

Batho

Gabriel-Max-Straße 16, 10245 berlin

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VEGAN MENÜ

Vegan Tom Kha Suppe VEGAN	5,50 €
Bio-Tofu, Champignon, Cherry Tomaten, Kokosmilch, Koriander, Thai-Basilikum	
Vegan Wantan Suppe VEGAN	5,50 €
Hausgemachte Wantan (gefüllt mit Bio-tofu, Karotten, Morcheln, Zwiebeln) Pakchoi, Brokkoli, Sesam oil	
Ha Kao VEGAN	5,50 €
Gedämpfte Klebreismehl-Teigtaschen mit veganer Tofu-, Frühlingszwiebel-, Gemüsefüllung. Serviert mit hausgemachter Soja-Honig-Sauce.	
Vegan Gyoza VEGAN	5,50 €
Gebackene Teigtaschen (gefüllt mit Gemüse). Serviert mit Süßsauer Soße	
Vegan Sommer Roll VEGAN	5,50 €
Frische Reispapierrollen gefüllt mit Bio-tofu, Reismudeln, Salat-Mix, Kräutern und Hoisin-Erdnuss-Dip	
Edamame VEGAN	5,90 €
Japanische Baby Soja Bohnen blanchiert mit Meersalz und Salzkorn	
Vegan Mango Tango VEGAN	6,50 €
Bio-Tofu, aromatischer, herzhafter vietnamesischer Frühlingssalat aus frischer Mango, Lotusstielen, frischen Kräutern und Erdnüssen. Verfeinert mit einem Limettendressing.	
Vegan Mien Salat VEGAN	6,50 €
Glasnudelsalat, Bio Tofu mit frischen vietnamesischer Kräuter, Brokkoli, Paprika, Champignon, Zucchini, Cherry Tomaten, Erdnüssen, Sesam und Koriander. Abgeschmeckt mit Limetten-Dressing	
Pagoda Pho VEGAN	11,90 €
Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Pak-Choi, Champignon, Seitan, Tofu, Sojasprossen, Zwiebeln in 5 Kräuter Brühe. Verfeinert mit frischem Koriander, Kräutern, Limette, Chili und herzhafter Hoisin-Soße.	
No need beef VEGAN	11,90 €
Reismudeln mit gebratenem Seitan, Zitronengras, gerösteten Erdnüssen, frischem gemischten Salat u. hausgemachtem veganen Limetten-Dressing	
Vegan Chigyo Udon VEGAN	10,90 €
Gebratener frischer Udon mit Bio-tofu, Tomaten, Pak-choi, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Mix-salat.	
Budda Bowl VEGAN	9,90 €
Bio-tofu mit Mix-salat, Cherry Tomaten, Gurken, Avocado, Baby-sojabohne, Paprika, Mango-julienne, Frühlingszwiebeln, Erdnuss-soße und Sushi-Reis	
Budda Bowl - A. Vegan-Hähnchenfleisch Imitat VEGAN	10,90 €
Budda Bowl - B. Vegan-Ente Imitat VEGAN	12,90 €
Shaolin Bowl VEGAN	10,50 €
Zarter Bio-tofu und Seitan mit Kartoffel, Süßkartoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kürbis in vegan Curry-kokos Creame. Serviert mit Sesam-reis und Mix-salat. Garniert mit Koriander und Basilikum	
Seitan Living VEGAN	11,50 €
Gegrillte Seitanspieße begleitet von im Wok sautierte Kartoffeln, Süßkartoffeln Brokkoli, Paprika, frittiertem Kürbis in veganer Erdnuss-Kokos-Soße. Serviert mit Sesam-Reis und gemischtem Salat. Garniert mit Koriander	
Vegan Wok Chili Thai VEGAN	10,90 €
Zarter Bio-Tofu im Wok sautierter Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Pak-choi, Paprika, Champignon, Zwiebeln in vegan hausgemacht Soße aus Chili, Knoblauch, Zitronengras. Serviert mit Sesam-Reis und Mix-salat	
Vegan Wok Mekong Styel VEGAN	11,90 €
Zarter vegetarisches Rindfleisch im Wok sautierter Brokkoli, Zucchini, Pak-Choi, Paprika, Champignon, Zwiebeln in vegan hausgemacht Soße aus Chili, Zitronengras, serviert mit Sesam-Reis und Mix Salad	

