INSIDEASIA

Gottschedstr.6 04109 Leipzig
Tel. 0341/14990066 www.insideasia-leipzig.com

Vorspeisen/starters

1. Wan-Tan Suppe (Wan Tan Soup) [b,c]
hausgemachte Teigtaschen mit Garnelen-Hühnerfleischfüllung, klare Brühe, Koriander **4,50 €**

2. Kokosmilchsuppe (Coconut Soup) [b,d]
cremige, leicht saure Kokosmilchsuppe mit Champignons, Basilikum, Lauchzwiebeln und Koriander dazu a) Garnelen[c] **5,00 €** b) Hühnerfilet **4,50 €** c) Tofu[m] **4,50 €**

3. Glasnudelsuppe (Glas Noodle Soup) [b]
Leichte Brühe mit Lauch und Koriander dazu a) Garnelen[c] **5,00 €** b) Hühnerfilet **4,50 €**

4. Tom yam (Tom Yam Soup)[b,g]
Aromatische, saure & leicht scharfe Suppe mit Zitronengras, Champignons, Koriander dazu a) Lachs[b] **6,00 €** b) Garnelen[c] **5,50 €**

5. Vietnamesische Frühlingsrollen (Spring Rolls)[a,b,m]
a) mit Glasnudel-Karotten-Hackfleischfüllung in Reispapier gewickelt,
serviert mit Salat und hausgemachte Limetten-Sauce **4,90 €** b) vegetarisch **3,90 €**

6. Sommerrollen, 2 Stk. (Summer Rolls)[a,b,c]
a) mit Garnelen, Hühnerfilet, Reisnudeln, Salat und Omelett in Reispapier gewickelt dazu hausgem. Sauce **5,50 €** b) vegetarisch mit Tofu[m] **4,90 €**

7. Gegrillte Sate-Hühnerspieße (Grilled Chicken Skewers) [h]
mit hausgemachter Erdnuss-Sauce und Salat **6,00 €**

8. Mango Salat (Mango Salad) [b,c,m]
mit Mangostreifen, Garnelen, Hühnerfilet, Salat und Limetten-Sauce **7,50 €**

9. Glasnudel Salat (Glas Noodle Salad)
a) mit Garnelen[c], Hühnerfilet und Limetten-Sauce **7,50 €** b) vegetarisch mit Tofu[m] **6,50 €**

10. Seetang Algen Salat (Seaweed Salad)[i,7] **5,00 €**

11. Ebi-Tempura, 4 Stk. (Shrimp Tempura) [i,j]
mit Unagi-Sauce serviert und frischem Salat **6,50 €**

Hauptgerichte/mains

Huhn(chicken)

12. Knusprige Hühnerfiletstreifen (Crunchy Chicken Stripes)[i]
Auf Wunsch können die Filetstreifen auch in der Sauce mitgekocht werden,
serviert mit Duftreis und saisonalem Gemüse dazu wahlweise
a) Mango-Curry[b,d] b) Erdnuss-Curry[b,d,h] c) Rote Curry[b,d] d) Süß-Sauer-Sauce[11] **10,50 €**
e) fein-würzige Inside-Sauce[m] f) leicht-süße Hoisin-Sauce[m,i] **10,90 €**

13. Gegrillte Sate-Hühnerspieße (Grilled Chicken Skewers)
serviert mit Duftreis dazu wahlweise a) Erdnuss-Sauce und Salat[h] **8,50 €**
b) Mango-Curry und Gemüse[b,d] c) Süß-Sauer-Sauce und Gemüse[11] **8,90 €**

14. Gebratene Hühnerfiletstreifen (Stir-fried Chicken Stripes)[b]
unsere Empfehlung: mit Reisnudeln, serviert mit Salat und hausgemachter
Limetten-Sauce **10,50 €**

15. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch (Fried Noodles w/ Chicken)[m,i]
(auf Wunsch mit knusprigem Hühnerfleisch), mit Gemüse (Sprossen, Karotten o.Ä.) **10,90 €**

