

## Ogimi Menü Empfehlung

### **E1. Mix Tapas-Platte 25**

Zusammenstellung der verschiedenen Asia Tapas von unserem Chef Koch

### **E2. Ogimi - Robata (für 2 Personen) 60**

2 kleine Seafoods Suppe

Gegrillter Mix-Teller aus Fleisch & Meeresfrüchte

dazu nach Wahl Sesamreis oder Pommes

## Sushi Empfehlung

### **S1. Ogimi SUSHI für 1 Person 25**

ausgewählte Sushi-Spezialitäten vom Sushi Chef

### **S2. Ogimi SUSHI & More für 2 Personen 60**

2 Miso Tofu Soup

eine Zusammenstellung von Sashimi- und Sushi-Spezialitäten vom Sushi Chef

## SUPPEN

**MISOSHIRU** Alge, Miso, Pilze, Frühlingszwiebeln

1. mit Seidentofu 6.9

2. mit Lachs 7.9

**3. SEAFOOD SOUP** 9.9

Verschiedenen Fischarten, Miesmuscheln, Tintenfisch, Tomaten, Schalotte, Kräuter, Fischbrühe

## SALAT

**4. CHUKA SALAD** eingelegte Meerresalgen, Sesam 6.5

**5. KIMCHI SALAD** Scharf eingelegter Chinakohl, Rettich, Karotten, Frühlingszwiebeln 6.9

**6. AVOCADO SALAD** Avocado, Mix Salat, Cherry Tomaten, Gurke, Kräuter, Sesam Dressing 8.9

**OSAKA SALAD** mit Salat, Gurke, Wakame, Tomaten, Sesam und Wasabi Yuzu Sauce

7. Frische Lachs 10.9

8. Rosa Beef (medium) 9.9

## OGI TAPAS

**10. EDAMAME** (vegan) 6 **15. NASU KARAMELL** (vegan) 6.5

gedämpfte Sojabohnen, Meersalz

Gegrillte 1/2 Aubergine, Sesam, Miso & Chilifäden

### **LUCKY ROLL**

frische Sommerrolle in Reispapier mit Avocado, Salat, Kräuter, Gurke, hausgemachte Dip mit

**16. GYOZA** 6.9

japanische Teigtasche mit Hühnerfleischfüllung

**11. Tofu** (vegan) 7.5

**17. GYOZA VIRGIN** (vegan) 6.9

**12. Garnelen** in Tempura Mantel 8.9

japanische Teigtasche mit Gemüsefüllung

**13. Lachs** in Tempura Mantel 8.9

**18. KANI TEMPURA** 9.9

**14. PANKO BIMILOTU** (vegan) 10.9

Knuspriger Butterkrebis mit Salt und hausgemachte Sauce

Wilder Brokkoli und Lotuswurzeln in Tempura Teig, hausgemachte Dressing

<b>19. YAKITORI</b>	7.9	<b>25. GAMBAS</b>	13.9
Marinierte Hühnerspieße mit Unagi Sauce		Gegrillte Riesengarnelen, Kimchi Salat, Wasabi Mayo Sauce	
<b>20. TORI KARAAGE</b>	6.9	<b>26. SALMON TATAKI</b> 4stk.	11.9
Knusprige Hähnchen mit hausgemachter Sauce		Flambierte Lachs, Tobiko, Sesam, Kresse, mit Orange Ponzu Sauce	
<b>21. SCAMPI TEMPURA</b>	8.9	<b>27. TUNA TATAKI</b> 4stk.	15.9
Wildgarnelen in Tempura Mantel		Flambierter Thunfisch, Sesam, Tobiko, Kresse, mit Orange Ponzu Sauce	
<b>22. TSUBASA KOROKKE</b>	8.5	<b>28. HAMACHI IKEJIME</b> 4stk.	14.9
Fischkroketten mit Wasabi-Mayo Sauce		Flambierter Kingfish, Tobiko, Sesam, Kresse, mit Orange Ponzu Sauce	
<b>23. BUTA YAKI</b>	7.9	<b>29. DRAGONHEART</b>	11.9
Marinierte Schweinenacken-Spieße mit Teriyaki Sauce		½ Avocado in knusprigem Teigmantel mit Lachstatar, Fischrogen, Sesam, Kresse	
<b>24. OCEAN DANCE</b>	18.9	<b>30. EBI TATAR</b>	9.9
Gegrillte Jakobsmuscheln, Riesen Garnelen, Sesam, mit blanchiertem Spinat, hausgemachte Sauce		Garnelen-Tatar mit Avocado, Fischrogen, Kresse, Sesam-Rice-Cracker	

