



## Willkommen bei KIZUNAM

**Schön, dass Du da bist.** KIZUNAM steht für tiefe Verbindungen – zwischen Menschen, Kulturen und Aromen.

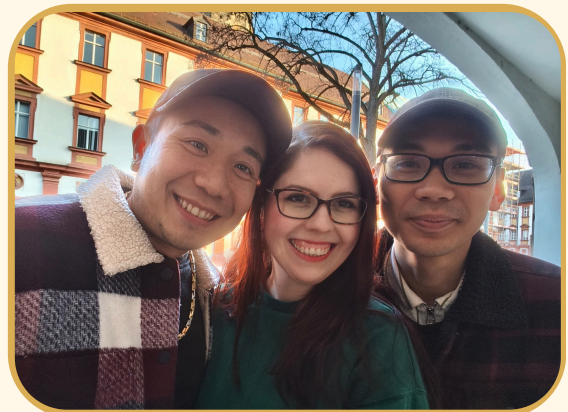
Bei uns findest Du eine Auswahl an Gerichten aus verschiedenen Teilen Süd- und Südostasiens – **inspiriert von Japan, Vietnam und weiteren Küchen**, die wir mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereiten. Dabei folgen wir keinen strengen traditionellen Vorgaben, sondern **interpretieren die Gerichte auf unsere eigene Art**.

Wir sind ein Familienrestaurant, geführt von **Long, Maria und Duc** – und genau dieses Gefühl von Zusammenkommen und Miteinander möchten wir auch an Dich weitergeben.

Bei uns geht es nicht nur um gutes Essen, sondern um **gemeinsame Momente** – um Genuss, Austausch und eine entspannte Zeit in besonderer Atmosphäre.

Wir freuen uns, dass Du Teil davon bist und wünschen Dir eine wundervolle Zeit bei uns.

Long, Maria, Duc  
& das KIZUNAM Team



PS: Alle unsere Gerichte könnt ihr auch **zum Mitnehmen** bestellen ;)

**Hat es Dir bei uns gefallen?** Markiere uns gerne auf Social Media oder empfehle uns weiter. Bis hoffentlich ganz bald!



kizunam.bayreuth



www.kizunam.de



## Feiere Deine besonderen Momente bei KIZUNAM

Ob Geburtstag, Firmenfeier oder Treffen im Freundes- und Familienkreis – bei uns findest Du den **passenden Rahmen für besondere Momente**.



Neben der Möglichkeit, unser gesamtes Restaurant exklusiv zu buchen, steht Dir auch ein **separater Raum für bis zu 12 Personen** zur Verfügung – ideal für kleinere, private Runden in entspannter Atmosphäre.

**Sprich uns gerne an** – wir unterstützen Dich bei der Planung und machen Deinen Anlass zu etwas Besonderem.



### Geburtstags-Special

Du feierst heute Deinen Geburtstag bei uns?  
Herzlichen Glückwunsch!

**Wir laden Dich gerne auf eins unserer fünf verschiedenen Desserts ein.**  
Sprich uns einfach im Service an & versüße Dir den Tag.

(Gegen Vorlage eines Ausweisdokuments)

### Deine Meinung zählt!

Hilf uns dabei, noch besser zu werden!  
**Scanne den QR-Code und gib uns Dein Feedback** zu Küche, Service und Ambiente in unserer Gäste-Umfrage. Vielen Dank für Deine Unterstützung!



### - Bar- & Kartenzahlung möglich -

Kartenzahlung ab 20,00 / American Express ab 50,00 akzeptiert



leicht scharf  
slightly spicy



vegetarisch  
vegetarian



vegan  
vegan

Alle Gerichte können Spuren von Sesam & Gluten enthalten.

**Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wende Dich bitte direkt an unser Personal, wir haben eine Allergie- & Zusatzstoffe-Übersicht für Dich.**

Abbildungen der Speisen und Getränke sind beispielhaft. Abweichungen vorbehalten.



**Durstig?** Ergänze Dein Mittagsmenü für nur +1,50 mit einem unserer frisch angesetzten Infused Water

**1A** Zitrone-Minze

**2B** Orange-Minze

### M1 Maki Klassiker - 12,90

8 x Sake Maki (Lachs) <sup>Nr.20</sup>  
 4 x Avokado Maki <sup>Nr.31</sup>  
 8 x Tetsu Maki <sup>Nr.24</sup>  
 4 x Takuan Maki (Rettich) <sup>Nr.36</sup> (24 Stück)

### M2 Fusion Mix - 16,90

4 x Sake Maki (Lachs) <sup>Nr.20</sup>  
 4 x Tetsu Maki (Gekochter Thunfisch) <sup>Nr.24</sup>  
 8 x Mango Maki <sup>Nr.33</sup>  
 4 x Ebi Tempura Inside Out Roll <sup>Nr.51</sup>  
 8 x Mini Sake-Avo Crunchy Roll <sup>Nr.68</sup> (28 Stück)

### M3 Veggie Mix - 11,90

8 x Kappa Maki (Gurke) <sup>Nr.32</sup>  
 8 x Avokado Maki <sup>Nr.31</sup>  
 8 x Veggie Inside Out Roll <sup>Nr.57</sup> (24 Stück)

### M4 Vegan Harmony - 12,50

8 x Avokado Maki <sup>Nr.31</sup>  
 4 x Kappa Maki (Gurke) <sup>Nr.32</sup>  
 4 x Takuan Maki (Jap. Rettich) <sup>Nr.36</sup>  
 8 x Vegan Inside Out Roll <sup>Nr.59</sup> (24 Stück)

## SUSHI LUNCH SETS

### M5 Rotes Thai-Curry mit Jasminreis

Saisonales Gemüse in einer cremigen, leicht scharfen Kokos-Curry-Sauce - serviert mit duftendem Jasminreis.

**A** Knusprige Hähnchenbrust - 12,90  
**B** Vegetarisch mit/ohne Tofu - 11,50

### M6 Gebratene Udon-Nudeln

Dicke japanische Nudeln mit saisonalem Gemüse in hausgemachter Sauce angebraten - herzhaft und aromatisch.

**A** Knusprige Garnelen - 13,50  
**B** Vegan mit/ohne Tofu - 11,50

### M7 Mittagsgericht der Woche - 12,90

Jede Woche neu - frisch zubereitet und saisonal inspiriert. Mal warm, mal kalt - immer eine neue Idee für Deine Mittagspause. Frag gerne nach der aktuellen Auswahl!

### M8 Bento Box des Monats - 14,50

Jeden Monat neu - eine kreativ zusammengestellte Auswahl unserer Spezialitäten, saisonal inspiriert und abwechslungsreich kombiniert. Perfekt, um Neues zu entdecken. Frag gerne nach der aktuellen Kreation!

### M9 KIZUNAM Bento - 12,50

Yakitori Chicken, Sake-Avocado-Maki (Sushi), Jasminreis & Seetangsalat - dazu etwas Obst als Nachtisch.

