



MENU



APERITIF

HUGO PROSECCO | HOLUNDERSIRUP | LIMETTEN | MINZE 8.5

LILLET LILLET ROSÉ | HOLUNDERSIRUP | GURKE | SODA | 8.5

APEROL APEROL | PROSECCO | LIMETTEN | 8.5

INGWER SPRITZ PROSECCO | HAUSGEMACHTER INGWERSIRUP | FRISCHER INGWER | 9.5

BELLINI PFIRSICH | PROSECCO BRUT | 9.9

NEGRONI GIN | MARTINI ROSSO | CAMPARI | ANGOSTURA | 9.9

CAMPARI SODA | 9.9

CAMPARI ORANGE | 9.9

PROSECCO | 7.9

DA CHANH HAUSGEMACHTE VIETNAMESISCHE LIMETTENLIMONADE | 6.9

SUNTORY
WHISKY
TOKI



HIGHBALL

- IN JAPAN BEKANNT UND BELIEBT FÜR SEINE EINFACHHEIT UND FEINE BALANCE:
DER HIGHBALL. EINE ERFRISCHENDE MISCHUNG AUS ERSTKLASSIGEM WHISKY UND
PRICKELNDEM SODA | TOKI HIGHBALL MIT SODA & TOKI WHISKY | 8.9

OFFENE WEINE

ALLE UNSERE WEINE SIND TROCKEN | 0.2L | 8.5

WEISS

GRÜNER VELTLINER »LÖSS« SCHLOSS GOBELSBURG | NIEDERÖSTERREICH, ÖSTERREICH

GRAUBURGUNDER (BIO) WEINGUT STEFAN BIETIGHÖFER | NAHE, DEUTSCHLAND

ROTWEIN

MERLOT & CABERNET »RIFF« IGT DELLE VENEZIE PROGETTO LAGEDER | SÜDTIROL, ITALIEN

»PRIMONERO« SALENTO IGT / NEGROAMARO MASSERIA LI VELI | APULIEN, SPANIEN

ALKOHOLFREI

RIESLING »EINS-ZWEI-ZERO« WEINGUT LEITZ | RHEINGAU, DEUTSCHLAND

WEISSWEINSCHORLE QW | 6.5



FLASCHENWEINE

0.75L | TROCKEN

WEISS

#FW1 LIEBSTÜCK FÜR MÜNCHEN CHARDONNAY / WEISSBURGUNDER, QW
WEINGUT KNIPSER, LAUMERSHEIM | WACHAU, ÖSTERREICH | 36

#FW2 GRÜNER VELTLINER »LOIBNER« DAC
WEINGUT F.X. PICHLER, OBERLOIBEN | WACHAU, ÖSTERREICH | 48

#FW3 SAUVIGNON BLANC »RIED THERESIENHÖHE«, ERSTE STK LAGE
WEINGUT POLZ, SPIELFELD | SÜDSTEIERMARK, ÖSTERREICH | 55

#FW4 RIESLING »ALTE REBEN« VDP
WEINGUT VAN VOLXEM, WILTINGEN | MOSEL, DEUTSCHLAND | 52

#FW5 LUGANA DOC
FAMIGLIA OLIVINI, DESENZANO DEL GARDA | VENETIEN, ITALIEN | 33

#FW6 PETIT CHABLIS AOC
DOMAINE CHARLÈNE & LAURENT PINSON, CHABLIS | BURGUND, FRANKREICH | 46

#FW7 RIESLING »EINS-ZWEI-ZERO« (ALKOHOLFREI)
WEINGUT LEITZ, RHEINGAU, DEUTSCHLAND | 30

ROSÉ

#FW10 SPÄTBURGUNDER ROSÉ »SAKU«
WEINGUT M. & G. FUSSER, NIEDERKIRCHEN | NAHE, DEUTSCHLAND | 30

#FW11 WHISPERING ANGEL AOP
CHÂTEAU D'ESCLANS | PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, FRANKREICH | 52

ROTWEIN

#FW20 »BLACK PRINT« / MERLOT, CABERNET DORSA, CABERNET SAUVIGNON, BLAUFRÄNKISCH & SYRAH QW
MARKUS SCHNEIDER, ELLERSTADT | PFALZ, DEUTSCHLAND | 42

