



SUSHI & ASIAN FUSION CUISINE



WILLKOMMEN IM PARADIES FÜR EURE SINNE!

Unsere Philosophie ist es, moderne und innovative Sushi-Kreationen mit der traditionellen, asiatischen Küche zu kombinieren und sie in einem warmen Wohlfühlambiente zu präsentieren.

Mit einer großen Bandbreite von Maki und Sashimi bis hin zu unseren Tempura Big Rolls ist für jeden Sushi-Liebhaber etwas dabei. Wer es etwas klassischer mag, findet auf der Speisekarte mit unserer Pho Suppe oder unseren Frühlingsrollen zahlreiche Alternativen.

Wir achten bei all unseren Zutaten auf höchste Qualität und bereiten alle Gerichte mit viel Feingefühl und Leidenschaft zu. Wir freuen uns auf jeden Besuch und hoffen, Euch von unserer Qualität überzeugen zu können.

FÜR EURE GESUNDHEIT UND DIE QUALITÄT Eurer SPEISEN KOCHEN WIR OHNE GLUTAMAT. BEI NO-BU FINDET IHR IMMER ETWAS GESUNDES!

WELCOME TO A PARADISE FOR YOUR SENSES!

Our philosophy is to combine modern and innovative sushi creations with traditional Asian cuisine and to present them in a warm, comfortable atmosphere.

With a wide range from maki and sashimi to our tempura big rolls, there is something for every sushi lover. If you prefer something a little more classic, you will find numerous alternatives on the menu with our pho soup or our spring rolls.

We ensure that all of our ingredients are of the highest quality and prepare all dishes with sensitivity and passion. We look forward to every visit and hope to be able to convince you of our quality.

FOR YOUR HEALTH AND THE QUALITY OF YOUR FOOD, WE COOK WITHOUT GLUTAMATE. AT NO-BU YOU WILL ALWAYS FIND SOMETHING HEALTHY!

 Gemischter Salat • 0,16g Fett • 16kcal Kalorien • 0,81g Eiweiß • C, B3, B5	 Sushi - Reis • 0,5g Fett • 345kcal Kalorien • 7g Eiweiß • E, B3, B5	 Garnelen • 2g Fett • 102kcal Kalorien • 20g Eiweiß • B3, B5, B6, E	 Hühnerfleisch • 4g Fett • 0,85g Cholesterin • 116kcal Kalorien • 20g Eiweiß • A, D, Eisen • Magnesium
 Thunfisch • 6g Fett • 0,49g Cholesterin • 184kcal Kalorien • 30g Eiweiß • A, B6, B12, Eisen, • Kalzium, Magnesium	 Lachs • 13g Fett • 0,55g Cholesterin • 208kcal Kalorien • 20g Eiweiß • A, C, B12, B6 • Eisen, Magnesium	 Rindfleisch • 15g Fett • 0,9g Cholesterin • 250kcal Kalorien • 26g Eiweiß • B12, Kalzium, Eisen	 Entenbrustfilet • 28g Fett • 0,84g Cholesterin • 337kcal Kalorien • 19g Eiweiß • A, D, B12

*100 (g)

VORSPEISEN STARTER





SUPPEN / SOUP



100. MISO F,H,A

4,50€

Sojabohnenpaste mit Seetang, feinen jungen Tofu-Würfeln und knackigen, getrockneten Tofu-Streifen, Frühlingszwiebeln

Soybean paste, vegetable broth, tofu, seaweed, spring onion

GYOZA SUPPE F,H,A,D

Japanische Teigtaschen mit Pilzen, Tofu und Koriander, Kräuter on top, wahlweise mit:

Dumplings stuffed with mushrooms, tofu, coriander, herbs on top, optional with:

101. HÄHNCHEN

5,50€

Chicken

TOM YUM SUPPE F,H,A,B,D,N

Sauerscharfe Suppe mit Kokosmilch, Cherry Tomaten, Pilz, Baby Mais, Kräuter und Koriander, wahlweise mit:

Hot sour soup with coconut milk, cherry tomatoes, mushroom, baby corn, herbs und coriander, optional with:

102. GARNELEN

5,50€

Shrimps

103. MEERESFRÜCHTE

5,00€

Seafood

104. CHICKEN

5,00€

Chicken

105. KIMCHI UND GARNELEN

5,50€

Kimchi and Shrimp



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Service-Kräfte zu wenden.

SALAT

106. KIMCHI ^{F,H,A,K,D} 5,50€

Pikant eingelegter Chinakohl mit Möhren und Lauch,
nach koreanischer Art

Spicy pickle cabbage with carrots and leek in korean style

107. WAKAME ^{F,H,A,D,K} 5,50€

Eingelegter Algensalat mit Sesam

Seaweed salad with sesame

108. AVOCADO SALAT ^{K,C} 6,50€

Grüner Salat mit Avocado, Croutons und hausgemachtem
Dressing

Green salad with avocado, croutons and homemade dressing

109. MANGO SALAT ^E 6,50€

Fruchtige Mangostreifen mit roten Zwiebeln, Erdnüssen, gerösteten
Zwiebeln, Karotten, Koriander und hausgemachtem Dressing

Mango stripes with red onions, peanuts, roasted onion, coriander
and homemade dressing

110. MEERESFRÜCHTESALAT ^{D,E,F,K,B} 10,00€

Surimi, Garnelen, Algensalat, gemischter Salat, Koriander und
hausgemachtes Dressing

Surimi, shrimp, seaweed salad, salad mix, coriander and
homemade sauce

111. OKTOPUSSALAT ^{D,E,F,K} 10,00€

Gegrillter Oktopus auf Salat mit Erdnüssen, Zwiebeln, Koriander
und hausgemachtem Dressing

Grilled octopus on salad with red onions, peanuts, coriander and
homemade dressing

112. RIESENGARNELENSALAT ^{F,H,A,D,N,B} 10,00€

Riesengarnelen auf Bett aus grünem Salat mit Röstzwiebeln,
Erdnüssen, Koriander und hausgemachtem Dressing

King prawns on green salad with fried onions, peanuts, coriander
and homemade dressing

