

Kokono

Luitpoldstraße 7, 90402 nuernberg

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| WOK

M1 ga curry Rotes Curry mit krusprigem Hühnerfleisch und Gemüse	10,90 €
M2 ga xa ot Hühnerfleisch mit Gemüse, Chilischoten und Zitronengras (leicht scharf)	10,90 €
M3 vit curry Rotes Curry mit knuspriger Ente und Gemüse (leicht scharf)	12,90 €
M4 vit deluxe Ente mit Gemüse, Pepperoni und Deluxe Sauce (leicht scharf)	12,90 €
M5 banh canh xao bo Udon - Nudeln gebraten mit Rindfleisch, Pak - Choi, Zuckererbsen und Karotten	12,90 €
M6 bo sot tieu Rindfleisch mit Gemüse, Spargel, Schalotten, Chili und roter Pfeffersauce (leicht scharf)	12,90 €
M7 bo bowl Rindfleisch auf Reismudeln mit Röstzwiebeln, Erdnüssen, Kräutern dazu hausgemachte Sauce	12,90 €
M8 tom sot me Garnelen mit marktfrischem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Tamarinden-Sauce	12,90 €
M9 ca hoi curry Rotes Curry mit gegrilltem Lachs und Gemüse (leicht scharf)	13,90 €
M10 pho Rindfleischsuppe das Nationalgericht der Vietnamesen	13,90 €

| VEGETARISCH

M11 tofu bowl	11,90 €
Tofu auf Reismudeln mit Röstzwiebeln, Erdnüssen, Kräutern dazu hausgemachte Sauce	
M12 white - fungus	11,90 €
Weißer Fungus, Tofu und Gemüse in Soja - Sesam - Sauce	
M13 tofu curry	11,90 €
Rotes Curry mit Tofu und Gemüse (leicht scharf)	
M14 poké bowl vegan VEGAN	12,90 €
Reisbasis mit Gurke, Edamame, Avocado, Mango, Wakame, Paprika, Sesam - Topping und Sesam Sauce	
Tofu Salat	14,90 €
Knackiger Salarico, Radicchio, Wildkräutersalat, Rucola, Avocado, Cherrytomaten, Sprossen, gerösteter Sesam, Erdnüsse, Olivenöl und Tofu, verfeinert mit hausgemachter Sesam Dressing	
Kokos-Curry-Tofu	14,90 €
Tofu in cremiger Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Kürbis, Ananas und gerösteten Erdnüssen auf Sesamreis	
Gemüse in Tamarinde-Sauce	14,90 €
Bestes verschiedenes Gemüse der Saison mit Tamarinde Sauce und Tofu	
White FUNGUS	15,90 €
Weißer Fungus, Tofu und Gemüse in Soja-Sesam-Soße	
Spicy Tofu	15,90 €
Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras, Chili und Tofu, leicht scharf	
Green Power	15,90 €
Gebratene Pakchoi, Austernpilze und Tofu mit hausgemachter Soße	

| SUSHI

M15 donburi yakitori hühnchen bowl	11,50 €
Reisbasis mit Hühnchenspießen in Yakitori - Marinade, Avocado und Teriyaki Sauce	
M16 poke bowl deluxe	12,90 €
Reisbasis mit Lachs, Thunfisch, Gurke, Edamame, Avocado, Mango, Rucola, Tobikko und Sesame Sauce	
M200 8 Stk Tekka Maki (Thunfisch)	11,90 €
8 Stk Tekka Maki (Thunfisch), 8 Stk Sake Maki (Lachs), 8 Stk Avocado Maki	
M300 8 Stk "Dragon Fire"	12,90 €
8 Stk "Dragon Fire" Garnelen mit Tempuramantel, Mango, Avocado. Bedeckt mit Feuerlachs, 1 Stk. Nigiri Lachs, 1 Stk. Nigiri Tuna	
M400 8 Stk. vegetarische Inside - Out (Vegan)	11,50 €
8 Stk. vegetarische Inside - Out (Vegan) 8 Stk. Avocado Maki 8 Stk. Kappa Maki (Gurke)	
M500 8 Stk. Inside-Out Aubergine	11,50 €
8 Stk. Inside-Out Aubergine im Tempuramantel, Mozzarella, Rucola und Sesam, 2 Stk. Nigiri Avocado Seetang - Salat	
M600 8 Stk „Spicy Salmon“	12,90 €
8 Stk „Spicy Salmon“ Pikanter Lachs, Mango, Dill und Shiso, 8 Stk Maki Avocado	
M900 10 Stk. Salmon Tempura	12,90 €
10 Stk. Salmon Tempura Lachs, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, 1 Stk. Nigiri Lachs, 1 Stk. Nigiri Tuna	

