CHIMICO

Alle unsere Gerichte,
werden erst bei Bestellung zubereitet,
weshalb es zu längeren Wartezeiten führen kann.
Wir bitten Sie dafür vielmals um Verständnis.

Kartenzahlung ab 20,00 €

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt.

STARTER WARM

11 **NEM THIT**[A,B,C,H] 7,80
hausgemachte Frühlingsrollen mit fein gehacktem Hühnchen, Garnelen, Morcheln, Karotten, Shiitake Pilze und Glasnudeln
homemade springrolls filled with minced chicken and crabs, morels, carots and shiitake mushrooms with chili–lime–dip

12 **THIT GA QUE**[E] 7,80
hausgemachte Hühnchen–Saté am Spieß mit Erdnuss Dip
homemade chicken–satay with peanut sauce

13 **WANTAN CHIEN**[C,G,F] 7,20
knusprige Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnchen mit Süß–Sauer–Sesam Dip
homemade deep–fried dumplings filled with chicken and shrimps sweet–sour– sesam dip

14 **GYOZA**[G,F] 7,20
gebratene Teigtaschen nach japanischer Art, gefüllt mit Hühnchen und Gemüse
japanese dumplings filled with chicken and vegetables

15 **SIU MAI**[C,G,F] 5,80
gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Garnelen
steamed dumplings filled with pork and shrimps

16 **HA CAO**[C,G,F] 5,80
gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen
steamed dumplings filled with shrimps

33 **GYOZA CHAY**[G,F] 5,80
gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
steamed dumplings with vegetables

23 **DUMPLINGS MIX**[C,F,G] 8,50
Wantan Chien, Gyoza, Siu Mai, Ha Cao, Gyoza Chay
mixed dumplings: Wantan Chien, Gyoza, Siu Mai, Ha Cao, Gyoza Chay

17 **NEM CHAY**[G,F] 7,80
hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse dazu Süß– Sauer–Sesam Dip
homemade springrolls with vegetables and sweet–sour–sesam dip

18 **EDAMAME** 5,50
ganze Schoten Sojabohnen mit Meersalz
soybeans with seasalt

CHIMICO

19 **COCO SUP TOM**[D] 8,00
Kokosmilch–Suppe mit Garnelen, Ananas, Pilzen, Dill
und Frühlingszwiebeln *(leicht scharf)*
spicy coconut soup with shrimps, pineapples, mushrooms, dill and scallions

39 **COCO SUP GA**[D] 6,80
Kokosmilch –Suppe mit Hühnchenbrustfilet, Ananas, Pilze,
Koriander und Frühlingszwiebeln *(leicht scharf)*
spicy coconut soup with chicken, pineapples, mushrooms,
coriander and scallions

49 **COCO SUP RAU**[D] 5,80
Kokosmilch Suppe mit Gemüse, Ananas, Koriander
und Frühlingszwiebeln *(leicht scharf)*
spicy coconut soup with vegetables, pineapples, coriander and scallions

34 **CANH CHUA CA** 8,80
Fischfond–Suppe mit Lachs, Kirschtomaten, Pilze, Ananas,
zartem Tofu, Dill, Frühlingszwiebeln
soup with salmon, tomatoes, pineapples, mushrooms, tofu, dill, scallions

20 **MISO–SUPPE** 5,00
japanischer Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln
japanese tofu, seaweed, scallions

21 **SOFTSHELL CRAB**[G] 12,50
Butterkrebs in einer knusprigen Panade und Frühlingszwiebeln
mit hausgemachtem Dip
coated softshell crab with homemade dip

22 **JAKOBSMUSCHELN** 15,00
Jakobsmuscheln verfeinert mit Frühlingszwiebeln
scallops seasond with scallions

41 **TOM COM**[G] 10,80
Black Tiger Garnelen umhüllt in grünem Reis mit Mango–Chili–Limetten–Dip
black tiger shrimps coated in green rice with mango–chili–lime dip

26 **RAU MUONG XAO**[B] 8,50
Wasserspinat angebraten mit Knoblauch
water spinach with garlic

42 **BO LA LOT**[B] 9,00
mariniertes Rindfleisch gewickelt in Bettelblätter
marinated beef in betel leaves

