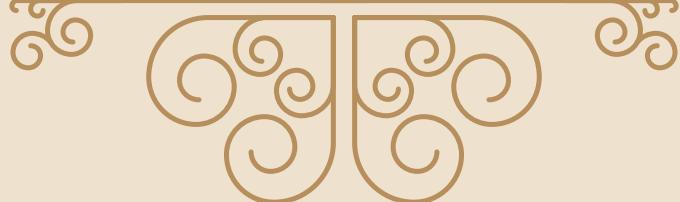




# Phaki MENU



Seestraße 34/35, 12623 Berlin  
Tel. 030/47476652

## ALLERGENE

- A. EIER
- B. ERDNÜSSE
- C. FISCH
- D. GLUTENHALTIGES GETREIDE
- E. KREBSTITERE
- F. LUPINE
- G. MILCH
- H. SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE)
- I. SCHWEFELDIOXID/SULFITE
- J. SELLERIE
- K. SENF
- L. SESAM
- M. SOJA
- N. WEICHTIERE

## ZUSATZSTOFFE

- 1. FARBSTOFFE
- 2. KONSERVIERUNGSSTOFFE
- 3. ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4. SÄUERUNGSMITTEL
- 5. STABILISATOREN
- 6. SÜSSSTOFFE
- 7. KOFFEINHALTIG
- 8. KOHLENSÄURE



# Haki MENU

## VORSPEISEN

- 1. Nem Ha Noi - Frühlingsrolle <sup>A,E</sup> (2 Stk.) 5,50€**

Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Garnelen, Kräutern und Glasnudeln Serviert mit Traditionelle Soße

- 2. Nem Chay - Mini Frühlingsrolle <sup>D,L,M</sup> (6 Stk.) 4,50€**

mit Gemüse und Kräutern serviert mit Süß - Sauer - Soße

- 3. Yakitori <sup>D,L,M</sup> (3 Stk.) 5,50€**

Hühnerspieße mit Teriyakisoße und Sesam

- 4. Goi Cuon - Sommerrolle <sup>C,L,M</sup> (2 Stk.) 5,50€**

Sommerrollen mit Garnelen und Hähnchen, Reisnudeln und Kräutern in Reispapier (oder mit Tofu) serviert mit traditioneller Soße



- 5. Dau Nhat - Edamame <sup>M</sup> 5,50€**

Japanische Bohnen mit Salz

- 6. Tom Com - Ebi Tempura <sup>A</sup> (2 stk.) 6,20€**

Knusprige Großgarnelen mit Reisflockenmantel, serviert mit Süß-sauer Soße

- 7. Ha Cao Tom <sup>D,E,L,M</sup> (4stk.) 6,20€**

Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit Garnelen serviert mit traditioneller Soße und Sesam



## SUPPEN

- 8. Sauer - Scharf – Suppe <sup>A</sup> 5,00€**

mit Hühnerfleisch, Bambus, Paprika, Champignons, Morcheln, Möhren, Ei

- 9. Tom Kha Suppe <sup>E,G,M</sup>**

Würzige Suppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Champignon, Tomaten, Koriander und einer Zutat nach Wahl:

a. Hühnerfleisch 5,50€

b. Garnelen 6,50€

h. Tofu 5,00€

- 10. Tom Yum Suppe <sup>C,E,M</sup> (scharf)**

Würzige Zitronengras, Champignon, Tomaten, Koriander und einer Zutat nach Wahl:

c. Garnelen 6,50€

f. Lachs 6,50€

g. Thunfisch 6,50€

h. Tofu <sup>M</sup> 5,00€



- 11. Miso Suppe <sup>C,M</sup>**

mit Sojabohnenpaste und Seetang, wahlweise mit:

f. Lachs 6,50€

g. Thunfisch 6,50€

h. Tofu 4,50€

## SALAT

- 12. Nom Du Du - Papayasalat <sup>B,E,L,M</sup> 7,50€**

Julienne aus grüner Papaya, Garnelen, Karotten, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Sesam und Limetten- Fisch Vinaigrette (oder mit Tofu)

- 13. Nom Xoai - Mangosalat <sup>B,L,M</sup> 6,90€**

Aromatische Mangostreifen mit Rindfleisch, Karotten, Gurke, Erdnüssen, vietnamesischen Kräuter, Sesam Limetten-Fisch Vinaigrette (oder mit Tofu)

- 14. Nom Mien - Glasnudelsalat <sup>B,L,M</sup> 6,90€**

Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch und vietnamesischen Kräuter, Limetten-Fisch Vinaigrette, gerösteten Erdnüssen, Sesam und Röstzwiebeln (oder mit Tofu)

- 15. Seetang Salat <sup>L</sup>**

Gemischter Salat mit Seetang und Sesam



## VIETNAMESICH TRADITION

### 20. Pho Ha Noi <sup>M</sup>



Pho ist ein besonderes traditionelles Gericht der Vietnamesen. Hierbei handelt es sich um eine großen Schale Suppe mit Reisbahnnudeln, frischen Kräutern, Sojasprossen

a. Hühnerfleisch	13,90€
b. Rindfleisch (gekochte)	14,90€
h. Tofu	12,90€
i. Rindfleisch (gebraten Rindfleisch)	15,90€

