COBAMI

Vietnamese Restaurant

Clemens-August-Straße 69
53115 Bonn

+49 0228 92984954

INFO@COBAMI-BONN.DE

DI - SO	MONTAG	FEIERTAG
11:30-22:30	RUHETAG	11:30-22:30

COBAMI

„Xin Chao“ im Cobami Restaurant.

Willkommen in der panasiatischen Fusionsküche. Treten Sie in unsere einzigartigen Räumlichkeiten ein, die den urbanen Charme einer asiatischen Metropole mit der Gemütlichkeit eines vietnamesisch-japanischen Wirtshauses verbinden. Lassen Sie sich bei einem unserer Signature Cocktails treiben und genießen Sie die vielfältigen Aromen unserer frisch zubereiteten, ausgewählten asiatischen Gerichte.

Erleben Sie den Duft von frischer Pho Suppe, geröstetem Sesam und frischem Curry. In unserem Schmelztiegel der Kulturen erwartet Sie ein einzigartiges kulinarisches und visuelles Erlebnis. Wir freuen uns darauf Sie bald bei uns willkommen zu heißen!

Während des zweiten Weltkrieges wurde Vietnam durch Japan verwaltet.

Durch die japanische Besatzung wurde die vietnamesische Esskultur stark beeinflusst. COBAMI vereint Japan und Vietnam in Bonn. Familiäre Atmosphäre und weltoffene Gastfreundschaft, Lebendigkeit und Gelassenheit, fernöstlicher Stil und modernes Ambiente, traditionelle Kochkunst und kosmopolitische Kreativität: Das ist COBAMI.

Egal ob Lunch oder Dinner – wir wollen mit COBAMI einen Ort schaffen, in dem man sowohl mittags mit Kollegen, abends mit Freunden als auch am Wochenende mit der ganzen Familie eine einzigartige Zeit genießen kann.

Unsere warmen Speisen vereinen traditionelle Gerichte mit europäischen Einflüssen und führen zu unbekannten Geschmacksexplosionen. Durch unsere Experementierfreude gelingen uns immer wieder neue Kombinationen, die auf der Karte für die nötige Abwechslung sorgen.

Guten Appetit!

EST. 2023

COBAMI

STARTERS

 # 01 EDAMAME Gedämpfte japanische Bohnen mit Meersalz | 5.5

 # 02 SCALLOPS ON FIRE [R]
3 gegrillte Jakobsmuscheln, Spargel, Schnittlauchöl
| 10.9

 # 03 TUNA TATAKI [D,N,F]
Thunfisch Filet in Sesam-Pfeffermantel, Shisokresse, Ponzu-Sauce
| 14.9

 # 04 SAKE TATAKI [D,N,F]
Lachsfilet in Sesam-Pfeffermantel, Shisokresse, Ponzu-Sauce
| 13.9

 # 05 CRUNCHY PRAWNS [B,A]
3 knusprige Tempura Garnelen, Salat, Chili-Mayo
| 7.9

 # 06 CHICKEN YAKITORI [F]
3 gegrillte Hähnchenspieße, Teriyaki-Sauce
| 5.9

 # 07 CHICKEN KARAAGE [A,C]
Japanische Chicken-Nuggets, Lauch, Chili-Mayo
| 8.9

 # 08 TUNA TATAR [D,C]
Thunfischtatar, Avocado, Nori-Cracker, Chili-Mayo
| 12.9

 # 09 SAKE TATAR [D,C]
Lachstatar, Avocado, Nori-Cracker, Chili-Mayo
| 10.9

HOMEMADE DUMPLINGS

 # 10 DIM SUM
Gedämpfte Teigtaschen
- Gemüse [A] | 5.5
- Garnelen [A,B] | 6.0

 # 11 GYOZA
Knusprige Teigtaschen
- Gemüse [A] | 5.5
- Garnelen [A,B] | 6.0

RICE PAPER ROLLS

2 Sommerrollen in Reispapier gewickelt mit einer Vielzahl von frischen asiatischen Kräutern wie Thai Basilikum, Koriander, Minze, Pflücksalat, Karotten & Rettich.