### M10 Green Bento - 12,50

Udon-Nudeln & saisonales Gemüse angebraten in hausgemachter Sauce, Gyoza, Sojasprossensalat & Vegan Inside-Out-Roll (Sushi) - dazu etwas Obst.



## BENTO BOXEN




**LEICHT & FRISCH**



**KNUSPRIG & FRITTIERT**

 **V1**  **Edamame** - 5,90  
Gedämpfte junge Sojabohnen in der Schale, leicht gesalzen - einfach, gesund und perfekt zum Snacken. Wahlweise mit Meeres- oder Chilisalz.

 **V2** **Frische Sommerrollen (2 Stück)**  
Frisch, leicht & aromatisch - gefüllt mit Gemüse, Kräutern & Reissnudeln, serviert mit dem Dip Deiner Wahl: aromatische Fischsauce oder cremige Erdnussauce.

A Panierte Hähnchenbrust - 6,50

C Gekochte Garnelen - 6,90

B Frischer Lachs - 7,50

MARIAS  
TIPP



D  Vegetarisch mit/ohne Tofu - 5,90

 **V3**  **Kimchi**  - 7,50  
Fermentierter Chinakohl mit Chili, Rettich, Karotten - würzig, leicht säuerlich & etwas scharf.

**V4A** **Lachs & Avocado Salat**  - 10,90

Zarte Lachsstücke mit cremiger Avocado auf knackigem Salat - verfeinert mit unserem hausgemachtem Dressing & leicht scharfer Cocktailsauce.

**V4B**  **Avocado Salat** - 7,50

 **V5**  **Wakame Salat (Seetang)** - 7,50  
Fein mariniertes Meeresalgensalat mit Sesam - leicht scharf und angenehm frisch.

## KNUSPRIG & FRITTIERT

**V6** **Crispy Tapas Mix für 2** - 12,90


Gemischte Vorspeisenplatte mit knusprigen Tempura-Spezialitäten - ideal zum Teilen.  
(Je 2x vegane Gyoza<sup>V7B</sup>, Crispy Wan Tan<sup>V8</sup>, Ebi Tempura<sup>V9</sup> & Vietnamese Spring Rolls<sup>V10</sup>)

DUCS  
TIPP

 **V7** **Gyoza (4 Stück)**  
Knusprig frittierte japanische Teigtaschen mit herzhafter Gemüsefüllung.

A Zartes Hühnerfleisch - 6,90

B  Vegane Gemüsefüllung - 5,90



 **V8** **Crispy Wan Tan (4 Stück)** - 6,50  
Hausgemachte, knusprig frittierte Teigtaschen mit saftiger Füllung aus Garnelen & Huhn.

LONGS  
TIPP

**V9** **Ebi Tempura (3 Stück)** - 6,90

Kross frittierte Riesen-Garnelen im luftigen Tempurateig, mit leicht scharfer Cocktailsauce.

 **V10** **Vietnamese Spring Rolls (4 Stück)** - 6,50  
Knusprig frittierte vietnamesische Frühlingsrollen mit Garnelen und fein gewürzter Füllung.

 **V11**  **Crispy Corn Tempura** - 6,90  
Knusprig frittierter Mais im leichten Tempurateig, serviert mit aromatischen Sauce  
- außen goldbraun, innen saftig.

MARIAS  
TIPP

**V12**  **Avocado Tempura Fries (4 Stück)** - 8,90

Knusprige Avocado-Streifen in Panko-Panade mit japanischer Mayonaise.

## KNUSPRIG &amp; FRITTIERT

**V13** 🌱 **Crispy Mini-Frühlingsrollen (6 Stück) - 5,90**  
Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, serviert mit einem süß-saurer Dip.

**V14** 🌱 **Süßkartoffel-Pommes - 7,50**  
Knusprig frittierte Süßkartoffel-Pommes mit Dip nach Wahl  
(Süß-Sauer-Sauce, Ketchup oder vegetarische japanische Mayonaise)

## WARM &amp; HERZHAFT

**V15 Asian Taco (2 Stück)**  
Knusprige Tacos mit frischem Gemüse & würziger Sauce - modern asiatisch interpretiert.

**A** 🌶️ **Tokyo-Taco (leicht scharf) - 8,90**  
Lachs-Tatar & Avocado

**B** 🇰🇷 **Seoul-Taco (herzhaft) - 8,50**  
Bulgogi-Rindfleisch & Zwiebel

DUCS  
Tipp

**V16** 🇯🇵 **Yakitori Chicken (3 Stück) - 6,90**  
Gegrillte Hähnchenspieße, glasiert mit einer leicht süßlichen Teriyaki-Sauce.

**V17** 🐞 **Grilled Green Mussels (Grünlippmuscheln) - 13,90**  
Gegrillte Muscheln mit Kräuterbutter, serviert mit kleinem Blattsalat mit Dressing.

**V18** 🇹🇼 **Tom Kha Goong Suppe - 6,50**  
Cremige Kokossuppe mit Garnelen, Gemüse, Zitronengras und feinen Zitrusnoten  
- aromatisch und leicht würzig.

LONGS  
Tipp

**V19** 🇹🇼 🌶️ **Tom Yum Suppe - 6,90**  
Kräftige, leicht scharfe Suppe mit Garnelen, Pilzen, Zitronengras und Gemüse  
- intensiv und angenehm frisch.

**V20** 🇨🇳 **Wan Tan Suppe - 6,50**  
Klare Suppe mit hausgemachten Teigtaschen (Garnelen & Huhn)  
- herzhaft und wärmend.

**V21** 🌱 **Gyoza Suppe - 6,00**  
Klare Suppe mit japanischen Gyoza & Gemüse - mild und ausgewogen.

**V22** 🌱 **Miso Suppe - 5,90**  
Traditionelle japanische Suppe auf Basis von Miso, mit Tofu, Algen und Frühlingszwiebeln  
- mild, umami und wohltuend.



V19




V21




**POKE BOWLS**

# POKE BOWLS

 - inspirierte frische Sushi-Reis-Schale mit Avokado, Mais, Gurke, Karotten, Blattsalat, verfeinert mit Sesam, zwei hausgemachten Saucen & den Zutaten Deiner Bowl.


## B1 Salmon Classic Bowl

Seetangsalat, Mango, Edamame (jap. Bohnen)

- A Frisches Lachs-Sashimi - 16,50
- B Knusprige Lachs-Happen - 16,90
- C Flambierter Lachs - 16,90
- D  Mariniertes Lachs-Tatar - 16,90  
(leicht scharf)

## B3 Shrimp Deluxe Bowl

Edamame (jap. Bohnen), Mango, japanischer Rettich

- B Knusprige Garnelen - 16,00
- D  Mariniertes Garnelen-Tatar - 16,50  
(leicht scharf)
- E Gekochte Garnelen - 16,50

## B5 Ocean Deluxe Bowl - 23,90

Lachs- & Thunfisch-Sashimi, gekochte Garnelen, Fischrogen - frisch, ausgewogen und fein abgestimmt.

## B7 KIZUNAM Special Bowl - 18,90

Knusprige Garnelen, Lachs-Sashimi & Fischrogen, kombiniert mit Seetangsalat (Wakame), Edamame & Mango.