### 21. Pho Curry <sup>E,G,M</sup>

Reisbandnudeln mit roter Curry - Kokosmilch mit Salat und Sojasprossen

a. Hühnerfleisch	13,90€
b. Rindfleisch	14,90€
c. Garnelen	14,90€
h. Tofu	12,90€

### 22. Bun Cha Thit Nuong <sup>B,C,L</sup>



Frisch gebrilltes Schweinebauchfleisch serviert mit Reisnudeln, knackigem Salat, frischem Kräuter, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln verfeinert durch Limetten-Fisch - Vinaigrette

### 23. Bun Bo Nam Bo <sup>B,C,M</sup>

14,90€

Herhaft mariniertes Rindfleisch im Wok-geschwenkt mit Zitronengras - serviert mit Reisnudeln, Salat, Kräuter, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln & Limetten-Fisch-Vinaigrette  
(oder mit Hühnerfleisch, Tofu)

### 24. Bun Cha La Lot <sup>B,C,D</sup>

14,90€

In Betelblättern eingelegtes Rind und Schweinehackfleisch gebrillt mit Reisnudeln, Salat Kräuter, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln & Limetten-Fisch-Vinaigrette

### 25. Bun Ca <sup>C,J,M</sup>

14,90€

Reisnudelsuppe mit gebratenem Fisch mariniert mit Dill und vietnamesischen Kräutern

### 26. Bun Dau Ran <sup>B,D,K,M</sup>

13,30€

Gold frittierte Tofu Stückchen mit frischem Salat, gerösteten Erdnüssen Reisnudeln dazu wahlweise Garnelenpassade oder Sojasauce

### 27. Pho Xao <sup>A,B,D,E,J,L,M</sup>

gebratene Reisbahnnudeln mit verschiedenem Gemüse, Sojasprossen, Eier, Pak Choi, geröstete Erdnüsse und Röstzwiebeln dazu:

a. Hühnerfleisch	13,90€
b. Rindfleisch	14,90€
c. Garnelen	14,90€
d. Knuspriges Hühnerbrustfilet	14,90€
e. Entenbrust	16,90€
h. Tofu <sup>M</sup>	12,90€

### 28. Mien Xao <sup>A,B,D,E,J,L,M</sup>

gebratene Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse, Eier, Sojasprossen, Salat, geröstete Erdnüsse und Röstzwiebeln dazu:

a. Hühnerfleisch	13,90€
b. Rindfleisch	14,90€
c. Garnelen	14,90€
d. Knuspriges Hühnerbrustfilet	14,90€
e. Entenbrust	16,90€
h. Tofu	12,90€

### 29. Udon Xao <sup>B,D,E,J,L,M</sup>

Udon Nudeln mit im Wok geschwenktem Gemüse, Pak Choi, Zucchini, Paprika, geröstete Erdnüsse, Röstzwiebeln und Knoblauch in einer Dunkel Soße dazu:

a. Hühnerfleisch	13,90€
b. Rindfleisch	14,90€
c. Garnelen	14,90€
d. Knuspriges Hühnerbrustfilet	14,90€
e. Entenbrust	16,90€
h. Tofu	12,90€

## JASMINEREIS MIT SOßE

Jasminreis, ein duftender Schatz, erfreut sich großer Beliebtheit in Thailand und den Ländern Asiens. Dort wird er, zu feiner Reinheit geschliffen, zubereitet, um als weicher, zarter und wohlriechender Begleiter die Sinne zu umschmeicheln.

### 30. Haki Chop Suey <sup>C,D,E,J,L,M</sup>

Verschiedenen Gemüse, Knoblauch und Dunkler Soße.

a. Hühnerfleisch	13,90€
b. Rindfleisch	14,90€
c. Garnelen	14,90€
d. Knuspriges Hühnerbrustfilet	14,90€
e. Entenbrust	16,90€
f. gebrilltem Lachs (ca.150g)	17,90€
h. Tofu	12,90€

**31. Haki Curry C,D,E,G,J,L,M**

leichte scharfe rote Curry - Kokosmilchsoße gekocht mit Saisongemüse, Aubergine, Champignons, wahlweise:

a. Hühnerfleisch	13,90€
b. Rindfleisch	14,90€
c. Garnelen	14,90€
d. Knuspriges Hühnerbrustfilet	14,90€
e. Entenbrust	16,90€
f. gebrilltem Lachs (ca.150g)	17,90€
h. Tofu	12,90€

**32. Haki Erdnuss B,C,D,E,G,J,L,M**

Erdnuss - Kokosmilchsoße gekocht mit Saisongemüse, Champignons, Paprika, ... dazu:

a. Hühnerfleisch	13,90€
b. Rindfleisch	14,90€
c. Garnelen	14,90€
d. Knuspriges Hühnerbrustfilet	14,90€
e. Entenbrust	16,90€
f. gebrilltem Lachs (150g)	17,90€
h. Tofu	12,90€