| VORSPEISE

Tom Kha Gai Suppe - A. Hähnchen	5,50 €
Kokosmilch-suppe mit Zitronengras, Limettenblätter, Champignon, Cherry Tomaten, Koriander und Basilikum.	
Tom Kha Gai Suppe - B. Garnelen	5,90 €
Kokosmilch-suppe mit Zitronengras, Limettenblätter, Champignon, Cherry Tomaten, Koriander und Basilikum.	
Wantan Suppe	5,50 €
Hausgemachte Teigtaschen (aus Hühnchen und Garnelen) mit Pak-choi, Brokkoli, Sesamöl	
Miso Tofu Suppe	4,90 €
Miso-paste, seetang, japanische Bio-tofu, Frühlingszwiebeln.	
Miso Lachs Suppe	5,90 €
Miso-paste, seetang, Bio-Lachs, Frühlingszwiebeln.	
Edamame	5,50 €
Japanische Baby Soja Bohnen blanchiert mit Meersalz	
Summer Rolls - A. Hühnerfleisch	4,90 €
Frische Reispapierrollen mit Reismudeln, Mix-salat, Gurke, Koriander. Hoisin-Erdnuss-Dip	
Summer Rolls - B. Garnelen	5,50 €
Frische Reispapierrollen mit Reismudeln, Mix-salat, Gurke, Koriander. Hoisin-Erdnuss-Dip	
Summer Rolls - C. Surimi	5,50 €
Frische Reispapierrollen mit Reismudeln, Mix-salat, Gurke, Koriander. Hoisin-Erdnuss-Dip	
Spring Rolls	5,50 €
Frittierte hausgemachte Frühlingsrollen mit Schweinefleisch . Serviert mit vietnamesischer Soße.	
Spring Rolls Veggi	5,50 €
Frittierte hausgemachte Frühlingsrollen mit verschiedenem Gemüse. Serviert mit vietnamesischer Soße.	
Hakao	5,90 €
Gedämpfte Klebreismehl-Teigtaschen mit Garnelenfüllung. Serviert mit hausgemachter Soja-Honig-Sauce .	
Wantan	5,50 €
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hühnchenfleisch, gehackter Garnelen, Morcheln, Zwiebeln, Karotten. Serviert mit Süß-sauer-soße	
Yakitori	6,50 €
Japanische gegrillte Hähnchen, Mix-Salat, Avocado Creme, Cherry Tomaten, Unagi-Sesam Soße	
Ebi Tempura	6,90 €
Garnelen im Tempura, Mix-Salat, Avocado Creme, Cherry Tomaten, Unagi-Cocktail Soße	
Mango Tango - A. Tofu	5,50 €
Aromatischer, herzhafter vietnamesischer Frühlingssalat aus frischer Mango, Lotus Stängeln, frische Kräuter und Erdnüssen.	
Verfeinert mit einer Fisch-Limetten-Dressing.	
Mango Tango - B. Hühnerfleisch	5,90 €
Aromatischer, herzhafter vietnamesischer Frühlingssalat aus frischer Mango, Lotus Stängeln, frische Kräuter und Erdnüssen.	
Verfeinert mit einer Fisch-Limetten-Dressing.	
Mango Tango - C. Garnelen	6,50 €
Aromatischer, herzhafter vietnamesischer Frühlingssalat aus frischer Mango, Lotus Stängeln, frische Kräuter und Erdnüssen.	
Verfeinert mit einer Fisch-Limetten-Dressing.	
Mien Salad - A. Tofu	5,50 €
Glasnudelsalat mit frische vietnamesische Kräuter, Cherry Tomaten, Erdnüssen, Sesam und Koriander. Abgeschmeckt mit hausgemachten Soße.	
Mien Salad - B. Hühnerfleisch	5,90 €
Glasnudelsalat mit frische vietnamesische Kräuter, Cherry Tomaten, Erdnüssen, Sesam und Koriander. Abgeschmeckt mit hausgemachten Soße.	
Mien Salad - C. Garnelen	6,50 €
Glasnudelsalat mit frische vietnamesische Kräuter, Cherry Tomaten, Erdnüssen, Sesam und Koriander. Abgeschmeckt mit hausgemachten Soße	
Tempura Tofu VEGETARISCH	5,50 €
Gebackener Seidentofu im Tempura mit einem Dip aus Chili-Mayo	
Sate-Chicken	6,50 €
Gegrillte Hühnerbrüste im Spiesen. Serviert mit Erdnuss-soße	
Gyoza	5,50 €
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Süßsauer Soße	
Tempura Avocado	4,50 €
Avocado im Tempura, Salat Mix, Salsa, Sesam. serviert mit Cocktail-Unagi-Soße	