## B9 Tempura Crunch Bowl - 15,90

Knuspriges Tempura-Gemüse, paniertes Ei & Mango - mild, warm und sättigend.


## B11 Kimchi Fusion Bowl - 16,90

Würziges Kimchi, paniertes Ei & Lauchzwiebeln - kräftig, leicht scharf & voller Geschmack.



## B2 Tuna Classic Bowl

Seetangsalat, Mango, Edamame (jap. Bohnen)

- A Frisches Thunfisch-Sashimi - 17,00
- B Knusprige Thunfisch-Happen - 17,50
- C Flambierter Thunfisch - 17,50
- D  Mariniertes Thunfisch-Tatar - 17,50  
(leicht scharf)

## B4 Chicken Power Bowl

Apfel, Ananas, Röstzwiebeln

- F Knuspriges Hähnchen - 15,50
- G Zartes Yakitori-Hähnchen - 15,50  
(in Teriyaki-Sauce)

## B6 Bulgogi Beef Bowl - 16,90

Zartes Rindfleisch in süß-würziger Bulgogi-Sauce, mit Röstzwiebeln & Zwiebeln - herzhaft und aromatisch.

DUCS TIPP

## B8 Green Garden Bowl - 14,90

Süßes Omelett, Seetangsalat (Wakame), Mango & eingelegter Rettich - frisch, leicht und ausgewogen.

## B10 Tofu-Lover Bowl - 14,90

Knuspriger Tofu mit Seetangsalat (Wakame), Mango & eingelegtem Rettich - abgerundet mit veganer Sesam-Sauce.



LONGS TIPP

MARIAS TIPP



**SPEZIALITÄTEN VOM GRILL**



**SALATKREATIONEN MIT GRILL-BEILAGE**

# SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

---

## G1 Grill-Genuss nach Wahl mit Jasminreis

Saisonal gegrilltes Gemüse mit würzigem Kimchi, kleinem buntem Salat mit feinem Balsamico-Dressing - kombiniert mit einer gegrillten Beilage Deiner Wahl & dazu abgestimmter Dip-Sauce. Serviert mit duftendem Jasminreis.

### A Lachs - 22,90

Saftig gegrillt, mit Miso-Sauce glasiert - dazu Teriyaki-Dip

### B Barbarie-Ente - 22,90

Knusprig gebraten, intensiv im Geschmack - dazu Tamarinden-Dip

### C Entrecôte vom Rind - 24,90

Saftig gegrillt, kräftig und vollmundig - dazu Yakiniku-Dip

### D Riesen-Garnelen (4 Stück) - 23,90

Zart und leicht süßlich im Geschmack - dazu Yakiniku- & Teriyaki-Dip

### E Hähnchen - 18,90

Fein gegrillt, zart und aromatisch - serviert mit Erdnuss-Dip

GRILL-CHEF VIETS TIPP

### F Tintenfisch - 18,90

Zart und leicht würzig vom Grill - dazu Teriyaki-Dip

### G Saisonal gegrilltes Gemüse - 16,90

Auberginen, Champignons, Zucchini & Paprika - aromatisch geröstet

 **Vegan** mit Miso-Dip oder  **Vegetarisch** mit Tamarinden- oder Yakiniku-Dip

## G2 Meeresfrüchte-Grillplatte für 2 - 59,00

Feine Auswahl vom Grill: Garnelen, Lachs, Oktopus, Tintenfisch, Grünlippmuscheln und gegrillte Kräuterseitlinge, dazu Jasminreis - perfekt zum Teilen mit Yakiniku- & Teriyaki-Dip.

## G3 KIZUNAM Deluxe Grillplatte für 2+ - 65,90

Eine großzügige Auswahl vom Grill: Barbarie-Ente, Entrecôte vom Rind & zartes Hähnchen, ergänzt durch Oktopus, Lachs & Tintenfisch. Serviert mit duftendem Jasminreis und einer Auswahl aus Erdnuss-, Yakiniku- & Teriyaki-Dip - perfekt zum Teilen.

---

## SALATKREATIONEN & GRILL

## G4 Salat & Grill nach Wahl

Großer Salatteller mit frischem Blattsalat, Rucola, Cherrytomaten & gerösteten Kernen, verfeinert mit einem leichten Balsamico-Dressing - kombiniert mit Deiner gegrillten Beilage.

### A Gegrillter Oktopus - 17,90

Zart und aromatisch, mit Teriyaki veredelt - dazu Yakiniku-Dip

### B Gegrillter Lachs - 16,90

Saftig und fein im Geschmack - dazu Miso- & Teriyaki-Dip

### C Gegrilltes Hähnchen - 15,90

Zart und würzig, mit Teriyaki glasiert - dazu Erdnuss-Dip

### D Gegrillte Barbarie-Ente - 18,90

Saftig gegrillt, kräftig und vollmundig - dazu Yakiniku-Dip

#### Miso-Dip

- umami-reich -

#### Teriyaki-Dip

- süßlich-würzig -

#### Yakiniku-Dip

- kräftig & rauchig -

#### Tamarinden-Dip

- fruchtig-säuerlich -

#### Erdnuss-Dip

- cremig & nussig -



JAPANISCHE RAMEN

# RAMEN

## Was ist Ramen?

Ramen ist eines der beliebtesten Gerichte Japans: eine herzhafte Nudelsuppe mit aromatischer Brühe, kombiniert mit verschiedenen Toppings wie Fleisch, Gemüse oder Ei. Sättigend, wärmend und voller Geschmack - jedes Rezept ist einzigartig & spiegelt die Handschrift der Küche wider.

### R1 KIZUNAM-Brühe (Hähnchen & Schwein - 350ml)

Mit zartem, weich gekochtem Ei, Pak Choi, knackigen Sojasprossen, Narutomaki (Fisch-Surimi), Seetang, Mais, Lauchzwiebeln & geröstetem Sesam.

#### Wähle Deine Basis...

- I. Tan Tan (leicht scharf) 🌶️ II. Miso (aromatisch)

#### & wähle Dein Topping

- A. Chashu vom Schwein (zart geschmort) - 16,50 D. Wan Tan (hausgem. Teigtaschen) - 15,50  
B. Chashu vom Hähnchen (aromatisch) - 16,50 E. Meeresfrüchte-Mix - 18,90  
C. Knusprige Garnelen - 16,90 (Garnelen, Tintenfisch, Grünlippmuscheln)

### R2 Umami-Veggie-Brühe (Gemüse/Pilz - 350ml)

Mit Pak Choi, Sojasprossen, Seetang, Mais, Lauchzwiebeln, marinierten Shiitakepilzen, Zuckerschoten & geröstetem Sesam.

