Fire • Passion • Flavour

NAMIWA

Asia Fusion & Sushi

SPEISEKARTE

Marienstraße 7, 52477 Alsdorf

namiwa.de

namiwa.asiafusion

namiwa.alsdorf@gmail.com

Facebook

LIEFENSEVICE UNTER

02404 9555179

VORSPEISEN

Kleine Suppen





KOKOSSUPPE [1,4,14]

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignons, Kirschtomaten, Okraschoten und rahmiger Kokosmilch, verfeinert mit Koriander.

1. Huhn	6,90€
2. Garnelen	7,90€
3. Lachs	8,90€

CANH CHUA [1,14]

Kräftiger Fischfond mit Gemüse und Ananas, verfeinert mit Tom Yum, Limettensaft und frischem Koriander

4. Huhn	6,90€
5. Garnelen	7,90€
6. Lachs	8,90€

7. MISO SUPPE 4,90€

Traditionelle japanische Misosuppe mit Misopaste, Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln.

Starters

8. EDAMAME 6,90€

Edamame sind grüne Sojabohnen, die in den Schoten gekocht und serviert werden



9. GYOZA VEGETARISCH (6 STK.) [1,5,11,14] 7,90€

Leckere Gyoza sind Teigtaschen mit einer Gemüsefüllung vom Teppan-Grill

VORSPEISEN

Starters



GOI CUON (2 STK.) [4,5,14]

vietnamesische Sommerrollen aus Reispapier mit Rucola, Radicchio, Eisbergsalat, Minze und einer Hauptzutat nach Wahl. Serviert auf kleinem Salat mit Erdnüssen, Kirschtomaten, Paprika und hausgemachter Chili-Limettenvinaigrette.

10. Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel	**8,50€**
11. Gegrillter Lachs	**8,50€**
12. Gegrillte Hühnerbrust	**7,50€**
13. Gebackener Tofu (*2)	**7,50€**
14. Gegrillter Thunfisch	**8,50€**
15. Gebratene Streifen vom Rinder Roastbeef	**8,50€**

16. SEETANG-SALAT [1,3,4,6,11] 15,90€

Abgeflämmtes Lachs-Sashimi, serviert auf mariniert Seetang-Salat und weißem rettich mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße und unserer Cocktailsoße.

17. CRUNCHY WAN TAN (6 STK.) [1,5,14] 7,90€

Handgemachte gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Rindfleisch. Die Wan Tan werden auf einem kleinen Salat mit gehackten Erdnüssen, Kirschtomaten, Paprika und unserer hausgemachten Chilli-Limettenvinaigrette serviert. Dazu reichen wir Sweet-Chilli-Soße.

18. KLASSISCHE FRÜHLINGSROLLEN (5 STK.) [1,2,5,6,14] 8,50€

Gebackene Frühlingsrollen, gefüllt mit feingehacktem Garnelen- und Krebsfleisch, serviert auf einem kleinen Salat mit gehackten Erdnüssen, Kirschtomaten, Paprika und unserer hausgemachten Chili-Limettenvinaigrette (*1) serviert.Dazu reichen wir Sweet-Chili-Soße.

19. GEGRILLTE HÜHNERSPIEßE (3 STK.) [1,3,5,6,11,14] 8,50€

Gegrillte Spieße von der Hühnerbrust, mariniert mit Kaffir-Limettenblättern, Kurkuma und Pfeffer, verfeinert mit Unagi-Soße und Cocktailsoße, angerichtet auf einem kleinen Salat mit gehackten Erdnüssen, Kirschtomaten, Paprika und unserer hausgemachten Chili-Limettenvinaigrette (*1). Dazu reichen wir Sweet-Chili-Soße.



VORSPEISEN

20. EBI TEMPTATION (3 STK.) [1,3,5,6,11,14] — 8,50€

3 Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel an gebackenen Glasnudeln, Unagi-Soße und Cocktailsoße, serviert auf einem kleinen Salat mit gehackten Erdnüssen, Kirschtomate, Paprika und unserer hausgemachten Chili-Limettenvinaigrette (*1). Dazu reichen wir unsere Sweet-Chili-Soße.