32 **GEMISCHTE VORSPEISEN(kalte & warme) für 2 Personen** 24,50 / Pers.
Nem Thit, Thit Ga Que, Wan Tan Chien, Tom Com, Bo La Lot
Goi Du Du, Goi Cuon Ga, Goi Xoai
mixed warm and cold starters for 2 person

CHIMICO

STARTER KALT/ COLD

24 **GOMA WAKAME**[F,H] 6,00
Seealgensalat mit Sesam / *seaweed salad with sesam*

25 **GOI XOAI**[B] 9,50
Mangosalat, rote Zwiebeln, Koriander, knuspriger Fisch mithausgemachtem Dressing
mango salad, red onions, coriander, crispy fish, homemade dressing

35 **NOM SU HAO**[E] 7,00
eingelegter Kohlrabi und Karotten mit Shiso und Erdnüssen
cabbage turnip and carrots with shiso and peanuts

36 **GOI MIEN BO**[B] 9,80
Glasnudelsalat, Rindfleisch, rote Zwiebeln, Gurken, Koriander
vermicelli, beef, red onions, cucumber, coriander

27 **GOI CUON TOM**[E,G] 8,80
Reispapier–Mantel mit Tempura Garnelen, Reisnudeln,
Gurken, Salat, Koriander, Shiso, Erdnuss–Soße
rice paper rolls with tempura shrimps, rice vermicelli, cucumber, salad, coriander, shiso, peanut sauce

28 **GOI CUON GA**[E] 8,20
Reispapier–Mantel mit Hühnchenbrustfilet, Reisnudeln,
Gurken, Salat, Koriander, Shiso, Erdnuss–Soße
rice paper rolls with chicken, rice vermicelli, cucumber, salad, coriander, shiso peanut sauce

29 **GOI CUON DAU PHU**[E,H] 8,00
Reispapier–Mantel mit zarten Tofu Reisnudeln,
Gurken, Salat, Koriander, Shiso, Erdnuss–Soße
rice paper rolls with tofu, rice vermicelli, cucumber, salad, coriander, shiso, peanut sauce

38 **GOI DU DU**[B,E] 12,80
grüner Papaya Salat, Garnelen, geröstete Erdnüsse, Koriander
green papaya salad with shrimps, peanuts and coriander

30 **SAKE CARPACCIO** 14,20
5 Feuer–Lachsscheiben in Ponzu Dressing, Tobiko, Schnittlauch
5 flambéed salmon in ponzu sauce, tobiko, chives

31 **GEMISCHTES TATAR**[A] 19,00
Tatar aus Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken, Mango,Dill, Kürbis–und Pinienkernen
tartar from salmon, tuna, avocado, cucumber, mango, dill,pumpkin seeds, pine nuts

40 **TUNA TATAR**[A] 16,50
Tatar aus Thunfisch, verfeinert mit Limettenblätter
tuna tartar seasoned with lime leaves

37 **HORENSO GOMAAE** 7,00
Blattspinat- Salat mit hausgemachten Sesamdressing
spinach salad with homemade sesame dressing

CHIMICO

REISGERICHTE / RICEDISHES

51 **BO XAO XA OT**[B] 17,50
geschnetzeltes Rindfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Zitronengras, dazu Reis
beef with paprika, onions, scallions, lemongras, rice

52 **RAU MUONG XAO BO**[B] 17,50
Wasserspinat gebraten mit Rindfleisch und Knoblauch, dazu Reis
beef with water spinach, garlic and rice

53 **PAKCHOI VIT**[G,B] 19,00
Pak Choi gebraten mit Ingwer, dazu knusprige Ente und Reis
crsispy duck with pak choi, ginger and rice

54 **GA CURRY**[D,E] 15,50
gegrilltes Hühnchenbrustfilet in cremiger Ananas–Kokos–Curry Soße
buntes Gemüse, Reis und gerösteten Erdnüsse
grilled chicken in creamy coconut pineapple curry, vegetables, peanuts, rice

54a **VIT CURRY**[D,E,G] 19,00
knusprige Ente, knackiges Gemüse, geröstete Erdnüsse in einer cremigen Ananas–Kokos–Curry–Soße, serviert mit Reis
crispy duck in creamy coconut pineapple curry with vegetables, peanuts and rice