| WARME VORSPEISE

Coco Love Soup	6,50 €
Suppe mit cremiger Kokosmilch, Cherry Tomaten, Champignons und Okra	
Catch The Fish	6,50 €
Suppe mit Cherry Tomaten, Dill, Okra und Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft	
Edamame VEGAN	6,90 €
Gedämpfte Sojabohnen	
Vietnamese Spring Rolls "Nem"	7,50 €
Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln und Gemüsefüllung mit Wildkräutersalat	
Grilled Seafood	12,90 €
Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf Salat, serviert mit Spezialsoße	
Edamame Sweet & Sour Spicy	7,90 €
Japanische Sojabohnen mit Chili, Knoblauch und hausgemachtem Sweet-Sour Sauce	
Gyoza Veggie	7,90 €
Teigtaschen mit gemüsefüllung (vegetarisch)	
Crispy Babys	8,90 €
3 Garnelen im Tempura-Mantel mit Salat und Spezialsoße	
Green Papaya Salad vs. Mr. Pulpo	14,90 €
Grüne vietnamesische Papaya mit gegrilltem Oktopus-Tentakel, gerösteter Sesam, Erdnüssen, frischen Kräuter abgeschmeckt mit hausgemachter Limetten-Vinaigrette	
Grilled Duck - Mango Salad	14,90 €
Mangostreifen Salat mit Ente, Limetten und Schalotten	
Popcorn Shrimp & Cashew	9,90 €
Knusprige Garnelen mit Chiliflocken, Cashew und hausgemachter Mayo	
Spicy Calamari	9,90 €
Knusprige Calamari "Tintenfisch" in Tempura-Teig mit Limettenblättern und Meersalz	
Ponzu Soul	12,90 €
½ gegrillte Avocado gefüllt mit Ponzu Sauce und flambiertem Teriyaki Lachs	
Gyoza Chicken	7,90 €
Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung gegrillt	
Crew Love Tapas	10,90 €
Verschiedene kleine Vorspeisen aus dem Starter-Menü	

| SUSHI VORSPEISEN

Seetang Salat

Seetang Salat serviert

Feuerlachs / Flambéed salmon	11,90 €
-------------------------------------	----------------

Feuerthunfisch / Flambéed tuna	12,90 €
---------------------------------------	----------------

Tartare

Tartar mit Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit Ponzu Sauce, vietnamesischem Reiskuchen und Kaviar

Best Ocean	19,90 €
-------------------	----------------

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, gekochte Garnelen, Ebi Tempura, verfeinert mit Wildblüten Rucola Salat und Sushi-Reis

| WARME HAUPTGERICHTE

Wildkräutersalat

Knackiger Salarico, Radicchio, Wildkräutersalat, Rucola, Avocado, Cherrytomaten, Sprossen, gerösteter Sesam, Erdnüsse, Olivenöl, verfeinert mit hausgemachter Sesam Dressing

Rinderhüftsteak / Juicy roastbeef	16,90 €
--	----------------

Garnelen / Prawns	18,90 €
--------------------------	----------------

Lachs gegrillt / Grilled salmon	19,90 €
--	----------------

Kokos-Curry (Mekong Style)

Cremige Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Kürbis, Ananas und gerösteten Erdnüssen auf Sesamreis

| KOKONO DELICACIES

Pho (Hanoi Style) **16,90 €**
Rinderhüftsteak / Juicy roastbeef Das Nationalgericht der Vietnamesen schlechthin- welches auch als 24h Suppe weltberühmt ist

Ducky Style **21,90 €**
Gegrillte weibliche Barbarie-Entebrust mit marktfrischem Gemüse in Deluxe Sauce

Island Coconut Prawn **24,90 €**
Gebratene Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse, Baby-Mais in Curry Soße, serviert im jungen Kokosnuss