NAMIWA TAPAS MIX [1,2,4,5,6,11,12,14]

Gegrillte Hühnerspieße, Sommerrollen, Wan Tan, Lachsfrikadellen, Frühlingsrollen und Krabbenchips auf Salat mit Erdnüssen, Kirschtomaten, Paprika und Chili-Limettenvinaigrette (*1). Dazu Sweet-Chili-, Fisch- und Soja-Schalotten-Dip.



21. Für zwei Personen — **21,90€**

22. Für drei Personen — **25,90€**



NAMI SPECIAL RICE BURGER [1,2,3,4,6,11,14]

Knusprig gebratene Reis-Buns mit Wildkräuter-Salat (*1), Kirschtomaten, Paprika, Unagi-Soße, Cocktailsoße und Sesam.

25. Gebratene Hühnerbrust — **13,90€**

26. Gebratene Streifen vom Rinder Roastbeef — **13,90€**

27. Gebratener Lachs — **15,90€**

HAUPTGERICHT

Große Suppen



MIEN [1,11,14]

Exotisch gewürzte Brühe vom Huhn und Rind, verfeinert mit Ingwer, Kardamom und Sternanis, mit Glasnudeln aus 100% Topicowurzel, Okraschoten und Frühlingslauch.

41. Hühnerbrust **14,90€**
42. In Dill und Sesamöl gebratener Lachs **18,90€**

PHO [1,4,6,14]

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in würziger Hühner- und Rinderbrühe, verfeinert mit Ingwer, Kardamom, Sternanis, Frühlingszwiebeln und Koriander.

31. Gebratene Hühnerbrust **16,90€**
32. Gebratene Streifen vom Rinder Roastbeef **18,90€**



SUI CAO [1,6,11,14]

Kräftige Rinder- und Hühnerbouillon mit Ingwer, Kardamom und Sternanis, handgemachten Rindfleisch-Teigtaschen, vietnamesischen Weizennudeln, Frühlingslauch, Koriander.

43. Kleine Portion **8,90€**
44. Große Portion **14,90€**

Salate

UNSER GEMISCHTER SALAT [1,3,4,5,6,11,14]

Eisbergsalat, Romanasalat, Radicchio, Rucola und Baby Leaf, mariniert mit Chili-Limettenvinaigrette (*1) und Olivenöl, garniert mit Kirschtomaten, Paprika, gerösteten Erdnüssen, Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße, Cocktailsoße und Sesam.



49. Gegrillte Hühnerbruststreifen	14,90€
50. Gebratene Streifen vom Rinder Roastbeef	16,90€
51. Knusprige Entenbrust	16,90€
52. Gebratene Garnelen, Schalotten und Dill	16,90€
53. Gegrillter Lachs, Schalotten und Dill (Medium)	19,90€
54. Gegrillter Thunfisch, Schalotten und Dill (Medium)	19,90€

NAMIWA MANGO SALAT

Ganze Flugmango mit Wildkräutersalat (*1), Rucola, Kirschtomaten, Paprika und gerösteten Erdnüssen, mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße, Cocktailsoße und Sesam.

55. Gegrillter Thunfisch, Schalotten und Dill (Medium)	27,90€
56. Gegrillter Lachs, Schalotten und Dill (Medium)	27,90€
57. Gegrillte Jakobsmuscheln	28,90€



NOM DU DU [1,3,4,5,6,11]

Pikanter Salat aus grüner asiatischer Papaya, Zuckerschoten, Kohlrabi, Sojasprossen und Tomaten, mit Chili-Limettenvinaigrette (*1), geröstetem Sesam und Erdnüssen.

58. Gebratene Hühnerbruststreifen	16,50€
59. Gebratene Garnelen	17,50€

HAUPTGERICHT

Nudeln



BUN HANOI [1,3,4,5,6,11,14]

Warme Reisnudeln mit Soja-Schalotten-Soße, Wildkräutersalat, gerösteten Erdnüssen und Chili-Limettenvinaigrette (*1), mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße, Cocktailsoße und Sesam.