 # 12 TOFU
Bio-Tofu, Hoisin-Dip
| 5.0 [E,F]

 # 13 SALMON
Lachs, Chili-Mayo
| 5.9 [D,E]

 # 14 PRAWN
Garnelen, Chili-Lime-Dip
| 5.9 [A,E]

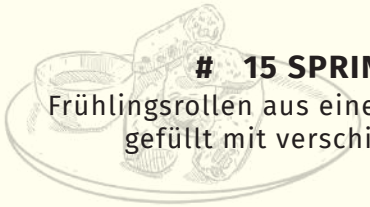
EST. 2023

Vegetarisch

COBAMI

STARTERS

— CRISPY RICE PAPER ROLLS —



 # 15 SPRING ROLL
Frühlingsrollen aus einer knusprigen Teighülle, gefüllt mit verschiedenen Zutaten

- Vegetarisch[A] | 5.0
- Hühnerfleisch, Garnelen[A,D,F] | 6.0

— SALAD —

 # 20 WAKAME SALAD[F,N]
Japanischer Seetangsalat & Avocado mit frischem Sesam | 4.5

 # 21 MANGO SALAD[B,D,E]
Mangosalat mit Erdnüssen, Mango-Dressing
+ **Vegetarisch | 9.9**
+ **Gegrillte Garnelen | 10.9**

 # 22 OCTOPUS SALAD[F,K,N]
Gegrillter Oktopus mit Wildkräutersalat, Sesam-Dressing | 18.9

 # 23 GREEN PAPAYA SALAD[D,E,F]
Grüne Papaya mit vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen & Sauce nach Art des Hauses
+ **Vegetarisch | 9.9**
+ **Gegrillte Garnelen | 10.9**

 # 24 AVOCADO SALAD[D, F,N]
Avocado-Würfel mit Cherrytomaten, Limette, Rucola, Rote Zwiebeln, Abgeschmeckt mit hausgemachter Sesamsauce
+ **Vegetarisch | 9.9**
+ **Lachs | 10.9**

— SOUPS —

 # 30 MISO SOUP[D,F]
Seidentofu, Seetang, Frühlingslauch | 4.5



 # 31 COCONUT SOUP[F,G]
Garnelen, Zitronengras, Koriander, Champignons, Cherrytomaten, Chili | 6.0

 # 32 MISO SAKE SOUP[B,D,F]
Lachs, Seetang, Frühlingslauch | 6.0

EST. 2023

Vegetarisch

COBAMI

WARM

— COBAMI WARM —

40 WOK
Angebratenes Saisongemüse mit Tofu, ausgewähltem Fleisch, Garnelen **oder** Lachs.
Serviert mit Reis [A,B,D,F,H]

41 UDON
Gebratene Udon-Nudeln & regionalem Saisongemüse mit Tofu, ausgewähltem Fleisch, Garnelen **oder** Lachs [A,B,D,F,H]

42 ZITRONENGRAS
Regionales Saisongemüse & Zitronengrassauce mit Tofu, ausgewähltem Fleisch, Garnelen **oder** Lachs.
Serviert mit Reis [A,B,D,F,H]

Tofu & Seitan	Huhn	Paniertes Huhn	Rind	Ente	Garnelen	Lachs
14.9	13.9	14.9	15.9	16.9	16.9	17.9

43 ERDNUSS
Regionales Saisongemüse & Erdnusssauce mit Tofu, ausgewähltem Fleisch, Garnelen **oder** Lachs.
Serviert mit Reis [A,B,D,F,H]

44 MANGO-COCOS STEW
Regionales Saisongemüse & Mango-Kokos Sauce mit Tofu, ausgewähltem Fleisch, Garnelen **oder** Lachs.
Serviert mit Reis [A,B,D,F,H]

45 CURRY
Regionales Saisongemüse & rote Curry Sauce mit Tofu, ausgewähltem Fleisch, Garnelen **oder** Lachs.
Serviert mit Reis [A,B,D,F,H]

— GRILLED —

50 MAGURO POWER
Thunfisch in einer japanischer Gewürzkruste kurz gegrillt.
Serviert mit Salat, Süßkartoffeln & gedämpftem Gemüse, Café de Paris Sauce
| 22.9 [A,B,D,F,H]