## HAUPTGANG

### HOKKAIDO CURRY

hausgemachte Curry-Sauce, Hokkaidokürbis, frische Salat, Zitronengrass, Galgant, Saison- Gemüse, Basilikum, geröstete Erdnüsse, dazu Sesam Reis

51. mit würzigem Tofu	14.9
52. mit gegrilltem Lachsfilet	20.9
53. mit Gambas	22.9
54. mit mariniertem Hühnerfleisch	17.9

### YAKISOBA

Gebratene japanische Nudeln, Schalotten, Gemüse, geröstete Erdnüsse, getrocknete Algen, Kräuter, Sesam.

61. mit würzigem Tofu	15.9
62. mit mariniertem Hühnerfleisch	17.9
63. mit mariniertem Schweinefleisch	18.9
64. mit Gambas	22.9

### PHO HANOI WITH LOVE

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinderbrühe.

Unsere Pho-Brühe wird täglich frisch angesetzt und für die volle Entfaltung des Aromas 10 Stunden ausgekocht und anschließend mit Frühlingzwiebeln, und Pfeffer serviert.

70. Gegrilltem Beef ( medium rare )	17.9
-------------------------------------	------

### RAMEN SOUP (if available)

Japanische Nudeln mit Hühnerbrühe aus Knochen und Miso Paste, Gemüse, Ei, getrocknete Alge, Frühlingzwiebeln, Sesam

71. mit mariniertem Hühnerfleisch	17.9
72. mit mariniertem Schweinefleisch	18.9
73. mit Gambas	22.9

### 74. SALMON 4 EVER

Gegrilltes Lachsfilet, Avocado, Wilder Brokkoli, Salat, Kräuter, Sesam Reis 20.9

### 75. BEEF ON FIRE

Medium gegrillte Entrecote-Beefsteak ca. 220 g, Pakchoi, Saison Gemüse, mit Sesam Reis oder Pommes 20.9

### 76. FLAVOURS BARBARIE DUCK

gegrillte Barbarie Entenbrust (medium), Wilder Brokkoli, Saison Gemüse, Basilikum Pesto, Rosa Pfeffer, mit Sesam Reis oder Pommes 24.9

### 77. KALMAR LOLIGO

Gegrillter Tintenfisch (Kalmar) aus dem Südwestatlantik, Cherry Tomaten, Knoblauch, Saison Gemüse, Salat, Kräuter, Sesam Reis oder Pommes 23.9

### 78. MR. PULPO

Gegrillter Oktopus, Kirschtomaten, Saison Gemüse, Salat, Kräuter, mit Sesam Reis oder Pommes 25.9

### 79. SURF AND TURF

Entrecote ca. 200g vom Grill (medium), Riesengambas, Kräuterseitlinge, Wilder Brokkoli, Kräuter, Rosa Pfeffer, Beilage auf Wunsch 32.9

### EXTRAS

101. Sesamreis	3.5	109. Wasabi Mayo Sauce	2.5
102. japanische Sushi Reis	4.5	110. Orange Ponzu Sauce	2.5
104. Süßkartoffel Pommes	4.5	111. Goma Dressing	2.0
105. Kartoffel Pommes	4	112. White House Sauce	2.9
106. Reisbandnudeln gekocht	3.5	113. Sushi Ingwer extra	1.5
107. Ramen Nudeln gekocht	4.5	114. Wasabi extra	1
108. Unagi Sauce	2.0		

