

NOORY STARTER

1 Edamame (vegan)

gedämpfte japanische Sojabohnen mit Himalayasalz

5,9

2 Wakame (vegan)

traditioneller frischer Seetang-Salat mit Sesam

5,9

3 Kimchi

hausgemachter fermentierter Chinakohl, gewürzt mit Chili, Knoblauch und Ingwer

5,9

4 Süßkartoffel Pommes (vegetarisch)

mit einer hausgemachte Wasabi-Mayo

5,9

5 Miso-Suppe (vegan)

herzhafte Miso-Suppe mit Seidentofu und Seetang, verfeinert mit Lauchzwiebeln

5,9

6 Tora-Suppe (leicht scharf)

feines Garnelen-Tatar mit Cherrytomaten, Ananas, Lauch und Dill, abgerundet mit einem Hauch Chili

6,9

7 Gyoza (vegane Option)

gefüllte Teigtaschen mit Hähnchenfüllung, dazu eine Soja-Dip (vegan mit Gemüse)

6,9

8 Kakuni

marinierter & geschmorrtter Schweinebauch mit fein geschnittenem Lauch und Senf-Dip

6,9

9 Zen Garden

Wildkräutersalat, verfeinert mit Avocado, Orange und Walnüsse, abgerundet mit einem Ponzu-Vinaigrette

mit

Tofu	10,9
Huhn	11,9
Rind	13,9
Lachs	13,9
Garnelen	14,9

NOORY STARTER

91 Yakitori Spieße

zwei selbstgemachte Hähnchenspieße mit
Teriyakisoße und Sesam

6,9

92 Crispy Garnelen

zwei lange Garnelen ummantelt mit Flakes,
dazu eine hausgemachte Chili Mayo

7,9

93 Gunkan Tatar (Lachs/Thunfisch)

zwei würzig marinierte Lachs- o. Thunfischtatar
umwickelt mit Gurkenstreifen

6,9/7,9

94 Ibodai on Fire

flambierter Butterfisch auf Avocado-Tomaten Mix

6,9

95 Noory Fried Chicken

vier panierte Hähnchenschenkel frittiert,
dazu eine hausgemachte Gochujang-Soße

7,9

NOORY RAMEN

10 Miso Ramen (vegan möglich)

Brühe auf Miso-Basis, Pak-Choi, Mais, Frühlingszwiebeln, Tofu, Wakame, 1/2 Ei und ein Noriblatt
13,9

11 Tantanmen

Brühe auf Miso-Basis, mit scharfem Schweinehack, 1/2 Ei, Chiliöl, Pak-Choi, Wakame, Sojasprossen, Mais, und Frühlingszwiebeln
14,9

12 Tantanmen Vegan

Brühe auf Miso-Basis, Tofu in Chiliöl, Pak-Choi, Sojasprossen, Wakame, Mais und Frühlingszwiebeln
14,9

13 Negi Shoyu

Brühe auf Sojasoße mit geräucherten Hühnerwürfeln, Chili - Sesamdressing, fein geschnittenem Lauch und Frühlingszwiebeln
14,9

14 Shio

Brühe auf Salzwasser mit geräuchertem Huhn, Mais, 1/2 Ei, fein geschnittenem Lauch, Bonitoflocken und ein Noriblatt
15,9

15 Shoyu

aromatische Brühe auf Basis von Sojasoße, serviert mit Schweinescheiben, Sojasprossen, Wakame, Frühlingszwiebeln und einem 1/2 Ei
15,9

16 Tonkotsu

cremige Schweinebrühe, geschmorter Schweinebauch, Chashu, Sojasprossen, Knoblauchöl, Pak-Choi, Frühlingszwiebeln, 1/2 Ei und ein Noriblatt
16,9

Extras

1/2 Ei	1,5
Portion Reis	2,5
Portion Nudeln	3
Portion Chashu	3,5

NOORY ROLLS MENU

30 THE VEGAN

1 x Noorys Vegan (10 Stück)
1 x Rettich Nigiri (2 Stück)
1 x Kappa/Paprika Maki (8 Stück)
1 x Wakame

