

#YESTOALL SHARING IS CARING

JAPANISCHE MAKI-SASHIMI SELECTION

KLASSISCHE MAKI ROLLS LACHS & THUNFISCH
+ FISCH-SASHIMI + WASABI

CRISPY INDIAN COD

KNUSPRIGER KABELJAU + KURKUMA + AMRITSAR
„CHOLE MASALA“ GEWÜRZE + KNOBLAUCH-CHILI DIP
by Anirudh Arora

CRUNCHY TUNA

+ WASABI + PAPAYA + FLUGMANGO + WAKAME
ALGEN + PAPRIKA

So gehört Thunfisch: kross, saftig, fruchtig, würzig
und leicht pikant.

ASIA BUTTER CHICKEN

GEZUPFTES BRATHUHN / DELHI STILE + BUTTER
TOMATENSAUCE + INDISCHE PANCAKES
by Anirudh Arora

SMOKE ON THE WATER

LEICHT GERÄUCHERTE MIESMUSCHELN IN
TOMATENSOUCE & TOASTBROT

SUMMER OCTOPUSSY

KARTOFFELN + SELERIE + PETERSILIE + KAROTTEN

VEGGIE TEMPURA

JAPANISCHE GEMÜSETEMPURA MIT DIP

CRISPY CHINESE DUCK SALAD

KNUSPRIG GEBRATENE ENTE + KORIANDER
+ ORANGE + CASHEW NÜSSE + GRANATAPFEL

KOREAN TACOS

TACOS MIT MANGO UND SCHARFEN GARNELEN
+ TACOS SALZ & PFEFFER TOFU
by Gareth Drew

KANADISCHES POUTINE

SÜSSKARTOFFELN POMMES FRITTES + KNOBLAUCH
+ AVOCADO + SOUR CREAM + TOMATEN + ZWIEBEL
+ PETERSILIE

Versucht das kanadische Trendgericht ... You will love it!

OCEAN'S BURITOS

BURITO MIT GARNELEN & AVOCADO + BURITO MIT
THUNFISCH PIKANT & ANANAS & TABASCO + BURITO
TINTENFISCH & CREAM FRESH + BURITO LACHS &
SRIRACHA

HUMMUS

KICHERERBSEN + ZITRUSFRUCHT + PAPPADAM
+ RADISCHEN + GURKE

Dip and Snack. Lecker!

9,9 € / GERICHT

v vegan

p vegetarisch

o Es könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.

SHARING BOWL SALAD'S

SALMON BUDDHA BOWL

REIS + LACHS-SASHIMI + EDAMAME + GERÖSTETER
KNOBLAUCH + ROTKOHL + DIP

CHOPED SALAD BOWL NEW YORK STYLE

BLATTSALAT + MAIS + KIRSCHTOMATEN + OLIVEN
+ SCHNITTLAUCH + CRUMBLE BEEF + BASILIKUM-ÖL
+ KOREANDER

BLACK SHRIMP BOWL

BLATTSALAT + GARNELEN + PETERSIL-ÖL

TUNA POKE BOWL

IN SOJA MARINIRTER THUNFISCH + SESAM +
BLATTSALAT + SWEET SOJA SOUCE

9,9 € / GERICHT

DIM SUM SHARING STYLE

THE FLAVOR OF MOUNTAIN

ASIATISCHE TEIGTASCHEN + FLEISCHRAGOUT + INGWER
+ FRÜHLINGSZWIEBEL + ZITRUSFRUCHT + DIP

THE FLAVOR OF OCEAN

ASIATISCHE TEIGTASCHEN + GARNELEN
+ SAMBAL OELEK + INGWER + DIP

MANTU

AFGHANISCHE TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT WÜRZIGEM
HÄHNCHEN + JOGHURT DIP + LINSEN SALSA

9,9 € / GERICHT

PASTA & MORE

PACCHERI

PACCHERI MIT KRUSTENTIERFÜLLUNG + SARDELLEN-
ESSENZ + PESTO AUS SCHWARZEN OLIVEN

HELLO VIETNAM!