16. Pho Ga – Bandnudelsuppe mit Hühnerfiletstreifen[b,m] 10,90 €
(auf Wunsch mit Reisnudeln) mit würziger Brühe, serviert mit Lauchwiebeln und Koriander

Ente(duck)

17. Ente kross (crispy Duck)
serviert mit Duftreis (auf Wunsch mit Reisnudeln) und saisonalem Gemüse
dazu wahlweise a) Rotes Curry[b,d,i] b) Mango-Curry[b,d,l]
c) Erdnuss-Curry[b,d,h,i] d) Süß-Sauer-Sauce[11] **11,50 €**
e) fein würzige Inside-Sauce[m] f) leicht süße Hoisin-Sauce[m,i] **11,90 €**

18. Gebratene Nudeln mit Ente kross (Fried Noodles w/ Crispy Duck)[m,i]
mit saisonalem Gemüse (Sprossen, Karotten, o.Ä.) **11,90 €**

Rind(beef)

19. Gebratenes Rindfleisch (Stir-fried Beef)[b]
Unsere Empfehlung: Bun Bo Xa Ot – gebratenes Rindfleisch, serviert mit frischem Salat,
Reisnudeln, Limetten-Sauce, Kräuter, Röstzwiebeln **11,50 €**

Alternativ serviert mit Duftreis, saisonalem Gemüse sowie wahlweise
a) Rote Curry[b,d] b) Mango-Curry[b,d] c) Erdnuss-Curry [b,d,h] **11,50 €**
d) Inside-Sauce[m] **11,90 €**

20. Pho Bo – Bandnudelsuppe mit feinem Rindfleisch[b,m]
(auf Wunsch auch mit Reisnudeln), mit kräftiger Brühe, serviert mit Lauchzwiebeln und
Koriander **11,50 €**

Schwein(pork)

21. Vietnamesische Frühlingsrollen[a,b,m,i](Spring Rolls)
mit Glasnudel-Karotten-Hackfleischfüllung in Reispapier gewickelt, serviert mit Salat, Reisnudeln und hausgemachte Limettensoße **10,50 €**

Meeresfrüchte (seafood)

22. Garnelen Curry (Shrimp Curry)[b,d,c] 13,00 €
Garnelen (gekocht oder frittiert), serviert mit rotem Curry, Duftreis und saisonalem Gemüse

23. Gebratene Garnelen mit Inside-Sauce (Stir-fried Shrimps)[b,d,m,c]
serviert mit Duftreis und saisonalem Gemüse **13,00 €**

24. Lachs Tempura Curry (Crunchy Salmon Tempura Curry)[b,d,i]
serviert mit rotem Curry, Duftreis und saisonalem Gemüse **13,00 €**

Vegetarisches (vegetarian)

25. Gebratener Tofu (Stir-fried Tofu)[h,m]
Serviert mit Duftreis (auf Wunsch mit Reisnudeln) und saisonalem Gemüse
wahlweise mit a) Mango-Curry b) Erdnuss-Curry[h] c)rotem Curry **8,90 €**
d) hausgemachte fein würzige Inside-Sauce **9,50 €**

26. Tofu Tempura (Crunchy Tofu Tempura)[i,m]
serviert mit hausgemachter Inside-Sauce, Duftreis und saisonalem Gemüse **9,50 €**

27. Pho Chay – Vegetarische Bandnudelsuppe[m]
mit wahlweise saisonalem Gemüse oder Tofu **9,50 €**

28. Gebratene Nudeln mit Gemüse (Fried Noodles w/ vegetables)[m,i] 8,90 €
alternativ mit Tofu **9,50 €**

Veganes (vegan)

29. Veganes Chicken Curry[m]
(Like-Meat Chicken aus Soja, reich an Proteinen) wahlweise mit Mango- oder Erdnuss[h]-Curry dazu Duftreis und Gemüse, alternativ mit Inside-Sauce **11,90 €**

30. Vegane knusprige Ente (Vegan Crispy Duck)[m]
aus Sojaprotein wahlweise mit Mango-, Erdnuss[h]-, rotem Curry oder Süß-Sauer-Sauce dazu Gemüse und Duftreis **,** alternativ mit Hoisin- oder Inside-Sauce **12,90 €**