**33. Haki Mango C,D,E,G,J,L,M**

Mango - Kokosmilchsoße Champignons, Paprika,... gekocht mit Saisongemüse, dazu:

a. Hühnerfleisch	13,90€
b. Rindfleisch	14,90€
c. Garnelen	14,90€
d. Knuspriges Hühnerbrustfilet	14,90€
e. Entenbrust	16,90€
f. gebrilltem Lachs (150g)	17,90€
h. Tofu	12,90€

**34. Haki Süß Sauer C,E,L,M**

Süß Sauersoße mit Saisongemüse, serviert mit Jasminreis dazu:

a. Hühnerfleisch	13,90€
b. Rindfleisch	14,90€
c. Garnelen	14,90€
d. Knuspriges Hühnerbrustfilet	14,90€
e. Entenbrust	16,90€
f. gebrilltem Lachs (ca.150g)	17,90€
h. Tofu	12,90€

**35. Xao Sa Ot (scharf) C,E,J,L,M**

Gebratenes Gemüse - Mix aus Chili, Bambus, Zitronengras, Karotten und Sellerie ... dazu

a. Hühnerfleisch	13,90€
b. Rindfleisch	14,90€
c. Garnelen	14,90€
d. Knuspriges Hühnerbrustfilet	14,90€
e. Entenbrust	16,90€
f. gebrilltem Lachs (ca.150g)	17,90€
h. Tofu	12,90€

**SPEZIALITÄTEN****36. Bo Khoai Lang - Süßkartoffel Rind D,J,L,M 16,90€**

1/2 flambierter Süßkartoffel, leicht scharf gebratene Rindfleisch, Gemüse serviert mit Reis

**37. Haki Heiße Platte C,D,E,J,L,M,N**

Serviert auf der heißen Platte mit verschiedenem Gemüse und dunkler Soße serviert mit Jasminreis

b. Rindfleisch	16,90€
c. Garnelen und Tintenfisch	16,90€
e. Entenbrust	17,90€
f. Lachs	18,90€
g. Thunfisch	17,90€

**38. Beilage**

Rindfleisch, Garnelen, Lachs, Lamm Chop, Salat, Süßkartoffelpommes und dunkler Soße

a. Pommes	3,90€
b. Süß Kartoffelpommes	3,90€
c. Jasmin Reis	2,90€
d. Gebratene Nudeln D,M	4,90€
e. Gebratener Reis D,M	4,90€
f. Aller Soße Art	3,90€

# Sushi MENU

## HAKI SUSHI TAPAS 2STK.

<b>100. Love on the Boat</b> <small>A,C,D,K,L</small>		<b>5,30€</b>
Lachstatar & Thunfischtatar auf Avocado & Frühlingszwiebeln		
<b>101. Salmon Aburi</b> <small>A,C,D,K,L</small>		<b>5,10€</b>
Flambierter Lachs mit grünem Babyspargel		
<b>102. Tuna Aburi</b> <small>A,C,D,K,L</small>		<b>5,10€</b>
Flambierter Thunfisch mit grünem Babyspargel		
<b>103. Salmon Aburi</b> <small>A,C,D,K,L</small>		<b>5,30€</b>
Flambierter Lachs mit Lachstatar		
<b>104. Tuna Rose</b> <small>A,C,D,K,L</small>		<b>5,30€</b>
Flambierter Thunfisch mit Thunfisch-tatar		
<b>105. Crayfish Rose</b> <small>A,C,D,E,K,L</small>		<b>5,30€</b>
Flusskrebstatar mit Gurken umwickelt		
<b>106. Green Rose</b> <small>A,L</small>		<b>4,50€</b>
Avocado, Sesamsoße mit Gurke umwickelt		

## HAKI NIGIRI 2STK.

<b>110. Sake Nigiri</b> <small>C</small> Lachs	<b>4,90€</b>
<b>111. Maguro Nigiri</b> <small>C</small> Thunfisch	<b>4,90€</b>
<b>112. Mutsu Nigiri</b> <small>C</small> Butterfisch	<b>4,90€</b>
<b>113. Kani Nigiri</b> <small>C,D,E,M</small> Krebsfleischimitat	<b>4,50€</b>
<b>114. Ebi Nigiri</b> <small>E</small> Großgarnele	<b>4,90€</b>
<b>115. Unagi Nigiri</b> <small>C,D</small> Gegrillter Aal	<b>4,90€</b>
<b>116. Flame Sake Avo</b> <small>A,C,D,K,L</small>	<b>4,90€</b>
Flambierten Lachs, Avo	
<b>117. Flame Maguro Avo</b> <small>A,C,D,K,L</small>	<b>4,90€</b>
Flambierten Thunfisch, Avo	
<b>118. Avo Nigiri</b>	 <b>4,50€</b>
<b>119. Inari Nigiri</b> <small>M</small> Tofutasche	<b>4,50€</b>