VIETNAMESISCHE REISNUDEL + GEMÜSE + TOFU
+ BAMBUSSPROSSEN

Probiert unser asiatisches Nudelgericht,
wahlweise auch mit Rindfleisch.

BLACK TORTELLONI

TORTELLONI MIT GARNELENFÜLLUNG + ZUCCHINI
+ PESTO AUS ZUCCHINI + SONNENBLUMENKERNE
GERÖSTET

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPIA

TAGLIOLINI MIT CALAMARI + OLIVEN + BASILIKUM
+ TOMATEN

13,5 € / GERICHT

I LIKE IT RAW

TARTARE SELECTION SHARING STYLE

PREMIUM RIND & TRÜFFEL + PREMIUM RIND &
SRIRACHA + PREMIUM THUNFISCH & SESAM
+ MAKRELE & ZITRONE

Probiert unsere Tartare Selection mit 4 verschiedenen
Variationen. Roh und unverfälscht. Dazu servieren wir
Kräuterbrot und leckere Dips.

31 € FÜR 2 PERSONEN

FISH & MEAT

KALB

KALBSFILET + JOGURT & SCHWARZEM BROT
+ WOK GEMÜSE + KRÄUTERKARTOFFELN

25 €

TAGLIATA BLACK ANGUS

VOM SORGFÄLTIG GEWÄHLTEM RIND IM CHIMICHURRI
STYLE + RADICCHIO TREVISANO + VANILLEPÜREE

23 €

GRAND FRITTO MISTO SHARING STYLE

GARNELEN + TINTENFISCH + ROTBARSCH
+ GEMÜSE + DIPS

31 € FÜR 2 PERSONEN

SURF & TURF SHARING STYLE

RINDFILET BLACK ANGUS TRIFFT HUMMER + ZUCCHINI
+ KARTOFFELSPALTEN + DIPS

39 € FÜR 2 PERSONEN

SALMON

LACHSFILET + PASSIONSFRUCHT-MARINADE
+ SALAT AUS ROHEM GEMÜSE + WASABI-GRANITA

21 €

TUNA

KROSS ANGEBRATENES THUNFISCH STEAK
+ ALGENSALAT + AVOCADO + DIPS

21 €

MAHI MAHI INDONESIA STYLE

MAHI MAHI FILET + ZITRONEN/KNOBLAUCH BUTTER
+ SCHNITTLAUCH + SCHITAKI PILZE + PAK CHOI
Dieses coole Rezept hat uns unser Küchenchef Martin von
der Straßenküche Indonesien's mitgebracht.

Ein tolles leichtes Sommergericht aus einem fernen Land.

23 €

SIDES

KARTOFFELSPALTEN / VANILLEPÜREE /
GEBRATENER PAK CHOI

5 € / SIDES

SWEET TREATS

CARROT CAKE

SCHOKOLADE-KAROTTEN-KUCHEN
+ GEBRANNTHE HASELNUSS + KRÄUTERERDE
+ ZIMTBLÜTEN + SAUERRAHMSORBET

PANNA COTTA TRIS

YUZU + MANGO + WEISSE SCHOKOLADE

MADAGASKAR FEVER

SCHOKOLADENTÖRTCHEN + VANILLEEIS
+ PORTWEINBIRNE

PHILIAZ'S FRUIT SALAD

DRAGON FRUIT + MANGO + ERDBEEREN + MARACUJA
+ KIWI + ANANAS + KOKOS-CREAM

SAY CHEESE :)

Lieber etwas Herzhaftes als Süßes? Frag uns!

9 € / DESSERT

Wähle aus unseren leckeren Sorten deinen
Lieblings-Geschmack ...

SORBETTO LOVE

- SORBET VON DREIERLEI ERDBEEREN
- WALDBEEREN & GIN SORBET
- LIMONETTEN SORBET
- MANGO & PASSIONSFRUCHT SORBET

EIS EIS BABY

- KAFFEE CREAM EIS
- SCHOKOLADEN CREAM EIS
- TONKABOHNE KOKOSEIS
- KIWI-BANANEN EIS

3 € / SORTE

PLATE OF THE DAY!

UNSER KÜCHENTEAM KREIERT
TÄGLICH EIN SPANNENDES
GERICHT. WAS GIBT ES HEUTE
ZU ENTDECKEN?
FRAG UNS, WIR BERATEN
DICH GERNE!