60. Gegrillte würzige Hühnerbrust **16,90€**

61. Knusprige Entenbrust **18,90€**

62. Scharf angebratene Garnelen, Schalotten und Dill **18,90€**

63. Gebratene Streifen vom Rinder Roastbeef **17,90€**

64. Gegrillter wilder Thunfisch, Schalotten und Dill (Medium) **20,90€**

65. Gegrillter Lachs, Schalotten und Dill (Medium) **20,90€**

66. Gebackener hausgemachter Seidentofu (*2) **15,90€**



PHO CURRY KOKOS [1,3,4,6,11]

Vietnamesische Reisbandnudeln mit cremiger Kokos-Currysoße, Kürbis, Ananas und Champignons, auf Wildkräuter-Salat mit gerösteten Erdnüssen und Sesam, dazu Tomaten-Avocado-Salsa.

70. Gegrillte würzige Hühnerbrust mit Unagi-Soße und CocktailSoße. **16,90€**

71. Knusprige Entenbrust mit Unagi-Soße und CocktailSoße. **19,90€**

72. Scharf angebratene Garnelen, Schalotten und Dill mit Unagi-Soße und CocktailSoße. **19,90€**

73. Gebratene Streifen vom Rinder Roastbeef mit Unagi-Soße und CocktailSoße. **18,90€**

74. Gegrillter wilder Thunfisch, Schalotten, Dill (Medium) mit Unagi-Soße und CocktailSoße. **21,90€**

75. Gegrillter Lachs, Schalotten und Dill (Medium) Unagi-Soße und CocktailSoße. **21,90€**

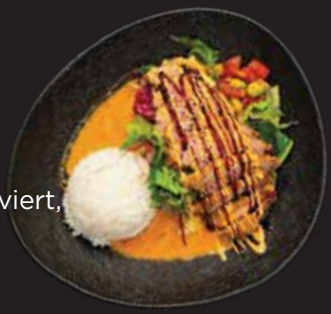
76. Gebackener hausgemachter Seidentofu (*2) **15,90€**

Udon Nudeln

Gebratene Udon-Nudeln im Namiwa-Stil – mit frischem saisonalem Gemüse, hausgemachter Spezialsoße, Ei, Unagi-Cocktail-Soße, frischer Salat-Deko und Sesam. Wahlweise mit:

80. Gegrillte würzige Hühnerbrust oder Crispy Chicken	19,90€
81. Knusprige Entenbrust	20,90€
82. Scharf angebratene Garnelen, Schalotten und Dill	20,90€
83. Gebratene Streifen vom Rinder Roastbeef	21,90€
84. Gegrillter Lachs, Schalotten und Dill (Medium)	22,90€
85. Gegrillter wilder Thunfisch, Schalotten und Dill (Medium)	22,90€

Curry Kokos



Alle Currys werden in cremigem Kokos-Curryrahm mit Zitronengras, Champignons, Kürbis und Ananas serviert, dazu Reis und Wildkräuter-Salat (*1) mit Erdnüssen, Tomaten-Avocado-Salsa, Sesam.

90. CHICKEN CURRY 1,3,4,5,6,7,11,14 — **16,90€**

Hühnerbruststreifen mit Unagi- und Cocktailsoße.

91. ROASTBEEF CURRY 1,3,4,5,6,7,11,14 — **18,90€**

Rinder Roastbeef mit Unagi- und Cocktailsoße.

92. PRAWN CURRY 1,3,4,5,6,7,11,14 — **19,90€**

Garnelen mit Unagi- und Cocktailsoße.

93. DUCK CURRY 1,3,4,5,6,7,11,14 — **19,90€**

Entenbrust mit Unagi- und Cocktailsoße.

94. TOFU CURRY (*2) 1,3,4,5,6,7,11,14 — **15,90€**

Gebackener Seidentofu

95. HOTATEGAI CURRY 1,3,4,5,6,7,11 — **29,90€**

Jakobsmuscheln mit Unagi- und Cocktailsoße.

HAUPTGERICHT

Teriyaki Nami Style



Alle Gerichte werden mit Reis und knackigem Wokgemüse (Chinakohl, Zuckerschoten, Zwiebeln, Champignons, Cherrytomaten) serviert und mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße, Cocktailsoße, Sesam, Schalotten und Dill verfeinert.