21,9

32 NOORY'S FAVOURITE

1 x Protein Roll (8 Stück)
1 x Rettich Maki (8 Stück)
1 x Sake Nigiri (2 Stück)

27,9

34 KEMURI

1 x Surimi/Avocado Maki (8 Stück)
1 x Kappa/Rettich Maki (8 Stück)
1 x Ebi Tempura (10 Stück)
1 x Sake Nigiri (2 Stück)
1 x Maguro Nigiri (2 Stück)
1 x Ibodai Nigiri (2 Stück)
3 Stück Crispy Ebi

37,9

36 CHIKIN

1 x Chikin Inside-Out (8 Stück)
1 x Avocado/Lachs Maki (8 Stück)
3 Scheiben Lachs Sashimi

21,9

31 THE ONE

1 x Sakado Inside-Out (8 Stück)
1 x Surimi Maki (8 Stück)
3 Scheiben Thunfisch Sashimi

21,9

33 SURF & TURF

1 x Bulls Eye (8 Stück)
1 x Lachs/Avocado Maki (8 Stück)
1 x Kappa Nigiri (2 Stück)

27,9

35 Unagi Dream

1 x Noory Dragon (8 Stück)
1 x Unagi Nigiri (2 Stück)
1 x Avocado/Gurke Maki (8 Stück)

29,9

37 UMI-SALAT (scharf)

knackiger Paprika, Rettich, lila Zwiebeln, Koriander,
Lachs, Thunfisch und Butterfisch in Chili-Limetten-Vinaigrette,
dazu Glasnudeln

16,9

NOORY GRILL

GOKAN - 5 SINNE

eine erlesene Harmonie aus grünem Spargel, Kräuterseitlingen, wildem Brokkoli, Zuckerschoten, Paprika und jungen Möhren im Wok geschwenkt und mit duftendem Reis serviert

40 UMI FLAVOUR (SPICY)

unvergleichlich asiatische Soße mit scharf/säuerlicher Note
(Empfehlung: Garnelen/Lachs)

41 Barbecue

exotische Noten verleihen der beliebten Soße einen asiatischen Touch
(Empfehlung: Tofu, Huhn, Rind)

42 BATA DREAM

auf der Zunge zergehende Buttersoße
(Empfehlung: Rind)

43 UME JOY

perfekt abgestimmte Pflaumensoße
(Empfehlung: Barbarie Ente)

44 TERIYAKI SEASON (VEGAN)

intensiv würzig, leicht süß, etwas salzig, vollmundig
(Empfehlung: passt zu allem)

Mit

Tofu	15,9
Huhn	18,9
Rind	22,9
Barbarie Ente	22,9
Garnelen	24,9
Lachs	23,9

NOORY DESSERT

50 MOCHI (vegan)

Mochi Eis serviert mit Mangosoße, Himbeeren und Minze

5,9

51 KOKOS BRULEE (vegan)

erfrischender Kokospudding mit knuspriger Karamellkruste

5,9

52 YIN YANG (vegetarisch)

Bio Naturjogurt mit schwarzem Klebreis serviert mit einer cremigen Kokosoße und Himbeeren

5,9

*Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

NOORY SUSHI

20 MAKI

(8 Stück)

a KAPPA Gurke	5,2
b AVOCADO Avocado	5,5
c RETTICH Rettich	5,2
d PAPRIKA Paprika	5,2
e SAKE Lachs	6,5
f SURIMI Surimi	6,5
g MAGURO Thunfisch	6,9

21 NIGIRI

(2 Stück)

a SAKE Lachs	5,9
b MAGURO Thunfisch	6,5
c IBODAI Butterfisch	6,5
d UNAGI Süßwasser-Aal	6,5
e KAPPA Gurke	4,2
f AVOCADO Avocado	4,5

22 SASHIMI

(5 Scheiben)

a SAKE Lachs	11,9
b IBODAI Butterfisch	12,9
c MAGURO Thunfisch	13,9

23 CRUNCHY ROLLS

(10 Stück)

a SAKE TEMPURA Lachs, Avocado	14,9
b CHICKEN TEMPURA Hähnchen, Avocado	14,9
c MAGURO TEMPURA Thunfisch, Avocado	15,9
d TOFU TEMPURA Tofu, Avocado, Gurke	13,9
e EBI TEMPURA Garnelen, Rettich	14,9