ENTREE

- 113. EDAMAME** ^{F,G}  **5,50€**
Grüne Sojabohnen, gedämpft mit Meersalz und Knoblauchbutter
Green soybeans steamed with sea salt and garlic butter
- 114. TORI GYOZA** ^{A,C} **6,00€**
4 knusprige, japanische Hähnchen- und Gemüse-Teigtaschen mit Teriyaki Soße
4 crispy, Japanese vegetarian dumplings with teriyaki sauce
- 115. HA KAO** ^{F,A,G,D,H} **6,00€**
4 gedämpfte, chinesische Teigtaschen mit Garnelen gefüllt
4 steamed Chinese dumplings filled with shrimp
- 116. CHICKEN YAKITORI** ^A **6,00€**
3 gegrillte Hähnchenspieße mit Teriyaki Soße
3 grilled chicken skewers with teriyaki sauce
- 117. EBI FURAI** ^{F,H,A,D,K,N,B} **6,00€**
2 große Garnelen, in knusprigem Teigmantel gebacken, dazu Teriyaki Soße
2 fried shrimps with Teriyaki sauce
- 118. EBINIKU** ^{E,G,N} **7,50€**
Gebratene Garnelen mit Knoblauchbutter, dazu Salat
Fried shrimp with garlic butter and salad
- 119. SATÉ SPIEßE** ^E **6,00€**
2 gegrillte Hähnchenspieße mit Erdnusssauce
2 grilled chicken skewers with peanut sauce
- 120. NEM** ^{F,A,H,D,N,B} **6,50€**
2 gebratene vietnamesische Frühlingsrollen im Reispapier, mit Karotten, Zwiebeln, Glasnudeln, Sojasprossen, Ei und Hackfleisch, serviert mit Limette-Fisch-Sauce
2 fried Vietnamese spring rolls in rice paper, with carrots, onions, glass noodles, bean sprouts, egg and minced meat, served with lime fish sauce

SOMMERROLLE ^{E, G}

Vietnamesische Spezialrolle unfrittiert im Reispapier, gefüllt mit Salat, Mango, Gurke, Reismudeln, Karotten, Koriander, serviert mit Limette-Fisch-Sauce oder Tamarind Sauce, wahlweise mit:

Vietnamese special roll, unfried in rice paper, filled with salat, mango, cucumber, rice noodles, carrots, coriander, served with lime fish sauce or tamarin sauce, optionally with:

121. LACHS 6,00€

Salmon

122. TOFU  5,00€

123. GEKOCHTEN GARNELEN 6,00€

Cooked shrimp

124. ENTE 6,00€

Duck

125. SALMON TATAKI ^{F, A, H, D}  9,50€

Lachs leicht angebraten, serviert auf grünem Spargel, Kimchi, Seetang Salat, Sesam und hausgemachte Sauce

Lightly fried salmon, served on green asparagus, kimchi, seaweed salad, sesame and homemade sauce

126. TUNA TATAKI ^{F, A, H, D}  11,00€

Thunfisch leicht angebraten, serviert auf grünem Spargel, Kimchi, Seetangsalat, Sesam und hausgemachte Sauce

Tuna lightly seared, served on green asparagus, kimchi, seaweed salad, sesame and homemade sauce



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden

HAPPY CHILDREN MENU

**130. 2 STK TEMPURA GARNELEN SERVIERT
MIT SÜßKARTOFFEL-POMMES ODER REIS ^{F,H,A,D,K,N,B}**

7,50€

2 pieces tempura prawns served with sweet potato fries

**131. 3 STK HÜHNERSPIEßE SERVIERT
MIT SÜßKARTOFFEL-POMMES ^A**

7,50€

3 pieces chicken skewers served with sweet potato fries



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden

WARME GERICHTE

HOT DISHES





PHO



F,H,D

Traditionelle vietnamesische Nudelsuppe, fünf Gewürz-Brühe mit Reisbandnudeln, garniert mit frischem Koriander, Thai-Basilikum, Lauchzwiebeln und Sojasprossen

Traditional vietnamese noodle soup, five spice broth with flat rice noodles, garnished with fresh coriander, thai basil, spring onions and bean sprouts

200. PHO GA 👍

13,00€

Mit gegrilltem Hähnchenfilet

With grilled chicken fillet

201. PHO BO 👍

15,00€

Mit gekochtem argent. Rindfleisch

With boiled argent. beef

202. PHO BO RIB EYE

17,00€

Mit gegrilltem argent. Rib Eye Steak

With grilled argent. Rib eye steak

203. PHO TOFU

12,00€

Mit gebratenem Tofu

With fried tofu



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden



BUN



F,H,E,D,B,N,I

Gemischter Salat mit Knoblauch, frischen Kräutern und lauwarmen Reisnudeln,
serviert mit Limette-Fisch-Sauce

Mixed salad with garlic, fresh herbs, and lukewarm rice noodles,
served with lime fish sauce

204. BUN BO NAM BO

15,00€

Mit gebratenem Rindfleisch, Sellerie und Reischips

With fried beef, celery and rice chips

205. BUN NEM 🍷

14,00€

Mit frittierten Frühlingsrollen im Reispapier, mit Gemüse, Ei,
Garnelen und Hackfleisch

With fried spring rolls in rice paper, with vegetables, egg,
shrimps and minced meat

206. BUN XAO HAI SAN

14,00€

Mit gebratenen Meeresfrüchten

With fried seafood

207. BUN TOM

15,00€

Mit gebratenen Garnelen

With fried shrimp



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden

RAMEN

F,H,A,D,C,B

Japanische Ramennudeln in Dashi-Brühe neu interpretiert, mit Seetang, Rindfleischbällchen, Ei, Zwiebeln, japanischen Pilzen und Pak Choi

Japanese ramen noodles reinterpreted in dashi broth, with seaweed, beef balls, egg, onions, Japanese mushrooms and pak choi

