

Z2Christophstraße 41, 50670 koeln
+49 221 42083083**KOMPLETTE SPEISEKARTE****| VORSPEISE**

Nr.6 Lachstataki	17,50 €
Angebratenes Lachsfilet mit Sesamkruste serviert mit hausgemachten Sauce	
Nr.7 Tunatataki	19,50 €
Angebratenes Thunfischfilet mit Sesamkruste serviert mit hausgemachten Sauce	
Nr. 8 Salat cá hớt lươn - Lachstatar	16,30 €
Tatar vom Lachs, garniert mit Avocado, Tobiko und einer hausgemachten Sauce	
Nr. 9 Wantan Súp - Wantan Suppe	8,30 €
Eine feine Suppe mit traditionellen Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch, garniert mit Koriander und Schnittlauch	
Súp kem dĩa - Cremige Kokos Suppe	0,00 €
Cremige Kokossuppe mit Tom-Yum, Pilzen, garniert mit Kräutern	
Canh chua - Tuyen Quang Style	0,00 €
Kräftige Hühnerbouillon, Cherry Tomate, Ingwer, Schnittlauch, Koriander und Dill, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft	
Nr. 15 Salat rong biển - Seetang Salat	16,30 €
Seetang mit Lachs und Avocado serviert und Sesam-Topping	
Nr. 16 Chả giò a la Mama - Frühlingsrollen	12,30 €
Frühlingsrollen mit feingehackten Garnelen, Schweinefleisch, Beilagen Salat, dazu Erdnüsse und einen Süßsaures Dip	
Nr. 17 Ca Hoi Vien Chien - Homemade Salmonball	9,50 €
Hausgemachte Lachsbällchen mit einen beilagen Salat, Erdnüsse und einen Süßsaures Dip	
Nr. 18 Wantan chiên - Gebackene Wan Tan	9,50 €
Teigtaschen mit Schweinefleisch, beilagen Salat, dazu Erdnüsse und einen Süßsaures Dip	
Nr. 19 Gà xiên - Hühnerspieße	9,50 €
Hühnerspieße, beilagen Salat, dazu Erdnüsse und einen süß-sauren Dip	
Gỏi cuốn - Sommerrollen	0,00 €
Traditionelle, hausgemachte Sommerrollen mit verschiedenem Salat, Radicchio, Rucola und Erdnüssen, gerollt in Reispapier mit eine Limetten-Ingwer-Sauce	
Salat mix	0,00 €
Knackige Salate, Radicchio, Rucola, Cherry Tomate, Sprossen, gerostete Erdnüsse, Olivenöl und Shiso Purple, verfeinert mit der hausgemachten Chili-Limetten	
Salat xoài - Mango Salat	0,00 €
Mango, Rucola, Cherry Tomate, gerostete Erdnüsse, Olivenöl und Shiso Purple, verfeinert mit der hausgemachten Chili-Limetten	
Nr. 47 Nộm u ẹ Papaya Salat	0,00 €
Grüne vietnamesische Papaya, Tomaten, Erdnüsse, frische Kräuter, Garnele, abgeschmeckt mit eine Chili-Limetten	
Phở	0,00 €
Der beliebte Klassiker in der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Rind und Huhn, garniert mit Frühlingszwiebeln und Koriander.	
Bún trộn - Reisnudel Bowl	18,10 €
Warme Reisnudeln mit frischem Kräutersalat, Rucola, und Shiso Purple mit einem Ingwer Limetten Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen.	
Hai Phong Style Nudeln	17,00 €
Die Bandnudeln aus Hai Phong werden mit asiatischen Gemüse, Bohnen, Kurkuma, Koriander, Shiso Purple, Röstzwiebeln und Erdnüssen serviert. Abgeschmeckt wird das Gericht mit traditionellen hausgemachten Spezielsauce.	
Bánh canh (Tuyen Quang Style)	0,00 €
Vietnamesische Udon nudeln in einem pikanten Hühnerfond, Cherrytomaten, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Koriander und Dill,	