96. TERIYAKI TUNA [1,3,6,11] **29,90€**

Gegrillter Thunfisch (Medium)

97. TERIYAKI SALMON [1,3,6,11] **27,90€**

Gegrillter Lachs (Medium)

98. TERIYAKI HOTATEGAI MEDIUM [1,3,4,5,6,7,11] **29,90€**

Gegrillte Jakobsmuscheln

Teriyaki à Saison [1,3,4,6,11]

Knackige Bohnen, Zwiebeln, Champignons, Sojasprossen, Chinakohl und Kirschtomaten aus dem Wok, glasiert mit Soja-Schalottensoße, verfeinert mit Tomaten-Avocado-Salsa und Sesam, serviert mit Reis.

A13. Gegrillte Hühnerbruststreifen oder gebackener Tofu (*2)	**16,90€**
A14. Gebratene Rinderhüftsteakstreifen	**18,90€**
A15. Knusprige Entenbrust	**18,90€**
A16. Gebratene Garnelen, Schalotten und Dill	**19,90€**
A17. Gegrillter Lachs, Schalotten und Dill (Medium)	**20,90€**
A18. Gegrillter Thunfisch, Schalotten und Dill (Medium)	**20,50€**

Nigiri (2 Stück)



N1. ABURI MAGURO [1,3,4,6] **6,90€**
Geflämmter Thunfisch mit
Unagi- und Cocktailsoße.

N2. ABURI SAKE [1,3,4,6] **6,90€**
Geflämmter Lachs mit
Unagi- und Cocktailsoße.

N3. ABURI GAI [1,3,4,6] **7,90€**
Geflämmte Jakobsmuschel
mit Unagi- und Cocktailsoße.

N4. ABURI ANAGO [1,3,4,6,11] **7,90€**
Gegrillter Salzwasseraal
mit Unagi- und Cocktailsoße.

N5. SAKE [1,4] **5,90€**
Lachs

N6. KANI [1,2] **5,90€**
Surimi (Krebsfleischimitat)

N7. MAGURO [1,4] **5,90€**
Thunfisch

N8. HOTATEGAI [1,4,14] **7,50€**
Jakobsmuschel

N9. EBI [1,3,6,14] **6,90€**
Eingelegte Garnelen

N10. IKURA [1,3,4,6] **7,90€**
Lachskaviar

SUSHI



Maki (8 Stück)

M21. AVOCADO MAKI [1] **5,90€**
Avocado

M22. SAKE MAKI [1,4] **6,50€**
Lachs

M23. EBI MAKI [1,4] **6,50€**
Eingelegte Garnelen

M24. TEKKA MAKI [1,4] **6,50€**
Thunfisch

M25. ANAGO MAKI [1,3,4,6] **7,50€**
Gegrillter Salzwasseraal mit Unagi- und Cocktailsoße.

M26. FRY EBI MAKI [1,3,4] **7,50€**
Gebackene Garnelen mit Unagi- und Cocktailsoße.

M27. KAPPA MAKI [1] **5,90€**
Gurke

M28. SALMON BELLY MAKI [1,3,4,6] **6,50€**
Gebackener Lachsbauch mit Unagi- und Cocktailsoße.

M29. MANGO MAKI **5,90€**
Mango

M30. PAPRIKA MAKI **5,90€**
Paprika

Inside-Out (8 Stück)



U1. ALASKA [1,4] **12,90€**
Lachs, Avocado und Tobiko

U2. MAGURO [1,4] **13,90€**
Thunfisch, Avocado und Tobiko

U3. CALIFORNIA [1,2] **11,90€**
Surimi, Avocado und Tobiko

U4. ANAGO [1,3,4,6,11] **13,90€**
Gegrillter Salzwasseraal, Gurke, Sesam Unagi- und Cocktailsoße.

U5. HOTATEGAI [1,4,14] **14,90€**
Jakobsmuschel, Avocado und Tobiko

U6. SALMON BELLY [1,3,4,6,11] **13,90€**
Gebackene Lachshaut, Gurke und Sesam, Philadelphia mit Unagi- und Cocktailsoße.

U7. EBI TEMPURA [1,3,4,6,11] **13,90€**
Gebackene Garnelen, Avocado und Sesam, Philadelphia mit Unagi- und Cocktailsoße.