## MAKI 6STK.

<b>120. Sake Maki</b> <small>C</small> Lachs	<b>5,30€</b>
<b>121. Sake Avo Maki</b> <small>C</small> Lachs Avo	<b>5,30€</b>
<b>122. Tekka Maki</b> <small>C</small> Thunfisch	<b>5,30€</b>
<b>123. Tekka Avo Maki</b> <small>C</small> Thunfisch, Avocado	<b>5,30€</b>
<b>124. Ebi Maki</b> <small>E</small> Großgarnele	<b>5,30€</b>
<b>125. Ebi Avo Maki</b> <small>E</small> Großgarnele, Avocado	<b>5,30€</b>
<b>126. Unagi Maki</b> <small>C,D,L</small> Gegrillter Aal	<b>5,30€</b>
<b>127. California Maki</b> <small>C,D,E,M</small>	<b>4,90€</b>
Krebsfleischimitat, Avocado	
<b>128. Avocado Maki</b> <small>L</small>	<b>4,50€</b>
<b>129. Kappa Maki</b> <small>L</small> Gurke	<b>4,50€</b>
<b>130. Roculla</b> <small>G,L</small> Roculla, Frischkäse	<b>4,50€</b>
<b>131. Inari Maki</b> <small>M</small> Japanische Tofutasche	<b>4,50€</b>
<b>132. Babyspagel Maki</b> Babyspargel	<b>4,50€</b>
<b>133. Shinko Maki</b> <small>L</small>	<b>4,50€</b>
Japanischer eingelegter Rettich	



SASHIMI		HAKI CRUNCHY 8STK	
<b>140. Salmon Sashimi <sup>C</sup> (6stk)</b>	<b>15,90€</b>	<b>160. Salmon Crunchy <sup>A,C,D,G,K,L</sup></b>	<b>7,90€</b>
Scheiben vom Lachs		panierte Mini - Rollen mit Lachs,	
<b>141. Tuna Sashimi <sup>C</sup> (6stk)</b>	<b>15,90€</b>	Frischkäse, Sesam	
Scheiben vom Thunfisch			
<b>142. Mutsu Sashimi <sup>C</sup> (6stk)</b>	<b>14,90€</b>	<b>161. Tuna Spicy Crunchy <sup>A,C,D,G,K,L</sup></b>	<b>7,90€</b>
Scheiben vom Butterfisch		panierte Mini-Rollen mit Thunfisch	
<b>143. Haki Mix Sashimi <sup>C</sup> (12stk)</b>	<b>26,90€.</b>	Tatar, Frühlingszwiebel,	
mit verschiedenen Fischsorten		Frischkäse, Sesam	
 140		 142	
CARPACCIO & TATAKI			
Serviert mit Salat & Ponzusoße, garniert mit Bonitoflocken, Tobiko & Sesam			
<b>150. Salmon Carpaccio <sup>C,D,L</sup> 9STK</b>	<b>16,90€</b>	<b>162. Mutsu Spicy Crunchy <sup>A,C,D,G,K,L</sup></b>	<b>7,90€</b>
rohe Lachsscheiben		panierte Mini - Rollen mit Butterfisch,	
<b>151. Salmon Tataki <sup>C,D,L</sup> 9STK</b>	<b>16,90€</b>	Frischkäse, Sesam	
leicht angegrillte Lachsscheiben			
<b>152. Tuna Carpaccio <sup>C,D,L</sup> 9STK</b>	<b>16,90€</b>	<b>163. Ebi Avo Crunchy <sup>A,C,D,E,G,K,L</sup></b>	<b>7,90€</b>
rohe Thunfischscheiben		panierte Mini - Rollen mit Garnele,	
<b>153. Tuna Tataki <sup>C,D,L</sup> 9STK</b>	<b>16,90€</b>	Avocado, Frischkäse, Sesam	
leicht angegrillte Thunfischscheiben			
<b>154. Mix Carpaccio <sup>C,D,L</sup> 15STK</b>	<b>25,90€</b>	<b>164. Ebi Spicy Crunchy <sup>A,C,D,E,G,K,L</sup></b>	<b>7,90€</b>
gemischter rohe Fischscheiben		panierte Mini - Rollen mit	
		Krebsfleisch - Tatar, Frischkäse,	
		Sesam	
 150		 152	
<b>165. Chicken Crunchy <sup>A,C,D,G,K,L</sup></b>	<b>7,90€</b>	<b>166. Vegi Crunchy <sup>A,D,G,K,L</sup></b>	<b>7,50€</b>
		panierte Mini-Rollen mit Hühner-	
		fleisch, Frischkäse, Sesam	
		panierte Mini-Rollen gefüllt mit	
		verschiedenem Gemüse,	
		Frischkäse & Sesam	