51 SWEET SALMON
Gegrillter Lachs serviert mit Salat, Süßkartoffeln und gedämpftem Gemüse, Teriyaki Sauce
| 18.9 [A,B,D,F,H]

52 PARISER ENTE
Gegrillte Barberie-Ente serviert mit Salat, Süßkartoffeln, gedämpftem Gemüse, Maronen Sauce
| 26.9 [A,B,D,F,H]

53 BLACK TOWER
Entrecôte serviert mit Salat, Süßkartoffeln, gedämpftem Gemüse, Maronen Sauce
| 26.9 [A,B,D,F,H]

54 GRILLED SCAMPI
Gegrillte Garnelen serviert mit Salat, Süßkartoffeln und gedämptem Gemüse, Café de Paris Sauce
| 26.9 [A,B,D,F,H]

EST. 2023

Vegetarisch

COBAMI

WARM

— PHO —

Die Pho Suppe gilt in Vietnam als wahres Nationalgericht und erfreut sich zu jeder Tageszeit großer Beliebtheit. Diese traditionelle Köstlichkeit besteht aus einer aromatischen Suppe, die mit zarten Reisbandnudeln zubereitet wird. Doch das eigentliche Geheimnis einer erstklassigen Pho liegt in ihrer Brühe. Man könnte sie auch liebevoll als die „24 Stunden-Suppe" bezeichnen, denn die authentische Pho-Brühe sollte ganze 24 Stunden lang köcheln, um ihre volle Geschmacksvielfalt zu entfalten.

Im COBAMI servieren wir dieses traditionelle Meisterwerk mit einer Fülle von frischen asiatischen Kräutern. Diese Kombination verleiht der Pho einen unglaublich frischen und belebenden Geschmack. Unter den Kräutern finden sich Minze, deren Aroma eine erfrischende Note hinzufügt, sowie Koriander, der eine angenehme Würze mit sich bringt. Zudem dürfen Schnittlauch, Sojaspossen, Limetten und Chilis nicht fehlen, die das Geschmackserlebnis vollenden und die Sinne begeistern.

 # 60 PHO BEEF D,F
mit Rindfleisch
| 16.5

 # 61 PHO VEGGIE D,F
mit Bio-Tofu
| 13.5

 # 62 PHO CHICKEN D,F
mit Hühnerfleisch
| 14.5

— BUN BO HUE —

Bun Bo Hue ist eine Suppe, die aus der alten Kaiserstadt Hue stammt. Eine fast vergessenene Stadt, die abseits von den großen Touristenorten ein Muss für jeden Reisenden in Vietnam ist. Zurück zum Essen: Bun Bo Hue besticht durch ihren Zitronengrasduft und ihrer roten Farbe. Schlürfen ist erlaubt.

 # 63 BUN BO HUE D,F
mit Rindfleisch
| 16.9

 # 64 BUN HUE CHAY D,F
mit Bio-Tofu
| 15.9

EST. 2023

Vegetarisch

COBAMI

BOWL

 # 70 COBAMI BOWL [D,E,F]

Mit frischem Saisongemüse, Avocado, Edamame, Granatapfel, Rote Bete, Wildkräutersalat und hausgemachter COBAMI Sauce.
Serviert mit Duftreis oder Reisnudeln.

Paniertes Huhn	Rind	Ente	Garnelen
14.9	15.9	16.9	16.9

DONBURI BOWL

Donburi sind Reisgerichte, die anders als sonst in nur einer Schale serviert werden.
Mit Avocado, Salat-Mix, Wakame, Kimchi, Edamame, Mango, Paprika, Sushireis & Sesam-Dressing.

 # 71 VEGGIE BOWL [F]
mit Bio-Tofu
| 14.9

 # 72 SAKE BOWL [D,E,F]
mit Sake Sashimi
| 15.9

 # 73 UNAGI BOWL [D,E,F]
mit gegrilltem Aal
| 18.9

 # 74 SHIRASHI BOWL [D,E,F]
mit Sake Sashimi, Garnelen, Thunfischtatar
| 27.9

 # 75 TERIYAKI BOWL [D,E,F]
mit Teriyaki Hähnchen
| 15.9

RICE NOODLE BOWL

Lauwarme Reisnudelschale mit verschiedenen frischen asiatischen Kräutern, Salat, Karotten, Erdnüssen, Chili-Limetten-Nuoc-Mam Sauce.