55 **GA LAC**[D,E] 15,50
gegrilltes Hühnchenbrustfilet mit knackigem Gemüse und Reis in Erdnuss–Soße
grilled chicken, vegetables, and rice in peanut–sauce

56 **DAU PHU CURRY**[D,E,H] 13,50
zart gebratener Tofu mit buntem Gemüse in einer cremigen Ananas–Kokos–Curry Sauce mit Erdnüssen und Reis
tofu and mixed vegetables in creamy coconut pineapple curry, peanuts and rice

57 **DAU PHU XAO XA OT**[G,H] 13,50
zarter Tofu gebraten mit buntem Gemüse, Zwiebeln und Zitronengras, abgeschmeckt mit Soja–Soße und serviert mit Reis
tofu, rice, mixed vegetables with onions and lemongras, seasoned with soysauce

58 **TOM CURRY**[D,E] 21,00
Black Tiger Garnelen, buntes Gemüse, geröstete Erdnüsse, in einer cremigen Ananas–Kokos–Curry Soße, dazu Reis
black tiger shrimps, vegetables in creamy pineapple coconut curry with peanuts and rice

59 **RAU XAO VIT**[G,B] 19,00
knusprige Ente gebraten mit knackigem Gemüse, verfeinert mit Soja–Soße, dazu Reis
crispy duck with mixed vegetables and rice, seasoned with soy sauce

REISGERICHTE / RICEDISHES

60 **TOM XAO XA OT**[B] 21,00
Black Tiger Garnelen gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Zitronengras, dazu Reis

black tiger shrimps with paprika, onions, scallions and rice, seasoned with lemongras

61 **LACHS TERIYAKI**[A,G] 23,50
gegrillter Lachs mit Zuckerschoten, Kräuterseitlingen, Chinakohl und Salat in Teriyaki–Soße, dazu Reis

grilled salmon, sugar snap, oyster mushrooms, chinese cabbage and salad with teriyaki sauce and rice

62 **TUNA TERIYAKI**[A,G] 23,50
gegrillter Thunfisch mit Zuckerschoten, Kräuterseitlingen, Chinakohl und Salat in Teriyaki–Soße, dazu Reis

grilled tuna, sugar snap, oyster mushrooms, chinese cabbage and sald with teriyaki sauce and rice

63 **VIT XOAI**[D,G] 19,00
knusprige Ente, Gemüse, und Mango in einer cremigen Mango–Kokos–Soße, dazu Reis

crispy duck, vegetables, rice and mango in a creamy mango–coconut–sauce

Beilagen und Extras:

Reis / *rice*	3,00	gebrater Eierreis mit Gemüse *fried rice with egg &vegetables*	7,80
Div. Hausgemachte Dips *various homemade dips*	1,00	gebratene Reisnudeln mit Ei und Gemüse *fried rice noodles with egg and vegetables*	7,80
Sushi Reis / *sushi rice*	4,00		

= vegetarisch = leicht scharf

= vegan = scharf

CHIMICO

NUDELGERICHTE / *NOODLES*

71 **BUN BO NAM BO**[B,E,H] 17,00
lauwarme Reisnudeln, gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, dazu Salat, Sojasprossen, Koriander, Shiso, Erdnüsse und Chili–Limetten–Soße

lukewarm rice vermicelli, beef with lemongras, salad, coriander, shiso, peanuts, spring sprouts and chili–lime–sauce

72 **BUN NEM**[A,B,C,E] 15,50
Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnchen und Garnelen dazu lauwarme Reisnudeln, Salat, Koriander, Shiso, Sojasprossen, Erdnüsse und Chili–Limetten–Soße

spring rolls filled with chicken and shrimps with lukewarm rice vermicelli, coriander, salad, shiso, spring sprouts and chili–lime–sauce

73 **BUN CHAY**[E,F,H] 13,00
zart gebratener Tofu mit lauwarmen Reisnudeln, dazu Salat, Sojasprossen, Koriander, Shiso, Erdnüsse, und hausgemachten Soßen

soft tofu, lukewarm rice vermicelli, salad, coriander, shiso, peanuts, spring sprouts and homemade sauces

