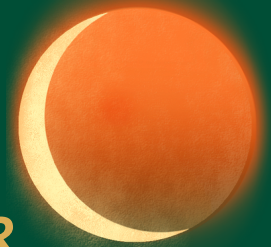


KIZUNAM



LANGE SOMMERABENDE
WARME KÜCHE BIS 22:00 UHR



Asian Fusion · Sushi · Grill · Ramen · Cocktails



GOOD FOOD.
GREAT DRINKS.
LATE NIGHTS.



MENÜ & RESERVIERUNG

ENGLISH MENU & RESERVATION



KIZUNAM

MAXIMILIANSTRASSE 9
BAYREUTH CITY CENTRE



3 MIN. ZUM OPERNHAUS
3 MIN. FROM THE OPERA HOUSE



KIZUNAM.DE



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

Feierst Du heute Deinen Geburtstag bei uns?
Dann feiern wir gerne mit Dir ;)

Als kleines Geschenk laden wir Dich auf eines unserer 5 Desserts ein.
Sprich einfach unser Service-Team an & lass Dir den Tag versüßen.

(Gilt gegen Vorlage eines Ausweisdokuments bis zu zwei Tage nach dem Geburtstag)

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 (spritzig)

2B Orange-Minze

M1 Maki Klassiker - 12,90

8 x Sake Maki (Lachs) ^{Nr.20}
4 x Avokado Maki ^{Nr.31}
8 x Tetsu Maki ^{Nr.24}
4 x Takuan Maki (Rettich) ^{Nr.36} (24 Stück)

M2 Fusion Mix - 16,90

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

M3 Veggie Mix - 11,90

8 x Kappa Maki (Gurke) ^{Nr.32}
8 x Avokado Maki ^{Nr.31}
8 x Veggie Inside Out Roll ^{Nr.57} (24 Stück)

M4 Vegan Harmony - 12,50

8 x Avokado Maki ^{Nr.31}
4 x Kappa Maki (Gurke) ^{Nr.32}
4 x Takuan Maki (Jap. Rettich) ^{Nr.36}
8 x Vegan Inside Out Roll ^{Nr.59} (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 & Reismudeln, serviert mit dem Dip Deiner Wahl: aromatische Fischsauce oder cremige Erdnussauce.

A **Panierte Hähnchenbrust** - 6,50

B **Frischer Lachs** - 7,50

C **Gekochte Garnelen** - 6,90

D  **Vegetarisch mit/ohne Tofu** - 5,90

 **V3**  **Kimchi**  - 7,50 MARIAS TIPP
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^{V7B}, Crispy Wan Tan^{V8}, Ebi Tempura^{V9} & Vietnamese Spring Rolls^{V10})

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 - außen goldbraun, innen saftig.
Serviert mit einer japanischen Mayonaisse. Sauce (Sauce nicht vegan)

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

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

 **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 & 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)

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)

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

B4 Chicken Power Bowl

Apfel, Ananas, Röstzwiebeln

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

B5 Ocean Deluxe Bowl - 23,90

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

B6 Bulgogi Beef Bowl - 16,90

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

DUCHS TIPP

B7 KIZUNAM Special Bowl - 18,90

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

B8 Green Garden Bowl - 14,90

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

B9 Tempura Crunch Bowl - 15,90

Knuspriges Tempura-Gemüse, mariniertes Ramen-Ei & Mango - mild, warm & sättigend.

B10 Tofu-Lover Bowl - 14,90

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

B11 Kimchi Fusion Bowl - 16,90

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



LONGS TIPP

MARIAS TIPP



G3

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL



G4A

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

Miso-Dip

- umami-reich -

Teriyaki-Dip

- süßlich-würzig -

Yakiniku-Dip

- kräftig & rauchig -

Tamarinden-Dip

- fruchtig-säuerlich -

Erdnuss-Dip

- cremig & nussig -

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

MARIAS TIPP

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



R1A

JAPANISCHE RAMEN

RAMEN

Was ist Ramen?