#### Wähle Deine Basis...

- I. Tan Tan (leicht scharf) 🌶️ II. Miso (aromatisch)

#### & wähle Dein Topping

- 🌿 A. Knuspriger Tofu - 14,90 D. Weiches Ei & gegrillte Kräuterseitlinge - 14,50  
🌿 B. Tempura-Gemüse - 15,50 E. Chashu vom Hähnchen & weiches Ei - 16,50  
🌿 C. Vegane Gyoza - 14,90

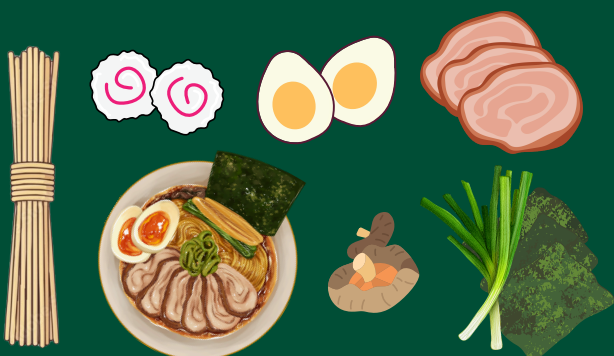
### R10 Ramen-Mania (400ml) - 21,90

LONGS TIPP

Mehr Ramen? Kriegst Du! Große Schüssel mit unserer kräftigen KIZUNAM-Brühe zusammen mit Hähnchen & Schwein (Chashu), knusprigen Garnelen, weich gekochtem Ei, Pak Choi, Sojasprossen, Zuckerschotten, Spargel, Seetang, Mais & geröstetem Sesam.

→ Wähle Deine Basis: I. Tan Tan (leicht scharf) 🌶️ II. Miso (aromatisch)

## UPGRADE YOUR RAMEN



- Extra Nudeln - 3,5  
Chashu (Schwein) - 5  
Chashu (Huhn) - 4,5  
Weich gekochtes Ei - 2,5  
Naruto (Fisch-Surimi) - 2

- Knuspriger Tofu - 2,5  
Nori (Seetangblätter) - 2  
Marinierte Shiitake-Pilze - 2  
Frühlingszwiebeln - 1  
Spargel - 2  
Mais - 1,5



WOK & WARMER KÜCHE



TASTE OF VIETNAM

# WOK & WARMER KÜCHE

## KIZUNAM CLASSICS

Jasminreis, frisches saisonales Gemüse und die Beilage (A-F) Deiner Wahl im Wok angebraten, wird Dir serviert mit Deiner Lieblingsauce.

 **W1 Rote Kokos-Curry-Sauce** - cremig & leicht scharf 

 **W2 Mango-Sauce** - fruchtig & leicht süß

 **W3 Erdnuss-Sauce** - cremig & aromatisch

 **W4 Exotische Tamarind-Sauce** - fruchtig-säuerlich  
! Nur mit Garnelen oder saisonalem Gemüse (ohne Tofu)

### W5 Gebratene Udon-Nudeln

Dicke jap. Nudeln mit saisonalem Gemüse & hausgemachter Sauce - herzhaft angebraten mit der Beilage Deiner Wahl (A-F)

 **Vegan?** -> Dann ist **W5G** mit oder ohne angebratenen Tofu, Deine richtig Wahl.

### Wähle Deine Beilage

**A** Gegrillte Hähnchenbr. - 17,50

**B** Knuspr. Hähnchenbrust - 16,90

**C** Knusprige Ente - 18,90

**D** Rindfleisch - 18,90

**E** Garnelen - 22,90

**F** Lachs - 19,90

 **G** Saisonales Gemüse - 14,90  
- Wahlweise mit Tofu



## TASTE OF KOREA

### W10 Kimchi Jjigae (Eintopf-Suppe) - 17,90

Herzhafte, leicht säuerliche Suppe auf Basis von Kimchi, zubereitet mit Hühnerbrühe, verfeinert mit Tofu, Seetang, Pak Choi & Koriander. Duftender Jasminreis als Beilage.  
- aromatisch und wärmend.

### W11 Seoul Bulgogi - 17,90

Zartes Rindfleisch in würziger Bulgogi-Sauce, verfeinert mit Kimchi, saisonalem Gemüse & Jasminreis - herzhaft und ausgewogen.



## TASTE OF VIETNAM

### W20 Bún Bò Nam Bộ (Reisnudel-Bowl) - 16,90

Gebratenes Rindfleisch auf Reisnudeln mit frischem Salat, gerösteten Zwiebeln & Erdnüssen  
- leicht, aromatisch und typisch vietnamesisch mit süßlich-würziger Fischsauce.

### W21 Bò Xào Sả Ót (Zitronengras-Chili Rind) - 18,90

Gebratenes Rindfleisch mit saisonalem Gemüse, Zitronengras & Chili  
- würzig, leicht scharf und serviert mit Jasminreis.

### W22 Muc Xào Dứa (Tintenfisch & Ananas Wok) - 18,90

Gebratener Tintenfisch mit Ananas, Zwiebeln & saisonalem Gemüse  
- fruchtig, herzhaft und serviert mit Jasminreis.

LONGS TIPP

### W23 Tofu Xào Rau (Tofu & Gemüse Wok) - 14,90

Gebratener Tofu mit saisonalem Gemüse in aromatischer vietnamesischer Sauce  
- leicht, ausgewogen und serviert mit Jasminreis.



**SASHIMI SPEZIALITÄTEN**



**NIGIRI SELECTION**

# SASHIMI SPEZIALITÄTEN

Fein geschnittener roher Fisch & Meeresfrüchte in bester Qualität. Puristisch serviert mit Sojasauce, Wasabi & Rucola - klar, leicht & voller Geschmack.



**S1 Sake Sashimi** - 15,90

6 x Scheiben roher Lachs

**S2 Tuna Sashimi** - 17,90

6 x Scheiben roher Thunfisch

**S3 Sake Tuna Sashimi** - 16,90

3 x Scheiben roher Lachs

3 x Scheiben roher Thunfisch

**S4 Sashimi Deluxe** - 22,90

Feine Auswahl aus je zwei Scheiben Lachs, Thunfisch, Lachsrogen, Garnelen, Oktopus und Surimi - ideal zum Teilen.