## OGIMI'S SUSHI

- 201. OGI DELUXE** auf Sesam Reis serviert (mit Sushi Reis möglich) 20.9  
frische Lachs, Thunfisch, japanischer Kingfish, Ebi Tempura, Sesam, Chuka Salat, mit hausgemachter Sauce, Avocado, Salat
- 202. UNAGI KABAYAKI** auf Sesam Reis serviert (mit Sushi Reis möglich) 22.9  
Gegrillter Aal japanischer Art, Sesam, hausgemachte Sauce, Avocado, Salat, Gurke, Chuka Salat
- 203. OKINAWA** 4x knusprige japanische Sushi-Reis mit getrocknete Algen 15.9  
Lachs, Tuna, Hamachi, Unagi, Avocado, Seetang, Tobiko, Creamcheese, Sesam, hausgemachte Sauce

### SUSHI COMBO

- COMBO 1** 15.9  
6stk. Sake Maki, 8stk. California I.O, 2stk. Nigiri (Sake, Ebi)
- COMBO 2**  
8stk. Salmon Tempura I.O, 4stk. Nigiri (New York, Sake) 16.9
- COMBO 3** 22.5  
8stk. Nigiri (Sake, Ebi, Tuna, Hamachi), Kimchi Salat+ Misoshiru Tofu
- COMBO 4**  
8stk. Ebi Tempura I.O, 4stk Nigiri (Sake, Tuna) 19.9
- COMBO 5**  
5stk. Tokyo Crunch, 4stk. Nigiri (Sake, Ebi) 17.9
- COMBO 6** 22.5  
Sake Maki, 5stk. Tuna Tatar on Crunch, 3stk. Nigiri (Sake, Tuna, Hamachi)
- COMBO 7 (vegan)** 15.9  
6stk. Kappa Maki, 8stk. Vegie I.O, 3 Nigiri ( Avocado, Inari, Bimi)
- COMBO 8 (vegan)** 20.0  
6stk. Avo Maki, 5stk. Budha Crunch, 3stk. Nigiri (Avocado, BiMi, King Oyster Mushroom)

## CRUNCHY ROLLE

Alle unsere OGIMI Crunch Rolle, werden mit Tomaten Salsa, Salat, Kresse, Sesam, Sushi Ingwer, Wasabi & hausgemachte Sauce serviert

<b>300. TUNA TATAR ON CRUNCH</b>	5stk. 10.9	10stk. 17.9
marinierter Thunfisch auf Crunchy Roll (innen: Avocado, Surimi, Cream Cheese)		
<b>301. OGI ON CRUNCH</b>	5stk. 13.9	10stk. 19.9
Rohe Thunfisch, Lachs, Hamachi auf Crunchy Roll (innen: Avocado, Surimi, Cream Cheese)		
<b>302. TOKYO CRUNCH</b>	5stk. 9.9	10stk. 15.9
Crunchy Roll mit Lachs, Avocado, Cream Cheese im knusprigen Tempura Mantel		
<b>303. BUDDHA CRUNCH</b> <i>vegan</i>	5stk. 9.9	10stk. 15.9
Crunchy Roll mit Avocado, Oshinko, Inari, Gurke, im knusprigen Tempura Mantel		

