <sup>K</sup>

Spiegelei, Zitronengras, Lauchzwiebeln, saisonales Gemüse, Jasminreis, leicht scharf, serviert in einer Pfanne und:

A. Gegrilltes Rindfleisch	15,90
B. Gegrilltes Hähnchen	14,90
C. Tofu	12,90
D. Gegrillte Ente	15,90
E. Garnelen	16,90

## 113. CƠM CÀ RI ĐỎ <sup>B,E,G</sup>

Rotes Curry, Thai-Basilikum, saisonales Gemüse, leicht scharf, serviert mit Reis:

A. Gegrilltes Rindfleisch	15,90
B. Gegrilltes Hähnchen	14,90
C. Tofu	12,90
D. Gegrillte Ente	15,90
E. Garnelen	16,90

## 114. NẤM ĐÙI GÀ RAU CẢI

Pakchoi, saisonales Gemüse, Kräuterseitlinge, Lauchzwiebeln, serviert mit Reis:

A. Gegrilltes Rindfleisch	15,90
B. Gegrilltes Hähnchen	14,90
C. Tofu	12,90
D. Gegrillte Ente	15,90

## 115. CƠM RANG

Gebratener Reis, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, Mais, Erbsen, Paprika, Saison Gemüse, Karotten:

A. Gegrilltes Rindfleisch	15,90
B. Gegrilltes Hähnchen	14,90
C. Tofu	12,90
D. Gegrillte Ente	15,90
E. Garnelen	16,90

## 116. UDON BOWL

Gebratene Udon, saisonales Gemüse, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Salat Mix.

A. Gegrilltes Rindfleisch	15,90
B. Gegrilltes Hähnchen	14,90
C. Tofu	12,90
D. Gegrillte Ente	15,90
E. Garnelen	16,90

## 117. PHỞ VIỆT NAM <sup>A,B</sup>

Reisbahnnudeln in einer kräftig klaren Brühe, Ingwer, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander:

A. Gegrilltes Rindfleisch	12,90
B. Gegrilltes Hähnchen	13,90
C. Tofu	12,90

## 118. BÚN NEM 13,90

Reisnudeln mit Mini Frühlingroll, Salat, frische Kräuter, Gurke, Koriander, Sesam, Erdnüsse, Röstzwiebeln, hausgemachte Soße.

## 119. BÚN TRUYỀN THỐNG <sup>A,B</sup>

Reisnudeln, Salat, frische Kräuter, Gurke, Sesam, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Koriander, hausgemachte Soße:

A. Gegrilltes Rindfleisch	15,90
B. Gegrilltes Hähnchen	14,90
C. Tofu	12,90
D. Gegrillte Ente	15,90
E. Garnelen	16,90

ALLE ZUTATEN SIND 100 % PFLANZLICH.

# KINDER MENÜ

## 150. CÒM RANG

7,90

Gebratener Reis, Frittierte Hähnchen, Ei, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, Karotten.

## 152. GÀ CHIÊN

7,90

Frittierte Hähnchen mit Süßkartoffeln.

## 151. PHỞ XÀO

A, C, T, F

7,90

Gebratene Reisbandnudeln, Frittierte Hähnchen, Pak Choi, Sellerie, Sprossen, Möhren, Frühlingzwiebeln, Koriander, Röstzwiebeln und Sesam.

### Extra Beilagen

- Reis 2,00
- Sushi reis 2,50
- Sushi ingwer 1,00
- Kimchi 2,00
- Wasabi 1,00

### Extra Soße

- Curry 2,00
- Erdnuss 2,00



## Zusatzstoffe

1. Mit Farbstoffen
2. Mit Konservierungsstoffen
3. Mit Antioxidationsmitteln
4. Geschmacksverstärkern
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Mit Phosphat
8. Mit Milcheiweiß
9. Chininhaltig
10. Süßungsmitteln
11. Enthält eine
12. Phenylalakanquelle
13. Gewachst
14. Mit Nitritpökelsalz
15. Mit Taurin
16. Mit Tartrazin