## INSIDE OUT 8STK.

<b>170. Sake I.O</b> <small>C,G</small>	<b>8,90€</b>
mit Lachs, Avocado, Frischkäse Tobiko	
<b>171. Tekka I.O</b> <small>C,G</small>	<b>8,90€</b>
mit Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Tobiko	
<b>172. Mutsu I.O</b> <small>C,L</small>	<b>8,90€</b>
mit Butterfisch, Gurke, Lauch, Sesam	
<b>173. California</b> <small>I.O C,D,E,G,M</small>	<b>8,90€</b>
Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse, Tobiko	
<b>174. Tekka Spicy I.O</b> <small>A,C,D,G,K,L</small>	<b>8,90€</b>
Thunfisch - Tatar, Chilisoße, Lauch, Gurke, Tobiko, Sesam	
<b>175. Ebi I.O</b> <small>E,G</small>	<b>8,90€</b>
Großgarnele, Avocado, Frischkäse und Tobikot	
<b>176. Ebi Spicy I.O</b> <small>D,A,C,D,E,G,K,L</small>	<b>8,90€</b>
Flusskrebs-Tatar, Chilisoße, Avocado, Tobiko, Sesam	
<b>177. Haki Salmon I.O</b> <small>A,C,D,G,K,L</small>	<b>8,90€</b>
Lachstatar, Avocado, Gurke, Lauch, Tempuraflocken	
<b>178. Haki Tuna I.O</b> <small>A,C,D,G,K,L</small>	<b>8,90€</b>
Thunfischtatar, Avocado, Gurke, Lauch, Tempuraflocken	
<b>179. Haki Crayfish I.O</b> <small>A,C,D,E,G,K,L</small>	<b>8,90€</b>
Mit Flusskrebs-Tatar, Avocado, Gurke, Lauch, Tempuraflocken	
<b>180. Haki Unagi I.O</b> <small>C,D</small>	<b>8,90€</b>
mit gegrilltem Aal, Avocado, Gurke, Tempuraflocken	
<b>181. Haki Vegi I.O</b> <small>L</small>	<b>7,90€</b>
Avocado, Gurke, Rettich, Shiitake und Sesam	

## HAKI SPEZIAL ROLLE 4STK. oder 8STK.

<b>182. Haki Flameroll</b> <small>A,C,D,E,G,K</small>	<b>7,20€</b>	<b>13,50€</b>
Ebi Tempura, Frischkäse, Avocado obendrauf flambierter Lachs		
<b>183. Haki Craw</b> <small>A,C,D,E,K,L</small>	<b>7,20€</b>	<b>13,50€</b>
Flusskrebs-Tatar mit Baby-Spargel obendrauf flambiertem Lachs, Sesam		
<b>184. Haki Rainbowroll</b> <small>A,C,D,G,K</small>	<b>7,20€</b>	<b>13,50€</b>
Gemüse Tempura, Frischkäse, obendrauf mit verschiedenen Auflagen von Fisch & Sesam		
<b>185. Haki Dragonroll</b> <small>C,D</small>	<b>7,20€</b>	<b>13,50€</b>
mit parniertem Lachs, Frischkäse, Avocado obendrauf gegrillter Aal		
<b>186. Haki Favourite</b> <small>A,C,D,E,K,L</small>	<b>7,20€</b>	<b>13,50€</b>
Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse, obendrauf flambierter Thunfisch, Sesam		
<b>187. Haki Snowroll</b> <small>A,C,D,K,L</small>	<b>7,20€</b>	<b>13,50€</b>
Avocado, Rettich, Frischkäse obendrauf flambierter Butterfisch & Sesam		
<b>188. Haki Ebi</b> <small>E,L</small>	<b>7,20€</b>	<b>13,50€</b>
Avocado, Gurke, Frischkäse obendrauf Großgarnele & Sesam		
<b>VEGGIE SPECIAL 8STK.</b>		
<b>190. Shaolin Roll</b> <small>L</small>	<b>8,90€</b>	
Avocado, Shiitake, Gurke, Rettich obendrauf Inari & Sesam		
<b>191. Green Roll</b> <small>G,L</small>	<b>8,90€</b>	
Avocado, Roculla, Frischkäse, obendrauf Gurke, Sesam		
<b>192. Creamy Avo</b> <small>L</small>	<b>8,90€</b>	
Shiitake, Shinko, Babyspargel obendrauf Avocado, Sesam		



