

Jin's

muenchen

+49 89 21949970

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| UNSERE MENÜ

Jins degustation**138,00 €**

Lassen Sie Jin freie Hand und er wird Ihnen einen ganzen Abend lang mit den edelsten Produkten aus Raw Bar, Wok, Bambuskorb und Schmortopf alle Geschmackswelten seiner Heimat auf den Tisch bringen...

| ZUM START

Carpaccio vom loup de mer**19,00 €**

MIT SOJA-LIMONENVINAIGRETTE Seabass Carpaccio with Lemon-Soy-Dressing

Carpaccio vom blue fin thunfisch**26,00 €**

MIT YUZU-FEIGEN-INGWERVINAIGRETTE Blue Fin Tuna Carpaccio with Yuzu-Fig-Ginger-Dressing

Carpaccio vom lachs**19,00 €**

MIT PONZU, INGWER, ALGEN Salmon Carpaccio with Ponzu, Ginger, Seaweed

Tatar vom blue fin thunfisch**19,00 €**

MIT CHILI, FLIEGENFISCHKAVIAR Spicy Blue Fin Tuna Tartar with Chili, Flying Fish Roe

Quallensalat**18,00 €**

GURKE, KORIANDER, REISESSIG Jellyfish Salad with Cucumber, Coriander, Rice Vinegar

Teegeräucherter tofu**15,00 €**

MIT CHINESISCHEM BÄRLAUCH, MÖHREN, SOJAESSENZ Tea Smoked Tofu with Chinese Wild Garlic, Carrots, Soy Reduction

Frühlingsrolle vom garten **VEGETARISCH****16,00 €**

VEGETARISCH – SAISONGEMÜSE Springroll Vegetarian

Frühlingsrolle vom meer**18,00 €**

GARNELEN, GEMÜSE Springroll with Shrimps, Vegetables

Geschmorte praline vom schweinebauch**18,00 €**

Chinese Braised Pork Belly

Kutteln**18,00 €**

SZECHUANCHILI, KORIANDER Tripe with Szechuan Pepper, Coriander

| SUPPEN

Scharf-saure suppe

18,00 €

MIT GARNELEN, PILZEN, GEMÜSE Spicy Sour Soup with Prawns, Mushrooms, Vegetables

Wantan-suppe

19,00 €

MIT WEISSEN GARNELEN, KORIANDER, FRÜHLINGSZWIEBELN, GERÖSTETEM CHILI Wonton Soup with White Prawns, Coriander, Spring Onions, Fried Chili

Fischsuppe

19,00 €

MIT MEERESFRÜCHTEN, GEMÜSE Fish Soup with Seafood, Vegetables

| DIM SUM

Dim sum garden

VEGETARISCH

15,00 €

VEGETARISCH Vegetarian Dim Sum

DIM SUM (Kalbsfilet)

16,00 €

MIT KALBSFILET, GARNELEN, KORIANDER Dim Sum with Veal Fillet, Prawns, Coriander

DIM SUM (Ibericoschwein)

16,00 €

MIT IBERICOSCHWEIN, SPITZKOHL Dim Sum with Iberico Pork, Cabbage

„gläserne“ dim sum

19,00 €

MIT GARNELE, LAUCH, INGWER Transparent Dim Sum with Shrimps, Ginger, Leek

| REISGERICHTE

GEBRATENER REIS (Schwarze Garnele)

26,00 €

BLACK TIGER GARNELE, EI, LAUCH Fried Rice with Black Tiger Prawn, Egg, Leek

GEBRATENER REIS (Rinderfilet)

26,00 €

RINDERFILET, EI, BOHNEN, SHITAKE-PILZE Fried Rice with Beef Fillet, Egg, Beans, Shitake-Mushrooms

| FISH & MEERESFRÜCHTE

Black tiger garnelen aus wildfang 38,00 €
MIT THAI-SPARGEL, BABYGURKEN, PFLAUMEN, CHILI Spicy Wild Black Tiger Prawns with Thai Asparagus, Baby Cucumber, Chili, Chinese Plum

Venusmuscheln 26,00 €
INGWER, LAUCH, REISWEIN Clams with Ginger, Leek, Rice Vinegar

Oktopus 32,00 €
CHILI, SPARGEL, KORIANDER Octopus with Chili, Asparagus, Coriander

Softshellkrabben 28,00 €
SZECHUANPFEFFER, ERDNUSS, CHILI, LAUCH Soft Shell Crabs with Szechuan Pepper, Peanuts, Chili, Leek

Loup de mer 34,00 €
LAUCH, INGWER Seabass with Leek, Ginger

| FLEISCH

Mapo tofu 26,00 €
TOFU, SZECHUANPFEFFER, RINDERFILET Bean Curd with Beef Fillet, Szechuan Pepper

Ibericoschwein 34,00 €
KENIABOHNNEN, SHITAKE-PILZE Iberico Pork with Shitake-Mushrooms, Kenya Beans

Filet von der maispoularde 29,00 €
PAPRIKAGEMÜSE, CASHEWNUSS, CHILI Chicken with Bell Peppers, Cashew Nuts, Chili

Rinderfilet 38,00 €
MIT SAISONGEMÜSE Beef Fillet with Seasonal Vegetable

| DESSERT

Variation vom grünen tee 9,00 €
Green Tea Variation

Eis vom schwarzen sesam VEGETARISCH 9,00 €
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN Black Sesame Icecream with Fresh Fruit

Mochi 9,00 €
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN Japanese Rice Cake with Fresh Fruit