## Allergene

- A : Gluten
- B : Schalentiere
- C : Eier
- D : Fische
- E : Erdnüsse
- F : Soja
- G : Milch/Sahne
- H : Schalenfrüchte
- L : Sellerie
- M : Wasabi
- N : Sesam
- O : Schwefeldioxid u. Sulfite
- P : Lupine
- R : Weichtiere
- S : Fischsoße
- T : Hühnerbrühe
- K : Tintenfisch

## Inside-Out Rollen

8 Stück



## Veggie Rollen

## Nigiri und Gunkan

2 Stück

## Veggie Nigiri & Gunkan

# SUSHI

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 200. | <b>California Sake</b> <sup>D</sup>                           | 8.50  |
|      | Lachs, Avocado, Gurke, oben Sesam                             |       |
| 201. | <b>California Alaska</b>                                      | 8.50  |
|      | Lachs, Avocado, Gurke, oben Masago                            |       |
| 202. | <b>California Teriyaki Sake</b>                               | 8.00  |
|      | Gekochter Lachs, Gurke, oben Sesam                            |       |
| 203. | <b>California Teriyaki Maguro</b> <sup>D</sup>                | 8.00  |
|      | Gekochter Thunfisch, Gurke, oben Sesam                        |       |
| 204. | <b>Sake Rucola</b>  | 8.50  |
|      | Lachs, Rucola, Gurke, Frischkäse, oben Sesam                  |       |
| 205. | <b>California Ebi Tempura</b> <sup>B,N</sup>                  | 10.50 |
|      | Gebackene Garnelen, Frischkäse, Masago, Avocado, oben Sesam   |       |
| 206. | <b>California Maguro</b> <sup>D</sup>                         | 9.00  |
|      | Thunfisch, Avocado, Sesam                                     |       |
| 207. | <b>California Teriyaki Hähnchen</b>                           | 8.50  |
|      | Gebackenes Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Sesam (oben Teriyaki) |       |
| 208. | <b>California Klassik Masago</b>                              | 8.00  |
|      | Surimi, Tamago, Gurke, Frischkäse, oben Masago                |       |
| 209. | <b>California Klassik Veggie</b>                              | 8.00  |
|      | Avocado, Gurke, Frischkäse vegan, oben Sesam                  |       |
| 210. | <b>California Rote Bete Special Veggie</b>                    | 8.00  |
|      | Rucota, eingelegter Rettich, Mango, Frischkäse vegan, Sesam   |       |
| 210. | <b>Sake</b> Lachs <sup>D</sup>                                | 5.50  |
| 211. | <b>Sake on Fire</b> Flambierter Lachs                         | 5.50  |
| 212. | <b>Maguro</b> Thunfisch <sup>D,N</sup>                        | 6.00  |
| 213. | <b>Nigiri Mix</b> 2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi, 2 Unagi            |       |
| 219. | <b>Inari Nigiri</b> Tofu-Taschen                              | 5.00  |
| 220. | <b>Avocado Nigiri</b>   | 5.00  |
| 221. | <b>Wakame Gunkan</b>  | 5.00  |