## HAKI MENU

<b>200. Nigiri Mix</b> <small>C,D,E</small>	<b>12,80€</b>	<b>208. Kyoto by Night</b> <small>A,C,D,E,G,K</small> (für 4)	<b>88,90€</b>
1. Stk Tuna	1. Stk Ebi	4 Stk. Salmon Rose, 4 Stk. Tuna Rose,	
1. Stk Sake	1. Stk Avocado	4 Stk. Green Rose, 12 Stk. Sashimi	
1. Stk Mustu	1. Stk Unagi	24 Stk. Maki (Lachs, Avo, Gurke, California)	
<b>201. Maki Mix</b> <small>C</small>	<b>13,80€</b>	8 Stk. Haki Dragonroll, 8 Stk. Haki Flameroll	
3 Stk. Avocado,	6 Stk. Sake,	8 Stk. Chicken Crunchy, 8 Stk Sake I.O	
3 Stk. Gurke	6 Stk. Tekka		
<b>202. Sushi Mix</b> <small>C,D,E,M</small>	<b>16,80€</b>		
6 Stk. Avo Maki	8 Stk. Sake I.O,		
4 Stk. Nigiri			
<b>203. Salmon Set</b> <small>A,C,D,G,K</small>	<b>16,80€</b>		
3 Stk. Sake Nigiri, 6 Stk. Sake Maki			
8 Stk. Salmon Crunchy			
<b>204. Tuna Set</b> <small>A,C,D,G,K</small>	<b>17,80€</b>		
3 Stk. Maguro Nigiri, 6 Stk. Tekka Maki		Serviert mit Sushi Reis mit Sesamsoße, Salat,	
8 Stk. Tuna Crunchy		Seetang, Kimchi und verschiedene Gemüse,	
		wahlweise dazu:	
<b>205. Veggie Set</b> <small>A,D,G,K</small>	<b>12,80€</b>		
6. Stk Kappa Maki, 8. Stk Veggie I.O Rolls		<b>210. Sake Don</b> <small>A,C,D,G,K,L</small> Lachs	<b>15,90€</b>
1. Stk Inari Nigiri, 1. Stk Avo Nigiri		<b>211. Tori Don</b> <small>A,D,G,K,L</small>	<b>13,90€</b>
<b>206. Tokyo by Night</b> <small>A,C,D,E,G,K</small> (für 2)	<b>43,90€</b>	gebackenes Hähnchen	
2 Stk. Sake Nigiri, 2 Stk. Crayfish Rose,		<b>212. Haki Don</b> <small>A,C,D,G,K,L</small>	<b>14,90€</b>
2 Stk. Maguro Nigiri, 2 Stk. Ebi Nigiri		mit verschiedenen gemischter	
3 Stk. Sake Maki, 3 Stk. Tuna Maki		roher Fisch gehackt	
3 Stk. Avo Maki, 3 Stk. Gurke Maki		<b>213. Tofu Don</b> <small>D,L</small>	<b>12,90€</b>
8 Stk. Haki Dragonroll,			
8 Stk. Salmon Crunchy			
<b>207. Nagasaki by Night</b> <small>A,C,D,E,G,K</small> (für 3)	<b>65,90€</b>		
3 Stk. Ebi Tempura, 3 Stk. Crayfish Rose,			
3 Stk. Salmon Rose, 3 Stk. Tuna Rose,			
9 Stk. Sashimi, 6 Stk. Sake Avo Maki,			
6 Stk. Tekka Avo Maki,			
8 Stk. Haki Flameroll, 8 Stk. Tuna Crunchy			



Das Bild dient nur zur Veranschaulichung

## DONBURI

<b>210. Sake Don</b> <small>A,C,D,G,K,L</small> Lachs	<b>15,90€</b>
<b>211. Tori Don</b> <small>A,D,G,K,L</small>	<b>13,90€</b>
gebackenes Hähnchen	
<b>212. Haki Don</b> <small>A,C,D,G,K,L</small>	<b>14,90€</b>
mit verschiedenen gemischter	
roher Fisch gehackt	
<b>213. Tofu Don</b> <small>D,L</small>	<b>12,90€</b>



210



212



# Getränke MENU

## KAFFEE

298. Trung Nguyen Kaffee <sup>G</sup> 4,10€

aromatischer vietnamesischer  
schwarzer Kaffee aus dem  
Hochland Trung Nguyen  
traditionsgemäß gebrüht mit  
typischem Vietnamesischem  
Kaffefilter und Kondensmilch



299. Saigon Street Coffee <sup>G</sup> 4,80€

Vietnamesischer Eiskaffee  
mit Kondensmilch

300. Kaffee 2,50€

301. Espresso 2,00€

302. Doppel Espresso 2,50€

303. Cappuccino <sup>G</sup> 2,90€

304. Latte Macchiato 3,00€

## TEE

- |  |       |
|--|-------|
| 310. Grüne Tee   | 4,10€ |
| beliebter Tee - Genuss aus dem Hochland Vietnams, Kardamom                         |       |
| 311. Jasmine Tee   | 4,10€ |
| Jasminblüten, grüne Teeblätter, Süßholz  |       |
| 312. Ingwer Tee  | 4,50€ |
| frischer Ingwer, Limetten, Minze und Honig   |       |
| 313. Zitronengras Tee  | 4,50€ |
| frischem Zitronengras, getrocknetem Longan, Süßholz, Minze                         |       |
| 314. Blumen Tee  | 4,50€ |
| duftende Rosenblüten, Jasminblüten, Süßholz und Goji – Beeren und grüne Teeblätter |       |
| 315. Ingwer Orangen Tee  | 4,50€ |
| frischer Ingwer mit frisch gepresstem Orangensaft und Honig                        |       |
| 316. Haki Kräuter Tee  | 4,50€ |
| frischer Ingwer, Minze, Limetten, Orange, Zimt, Honig, Süßholz, Gojibeeren         |       |