BEILAGE

Reis	2,50 €
Sushi Reis	2,50 €
HAUPTSPEISE NOODLE BOWL	
Süßkartoffel Pommes	4,00 €
Bun Lover	13,90 €
Reisnudeln mit Rinderfleisch und Rinderbällchen schärfe Saté-Brühe. Serviert mit Sojaprossen, Koriander, Lauchzwiebeln und	
Pho Lover - A. Tofu	11,90 €
Original Vietnamesische Reisbandnudel-Suppe in einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, asiatischen Gewürzen, Ingwer, Zwiebeln,	
Pho Lover - B. Hühnerfleisch	13,50 €
Original Vietnamesische Reisbandnudel-Suppe in einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, asiatischen Gewürzen, Ingwer, Zwiebeln,	
Pho Lover - C. Rindfleisch	14,00 €
Original Vietnamesische Reisbandnudel-Suppe in einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, asiatischen Gewürzen, Ingwer, Zwiebeln,	
Shifudo Udon Soup	13,90 €
Frischer Udon mit medium Lachs, Butterfisch, gekochte Garnelen und Eier in leicht scharfer Sate-Brühe. Serviert mit Pakchoi,	
Fisch Noodle Soup	13,90 €
Medium Lachs (6 Stk.) Reisnudel, Tomaten, Pak-Choi, Sojaprossen, Zwiebeln, in schärfe Saté-Brühe. Serviert mit Dill und	
Bun Bo Nam Bo	14,90 €
Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln, frischen Mix-salat. Serviert mit	
Bun Cha Nuong	13,90 €
Warm Reisnudel-Schale mit frischem Kräutersalat, Minze, Koriander, vietnamesischem Coleslaw und würzig gegrilltem	
Chigyo Udon - A. Hühnerfleisch	11,90 €
Gegratener frischer Udon mit Tomaten, Pak-choi, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Eier, Mix-salat.	
Chigyo Udon - B. Rindfleisch	12,90 €
Gegratener frischer Udon mit Tomaten, Pak-choi, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Eier, Mix-salat.	
Chigyo Udon - C. Garnelen	12,90 €
Gegratener frischer Udon mit Tomaten, Pak-choi, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Eier, Mix-salat.	
Batho Bowl - A. Tofu	9,90 €
Cherry Tomaten, Gurken, Avocado, Edamame, Paprika, Mango-julienne, Frühlingzwiebeln, mit Sesam-Soße und Sushi-Reis	
Batho Bowl - B. Knusprige Hühnerfleisch	11,90 €
Cherry Tomaten, Gurken, Avocado, Edamame, Paprika, Mango-julienne, Frühlingzwiebeln, mit Sesam-Soße und Sushi-Reis	
Batho Bowl - C. gegrillte Garnelen	11,90 €
Cherry Tomaten, Gurken, Avocado, Edamame, Paprika, Mango-julienne, Frühlingzwiebeln, mit Sesam-Soße und Sushi-Reis	
Batho Bowl - D. Medium gegrillte Lachs	11,90 €
Cherry Tomaten, Gurken, Avocado, Edamame, Paprika, Mango-julienne, Frühlingzwiebeln, mit Sesam-Soße und Sushi-Reis	
Batho Bowl - E. Yakitori	10,90 €
Cherry Tomaten, Gurken, Avocado, Edamame, Paprika, Mango-julienne, Frühlingzwiebeln, mit Sesam-Soße und Sushi-Reis	
Sinatal Mekong - A. Tofu	9,90 €
Wok sautiertem Katoffel, Süßkartoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kurbis in Erdnuss kokos-Soße. Serviert mit Sesam-reis und	
Sinatal Mekong - B. Hühnerfleisch	10,90 €
Wok sautiertem Katoffel, Süßkartoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kurbis in Erdnuss kokos-Soße. Serviert mit Sesam-reis und	
Sinatal Mekong - C. Knusprige Hühnerfl.	12,90 €
Wok sautiertem Katoffel, Süßkartoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kurbis in Erdnuss kokos-Soße. Serviert mit Sesam-reis und	
Sinatal Mekong - D. Knusprige Ente	14,90 €
Wok sautiertem Katoffel, Süßkartoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kurbis in Erdnuss kokos-Soße. Serviert mit Sesam-reis und	
King Mekong - A. Tofu	9,90 €
Wok sautiertem Katoffel, Süßkartoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kurbis in Curry kokos-Soße. Serviert mit Sesam-reis und	
King Mekong - B. Hühnerfleisch	10,90 €
Wok sautiertem Katoffel, Süßkartoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kurbis in Curry kokos-Soße. Serviert mit Sesam-reis und	
King Mekong - C. Knusprige Hühnerfl.	12,90 €
Wok sautiertem Katoffel, Süßkartoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kurbis in Curry kokos-Soße. Serviert mit Sesam-reis und	
King Mekong - D. Knusprige Ente	14,90 €
Wok sautiertem Katoffel, Süßkartoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kurbis in Curry kokos-Soße. Serviert mit Sesam-reis und	
King Mekong - E. Garnelen	13,90 €
Wok sautiertem Katoffel, Süßkartoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kurbis in Curry kokos-Soße. Serviert mit Sesam-reis und	
Wok Chili Thai - A. Hühnerfleisch	9,90 €
Wok sautierte Brokkoli, Chili, Zucchini, Pak-choi, Paprika, Champignon, Zwiebeln in hausgemacht Soße aus Chili, Knoblauch,	
Wok Chili Thai - B. Knusprige Hühnerfl.	12,90 €
Wok sautierte Brokkoli, Chili, Zucchini, Pak-choi, Paprika, Champignon, Zwiebeln in hausgemacht Soße aus Chili, Knoblauch,	
Wok Chili Thai - C. Knusprige Ente	14,90 €
Wok sautierte Brokkoli, Chili, Zucchini, Pak-choi, Paprika, Champignon, Zwiebeln in hausgemacht Soße aus Chili, Knoblauch,	
Wok Chili Thai - D. Garnelen	13,90 €
Wok sautierte Brokkoli, Chili, Zucchini, Pak-choi, Paprika, Champignon, Zwiebeln in hausgemacht Soße aus Chili, Knoblauch,	