 # 76 BUN CHA [D,E,F]
mit gegrilltem Schweinefleisch
| 19.9

 # 77 BUN NEM [B,C,D,E,F]
mit Frühlingsrollen
| 12.9

 # 78 BUN NEM CHAY [B,C,D,E,F]
mit Bio-Tofu
| 11.9

 # 79 BUN BO [D,E,F]
mit Rind
| 16.9

 # 80 BUN BO CHAY [D,E,F]
mit Bio-Tofu
| 15.9



EST. 2023

Vegetarisch

COBAMI

SUSHI

— MAKI —

(6 Stück)

#M1 SAKE[D]
Lachs | 4.0

#M2 EBI[B]
Garnelen | 4.9

#M3 MANGO
Mango, Sesam | 4.0

#M4 EDO[D]
Lachs, Avocado | 4.9

#M5 EBI AVO[B]
Garnelen, Avocado | 4.9

#M6 AVOCADO
Avocado, Sesam | 4.0

#M7 MAGURO[D]
Thunfisch | 4.9

#M8 UNAGI[D]
Gegrillter Aal, Gurke
| 5.5

#M9 KAPPA
Gurke, Sesam | 4.5

#M10 TUNAVO[D]
Thunfisch, Avocado
| 5.5

#M11 CALI DELUXE[D]
Echtes Krebsfleisch, Avocado
| 4.9

#M12 TAMAGO[B]
Japanisches Omelette
| 4.5

#M13 OSHINKO
Rettich, Sesam | 4.0

#M14 RUCOLA
Rucola, Sesam | 4.5



— NIGIRI —

(1 Stück)

#N1 SAKE[D]
Lachs
| 3.0

#N2 AVOCADO
Avocado
| 3.0

#N3 TAKO[D]
Oktopus
| 3.5

#N4 BLUEFIN[D]
Japanischer Thunfisch
| 5.9

#N5 EBI[B]
Garnelen
| 3.5

#N6 UNAGI[D]
Gegrillter Aal
| 4.0

#N7 BUTTERFISCH[D]
Butterfisch
| 3.5

#N8 HOTATEGAI[G]
Jakobsmuscheln
| 5,0

— ABURI NIGIRI —

Mit Trüffelöl (1 Stück)

#N9 SAKE FLAME[D]
Flambierter Lachs,
Tatar on top
| 3.5

#N10 BLUEFIN FLAME[D]
Flambierter jap. Thunfisch,
Tatar on top
| 6.5

#N11 HOTATEGAI FLAME[G]
Flambierte Jakobsmuscheln,
Tatar on top
| 5.5

#N12 MAGURO FLAME[D]
Flambierter Thunfisch,
Tatar on top
| 4.5

EST. 2023

Vegetarisch

COBAMI

SUSHI

— COBAMI SPECIAL —

#S1 SALMON COBAMI[D]
Sake, Asupara,
flambierter Lachs,
grüner Baby Spargel
| 5.0

#S2 KAVIAR[D]
Lachskaviar
| 4.0

#S3 THUNFISCH TUNA[D]
Tuna, Asupara,
flambierter Thunfisch,
grüner Baby Spargel
| 5.5

#S4 SALMON ROSE
Flambierter Lachs, Lachs Tatar
| 4.5[D]

— SASHIMI —

#S5 SAKE SASHIMI
6 frische Lachsscheiben
| 13.9[D]

#S6 SASHIMI MIX
Sashimi-Mix nach
Chef's Choice
| 23.9[D]

#S7 MAGURO SASHIMI
6 frische Thunfischscheiben
| 15.9[D]

— FUSION ROLL —

#F1 ALASKA DEEP SEA
Lachs, Rucola,
Cream Cheese,
Tobiko
| 10.9[D]

#F2 EBI POWER
Tempura Garnelen, Avocado,
Mayo, Sesam,
Unagi Mayo
| 11.9[B,F,G]