## SOFTDRINK

- |  |                                      |                |
|--|--------------------------------------|----------------|
| 320. Colas <sup>1,3,7</sup>                | <sup>0,2l</sup><br><sup>0,4l</sup>   | 2,90€<br>4,10€ |
| 321. Cola Zero <sup>1,3,6</sup>            | <sup>0,2l</sup><br><sup>0,4l</sup>   | 2,90€<br>4,10€ |
| 322. Fanta <sup>1,3</sup>                  | <sup>0,2l</sup><br><sup>0,4l</sup>   | 2,90€<br>4,10€ |
| 323. Sprite <sup>1,3</sup>                 | <sup>0,2l</sup><br><sup>0,4l</sup>   | 2,90€<br>4,10€ |
| 324. Spezi <sup>1,3,7</sup> (Cola + Fanta) | <sup>0,2l</sup><br><sup>0,4l</sup>   | 2,90€<br>4,10€ |
| 325. Wasser Still / Sprudel                | <sup>0,25l</sup><br><sup>0,75l</sup> | 3,20€<br>5,80€ |
| 326. Ginger Ale                            | <sup>0,2l</sup><br><sup>0,4l</sup>   | 3,20€<br>4,50€ |
| 327. Tonic Wasser <sup>8</sup>             | <sup>0,2l</sup><br><sup>0,4l</sup>   | 3,20€<br>4,50€ |
| 328. Bitter Lemon <sup>4,8</sup>           | <sup>0,2l</sup><br><sup>0,4l</sup>   | 3,20€<br>4,50€ |

## SAFT & SCHOLE

329.		<b>0,2l</b>	3,30€
	<b>Apfel, Maracuja, Ananas,</b>	<b>0,4l</b>	4,60€
	<b>Banane, Lycheenektar,</b>		
	<b>Kiba, Mango, Kirsche, Cranberry</b>		

## HEALTHY SMOOTHIE (0,3l)

330.	Mango Lassi	4,90€
	Mango, Joghurt, Kokosmilch, Mangosoft	
331.	Green Smoothie	4,90€
	Koriander, Minze, Apfel, Ingwer, Limettensaft, Honig	
332.	Lychee - Kokos <sup>G</sup>	4,90€
	Lychee mit Kokosmilch, Naturjoghurt, Rohrzucker, Lycheenektar	
333.	Ananas Minze	4,90€
	Minze, Ananassaft, Kokosmilch, Rohrzucker	

## HOMEMADE DRINKS (0,4l)

340.	Lime Lemonade <sup>8</sup>	5,90€
	Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda	
341.	Raspberry Soda <sup>8</sup>	5,90€
	Limetten, Minze, Himbeere, Orange, Soda	
342.	Lychee Lemonade <sup>8</sup>	5,90€
	Lychee, Limetten, Jasmintee, Chia-Samen, Sprite, Minze	
343.	Jasmin Strawberry <sup>6</sup>	5,90€
	Erdbeere, Jasmintee, Limetten, Rohrzucker, Minze	
344.	Jasmine Maracuja	5,90€
	Jasmintee, Maracuja, Limetten, Rohrzucker, Soda, Minze	
345.	Lemongrass <sup>6</sup>	5,90€
	frischem Zitronengras, Pfirsichtee, Orangensaft, Minze	



346.	Chia - Aloevera	5,90€
	Chia-Samen mit Aloeverasaft und Limetten, Schmetterling Erbsen Blumentee, Minze	

347.	Golden Mystery <sup>8</sup>	5,90€
	Mangosoft, Ingwer, Limetten, Chia-Samen, Soda, Minze	

348.	Blueberry Basil <sup>6,8</sup>	5,90€
	Blaubeere, Thai-Basilikum, Limetten, Violet und Soda	

349.	Haki – Spezial	5,90€
	Schmetterling Erbsen Blumentee, Jasmintee, Holundersirup, Limetten, Rohrzucker, Minze	



## BIER

### Vom Fass

350.	Bitburger Pils	<b>0,3l</b>	3,60€
		<b>0,5l</b>	5,10€

351.	Benediktiner Weißbier	<b>0,3l</b>	3,60€
		<b>0,5l</b>	5,10€

352.	Radler <sup>1,3</sup> (Bier +Fanta)	<b>0,3l</b>	3,60€
		<b>0,5l</b>	5,10€

353.	Alster <sup>1,3</sup> (Bier +Sprite)	<b>0,3l</b>	3,60€
		<b>0,5l</b>	5,10€

354.	Diesel <sup>1,3,7</sup> (Bier + Cola)	<b>0,3l</b>	3,60€
		<b>0,5l</b>	5,10€

### Flaschen Bier

355.	Tiger (Singapur 0,33l)	4,10€
------	------------------------	-------

356.	Saigon (Vietnam 0,33l)	4,10€
------	------------------------	-------

358.	Benediktiner Weißbier Alkoholfrei (0,5l)	4,90€
------	---	-------

359.	Bitburger Pils Alkoholfrei (0,33l)	3,50€
------	------------------------------------	-------

**LONGDRINKS**

360. Whisky Cola <sup>3,7</sup> mit Limetten	7,10€
361. Wodka Lemon <sup>4,8</sup> mit Limetten	7,10€
362. Gin Tonic <sup>8</sup> mit Limetten	7,10€
363. Bacardi Cola <sup>1,3,7</sup> mit Limetten	7,10€
364. Dark Stormy <sup>1</sup> Black Rum, Limetten & Ginger Ale	7,10€
365. SHOTS 4cl  Whisky, Tequila, Absolut Wodka, Rum, Gin, Vietnamesischer Reisschnaps,..	5,10€
366. Hot Sake Japan 0,15l	5,90€
367. Prosecco Fl. 0,2l	4,10€