## Tempura Hot Rolls

6 Stück, Große Maki-Rolle,  
gebacken im Tempura-Teig

## Veggie Tempura

## Sushi Maki

6 Stück



## Vegan Maki

## Special Sushi

8 Stück

## Veggie Special

8 Stück

## Sashimi

8 Stück

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 223. | <b>Sake Tempura</b> <sup>D</sup>   | 12.00 |
|      | Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse  |       |
| 224. | <b>Maguro Tempura</b> <sup>D,N</sup>                                       | 13.00 |
|      | Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse                                      |       |
| 225. | <b>Ebi Tempura Roll</b> <sup>B,N</sup>                                     | 13.00 |
|      | Garnelen, Avocado, Frischkäse  |       |
| 227. | <b>Klassik Tempura</b>   | 11.00 |
|      | Surimi, Tamago, Avocado, Gurke, Frischkäse                                 |       |
| 228. | <b>Tofu Tempura</b> <sup>B,N</sup>   | 11.00 |
|      | Tofu, Avocado, Gurke frischkäse  |       |
| 229. | <b>Sake</b> Lachs <sup>D</sup>   | 6.00  |
| 230. | <b>Sake Avocado</b> Lachs, Avocado <sup>D</sup>                            | 6.50  |
| 231. | <b>Maguro</b> Thunfisch <sup>D,N</sup>                                     | 6.50  |
| 234. | <b>Avocado</b>   | 5.50  |
| 235. | <b>Kappa</b> Gurke   | 5.00  |
| 237. | <b>Salmon Special</b> <sup>D,N</sup>                                       | 13.00 |
|      | Lachs, Avocado, Frischkäse, umhüllt von Lachs, Sesam                       |       |
| 238. | <b>Salmon Prawns on Fire</b>   | 14.50 |
|      | Gebackene Garnelen, Avocado, umhüllt von flambiertem Lachs, Sesam          |       |
| 237. | <b>Avocado Special</b> <sup>D,N</sup>                                      | 11.00 |
|      | Eingelegter Rettich, Gurke, Avocado, Frischkäse vegan, umhüllt von Avocado |       |
| 238. | <b>Rainbow Special</b>   | 11.00 |
|      | Avocado, Gurke, Rucola, Frischkäse vegan, umhüllt von Mango                |       |
| 242. | <b>Sake</b> Lachs <sup>D</sup>   | 17.90 |
| 243. | <b>Maguro</b> Thunfisch <sup>D,N</sup>                                     | 19.90 |
| 244. | <b>Sashimi Mix</b>   | 24.90 |
|      | 6 Lachs, 4 Thunfisch   |       |

# DESSERT

## 300. CHUỐI NẾP HẤP 6,90

Klebreis, reifen Bananen, Kokosmilch, Zucker, Salz und Erdnüssen.

## 301. CHUỐI CHIÊN 6,90

Gebackene Banane, Honig, Kokos Vanille Eis, Erdnüsse.

## 302. XÔI XOÀI 6,90

Klebreis, reife Mango, Kokosmilch, Zucker.

## 303. BÁNH BÔNG LAN 6,90

Sponge Cake, serviert mit Caramelsoße/Schokoladensoße

## 304. MOCHI EIS 6,90

Verschiedene Sorten, jeweils drei Stück.

## 305. MOCHI CAKE 6,90

Mochi, Frischkäse, Verschiedene Sorten, jeweils drei Stück.

## 306. SOJA PUDDING 6,90

Sojamilch, Zucker, hausgemachte Erdbeersoße und frischen Früchten.



# HAUSGEMACHT

JEWELLS FÜR 0.4 LITER 6.99€

---

## 400. Limetten-Limonade

Frische Limetten, brauner Zucker, Soda

## 401. Ingwer-Limonade

Frische Limetten, frischer Ingwer, Ginger Beer, brauner Zucker, Soda

## 402. Minze-Limonade

Frische Limetten, Minze, Tonic Water, brauner Zucker, Soda

## 403. Maracuja-Mango

Frische Maracuja, Mangosaft, brauner Zucker, Soda

## 404. Himbeer-Limonade

Himbeerpüree, Limettensaft, Honig, brauner Zucker, Soda

## 405. Chia Power

Erdbeerpüree, frische Limetten, Honig, Chia, Litschisaft, Soda

## 406. Violet Berry

Erdbeerpüree, Himbeerpüree, Butterfly Pea Tea, Aloe Vera, Limettensaft, Soda

## 407. Detox-Wasser

Frische Limetten, Gurken, Minze, Himbeeren, Heidelbeeren, Goji, Kumquat, Soda

## 408. Sunset Limetten

Aloe-Vera-Saft, Limettensaft, Cranberrysaft, Butterfly Pea Tea, Soda

## 409. Yuzu-Limonade

Yuzu-Püree, Limettensaft, Hibiskustee, Soda

## 410. Summer Holiday

Frische Maracuja, Guavensaft, Limettensaft, brauner Zucker, Soda

## ICED TEA

JEWELS FÜR 0.4 LITER 6.99€

### 411. Trà đào quất sả

Jasmintee, Zitronengras, Pfirsichpüree, brauner Zucker, Soda, frische Kumquats.

### 412. Trà vải nha đam hạt chia

Aloe-Vera-Saft, Litschisaft, Jasmintee, Butterfly Pea Tea, Chiasamen, Soda.

### 413. Trà chanh táo đá

Jasmintee, Minze, Limettensaft, Apfelsaft, brauner Zucker, Soda.