HAUPTSPEISE

Nr. 50 Cà ri gà - Curry Huhn (Tuyen Quang Style)	17,50 €
Hühnerfleisch mit frischer Ananas, Kräuterseitlingen, Champignons, Kokosmilch, Kräutersalat, rotem Curry, Erdnüsse und verfeinert mit einem Ingwer Limetten Dressing, serviert mit Reis.	
Nr. 51 Phở gà sà dă - Kokos Nudel Huhn (Tuyen Quang Style)	18,50 €
Hühnerbrust gebacken mit Reisbandnudeln, Salat, Kokosmilch, rotem Curry-Zimt, Anis und Ingwer Limetten Dressing, Erdnüsse.	
Nr. 52 Cà ri vế- Ente Curry (Tuyen Quang Style)	23,50 €
Knusprige Ente mit frischer Ananas, Kräuterseitlingen, Champignons, Kokosmilch, Kräutersalat, rotem Curry, Erdnüsse und Kräutern mit Reis	
Nr. 53 Phở Ếsà dă - Kokos Nudel Ente (Tuyen Quang Style)	23,50 €
Knusprige Ente mit Kokosmilch, rotem Curry, Zimt, Anis, Kräutersalat, Reisbandnudeln, Erdnüsse und Kräutern	
Nr. 54 Cơm vếXì dế - Ente Teriyaki (Tan Binh Style)	23,50 €
Knusprige Ente mit Chinakohl, Kräuterseitlingen, Kaiserschoten, Kräutern mit Reis	
Nr. 55 Phở ẾXì dế - Ente Nudel Teriyaki (Tan Binh Style)	23,50 €
Knusprige Ente mit Chinakohl, Kräuterseitlingen, Kaiserschoten, Kräutern mit Reisbandnudeln	
Nr. 56 Cà ri bò - Rindfleisch Curry (Tuyen Quang Style)	19,80 €
Geschnetzelt mit frischer Ananas, Kräuterseitlingen, Champignons, Kokosmilch, Kräutersalat, rotem Curry, Erdnüsse und Kräutern mit Reis	
Nr. 56a Z2 Style Entrecote Steak	29,80 €
Entrecote Steak mit Chinakohl, Kräuterseitlingen, Kaiserschoten, Kräutern und Reis	
Nr. 57 Phở bò sà dă - Rindfleisch Nudel Curry (Tuyen Quang Style)	19,80 €
Geschnetzelt Rindfleisch mit Kokosmilch, rotem Curry, Zimt, Anis, Salat, Reisbandnudeln, Erdnüsse	
Nr. 58 Cơm bò xì dế - Rindfleisch Teriyaki (Tan Binh Style)	19,80 €
Geschnetzelt Rindfleisch mit Chinakohl, Kräuterseitlingen, Kaiserschoten, abgeschmeckten mit Soja Balsamico, serviert mit Reis	
Nr. 59 Phở bò xì dế - Rindfleisch Nudel Teriyaki (Tan Binh Style)	19,80 €
Geschnetzelt Rindfleisch mit Chinakohl, Kräuterseitlingen, Kaiserschoten, abgeschmeckten mit Soja Balsamico, serviert mit Reisbandnudeln	
Nr. 60 Cơm cá hỏXì dế - Lachs Teriyaki (Tan Binh Style)	23,90 €
Gebratener Lachs, Chinakohl, Kräuterseitlingen, Dill, Schalotten, mit Soja Balsamico, serviert mit Reis	
Nr. 61 Cơm cá thu Balsamico - Thunfisch Teriyaki (Tan Binh Style)	27,90 €
Gebratener Thunfisch, Chinakohl, Kräuterseitlingen, Dill, Schalotten, mit Soja Balsamico, serviert mit Reis	
Nr. 62 Phở cá hỏXì dế - Lachs Nudel Teriyaki (Tan Binh Style)	23,90 €
Gebratener Lachs, Chinakohl, Kräuterseitlingen, Dill, Schalotten, mit Soja Balsamico, serviert mit Reisbandnudeln	
Nr. 63 Phở cá hỏCà ri - Lachs Nudel Curry (Tuyen Quang Style)	23,90 €
Gebratener Lachs mit Kokosmilch, rotem Curry, Zimt, Anis, Kaiserschoten, Kräuterseitlingen, Reisbandnudeln	
Nr. 64 Cơm cà ri tôm - Garnelen Curry (Tuyen Quang Style)	23,90 €
Garnelen mit frischer Ananas, Kräuterseitlingen, Champignons, Kokosmilch, Kräutersalat, rotem Curry, Erdnüsse und verfeinert mit einem Ingwer Limetten Dressing, serviert mit Reis.	
Nr. 65 Phở cà ri tôm - Kokos Nudel Garnelen (Tuyen Quang Style)	23,90 €
Garnelen mit Kokosmilch, rotem Curry, Zimt, Anis, Kaiserschoten, Kräuterseitlingen, Reisbandnudeln	
Nr. 70 Cơm cà ri u phả Tofu Curry (Tuyen Quang Style)	16,10 €
Würziger Tofu mit Kokosmilch, Kräuterseitlingen, Champignon, Kaiserschoten, saisonalem Gemüse, rotem Curry, Salat, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit Reis	
Nr. 71 Phở cà ri u phả Tofu Nudel Curry (Tuyen Quang Style)	16,10 €
Würziger Tofu mit Kokosmilch, Kräuterseitlingen, Champignon, Kaiserschoten, saisonalem Gemüse, rotem Curry, Salat, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit Reisbandnudeln	
Nr. 72 Bún chay - Reismudeln Tofu (Tuyen Quang Style)	16,10 €
Reismudeln mit Tofu und Salat, Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit Erdnüssen.	
Nr. 73 Cơm u phảXì dế - Tofu Teriyaki (Tuyen Quang Style)	16,10 €
Gebackener Tofu mit Chinakohl, Kräuterseitlingen, Kaiserschoten, Soja-Balsamico, Reis	
Nr. 74 Phở u phảXì dế - Tofu Nudel Teriyaki (Tuyen Quang Style)	16,10 €
Reisbandnudeln, Tofu, Chinakohl, Kräuterseitlingen, Kaiserschoten, Soja-Balsamico	