208. TORI RAMEN

14,00€

Mit gegrilltem Hähnchenfilet

With grilled chicken fillet

209. GYU RAMEN 👍

16,50€

Mit gegrilltem argent. Rib Eye Steak

With grilled argent. Rib eye steak

210. TOFU RAMEN

13,00€

Mit gebratenem Tofu

With fried Tofu

211. KAMO RAMEN

16,00€

Mit gegrillter Barbarie-Entenbrust

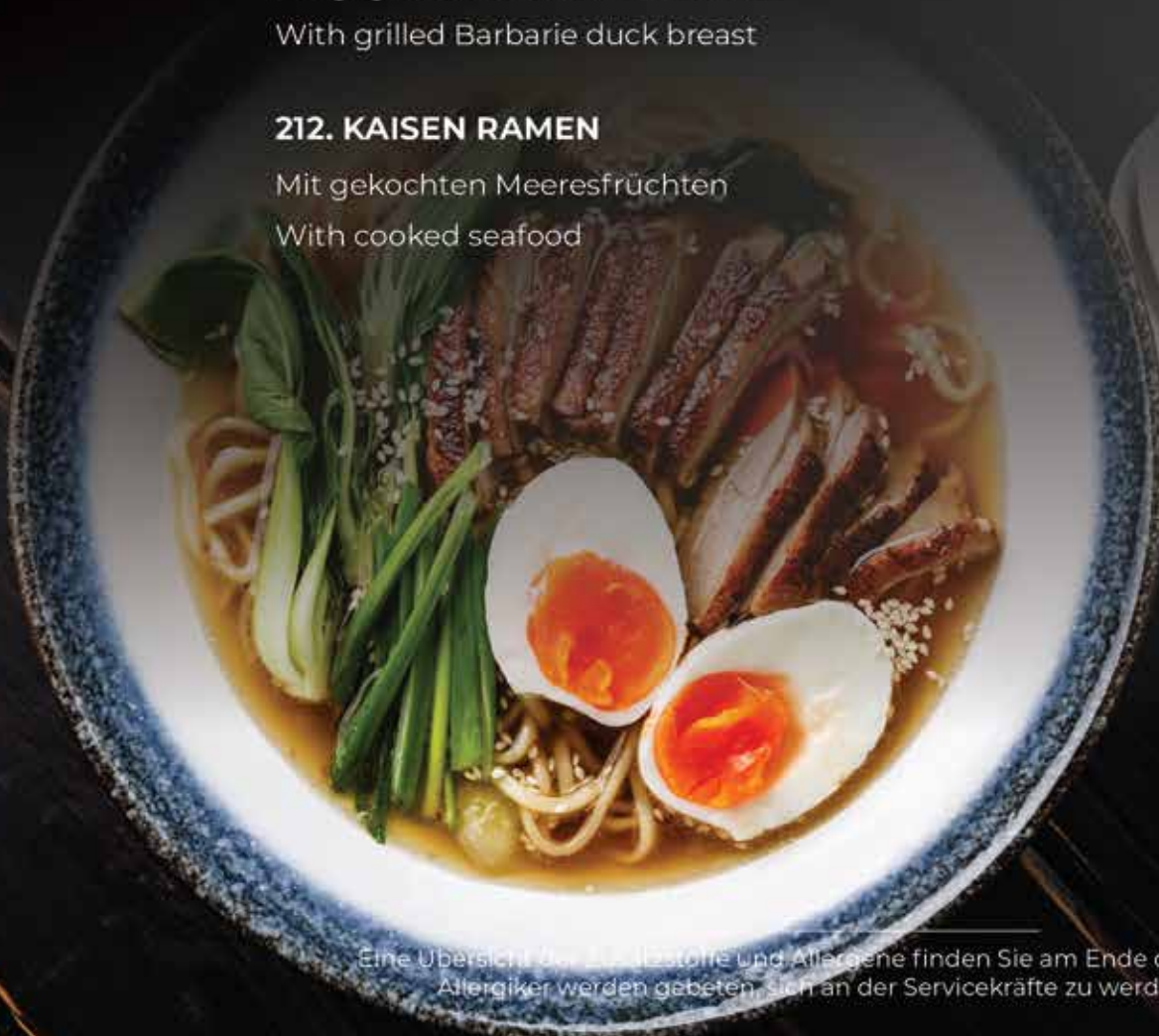
With grilled Barbarie duck breast

212. KAISEN RAMEN

14,50€

Mit gekochten Meeresfrüchten

With cooked seafood



Eine Übersicht der Allergene und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden



PAN FRIED UDON



F,H,A,D,G,N

Gebratene japanische Weizennudeln mit Gemüse, Kräuter und Koriander on top
Fried Japanese wheat noodles with vegetables, herbs and coriander on top

213. TORI UDON

13,50€

Mit Hähnchenstreifen
With chicken

214. UDON GYU

14,50€

Mit Rindfleisch
With beef

215. UDON TOFU 🌱

12,50€

Mit gebratenem Tofu
With tofu

216. UDON DUCK 👍

15,50€

Mit knusprig gebackener Barbarie-Entenbrust
With crispy baked Barbarie duck breast

217. KAISEN UDON

13,50€

Mit Meeresfrüchten
With seafood

218. EBI UDON

14,50€

Mit Garnelen
With shrimp



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden

WOK

Junges gebratenes Gemüse: Brokkoli, Zucchini, Zuckererbsen, Karotten, Pak Choi, Paprika, Zwiebeln, Kräuterseitling, Pilzen, Kräuter und Koriander on top in hausgemachter Sauce, serviert mit Reis

Young stir- fried vegetables: broccoli, zucchini, sugar peas, carrots, pak choi, peppers, onions, oyster mushrooms, mushrooms, herbs and coriander on top in homemade sauce, served with rice

219. FRESH GARDEN ^{F,D} 12,00€

Saison Gemüse und Tofu, gebraten im Wok
Seasonal vegetables and tofu, stir- fried in a wok

220. BO XAO SA OT ^{F,D} 14,50€

Im Wok scharf angebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Sellerie und Gemüse
Fired beef with lemongrass, celery, vegetables

221. SHAKING BEEF ^{F,D} 18,50€

Argentinisches Rindfleisch in Würfeln geschnitten und Gemüse, Tomaten
Beef cubes fried with vegetables, tomatoes

222. PINEAPPLE CHICKEN ^{F,H,D} 15,00€

Gebratenes Hähnchenfleisch mit Ananas und Cashewnüssen, Erdnüssen und Gemüse
Fried chicken with pineapple and cashews, peanuts and vegetables

223. TAMARIND PRAWNS ^{F,H,B,D,N} 14,50€

Gebratene Garnelen in Tamarind-Sauce mit Gemüse
Fried shrimps in Tamarind sauce with vegetables

224. NIKUMORI WASE ^{F,H,D} 18,00€

Drei verschiedene Fleischsorten: Hähnchenstreifen, Rindfleisch, knusprige Entenbrust, angebraten mit Gemüse
Three different types of meat: chicken, beef, crispy duck breast, fried with vegetables

225. KAMO IM WOK ^{F,D} 15,50€

Knusprig gebackene Barbarie-Entenbrust mit angebratenem Gemüse
Crispy fried Barbarie duck breast with fried vegetables

226. TAIKARE ^{F,D} 15,50€

Knusprig paniertes Hähnchenschenkel mit angebratenem Gemüse
Crispy breaded chicken thighs with fried vegetables

227. KAISEN ITAME ^{F,B,D,N} 14,50€

Im Wok gebratene Meeresfrüchte mit Gemüse
Wok fried seafood with vegetables



NO-BU GOLD TEMPTATION



F,H,D,C,N,B

Mango Kokos-Sauce mit frischem Gemüse: Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Pilzen, Ananas, Kräuter und Koriander on top, serviert mit Reis und wahlweise mit:

Mango coconut sauce with fresh vegetables: broccoli, zucchini, carrots, peppers, onions, mushrooms, pineapple, herbs and coriander on top, served with rice and optionally with:

228. TOFU / TOFU  **12,50€**

229. HÄHNCHENSTREIFEN / CHICKEN **13,50€**

230. KNUSPRIGER ENTENBRUST / CRISPY DUCK BRUST **15,50€**

(Gegrillter Babarie Entebrust möglich + 2,00)