24 INSIDE-OUT

(8 Stück)

a SAKADO I.O. Lachs, Avocado, Sesam	12,9
b TOFU ROLL (VEGAN) Tofu Tempura, Avocado, Gurke Sesam	11,9
c EBI ROLL Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam	12,9
d CHICKIN ROLL Hähnchen, Avocado, Frischkäse, Sesam	12,9
e GREEN GARDEN (VEGAN) Rucola, Süßkartoffel, Gurke, Avocado	12,9

NOORY'S SIGNATURE ROLLS

25 NOORYS VEGAN Avocado, Tofu Tempura, Rettich und Gurke (10 Stück)	14,9
26 BULLS EYE flamb. Carpaccio, Garnelen, Spargel, Avocado, Frischkäse (8 Stück)	17,9
27 PROTEIN ROLL flamb. Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke (8 Stück)	18,9
28 NOORY DRAGON flamb. Unagi, Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse (8 Stück)	20,9

NOORY GETRÄNKE

COCKTAIL

MIDORI SOUR 11,5
Midori - Gin - Limette - Sirup - Foamer

BIG APPLE 11,5
Vodka infundiert mit Apfel - Limette,
Ingwer - Sirup

GREEN LATERN 11,5
Gin infundiert mit Premium Thai Tea -
Limette - Sirup - Foamer

FUJI BASIL 11,5
Gin - Basil - Limette - Sirup - Foamer

WHISKY SOUR 11,5
Japanischer Whisky - Sirup - Limette
- Foamer

PORNSTAR MARTINI 11,5
Vanille Vodka - Maracuja - Limette -
Passao - Foamer

ESPRESSO MARTINI 11,5
Espresso - Vodka -Kahlua - Sesamöl
- Foamer

SAKURA BREEZE 10,5
Lillet Rose - Wildberry - Limette

GIN TONIC 10,5
Gin - Tonic Water - Limette

HOT OR COLD

PREMIUM SAKE 0,15l/0,3l 7,5/13,5

BEER

FRISCH GEZAPFTES BIER
Warsteiner 0,3l/0,5l 5,-/6,5

FLASCHENBIER
Tiger Bier 5,-
Blanc 5,-
Warsteiner Alkoholfrei 5,-

WATER

EL PURO 0,25l/0,75l 3,-/7,-

FRUCHTSAFT- ODER SCHORLE

Apfel, Maracuja, Lychee,
Mango, Ananas, Rhabarber
0,2l/0,4l 3,5/5,5

HOMEMADE

TOKIO CLASS 5,9
Frisch gepresste Limette - Soda - Rohrzucker

KYOTO FLOWER 5,9
Lychee - Limette - Holunderblüte -
Blue Butterfly

OSAKA WAY 5,9
Japanischer Sencha - Limette -
Grüner Apfel - Rohrzucker

MIYAZAKI 5,9
Mango - Soda - Limette -Rohrzucker

Yokohama 5,9
Yuzu-Tee infundiert mit Kumquat - Soda - Limette -
Rohrzucker

SAN-SAKAI 5,9
Hibiskustee - Himbeere - Limette - Rohrzucker

KAGOSHIMA 5,9
Bio Matcha - Tonic - Ginger Ale - Limette -
Rohrzucker

TEA

BONSAI GARDEN 5,5
Zitronengras - Ingwer - Minze - Limette - Rohrzucker

GEISHA TEA 5,5
Hibiskus - Limette - Rosenblüte - Rohrzucker

RICE ON PAN 5,5
Grüner Tee - Pandanblatt - gerösteter Reis

GREEN SENCHA 5,2
Japanischer Sencha

HOT OOLONG 5,2
traditioneller Oolong Blätter Tee

JASMIN RIVER 5,2
Jasminblätter-Tee

COFFEE

Espresso/Doppio 2,5/3,9
Café Crema 3,5