Pineapple Beef Bowl **21,90 €**
Saftiges Rinderhüftsteak aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Sellerie, Baby-Mais, Zuckerschoten, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert in der frischen Ananas, scharf

Beef Clay Pot **23,90 €**
Gebratenes Rinderhüftsteak mit Gemüse, Schalotten, Chilischoten in roter Pfeffer Sauce, serviert im Marokko Tontopf, leicht scharf

Deep Sea **25,90 €**
Gebratene Jakobsmuscheln, Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse, Chili und Spezialsoße, scharf

Best Ocean **27,90 €**
Gegrillte Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Oktopus-Tentakel mit Grillgemüse, Kräuterseitlinge serviert mit Tamarinde-Sauce

Surf & Turf "Maldives Beach" Style **26,90 €**
Garnelenspieß auf 250g medium gegrilltem argentinischem Rib-Eye Steak, begleitet von angebratenen Gemüse in der KoKoNo Whisky Sauce, serviert mit gerillten Süßkartoffeln

Salmon Lover **26,90 €**
250g gegrilltes Lachsfilet aus Schottland, gegrillte Süßkartoffel und Spargel verfeinert mit Deluxe Sauce

Samba Tuna Steak **27,90 €**
250g kurz gegrillter Thunfischsteak serviert mit Spargel, Babykarotten, gegrillter Süßkartoffel und Deluxe Sauce

| KIDS MENÜS

Menü 1 **9,90 €**
6 japanische Chicken Nuggets mit Teriyaki Sauce und Süßkartoffelpommes

Menü 2 **10,90 €**
3 Tempura Garnelen mit Teriyaki Sauce und Reis

| NIGIRI (2 STÜCK)

N1. Aburi Sake	6,90 €
Flambierter Lachs / Salmon flambé	
N2. Aburi Maguro	7,90 €
Flambierter Thunfisch / Tuna flambé	
N3. Aburi Gai	7,90 €
Flambierte Jakobsmuscheln / Scallops flambé	
N4. Sake	6,50 €
Lachs / Organic salmon	
N5. Maguro	7,50 €
Thunfisch / Tuna	
N6. Anago	6,90 €
Gegrillter Salzwasseraal / Grilled sea-water-eel	
N7. Hotagai	7,90 €
Jakobsmuscheln / Scallops	
N8. Ebi	6,90 €
Eingelegte Garnelen / Pickled prawns	
N9. Ikura	8,50 €
Lachskaviar / Salmon caviar	
N10. Kreative Kreation unserer Sushi Chefs	8,50 €

| MAKI (8 STÜCK)

M20. Avocado	VEGAN	4,90 €
Avocado / Avocado		
M21. Kappa	VEGAN	3,90 €
Gurke / Cucumber		
M22. Sake		5,90 €
Lachs / Salmon		
M23. Tekka		6,90 €
Thunfisch / Tuna		
M24. Ebi		6,90 €
Eingelegte Garnelen / Pickled prawns		
M25. Fry Ebi		7,90 €
Gebackene Garnelen / Fried prawns		
M26. Anago		7,50 €
Gegrillter Salzwasseraal / Grilled sea-water-eel		
M27. Salmonskin		6,50 €
Gebackene Lachshaut / Grilled salmon skin		
M28. Kani		5,90 €
Surimi / Surimi		
M29. Tatar Tuna		6,90 €
Thunfisch, Lauchzwiebeln mit pikanter Sauce		

| INSIDE - OUT ROLLS (8 STÜCK)

U30. Alaska	9,90 €
Lachs, Avocado und Tobiko / Salmon, avocado and tobiko	
U31. Smoked Salmon vs. Apple	9,50 €
Schottischer Räucherlachs, Apfel, Koriander, Philadelphia und Unagi Sauce	
U32. Maguro	9,90 €
Thunfisch, Gurke, Philadelphia und Tobiko	
U33. Karaage	9,50 €
Gebackenes japanisches Hühnchen, Gurke, Mango, Philadelphia und Sesam	
U34. Ebi Tempura	9,90 €
Gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia und Sesam	
U35. Salmonskin	9,50 €
Gebackene Lachshaut, Gurke, Philadelphia und Sesam	
U36. Veggie VEGAN	9,50 €
Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel und Sesam	
U37. Hotategai	10,20 €
Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko	
U38. Tempura Aubergine VEGETARISCH	9,50 €
Aubergine im Tempuramantel, Mozzarella, Rucola und Sesam	
U39. Spicy Salmon	9,90 €
Pikanter Lachs, Mango, Dill und Shiso	