## HOT TEA

414. Grünen Tee 4.50

415. Jasmin Tee 4.50

416. Ingwer Tee 4.50

417. Minze Tee 4.50

418. Blumentee-Mix (Kanne) 0.6l 5.90

Kamille, Rosenblüten, Jasmin, kleine rote Äpfel, Goji, Hibiskus.

419. Tee Mix (Kanne) 0.6l 5.90

Kleine rote Apfelscheiben, Gojibeeren, Safran, Süßholz, getrocknete Kumquatscheiben.

## SMOOTHIE

JEWELS ALLES 6.00€

### 421. Ananas-Kokos

Frische Ananas, Minze, Kokosmilch.

### 422. Mango Lassi

Frische Mango, Joghurt, Milch.

### 423. Avocado Smoothie

Frische Avocado, Kokosmilch, Hafermilch.

## APERITIF

JEWELS ALLES 7.99€

### 424. Hugo

### 425. Aperol Spritz

### 426. Bellini

### 427. Lillet wild berry





## LATTE

- |                         |      |
|-------------------------|------|
| 431. Matcha Latte       | 4,50 |
| 432. Mango Matcha Latte | 4.50 |
| 433. Coco Matcha        | 4.50 |

## KAFFEE

- |  |      |
|--|------|
| 434. Cà phê phin đen<br>Schwarzer Filterkaffee                 | 4,50 |
| 435. Cà phê phin sữa<br>Filterkaffee mit Kondensmilch          | 4.50 |
| 436. Cafe sữa đá<br>Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch | 4.50 |
| 437. Cappuccino  | 3.50 |
| 438. Espresso  | 2.70 |
| 439. Doppelter Espresso  | 3.20 |
| 440. Latte Macchiato   | 4.50 |
| 441. Milch Kaffee  | 3.50 |

## SAFT/ SCHORLE

- |                     |            |            |
|---------------------|------------|------------|
| 442. Apfel saft     | 0.3   3.80 | 0,4   4,80 |
| 443. Maracuja saft  | 0.3   3.80 | 0,4   4,80 |
| 444. Mango saft     | 0.3   3.80 | 0,4   4,80 |
| 445. Rhabarber saft | 0.3   3.80 | 0,4   4,80 |
| 446. Orangensaft    | 0.3   3.80 | 0,4   4,80 |
| 447. Litschi        | 0.3   3.80 | 0,4   4,80 |
| 448. Guave saft     | 0.3   3.80 | 0,4   4,80 |





## SOFTDRINKS

449. Cola	0,3   3,80	
450. Cola Zero	0,3   3,80	
451. Fanta	0,3   3,80	
452. Fanta Zero	0,3   3,80	
453. Sprite Zero	0,3   3,80	
454. Sprite	0,3   3,80	
455. Ginger Ale	0,3   3,80	
456. Tonic Water	0,3   3,80	
457. Bitter Lemon	0,3   3,80	
458. Spezi	0,3   3,80	
459. Stillwasser	0,3   3,80	0,75   6,90
460. Mineralwasser	0,3   3,80	0,75   6,90



## ALKOHOL

### BIER

461. Bier vom Fass:	0,3   3,90	0,5   5,50
462. Alsterwasser:	0,3   3,90	0,5   5,50

### FLASCHE BIER

463. Weizen Hell	0,5   5,50
464. Weizen Dunkel	0,5   5,50
465. Weizenbier AKL	0,5   5,50
466. Saigon Bier	0,33   3,90
467. Tiger Bier	0,33   3,90
468. Alkoholfreies Bier	0,33   3,90

# COCKTAIL

## Mit Rum

469. Mojito	9,50
470. Cuba Libre	9,50
471. Mai Tai	11,90
472. Long Island Iced Tea	11,90
473. Caipirinha Maracuja	10,50
474. Planter's Punch	9,50