#F3 CHICKEN ROLL
Chicken Teriyaki, Mayo,
Gurke, Mango, Sesam,
Teriyaki Sauce
| 11.9[D,F,G]

#F4 TUNA DRIVE
Thunfisch, Gurke,
Avocado,
Tobiko
| 12.9[D]

#F5 SALMON QUEEN
Lachs, Gurke, Avocado, Cream Cheese,
Tobiko, umhüllt mit Lachs,
Unagi Mayo
| 13.9[D,F,G]

#F6 ABSOLUT TUNA
Lachs, Gurke, Avocado,
Cream Cheese, Tobiko,
umhüllt mit Thunfisch,
Unagi Mayo
| 14.9[D,F,G]

#F7 SEVEN HEAVEN
Butterkrebs-Tempura,
Tuna Tatar, Mango,
Avocado, Cream Cheese,
Sesam, Tobiko
| 15.9[D,F,G]

#F8 OCEAN'S PRIDE
Flusskrebs, Avocado, Mango,
ummantelt mit flambiertem Lachs,
Special Sauce
| 15.9[D,F,G]

#F9 HOT TORNADO
Pikantes Thunfisch Tatar,
Schnittlauch, Avocado, Mango,
Cream Cheese, Tobiko,
ummantelt mit Avocado
| 14.9[D,F,G]

EST. 2023

Vegetarisch

COBAMI

SUSHI

— FUSION ROLL —

#F10 BEST OF COBAMI
Königskrabbe, flambierter Lachs, Spargel, Gurke, Avocado, Cream Cheese, Sesam, Tobiko, Trüffelöl, Special Sauce
| 24.9 B,D,F,G

#F11 CHEF'S FREESTYLE
Nach Empfehlung des Sushimeisters
| 15.9 B,D,F,G



#F12 TOKYO ROLL
Tempura Garnelen, Avocado, Mayo, Sesam, Tobiko, Tunatatar on Top
| 15.9 B,F,G

#F13 SHIBUYA ROLL
Unagi, Gurke, Avocado, Cream Cheese, Sesam, Tobiko, ummantelt mit flambiertem Lachs, Special Sauce
| 19.9 D,F,G

#F14 OSAKA ROLL
Tempura Garnelen, Avocado, Mayo, Sesam, Tobiko, Lachstatar on Top
| 14.9 B,F,G

#F15 GOLDEN LEAF
Gurke, Avocado, Spargel, ummantelt mit Mango, Special Sauce
| 11.9

#F16 GREEN RIVER
Gurke, Avocado, Mango, Sesam, ummantelt mit Avocado, Special Sauce
| 10.9

#F17 GREEN LEAF
Tempura Lauch, Paprika, Mayo, ummantelt mit Avocado, Special Sauce
| 11.9

#F18 CRISPY TIGER
Tempura Garnelen, Avocado, Mango, Mayo, Sesam, Tobiko, ummantelt mit flambiertem Lachs
| 14.9 B,F,G

#F19 BEEF FLAME
Tempura Garnelen, Avocado, Spargel, Mayo, Sesam, Tobiko, ummantelt mit flambiertem Rinderfilet, Special Sauce, Chips, Kräuter on Top
| 16.9 B,F,G

#F20 RED OCEAN
Gurke, Avocado, Kürbis, Cream Cheese, Sesam, ummantelt mit Paprika, Shiro-Miso on Top
| 12.9

#F21 WHITE WIDOW
Gurke, Avocado, Spargel, Cream Cheese, Sesam, ummantelt mit Tofu, Shiro-Miso on Top
| 12.9

#F22 DOUBLE AVOCADO
Gebackene Avocado, Mango, Cream Cheese, ummantelt mit Avocado
| 12.9





EST. 2023

Vegetarisch

COBAMI

SUSHI

— CRUNCHY ROLLS —

(6 Stück)