| NIGIRI

N3 Sake Lachs	7,80 €
N4 Feuer Sake Flambierte Lachs	7,80 €
N6 Hotate Gai Jakobsmuscheln	8,50 €
N7 Feuer Hotate Gai Flambierte Jakobsmuscheln	8,50 €
N8 Maguro Thunfisch	9,10 €
N9 Feuer Maguro Flambierte Thunfisch	9,10 €
N10 Tobiko Tobiko	8,50 €

| MAKI

M19 Dua chuot- Kapa Gurke	6,80 €
M20 Avocado	6,80 €
M23 Ca Hoi- Sake Lachs	7,80 €
M24 Ca nuong- Kabayaki Gegrilltes Fisch	7,80 €
M25 Tom chien- Fry Ebi Gebackene Scampi	7,80 €
M28 Da ca chien- Salmonskin	7,80 €
M29 Ca Ngu- Marugo Thunfisch	8,50 €

| INSIDE OUT

M30 Ca hoi- Alaska	14,50 €
Lachs, Avocado und Tobiko	
M33 Chay- Veggie VEGETARISCH	14,50 €
Avocado, Frischkäse, Gurke und Sesam	
M34 Ca ngu- Maguro	15,50 €
Tuna, Avocado und Tobiko	
M35 So- Hotate Gai	15,50 €
Jakobsmuschel, Avocado und Tobiko	
M36 Da Ca -Salmon Skin	14,50 €
Gebackene Lachshaut, Gurke, Avocado, Frischkäse und Sesam	
M37 Tom Chien- Ebi Tempura	14,50 €
Fry Ebi, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam	

| SPECIAL ROLLS

M40 Lachs- Aburijaki	18,50 €
Gebackene Lachshaut, Avocado, Mango, Frischkäse und bedeckt mit Feuerlachs	
M42 Crispy Tiger	18,50 €
Fry Ebi, Avocado, Mango, Frischkäse und bedeckt mit gegrillten Fisch	
M43 Tunacado	20,50 €
Tuna, Avocado und bedeckt mit Lachs	
M44 Vulkan of salmon skin	18,50 €
Gebackene Lachshaut, Avocado, Mango, Frischkäse und bedeckt mit Jakobsmuschel und Tobiko	
M45 Ebi Avocado	18,50 €
Fry Ebi, Frischkäse, Avocado, Mango und bedeckt mit Avocado	
M46 Special Veggie VEGETARISCH	18,50 €
Avocado, Mango, Frischkäse und bedeckt mit Avocado	
M47 Ebi Tuna	18,50 €
Fry Ebi, Avocado, Mango, Frischkäse und bedeckt mit Tuna	

| TEMPURA ROLLS

T50 Ca Ngu- Tuna	18,80 €
Thunfisch, Avocado und Frischkäse	
T51 Ca Hoi- Lachs	18,50 €
Lachs, Avocado und Frischkäse	
T52 So Diep- Hotate Gai	19,80 €
Jacobmuschel, Avocado und Frischkäse	
T53 Cuon chien Dac Biet- Special Roll	20,50 €
Thunfisch, Lachs, Avocado und Frischkäse	
T54 Cuon Chien Chay- Veggie	18,50 €
Avocado, Gurke und Frischkäse	
T55 Tom Chien- Fry Ebi	18,50 €
Fry Ebi, Avocado und Frischkäse	

| SASHIMI

S1 Ca Ngu- Tuna	36,50 €
S2 Ca Hoi- Lachs	34,50 €
S3 Mix	36,50 €
Lachs und Tuna	

| SUSHI MENUES

Menü 1	16,50 €
2 Lachs Nigiri, 1 Maki Avocado und 1 Maki Fry Ebi	
Menü 2	20,50 €
6 Stück Fry Big Roll gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Avocado und 3 Nigiris mit Thunfisch, Lachs und Jacobmuschel	
Menü 4	20,50 €
Inside-out mit Fry Ebi, Avocado, bedeckt mit Feuerlachs und 2 Nigiris Lachs	
Sushi for 2	55,00 €
1 Special Roll, 1 Tempura Roll, Seetang-Salat, 4 Nigiris	
Sushi for 3	71,80 €
2 Special Roll, 1 Tempura Roll, Seetang-Salat, 6 Nigiris und 1 Maki	