LONGS TIPP

## NIGIRI SELECTION

- 2 STÜCK -

**1 Sake Nigiri (Lachs)** - 5,00

**2 Tuna Nigiri (Thunfisch)** - 5,50

**3 Ebi Nigiri (Garnele)** - 5,00

**4 Kani Nigiri** - 4,50  
Krebsfleischimitat

**5 Unagi Nigiri** - 5,90  
Flambierter Süßwasseraal

**6 Smoky Salmon Nigiri** - 6,50  
Flambierter Lachs, Avokado

MARIAS TIPP

**7 Nekos Choice Nigiri** - 6,90  
Thunfisch, Spargel

**8 Salmon Gunkan** - 5,90  
Lachstatar in Gurke ummantelt (leicht scharf)

**9 Tuna Gunkan** - 5,90  
Gekochter Thunfisch in Gurke ummantelt

**10 Prawn Gunkan** - 5,90  
Gekochtes Garnelentatar in Gurke ummantelt (leicht scharf)

**11 Tobbiko Gunkan** - 5,90  
Fischrogen in Gurke ummantelt

**12 Tamago Nigiri** - 4,20  
Süßeiomelett

**13 Avokado Nigiri** - 4,50

**14 Mango Nigiri** - 4,20

**15 Asupra Nigiri** - 4,50  
Grüner Spargel

**16 Takuan Nigiri** - 4,20  
Japanischer Rettich (eingelegt)

**17 Inari Nigiri** - 4,20  
Tofutasche



10 PRAWN GUNKAN & NIGIRIS





**HOSOMAKI ROLLS**



**INSIDE OUT ROLLS**

# HOSOMAKI ROLLS

- 8 STÜCK -

- 20 Sake Maki (Lachs)** - 5,00
- 21 Spicy Sake Maki** - 5,50   
Lachs-Tatar, Schnittlauch, Chili
- 22 Tuna Maki (Thunfisch)** - 5,90
- 23 Spicy Tuna Maki** - 5,90   
Thunfisch-Tatar, Schnittlauch, Chili
- 24 Tetsu Maki** - 5,00  
Gekochter Thunfisch, jap. Mayonaise
- 25 Ebi Maki (Garnelen)** - 5,50
- 26 Spicy Ebi Maki** - 5,50   
Gekochtes Garnelen-Tatar, Schnittlauch, Chili
- 27 Sake-Avokado Maki (Lachs)** - 5,90
- 28 Dragon Maki (Fritt. Garnele)** - 5,90

- 29 California Maki** - 5,20  
Krebsfleischimitat, Avokado
- 30 Tamago Maki (Süßbeimelett)** - 4,20
- 31 Avokado Maki** - 4,50
- 32 Kappa Maki (Gurke)** - 4,20
- 33 Mango Maki** - 4,50
- 34 Asupra Maki (Grüner Spargel)** - 4,50
- 35 Rukkora Maki (Rucola, Frischk)** - 4,30
- 36 Takuan Maki (Jap. Rettich)** - 4,20

## 37 Smoked Salmon Maki - 6,50

Geräucherter Lachs, Frischkäse

LONGS TIPP

Tipp: Fischrogen kann auf Wunsch durch Sesam ersetzt werden.

# INSIDE OUT ROLLS

- 8 STÜCK -

- 40 Sake I.O.** - 8,50  
Lachs, Avokado, Frischkäse - Außen: Fischrogen
- 41 Spicy Sake I.O.** - 8,50   
Lachs-Tatar, Gurke, Schnittlauch, Chili  
Außen: Fischrogen
- 42 Sake Mango I.O.** - 8,50  
Lachs, Mango, Frischkäse - Außen: Sesam
- 43 Sake Tempura I.O.** - 8,20  
Knuspriger Lachs, Avokado, Frischkäse - Außen: Sesam
- 44 Crispy Salmonskin I.O.** - 8,00 **DUCS TIPP**  
Knusprige Lachshaut, Gurke, Frischkäse - Außen: Sesam
- 45 Tuna I.O.** - 8,50  
Thunfisch, Avokado, Gurke, Frischkäse - A: Fischrogen
- 46 Spicy Tuna I.O.** - 8,90   
Thunfisch-Tatar, Schnittlauch, Chili - Außen: Fischrogen
- 47 Tuna Tempura I.O.** - 8,50  
Knuspriger Thunfisch, Avokado, Frischkäse - Außen: Sesam
- 48 Tetsu I.O.** - 8,20  
Gekochter Thunfisch, Gurke, Frischkäse - Außen: Sesam
- 49 Ebi I.O.** - 8,50  
Gekochte Garnelen, Avokado, Gurke, Frischkäse  
Außen: Fischrogen

- 50 Spicy Ebi I.O.** - 8,50   
Garnelen-Tatar, Gurke, Schnittlauch, Chili - A: Fischrogen
- 51 Ebi Tempura I.O.** - 8,90  
Knusprige Garnelen, Avokado, Frischkäse - A: Fischrogen
- 52 California I.O.** - 8,00  
Krebsfleischimitat, Avokado, Gurke, Frischkäse  
Außen: Fischrogen
- 53 Yakitori I.O.** - 8,90  
Jap. Hähnchen, Teriyaki Sauce, Gurke - Außen: Sesam
- 54 Unagi I.O.** - 10,90  
Flambierter Süßwasseraal, Gurke, Frischkäse - A: Sesam

## 55 KIZUNAM Special I.O. - 10,50

Räucherlachs, Apfel, Koriander, Frischkäse - A: Sesam

LONGS TIPP

- 56 Tamago I.O.** - 7,90  
Süßbeimelett, Avokado, Frischkäse - Außen: Sesam
- 57 Veggie I.O.** - 7,90  
Avokado, Gurke, Mango, Frischkäse - Außen: Sesam

## 58 Sakura I.O. - 7,90

Spargel, Rucola, Gurke, Frisch Käse - Außen: Sesam

MARIAS TIPP

## 59 Vegan I.O. - 7,90

Avokado, Rucola, Japanischer Rettich - Außen: Sesam

 **Vegan?** Auf Wunsch 57-58 ohne Frischkäse möglich.



**CRUNCHY ROLLS**



**PREMIUM ROLLS**

# CRUNCHY ROLLS

- 6 GROSSE STÜCK -

**60 Tung's Special C.R.** - 13,50  
Lachs, knuspr. Garnele, Gurke, Avo, Fischrogen, Frischkäse

**61 Spicy Sake Crunchy Roll** - 11,90  
Lachs-Tatar, Avokado, Gurke, japanischer Rettich

**62 Spicy Tuna Crunchy Roll** - 11,90  
Thunfisch-Tatar, Avokado, Gurke, japanischer Rettich

**63 Crispy Ebi Roll** - 11,50 **DUCS WAHL**  
Knusp. Garnele, Gurke, Avokado, jap. Rettich, Frischkäse

**64 Chicken Teriyaki Crunchy Roll** - 11,50  
Jap. Hähnchen, Teriyaki Sauce, Avokado, Gurke, japanischer Rettich, Frischkäse

**65 Veggie Crunchy Roll** - 9,90  
Avokado, Gurke, jap. Rettich, Tofu

**66 Green Crunchy Roll** - 10,50  
Avokado, Gurke, Spargel, Reisflocken, Frischkäse

**67 Mini Yasai Crunchy Roll** - 7,90  
Avokado, Mango (8 Stück)

**68 Mini Sake-Avo Crunchy Roll** - 8,50  
Lachs, Avokado, Frischkäse (8 Stück)

**69 Cheese Crunchy Roll** - 11,90 **LONGS WAHL**  
Schmelzkäse, Avokado, panierte Garnelen, Reisflocken

**600 Crispy Inside Out Roll**  
Knusprig panierte Inside Out Roll mit Avokado, Frischkäse und einer Zutat Deiner Wahl (8 Stück)

- A** Lachs - 12,90
- B** Thunfisch - 12,90
- C** Krebsfleischimitat - 11,90
- D** Panierte Garnele & Mango (statt Avo) - 12,90
- E** Mango & Jap. Rettich - 11,50
- F** Gegrillte Aubergine - 11,50