74 **UDON XAO BO**[G,B] 17,00
Udon–Nudeln (Weizennudeln) gebraten mit geschnetzeltem Rindfleisch und buntem Gemüse

udon noodles with beef and mixed vegetables

75 **BUN BO LA LOT** [B,E,H] 17,00
mariniertes Rindfleisch gewickelt in Betelblätter mit lauwarmen Reisnudeln, dazu Salat, Sojasprossen, Koriander, Shiso, Erdnüsse und Chili–Limetten–Soße

marinated beef with lukewarm rice vermicelli, salad, coriander, shiso, peanuts, spring sprouts and chili–lime–sauce

GROßE NUDELSUPPEN / *BIG SOUPS*

91 **SHOYU RAMEN**[A,G,H] 17,00
Weizennudelsuppe auf Soja–Basis mit Pak Choi, Ei, Seetang und Rindfleisch
noodles with pakchoi, egg, seaweed and beef on soya base

92 **MISO RAMEN**[A,G,H] 17,00
Weizennudelsuppe auf Miso–Basis mit Pakchoi, Ei, Seetang
und Tempura– Garnelen
noodles with pakchoi, egg, seaweed, tempura shrimps on miso base

PHO BO[B]
traditionelle Nudelsuppe nach vietnamesischem Hausrezept
mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Koriander,
Frühlingszwiebeln und Sojasprossen
vietnamese noodle soup with beef, coriander, scallions and spring sprouts
93 groß / *big* 15,80
83 klein / *small* 8,80

PHO GA[B]
traditionelle Nudelsuppe nach vietnamesischem Hausrezept mit Reisbandnudeln,
Hühnchenfleisch, Koriander,
Frühlingszwiebeln und Sojasprossen
vietnamese noodle soup with chicken, coriander, scallions and spring sprouts
94 groß / *big* 14,80
84 klein / *small* 8,20

95 **UDON CAY**[C,D,G] 21,00
Udon–Nudeln (Weizennudeln) mit buntem Gemüse, Black Tiger Garnelen
und Ananas in Kokos–Curry–Suppe
udon noodles with mixed vegetables and black tiger shrimps,
pineapple–coconut–soup

Allergene: A= Eier, B= Fisch, C= Krebstiere, D= Milch, E= Erdnüsse= F= Sesam,
G=Glutenhaltig, H= Soja, I= Weichtiere

= vegetarisch = vegan

= leicht scharf = scharf

CHIMICO

SUSHI MAKI (8 STK. / PCS.)

151 **KAPPA** 5,80
Gurke / *cucumber*

152 **AVOCADO** 5,80
Avocado

153 **SAKE MAKI** 7,50
Lachs / *salmon*

154 **EBI MAKI** 7,50
gekochte Garnelen /
cooked shrimps

155 **TEKKA MAKI** 7,50
Thunfisch / *tuna*

156 **UNAGI MAKI** 8,80
Salzwasseraal mariniert /
marinated eel

157 **EBI TEMPURA MAKI**[G] 7,80
Garnelen in knuspriger Panade
shrimps in crispy panade

158 **SALMONSKIN** 7,00
gebratene Lachshaut /
fried salmonskin

159 **KANPYO** 6,80
eingelegter Kürbis /
pickled pumpkin

SUSHI NIGIRI (1 STK. / PCS.)

161 **KASAI MAGURO** 4,50
Feuerthunfisch /
flambéed tuna

162 **KASAI SAKE** 4,50
Feuerlachs /
flambéed salmon

163 **KASAI HOTATEGAI** 4,80
Feuerjakobsmuscheln /
flambéed scallops

164 **WAKAME** 3,20
Seealgen mit Sesam /
seaweed with sesam

165 **SAKE NIGIRI** 4,50
Lachs / *salmon*

166 **UNAGI** 4,80
Salzwasseraal mariniert /
marinated eel

168 **MAGURO** 4,50
Thunfisch / *tuna*

169 **HOTATEGAI** 4,80
Jakobsmuscheln / *scallops*

170 **EBI NIGIRI** 4,80
gekochte Garnelen /
cooked shrimps

171 **IKURA** 6,80
Lachskaviar / *salmon caviar*

172 **SHIROMI** 4,80
Wolfsbarsch / *loup de mer*

CHIMICO

INSIDE–OUT MAKI (8 STK. / PCS)