#C1 COBAMI CRUNCHY
Unagi, Lachs,
Avocado, Surimi,
Cream Cheese
| 13.9

#C2 SAKE ROLLS
Lachs, Avocado, Surimi,
Philadelphia
| 11.9

#C3 EBI CRUNCHY
Garnelen, Avocado,
Lachs, Surimi,
Cream Cheese
| 12.9

#C4 BUDDHA ROLLS
Avocado, Spargel, Rote Bete,
Kürbis, Gurke, Cream Cheese
| 10.9

#C5 VEGGIE ROLLS
Avocado, Süßkartoffeln, Rettich,
Tamago, Gurke, Cream Cheese
| 10.9

— MINI CRUNCHY ROLLS —

(8 Stück)

#C6 MINI SAKE CRUNCHY
Lachs, Cream Cheese
| 7.5

#C7 MINI EBI CRUNCHY
Garnelen, Avocado
| 7.5

#C8 MINI KAPO CRUNCHY
Gurke, Avocado
| 5.5

— COBAMI COMBO PLATE —

#P1 LITTLE LOVE
5 Nigiri Mix
6 Lachs Maki
| 16.9 D,F,G

#P2 VEGGIE
1 Nigiri Tamago
1 Nigiri Inari
8 Red Ocean Roll
6 Avocado Maki
| 19.9

#P3 SALMON LOVE
2 Lachs Nigiri
6 Sake Avocado Maki
8 Salmon Queen
| 19.9 D,F,G

P4 HIDDEN TEMPLE
6 Kürbis Maki
6 Avocado Maki
6 Kappa Maki
| 17.9

#P5 LAKESIDE PARK
6 Avocado Maki
6 Kürbis Maki
1 Nigiri Inari
1 Nigiri Avocado
| 21.9

#P6 TUNA LOVE
2 Maguro Nigiri
6 Maguro Maki
8 Absolut Tuna
| 23.9 D,F,G

EST. 2023

Vegetarisch

COBAMI

SUSHI

— COBAMI COMBO PLATE —

#P7 DELUXE[B,D,F,G]
4 Nigiri Mix
6 Avocado Maki
4 Tokyo Roll
4 Osaka Roll
| 21.9

#P8 RENDEZVOUS[D,F,G]
2 Nigiri Mix
6 Avocado Maki
6 Kappa Maki
8 Alaska Deep Sea
8 Absolut Tuna
8 Mini Sake Crunchy
| 45.9

#P9 CANDLE LIGHT DINNER
4 Nigiri Mix
6 Avocado Maki
6 Mango Maki
8 Salmon Queen
8 Tokyo Roll
6 Seven Heaven
8 Mini Sake Crunchy
3 Sashimi
| 65.0[B,D,F,G]

#P10 FAMILY ROYAL[B,D,F,G]
6 Nigiri Mix
4 Tokyo Roll
4 Osaka Roll
6 Edo Maki
8 Hot Tornado Roll
8 Green River Roll
6 Sake Crunchy Roll
6 Mini Kapo Crunchy
4 Sashimi
4 Ocean‘s Pride

| 99.9

#P11 FINEST SELECTION[B,D,F,G]
Chef‘s Choice | 29.9
(Ab 2 Persoen)

— DESSERT —

#D1 PANNA COTTA
Vietnamesische Panna Cotta
verfeinert mit Kokosmilch,
Mango Pulp & Mangoscheiben
| 5.9

#D2 XOI XOAI MANGO
Hausgemachter Klebreis
mit gelben Mungobohnen,
süße, cremige Kokosmilchsauce,
bestreut mit Sesam
| 6.9

#D3 MOCHI EIS
Mango Pulp, Himbeersauce,
Beerenmix, Sponge Cake,
Kokos-Crumble
| 7.9



#D4 BAKED BANANA
Gebackene Banane,
bestreut mit Sesam &
Honig
| 7.9



EST. 2023

Vegetarisch

COBAMI

DRINKS

BIER

Bitburger	0.3L | 0.5L	3.5 | 4.9
Pils Radler	0.3L | 0.5L	3.5 | 4.9
Früh Kölsch	0.2L | 0.4L	2.5 | 4.5
Kölsch Radler	0.2L | 0.4L	2.5 | 4.5
Hefeweizen	0.5L	4.9
Saigon Bier	0.33L	4.2
Alkoholfreies Bitburger	0.33L	3.2
Alkoholfreies Benediktiner	0.5L	4.9