31. Veganes Rindfleisch (Vegan Beef)[m]
aus Sojaprotein wahlweise mit Mango-, Erdnuss[h], oder rotem Curry,
serviert mit Gemüse und Duftreis, alternativ mit Inside-Sauce **12,90 €**

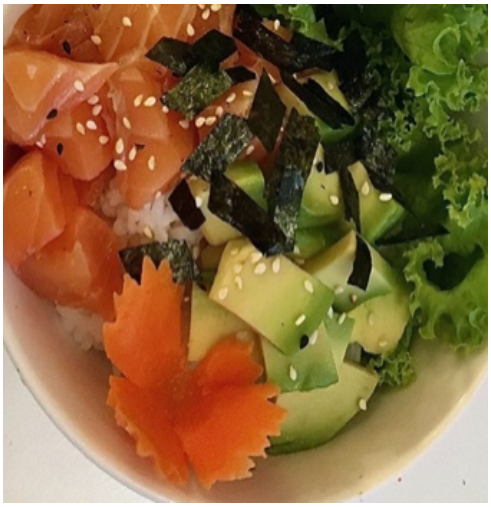
32. Vegane Garnelen (Vegan Shrimps)[m]
aus Sojaprotein wahlweise mit Mango-, Erdnuss[h], oder rotem Curry,
serviert mit Gemüse und Duftreis alternativ mit Inside-Sauce **12,90 €**

Saisonales Special

33. Korean Spicy Fried Chicken[f], groß
Koreanisch-inspirierte, knusprige Chicken Wings, vermischt mit einer hausgemachten süß-scharfen Sauce (auf Wunsch auch separat zum Dippen bestellbar), serviert mit eingelegtem Gemüse und Pommes oder Reis **13,90 €**

34. Soy Garlic Fried Chicken[f,m], groß
knusprige Chicken Wings, vermischt mit
einer hausgemachten Honig-Soja-Knoblauch Sauce
(auf Wunsch auch separat zum Dippen bestellbar),
serviert mit eingelegtem Gemüse und Reis **13,90 €**

Zusätzliche Option
Kleine Probier-Portion, ohne Beilagen 7,90 €
wahlweise, spicy oder Soy Garlic
auf Wunsch mit Beilage (+3,00 €)



Inside-Bowls

A) Sake Sushi Bowl[b,f]
reichhaltige Bowl, mit frischem Sushireis, Edamame, Gurke, Avocado, hausgemachter Teriyaki-Sauce, Nori-Blätter und frischen Lachsstreifen **15,00 €**

B) Mixed Sashimi Bowl[b,k,f]
reichhaltige Bowl, mit frischem Sushireis, Gurke, Avocado, hausgemachter Teriyaki-Sauce, Nori-Blätter und frischen Lachsstreifen, Thunfischstreifen sowie Garnelen Tempura (2Stk.) **17,90 €**

C) Sate Chicken Bowl[h,f]
deftige Bowl, mit frischem Duftreis, Salat saisonalem Gemüse (gebraten), Röstzwiebeln, hausgemachter Erdnuss-Sauce und gegrillten Hühnerspießen (2 Stk.) **11,90 €**

D) Vegane Sushi-Bowl[f]
Reichhaltige Bowl, mit frischem Sushireis, Edamame, Gurke, Avocado, Sesamöl, hausgemachter Teriyaki-Sauce, Nori-Blätter und veganen Garnelen **13,50 €**

Sushi-Menüs

M1. Maki-Mix [b,l] **11,00 €**
Lachs-Maki, Thunfisch-Maki & Gurke-Maki je 6 Stück

M2. Standard [b,c,l] **11,00 €**
Lachs-Maki 6 Stück, je ein Nigiri Lachs, Thunfisch, Oktopus, Surimi

M3. Favorite [b,c,l] **14,00 €**
Gurke-Maki, Krebsfleisch-Maki je 6 Stück, je 2 Nigiri Lachs, Thunfisch

M4. Nigiri Deluxe [b,l] **20,00 €**
je 2 Nigiri Lachs, Thunfisch, Garnelen, Süßwasser Aal & Oktopus