Ramen ist eines der beliebtesten Gerichte Japans: eine herzhaftes 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

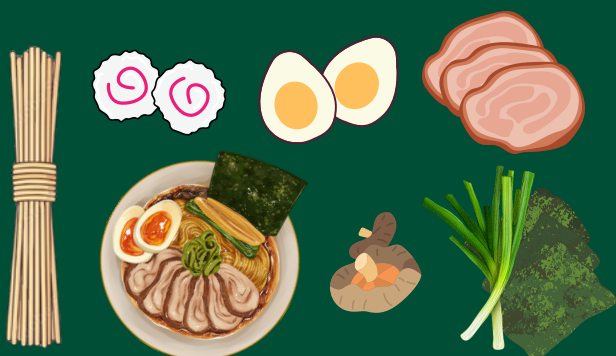
- 🌿 A. Knuspriger Tofu - 14,90 D. Weiches Ei & gegrillte Kräuterseitlinge - 14,50
🌿 B. Tempura-Gemüse - 15,50 E. Chashu vom Hähnchen & weiches Ei - 16,50
🌿 C. Vegane Gyoza - 14,90

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 & WARME KÜCHE

W1C



W21

TASTE OF VIETNAM

WOK & WARME KÜCHE

KIZUNAM CLASSICS

Jasminreis, frisches saisonales Gemüse und die Beilage (A-G) 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

W5 Gebratene Udon-Nudeln

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

 **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, Koriander & Kräuter, gerösteten Zwiebeln & Erdnüssen - leicht, aromatisch & typisch vietnamesisch mit süßlich-würziger Fischsauce.

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

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

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

LONGS TIPP

Tintenfisch mit Ananas, Zwiebeln & saisonalem Gemüse angebraten, Koriander & Kräuter
- fruchtig, herzhaft und serviert mit Jasminreis.

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

Tofu und saisonales Gemüse angebraten in aromatischer dunkler Teriyaki-Sauce, Koriander & Kräuter - 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)

