

# monki

Königstraße 41, 90402 nuernberg  
+49 911 81673057

## KOMPLETTE SPEISEKARTE

### | LUNCH DONBURI SET

#### **Tori don** 13,00 €

Gegrilltes Hähnchen, Teriyakisaucе Grilled chicken, Teriyaki sauce

#### **Sake don** 13,00 €

Gegrillter Lachs, Teriyakisaucе Grilled salmon, Teriyaki sauce

#### **Ten don** 13,00 €

Frittiertes in Tempurateig Deep-fried in Tempura Classic | Garnelen und GemüseVegan | Gemüse Classic | prawn & vegetablesVegan | vegetables

#### **Katsu don** 13,00 €

Hähnchenschnitzel, Weißkohl, Limette, Tonkatsusauce und Senf Panko-breaded chicken cutlet, cabbage, lime, Tonkatsu sauce and mustard

#### **Kare don** 13,00 €

Japanisches Curry mit Hähnchenschnitzel, Karotten und Kartoffeln Japanese curry with chicken cutlet, carrots and potatoes  
\*gepökelt \*salted

### | LUNCH UDON BOWL

#### **Tempura udon** 14,00 €

Hausgemachte Udon-Weizennudeln, Shoyu-Brühe, Frittiertes in Tempurateig Homemade Udon noodles, Shoyu broth, deep-fried in Tempura dough Classic | Garnelen und GemüseVegan | Gemüse Classic | prawn & vegetablesVegan | vegetables

## | LUNCH RAMEN

### Lunch shoyu 13,00 €

Hühnerbrühe, Shoyu Tare, Weizennudeln, Schweine-Chasu, Ei, Naruto, Lauch, Zuckerschoten, Sprossen Chicken broth, Shoyu Tare, wheat noodles, pork-Chasu, egg Naruto, leek, snow peas, sprouts

### Lunch miso 13,00 €

Hühnerbrühe, Miso Tare, Weizennudeln, Schweine-Chasu, Ei, Mais, Lauch, Zuckerschoten, Sprossen Chicken broth, Miso Tare, wheat noodles, pork-Chasu, egg, corn, leek, snow peas, sprouts

### Lunch kara miso 13,00 €

Hühnerbrühe, Miso Tare, Weizennudeln, Schweine-Chasu, scharfes Hackfleisch, Lauch, Zuckerschoten, Ei, Sprossen Chicken broth, Miso Tare, wheat noodles, pork-Chasu, egg, leek, snow peas, sprouts

### Lunch shio 13,00 €

Hühnerbrühe, Shio Tare, Weizennudeln, Hühner-Chasu, Naruto, Lauch, Zuckerschoten, Ei, Sprossen Chicken broth, Shio Tare, wheat noodles, chicken-Chasu, Naruto, leek, snow peas, egg, sprouts

### Lunch vegan shoyu VEGAN 13,00 €

Gemüsebrühe, Shoyu Tare, Weizennudeln, Seidentofu, Tomate, Lauch, Zuckerschoten, Sprossen Vegetable broth, Shoyu Tare, wheat noodles, silky tofu, tomato, leek, snow peas, sprouts

### Lunch vegan miso VEGAN 13,00 €

Gemüsebrühe, Miso Tare, Weizenudeln, Seidentofu, Tomate, Lauch, Zuckerschoten, Sprossen Vegetable broth, Miso Tare, wheat noodles, silky tofu, tomato, leek, snow peas, sprouts

### Lunch vegan kara miso VEGAN 13,00 €

Gemüsebrühe, Miso Tare, Weizennudeln, scharfes Sojahackfleisch, Lauch, Zuckerschoten, Sprossen Vegetable broth, Miso Tare, wheat noodles, spicy minced soy meat, leek, snow peas, sprouts

## | WARM STARTERS

### Homemade stick gyoza 7,00 €

5 Stk./pcs. Gebratene Teigtaschen, wahlweise: Fried dumplings, selectable with: Classic | Schweinefleisch Ebi | Garnelen & Schweinefleisch Classic | pork Ebi | prawns & pork

### Kaarage 7,00 €

Frittiertes Hähnchen mit Nanbansauce (süß) oder Spicy Mayo Deep-fried chicken with Nanban sauce (sweet) or spicy mayo

### Daikon mochi VEGAN 7,00 €

Gebratener Reiskuchen mit Rettich, Sauce Fried rice cake with radish, sauce

### Agedashi tofu VEGAN 7,00 €

Frittierter Seidentofu, Dashi, geriebener Rettich Deep-fried silky tofu, Dashi broth, grated radish

### Edamame VEGAN 7,00 €

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz Steamed soy beans with sea salt

### Tempura platter 13,00 €

Frittiertes in Tempurateig, wahlweise: Deep-fried in Tempura dough, selectable with: Mix | Garnelen & GemüseVegan | GemüseEbi | Garnelen 3 Stk. Mix | prawn and vegetablesVegan | vegetablesEbi | Prawns 3 pcs.