		mit Sesam	mit Tobiko
181	**HORENSO GOMAAE**[F] Blattspinat mit hausgemachtem Sesamdressing *spinach and homemade sesamdressing*	7,50	8,50
182	**AVOCADO FRISCHKÄSE**[D] Avocado, Frischkäse und Rucola / *avocado, cream cheese, rocket*	8,50	9,50
183	**KAPPA FRISCHKÄSE**[D] Gurke mit Frischkäse / *cucumber, cream cheese*	7,50	8,50
184	**ALASKA** Lachs und Avocado / *salmon and avocado*	9,90	10,90
185	**CALIFORNIA**[A,B,C,G,H] Surimi* und Avocado / *surimi and avocado*	8,50	9,50
186	**HAWAII** Thunfisch und Avocado / *tuna and avocado*	9,90	10,90
187	**HOTATEGAI** gegrillte Jakobsmuscheln und Rucola / *grilled scallops and rocket*	9,90	10,90
188	**SAKE HIFU**[A] gebratene Lachshaut mit Gurken und Mayonnaise *grilled salmonskin, cucumber and mayonnaise*	8,90	9,90
189	**SAKE FRISCHKÄSE**[D] Lachs, Frischkäse und Rucola / *salmon cream cheese, and rocket*	9,90	10,90
190	**EBI TEMPURA**[G] Tempura–Garnelen und Rucola / *tempura shrimps and rocket*	9,90	10,90
191	**EBIKA**[A] Garnelen, Avocado und Mayonnaise *cooked shrimps, avocado and mayonnaise*	9,50	10,50
192	**SAKE MANGO**[D] Lachs, Mango und Frischkäse / *salmon, mango, cream cheese*	9,50	10,50
193	**PAPURIKA**[D] Paprika, Gurken, Lollo Rosso, Frischkäse *paprika , cucumber, lollo rosso, cream cheese*	7,50	8,50

INSIDE–OUT MAKI (8 STK. / PCS)

		mit Sesam	mit Tobiko
194	**SAKE NEGI**[A] Lachstatar, Mayonnaise, Chili, Dill, Gurken *salmon tartar, mayonnaise, chili, dill, cucumber*	9,50	10,50
195	**MAGURO NEGI**[A] Thunfischtatar, Chili, Gurke, Limettenblätter und Schnittlauch *tuna tatar, chili, dill, cucumber, lime leaves and chives*	9,90	10,90
196	**NIJI YAKUWARI** [A,B,C,G,H] Surimi*, Gurken und hausgemachte Soße, Schnittlauch, ummantelt mit Lachs, Thunfisch und Avocado *surimi, cucumber, homemade sauce, coated with salmon, tuna and avocado*	12,50	
197	**SABOKADO**[D] Lachs, Avocado und Frischkäse / *salmon, avocado, cream cheese*	10,40	11,40
199	**SURUDOKU TUNA**[A,G] Tempura Garnelen, Avocado Chili, Thunfischtatar *tempura shrimps, avocado chili, tuna tartar*	13,00	

JAVI CRISPY ROLLEN / *crispy rolls* 5 STK.)

208	**MIYAGI**[A, B, C, D, G, H] Surimi*, Mango, Avocado, Frischkäse und Lachs in knusprigem Tempura–Mantel *crispy roll with surimi, mango, avocado, cream cheese, salmon*	12,50
209	**HAYASHI**[A,D,G] Hühnchen, Avocado, Frischkäse und Mango in knusprigem Tempura–Mantel *crispy roll with chicken, avocado, cream cheese, mango*	11,50
210	**GENDA**[A,D,G] Jakobsmuscheln, Avocado, Mango, Schnittlauch und Frischkäse in knusprigem Tempura–Mantel *crispy roll with scallops, avocado, mango, chives, cream cheese*	13,80
211	**HISAGI**[A,D,G] Avocado, Gurke, eingelegter Kürbis, Mango und Frischkäse in knusprigem Tempura–Mantel *crispy roll with avocado, cucumber, pickled pumpkin, mango, cream cheese*	11,50

Allergene: A= Eier, B= Fisch, C= Krebstiere, D= Milch, E= Erdnüsse= F= Sesam, G=Glutenhaltig, H= Soja, I= Weichtiere

= vegetarisch vegan

= leicht scharf = scharf

CHIMICO

JAVI SPEZIAL–SUSHI ROLLEN (5 STK.)