| SUSHI SASHIMI

S1. Lachs Sashimi Schottischer Label Rouge Lachs	12,90 €
S2. Thunfisch Sashimi Gelbflossen-Thunfisch	14,50 €
S3. Mutsu Sashimi Weißer Butterfisch	11,90 €
S4. Maguro Sashimi flambierter Gelbflossen- Thunfisch, & Unagi-Sesam Soße	13,90 €
S5. Mutzu Aburi Sashimi Kurz gegrillter weißer Butterfisch	13,90 €
S7. Sake & Tuna Sashimi Lachs und Thunfisch	14,90 €
S8. batho sashimi 3 Stk. Lachs, 3 Stk. Thunfisch, 3 Stk. Butterfisch 2 Stk. gekochte Garnelen	19,90 €

| SUSHI NIGIRI

N1. Sake	4,90 €
Schottischer Label Rouge Lachs	
N2. Maguro	5,50 €
Gelbflossen-Thunfisch	
N3. Ebi	5,50 €
Gekochte Garnelen	
N4. Mutsu	4,50 €
Weißer Butterfisch	
N5. Unagi	5,50 €
Gegrillter Süßwasseraal	
N6. Maguro Aburi	5,50 €
Flambierter Thunfisch	
N7. Sake Aburi	5,50 €
Flambierter Lachs	
N8. Mutsu Aburi	5,50 €
Flambierter weißer Butterfisch	
N9. Gungang Tobiko	4,50 €
Flugfisch Rogen	
N10. Tamago VEGETARISCH	4,90 €
Japanisches Omelette	
N11. Avocado	4,50 €
Avocado	
N12. Inari	4,50 €
Japanische Tofu, Sesam	