**Vegan?** Auf Wunsch 65 - 67, 600E & 600F auch mit Sesamsauce & ohne Frischkäse möglich

- 8 STÜCK -

# PREMIUM ROLLS

**70 Salmon Classic Roll** - 10,50  
Lachs, Avokado, Frischkäse - Außen: Lachs

**71 Tuna Classic Roll** - 11,50  
Thunfisch, Avokado, Gurke, Frischkäse - Außen: Thunfisch

**72 Rainbow Deluxe Roll** - 12,90  
Krebsfleischimitat, Gurke, Avokado, Frischkäse  
Außen: Lachs, Thunfisch, Avokado

**73 Smoked Salmon Roll** - 13,50  
Lachs, Avokado, Apfel, Chili Sauce - A: Flambierter Lachs

**74 Smoked Tuna Roll** - 13,90 **DUCS TIPP**  
Thunfisch, Avokado, Apfel, Chili Sauce  
Außen: Flambierter Thunfisch

**75 Unagi Deluxe Roll** - 14,50  
Knusprige pan. Garnelen, Gurke, Mango, Frischkäse  
Außen: Flambierter Süßwasseraal

**76 Tokyo Premium Roll** - 13,50  
Knuspriger pan. Lachs, Spargel, Frischkäse  
Außen: Avokado, Lachsrogen

**77 Katori Signature Roll** - 13,50  
Knusprige Lachshaut, Avokado, Gurke, Frischkäse  
Außen: Geräucherter Lachs

**78 Golden Duck Roll** - 12,90  
Knusprige Ente, Avokado, Gurke, Frischk. - A: Sesam, Kresse

**79 Grilled Chicken Roll** - 11,50  
Gegrilltes Hähnchen, Gurke, Frischkäse  
Außen: Sesam, Kresse, Erdnuss-Sauce

**80 Chicken Peanut Roll** - 11,50  
Knuspriges Hähnchen, Avokado, Frischkäse  
Außen: Sesam, Kresse, Erdnuss-Sauce

**81 Tiger Deluxe Roll** - 12,50  
Knusprige Garnelen, Mango, Frischkäse - A: Lachs

**82 Philadelphia Classic Roll** - 12,90  
Gek. Garnelen, Rucola, Gurke, Frischkäse - A: Avokado

**83 KIZUNAM Signature Roll** - 13,50  
Knusprige Garnele, Avokado, Spargel, Frischkäse  
Außen: Lachs, Thunfisch, Avokado, Kresse

**84 Avocado Crunch Roll** - 10,50 **LONGS TIPP**  
Panierte Avocado, Frischkäse - A: Avocado

**85 Haru Veggie Roll** - 10,50  
Knuspriger Spargel, Gurke, Frischk. - A: Avokado, Kresse

**86 Inari Delight Roll** - 9,50 **MARIAS TIPP**  
Mango, Rucola, Gurke, Frischkäse - A: Tofutasche

**87 Eggplant Veggie Roll** - 8,50  
Gegrillte Aubergine, Mango, Gurke, Frischkäse  
Außen: Sesam, Kresse

**88 Chef's Surprise Roll** - 9,50  
Lass Dich von unserem Sushi-Chef Long überraschen!

**89 Green Garden Deluxe Roll** - 8,50  
Avokado, Gurke, Spargel - A: Tamago (Süßbeimelett)

**Vegan?** Auf Wunsch 84-88 ohne Frischkäse möglich



SUSHI SET KREATIONEN

# SUSHI KREATIONEN

## 100 Nigiri Selection - 15,90

8 x verschiedene Nigiri

## 101 Sake Selection - 17,90

2 x Scheiben Sake Sashimi (Lachs)

2 x Sake Nigiri <sup>Nr.1</sup>

8 x Sake Maki <sup>Nr.20</sup>

8 x Sake I.O. <sup>Nr.40.</sup> (20 Stück)

## 102 Tuna Selection - 19,90

2 x Scheiben Tuna (Thunfisch)

2 x Tuna Nigiri <sup>Nr.2</sup>

8 x Tuna Maki <sup>Nr.22</sup>

8 x Tuna I.O. <sup>Nr.45</sup> (20 Stück)

## 103 Sake & Tuna Selection - 18,90

2 x Scheiben Sake Tuna Sashimi

1 x Sake Nigiri <sup>Nr.1</sup> 1 x Tuna Nigiri <sup>Nr.2</sup>

4 x Sake Maki <sup>Nr.20</sup> 4 x Tuna Maki <sup>Nr.22</sup>

4 x Sake I.O. <sup>Nr.40</sup>

4 x Tuna I.O. <sup>Nr.45.</sup> (20 Stück)

## 104 California Selection - 19,90

2 x verschiedene Nigiri

8 x Tetsu Maki (Gekochter Thunfisch) <sup>Nr.24</sup>

8 x California Maki (Surimi, Avocado) <sup>Nr.29</sup>

8 x California I.O. <sup>Nr.52.</sup> (26 Stück)

## 105 Yaron Signature Set - 27,90

8 x Ebi Maki (Gekochte Garnelen) <sup>Nr.25</sup>

8 x Tetsu Maki (Gekochter Thunfisch) <sup>Nr.24</sup>

8 x Yakitori I.O. (Jap. Hähnchen) <sup>Nr.53</sup>

6 x Green Crunchy Roll <sup>Nr.66</sup>

2 x Ebi Tempura (Knusprige Garnelen)<sup>9</sup> (32 Stk.)

## 106 Maria's Secret Selection - 29,90

2 x Scheiben Sake Sashimi

8 x Sake-Avokado Maki <sup>Nr.27</sup>

8 x Spicy Sake Maki <sup>Nr.21</sup>

8 x Rucola Inside Out Roll

8 x Rainbow Deluxe Roll <sup>Nr.72.</sup> (34 Stk.)



## 107 Duc's Premium Selection - 34,90

2 x verschiedene vegetarische Nigiri

2 x verschiedene Gunkan

8 x Sake Maki (Lachs) <sup>Nr.20</sup>

8 x Avokado Maki

8 x Tetsu Maki (Gekochter Thunfisch) <sup>Nr.24</sup>

8 x Sake Mango I.O. <sup>Nr.42</sup>

6 x Tung's Choice Crunchy Rolls <sup>Nr.60</sup>

(42 Stück)

DUCS TIPP

## 108 🌿 Veggie Lover Selection - 17,90

🌿 Vegane Option möglich (108V)

4 x verschiedene vegetarische Nigiri

8 x Veggie I.O. <sup>Nr.57</sup> oder Vegan I.O. <sup>Nr.59</sup>

8 x Kappa Maki (Gurke) <sup>Nr.32</sup> (20 Stück)

## 109 🌿 Green Garden Selection - 25,90

🌿 Vegane Option möglich (109V)

2 x verschiedene vegetarische Nigiri

8 x Avokado Maki <sup>Nr.31</sup>

8 x Takuan Maki (Jap. Rettich) <sup>Nr.36</sup>

8 x Sakura I.O. <sup>Nr.58</sup> oder Vegan I.O. <sup>Nr.59</sup>

8 x Mini Yasai Crunchy Roll <sup>Nr.67</sup> (34 Stück)

## 110 Sapporo Selection - 23,90

4 x vegetarische Nigiri

8 x Sake Maki (Lachs) <sup>Nr.20</sup>

8 x Kappa Maki (Gurke) <sup>Nr.32</sup>

8 x Ebi Tempura I.O. <sup>Nr.51</sup> (28 Stück)

MARIA'S TIPP

# SUSHI KREATIONEN

## 111 Chef's Surprise Selection - ab 45,00

### Lust auf etwas Besonderes?

Überlass die Auswahl unserem Sushi-Chef Long. Er kreiert für Dich ein individuelles Sushi-Erlebnis - abgestimmt auf Dein Wunschbudget ab 45 Euro. - ab 40 Stück

 Vegetarische & Vegane Option möglich

Beispiel: Für 60 Euro erhältst du eine auf Dein Budget abgestimmte, exklusive, von unserem Chef zusammen-gestellte Auswahl.