## SPECIAL ROLLE

<b>304. GOLDEN ROLL</b> 8stk.		16.9
Wildfang Garnelen in Tempura Teig, Avocado, mit Lachs umwickelt		
<b>305. DRAGON ROLL</b>		20.9
Wildfang Garnelen in Tempura Teig, Avocado, mit Aal umwickelt		
<b>306. VULKAN ROLL</b> (scharf)		18.9
Scharfe marinierte Thunfisch, Gurke, Frühlingzwiebeln, mit Thunfisch umwickelt		
<b>307. KANI TEMPURAL ROLL</b> 5stk.		14.9
Knuspriger Butterkrebs, Tobiko, Avocado, Gurke		
<b>308. GREANPEACE ROLL</b> (vegan)		15.9
Wilder Brokkoli, Avocado, eingelegte Rettich, mit blanchiertem Spinat umwickelt		
<b>309. AKIHIKO ROLL</b> (vegan)		15.9
Wilder Brokkoli, Avocado, eingelegte Rettich, mit marinierten Algen umwickelt		
<b>310. HOKKAIDO ROLL</b> (vegan)		15.9
Wilder Brokkoli, Avocado, eingelegte Rettich, mit Hokkaido Kürbis umwickelt		

## **NIGIRI** 2stk.

<b>401. AVOCADO</b>	5.0
<b>402. KING Oyster Mushroom</b> Kräuterseitlinge	5.9
<b>403. BIMBI</b> Baby-Brokkoli	5.5
<b>404. INARI</b> marinierte Tofu Tasche	5
<b>405. SAKE</b> Lachs	5.5
<b>406. NEWYORK</b> flambierte Lachs	6.5
<b>407. TUNA</b> Bluefin Thunfisch	6.9
<b>408. KINGFISH</b> japanische Königsmakrele	6.5
<b>409. EBI</b> Garnelen aus kontrollierter Zucht	5.9

## **MAKI** 6stk.

<b>411. AVO MAKI</b> Avocado	5.5
<b>412. KAPPA MAKI</b> frische Gurke	5
<b>413. SAKE MAKI</b> Lachs	5.9
<b>414. TUNA MAKI</b> Thunfisch	7.5
<b>415. EBI MAKI</b> Wildfang Garnelen	6.5

## **SASHIMI**

Für unser Sashimi verwenden wir ausschließlich der besten Stücke des frisch angelieferten Fisches aus bestem Ursprung

<b>421. SAKE</b> 5Stk.	14.9
Lachs aus Schottland, Label Rouge	
<b>422. TUNA</b> Bluefin Thunfisch 5Stk.	19.9
<b>423. HAMACHI</b> Kingfish 5Stk	17.9
<b>424. MIX SASHIMI</b>	24.9
3stk. Lachs, 3stk. Thunfisch, 3stk. Kingfish	

## **INSIDE OUT ROLLS** 8Stk.

Die Inside Out Roll werden mit echten Fischrogen und geröstetem Sesam serviert

<b>431. CALIFORNIA I.O</b> Surimi, Avocado	8.9	<b>436. SALMON TEMPURA I.O</b>	12.9
<b>432. SAKE I.O</b> Lachs, Avocado	9.9	Lachs in Tempura Teig, Avocado	
<b>433. MAGURO I.O</b>	12.9	<b>437. EBI TEMPURA I.O</b>	13.9
Thunfisch, Avocado		Garnelen in Tempura Teig, Avocado	
<b>434. EBI I.O</b> Garnelen, Avocado	11.9	<b>438. VEGIE I.O</b>	9.9
<b>435. SPICY TUNA I.O</b> ( <i>Schaft</i> )	12.9	Avocado, Gurke, Rettich, Inari	
marinierte Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln			

## **Dessert**

<b>441. jap. Daruma Matcha Eis</b> (Grüntee)	6
<b>442. Mochi Eis &amp; Obst</b> (Umhüllung aus Reismehl, vers. Füllung Mango, Kokos usw. )	7
<b>443. Sesambällchen &amp; Obst</b> (rote Bohnenpaste Füllung) frittiert	6