M5. Premium [b,c,f,i] **18,50 €**
2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Garnele, Lachs-Maki (6 Stück),
California- Inside Out (8 Stück)

M6. Maki Deluxe [b,c,i] **21,00 €**
Lachs-Maki, Thunfisch-Maki, California-Maki, Ebi-Maki,
Süßwasser-Aal Maki, Avocado-Maki je 6 Stück

M7. Basic [b,c,i] **21,00 €**
2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, Lachs-Maki, Thunfisch-Maki,
California-Maki, Avocado-Maki je 6 Stück

M8. Imperial [b,c,f,i] **22,50 €**
2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 2 Nigiri Weißfisch,
Lachs-Maki (6 Stück), California Inside Out (8 Stück)

M9. Inside Out Mix [b,c,f,i] **22,50 €**
Lachs Inside Out, California Inside Out, Thunfisch Inside Out je 8 Stück

M10. Sushi for 2 [a,b,c,j,i,m,6,7] **42,00 €**
Gurke-Maki, Surimi-Maki, Lachs-Maki je 6 Stück, California Avocado-
Inside Out, Lachs Avocado-Inside Out (je 8 Stück), Buddha Age Spezial
Rolle Lachs-Avocado (8 Stück), Nigiri Lachs, Nigiri Garnele,
Nigiri Thunfisch je 2 Stück

M10b. Sushi for 2 vegetarisch [i,j,m,6,7,11] **38,00 €**
Nigiri-Avocado, Nigiri-Gurke, Nigiri-Tofu je 2 Stück, Maki-Avocado,
Maki-Gurke, Maki-Möhrenstreifen je 6 Stück,
8 Stück Inside Out (Gurke, Avocado, Möhrenstreifen, Sesam),
8 Stück Inside Out (Rettich, Shitake-Pilz, Sesam),
Buddha Age Spezial Rolle 8 Stück vegetarisch

M11. Sushi for 3 [a,b,c,j,i,m,6,7,11] **60,00 €**
Nigiri-Lachs, Nigiri Thunfisch, Nigiri Garnele je 3 Stück,
Maki-Gurke, Maki-Lachs, Maki-Thunfisch, Maki-Surimi je 6 Stück,
Lachs-Avocado Inside Out, Surimi-Avocado Inside Out,
Chicken-Tempura Avocado Inside Out je 8 Stück,
Buddha Age Spezial Rolle 12 Stück (Lachs Avocado)

M11b. Sushi for 3 vegetarisch [i,j,m,6,7,11] **55,00 €**
siehe M10b. Anzahl wie bei M11.

M12. Sushi for 4 [a,b,c,j,i,m,6,7,11] **75,00 €**
Nigiri-Lachs, Nigiri Thunfisch, Nigiri Garnele je 4 Stück, Maki-Gurke,
Maki-Lachs, Maki-Thunfisch, Maki-Surimi, Maki-Avocado je 6 Stück,
Lachs-Avocado Inside Out, Thunfisch-Gurke Inside Out,
California-Avocado Inside Out, Chicken-Tempura
Avocado Inside Out je 8 Stück, Buddha Age Spezial Rolle 20 Stück

M12b. Sushi for 4 vegetarisch [i,j,m,6,7,11] **65,00 €**
siehe M10b. Anzahl wie bei M12.

M13. Chicken Menü [m,j,i,11] **15,90 €**
Chicken-Avocado-Maki 6 Stück, Chicken Roll Avocado, Sesam 8 Stück,
Buddha Age Chicken Avocado Rolle mit Unagi Soße 8 Stück

M14. Sushi Vegi-Mix [f] **15,90 €**
Kappa-Maki (Gurke), Avocado-Maki je 6 Stück, 2 Stück Nigiri Avocado
Inside Out (Tofu-Avocado, Sesam) 8 Stück

M15. Special Menü for 1 [b,c,i] **24,90 €**
Nigiri 4 Stück, Sake Maki 6 Stück, Inside Out California 8 Stück,
Buddha Age Lachs Avocado 5 Stück