(Grilled Babarie duck breast possible + 2.00)

231. RIESENGARNELEN / SHRIMP **15,50€**

232. PANIERTEM HÄHNCHENSCHENKEL **15,50€**

Crispy chicken thighs

233. MEERESFRÜCHTE **14,50€**

Seafood

234. RINDFLEISCH **14,50€**

Beef

235. GEGRILLTEM LACHSFILET **15,50€**

Grilled salmon fillet



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden

NO-BU RED TEMPTATION

F,H,D,G,N,B

Rote Thai-Curry mit Kokosmilch und frischem Gemüse: Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Pilzen, Kräuter und Koriander on top, serviert mit Reis und wahlweise mit:

Red Thai curry with coconut milk and fresh vegetables: broccoli, zucchini, carrots, paprika, onions, mushrooms, herbs and coriander on top, served with rice and optionally with:

236. TOFU / TOFU **12,50€**

237. HÄHNCHENSTREIFEN / CHICKEN **13,50€**

238. KNUSPRIGER ENTENBRUST / CRISPY DUCK BRUST **15,50€**

(Gegrillter Babarrie Entebrust möglich + 2,00)

(Grilled Babarrie duck breast possible + 2.00)

239. RIESENGARNELEN / SHRIMP **15,50€**

240. PANIERTEN HÄHNCHENKEULEN **15,50€**

Crispy chicken thighs

241. MEERESFRÜCHTE **14,50€**

Seafood

242. RINDFLEISCH **14,50€**

Beef

243. GEGRILLTEM LACHSFILET **15,50€**

Grilled salmon



NO-BU SPEZIAL TEPPANYAKI / GRILL

Mit gegrilltem Gemüse: Pilzen, Paprika, Zucchini, Auberginen und Salat, Kimchi, serviert mit Reis oder frittierten Süßkartoffel-Pommes, dazu hausgemachte Sauce, wahlweise mit:

With grilled vegetables: mushrooms, peppers, zucchini, eggplant and salad, kimchi, served with rice or fried sweet potato fries, with homemade sauce, optionally with:

244. GEGRILLTES ARGENT. RIB EYE STEAK ^{F,A,H,D,G} 24,50€

Grilled Argentinian Rib Eye Steak

245. GEGRILLTER HÜHNERBRUST MIT ERDNUSSSAUCE ^{F,A,D,G,E} 17,50€

Grilled Chicken breast with peanut sauce

246. GEGRILLTER BARBARIE-ENTENBRUST MIT TAMARIND-SAUCE ^{F,H,D,A,G} 20,50€

Grilled Duck breast (sweet and sour flavour)

247. GEGRILLTEM LACHSFILET ^{F,H,A,D} 19,50€

Grilled salmon

248. GEGRILLTEN RIESENGARNELEN ^{F,H,A,D,B} 22,50€

Grilled King Prawns

249. GEGRILLTEM TUNA RED ^{F,H,A,D,G} 19,50€

Grilled red tuna

250. GEGRILLTEM TUNA WHITE ^{F,H,A,D,G} 17,50€

Grilled white tuna

Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden



GRILLSET FOR LOVER



F,H,A,D,N,B,G,E

Auf verschiedenen Grill-Platten, mit gegrilltem Gemüse: Pilzen, Paprika, Zucchini, Auberginen und Salat, Kimchi, serviert mit Reis oder frittierten Süßkartoffel-Pommes, dazu hausgemachte Sauce, wahlweise mit:

On various grill plates, with grilled vegetables: mushrooms, peppers, zucchini, eggplant and salad, kimchi, served with rice or fried sweet potato fries, with homemade sauce, optionally with:

251. KAISEN SET

49,50€

Lachsfilet, Thunfisch, Oktopus, Riesengarnelen, Butterfisch

Salmon fillet, tuna, octopus, king prawns, butterfish

252. NIKU SET

49,50€

Barbarie-Entenbrust, Hähnchenfilet, Argent. Rib Eye Steak

Barbary duck breast, chicken fillet, Argentinian rib eye steak

253. MIKU SET

56,50€

Riesengarnelen, Rib Eye Steak, Lachsfilet, Barbarie-Entenbrust

King prawns, rib eye steak, salmon fillet, Barbary duck breast



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden



DONBURI



F,H,A,D

Lauwarmer Sushireis in einer grossen Schale, zubereitet mit Avocado, Gurke, Mais, Edamame, verfeinert mit Teriyaki und Mayo-Sauce, wahlweise mit:

Lukewarm sushi rice in a large bowl, prepared with avocado, cucumber, corn, edamame, refined with teriyaki and mayo sauce, optionally with:

254. SAKE DON

15,00€

8 Stk. rohem Lachs

8 pieces of raw salmon

255. TUNA DON

16,00€

8 Stk. rohem Thunfisch

8 pieces of raw tuna

256. KAISEN DON

17,00€

3 Stk. rohem Lachs, 3 Stk. rohem Thunfisch, 1 Stk. gekochter Garnele, 1 Stk. Surimi

3 pieces of raw salmon, 3 pieces of raw tuna, 1 piece of cooked shrimp, 1 piece of surimi