Bitte teile uns deine
Unverträglichkeiten
und **Allergien** mit.
Wir beraten dich sehr gerne!

#YESTOALL SHARING IS CARING

JAPANESE MAKI-SASHIMI SELECTION

CLASSICI MAKI DI SALMONE / TONNO PICCANTE
CON SASHIMI DI PESCE + WASABI

CRISPY INDIAN COD

MERLUZZO CROCCANTE + CURCUMA + SPEZIE
AMRITSARI "COLE MASALA" + AGLIO-CHILI DIP
by Anirudh Arora

CRUNCHY TUNA

+ WASABI + PAPAIA + MANGO + ALGHE WAKAME
+ PAPRICA

Così si presenta il nostro tonno: croccante fuori, gustoso
e tenero dentro, fruttato e leggermente piccante.

ASIA BUTTER CHICKEN

POLLO ARROSTO "PULLED" IN STILE DEHLI + SALSA DI
POMODORI STUFATI IN BURRO + PANCAKE INDIANO
by Anirudh Arora

SMOKE ON THE WATER

SOTE DI COZZE IN ROSSO AFFUMICATE & PANE
TOSTATO

SUMMER OCTOPUSSY

PATATE + SEDANO + PEPE + PREZZEMOLO + CAROTTE

VEGGIE TEMPURA

TEMPURA VERDURA GIAPPONESE + DIP

CRISPY CHINESE DUCK SALAD

ANATRA ARROSTO + CORIANDOLO + ARANCIA
+ NOCI CASHEW + MELOGRANO

TACOS COREANI

TACOS CON MANGO + GAMBERI PICCANTI
& TACOS CON TOFU + SALE & PEPE
by Gareth Drew

POUTINE CANADESE

PATATE FRITTE DOLCI + AGLIO + AVOCADO + PANNA
ACIDA + POMODORI + CIPOLLA + ERBA CIPOLLINA
Piatto di tendenza canadese. You will love it!

OCEAN'S BURITOS

BURITO CON GAMBERI & AVOCADO + BURITO CON
TONNO PICCANTE & ANANAS E TABASCO + BURITO
POLIPO & CREAM FRESH + BURITO SALMONE &
SRIRACHA

HUMMUS

TAHIN + PEPPE DI CAJIENNA + PAPPADAM
+ RAVANELLI + CETRIOLI

Uno snack delizioso. Di più, strepitoso.

9,9 € / PORTATA

v vegano

vegetariano

potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.

SHARING BOWL SALAD'S

SALMON BUDDHA BOWL

RISO + SALMONE-SASHIMI + AVOCADO + EDAMAMI
+ CHIPS DI AGLIO + DIP

CHOPED SALAD BOWL NEW YORK STYLE

VARIAZIONE DI INSALATA + MAIS + POMODORINI
+ OLIVE + PREZZEMOLO + CRUMBLE BEEF + OLIO
BASILICO + CORIANDOLO

BLACK SHRIMP BOWL

VARIAZIONE DI INSALATA + GAMBERI + OLIO AL
PREZZEMOLO

TUNA POKE BOWL

TONNO MARINATO IN SOYA + SESAMO
+ INSALATA MISTA + SWEET SOYA SOUCE

9,9 € / INSALATA

DIM SUM SHARING STYLE

THE FLAVOR OF MOUNTAIN

RAVIOLO ASIATICO + TASTASALE + CIPOLLOTTO
+ ZENZERO + AGRUMI + DIP

THE FLAVOR OF OCEAN

RAVIOLO ASIATICO + GAMBERI + ZENZERO
+ SAMBAL OELEK

MANTU

RAVIOLE STILE AFGANO RIPIENI DI POLLO SPEZIATO
+ CIPOLLOTTI + YOGURT + SALSA DI LENTICCHIE

9,9 € / PORTATA

PASTA & MORE

PACCHERI

PACCHERI CON RIPIENO DI CROSTACEI
+ SCOLATURA DI ALICI + PESTO DI OLIVE NERE

HELLO VIETNAM!