U8. CRISPY CHICKEN **12,90€**
Avocado, Philadelphia, Chicken-Crispy, Sesam, Cocktailsoße, Unagi-Soße

U9. VEGETARISCH **11,90€**
Vegetarisch

SUSHI

Sashimi



Frisches Sashimi auf Seetang-Salat und Rettich, serviert mit Avocado-Tomaten-Salsa, Ikura und Sakura-Kresse.

S1. SALMON SASHIMI (8 STK.) [4,11] **27,90€**

S2. TUNA SASHIMI (8 STK.) [4,11] **27,90€**

S3. SEAFOOD TRAY [4,11,14] **31,90€**

3 Stk. Thunfisch, 3 Stk. Lachs, 6 Stk. Jakobsmuschel, dazu Lachs- und Thunfischtatar

Aburi Sashimi (6 Stück)

Abgeflämmtes Sashimi vom Lachs oder Thunfisch auf Seetang-Salat und Rettich, mit Tatar, Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße und Cocktailsoße.

S4. ABURI SALMON SASHIMI [1,3,4,6,11] **27,90€**

S5. ABURI TUNA SASHIMI [1,3,4,6,11] **27,90€**

Nami Special Rolls
(8 Stück)



Serviert mit Tomaten-Avocado-Salsa.

H1. CRISPY TIGER 1,3,4,6,7,11 — **16,90€**

Garnelen im Tempuramantel mit Philadelphia, Mango und Avocado, bedeckt mit abgeflämmtem Lachs, Unagi-Soße und Cocktailsoße.

H2. HOME TEMPTATION 1,3,4,6,7,11 — **16,90€**

Avocado im Tempuramantel mit Philadelphia, Mango, bedeckt mit frischem Lachs, serviert mit Tobiko, Unagi-Soße und Cocktailsoße.

H3. NITRO EBI 1,3,4,6,7,11 — **16,90€**

Gebackener Lachsbauch mit Philadelphia, Mango und Avocado, umwickelt mit marinierten Garnelen, serviert mit Tobiko, Unagi-Soße und Cocktailsoße.

H4. SAKE FANCY 1,3,4,6,7,11 — **16,90€**

Gebackener Lachsbauch mit Philadelphia, Mango und Avocado, bedeckt mit abgeflämmtem Lachs, Unagi-Soße und Cocktailsoße.

H5. TUNA FIRE 1,2,3,4,5,7,11 — **16,90€**

Surimi mit Mango, Avocado und Philadelphia, ummantelt mit abgeflämmtem Thunfisch Unagi-Soße und Cocktailsoße.

H6. FREE STYLE 1,3,4,6,11 — **16,90€**

Nach Empfehlung des Kochs.

H7. FUTO MAKI 1,3,4,6,7,11 — **13,90€**

Große Rolle, in 4 Stücke geschnitten, gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado und Gurken, serviert mit Tobiko.

SUSHI



Tempura Crunchy Rolls (10 Stück)

Alle Rollen werden im Tempuramantel mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße und Cocktailsauce serviert.

T1. TUNA TEMPURA [1,3,4,6,7,11] **15,90€**
Thunfisch, Avocado und Philadelphia.

T2. SALMON TEMPURA [1,3,4,6,7,11] **15,90€**
Lachs, Avocado und Philadelphia.

T3. HOTATEGAI TEMPURA [1,3,4,6,7,11,14] **16,90€**
Jakobsmuschel, Avocado und Philadelphia.

T4. NAMI ROLL [1,3,4,6,7,11] **17,90€**
Lachs, Thunfisch, Salzwasseraal, marinierte Garnelen, Avocado und Philadelphia.

T5. VEGETARISCH TEMPURA **14,90€**
Avocado, Mango, Gurke, Paprika, und Philadelphia.