### PoppukM VEGAN 7,00 €

Frittierter Mais in Tempurateig, Dashi Deep-fried corn Tempura dough, Dashi

### Katsu sando 11,00 €

Japanisches Hühnerschnitzel, Weißkohl im Toastbrot und Tonkatsusauce, Spicy Mayo Japanese chicken cutlet on toast, cabbage, Tonkatsu sauce, spicy mayo

### Crispy ebi 11,00 €

Frittierte Garnelen, Romanasalat, Ponzusauce, Spicy Mayo Deep-fried prawns, Romana salad, Ponzu sauce, spicy mayo

### Nasu VEGAN 7,00 €

Gegrillte Aubergine, Misoauce, Frühlingszwiebeln, Sesam Grilled eggplant, Miso sauce, spring onions, sesame

## | COLD STARTERS

**Ceviche** 15,00 €  
Wolfsbarsch-Ceviche, rote Zwiebeln, Limette, Koriander, Aji de Amarillo Sauce Sea bass Ceviche, red onions, lime, cilantro, Aji de Amarillo sauce

---

**Pico pico** 12,00 €  
Feines Lachs-Carpaccio mit Pico De Gallo Salmon Carpaccio, Pico De Gallo

---

**Spicy tuna tartar** 15,00 €  
Thunfischtartar, Avocadocreme, Crakers Tuna tartar, avocado creme, crackers

---

**Nori taco** 12,00 €  
3 Stk./pcs. Seetang-Tacos mit Avocadocreme & gemischtem rohem Fisch Nori Tacos with avocado creme & mixed raw fish

---

## | SALADS

**Horenso** VEGAN 9,00 €  
Blattspinat mit Seidentofu, Avocado, Tomate, Sesamsauce (groß) Leaf spinach with silky tofu, avocado, tomato, sesame sauce (large)

---

**Sashimi salad** 15,00 €  
Wildkräutersalat, gemischter roher Fisch vom Lachs, Thunfisch & Wolfsbarsch, Avocado, Wafu-Dressing (groß) Wild herb salad, mixed raw fish from salmon, tuna and sea bass, avocado, Wafu dressing (large)

---

**Kyuri** VEGAN 5,00 €  
Gurken Tataki, Sesam Crushed cucumber Tataki, sesame

---

**Kimchi** VEGETARISCH 5,00 €  
Chinakohl, Kimchibase Chinese cabbage, Kimchibase

---

## | TSUKE-UDON

**Tsuke-udon tempura** 16,00 €  
Kalte dünne hausgemachte Udon-Weizennudeln mit Dashi Dipping Sauce und frittierte Garnele und Gemüse im Tempurateig Cold thin homemade Udon wheat noodles with Dashi sauce for dipping and deep-fried prawn & vegetables in Tempura dough

---

**Tsuke-udonvegan** VEGAN 16,00 €  
Kalte dünne hausgemachte Udon-Weizennudeln mit Dashi Dipping Sauce und frittiertes Gemüse im Tempurateig Cold thin udon noodles with Dashi sauce for dipping and deep-fried vegetables in Tempura dough

---

## | MAIN DISHES

### Tori

**16,00 €**

Gegrilltes Hähnchen von der Keule, mit saisonalem Gemüse, Teriyakisauce und Reis Grilled chicken from the leg with seasonal vegetables, Teriyaki sauce and rice

---

### Sake

**20,00 €**

Gegrilltes Lachsfilet von "Label Rouge", mit saisonalem Gemüse, Teriyakisauce und Reis Grilled "Label Rouge" salmon with seasonal vegetables, Teriyaki sauce and rice

---

### Katsu tori

**16,00 €**

Japanisches Hühnerschnitzel von der Keule mit Weißkohl, Sesamsauce, Zitrone, Tonkatsusauce, Senf und Reis Japanese Panko-breaded chicken cutlet from the leg, cabbage, lime, Tonkatsu sauce, mustard and rice