## HOMEMADE DRINK

<b>501. YELLOW PASSION (MIX)</b>	6.1
Mango - Mangosaft Mix, Bio-Vegan Kokosnuss Milch	
<b>502. TROUVAILE</b>	6.9
Lychee, Cranberrysaft, Lycheesaft, Chia & Minze	
<b>503. AURORA</b>	6.9
Maracuja, Limette, Minze, Hibiskustee	
<b>504. SOLITUDE</b>	6.5
Cranberrysaft, Holunderblüten, Chia & fresh Orangensaft	
<b>505. MURMURE</b>	6.9
Eigene Teemischung, Limette, brauner Zucker, Minze	
<b>506. KOMOREBI</b>	6.9
jap. Yuzu Zitrus, Mix-Limette, Anchan-Blüte Tee, Chia, Soda	
<b>507. ARREBOL</b>	6.9
Beeren-Mix, Zitronen, Minze, Erdbeersaft & Soda	

## KAFFEE & TEE

<b>511. VIET COFFEE (Heiß)</b>	4.1
mit gezuckert Kondensmilch	
<b>512. VIET COFFEE ON ICE (Kalt)</b>	5.9
Geschüttelt mit Eis & gezuckert Kondensmilch	
<b>513. GINGER &amp; MINT mit Honig</b>	4.5
<b>514. GINGER - LEMONGRASS - LIMES &amp; LIME LEAVES mit Honig</b>	4.9
<b>515. KUMQUAT - ORANGE - INGWER</b>	4.9
<b>516. LEMONGRASS - ORANGE - CHIA</b>	4.9
<b>517. GREEN TEA</b>	3.9
<b>518. PANDAN TEA</b>	4.5
Spezielle Mischung aus asiatischen Pandan's Wurzeln & Blättern	

<b>519. JASMIN TEA - MIX</b>	4.9
Grüntee, Jasmin Tee und Jasmin Blüten	
<b>520. GREY ROSE</b>	3.9
junge Rosenknospen & schwarzer Earl Grey Tee	
<b>521. PEARL OF THE ORIENT</b>	5.9
Goji-Beeren, roter Apfel, Honig, Chrysanthemenblüten	

## SOFTDRINK

<b>522. COLA &amp; CO.</b>	2.9 0,2L	4.9 0,4L
Coca Cola, Cola Zero, Sprite		
<b>523. SCHWEPPEs</b>	2.9 0,2L	4.9 0,4L
Ginger Ale, Tonic Water, Ginger Beer		
<b>524. SÄFTE/NEKTAR</b>	3.1 0,2L	5.3 0,4L
Mango, Rote Guave, Lychee, Maracuja, Erdbeer		
<b>525. SCHORLE</b>	2.9 0,2L	4.9 0,4L
Mango, Rote Guave, Lychee, Maracuja, Erdbeer		
<b>526. STILL WATER FL.</b>	2.9 0,25L	6.7 0,75L
<b>527. SPARKLING WATER FL.</b>	2.9 0,25L	6.7 0,75L

## BEER

<b>531. RADERBERGER PILSNER</b>	3.7 / 0,3L
aus Zapfhahn	5.5 / 0,5L
Auf Wunsch als <b>RADLER / DIESDEL</b>	
<b>532. BÜBLE HELLES FL.</b>	5.5 / 0,5L
<b>533. BÜBLE HEFE WEIZEN FL.</b>	5.5 / 0,5L
<b>534. BÜBLE ALKOHOL FREI FL.</b>	5.5 / 0,5L
<b>535. JAPAN KIRIN BEER FL.</b>	4.7 / 0,33L

## WEISSWEIN

**Weingut Jan Ulrich** Deutschland / Sachsen

<b>541. Seußlitzer Heinrichsburg GRAUBURGUNDER Qualitätswein</b>	0,20l	9.1
<b>"Sonderedition Blaues Wunder"</b>	0,75l	31.9

Helles Gelb, begleitet von einem feinen Duft nach Mandel und weißem Pfeffer, dazu ein Hauch von frischer Ananas, am Gaumen noch intensiviert durch eine schöne mineralische Säure.