257. HIGAWARI DON

14,00€

3 gekochten Gernelen, 3 gegrilltem Chicken Yakitori

3 cooked shrimp, 3 grilled chicken yakitori

258. DON CHAY

12,00€

Gebratenem Tofu

Tofu



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden

SUSHI

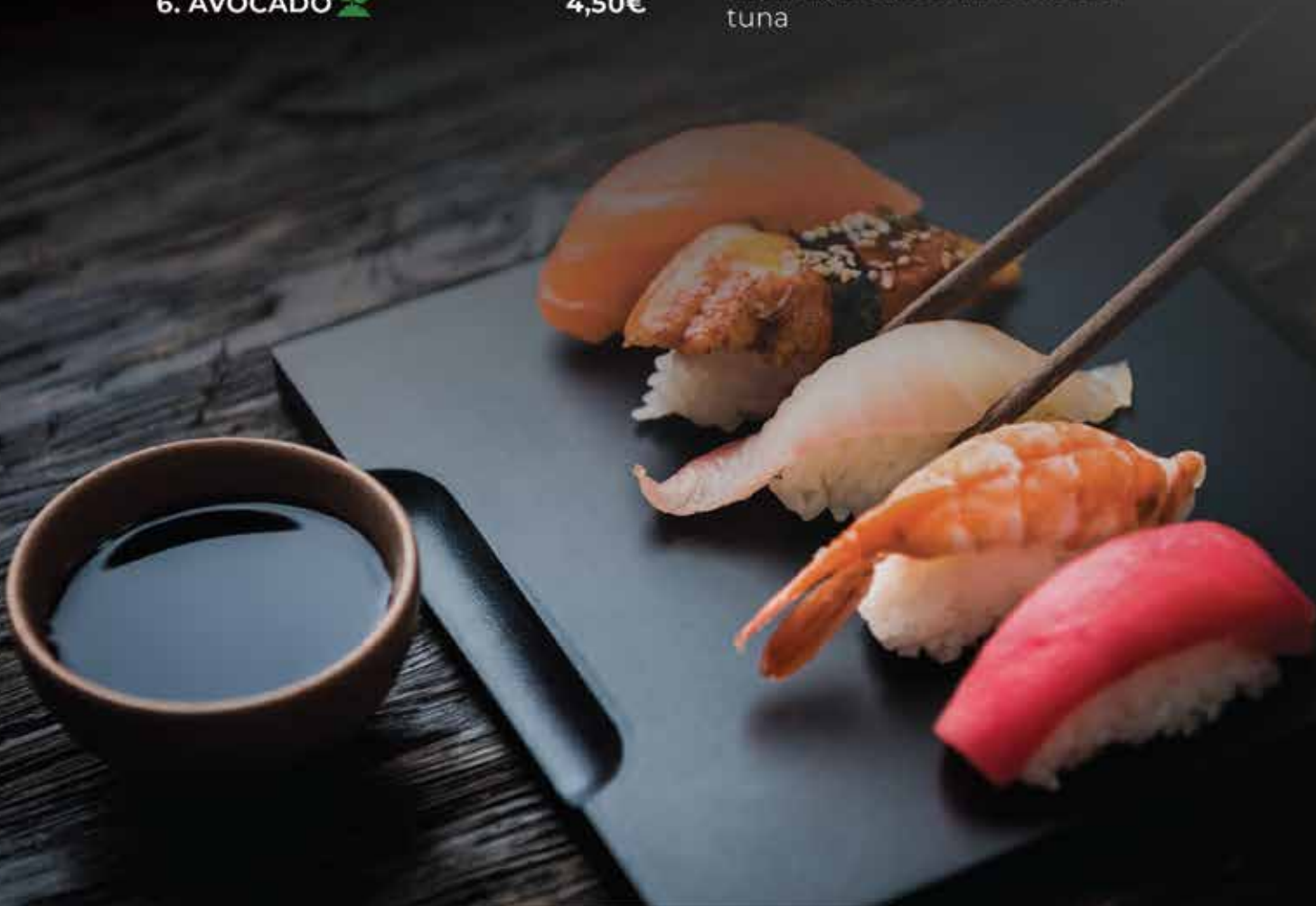


◎ NIGIRI | 2 STK ◎

F,H,A,D,N,B,C

Handgeformte Sushi-Reisbällchen, belegt mit Zutat nach Wahl
Hand-formed sushi rice balls topped with ingredients of your choice

1. SAKE Lachs / Salmon	5,50€	7. INARI 🌱 Tofutasche / Tofu pocket	4,50€
2. MAGURO Thunfisch / Tuna	6,50€	8. ASUPARA 🌱 Spargel / Aparagus	4,50€
3. EBI Gekochte Garnelen / Shrimps	5,50€	9. SAKE ABURI Spargelspitze und flambierter Lachs	7,00€
4. UNAGI Süßwasser Aal / Eel	6,50€	10. TUNA ABURI Spargelspitze und flambierter Thunfisch	7,50€
5. MUTZU Butterfisch	4,50€	Asparagus tips and flambeed tuna	
6. AVOCADO 🌱	4,50€		



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu werden



MAKI | 6 STK



F,H,A,D,N,B,C

Sushireis in Seetang gewickelt mit einer Füllung
Sushi rice wrapped in seaweed with a filling

11. SAKE	4,50€	21. TSUNA MAYO	4,50€
Lachs / Salmon		Gekochter Thunfisch, Mayonnaise, Lauchzwiebeln	
12. TEKKA	5,50€	Cooked tuna, mayonnaise, spring onions	
Thunfisch / Tuna			
13. EBI	4,50€	22. AVO MAKI 🌱	4,00€
Gekochte Garnelen / Shrimp		Avocado, Sesam	
14. UNAGI	5,50€	Avocado, sesame	
Süßwassers Aal / Eel		23. KAPPA MAKI 🌱	4,00€
15. SAKE AVO	5,00€	Gurke, Sesam	
Lachs, Avocado		Cucumber, sesame	
Salmon, avocado		24. ASUPARA MAKI 🌱	4,00€
16. EBI AVO	5,00€	Grüner Spargel, Frischkäse	
Garnelen, Avocado		Green asparagus, cream cheese	
Shrimps, avocado		25. RUCOLA MAKI 🌱	4,00€
17. SALMONSKIN	4,00€	Rucola, Frischkäse	
Lachshaut und Frischkäse		Arugula, cream cheese	
Salmon skin and cream cheese		26. VEGI FUTO MAKI 🌱	7,50€
18. BUTTERFISCH	4,00€	Grüner Spargel, Avocado, Gurke, jp. Kürbis, Rettich, Rucola, Paprika, Frischkäse	
Butterfisch		Green asparagus, avocado, cucumber, jp. Pumpkin, radish, arugula, peppers, cream cheese	
19. SPICY SAKE 🌶️	5,00€	28. FUTO MAKI	8,50€
Lachstatar mit gehacktem Lachs, Gurken, Avocado, Schnittlauch, scharfer Soße		Lachs, grüner Spargel, Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, eingelegter Kürbis, Rucola, Frischkäse	
Salmon tartare with minced salmon, cucumber, avocado, chives, hot sauce		Salmon, green asparagus, avocado, cucumber, pickled radish, pickled pumpkin, rocket, cream cheese	
20. SPICY TEKKA 🌶️	5,00€		
Thunfisch-Tatar mit gehacktem Thunfisch, Gurken, Avocado, Schnittlauch, scharfer Soße			
Tuna tartare with minced tuna, cucumber, avocado, chives, hot sauce			



URAMAKI / INSIDE OUT ROLL



F,H,A,D,N,B,G,K

Große Sushi-Rollen, die Zutaten werden direkt vom Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle

Large sushi rolls, the ingredients are wrapped directly in the nori sheet and the rice is on the outside of the roll