201	**OGAWA**[A,G,D] Garnelen in Tempura– Mantel mit Mango, Avocado und Frischkäse bedeckt mit Feuerlachs *tempura shrimps, mango, avocado, cream cheese, coated with flaméed salmon*	13,80
202	**MATSUDA**[A,D,G] gebratene Lachshaut, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit gekochten Garnelen, Daikon–Kresse, Tobiko und Reispapier *fried salmonskin, avocado, cream cheese, coated with black tiger shrimps, daikon, tobiko and ricepaper*	13,80
203	**GOTO**[A,D,G] Mango, Schnittlauch, Frischkäse und gebratene Lachshaut, ummantelt mit Feuerlachs *mango, chives, cream cheese, fried salmonskin, coated with flambéed salmon*	12,80
204	**KONDO**[A,C,D,G,H] Mango, Surimi*,Frischkäse und Schnittlauch, ummantelt mit Feuerthunfisch *mango, surimi, cream cheese, chives, coated with flambéed tuna*	13,50
205	**MURAKAMI**[A,B,C,D,G,H] Surimi*, Frischkäse, Gurken, Schnittlauch und Mango, ummantelt mit Lachs und Thunfisch *surimi, cream cheese, cucumber, chives, mango, coated with salmon and tuna*	13,50
206	**SATO**[A,D,G] Tempura–Garnelen, Frischkäse, Mango, Gurken und Schnittlauch, bedeckt mit Seeaal und Reispapier *tempura shrimps, cream cheese, mango, cucumber, chives, coated with seaeel and ricepaper*	14,80
207	**TANAKA**[A,G] Butterkrebs, Karotten, Gurken, Chili und Mayonnaise *softshell crab, carots, cucumber, chili and mayonnaise*	14,80

* Krebsfleischersatz

SASHIMI (FISCHSPEZIALITÄTEN OHNE REIS)

MAGURO SASHIMI[F]
Thunfisch, Goma Wakame, Avocado und Shiso
tuna, goma wakame, avocado, shiso

221	groß / *big* (10 Stk. / *pcs.*)	28,00
121	klein / *small* (5 Stk. / *pcs.*)	17,50

SAKE SASHIMI[F]
Lachs, Goma Wakame, Avocado und Shiso
salmon, goma wakame, avocado, shiso

223	groß / *big* (10 Stk. / *pcs.*)	28,00
123	klein / *small* (5 Stk. / *pcs.*)	17,50

224 **SAKE KASAI**[A,F] 28,00
8 Scheiben Feuerlachs, Avocado, Goma Wakame Lachstatar und Shiso
8 slices flambéed salmon, avocado, goma wakame, salmon tatar, shiso

225 **GEMISCHTES SASHIMI**[F] 30,00
5 Scheiben Lachs, 5 Scheiben Thunfisch, Goma Wakame, Avocado und Shiso
5 slices salmon, 5 slices tuna, goma wakame, avocado, shiso

220 **SASHIMI MORIWASE** 38,50
3 Scheiben Thunfisch, 3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Wolfsbarsch,
3 Jakobsmuscheln, Ama Ebi, Ikura, Tobiko, Shiso
3 slices tuna, 3 slices salmon, 3 slices loup de mer,
scallops, ama ebi, ikura, tobiko, shiso

GEMISCHTE SUSHIPLATTEN

412 **KASHIWA** 20,50
8x Alaska Maki mit Tobiko, 8x Lachs Maki, 2x Lachs Nigiri
8x Alaska with tobiko, 8x salmon maki, 2x salmon Nigiri

413 **MATSUDO**[ABCGH] 21,00
Maki: 4x California mit Tobiko, 4x Lachs Maki, 4x Avocado Maki
4x Nigiri: (Lachs, Thunfisch, Wolfsbarsch, Garnelen
maki: 4x California with tobiko, 4x salmon maki, 4x avocado maki
4x nigiri: (salmon, tuna, loup de mer, shrimps)