Alkohol: **12,0% vol** Geschmack: **Trocken**

**Weingut Tobias Rickes** Deutschland / Nahe

<b>542. Tobias Rickes RIESLING Qualitätswein</b>	0,20l	7.9
Ein richtiger Spaßmacher! Fruchtbetont, kristallklar und mineralisch. Die Nase wird dominiert von grünen Apfel und Zitrusfrüchten.	0,75l	28.9

Alkohol: **13,0% vol** Geschmack: **Trocken**

**Weingut Jung & Knobloch** Deutschland / Rheinhessen

<b>543. Albiger Scheurebe GUTSWEIN feinherb</b>	0,20l	7.3
In Duft und Geschmack typische Scheuaromen von schwarzer Johannisbeere kombiniert mit gelbem Pfirsich. Die Restsüße unterstreicht die reifen Fruchtaromen. Das leichte Zitrusaroma gibt den Pfiff an Frische dazu.	0,75l	26.5

Alkohol: **11,0% vol** Geschmack: **Halbtrocken**

**Segura Viudas** Spanien / Vino de la Tierra de Castilla

<b>544. Oroya BLANCO VdT (Created for Sushi)</b>	0,20l	7.1
Ein Wein nur für Sushi-Speisen wurde von der japanischen Önologin Yoko Sato aus dem berühmten Weingut Segura Viudas gestellt.	0,75l	25.9

Sie komponierte mit dem OROYA einen spanischen Wein aus Airen, Macabeo und Moscatel, der perfekt auf die verschiedenen Geschmackskomponenten der Sushi-Speisen abgestimmt ist. Der Oroya ist ein leichter, fruchtiger Weißwein mit Fruchtaromen nach Apfel und Zitrus und einer spürbaren Auftaktsüße und Aromatik, die ihm der Moscatel verleiht.

Alkohol: **12,0% vol** Geschmack: **Trocken**

**Domaine de la Baume** Frankreich / Languedoc Roussillon

<b>545. Les Vignes de Madame CHARDONNAY Vin de Pays d'Oc</b>	0,20l	7.9
Helle, goldgelbe Farbe. Duftet zart nach Mandarine und frische Mandarinen. Im Mund ist er frisch und harmonisch, viel Volumen auf Vanillenoten.	0,75l	28.9

Alkohol: **14,0% vol** Geschmack: **Trocken**

## ROSEWEIN

**Miguel Torres** Chile / D.O. Valle Central

<b>546. Santa Digna ROSE Cabernet Sauvignon Reserva</b>	0,20l	8.5
Hell glänzendes Kirschrot, verführerisches Bouquet von duftigen Erdbeeren und saftig gereiften Pflaumen vor herbfrischen Noten von Zitrusfrüchten (Grapefruit) Geschmack: am Gaumen kraftvoll, erfrischend mit saftiger Frucht und delikatem Säurespiel, im Finale elegant und sinnlich zugleich mit langem fruchtig-aromatischem Nachhall.	0,75l	29.9
Alkohol: <b>13,0% vol</b>	Geschmack: <b>Trocken</b>	

**Dom Brial** Frankreich / Côtes du Roussillon

<b>547. Dom ICI Grenache ROSE IGP Côtes Catalanes</b>	0,20l	7.1
Ein fruchtiger und erfrischender blasser Rosé mit duftenden Noten von zerdrückten Beeren, pikanten Zitrusfrüchten und Grapefruit bis hin zu einem perfekt ausgewogenen Gaumen und einem langen, eleganten Abgang	0,75l	25.9
Alkohol: <b>11,5% vol</b>	Geschmack: <b>Trocken</b>	