Sushi einzeln

Nigiri vegetarisch (je 2 Stück)

1. Nigiri Paprika	**3,80 €**
2. Nigiri Tamago (gesüßtes Omelette)[a]	
3. Nigiri Gurke	
4. Nigiri Avocado	

Nigiri (je 2 Stück)

5. Nigiri Sake (Lachs)[i,b]	**4,50 €**
6. Nigiri Maguro (Thunfisch)[i,b]	**4,80 €**
7. Nigiri Ebi (Garnele)[i,b]	**4,50 €**
8. Nigiri Unagi (Süßwasser Aal)[i,b]	**5,50 €**
9. Nigiri Izumidai (Weißfisch)[i,b]	**4,50 €**
10. Nigiri Kani Kama Boko (Krebsfleischimitat)[i,c]	**4,00 €**
11. Nigiri Ika (Tintenfisch)[i,b]	**4,50 €**
12. Nigiri Tako (Oktopus)[i,b]	**4,50 €**

Sashimi (9 Stück)

13. Spring (Thunfisch, Lachs, Weißfisch, Garnelen)[b,c,i]	**19,90 €**

Maki vegetarisch (je 6 Stück)

14. Kappa Maki (Gurke)[i]	**4,00 €**
15. Avocado Maki [i]	
16. O-Shinko Maki (marinierter Rettich, Sesam)[i,f]	
17. Shitake Maki (Shitake-Pilz, Sesam)[i,7,f]	
18. Tamago Maki (gesüßtes Omelette, Sesam)[i,a,7,f]	
19. Möhren Maki (Möhrenstreifen, Sesam)[i,f,7]	
20. Paprika Maki (Paprika süß, Sesam)[i,f]	

Maki (je 6 Stück)

21. Maki Sake (Lachs)[i,b]	**4,50 €**
22. Maki California (Surimi)[i,b]	**4,20 €**
23. Maki Ebi (Garnelen)[i,c]	**4,50 €**
24. Maki Tuna Tekka (Thunfisch)[i,b]	**4,80 €**
25. Maki Unagi (Süßwasseraal)[b,i,n,l]	**5,50 €**
26. Maki Chicken (Hühnchenfilet)[i]	**4,00 €**
27. Maki Ebi-Avocado (Großgarnelen, Avocado, Sesam)[i,b,c,j,f]	**4,80 €**
28. Maki Sake-Avocado (Lachs, Avocado)[i,b,j]	
29. Maki Sake-Kappa (Lachs, Gurke)[i,b,j]	
30. Maki Spicy-Ebi (pikante Garnelen)[i,c,j,11]	
31. Maki Spicy-Tuna (pikanter Thunfisch)[i,b,j,11]	
32. Maki Spicy-Sake (pikanter Lachs)[i,b,j,11]	

Inside Out Rolls (je 8 Stück)

33. Inside Out Tofu, Avocado, Sesam[i,j,m,f] **7,90 €**
34. Inside Out Vegi
Avocado, Gurke, Karottenstreifen, Sesam[i,j,f] **7,50 €**
35. Inside Out California
(Surimi, Avocado, QP-Mayo, Fischrogen, Sesam)[b,c,f] **8,50 €**
36. Inside Out Sake
(Lachs, Avocado, QP-Mayo, Fischrogen, Sesam)[b,f] **8,90 €**
37. Inside Out Maguro
(Thunfisch, Avocado, Gurke, Fischrogen, Sesam)[b,f] **9,50 €**
38. Inside Out Ebi
(Garnelen, Avocado, QP-Mayo, Fischrogen, Sesam)[b,c,f] **9,50 €**
39. Inside Out Unagi (Süßwasseraal, Avocado, Sesam)[b,f] **9,90 €**

Special Sushi Rolls (je 8 Stück)

S1 Dragon Roll[i,j,b,a,m,n,11,f,c] **12,50 €**
(frittierte Großgarnele, Gurke, umhüllt mit Süßwasseraal, Spezialsoße, Sesam)