414 **SAITAMA**[ADG] 19,50
Maki: 4x Papurika, 4x Horenso Gomaae, 4x Avocado, 4x Mango, 5x Hisagi Crispy– Rolle
maki: 4x papurika, 4x horenso gomaae, 4x avocado, 4x mango,

415 **KAMAKURA**[ABCDGHI] (für 2 Pers.) 55,00
Maki: 5x Genda, 8x Sake–Bogen, 8x Thunfisch, 8x Lachs,
4x Nigiris: Wolfsbarsch, Garnelen, Thunfisch, Lachs
maki: 5x Genda, 8x sake—bogen, 8x tuna, 8x salmon
4x Nigiris: loup de mer, shrimps, tuna, salmon

416 **NAGASAKI**[ABCGH] (für 2-3 Pers.) 61,50
Maki: 8x California mit Tobiko, 4x Lachs, 4x Thunfisch,
4x Avocado, 4x Gurken, kleines gemischtes Sashimi
8x Nigiri: (2x Lachs, 2x Thunfisch, 2x Garnelen 2x Wolfsbarsch)
maki: 8x california with tobiko, 4x salmon, 4x tuna, 4x avocado, 4x cucumber
small mixed sashimi
8x nigiri: (2x salmon, 2x tuna, 2x shrimps, 2x loup de mer))

417 **SHIBUYA**[ABCGH] (für 2 Pers.) 46,50
Maki: 8x Sake Bogen Maki, 8x Lachs Maki, 8x Alaska mit Tobiko ,
4x Nigiri: (2x Lachs, 2x Lachskaviar), 2x Sake– Temaki,
maki: 8x sake bogen, 8x salmon maki, 8x Alaska with tobiko
4x nigiri: (2x salmon, 2x salmon caviar), 2x salmon temaki

418 **NAGANO**[ABCDG] (für 4 Pers.) 89,00
Maki: 8x Hawaii mit Tobiko, 8x Ebika mit Tobiko, 5 Genda, 5x Kondo,
4x Avocado, 4x Gurken, 4x Lachs, 4x Thunfisch,
8x Nigiris: 2x Lachs, 2x Thunfisch, 2x Wolfsbarsch 2x Garnelen
maki: 8x Hawaii with sesam, Ebika with tobiko, 5x Genda, 5x Kondo,
4x avodaco, 4x cucumber, 4x salmon, 4x tuna
8x nigiris: 2x salmon, 2x tuna, 2x loup de mer, 2x shrimps

DESSERTS

901	**NEM CHUOI**[D,G] Banane umhüllt in Teigmantel, serviert mit Vanilleeis und Früchte *banana coated in pastry crust, served with vanilla ice and fruits*	8,00
902	**COCO DUA**[D,G] Kokosbällchen gefüllt mit karamellisierten Kokosstreifen, dazu Vanilleeis und Früchte *coconut balls filled with caramelized coconut, with vanilla ice and fruits*	8,00
903	**CAFÉ VA KEM**[D] eine Kugel Vanilleeis und Sahne mit Espresso[1] *one scoop vanilla ice with whiped cream and espresso[1]*	5,50
904	**MOCHIEIS**[D] (ab 2 Kugeln) japanisches Eis (Reismehl –Pralinen gefüllt mit Eiscreme) in den Sorten: Schoko, Erdbeer–Käsekuchen, Kokos, Mango, Matcha, Maracuja-Mango *japanese ice: (rice flour filled with ice cram)* *sorts: chocolate, strawberry–cheesecake, coconut,* *mango, matcha, passion-fruit-mango*	3,50 / Kugel
	versch. EISSORTEN[D]	
911	Matcha / *green tea ice*	4,50
912	schwarzes Sesam / *black sesam ice*	4,50
913	Vanilleeis / *vanilla ice*	3,00
905	**KEM THAP CAM** grüner Tee Eis, schwarzes Sesameis, Vanilleeis green tea, sesam, vanilla	9,00
906	**DESSERT MIX ZUM TEILEN** NEM CHUOI, COCO DUA, KEM THAP CAM *desserts for sharing*	20,50

Allergene: A= Eier, B= Fisch, C= Krebstiere, D= Milch, E= Erdnüsse= F= Sesam,
G=Glutenhaltig, H= Soja, I= Weichtiere

= vegetarisch vegan

= leicht scharf = scharf

CHIMICO