## ROTWEIN

**Bodegas Murviedro** Spanien / Valencia D.O.

<b>548. Audentia Petit Verdot Valencia DOP</b>	0,20l	7.1
Intensives Rot mit granatroten Reflexen. Hohe Intensität, mit einem Hauch von balsamischen roten Früchten und einem minzigen Abgang. Im Geschmack ist es wenig, mit elegantem Gaumen, gutem Körper und frischer Säure.	0,75l	25.9
Alkohol: <b>13,0% vol</b>	Geschmack: <b>Trocken</b>	

**Casa Vinicola Botter SpA** Italien / Apulien

<b>549. Doppio Passo Primitivo Salento IGT Blue Label</b>	0,20l	9.1
Ein dichtes Bukett von schwarzen Beeren und einladenden Kakao-Noten. Bei sanften Tanninen sind dennoch Struktur und Tiefe deutlich vorhanden. Die konzentrierten Aromen und die feine Fruchtsüße setzen sich im Mund fort.	0,75l	31.9
Alkohol: <b>13,0% vol</b>	Geschmack: <b>Halbtrocken</b>	

## PROSECCO

**Azienda Agricola 'La Jara'** Italien / Venetien

<b>551. "La Jara" Bio Prosecco Frizzante DOC</b>	0,10l	4.7
Feiner Perlage und eleganter Dosage. Nase nach Heu und Sommerwiese, im Mund feine Birnenaromen und cremige Fülle.	0,75l	31.5
Alkohol: <b>10,5% vol</b>	Geschmack: <b>Trocken</b>	

## JAPANISCHE WEIN

- 561. SAKE JUNMAI 0,2L** 6.5  
trocken, vollmundig & sanftes Aroma, 14,5 % vol.  
Warm serviert (auf Wunsch auch Kalt möglich)

### **Premium Sake FL. für besondere Anlässe 0,72L**

- 562. KIKUSUI KARAKUCHI** 51.0  
**563. HONJOZO TOKUBETSU** 49.0  
**564. URAKASUMI JUNMAI** 53.0  
**565. HANAKIZAKURA GINJO** 39.0

## LONGDRINK & COCKTAIL

- 571. APEROL SPRITZ** 8.1  
Aperol, Prosecco, frische Orangensaft
- 572. KWAI FEH SPRITZ** 8.7  
Kwai Feh, Prosecco, Lycheesaft, Minze
- 573. ROKU (6) TONIC** 8.9  
Roku Gin, Kumquats, Zitrone, Tonic Water, Minze
- 574. ASIAN MULE** 8.5  
Rote Klebreiswodka, Ingwerbier, Gurke, Ingwer
- 575. SEREIN** 8.9  
Haku Vodka, Sake, Limetten, Bitter Lemon

- 576. MOJITO NOT CLASSIC** 8.9

Havana Rum, Kumquats, Limetten, brauner Zucker, Minze, Sprite

- 577. THE BERRIES MOJITO** 8.9

Barcardi Razz, Beeren Mix, Limette, brauner Zucker, Minze, Sprite

- 578. KAREINA NATSU** 10.9

jap. Yuzu Zitrus, Rote Klebreis Vodka, Limetten, Maracuja, Maracuja Saft, Hibiskusblüte Tee

- 579. FUJIMI SOUR** 10.9

Whiskey, Curacao Likör, Limette, Zuckersirup, Anchan-Blüte Tee,

## SHOTS 2CL

- 581. VIET ROTE- KLEBREISVODKA** 3.7

37,5 % vol. Rote Schwarze vietnamesische Klebreis Vodka

- 582. KWAI FEH LIKÖR** 3.7

14,7 % vol. Lychee Früchten Likör, fruchtig

- 583. YAMAZAKURA** 4.7

40,0 % vol. Blended Japanese Whisky, mild

- 584. FUJIMI** 4.9

40,0 % vol. Blended Japanese Whisky, spicy

- 585. YAMAZAKI** 9.7

43,0 % vol. Single Malt Japanese Whisky Distillers Reserve, from the House of SUNTORY WHISKY

- 586. HAKU VODKA** 3.9

40,0% japanische Reisvodka