

JAADIN MENU

UNSERE SUPPEN / OUR SOUPS

Pho mit Rinderhüfte / beef rice noodle soup with rump steak 11,00

KALTES / COLD

Thunfischtartar in einem Sesamdressing mit knusprigen Wan Tan /
tuna tartar with sesame dressing and crispy wan tan 17,50

KNUSPRIGES / CRISPY

Tempura Butterkrebis im Wok angebraten / tempura soft shell crab wok-fried 14,50

GEGRILLTES / GRILLED

BBQ Rippchen / BBQ ribs 11,00

GESCHMORTES / BRAISED

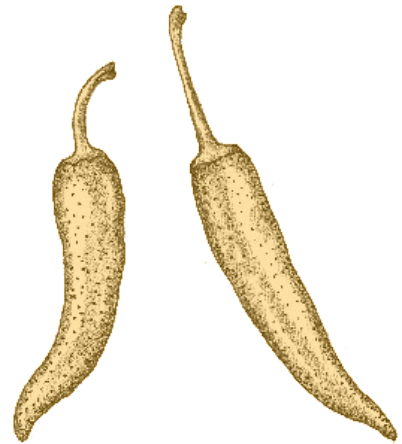
Geschmorte Rinderbacke mit Karotten / braised beef with carrots 19,00

GEBRATENES / FRIED

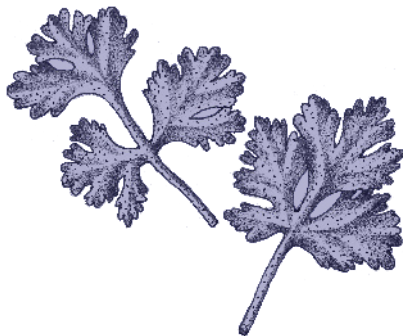
Seeteufel im Wok mit Thaibasilikum / wok-fried monkfish with thai basil 25,00

ZUM SELBSTOLLEN / ROLL YOURSELF

Weizenpfannkuchen, Frühlingszwiebeln, Gurke und frischen Kräutern
mit knuspriger Ente / pancakes, spring onions, cucumber and
fresh herbs with crispy duck 27,00



VEGAN



UNSERE SUPPEN / OUR SOUPS

Vegane Pho mit Reisnudeln und saisonalem Gemüse /
soup with rice noodles and seasonal vegetables 9,00

KALTES / COLD

Grüner Mangosalat / green mango salad 11,00

KNUSPRIGES / CRISPY

Knuspriger Tofu in einer süßen Soja Marinade mit Sesam /
fried tofu marinated with sweet soy sauce and sesame 8,00

GEBRATENES / FRIED

Im Wok gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch /
wok-fried water spinach with garlic 14,00

COCKTAILS

BOULEVARDIER

Our Vermouth choice, Maker's Mark, Campari 11,50

LAST WORD

Bombay Sapphire, Chartreuse, Maraschino, Lime Juice 11,50

MAI TAI

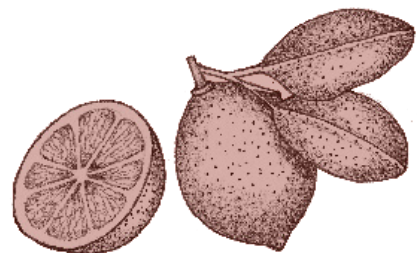
Banks White, Bacardi 8, Lime Juice, Grand Marnier, Orgeat 13,50

SMOKING BOTTLE

Plantation Rum, Toki Whisky, Hennessy Cognac, Vanilla Syrup,
Chocolate Bitter, Orange Bitter, Angostura Bitter 14,50

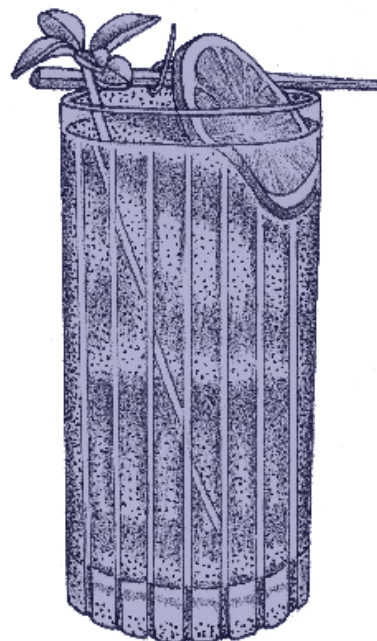
TEA TIME alkoholfrei

Mango Juice, Black Tea, Agave Syrup, Lemon Juice 8,50



CHAMPAGNE BY THE GLASS

VEUVE CLICQUOT RESERVE BRUT Reims - France	0,1 l 0,75l	14,00 95,00
VEUVE CLICQUOT ROSÉ Reims - France	0,1 l 0,75l	16,00 105,00
VEUVE CLICQUOT LA GRAND DAME Reims - France	0,1 l 0,75l	32,00 220,00