| MAKI

M1. Sake	4,90 €
Schottland Lachs	
M2. Sake Avocado	5,50 €
Lachs und Avocado	
M3. Spicy Sake	5,50 €
Lachs, Chili, Lauchzwiebeln	
M4. Tekka	5,50 €
Gelbflossen-Thunfisch	
M5. Tekka Kappa	5,50 €
Gelbflossen-Thunfisch und Gurke	
M6. Spicy Tuna	5,50 €
Thunfisch, Chili, Lauchzwiebeln	
M7. Mutsu	4,90 €
Weißer Butterfisch	
M8. Ebi	5,50 €
Gekochte Garnele	
M9. Fly Ebi	5,50 €
Garnele in Tempura	
M10. Salmon Skin	4,50 €
Lachshaut	
M11. California	4,90 €
Surimi, Avocado	
M12. Unagi	5,50 €
Gegrillte SüßwasserAal, Gurke	
M13. Avocado	4,50 €
Avocado	
M14. Peanut Avocado	4,50 €
Erdnüsse und Avocado	
M15. Kappa	4,50 €
Gurke	
M16. Spargel	4,50 €
Grüner Spargel	
M17. Oshinko	4,50 €
Pickled radish	
M18. Tamago VEGETARISCH	4,50 €
Japanese omelet	
M19. Inagi	4,50 €
Japanese tofu	

| INSIDE-OUT-ROLLS

A1. Alaska	10,90 €
Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko.	
A2. Maguro	11,90 €
Thunfisch, Gurke , Frischkäse, Tobiko	
A3. Spicy Tuna	11,90 €
Thunfisch, Gurke, Chili, Lauchzwiebel, Tobiko	
A4. California Roll	10,90 €
Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse, Tobiko	
A5. Phidelphia Roll	11,90 €
Flambierter Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko	
A6. Yakitori Roll	10,90 €
Japanisches Hähnchen, Avocado, Gurke, Sesam	
A7. Ebi Avocado	11,90 €
Gekochte Garnelen, Avocado und Sesam	
A8. Ebi Tempura	11,90 €
Garnelen in Tempura, Gurke, Frischkäse, Sesam	
A9. Salmon Skin	10,50 €
Gegrillte Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Sesam	
A10. Unagi Roll	10,90 €
Gegrillte SüßwasserAal, Gurke, Frischkäse, Sesam	
A11. Vegi Roll	9,90 €
Avocado, Gurke, gelber Rettich, Sesam	
A12. Vegan Roll	9,90 €
Grüner Spargel, Avocado, Gurke, Sesam	
A13. Tamago Avo VEGETARISCH	9,90 €
Japanisches Omelette, Avocado, Sesam	
A14. Peanut Avocado Cream VEGETARISCH	9,90 €
Frischkäse, Avocado, Erdnüsse, Sesam	

| SPECIAL ROLLS

H1. BATHO Special Roll	13,90 €
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia und bedeckt mit Feuerlachs	
H2. Salmon on Fire Roll	13,50 €
Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Feuerlachs	
H3. Tuna on Fire Roll	13,90 €
Thunfisch, Avocado, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Feuerthunfisch	
H4. Tokyo by Night	13,90 €
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Philadelphia und bedeckt mit Lachs	
H5. Wild Snow	13,90 €
Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia und bedeckt mit Feuer Butterfisch	
H6. Mami Ebi	13,50 €
Knusprige Avocado, Gurke, Grüner Spargel ,Philadelphia und bedeckt mit Gekochte Garnelen	
H7.Dragon	13,90 €
Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Gegrillte SüßwasserAal	
H8. Rainbow	13,90 €
Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch	
H9. Futo Maki	10,90 €
Lachs, Thunfisch, Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia	
H10. Green Roll	11,90 €
Grüner Spargel im Tempuramantel, Gurke und bedeckt mit Avocado	
H11. Budda	11,90 €
Avocado, Gurke, Gelb Rettich und bedeckt mit Japanisches Tofu	
H12. Mango Roll	11,90 €
Grüner Spargel, Avocado, Gurke und bedeckt mit Mango	
H13. Fress Style Roll	12,90 €
Nach Empfehlung von Sushi Meister	