#FW21 OP. EXIMIUM N° 32 / BLAUFRÄNKISCH / ST. LAURENT & ZWEIFELT BIO (AT-BIO-402)
WEINGUT GESELLMANN, DEUTSCHKREUTZ | BURGENLAND, ÖSTERREICH | 65

#FW22 RIOJA LA MONTESA DOC / TEMPRANILLO, GARNACHA & MAZUELO / BIO
BODEGAS PALACIOS, REMONDO | RIOJA, SPANIEN | 44



LUNCH



LUNCH

WERKTAGS VON MONTAG - SAMSTAG 11.30 - 14.30 UHR |
JA, AUCH SAMSTAGS 😊

ALLE WOKGERICHTE (AUSSER FRIED RICE & NOODLE) WERDEN INKL. 1 PORTION JASMINREIS SERVIERT

OPTIONALES MITTAGSSPECIAL : 1 LUNCH MISO SUPPE | + 1.5 EURO
(NUR IN KOMBINATION MIT LUNCHGERICHT)

CHICKEN | 11.9

- #LU1 **SWEET & SOUR CRISPY CHICKEN** | Knuspriges Hühnerfleisch | Marktgemüse | Tamarindensauce
- #LU2 **CHICKEN HOT LEMONGRASS** | Hühnerfleisch | Marktgemüse | Zitronengras | Chili
- #LU3 **SOY CHICKEN** | Crispy Hühnerfleisch | Marktgemüse | Sojasauce
- #LU4 **STIR FRIED UDON & CHICKEN** | Gebratene Udonnudeln | Hühnerbrustfilet | Marktgemüse
- #LU5 **COM CHIEN GA** | Gebratener Reis | Hühnerbrustfilet | Sojasprossen | Karotten
- #LU6 **MI TRON GA GION** | Eiernudeln | Pak Choi | Knuspriges Hühnerfleisch | Sojasauce

BEEF | 13.5

- #LU7 **HOT BEEF LEMONGRASS** | Rindfleisch | Marktgemüse | Zitronengras | Chili
- #LU8 **CRISPY BEEF & TAMARINDE SAUCE** | Rindfleisch im Tempuramantel | Chili | Zwiebeln | Tamarindensauce

VEGETARIAN | 10.9

- #LU9 **HOT LEMONGRASS TOFU** | Gebratener Natur-Tofu | Marktgemüse | Chili | Zitronengras
- #LU10 **THAI BASIL TOFU** | Gebratener Natur-Tofu | Marktgemüse | Thai-Basilikum | Chili
- #LU11 **STIR FRIED UDON & TOFU** | Gebratene Udonnudeln | Natur-Tofu | Marktgemüse
- #LU12 **COM CHIEN TOFU** | Gebratener Reis | Sojasprossen | Karotten | Natur-Tofu

CURRY

GEBRATENES REGIONALES MARKTGEMÜSE IN ROTER KOKOS-CURRYSAUCE & ...

- #LU31 .. **GA GION** | Crispy Chicken | 12.5
- #LU32 .. **BO** | Rindfleisch | 13.5
- #LU33 .. **CA HOI** | Gegrillter Lachs | 13.5
- #LU34 .. **GA** | Gebratenes Hühnerfleisch | 12.5
- #LU37 .. **TOFU CHAY** | Tofu | 11.5 
- #LU38 .. **VIT** | Knusprige Ente | 13.9



LUNCH

WERKTAGS VON MONTAG - SAMSTAG 11.30 – 14.30 UHR |
JA, AUCH SAMSTAGS 😊

VIETNAMESE RICE NOODLE BOWL


LAUWARME REISNUDELSCHALE, VERSCHIEDENE FRISCHE ASIATISCHE KRÄUTER, PFLÜCKSALAT, KAROTTEN,
RETTICH, ERDNÜSSEN, CHILI-LIMETTEN-NUOC-MAM-SAUCE &...

