



LUNCH MENU

Woche vom 21. bis 25. Januar 2019

Alle diese Gerichte sind auch im Take Away erhältlich.

Montag

vegi Ginger Ve-Gy	Gebratenes Gemüse an Ingwer-Sojasauce, dazu Vegi Gyosa	17.00
Chicken found in Shanghai**	Gebratenes Poulet Szechuan-Style mit Gemüse, Frühlingzwiebeln und Jasminreis	20.50
Kiro Kamo*	Gelbes Curry mit Ente, Kartoffeln, Cashewnüssen und Jasminreis	22.00

Dienstag

vegi Yasai Rice*	Gebratenes Tofu an einer scharfer Teriyaki Sauce mit Gemüse, Fried Onion und Jasminreis	17.00
Tropical Bird **	Rotes Curry mit Poulet, Lychee, Aubergine und Jasminreis	20.50
Wakayama Beef	Gebratene Ramennudeln an Ingwer-Hoi-Sin-Sauce mit Rindfleisch und Gemüse	22.00

Mittwoch

vegi Sweet Fusion	Gebratene Udonnudeln mit gelber Currysauce, Gemüse, Ananans und Sultaninen	17.00
Seoul to Hawaii **	Gebratenes Poulet an Koreanischer-BBQ-Sauce mit Gemüse, Ananans und Jasminreis	20.50
Mitos' green Dream***	Grünes Curry mit rinds Meat Balls, Thai-Auberginen, Gemüse und Jasminreis	22.00

Donnerstag

vegi Fun with fried Bifun *	Gebratene Vermicelli Reismudeln an Black-Pepper-Sauce, Ei, Gemüse, Sojasprossen	17.00
Karikari Tori	Crunchy Chicken an Orange-Honey-Sauce, mit Pak Choi und Jasminreis	20.50
Sharp Shrimps **	Panaeng Curry mit Crevetten, Kürbis, Gemüse und Jasminreis dazu Taco Chip	22.00

Freitag

vegi Chinese Influence	Gebraten XL Reismudeln mit Ingwer, Chinalauch, Sojasprossen	17.00
Massaman chicken on fire **	Massaman Curry mit Poulet, Karotten, Auberginen, Kartoffeln und Jasminreis	20.50
Fancy Mizumi**	Gebratener Reis mit Lachs, Sambal-Chili, fried Onion, Edamame Bohnen, Peperoni, Frühlingzwiebeln und Teriyakisauce	22.00

LIMITED SPECIAL - KOREA

Korean Dumpling Soup	Fried Gyoza Crevetten in Miso Soup mit Gemüse, Chinakohl Kimchi, Frittierte Tofutaschen & Seetang	24.00
Bulgogi Trip to Pyeongchang	Beef-Bulgogi an koreanischer Karotten-Ingwer-Marinade, vier Kimchi Sorten & Korean-BBQ-Sauce Gebratener Reis mit Pulled Jackfruit, Rote Zwiebeln, Kimchi, Ei und Gemüse	32.50

LUNCH SPECIALS

Mito's Poke	Reis Poke Bowl mit mariniertem Lachs, Mango, Edamame und Granatapfelkernen	25.50
Hawaii-Five-O	Gelbes Pouletcurry mit Ananas, Banane, Apfel, Sojasprossen und Jasminreis	19.50
Hawaiian Beachhouse	Crunchy Chicken mit Pak Choi und Ingwer-Lemongrass-Fantasysauce und Jasminreis	23.50
Bento Box Lunch Sushi	4 California, 4 Thonmousse, 2 Nigiri Lachs, 3 gemischte Maki und Matsuyama Salad	27.00
Beijing Night	Poulet im feinen Tempurateig, Peperoni, Ananas und homemade Sweet'n'Sour-Sauce	23.50
James Bond Island	Fried Rice mit Schweizer Poulet, Gemüse, Chili, Ei und Erdnüssen	24.00