| TEMPURA BIG ROLLS

T1. Lachs Tempura	11,90 €
Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Tempuramantel	
T2. Tuna Tempura	12,50 €
Thunfisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Tempuramantel	
T3. Ebi Tempura	12,50 €
Gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Tempuramantel	
T4. Mutzu Tempura	10,90 €
Butterfisch, Gurke, Spargel, Cream Cheese, Tempuramantel	
T5. Vegi Tempura VEGETARISCH	9,90 €
Omelett, Gurke, Avocado, Cream Cheese, Tempuramantel	
T6. Vegan Tempura VEGAN	9,90 €
Spargel, Rettich, Avocado, Gurke, Tempuramantel	
T7. Batho Spezial Tempura	12,90 €
Lachs, Garnelen, gegrillter Süßwasseraal, Gurke, Spargel, Cream Cheese, Tempuramantel.	
T8. California Tempura	12,90 €
Krebsfleischschimitat, Avocado, Frischkäse, Tempuramantel	
T9. Yakitoki Tempura	12,90 €
Japanisches Hähnchen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel	

| SUSHI SETS

Mixed Maki Set	13,50 €
8 St. Lachs Maki 8 St. Tekka Maki 8 St. Avocado Maki	
Salmon Lover Set	15,50 €
8 St. Lachs Maki, 2 St. Lachs Nigiri, 4 St. Lachs Sashimi	
Tuna Lieber Set	16,90 €
8 St. Tekka Maki, 2 St. Maguro Nigiri, 4 St. Thunfisch Sashimi	
BATHO Set	17,50 €
8 St. Lachs Maki, 8 St. California IO, 2 St. Tuna Sashimi, 2 St. Lachs Sashimi	
Ocean Driver Set	18,90 €
6 St. Tempura Salmon, 2 St. Tuna Nigiri, 4 St. Kurz gegrillter Butterfisch Sashimi	
Deep Blue Ocean	16,90 €
Lachs, Thunfisch, Feuer Butterfisch, Tempura Garnelen, Gekochte Garnelen, serviert mit Sushi Reis, Wildkräuter Salat, Guacamole, Sesam-cocktail-unagi Sauce.	
Nigiri's Lover Set	17,90 €
2 St. Lachs Nigiri, 2 St. Maguro Nigiri, 2 St. Mutsu Nigiri, 2 St. Ebi Nigiri	
Take me to Tokyo	19,50 €
8 St. Tokyo by Night, 2 St. Salmon Nigiri, 4 St. Lachs Sashimi	
Vegan Set 1 VEGAN	13,90 €
8 St. Kappa Maki 8 St. Spargel Maki 6 St. Vegan Tempura	
Vegan Set 2 VEGAN	13,90 €
8 St. Avocado Maki 8 St. Kappa Maki 6 St. Vega I.O	
Love Platte	48,00 €
8 St. Lachs Maki 8 St. Kappa maki 8 St. Frees tyle Roll 6 St. Lachs Tempura 4 St. Sashimi Mix 2 St. Lachs Nigiri 2 St. Maguro Nigiri	
Batho Family	69,00 €
8 St. Lachs Maki 8 St. avocado Maki 8 St. Kappa Maki 8 St. Alaska I.O 8 St. BATHO Special Roll 9 St. Sashimi Mix 6 St. Tuna Tempura 2 St. Lachs Nigiri 2 St. Maguro Nigiri 2 St. Mutsu Nigiri	

| DESSERT**Chia-Exotic****5,50 €**

Chiasamen-Pudding in Kokoscreme und exotischen Saisonfrüchte

Black Mountain**5,50 €**

Schwarzer Klebreis mit Mango-Kokosnusscreme und exotischen Saisonfrüchte

Banana de Coco**5,50 €**

Klebreiskuchen mit Bananenfüllung, übergossen mit Kokoscreme und serviert mit Früchten der Saison.