29. CALIFORNIA I.O

7,50€

Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko on top

Surimi, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko on top

30. EBI I.O

8,00€

Garnelen, Gurke, Avocado, Tobiko on top

Shrimps, cucumber, avocado, tobiko on top

31. SALMON I.O

8,00€

Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko on top

Salmon, avocado, cucumber, tobiko on top

32. TSUNA MAYO I.O

8,50€

Gekochter Thunfisch, Lauchzwiebeln, Mayonnaise, Gurken, Tobiko on top

Cooked tuna, spring onions, mayonnaise, cucumber, tobiko on top

33. SALMON SKIN I.O

8,00€

Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Tobiko on top

Salmon skin, cucumber, cream cheese, tobiko on top

34. TUNA I.O

8,50€

Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobiko on top

Tuna, avocado, cucumber, tobiko on top

35. YAKITORI I.O

8,00€

Gegrillte Hähnchen-Teriyaki, Gurke, Sesam und Teriyaki-Soße on top

Grilled chicken teriyaki, cucumber, sesame and teriyaki sauce on top

36. ARUGULA I.O 🌱**7,50€**

Rucola, Gurke, Zuckererbsen, Frischkäse, Sesam on top
Rocket, cucumber, sugar peas, cream cheese, sesame on top

37. ASUPARA I.O 🌱**8,00€**

Spargel, Gurke, Zuckererbsen, Paprika, Frischkäse, Sesam on top
Asparagus, cucumber, sugar peas, peppers, cream cheese, sesame on top

38. MANGO I.O 🌱**7,50€**

Rucola, Mango, Gurke, Lauchzwiebeln, Frischkäse, Sesam on top
Rocket, mango, cucumber, spring onions, cream cheese, sesame on top

39. YASAI I.O 🌱**7,50€**

Avocado, Gurke, Zuckererbsen, Paprika, Frischkäse, Sesam on top
Avocado, cucumber, sugar peas, peppers, cream cheese, sesame on top





SPECIAL ROLL



F,A,H,D,N,C,G,K

Große Rollen umwickelt mit Fisch oder Gemüse und hausgemachter Sauce

Large rolls wrapped with fish or vegetables and homemade sauce

40. FANCY GYU ROLL 👍 13,50€

Süßkartoffeln, Avocado, Koriander-Rucola Salat, umwickelt mit flambiertem Rindfleisch

Sweet potatoes, avocado, coriander-rocket salad, wrapped with flambéed beef

41. PHILADELPHIA ROLL 13,00€

Lachs, Avocado, Frischkäse, Spinat-Avocado-Tatar umwickelt

Salmon, avocado, cream cheese, spinach-avocado tartare wrapped

42. RAINBOW ROLL 13,50€

Surimi, Avocado, Gurke, umwickelt mit flambiertem Lachs, Thunfisch, Butterfisch

Surimi, avocado, cucumber, wrapped with flambéed salmon, tuna, butterfish

43. GREEN AVO ROLL 🌱 13,00€

Rettich, Gurke, Spargel, Zuckererbsen, Frischkäse mit Avocado umwickelt

Radish, cucumber, asparagus, sugar peas, cream cheese wrapped with avocado

44. TUNA KORIANDER ROLL 13,00€

Thunfisch, grüner Spargel, Gurke, mit Koriander-Rucola Salat umwickelt

Tuna, green asparagus, cucumber, wrapped in coriander-rocket lettuce

45. SALMON ROLL 13,50€

Lachs, Avocado, Gurke, mit flambiertem Lachs

Salmon, avocado, cucumber, with flambéed salmon

46. DRAGON ROLL 👍 14,50€

Gebackene Garnelen, Avocado, Gurke, mit Aal umwickelt

Baked shrimp, avocado, cucumber, wrapped with eel

47. EBI TEMPURA ROLL 👍 13,50€

Riesengarnelen-Tempura, Gurke, Salat, Frischkäse mit Lachs umwickelt

King prawn tempura, cucumber, lettuce, cream cheese wrapped with salmon

Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden

48. CRAZY SALMON ROLL	13,00€
Frittierte Lachshaut, Gurke, Frischkäse, mit frischem Lachs umwickelt Deep-fried salmon skin, cucumber, cream cheese, wrapped with salmon	
49. HOT TUNA ROLL 🌶️	13,00€
Thunfisch-Tatar, Gurke, mit flambiertem Thunfisch umwickelt Tuna tartare, cucumber, wrapped with flambéed tuna	
50. HOT SALMON ROLL 🌶️	12,50€
Lachs-Tatar, Gurke, mit flambiertem Lachs umwickelt Salmon tartare, cucumber, wrapped with flambeed salmon	
51. NO-BU ROLL 👍	14,00€
Panierter Lachs, Frischkäse, Zuckererbsen, Gurke, mit Avocado umwickelt Breaded salmon, cream cheese, sugar peas, cucumber, wrapped with avocado	
52. SAKURA ROLL 🌶️	14,00€
Spargel, Avocado, Zuckererbsen, Gurke garniert mit gehacktem Lachs-Tatar Asparagus, avocado, sugar peas, cucumber garnished with chopped salmon tartare	
53. INARI ROLL 🌱	12,50€
Rucola, Frischkäse, Mango, Spargel, mit Tofu umwickelt Rocket, cream cheese, mango, asparagus, wrapped in tofu	
54. MAGURO ROLL 🌱	13,00€
Mango, Frischkäse, Gurke umhüllt mit flambiertem Lachs, Thunfisch, und Avocado und hausgemachte Cocktail- Sauce Mango, cream cheese, cucumber wrapped with salmon tartare, tuna, avocado and homemade sauce	
55. RED OCEAN ROLL	14,50€
Lachs, Avocado, Gurke, umwickelt mit flambiertem Lachs, Thunfisch, Garnelen, Butterfisch Salmon, avocado, cucumber, wrapped with flambeed salmon, tuna, shrimp, butterfish	
56. BAMBOO ROLL	12,00€
Gegrilltes Hähnchen, Gurke, Mango, mit Avocado umwickelt Grilled chicken, cucumber, mango, wrapped with avocado	



TEMPURA BIG ROLLS 6 STK



F,H,A,D,N,B,G,K

Sushi-Reis mit Füllung nach Wahl, in knuspriger Umhüllung,
Röstzwiebeln on top, mit hausgemachter Soße

Sushi rice with filling of your choice, in a crispy coating,
fried onions on top, with homemade sauce