T6. CHICKEN TEMPURA **16,90€**
Avocado, Philadelphia und Chicken-Crispy

Nami Set

SET 1 [1,4] **15,90€**

8 Stk. Lachs Maki /
8 Stk. Thunfisch Maki /
8 Stk. Avocado Maki

SET 2 [1,4] **18,90€**

8 Stk. Lachs Maki /
6 Stk. Lachs Nigiri

SET 3 [1,4] **19,90€**

8 Stk. California Inside-Out /
8 Stk. Thunfisch Maki /
8 Stk. Gurke Maki

SET 4 [1,4] **25,90€**

8 Stk. Alaska Inside-Out /
6 Stk. Nigiri (je 2 Thunfisch-, Lachs- und Garnelen Nigiri)

SET 5 [1,2,3,4,6,7,11] **27,90€**

10 Stk. Lachs Tempura Roll /
6 Stk. Nigiri (je 2 Thunfisch-, Lachs- und Garnelen Nigiri)

SET 6 [1,3,4,6,7,11] **27,90€**

8 Stk. Crispy Tiger /
6 Stk. Nigiri (je 2 Thunfisch-, Lachs- und Garnelen Nigiri)

SET 7 **17,90€**

8 Stk. Vegetarisch Inside-Out /
8 Stk. Gurke Maki /
8 Stk. Avocado Maki

KAMASUTRA (FÜR 2 PERSONEN) [1,3,4,6,7,11] **53,90€**

Special Freestyle Roll, Salmon Tempura Roll, 2 Lachs- und 2 Thunfisch Nigiri, 3 Scheiben Lachs Sashimi auf Seetang-Salat und Rettich, serviert mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße und Cocktailsoße.

NAMI FAMILY (FÜR 3 PERSONEN) [1,3,4,6,7,11] **68,90€**

Special Freestyle Roll, Alaska Inside-Out Roll, Tuna Tempura Roll, 3 Lachs- und 3 Thunfisch Nigiri, 3 Lachs-Scheiben auf Seetang-Salat und Rettich, serviert mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße und Cocktailsoße.



Kids Menüs

Alle Gerichte mit Unagi-Soße, Sesam und Ketchup.

KIDS MENÜ 1 [1,3,6] **7,90€**

Gebackene Kartoffelspalten mit gegrillten Hähnchenspießen oder Chicken-Crispy.

KIDS MENÜ 2 [1,3,6] **7,90€**

Gebratener Reis mit Bio-Eiern und gegrillten Hähnchenspießen oder Chicken-Crispy.

Desserts

„Höstlichkeiten aus der Natur"
Wir verwenden für unsere Desserts ausschließlich am Baum gereifte Mangos. Die Früchte behalten durch den direkten Import nach der Ernte ihre natürliche Süße und ihr unvergleichliches Aroma und stammen aus dem Gebiet zwischen dem indischen Assam und Myanmar.

NAMI-EIS **10,90€**

2 Kugeln Sesam- oder Grüntee-Eis mit frischer Flugmango, Mangopüree und gerösteten Erdnüssen

NAMI DESSIE **22,90€**

Eine ganze Flugmango, eine Avocado, 4 Kugeln japanisches Eis mit Früchten der Saison, Mangopüree und gerösteten Erdnüssen

MOCHI EIS **12,90€**

4 Kugeln Mochi in verschiedenen Sorten. Das Äußere besteht aus Klebreismehl, das selbst tiefgefroren angenehm weich bleibt. Serviert wird mit frischem Obst.

CHOCO VANILLA DELIGHT **8,50€**

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

GETRÄNKE

Bier

VELTINS PILS VOM FASS	0,3 l 3,50€	0,5 l 5,00€
VELTINS PILS ALKOHOLFREI		0,33 l 4,50€
MAISEL'S WEIZEN		0,5 l 5,00€
MAISEL'S WEIZEN ALKOHOLFREI		0,5 l 5,00€
SAIGON (VIETNAMESISCHES BIER)		0,3 l 4,50€
KIRIN (JAPANISCHES BIER)		0,3 l 4,50€
ASAHI (JAPANISCHES BIER)		0,3 l 4,50€

Sake

KAN-SAKE (WARMER JAPANISCHER REISWEIN)	Karaffe 6,50€
MASU-SAKE (KALTER JAPANISCHER REISWEIN)	Karaffe 6,50€

Shots

JÄGERMEISTER	4 cl	5,00€
WODKA	4 cl	5,00€
NEP MOI	4 cl	5,00€

GETRÄNKE

Kaffee

ESPRESSO	3,20€
KAFFEE	3,50€
MILCHKAFFEE	4,50€
LATTE MACCHIATO [7,K]	4,50€
CAPPUCCINO	4,90€

Tee

SENCHA 3,50€
Bio-Grüntee

JASMIN 3,50€
Jasminblütentee

INGWER 5,20€
mit frischem Ingwer, Limetten, Zitronengras, Minze und Honig

ZITRONENGRAS 5,20€
Mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limetten, Minze und Honig