S2 Tempura Roll[a,b,j,i,m,11,f,c] **11,00 €**
(frittierte Großgarnele, Gurke, Schnittlauch, QP Mayo, Masago, Spezialsoße, Sesam)

S3 Spicy Tuna Roll[b,j,i,m,11,f] **11,50 €**
(pikant marinierter Thunfisch, Schnittlauch, Gurke, Sesam)

S4 My Best Friends Roll[a,b,7,i,f] **12,50 €**
(Inside-Out Rolle gefüllt mit Gemüse-Tempura, umhüllt von zartem Lachs, Spezialsoße, Sesam)

S5 Tamago Roll[a,b,i,7,11,d] **11,90 €**
(Lachs, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit zarten Eimantel)

S6 Buddha Age
(panierte und frittierte Rolle mit Schnittlauch, Spezialsoße)
- mit Lachs + Avocado[i,b,m,7,11] **8,50 €**
- mit Thunfisch + Gurke [i,b,m,7,11] **9,50 €**
- mit Garnelen + Avocado [i,c,m,7,11] **9,50 €**
- mit Chicken + Avocado [i,m,7,11] **8,50 €**
- vegetarisch[i,m,7,11] **7,90 €**

S7 Salmon Skin Roll[i,c,n,j,b,f] **13,50 €**
(Süßwasseraal, Avocado, Gurke, Sesam, umhüllt mit zartem Lachs und Spezialsoße)

S8 White Tiger Roll[i,b,c,j,d] **14,50 €**
(Lachstempura, Frischkäse, umhüllt mit Garnelen, Spezialsoße)

S9 Monsun Roll[b,i,j,f,d] **12,50 €**
(Lachs, Frischkäse, Avocado, Sesam, umhüllt von Avocadostreifen)

S10 Mekong Dream[i,b,j,m,n,11,d] **15,90 €**
(Lachs, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Frischkäse, umhüllt von Süßwasseraalstreifen)

S11 Chicken Roll[i,j,11,f,d] **9,50 €**
(Inside-Out Roll Chicken Tempura, Avocado, Spezialsoße, Frischkäse, Sesam)

S12 Little Buddha Age
(panierte und frittierte Rolle mit Spezialsoße)
- mit Lachs + Avocado[i,b,m,7] **6,90 €**
- mit Garnelen + Avocado[i,b,m,7] **7,50 €**
- mit Thunfisch + Gurke[i,b,m,7] **7,50 €**
- vegetarisch
(wahlweise mit Gurke, Avocado oder Tofu)[i,m,7] **5,90 €**

Futo Maki (je 6 Stück)

F1 Salmon Futo [b,d,f] **8,50 €**
(mit Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam)
F2 Tuna Futo [b,d,f] **8,90 €**
(mit pikantem Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam)
F3 Ebi Tempura Futo [c,d,f,i] **8,90 €**
(mit frittierte Großgarnele, Gurke, Frischkäse, Spezialsoße, Sesam)
F4 Chicken Futo [d,f,l] **8,50 €**
(mit Chicken Tempura, Avocado, Frischkäse, Spezialsoße, Sesam)
F5 Veggie Futo **7,50 €**
(mit Avocado, Gurke, Möhren, O-Shinko)

Getränke/drinks

Tee (Kännchen)/tea

	klein	groß
1. Grüner Tee	**3,50€**	**4,50€**
2. Yasmin-Tee		
3. Ingwer-Tee		
4. Insideasia-Tee		
5. Japanischer Reistee		
6. Limetten-Tee		

Kaffee/coffee

7. Cafe Vietnam
(vietnamesischer Filterkaffee mit gesüßte Kondensmilch) **4,00€**
8. Eiscafe Vietnam

Exotische hausgemachte Shakes

9. Mango Lassi (Mango, Milch, Kokosmilch)[d] **5,50€**
10. Ananas-Minze-Kokos Shake
(Ananas, Minze, Kokosmilch)
11. Kokos Lassi (Milch, Kokosmilch)[d]
12. Banane-Kokos-Shake (Banane, Milch, Kokosmilch)[d]
13. Ananas-Orange-Kokos-Shake
(Ananas, Orange, Kokosmilch)
14. Ananas-Erdbeer-Kokos-Shake
(Ananas, Erdbeere, Kokosmilch)
15. Avocado Lassi (Avocado, Kokosmilch, Milch)[d]
16. Frischer Limettensaft
17. Frisch gepresster Orangensaft