---

### Katsu curry

**17,00 €**

Japanisches Curry mit Hähnchenschnitzel, Karotten, Kartoffel und Reis Japanese curry with chicken cutlet, carrots, potatoes and rice

---

### Maze udon

**VEGETARISCH****16,00 €**

Dünne hausgemachte Udon-Weizennudeln in buttriger Soja-Pilze-Sauce, Shiitake, Kräuterseitlinge, Spinat, Nori Thin home-made Udon wheat noodles in buttery mushroom soy sauce, Shiitake, king trumpet mushrooms, spinach, Nori Classic | vegetarischEbi | Garnelen Classic | veggieEbi | prawns

---

## | RAMEN

**Tonkotsu shoyu** 15,00 €

Cremige Schweinebrühe, Shoyu Tare, Weizennudeln, Schweine-Chasu, Ei, Spinat, Morcheln, Lauch, Nori Creamy pork broth, Shoyu Tare, wheat noodles, pork Chashu, egg, spinach, morels, leek, Nori

**Tonkotsu** 15,00 €

Cremig-deftige Schweinebrühe, Shio Tare, Weizennudeln, Schweine-Chashu, Ei, Morcheln, Lauch, Nori Creamy pork broth, pork-Chasu, egg, Nori, leek, morels

**Spicy tan tan** 15,00 €

Hühnerbrühe, Miso Tare, Weizennudeln, scharfes Schweinehackfleisch, Schweine-Chashu, Ei, Lauch, Sprossen (auch mit Hühner-Chasu erhältlich) Chicken broth, Miso Tare, wheat noodles, spicy minced pork, pork Chashu, egg, leek, sprouts (also available with chicken-Chasu)

**Classic shoyu** 15,00 €

Hühnerbrühe, Shoyu Tare, Weizennudeln, Schweine-Chasu, Ei, Naruto, Sprossen, Spinat, Spargel, Shiitake, Lauch (auch mit Hühner-Chasu erhältlich) Chicken broth, Shoyu Tare, wheat noodles, pork Chashu, egg, Naruto, sprouts, spinach, asparagus, Shiitake mushrooms, leek (also available with chicken-Chasu)

**Yuzu shio** 15,00 €

Hühnerbrühe, Shio Tare, Weizennudeln, Hühner-Chashu, Ei, Spargel, Shiitake, Spinat, Lauch, Sprossen, Tomate, Yuzupaste (auch mit Schweine-Chashu erhältlich) Chicken broth, Shio Tare, wheat noodles, chicken Chashu, egg, asparagus, Shiitake mushrooms, spinach, leek, sprouts, tomato, Yuzu paste (also available with pork-Chashu)

**Awase miso** 15,00 €

Hühnerbrühe, Miso Tare, Weizennudeln, Schweine-Chasu, Ei, Sprossen, Spargel, Shiitake, Mais (auch mit Hühner-Chasu erhältlich) Chicken broth, Miso Tare, wheat noodles, egg, sprout, asparagus, Shiitake mushrooms, corn (also available with chicken-Chasu)

**Vegan shoyu** VEGAN 14,00 €

Gemüsebrühe, Shoyu Tare, Weizennudeln, Seidentofu, Spinat, Spargel, Sprossen, Shiitake, Lauch, Tomate Vegetable broth, Shoyu Tare, wheat noodles, silky tofu, spinach, asparagus, sprouts, Shiitake mushrooms, leek, tomato

**Vegan miso** VEGAN 14,00 €

Gemüsebrühe, Miso Tare, Weizennudeln, Seidentofu, Spinat, Spargel, Sprossen, Shiitake, Lauch, Tomate VVegetable broth, Miso Tare, wheat noodles, silky tofu, spinach, asparagus, sprouts, Shiitake mushrooms, leek, tomato

**Vegan spicy** VEGAN 15,00 €

Gemüsebrühe, Miso Tare, Weizennudeln, scharfes Sojahackfleisch, Spargel, Spinat, Sprossen, Lauch, Tomate Vegetable broth, Miso Tare, wheat noodles, spicy minced soy meat, asparagus, spinach, sprouts, leek, tomato \*enthält Erdnüsse & Sesam  
\*\*enthält Fischerzeugnisse \*contains peanuts & sesame \*\*contains fish products

## | TOPPINGS

**Scharfes sojahackfleisch vegan** VEGAN 3,00 €

Spicy soy mincemeat

## | DESSERTS

### Mango sago VEGAN

**6,00 €**

Mango-Cocos-Sagoperlen-Pudding Mango coconut Tapioka pearls pudding

---