**APERITIFS**

370. Hugo <sup>8</sup> Prosecco, Holundersirup, Minze, Limetten, Soda	7,50€
371. Aperol Spritz <sup>1,8</sup> Aperol, Prosecco, Orange, Soda	7,50€



372. Kir Royal <sup>8</sup> Prosecco, Himbeersirup, Limetten, frische Himbeer	7,50€
373. Campari Orange <sup>8</sup> Campari, frischem Orangensaft, Soda	7,50€
374. Wald Berry Lillet <sup>1,8</sup> Lillet, Wild Berry, Beerenmix	

**CLASSIC COCKTAILS**

400. Mojito <sup>8</sup> Havana Club Rum, Minze, Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	7,90€
401. Caipirinha <sup>8</sup> Cachaça, frische Limette, Rohrzucker, Soda	7,60€
402. Cuba Libre <sup>1,3,7</sup> Havana Club Rum, Cola, Limetten	7,60€
403. Moscow Mule <sup>8</sup> Absolut Wodka, Limette, Gurke, Gingerbeer	7,90€
404. Mai Tai <sup>6</sup> Golden Rum, Old Pascal 73%, weißer Rum Bacardi, Triple Sec, Limetten, Ananassaft, Mandelsirup	8,80€
405. Gin Basil Smash <sup>6</sup> Dry Gin, Basilikum, Limetten, Zuckersirup	8,30€
406. Whisky Sour <sup>A</sup> Whisky, Grand Manier, Limetten, Zuckersirup mit Eiweiß	8,80€
407. Negroni Dry Gin, Campari, roter Wermut	8,30€

**COLADA & FANCY COCKTAILS**

408. Pina Colada <sup>G</sup> Havana Club Rum, Batida de Coco, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	8,30€
409. Swimming Pool <sup>1,G</sup> Rum, Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	8,30€



410. Sex on the Beach <sup>1</sup> Absolut Wodka, Melonenlikör, Grenadine, Limettensaft, Orangensaft, Cranberrysaft	8,30€
411. Tequila Sunrise <sup>1</sup> Tequila, Limettensaft, Grenadine, Orangensaft	8,30€
412. Strawberry Lips <sup>2,4,F</sup> Rum, Batida de Coco, Bananensaft, Erdbeersirup, Ananassaft, Limettensaft	8,30€

## HOMEMADE CREATIVE COCKTAILS

413. Hanoi Mule <sup>6</sup>	8,30€
Gin, Holundersirup, Gingerbeer, Limette, Koriander	

414. Saigon Sunset	8,30€
Absolut Wodka , Lycheelikör, Zitronengras, Cranberrysaft, Lycheesaft, Limette	

415. Black Mojito <sup>8</sup>	7,90€
Jägermeister, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda	

## NON - ALCOHOLIC

416. Coconut Kiss <sup>G</sup>	7,10€
Kokossirup, Orangensaft, Ananassaft, Sahne, Grenadine	



417. Virgin Pina Colada <sup>G</sup>	7,10€
Ananassaft, Kokosmilch, Kokossirup, Sahne	

418. Blue Highball <sup>1,8</sup>	7,10€
Blue Curacao, Limetten, Ananassaft, Minze, Sprite	

419. Haki Style <sup>6</sup>	7,10€
Maracuja, Maracujasaft, Erdbeersirup, Limetten	

## WEINKARTE (TROCKEN)

### Weißwein

#### Grauburgunder Deutsch

420.	0,2l	6,90€
421. Flasche	0,75l	26,00€

#### Riesling Deutsch

422.	0,2l	6,90€
423. Flasche	0,75l	26,00€

#### Sauvignon Blanc Deutsch

424.	0,2l	6,90€
425. Flasche	0,75l	26,00€

### Weinschorle

426.

0,2l 6,50€

### Rotwein

#### Merlot Doc Frankreich

428.	0,2l	6,90€
429. Flasche	0,75l	26,00€

#### Primitivo Doc Italien

430.	0,2l	6,90€
431. Flasche	0,75l	26,00€

#### Spätburgunder Deutsch

432.	0,2l	6,90€
433. Flasche	1l	32,00€

#### Rose` Frankreich

434.	0,2l	6,90€
435. Flasche	0,75l	26,00€



## NACHTISCHES/ DESSERTS

**40. GEBACKENEN BANANE<sup>B</sup> (4 Stk.) 5,90€**

Gebackene Banane mit Honig und Erdnüssen

**41. GEBACKEN ANANAS<sup>B</sup> (4 Stk.) 5,90€**

Gebackene Ananas mit Honig und Erdnüssen

**42. GEDÄMPFTE BANANE 6,50€**

Gedämpfte Dwarf Cavendish Banane  
umwickelt in Pandan Klebreis mit Kokos soße

**43. SESAMBÄLLCHEN 6,50€**

Frittierte Sesambälle mit roter  
Bohnenpaste und Honig

**44. MOCHI EIS 6,50€**

Mochi-Eis ist ein Konfekt aus japanischem  
Mochi mit einer Eiscremefüllung



**45. EISCREAM<sup>B</sup> (3Kugel) 4,90€**

Vanilleeis , Mangosauce und Erdnüssen