57. CRUNCHY BIG ROLL

11,00€

Lachs, Surimi, Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam

Salmon, surimi, cucumber, avocado, cream cheese, sesame

58. BUDDHA CRUNCHY ROLL 🌱

10,00€

Gurke, Avocado, Rettich, Tofu, Paprika, Frischkäse, Sesam

Cucumber, avocado, radish, tofu, peppers, cream cheese, sesame

59. CRISPY EBI ROLL

11,50€

Panierte Garnelen, Gurke, Avocado, Mango, Frischkäse

Breaded shrimp, cucumber, avocado, mango, cream cheese

60. CRISPY ENTE ROLL

10,50€

Gegrillte Ente, Gurke

Grilled duck, cucumber

61. CRUNCHY CHICKEN ROLL

10,50€

Gegrilltes Hähnchen, Schmelzkäse, Gurke

Grilled chicken, processed cheese, cucumber

62. COM SALMON ROLL 👍

12,00€

Avocado, Lachs, Paprika, Schmelzkäse, in grünen Reisflocken
Panade

Avocado, salmon, peppers, processed cheese, breaded in green
rice flakes

63. COM EBI ROLL 👍

12,50€

Garnelen, Rucola, Avocado, Schmelzkäse in grüner Reisflocken
Panade

Shrimp, rocket, avocado, processed cheese in green rice flakes
breeding

◎ SASHIMI 8 STK ◎

F,H,A D,N,B

64. SAKE SASHIMI

16,50€

Lachs
Salmon

65. MAGURO SASHIMI

17,50€

Thunfisch
Tuna

66. SAKE TO MAGURO SASHIMI

17,50€

Lachs und Thunfisch
Salmon and tuna

67. MORIWASE SASHIMI

17,50€

Sashimi Mix

◎ TATAR 2 STK ◎

68. SAKE ROSE

7,50€

Lachstatar mit flambiertem Lachs umwickelt
Salmon tartare wrapped with flambeed salmon

69. TUNA ROSE

8,50€

Thunfischtatar mit flambiertem Thunfisch umwickelt
Tuna tartare wrapped with flambeed tuna



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden.



MASTER'S CHOICE SET



F,H,A,D,N,B,C,G,K

90. VEGGIE STARTER

17,00€

Inari Nigiri 1 Stk
Avocado 1 Stk
Kappa Maki 6 Stk
Yasai IO 4 Stk
Inari Roll 4 Stk

91. HIDDEN TEMPEL

19,00€

Avocado Maki 6 Stk
Arugula IO 4 Stk
Green Dragon Roll 4 Stk
Buddha Crispy Roll 6 Stk

92. MIX LOVE PLATTE

20,00€

Sake Nigiri 1 Stk
Maguro Nigiri 1 Stk
Ebi Nigiri 1 Stk
Tai Nigiri 1 Stk
Sake Avo Maki 6 Stk
Ebi I.O 4s Stk
Salmon I.O 4 Stk

93. SAKE SET

20,50€

Salmon Nigiri 2 Stk
Maki Sake 6 Stk
Crunchy Big Roll 6 Stk
Lachs Sashimi 3 Stk

94. TUNA SET

21,50€

Maguro Nigiri 2 Stk
Maki Tekka 6 Stk
Tuna I.O 4 Stk
Tuna Roll 4 Stk
Maguro Sashimi 3 Stk

95. CLASSIC SET

29,50€

Sake Nigiri 1s Stk
Maguro 1 Stk
Asupara Nigiri 1 Stk
Avocado Nigiri 1 Stk
Ebi Maki 6 Stk
Sakura Roll 4 Stk
Cali I.O 4 Stk
Com Salmon Roll 6 Stk

96. DELUXE PLATTE FOR 2

49,00€

2 Miso-Suppen
Sake Nigiri 2 Stk
Maguro Nigiri 2 Stk
Ebi Nigiri 2 Stk
Kappa Maki 6 Stk
Avocado Maki 6 Stk
Sake Maki 6 Stk
Tekka Maki 6 Stk
Salmon Roll 4 Stk
Green Dragon Roll 4 Stk
Crunchy Chicken Roll 6 Stk

97. PARTY PLATTE FOR 2

60,00€

Edamame
Golden Mango 8 Stk
Lachs Sashimi 3 Stk
Maguro Sashimi 3 Stk
Sake Aburi 2 Stk
Tuna Aburi 2 Stk
Crispy Ente Roll 6 Stk
Rucola Maki 6 Stk
Salmonskin I.O 4 Stk
Tuna Roll 4 Stk

Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden

98. ROYAL FAMILY FOR 3 BIS 4

78,00€

Miso-Suppe
Edamame
Gegrilltes Gemüse
4 Stk yakitori Spieße
Lachs Nigiri 2 Stk
Lachs-Tatar 2 Stk
Avocado Nigiri 2 Stk
Ebi Nigiri 2 Stk
Avocado Maki 6 Stk
Sake Maki 6 Stk
Sake I.O 4 Stk
Rainbow Roll 4 Stk
Yasai I.O 4 Stk
Green Dragon 4 Stk
Crunchy Big Roll 6 Stk
Com Ebi 6 Stk



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden



BEILAGE



Weitere Extras auf Anfrage

REIS	1,50€	UDON NUDEL	3,00€
DIPSAUCE	1,00€	INGWER, WASABI	1,00€



DESSERT



MOCHI EIS ^{E,G}	5,00€
---------------------------------	-------

2 Stk Japanische Reisballkuchen mit Eisfüllung

MATCHA EIS ^{E,G}	5,00€
----------------------------------	-------

2 Kugeln Japanischer Grüntee Eis

PASSION PANNA COTTA ^{E,G}	5,00€
---	-------

Panna Cotta mit Passionsfrucht-Sauce

HOT BROWNIE ^{E,G}	5,50€
-----------------------------------	-------

Warmer Schokokuchen mit flüssiger Schokoladenfüllung,
serviert mit Vanilleeis

GETRÄNKE DRINKS



APERITIFS

APEROL SPRITZ ^{1,3,6} 6,50€

Aperol, Prosecco, Frische Orange, Soda

APEROL MARACUJA ^{1,3,6} 7,00€

Aperol, frische Maracuja, Maracujasirup, Prosecco, Soda

HUGO ⁶ 6,50€

Holundersirup, Limetten, Minze, Prosecco, Soda

LILLET WILD BERRY ⁶ 6,50€

Lillet Blanc, Beeren, Limetten, Russian Wild Berry

LILLET MARACUJA ⁶ 7,00€

Lillet Blanc, frische Maracuja, Maracujasirup, Limetten, Beeren, Russian Wild Berry

LILLET ROSE WHITE PEACH ^{1,6} 7,00€

Lillet rose, Pfirsich, Schweppes White Peach

CHOYA SAKE WARM / KALT 0,2L 6,50€



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, Zeichen der Servicehilfe zu werden.