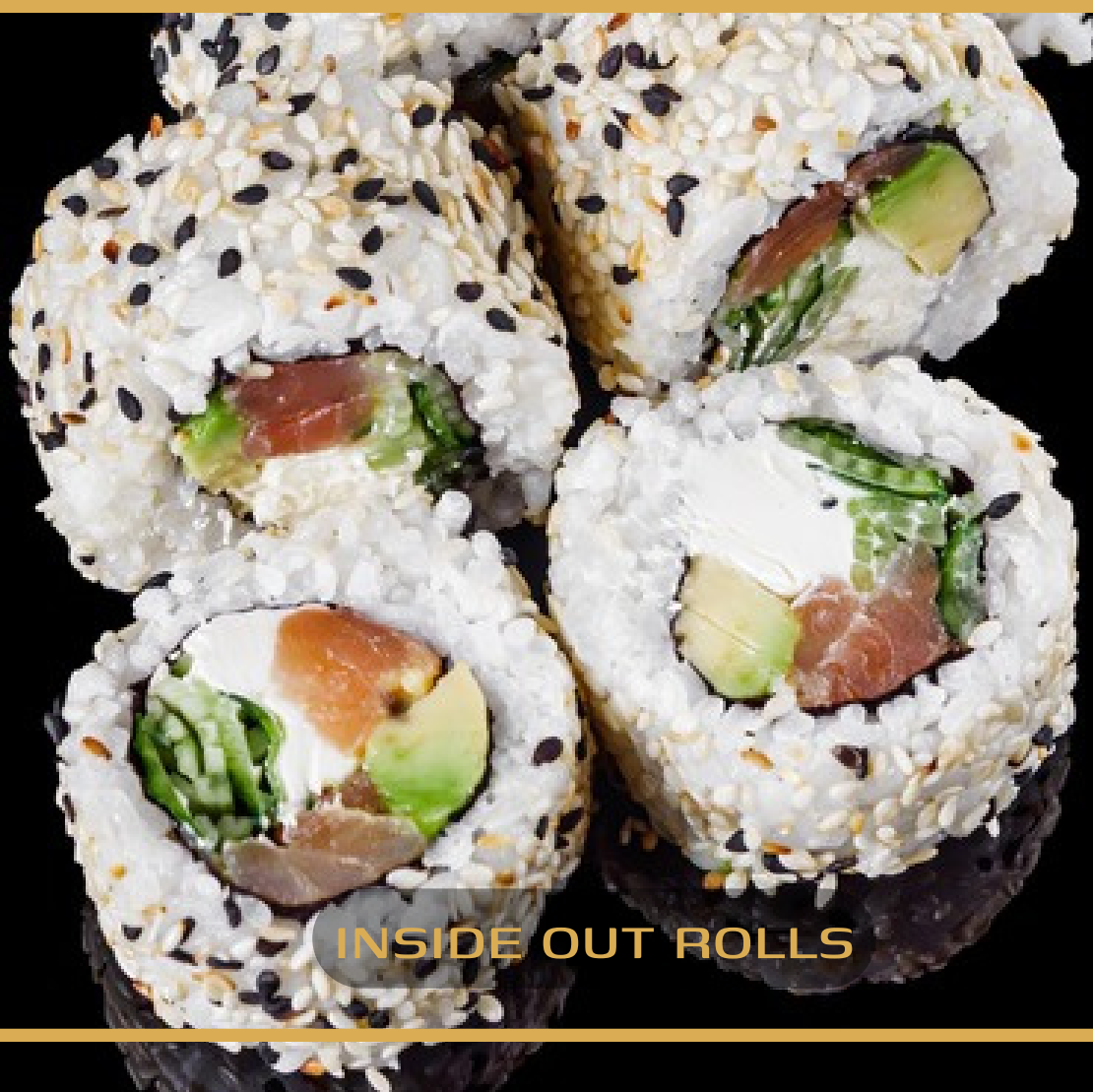
17 🌿 Inari Nigiri - 4,20
Tofutasche



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.

- 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 **LONGS TIPP**
Räucherlachs, Apfel, Koriander, Frischkäse - A: Sesam

- 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 **MARIAS TIPP**
Spargel, Rucola, Gurke, Frischkäse - Außen: Sesam

- 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 TIPP**
Knuspr. 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 TIPP**
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 (Süßeiomelett)

Vegan? Auf Wunsch 84-88 ohne Frischkäse möglich

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 ^{Nr.1}

8 x Sake Maki ^{Nr.20}

8 x Sake I.O. ^{Nr.40.} (20 Stück)

102 Tuna Selection - 19,90

2 x Scheiben Tuna (Thunfisch)

2 x Tuna Nigiri ^{Nr.2}

8 x Tuna Maki ^{Nr.22}

8 x Tuna I.O. ^{Nr.45} (20 Stück)

103 Sake & Tuna Selection - 18,90

2 x Scheiben Sake Tuna Sashimi

1 x Sake Nigiri ^{Nr.1} 1 x Tuna Nigiri ^{Nr.2}

4 x Sake Maki ^{Nr.20} 4 x Tuna Maki ^{Nr.22}

4 x Sake I.O. ^{Nr.40}

4 x Tuna I.O. ^{Nr.45.} (20 Stück)

104 California Selection - 19,90

2 x verschiedene Nigiri

8 x Tetsu Maki (Gekochter Thunfisch) ^{Nr.24}

8 x California Maki (Surimi, Avocado) ^{Nr.29}

8 x California I.O. ^{Nr.52.} (26 Stück)

105 Yaron Signature Set - 27,90

8 x Ebi Maki (Gekochte Garnelen) ^{Nr.25}

8 x Tetsu Maki (Gekochter Thunfisch) ^{Nr.24}

8 x Yakitori I.O. (Jap. Hähnchen) ^{Nr.53}

6 x Green Crunchy Roll ^{Nr.66}

2 x Ebi Tempura (Knusprige Garnelen) ^{V9} (32 Stk.)

106 Maria's Secret Selection - 29,90

2 x Scheiben Sake Sashimi

8 x Sake-Avokado Maki ^{Nr.27}

8 x Spicy Sake Maki ^{Nr.21}

8 x Rucola Inside Out Roll

8 x Rainbow Deluxe Roll ^{Nr.72.} (34 Stk.)