SÄFTE & SCHORLEN

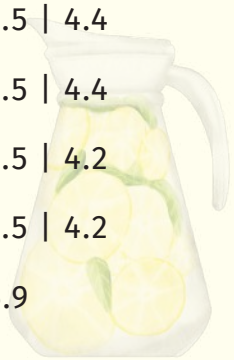
Apfelsaft	0.2L | 0.4L	2.9 | 4.6
Cranberrysaft	0.2L | 0.4L	2.9 | 4.6
Maracujasaft	0.2L | 0.4L	2.9 | 4.6
Litschisaft	0.2L | 0.4L	2.9 | 4.6
Orangensaft	0.2L | 0.4L	2.9 | 4.6
Ananassaft	0.2L | 0.4L	2.9 | 4.6
Saftschorle	0.2L | 0.4L	2.9 | 4.6

COBAMI

DRINKS

CLASSICS

Coca Cola	0.2L | 0.4L	2.5 | 4.4
Coca Cola Light	0.2L | 0.4L	2.5 | 4.4
Coca Cola Zero	0.2L | 0.4L	2.5 | 4.4
Sprite / Fanta	0.2L | 0.4L	2.5 | 4.4
Spezi	0.2L | 0.4L	2.5 | 4.4
Ginger Ale	0.2L | 0.4L	2.5 | 4.4
Sprudelwasser	0.2L | 0.4L	2.5 | 4.2
Stilles Wasser	0.2L | 0.4L	2.5 | 4.2
Wasserkaraffe mit Minze und Limetten	1L	6.9



HOMEMADE DRINKS

COBAMI FRUIT ICE TEA 7.5
Hausgemachter Schwarzer Tee, Maracuja, Holunder, Saisonfrüchte

Passion Drink 6.9
Frische Maracuja, Maracujasaft, Limette, Minze

Lychee Ice Tee 6.5
Hausgemachter Grüner Tee, Litschi, Limette, Minze

Tropical Lemonade 6.5
Hausgemachter Schwarzer Tee, Limette, Orange, Zitrone

Classic Lemonade 5.9
Frischer Limettensaft mit Minzen und Ingwer



Kumquat Lemonade 5.9
Hausgemachter Grüner Tee, Limette, Minze, Kumquat

Mango Lemonade 5.9
Hausgemachter Schwarzer Tee, Mango

Mint Lemonade 5.9
Hausgemachter Schwarzer Tee, Maracuja, Minze

EST. 2023

COBAMI

DRINKS

MOCKTAILS



Saigon Nightlife Wild Berry, Brombeere, Rohrzucker, Limette, Minze, Soda 7.9

COBAMI Sunset Maracuja, Mango, Kokos, Granatapfel, Soda 7.9

Coconut Beach Ananas, Kokos, Mandeln 7.9

Melon Berry Wassermelone, Cranberry, Zitrone, Soda 7.9

Lychee Dream Litschi, Ananas, Limette, Granatapfel 7.9

Virgin Caipirinha Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale 7.9

HOMEMADE LASSI



Avocado Lassi 6.9

COBAMI Yogurt 6.9

Mango Lassi 5.9

TEE



Butterfly Pea Tea Malvenblüten, Zitrone, Honig 5.5

Hot Peach Orange Pfirsichtee, Orangen, Zitronengras, Honig 5.5

Hanoi Cinnamon Schwarzer Tee, Orangen, Zimt, Minze, Honig 5.5

Jasmine Blossom Grüner Tee mit Zucker 4.9

Mint Lemon Tea Minze, Zitrone, Honig 4.9

Fresh Ginger Tea Ingwer, Zitrone, Minze, Honig 4.9

KAFFEE



Cafe Viet / Cafe Sua Da Vietnamesischer Kaffee/Eiskaffee 4.9

COBAMI Iced Latte 5.5

EST. 2023

COBAMI

DRINKS

COCKTAILS

Mai Tai Bacardi Rum, Limette, Orange, Ananas, Blutorange 8.9

COBAMI Sour Jack Daniels Whiskey, Limette, Ananas, Mandel, Vanille, Rotwein 8.9

Lychee Mojito Havana Club, Erdbeere, Litschi, Limette, Sprite, Minze 8.9

Pornstar Martini Absolut Vodka, Maracuja, Vanille, Limette 8.9

Blueberry Mojito Havana Club, Heidelbeeren, Limette, Zuckersirup, Soda 7.9

Caipirinha Pitu Cachaca, Rohrzucker, Limette, Minze, Ginger Ale 7.9



Strawberry Caipirinha
Pitu Cachaca, Rohrzucker, Erdbeere, Limette, Minze, Ginger Ale 7.9