WEIN

SCHAUMWEIN

PROSECCO SCAVI & RAY ⁶

0,1L 5,00€

0,75L 30,00€

CHAMPAGNER BRUT | MOËT CHANDON IMPERIAL

0,75L 85,00€



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an die Servicekräfte zu wenden

WEISSWEIN ⁶

WEINSCHORLE SÜß

0,2L	4,00€
------	-------

WEINSCHORLE SAUER

0,2L	4,00€
------	-------

RIESLING / TROCKEN

Weingut Emil Bauer (DE)

Ein feinfruchtiger, klassischer Riesling mit markanter Säure und Aromen von Pfirsich und Apfel

0,1L	3,50€
0,2L	6,50€
0,75L	26,00€

SAUVIGNON BLANC / TROCKEN

Weingut Emil Bauer (DE)

Jugendlicher, unkomplizierter Sauvignon Blanc mit Noten von Stachel- und Johannisbeeren

0,1L	3,50€
0,2L	6,50€
0,75L	27,00€

SCHEUREBE / TROCKEN

Weingut Emil Bauer (DE)

Frisch und saftig, mit anregender Säure, feiner mineralischer Länge und feinfruchtiger Süße

0,1L	3,50€
0,2L	6,50€
0,75L	27,00€

CHARDONNAY / TROCKEN

Weingut Alois Lageder (IT)

Aromen reifer Südfrüchte mit beschwingter, fruchtig frischer Säure

0,1L	4,00€
0,2L	7,50€
0,75L	28,00€

ROTWEIN

ROTWEIN SÜß

0,2L	4,00€
------	-------

ROTWEIN SAUER

0,2L	4,00€
------	-------

PRIMITIVO

A6MANI (IT)

Intensive Frucht, Tabak-, Vanille und Feilchennoten mit imposanten und langanhaltenden Abgang

0,1L	3,50€
0,2L	6,50€
0,75L	27,00€

CARBENET SAUVIGNON

Weingut Emil Bauer (DE)

Dunkles, klares Rot, Duft von süßlicher Beerennote und grüne vegetabile Aromen, ergänzt durch einen leichten Duft von Zedernholz. Im Geschmack beerig mit feinen Tanninen - dazu etwas Kaffee und Lakritze im Abgang

0,1L	3,00€
0,2L	6,00€
0,75L	26,00€

ROSÉ

DOMAINE

Horgelus (FR)

Frischer Rosé mit Erdbeer- & Brombeeraromen, perfekt zu Fisch & Meeresfrüchten

0,1L	3,50€
0,2L	6,50€
0,75L	27,00€



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden.



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden

COCKTAIL | LONGDRINKS

MAI TAI 8,50€

Brauner Zucker, Brauner Rum, Mandelsirup, Apricot Brandy, Ananassaft

MOJITO 8,50€

Havana, Zucker, Minze, Limetten, Soda

PINA COLADA 8,50€

Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Maracujasaft

MOSCOW MULE 8,50€

Vodka, Gurke, Limetten, Ginger Beer

CAIPIRINHA 8,50€

Limetten, brauner Zucker, Cachaca

GIN TONIC 9,50€

Monkey 47, Roku, Jinzu

SPIRITUOSEN

4CL

ABSOLUT VODKA 6,00€

JÄGERMEISTER 4,00€

RAMAZZOTTI 4,00€

BAILEYS 4,00€

BIER / BEER

0,5L

PAULANER HELL

4,50€

Vom Fass

PAULANER PILS

4,50€

Flasche, Alkoholfrei

PAULANER WEIZEN

4,50€

Hell, Dunkel, Alkoholfrei

RADLER

4,50€

COLAWEIZEN

4,50€

RUSSEN

4,50€

ASIAN BIER 0,33L

4,50€



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu werden



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden.

HOT DRINKS / HEISST GETRÄNKE

ESPRESSO ²	2,50€
DOPPELT ESPRESSO ²	3,50€
KAFFEE ²	3,50€
CAPPUCCINO ²	4,00€
JASMIN TEA ²	3,50€
GREEN TEA ²	3,50€
FRESH GINGER TEA	4,00€
Ingwer, Zitrone, Minze, Honig	
FRESH MINT TEA	4,00€
GENMAICHA TEA ²	3,00€
Grüntee mit geröstetem braunen Reisanteil	
HERBAL TEA	5,00€
Gesunder und vitalisierender Tee aus getrockneter Jujube, Goji Beeren, Chrysanthemen Blüten, Kandiszucker	



SOFTDRINKS



WASSER CLASSIC STILL

0,25L 3,00€

0,75L 4,50€

WASSER CLASSIC SPRUDEL

0,25L 3,00€

0,75L 4,50€

DETOX WASSER STILL ODER SPRITZIG

5,00€

Ingwer, Minze, Zitrone, Chia samen

RED BULL ^{1,2,7}

3,50€

COCA ^{1,2,7} | COLA ZERO ^{1,2,4,7} | MEZZO MIX ^{1,2} | SPRITE ⁵ | FANTA ¹

0,33L 3,50€

SCHWEPPE ^{1,3,5}

3,50€

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden.

— ◎ SÄFTE / JUICE ◎ —

APFEL | MANGO | LYCHEE | GUAVE | ORANGE | MARACUJA |
JOHANNISBEER | CRANBERRY | ANANAS

SÄFTE 0,2L

3,50€

SÄFTE 0,4L

4,50€

SCHORLE 0,2L

3,00€

SCHORLE 0,2L

4,00€



Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte.
Allergiker werden gebeten, sich an der Servicekräfte zu wenden.



HOMEMADE LEMONADES



ERDBEER VIRGIN MOJITO

7,00€

Erdbeersirup, Limetten, frische Erdbeeren, Sprite

TROPICAL ISLAND

7,00€

Maracujasirup, frische Maracuja, Limetten, Guavensaft, Soda

FRUIT PUNCH

7,00€

Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Limetten, Grenadinesirup

BLUE LAGOON

7,00€

Curacaosirup, Ananassaft, Sprite

GINGER COOLER

7,00€

Ingwer, Orange, brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale

PEACH ICE TEA

7,00€



DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

A = glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere- und -erzeugnisse

C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)

E = Erdnüsse und -erzeugnisse

F = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse

G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Sellerie und -erzeugnisse

M = Senf- und Senferzeugnisse

N = Sesamsamen und -erzeugnisse

O = Schwefeldioxid und -erzeugnisse

P = Lupinen und daraus hergestellte Produkte

R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte

ZUSATZSTOFFE GETRÄNKE:

1. Farbstoffe
2. Koffein
3. Chininhaltig
4. enthält eine Phenylalaninquelle
mit Süßungsmitteln
5. Antioxidationsmittel
6. Sulfite
7. Phosphate

ALLERGENS THAT MUST BE DECLARATED

- A** = grain containing gluten
- B** = Crustaceans and products
- C** = Eggs and products derived from them
- D** = Fish and fish products (except fish gelatin)
- E** = Peanuts and products
- F** = soy (beans) and products
- G** = Milk and milk products (including lactose)
- H** = Nuts and products derived from them
- L** = Celery and products
- M** = mustard and mustard products
- N** = Sesame seeds and products
- O** = Sulfur dioxide and products
- P** = Lupins and products made from them
- R** = Molluscs such as snails, mussels, squid and those made from them

ADDITIVES DRINKS:

1. Coloring
2. Caffeine
3. Contains quinine
4. Contains a source of phenylalanine with sweeteners
5. Antioxidants
6. Sulfites
7. Phosphates