MARIAS TIPP



107 Duc's Premium Selection - 34,90

2 x verschiedene vegetarische Nigiri

2 x verschiedene Gunkan

8 x Sake Maki (Lachs) ^{Nr.20}

8 x Avokado Maki

8 x Tetsu Maki (Gekochter Thunfisch) ^{Nr.24}

8 x Sake Mango I.O. ^{Nr.42}

6 x Tung's Choice Crunchy Rolls ^{Nr.60}

(42 Stück)

DUCS TIPP

108 Veggie Lover Selection - 17,90

🌱 Vegane Option möglich (108V)

4 x verschiedene vegetarische Nigiri

8 x Veggie I.O. ^{Nr.57} oder Vegan I.O. ^{Nr.59}

8 x Kappa Maki (Gurke) ^{Nr.32} (20 Stück)

109 Green Garden Selection - 25,90

🌱 Vegane Option möglich (109V)

2 x verschiedene vegetarische Nigiri

8 x Avokado Maki ^{Nr.31}

8 x Takuan Maki (Jap. Rettich) ^{Nr.36}

8 x Sakura I.O. ^{Nr.58} oder Vegan I.O. ^{Nr.59}

8 x Mini Yasai Crunchy Roll ^{Nr.67} (34 Stück)

110 Sapporo Selection - 23,90

4 x vegetarische Nigiri

8 x Sake Maki (Lachs) ^{Nr.20}

8 x Kappa Maki (Gurke) ^{Nr.32}

8 x Ebi Tempura I.O. ^{Nr.51} (28 Stück)

SUSHI KREATIONEN

III 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 Stück)
- 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)



Sushi-Rollen in Sets können leider nicht getauscht werden.



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 einer Erdnuss-sauce zum Dippen und Deinem Extra nach Wahl

- A Knuspriges Hähnchen
- B  Gebratenes saisonales Gemüse



K3 Schlürf Schlürf - 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

Pils vom Fass (Aktien)	Helles vom Fass (Bayreuther)	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

Frisch, spritzig & erfrischend - Weißer Rum, Limetten, Limettensaft, Zucker Sirup, Minze, Sodawasser, brauner Zucker

Raspberry Mojito - 9,50

Fruchtig, frisch & leicht säuerlich - Rum, Limettensaft, Zucker Sirup, Minze, Limetten & Himbeerpüree.

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, süß & exotisch - Wodka, Pfirsich Likör, Amaretto, Limettensaft, Grenadine Sirup, Orangensaft & Ananassaft.

Pina Colada 🍃 - 9,50

Cremig, süß & 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

Strawberry Coco 🍃 - 9,50

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

Raspberry Coco 🍃 - 9,50

Fruchtig, cremig & leicht säuerlich - Wodka, Kokos Sirup, Sahne, Himbeerpüree & Ananassaft.

Mai Tai - 11,50

Kräftig, 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 - Himbeerpüree, 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

(Pfirsich, Green Tea mit Honig, Blaubeere, 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.

DUCS TIPP

Peachy Bellini – 8,50

Fruchtig, mild & leicht süßlich – Prosecco & Pfirsichpüree.

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 & 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 & 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 & ausgewogen.

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

Harmonischer, Trockener Weißwein mit milden Fruchtaromen & 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 & 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

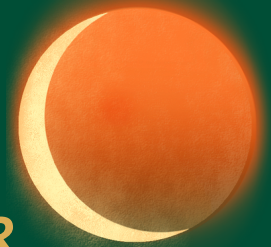


www.KIZUNAM.de

KIZUNAM



LANGE SOMMERABENDE
WARME KÜCHE BIS 22:00 UHR



Asian Fusion · Sushi · Grill · Ramen · Cocktails



GOOD FOOD.
GREAT DRINKS.
LATE NIGHTS.



MENÜ & RESERVIERUNG

ENGLISH MENU & RESERVATION



KIZUNAM

MAXIMILIANSTRASSE 9
BAYREUTH CITY CENTRE



3 MIN. ZUM OPERNHAUS
3 MIN. FROM THE OPERA HOUSE



KIZUNAM.DE