# SUSHI SETS ZUM TEILEN

## 112 KIZUNAM Sharing Set - 55,00

- 2 x Scheiben Sashimi LONGS TIPP
- 4 x verschiedene Nigiri
- 2 x verschiedene Gunkan
- 4 x verschiedene Maki Rollen (32 Stück)
- 8 x Sake Inside Out Roll Nr.40
- 6 x Tung's Choice Crunchy Roll Nr.60
- 8 x Tiger Deluxe Roll Nr.81 (62 Stück)

## 113 Crunchy Lovers Selection - 35,00

- 6 x Chicken Teriyaki Crunchy Roll Nr.64
- 6 x Green Crunchy Roll Nr.66
- 8 x Mini Sake-Avo Crunchy Roll Nr.68
- 8 x Mini Tuna Crunchy Roll (28 Stück)

## 114 Veggie Premium Selection - 42,90

-  Vegane Option möglich (114V)
- 4 x vegetarische Nigiri
- 4 x versch. veg. Maki Rollen (32 Stk.)
- 8 x Sakura Inside Out Roll Nr.58
- 8 x Vegan Inside Out Roll Nr.59
- 6 x Veggie Crunchy Roll Nr.65 (58 Stück)

## 115 Sushi Celebration Set - 112,00

- 4 x Scheiben Sake Sashimi
- 4 x verschiedene Nigiri
- 4 x verschiedene Gunkan
- 6 x verschiedene Maki Rollen (48 Stück)
- 8 x Sake Tempura Inside Out Roll Nr.43
- 8 x Ebi Inside Out Roll Nr.49
- 8 x Sakura Inside Out Roll Nr.58
- 6 x Tung's Crunchy Roll Nr.60
- 6 x Veggie Crunchy Roll Nr.65
- 8 x Salmon Classic Roll Nr.70
- 8 x Chicken Peanut Roll Nr.80 (112 Stück)





**SÜSSER ABSCHLUSS**

# KINDER MENÜ

FÜR KINDER BIS 12 JAHREN

## K1 Knusper Knusper - 8,00

Knusprig frittierte Süßkartoffel-Pommes  
(Mayo/Pommes/Süßsauer-Sauce) mit Extra nach Wahl

- A Knuspriges Hähnchen
- B Knusprige Garnelen

## K2 Reis Reis Kitty - 8,00

YARONS TIPP

Gekochter Jasminreis in Katzenform mit Erdnussauce  
und Deinem Extra nach Wahl

- A Knuspriges Hähnchen
- B  Gebratenes saisonales Gemüse



## K3 Schlüpf Schlüpf - 8,00

Gebratene Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse, in hausgemachter herzhafter Sauce.

# SÜSSER ABSCHLUSS

## N1 Mochi-Eis - 6,50

Japanische Reisteig-Spezialität mit cremiger Eisfüllung mit verschiedenen Geschmacksrichtungen.  
- zart, leicht süß. (3 Stück)

## N2 Golden Banana\*\* - 5,90

Knusprig gebackene Banane mit Honig & gehackten Mandeln - warm, süß & aromatisch. (2 Stk.)

 **Vegan?** Auf Wunsch mit Agavendicksaft

## N3 Panna Cotta Duett\* - 8,50 // Panna Cotta Solo - 4,90

Zwei kleine Gläser hausgemachter Panna Cotta - cremig, zart und mit feiner Kokos- & Zitronengrasnote. Wahlweise pur oder mit fruchtigem Mango- oder Erdbeerpüree.  
*Leicht, passt noch in jeden Magen - als Duett perfekt zum Teilen.*

## N4 Mango Xôi\*\* - 5,80

Warm servierter Mangoklebreis, aromatisch und leicht süß,  
traditionell in Bananenblättern zubereitet. (3 Stück)

## N5 Kokos-Bällchen\*\* - 5,80

Knusprig frittierte, Klebreisbällchen mit süßer Füllung,  
umhüllt von feinen Kokosraspeln. (3 Stück)

## N6 Yin Yang\* - 13,50

MARIAS TIPP

Gemischter Dessertteller mit warmen und kühlen  
Spezialitäten - eine Auswahl aus je zwei Mochi-Eis,  
Mango Xôi & Kokos-Bällchen - **perfekt zum Teilen.**



\* Vom Geburtstagsspecial ausgenommen. \*\* Auch zum Mitnehmen möglich!



**BIERE VOM FASS**



**COCKTAILS & ALKOHOLFREIE MOCKTAILS**

# DRINK SELECTION

## LOCAL & ASIAN BEER

<b>Pils vom Fass (Aktien)</b>	<b>Helles vom Fass (Bayreuther)</b>	0,5l - 4,90
Weizen (Maisel)	Radler (Bayreuther)	0,5l - 4,90
Alkoholfreies Helles (Bayreuther)	Alkoholfreies Weizen (Maisel)	0,5l - 4,90
Kirin (Japanisches Lagerbier)	Asahi (Jap. Lagerbier)	0,33l - 5,20

## SIGNATURE COCKTAILS

**HAPPY HOUR (Täglich 17-18 & 21-22) – 8,00**

### Mojito - 9,50

Weißer Rum, Limetten, Limettensaft, Zucker Sirup, Minze, Sodawasser, brauner Zucker

### Raspberry Mojito - 9,50

Fruchtig, frisch & leicht säuerlich - Rum, Limettensaft, Zucker Sirup, Minze, Limetten & Himbeerpuree.

### Gin Tonic - 9,00

Herb, erfrischend & leicht bitter - Gin, Limettensaft, Tonic Wasser & Gurke.

### Touch Down - 10,50

MARIAS TIPP

Fruchtig, süß & tropisch - Wodka, Brandy, Limettensaft, Grenadine Sirup & Maracujasaft.

### Sex on the Beach - 10,50

Fruchtig, suß & exotisch - Wodka, Peach Tree, Amaretto, Limettensaft, Grenadine Sirup, Orangensaft & Ananassaft.

### Pina Colada - 9,50

Cremig, suß & exotisch - Weißer Rum, brauner Rum, Sahne, Kokos Sirup & Ananassaft.