Kalte Getränke

18. Softdrinks[1,9,10,11,12]	0,2l	0,4l	**2,50€**	**3,80€**
(Coca Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic, Ginger Ale)				
19. Säfte	0,2l	0,4l	**2,80€**	**4,20€**
(Orange, Apfel, Ananas, Mango, Guave)				
20. Bionade	0,33l			**3,80€**
(Holunder, Kräuter, Lychee, Ingwer-Orange)				
21. Mineralwasser	0,2l			**2,00€**
(still, medium, Sprudel)	0,4l			**3,00€**
Flasche				**5,00€**

Bier

22. Krombacher Pils	0,3l	0,5l	**3,00€**	**4,50€**
23. Krombacher alkoholfrei	0,5l			**4,20€**
24. Hefeweizen	0,5l			
(natur oder alkoholfrei)				**4,50€**
25. Asiatisches Bier	0,33l			**4,50€**
nach Angebot				

Wein

26. Weißwein	0,2l	0,75l	**4,50€**	**18,50€**
27. Rosewein	0,2l	0,75l		
28. Rotwein	0,2l	0,75l		
29. Weißweinschorle	0,2l			**4,20€**
30. Prosecco	0,1l			**4,20€**
31. Japanischer Sake (kalt oder warm)	0,1l			**5,50€**

Alkoholische Cocktails

32. Cuba Libre (Rum, Cola, Zitrone)	**6,50€**
33. Gin Tonic (Gin, Tonic Water)	**6,50€**
34. Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco, Orange)	**6,50€**
35. Wodka Orange (Wodka, Orangensaft)	**6,50€**
36. Whisky Cola	**6,50€**
37. Campari Orange (Campari, Orangensaft)	**6,50€**
38. Saigon 75 (Rum, Ananassaft, Guavensaft)	**7,00€**
39. Singapore Sling (Gin, Grenadine, Lycheesaft, Sodawasser)	**7,00€**
40. Laos Today (Wodka, weißer Rum, Limetten-Mangosaft)	**7,00€**
41. Good Morning Vietnam (Wodka, Zitronensaft, Minze, Ingwer)	**7,00€**
42. Thai Phuket (Wodka, Rum, Ananassaft, Orangensaft, Mangosaft, Grenadine)	**7,00€**
43. Pink Cambodia (Tequila, Grenadine, Lycheesaft)	**7,00€**

Cocktails ohne Alkohol

44. Hanoi by night (Ginger Ale, frische Minze)	**5,50€**
45. Ong Bak I (Ananassaft, Kokosmilch, Milch[d])	
46. Little Buddha (Milch[d], Kokosmilch, Vanilleeis, Grenadine)	
47. Tibet Free (Guaven-, Orangen-, Cranberry-, Limetten-, Zitronensaft)	
48. Ong Bak II (Mangosaft, Ananassaft, Kokossirup)	
49. Hello Vietnam (Sodawasser, Zitronensaft, Minze, Zucker)	
50. Hawai (Mango-, Orangen-, Guavensaft, Kokosmilch)	

Spirituosen

51. Shot (Jägermeister, Wodka, Whisky)	2 cl	**2,50€**

Nachtisch/dessert

Gebackene Banane mit Honig, Sesam[f] und Kokosraspeln alternativ auch mit Ananas	**5,00€**

Allergene & Zusatzstoffe

a) Eier
b) Fisch
c) Krebstiere
d) Milch (Lactose)
e) Sellerie
f) Sesamsamen
g) Schwefeldioxid / Sulfite
h) Erdnüsse
i) Getreide (Gluten)
j) Lupine
k) Schalenfrüchte
l) Senf
m) Soja
n) Weichtiere

1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milchweiß
9. Koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. Enthält eine Phenylalaninquelle
13. Gewachst
14. mit Nitritpökelsalz
15. Tartrazin