Sex On The Beach Absolut Vodka, Pfirsich, Orange, Cranberry, Granatapfel 7.9



Pina Colada Bacardi Rum, Ananas, Kokos 7.9

Cuba Libre Havana Club, Limette, Rohrzucker, Cola 7.9

APERITIF & LONGDRINK



Rosy Garden Absolut Vodka, Kwai Feh, Litschi, Rose 8.5

Berry Spritz Wild Berry, Prosecco, Himbeere 7.9

Granatapfel Spritz Prosecco, Granatapfel, Minze, Soda 7.9

Melon Spritz Prosecco, Aperol, Wassermelone, Zitrone 7.9

Manique Lillet Rouge, Cranberry, Tonic 7.5

Lillet Berry Lillet Blanc, Wild Berry 7.5

Lillet Buck Lillet Blanc, Ginger Ale 7.5

Lillet Rose Lillet Rose, White Peach 7.5

Hugo Prosecco, Holunderblüte, Sprudelwasser 6.9

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Sprudelwasser 6.9

EST. 2023

COBAMI

DRINKS

WEISSWEIN

Wilhelm Grauburgunder Trocken	0.2L	5.5
Weißer Burgunder Trocken	0.1L | 0.2L | 0.75L	3.8 | 7.2 | 25.9
Winninger Hamm Riesling Kabinett	0.1L | 0.2L | 0.75L	4.2 | 8.2 | 29.9
Uhlen „S“ Riesling	0.75L	39.9
Vom Schiefer Riesling Feinherb	0.1L | 0.2L | 0.75L	3.8 | 7.2 | 25.9
Winninger Bruckstück Riesling Kabinett Feinherb	0.75L	25.9
Winninger Hamm Riesling Kabinett	0.1L | 0.2L | 0.75L	4.2 | 8.2 | 29.9
WINTER Grauburgunder Rheinhessen Riesling Kabinett	0.75L	29.9
Karl Pfaffmann Weissburgunder Trocken	0.75L	29.9
Kloster Eberbach Pinot Noir Trocken	0.75L	35.9



ROSÉ

Wilhelm Spätburgunder Weißherbst Trocken	0.2L	5.5
Spätburgunder Rosé Feinherb	0.1L | 0.2L | 0.75L	3.8 | 7.3 | 25.9

EST. 2023

COBAMI

DRINKS

ROTWEIN



Wilhelm Spätburgunder Trocken	0.2L	5.5
Kröber Spätburgunder Holzfass gereift	0.1L | 0.2L | 0.75L	4.2 | 8.2 | 29.9
Kröber Reserve Holzfass gereift	0.1L | 0.2L | 0.75L	5.9 | 11.5 | 35.9

PROSECCO & WEINSCHORLE



Scavi & Ray	0.1L	3.8
Weinschorle Wilhelm Grauburgunder	0.2L	5.0

SPIRITUOSEN

Japanischer Pflaumenlikör	4cl	6.5
Reisschnaps	2cl | 4cl	3.5 | 5.9
Ramazzotti	2cl | 4cl	3.5 | 5.9
Malteserkreuz	2cl | 4cl	3.5 | 5.9
Jägermeister	2cl | 4cl	3.5 | 5.9
Havanna Club 3J	2cl | 4cl	3.5 | 5.9
Absolut Vodka	2cl | 4cl	3.5 | 5.9
Sake	0.1L	3.5

EST. 2023

COBAMI

ALLERGENE

A. Glutenhaltiges Getreide

B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F. Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse

G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

H. Schalenfrüchte

I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L. Schwefeldioxid und Sulfite

M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse