



LUNCH MENU

21. bis 25. Januar 2019

Montag

vegi Silence*	Gebratener Reis mit Ei, Quinoa, Erbsen, Zucchini und Sojasprossen	17.00
2 Fisch Fisch	Gelbes Fisch Curry mit Blumenkohl, Wok-Gemüse und gebackener Banane, dazu Jasminreis	20.50
3 Molokai**	Reisnudeln mit Shrimps, Austern-Sauce, Chili, Gemüse und Thai Basilikum	22.00

Dienstag

vegi SaSanta**	Rotes Curry mit Tofu, Gemüse und Sojasprossen, dazu Jasminreis	17.00
2 Let`s Momo	Pouletspieß an Erdnuss-Sauce mit Lauchgemüse, dazu Jasminreis	20.50
3 Beef*	Gebratene Udonnudeln mit Rindfleisch, Brokkoli, Zwiebeln, Koriander und Kokosnuss	22.00

Mittwoch

vegi Feeling	Miso-Suppe mit Reisnudeln, MuErr Pilzen, Ingwer und Gemüse	17.00
2 Long Long Ten*	Ramennudeln mit Rindshackfleisch, Pak Choi, Chili und Koriander	20.50
3 Gus is Back***	Grünes Curry mit Shrimps, Bambus, Limettenblätter und Wok-Gemüse, dazu Jasminreis	22.00

Donnerstag

vegi Tuk Tuk*	Gebratener Reis mit Ei, Kichererbsen, Zucchini und Sojasprossen	17.00
2 Express to Singapore	Gelbes Curry mit Poulet, Lauch, Ingwer und Gemüse, dazu Jasminreis	20.50
3 Hoi Duck**	Ramennudeln mit Ente, Chili, Koriander und Wok-Gemüse, dazu Jasminreis	22.00

Freitag

vegi Green Day***	Grünes Curry mit Tofu, Bohnen und Wokgemüse, dazu Jasminreis	17.00
2 Mr. Chick	Reisnudeln mit Poulet, Blumenkohl, Sellerie, Sojasprossen und Marroni	20.50
3 The King*	Gebratenes Rindfleisch an schwarzer Bohnen-Sauce mit Asia-Gemüse, dazu gebratener Reis	22.00

SPECIALS-KOREA

Gangnam Korean	Korean Fried Chicken mit Sweetpotatoe-Fries, dazu Rettich-Kimchi und Korean-BBQ-Sauce	25.50
Korean Dumpling	Miso Suppe mit Shrimps Gyoza, Kimchi, Chinakohl und Mu Err Pilzen	25.00

LUNCH SPECIALS

Naka Bay "vegi"	Pad Thai mit Tofu, Sojasprossen, Ei, Erdnüssen und Koriander an feiner Tamarindsauce	22.00
Hawaii-Five-O	Gelbes Pouletcurry mit Ananas, Banane, Apfel, Sojasprossen und Jasminreis	19.50
Bento Box Lunch Hot	Tagescurry, Jasminreis, Springrolls, Papaya Salad	25.00
Bento Box Lunch Sushi	2 Nigiri Shake & Maguro, 1 Nigiri Ebi, 4 California Roll, 4 Uramaki Thonmousse, 4 Maki Vegi	27.00
Beijing Night	Poulet im feinen Tempurateig, Peperoni, Ananas und homemade Sweet'n'Sour-Sauce	23.50
James Bond Island	Fried Rice mit Poulet, Gemüse, Chili, Ei und Erdnüssen	24.00