



MENU TAPAS

SHARED PLATES - PLEASE CHOOSE 5 PLATES / 5 PLATOS A ELEGIR

SALT & PEPPER CALAMARI

mango aioli, cilantro & fresh lime

calamar crujiente con alioli de mango lima y cilantro

salz und pfeffer calamari/tintenfisch mit mango aioli

VEGAN BÁNH CUỐN

steamed tempe & mushroom rice roll & nouc cham sauce

rollito de arroz con tempe y setas al vapor & salsa vietnamita

vegano rolle mit pilzen & tempe & nouc cham (vietnamesischer sosse)

KOREANSTYLE ROAST LAMB BUNS | SEITAN

fresh cucumber & cilantro with kimchi mayo

bollitos de cordero mallorquín con mayonesa de kimchi

koreanische bio lamm buns mit kimchi mayo

MALAYSIAN CHICKEN SATAYS | TEMPEH

served with our roasted peanut sauce

pinchos malayos de pollo con salsa de cacahuètes

hähnchen art malaysia mit satay erdnuss soße

VEGAN SPRING ROLLS

jalapeño sweet chilli sauce

rollitos de primavera con chilli dulce de jalapeño

frühlingsrolle vegan mit süßer chilli sauce

CRISPY DUCK SALAD | VEGAN

mango lychee fresh herbs & chilles

ensalada picante de mango con pato crujiente

knusprige scharfe ente mit mango lychee salat

TUNA TARTARE

with wasabi avocado mousse & crisp wontons

tartar de atún con mouse de aguacate y wasabi y crujiente wontons

frischeres thunfisch tartare mit avocado & wasabi mousse

36€ per persona, mínimo 8 personas

PRECIO INCLUYE 10% IVA

POR FAVOR AVÍSENIOS SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA





MENU NAMA

SHARED PLATES - PARA COMPARTIR

PRAWN DUMPLINGS

steamed prawn dumplings with crispy leeks & chilli oil vinaigrette
saquitos de gambascon chili y vinagre dulce
garnelen dumpling, mit süssem chilli dressing

SALT & PEPPER CALAMARI

mango aioli, cilantro & fresh lime
calamar crujiente con alioli de mango lima y cilantro
salz und pfeffer calamari/tintenfisch mit mango aioli

CRISPY DUCK SALAD | VEGAN

mango lychee fresh herbs & chilles
ensalada picante de mango con pato crujiente
knusprige scharfe ente mit mango lychee salat

SIGNATURE PAD THAI | VEGAN

spicy chilli basil roast duck
tallarines picantes de pato asado al chili y albahaca
basilikum chili pad thai mit knuspriger ente

THAI GREEN ORGANIC CHICKEN CURRY | VEGAN

served thai jasmine rice
curry verde picante tailandés con pollo eco y arroz jazmín
grünes curry vom bio hähnchen mit jasmine reis

VEGAN CHOCOLATE CAKE W/ RASPBERRY ICE CREAM

tarta de chocolate con helado de frambuesa
schokolsdenkuchen mit himbeer & kokos eis

48€ per persona, mínimo 8 personas

PRICE INCLUDES 10% VAT

PLEASE ADVISE OUR TEAM OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCE



MENU NAMAKASE

SHARED STARTERS & DESSERT - CHOICE OF MAIN PER GUEST

TUNA TARTARE

with wasabi avocado mousse & crisp wontons
 tartar de atún con mouse de aguacate y wasabi y crujiente wontons
 frischeres thunfisch tartare mit avocado & wasabi mousse

LEMONGRASS PRAWNS

with fresh pineapple, cucumber, chilli & lime dressing
 pastelitos de langostinos al citronella con piña y pepino fresco y chili agri dulce
 thailändische zitronengrassgarnele mit scharfer ananas-gurke

MALAYSIAN CHICKEN SATAYS | TEMPEH

served with our roasted peanut sauce
 pinchos malayos de pollo con salsa de cacahuets
 hähnchen art malaysia mit satay erdnuss soße

MAINS

GRILLED LOCAL FISH OF THE DAY

on black laksa rice & steam vegetables
 pescado del día con arroz negra de laksa y verduras
 gegrillter fisch auf laksa rise und gedämpfte gemüse

THAI GREEN ORGANIC CHICKEN CURRY | VEGAN

served thai jasmine rice
 curry verde picante tailandés con pollo eco y arroz jazmín
 grünes curry vom bio hähnchen mit jasmine reis

TEPPANYAKI BEEF TOURNEDOS

sautéed vegetables with truffle & sesame sauce
 dados de ternera salteados con salsa de trufa y sésamo
 rind mit trüffel und sesam soße

COCONUT PANDAN CREPES, THAI TEA ICE CREAM W/ COCONUT CARAMEL

crepes de coco con helado de thai tea y caramelo
 indonesische coconut crepes mit thai tee eiscreme

60€ per persona, mínimo 8 personas

DER PREIS BEINHALTET 10% VAT

BITTE TEILEN SIE UNS IHRE INTOLERANZ ODER ALLERGIEN