| SASHIMI

S40. Sashimi Tuna	18,90 €
Thunfisch auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse	
S41. Aburi Tuna	19,90 €
Thunfisch flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse	
S42. Sashimi Sake	17,90 €
Lachs auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse	
S43. Aburi Sake	18,90 €
Lachs flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse	
S44. Kokono's Deluxe	23,90 €
Lachs, Thunfisch, gegrillter Butterfisch und Jakobsmuschel auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse	

| KOKONO DELICACIES (8 STÜCK)

H50. Dragon Fire	15,50 €
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs	
H51. Phonix Fire	15,50 €
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfisch	
H52. Sizzling Temptation	14,90 €
Avocado im Tempuramantel, Mango, Feige, Philadelphia im Lachsmantel	
H53. Atula Ebi	15,50 €
Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt	
H54. Sake Fancy	14,90 €
Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit Feuerlachs	
H55. Futo Maki	12,20 €
6 Stück Big Rolls gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Spargel und Tobiko	
H56. "Figi" Veggie New Style	12,50 €
Feige, Spargel im Tempuramantel, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Seetang Salat	
H57. Special Veggie	14,90 €
Kreative Kreation unserer Sushi Chefs !!!	
H58. Special Freestyle	16,90 €
Kreative Kreation unserer Sushi Chefs !!!	
H70. Salmon Fan	13,90 €
Pikanter Lachstatar, Mango, Gurke, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs und Tobiko	
H72. The Prime Avocado	14,90 €
Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Rucola, Mozzarella mit Avocado umwickelt	
H73. Smoked Salmon	13,90 €
Schottischer Räucherlachs, Mango, Mozzarella mit Avocado umwickelt	
H74. Anago meets Smoked Salmon	14,50 €
Knusprige Aal, Gurke, Rucola, Ingwer, Philadelphia bedeckt mit Räucherlachs und Lachskaviar	

| TEMPURA BIG ROLLS (10STÜCK)

T60. Salmon Tempura	15,50 €
Lachs, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße	
T61. Tuna Tempura	15,90 €
Tuna, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße	
T62. Hotategai Tempura	16,90 €
Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße	
T63. Vegie Tempura VEGETARISCH	14,90 €
Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel, Philadelphia	
T64. KOKONO Big Rolls	18,90 €
Lachs, Thunfisch, große Garnelen, Salzwasseraal, Avocado and Philadelphia	

| MENÜS

Menü 1: Maki Mix	15,50 €
8 Stk. Salmon Maki, 8 Stk. Tuna Maki, 8 Stk. Avocado Maki	
Menü 2: Salmon Love Set	18,50 €
8 Stk. Salmon Maki, 6 Stk. Salmon Nigiri	
Menü 3: Cali Maki	17,90 €
8 Stk. California Inside Out, 8 Stk. Tatar Tuna Maki, 8 Stk. Avocado Maki	
Menü 4: Alaska Adventures	21,90 €
8 Stk. Alaska Inside Out, 2 Salmon Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 2 Tiger Prawns Nigiri	
Menü 5: Blazing Love	23,90 €
10 Stk. Salmon Tempura, 2 Salmon Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 2 Tiger Prawns Nigiri	
Menü 6: Crispy Rocket	25,50 €
8 Stk. Dragon Fire, 2 Salmon Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 2 Tiger Prawns Nigiri	
Menü 7: Gift of Love	49,90 €
8 Stk. Special Freestyle, 8 Stk. Kani Maki, 4 Stk. Nigiri, 10 Stk. Tempura, Butterfish und Lachs Sashimi, Seetangsalat, Lachskaviar	
Menü 8: Perfect Strangers	69,90 €
8 Stk. Special Freestyle, 8 Stk. Spicy Salmon Inside Out, 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Kani Maki, 6 Stk. Nigiri, 10 Stk. Tempura, Butterfish und Lachs Sashimi, Seetangsalat, Lachskaviar	
Menü 9: Crazy Love Roll	132,90 €
Kreative Kreation unserer Sushi Chefs! "Killing Classics"	