STARTERS

YUZUSPRITZ Yuzushu, White Vermouth, Fever Tree Indian Tonic Water		11,50
PRINCESS YU Bombay Gin, Yuzushu, Veuve Clicquot Champagne		17,00
SAKE SOUR Sake, Yuzushu, Fresh Lemon, Sugar Syrup, Eggwhite		10,50
EARL OF JAPAN Sake, Aperol, Red Vermouth		12,00

SAKE BY THE GLASS

IMAYOTSUKASA KARYUKAI SWEET Junmai Ginjo	0,1 l 0,72l	14,00 99,00
GEKKEIKAN KOME TO MIZU Junmai	0,1 l 0,72l	13,00 78,00

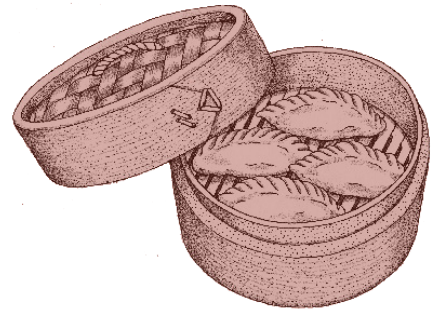


HIGHBALLS

MOSCOW MULE Grey Goose, Homemade Spicy Ginger		10,00
HORSE'S NECK Macallan, Soda, Angostura Bitter, Orange, Ginger		16,00
FRESH POLSKA Belvedere Vodka, Lime, Lemonade, Perilla		12,50
TOM COLLINS Roku Gin, Lemon Juice, Angostura Bitter, Soda		12,50
BOMBAY PEPPER Bombay Sapphire Gin, Fever Tree Indian Tonic Water, Juniper Berry, Orange Twist, Pepper		11,00

STEAMED

EDAMAME SALTY ROSE <small>vegan</small> Edamame mit Rosé Salz / edamame with rose salt	6,00
HA CAU Dumplings mit Garnelen / dumplings with shrimp	15,00
SIU MAI Dumplings mit Shiitake, Garnele, Schwein / egg wrap dumpling with shiitake, shrimp, pork	14,00
XIAO LONG BAO PHO STYLE Suppen Dumpling mit Rinderbrühe und Rind / soup dumplings with beef	15,00
CHICKEN WITH THE PEA Dumpling mit Hühnchen, Edamame, Meerrettich / dumplings with chicken, edamame, horseradish	14,00
MR. JACK <small>vegan</small> Dumplings mit Tofu, Jackfruit, Süßkartoffel / dumplings with tofu, jack fruit, sweet potato	12,00



CRISPY



CROUCHING TIGER Dumplings mit Rind und Zitronengras / dumplings with beef and lemongrass	15,00
FLYING DUCK Frühlingsrolle mit Ente / spring roll with duck	13,00
STAY CHICKEN Gyoza mit Huhn / gyoza with chicken	12,00
SALTY BUTTER WINGS Bio Chicken Wings / salty butter organic chicken wings	12,00
THE GOLDEN SHRIMP Tempura Garnele mit einem Salz-Pfeffer Limetten Dip / tempura prawn with salt & pepper lime dip	15,00
STAY GREEN <small>vegan</small> Gyoza mit Taro, Sojabohnen, Kohl / gyoza with taro, soybeans, cabbage	12,00

DESSERT

Vietnamesischer Vanille Germknödel mit Kokos Sauce / vanilla dumpling with coconut sauce	7,00
Vietnamesischer Sesam Germknödel mit Vanille Sauce / sesame dumpling with vanilla sauce	7,00
Vietnamesischer Pandan Germknödel mit Kokos Sauce / pandan dumpling with coconut sauce	7,00