MINZE 5,20€
Mit frischer Pfefferminze, Ingwer und Honig

Cool Drinks

FRITZ-KOLA, -ORANGE, -LEMON	3,50€
TONIC WATER, GINGER ALE	3,50€
BITTER LEMON	3,50€
COLA, COLA ZERO	0,3 l 4,00€ 0,5 l 5,00€
FANTA, SPRITE, SPEZI	0,3 l 4,00€ 0,5 l 5,00€
SELTERS (CLASSIC)	0,25 l 3,90€
SELTERS (CLASSIC)	0,75 l 7,50€
SELTERS (STILL)	0,25 l 3,90€
SELTERS (STILL)	0,75 l 7,50€

GETRÄNKE

Säfte

APFELSAFT/SCHORLE	0,3 l 4,50€ 0,5 l 5,50€
MANGOSAFT/SCHORLE	0,3 l 4,50€ 0,5 l 5,50€
MARACUJASAFT/SCHORLE	0,3 l 4,50€ 0,5 l 5,50€
ERDBEERSAFT/SCHORLE	0,3 l 4,50€ 0,5 l 5,50€

Chillax Drinks

MARACUJA-WODKA MIT KUMQUATS	9,90€
LILLET BERRY	9,90€
APEROL SPRITZ	9,90€

Fresh Drinks

CHANH DA 7,50€
Mit frischen Limetten, braunem Zucker

MANGO YAKULT 7,50€
Mit frischen Limetten, Kumquats, Granatapfel und Mango

ERDBEER YAKULT 7,50€
Mit frischen Limetten, Kumquats, Granatapfel und Erdbeeren

MANGO-MINZ-SMOOTHIE 7,50€
Mit Mangosaft, Orangensaft, frischer Ananas und Minze

MANGO-KOKOS-LASSI 7,50€
Mit Mangopüree, Kokosmilch und Joghurt

AVOCADO-KOKOS-LASSI 7,50€
Mit Avocado, Kokoscreme und gesüßter Milch

Extras

- Jasmin Reis 3,00€
- Sushi Reis 4,00€
- Sesam-Eis / Grüntee-Eis (je Kugel) 3,00€
- 1 Stück Flugmango, geschnitten, ohne Eis 8,90€
- Offene Weine 0,1L 4,00€
- Beilagen Mix-Salat 6,50€
- Extraportion Fleisch: Rind / Hühnerbrust / Ente 6,90€
- Extraportion Tofu (*2) 4,90€
- Extraportion Fisch oder Meeresfrüchte: Thunfisch / Lachs / Garnelen / 10,90€

SOßEN EXTRAS

Sweet-Chili-Soße	2,00€	Unagi-Soße	2,00€
Soja-Schlotten-Dip	2,00€	Cocktail-Soße	2,00€
Chili-Limetten-Vinaigrette	2,00€	Mango-Soße	2,00€
Scharfe Chili-Soße	2,00€		

ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
8. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

A – mit Konservierungsstoff
B – mit Farbstoff
C – mit Antioxidationsmittel
D – mit Süßungsmittel Saccharin
E – mit Süßungsmittel Cyclamat
F – mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
G – mit Süßungsmittel Acesulfam
H – phosphathaltig
I – geschwefelt
J – chininhaltig
K – koffeinhaltig
L – mit Geschmacksverstärker
M – geschwärzt
N – gewachst
O – gentechnisch verändert

LEGENDE:

Legende:
*1 = enthält Fischsoße
*2 = vegetarische/ vegane Zubereitung nicht garantiert
*3 = mit Geschmacksverstärker

Alle Preise inkl. MwSt. & Service

Fire • Passion • Flavour

NAMIWA

Asia Fusion & Sushi

Mo.-Do.: 12:00 -15:00, 17:00 - 22:00 Uhr
Fr., Sa., So. & Feiertagen:
12:00 - 22:00 Uhr
Täglich Küche geöffnet von 12:00 bis 21:30 Uhr