## Mit Whisky

475. Ward 8	10,50
476. Presbyterian	10,50

## Mit Gin

477. Apple's Bee's Knees	10,50
478. Gin Gin Mule	10,50
479. Gin Tonic	9,50
480. Floradora	9,70
481. Negroni	10,50

## Vietnamesische Vodka

482. Vodka Eastside	10,50
483. Moscow Buck	10,50
484. Appletini	10,50
485. Chichi Cocktail	10,50

## Mit Vodka

486. Mamba	11,90
487. English Garden	9,50
488. Snowball	10,50
489. Fruit Tingle	9,50
490. Espresso Martini	11,90

# SPIRITUOSEN

491. Jack Daniel's Whiskey	4cl   6.00
492. Tullamore Dew Irish Whiskey	4cl   5.50
493. Chivas Regal Whisky	4cl   5.50
494. Absolut Vodka	4cl   6.00
495. Three Sixty Vodka	4cl   6.50
496. Hendrick's Gin	4cl   7.00
497. Bulldog London Dry Gin	4cl   6.00
498. Jose Cuervo Tequila Especial Silver 38 %	2cl   3.50
499. Nếp Mới Vodka	4cl   5.00
500. Hanoi Vodka	4cl   5.00
501. Jägermeister	2cl   3.50

Mit Cola 3,80

Redbull 4,50



# WINE

## APERITIF

### WEINGUT HÖRNER, PFALZ

#### Daydrinking White Sparkling

Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau  
Moderater Alkoholgehalt und eine fruchtige Restsüße lassen diesen  
Perlwein zu einem prickelnden Geschmackserlebnis werden  
Unterstützt wird der Trinkfluss durch den Duft von Pfirsich, Nektarine  
und Holunderblüten.

0,1l | 6.50

### PROSECCO ZONIN

#### Prosecco DOC Spumante Brut

Herb  
Feiner zartgelber Prosecco, Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Blüten  
Am Gaumen prickelnd lebendig. Ein klassischer Prosecco: frisch, trocken, saftig  
mit fruchtiger Nase. Intensive, frische fruchtige Nase, angenehmer Bittermandelton  
im Abgang.

0,2l | 6.90

## WEISSWEIN

0,2l | 0.75l

### (F) DOMAINE ROUX PÈRE & FILS, SAINT-AUBIN, BOURGOGNE

#### 2022 „Le Côtilles“ Chardonnay

Chardonnay  
In der Nase deuten seine Aromen auf Ginster, weiße Rosen, Akazie, Geißblatt,  
Farn, Eisenkraut, Zitronengras und Zitrusfrüchte. Im Mund zeigen sich im  
Nachhall Nuancen von Kiefer, Quitte und Fenchel. Dieser Wein ist frisch und  
saftig sowie trocken und angenehm fruchtig.

7,90 | 29,00

### (D) DANIEL MATTERN, RHEINHESSEN

#### 2023 Sauvignon Blanc

Der Sauvignon Blanc ist besonders fruchtig. In der Nase zeigt er Aromen von  
Grapefruit, Passionsfrucht und Stachelbeere. Knackig frisch und aromatisch im  
Geschmack. Schön trocken mit viel Frucht.

7,90 | 26,90

### (D) CARLO SCHMITT, MOSEL

#### 2023 Riesling „CS“, feinherb

Wirkt offen, mit Noten von Steinobst, in der Süße gut  
balanciert. Gewachsen in Flach- und Hanglagen rund um  
den Ort Leiwen.

7,90 | 26,90

### (D) WEINGUT, WEBER, BADENVEGAN 2023

#### Grauer Burgunder "Traube - Liebe - Hoffnung" „Selektion - SE

Ein fruchtbetonter Grauburgunder, der einfach alles in sich  
vereint was Liebhaber der Rebsorte anmacht, und allen  
anderen trotzdem ein Lächeln auf die Lippen zaubert.

7,90 | 26,90

### (D) ANETTE CLOSHEIM, NAHE

#### 2023 Weißer Burgunder „mit Freunden“

Kräftig, fruchtig verspielter Burgunder - der grandiose  
Somme ist in diesem Wein wahrlich eingefangen.

7,90 | 26,90

## ALKOHOLFREI

### WEINGUT BERGDOLT-REIF & NETT, PFALZ

#### „Brunetti“ Traubensecco

Scheurebe  
In der Nase grüner Apfel und ein klassischer Duft nach frisch  
Gepressten Trauben. Im Geschmack nicht zu süß, hat er eine passende,  
spritzige Säure und animiert den nächsten Schluck zu nehmen.