SPAGHETTI DI RISO VIETNAMITI + VERDURA + TOFU
+ GERMOGLI DI BAMBÙ

BLACK TORTELLONI

TORTELLONI CON RIPIENI DI GAMBERI + ZUCCHINI
+ PESTO DI ZUCCHINI + SEMI DI GIRASOLE TOSTATI

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPIA

TAGLIOLINI + CALAMARI + OLIVE + BASILICO +
POMODORI

13,5 € / PORTATA

MI PIACE CRUDO

TARTARE SELECTION SHARING STYLE

MANZO PREMIUM & TARTUFO + MANZO PREMIUM E
SRIRACHA + TONNO & SESAMO + RICIOLA & LIMONE
Provate la nostra selezione di tartare con pane tostato alle
erbe + dips.

31 € PER 2 PERSONE

FISH & MEAT

VITELLO

FILETTO DI VITELLO MARINATO NELLO YOGURT
+ PANE NERO + VERDURE AL WOK + TORTINO DI
PATATE

25 €

TAGLIATA BLACK ANGUS

CARNE DI MANZO IN STILE CHIMICHURRI
+ RADICCHIO TREVIGIANO + PURÉ ALLA VANIGLIA

23 €

GRAND FRITTO MISTO SHARING STYLE

GAMBERI + CALAMARI + TRICOLA + VERDURE + DIPS

31 € PER 2 PERSONE

SURF & TURF SHARING STYLE

FILETTO DI MANZO BLACK ANGUS + ASTICE + ZUCCHINI
+ FETTE DI PATATA + DIP

39 € PER 2 PERSONE

SALMON

FILETTO DI SALMONE MARINATO NEL FRUTTO
DELLA PASSIONE + INSALATA DI VERDURE CRUDE
+ GRANITA AL WASABI

21 €

TUNA

FILETTO DI TONNO + INSALATA DI ALGHE + AVOCADO
+ WASABI DIP

21 €

MAHI MAHI INDONESIA STYLE

FILETTO DI MAHI MAHI + GALIC LEMON BUTTER
+ PREZZEMOLO + FUNGHI SCHITAKE + PAK CHOI
Questa ricetta ce l'ha portata il ns. Chef Cucina Martin
dalla lontana Indonesia

23 €

SIDES

FETTE DI PATATA / PURÉ DI VANIGLIA /
PAK CHOI ARROSTITO

5 € / SIDES

SWEET TREATS

CARROT CAKE

TORTA DI CAROTE AL CIOCCOLATO + NOCCIOLA
TOSTATA + CREMA ALLE ERBE + FIORI DI CANNELLA
+ SORBETTO ALLA PANNA ACIDA

PANNA COTTA TRIS

YUZU + MANGO + CIOCCOLATO BIANCO

MADAGASKAR FEVER

TORTINO AL CIOCCOLATO + GELATO ALLA VANIGLIA
+ PERA AL VINO PORTO

PHILIAZ'S FRUIT SALAD

DRAGON FRUIT + MANGO + FRAGOLE + MARACUJA
+ KIWI + ANANAS + CREMA DI COCCO

SAY CHEESE :)

Hai voglia di qualcosa di salato piuttosto che di dolce?
Basta chiedere e ti sarà dato.

9 € / DESSERT

Scegli il tuo gusto preferito ...

SORBETTO LOVE

- SORBETTO DI TRE TIPI DI FRAGOLE
- SORBETTO DI FRUTTI DI BOSCO & GIN
- SORBETTO AL LIME
- SORBETTO DI MANGO & FRUTTO DELLA PASSIONE

EIS EIS BABY

- GELATO CREMA CAFFÈ
- GELATO CREMA CIOCCOLATO
- GELATO AL COCCO GUARNITO
CON FAGIOLO TONKA
- GELATO KIWI-BANANA

3 € / GUSTO

PLATE OF THE DAY!

IL NOSTRO TEAM
DI CUCINA OGNI GIORNO
CREA UNA PORTATA.
CHIEDETE E VI SARÀ DATO.

Ti preghiamo di informarci
sulle tue **intolleranze o allergie**.
Siamo preparati per consigliarti
nel migliore dei modi.