### Swimming Pool - 9,50

Fruchtig, cremig & exotisch - Weißer Rum, Wodka, Sahne, Kokos-Sirup, Ananassaft & Blue Curacao Sirup.

### Strawberry Coco - 9,50

Fruchtig, cremig & suß - Wodka, Kokos Sirup, Sahne, Erdbeerpuree & Ananassaft.

### Raspberry Coco - 9,50

Fruchtig, cremig & leicht säuerlich - Wodka, Kokos Sirup, Sahne, Himbeerpuree & Ananassaft.

### Mai Tai - 11,50

Kraftig, leicht herb & exotisch - Weißer Rum, brauner Rum, Brandy & Overproof Rum (73%), Limettensaft, Mandelsirup & Ananassaft.

### Cola Papa - 9,50

Kräftig, süß & aromatisch - Rum (Don Papa) & Cola.

## FRUCHTIGE MOCKTAILS

**HAPPY HOUR (Täglich 17-18 & 21-22) – 7,50**

### KIZUNAM Special - 9,50

DUCS CREATION

Spritzig, fruchtig & erfrischend - Sodawasser, Sprite, Blue Curacao Sirup, Orange Sirup & Limetten.

### Ginger Mojito - 9,00

Erfrischend, leicht würzig & spritzig - Ginger Ale, Limettensaft, brauner Zucker, Limette & Minze.

### Passion Mojito - 9,00

Frisch, fruchtig & leicht süß - Maracujasaft, Limettensaft, brauner Zucker, Limette & Minze.

### Sunset - 9,00

Fruchtig, leicht süß & säuerlich - Limettensaft, Grenadine Sirup, Orangensaft & Ananassaft.

### Coconut Kiss - 9,00

Cremig, exotisch & süß - Kokos Sirup, Sahne, Ananassaft & Kirschsaff.

### Creamy Ocean - 9,00

Exotisch, nussig & cremig - Kokos Sirup, Mandel Sirup, Blue Curacao Sirup, Sahne & Maracujasaft.

### Strawberry Lover - 9,00

LONGS TIPP

Fruchtig, cremig & süß - Erdbeerpüree, Kokos-Sirup, Sahne & Ananassaft.

### Raspberry Lover - 9,00

Fruchtig, cremig & leicht säuerlich - Himbeerpuree, Kokos-Sirup, Sahne & Ananassaft.



EISTEES & SÄFTE



WEIN SELECTION

# DRINK SELECTION

**Wasser** (*FrankenBrunnen* - 0,5l Flasche) - 3,50  
Spritzig oder Still

**Säfte** (0,3l) - 3,90

Mango · Litschi · Guave · Maracuja,  
Orange · Ananas · Kirsche

**Schorle mit Saft nach Wahl** (0,4l) - 4,50

**Soft Getränke** (0,3l - 3,50) & (0,4l - 4,50)

Cola · Cola Light · Fanta · Sprite · Mezzo Mix  
Ginger Ale · Bitter Lemon

**Arizona Eistee** (0,5l Flasche) - 4,20

(z. B. Pfirsich, Green Tea mit Honig, Granatapfel...)

MARIAS TIPP

**Homemade Peach Iced Tea** - 8,50

Erfrischender Eistee aus schwarzem Tee, Pfirsich & Orange, verfeinert mit Limette, Minze & Zitronengras.

**Warme Getränke**

Espresso - 2,50

Kaffee Crema - 3,50

Cappuccino (Milch oder Milchalternative) - 3,90

Tee - 3,70

(Jasmine Blossom, Earl Grey, Pure Mint, Rooibos, Kräuter & weitere Tees auf Anfrage)

## APERITIFS & SPRITZ

**Hugo** - 8,50

Frisch, blumig und leicht - Prosecco, Holunderblütensirup, Limette & Sodawasser.

**Limoncello Spritz** - 8,50

Zitronig, frisch und spritzig  
- Limoncello, Prosecco, Limettensaft & Sodawasser.

**Aperol Spritz** - 8,50

Erfrischend, leicht bitter und spritzig  
- Aperol, Prosecco & Sodawasser.

**Lillet Wild Berry** - 8,50

Fruchtig, leicht herb und erfrischend - Lillet, Schweppes Wild Berry, Limettensaft & Beeren.

**Peachy Bellini** - 8,50

Fruchtig, mild und leicht süßlich  
- Prosecco & Pfirsichpüree.

DUCS TIPP

## ROTWEIN SELECTION

**Allegro Cuvée** von *Zur Schwane* (0,2l/6,90 & 0,75l Flasche/26,00)

Ausgewogene, trockene Cuvée mit fruchtigen Noten und weichen Tanninen - angenehm rund und vielseitig.

**Primitivo** von *Scavi & Ray* (0,2l/7,20 & 0,75l Flasche/27,00)

Kräftiger, halbtrockener Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren und leichter Würze - vollmundig und weich.

**Lambrusco** von *Valmarone* (0,2l/5,90)

Leicht perlender, süßlicher Rotwein mit fruchtigen Noten und lebendiger Frische - unkompliziert und erfrischend.

## WEISSWEIN SELECTION

**Silvaner** von *Fünf Freunde* (0,2l/6,90 oder 0,75l Flasche/25,00)

Frischer, trockener Weißwein mit feiner Säure und dezenten Fruchtnoten - elegant und ausgewogen.

**Chardonnay** von *Käfer* (0,2l/6,70 oder 0,75l Flasche/24,00)

Harmonischer, Trockener Weißwein mit milden Fruchtaromen und angenehmer Fülle.

**Lugana** von *Scavi & Ray* (0,2l/7,90 oder 0,75l Flasche/29,00)

Feinfruchtiger, trockener Weißwein mit Noten von Zitrus und Steinobst - frisch und leicht mineralisch

**Weinschorle** (0,2l/5,90)

Erfrischend, leicht & spritzig - wahlweise mit einem Weißwein aus unserer Auswahl.



## Dein Flaggen-Guide



JAPAN



VIETNAM



SÜD KOREA



THAILAND



CHINA

### Deine Meinung zählt!

Hilf uns dabei, noch besser zu werden!  
Scanne den QR-Code und gib uns Dein Feedback  
zu Küche, Service und Ambiente in unserer Gäste-  
Umfrage. Vielen Dank für Deine Unterstützung!



### Bar- & Kartenzahlung möglich

Kartenzahlung ab 20,00 / American Express ab 50,00 akzeptiert



leicht scharf  
slightly spicy



vegetarisch  
vegetarian



vegan  
vegan

### Du brauchst Infos zu den Allergenen & Zusatzstoffen?

Alle Gerichte können Spuren von Sesam & Gluten enthalten.  
Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wende Dich bitte direkt an unser Personal,  
wir haben eine Allergie- & Zusatzstoffe-Übersicht für Dich.

Abbildungen der Speisen und Getränke sind beispielhaft. Abweichungen vorbehalten.

Hat es Dir bei uns gefallen? Markiere uns gerne auf Social  
Media oder empfehle uns weiter. Bis hoffentlich ganz bald!



kizunam.bayreuth



www.kizunam.de