0,1l | 6.50

### VDP .Sekthaus Raumland, Rheinhessen

#### „Zerrozante – Cuvée No2“

Roter Traubensecco  
Nur die besten Trauben sind gut genug. 100% reiner,  
kaltgepresster Traubensaft ergibt diesen unvergleichlichen  
Geschmack. Veredelt in traditioneller Handarbeit und fein verperlt  
nach Secco-Art.

0,1l | 6.90

## ROTWEIN

0,2l | 0.75l

### (F) DOMAINE ROUX PÈRE & FILS, SAINT-AUBIN, BOURGOGNE

#### 2021 "Le Côtilles" Pinot Noir

Pinot Noir  
In der Nase bietet er sich mit einem Korb aus kleinen roten und schwarzen  
Früchten, er zeigt schöne frische Noten. Im Mund ist er lebendig und  
strukturiert mit einem runden und geschmeidigen Nachhall.

7,90 | 27,90

### (F) MAISON CAMILLE CAYRAN, CÔTE DU RHONE

#### 2022 Cairanne AOC - Sans Soufre Ajouté

Grenache, Syrah & Mourvèdre  
Ungeschwefelt - Tiefes Rubin-Rot, angenehme Frische wo die Aromen roter  
Früchte dominieren, das Ganze ist mit schöner Struktur verbunden.

7,90 | 26,90

### (F) CHEVAL QUANCARD, BORDEAUX

#### 2020 Château de Terrefort-Quancard AC Bordeaux Supérieur

Merlot & Cabernet Sauvignon  
Ein zartes Bouquet mit Noten von Waldboden, kandierten Früchten und  
Gewürzen. Im Mund füllig, fleischig, ausgereift mit angenehm geschmolzenen  
Tanninen.

7,90 | 27,90

### (F) PIERRE JEAN LARRAQUÉ, BORDEAUX

#### 2020 Chateau Barre Gentillot „Le Carillon“, Blaye

Merlot (75%) & Cabernet Franc (25%)  
Wunderschönes dunkelrotes Gewand, konzentrierte, violette Farbtöne.  
Reife Fruchtnase, ausdrucksstark und knackig. Volle, rustikale Noten, ein  
wunderschönes Rot Fruchtig, aromatisch und ausgewogen. Traditionelle  
Weinbereitung und Reifung in 12 Monate in Eichenfässern gelagert.

8,50 | 32,00

### (IT) RENZO MASI, CHIANTI D.O.C., TOSKANA

#### 2021 Chianti „Renzo M.“ Sangiovese (95%) & Colorino (5%)

Zugänglich, trinkfreudig, saftige Kirschen mit floralen  
Anklängen an Veilchen, leicht ätherische Noten, rund.

7,90 | 26,90

# WINE

## WEINSCHORLE

(D) DANIEL MATTERN, RHEINHESSEN 

Rieslingschorle

0,33l | 6,50

(D) DANIEL MATTERN, RHEINHESSEN 

Roséweinschorle

0,33l | 6,50

## ROSÉWEIN

(D) VDP.WEINGUT PHILIPP KUHN, PFALZ

2023 Rosé VDP.GUTSWEIN

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Blaufränkisch & St. Laurent

Dieses Rosé besticht durch eine animierende Säure, einer feinen Frucht und einem eleganten Körper.

0,2l | 7,90 0,75l | 26,90

(F) HECHT & BANNIER, LANGUEDOC-ROUSSILLON 

2023 Côtes de Provence Rosé AOC

Grenache, Cinsault, Syrah & Rolle

Wir haben hier einen Provence-Rosé, der nach Fenchel, Anis und lila Blüten duftet.

0,2l | 8,50 0,75l | 32,00

(SA) STRANDVELD VINERY, CAPE SOUTHCOAST | CAPE AGULHAS | ELIM

2023 „First Sighting“ Rosé, WO Cape Agulhas

Shiraz, Grenache Duft nach Erdbeere, Kirsche, erfrischend, im Geschmack herzhaft, frische Frucht - säure, sehr süffig, erstaunlich kräftig, würzig im Abgang.

0,2l | 7,90 0,75l | 26,90





ASIAN RESTAURANT & BAR

Bellealliancestraße 45, 20259 Hamburg