- #LU20 **GA GION** | Crispy Chicken | 12.9
- #LU21 **BO** | Rindfleisch | 13.5
- #LU22 **CHA GIO CHAY** | Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung | 12.5
- #LU23 **KARAAGE** | Chicken Karaage | 11.9
- #LU24 **VIT** | Knusprige Ente | 14.5
- #LU25 **TOFU CHAY** | Tofu | 11.9 
- #LU39 **GA XAO** | Chicken | 12.5

CRUNCHY ROLL (10 STK.) INKL. 1 MISO SUPPE | 12.9

- #LU26 **CRUNCHY TUNA** | Gebackenes Sushi mit Thunfisch, Avocado, Surimi & Frischkäse
- #LU27 **CRUNCHY CHICKEN** | Gebackenes Sushi mit Hühnchen, Avocado, Surimi &
Frischkäse

BENTO BOX

- #BB1 **ALASKA BOX** | Alaska Inside-Out Roll mit Lachs, Avocado, Sesam (6 Stk.) | Avocado Nigiri (1 Stk.) | Tofu Nigiri (1 Stk.) | Edamame mit Meersalz | Kokos-Tapiokacreme mit Banane | 12.9
- #BB2 **MAKI VARIATION** | Lachs Maki (6 Stk.) | Avocado Maki (6 Stk.) | Kappa Maki (6Stk.) |
Edamame mit Meersalz oder Hot Chili | Kokos-Tapiokacreme mit Banane | 12.9
- #BB3 **MANGAVO BOX** | Healthy Inside-Out-Roll mit Avocado, Mango, Gurke (8 Stk.) | Avocado Nigiri (1 Stk.) | Tofu Nigiri (1 Stk.) Edamame mit Meersalz | Kokos-Tapiokacreme mit Banane | 12.9 



LUNCH

WERKTAGS VON MONTAG - SAMSTAG 11.30 - 14.30 UHR |
JA, AUCH SAMSTAGS 😊

TEMAKI | 2 STK. | 12.9

DAS WORT „TEMAKI“ STAMMT AUS DEM JAPANISCHEN UND BEDEUTET PASSENDERWEISE 'VON DER HAND EINGEROLLT'. TEMAKI IST EINE TRADITIONELLE JAPANISCHE SUSHI-VARIANTE, DIE IN KEGELFÖRMIGER FORM GEROLLT WIRD. JEDE TEMAKI-ROLLE VEREINT PERFEKT GESCHMACK UND TEXTUR. DIE HÜLLE BESTEHT AUS EINEM NORI-BLATT UND WIRD GEFÜLLT MIT GOHAN (JAPANISCHER REIS) SOWIE WAHLWEISE MIT..

#LU40 ... LACHS | AVOCADO | LAUCHZWIEBELN | FRISCHKÄSE

#LU41 ... AVOCADO | GURKE | MANGO | FRISCHKÄSE

#LU42 ... THUNFISCHTATAR | AVOCADO | GURKE

#LU43 ... YAKITORI CHICKEN | CRISPY GARNELEN

#LU44 ... LACHSFLOCKEN | TERIYAKI SAUCE

LUNCH DESSERT

#DE1 **LUNCH CHE CHUOI** | Südvietnamesischer Dessert-Klassiker mit Banane-Kokos-Creme aus Kochbananen, Tapiokaperlen, Kokosmilch, geröstetem Sesam & Erdnüssen | 2.5

#DE2 **LUNCH ESPRESSO** | 1.5



DINNER









APERITIVO

- #AP1  EDAMAME | GEDÄMPFTE JAPANISCHE BOHNEN MIT MEERSALZ | 5.9
- #AP2  SPICY EDAMAME | GEDÄMPFTE JAPANISCHE BOHNEN MIT HOT CHILI | 5.9




AMUSE-BOUCHE

- #AM1 CUCUMBER WRAPPED GUNKAN MIT LACHSTATAR & TOBIKO KAVIAR | DAZU 1 SHOT ROKU JAPANESE CRAFT GIN 2 CL | 9.9

VORSPEISEN

- #W1  GYOZA | GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN MIT GEMÜSEFÜLLUNG | 4 STK | 7.5
- #W2  MISOSHIRU TOFU | MISOSUPPE MIT TOFU | 5.9
- #W3 MISOSHIRU SAKE | MISOSUPPE MIT LACHS | 6.5
- #W4 CHAKITORI | HÜHNERFLEISCHSPIESSCHEN | HAUSGEMACHTE TERIYAKI SAUCE | 3 STK | 8.5
- #W5 CHATORI KARAAGE | JAPANISCHE CHICKEN WINGS MIT CHILI-MAYONNAISE | 5 STK | 7.9
- #W6 KARAMARI | CRISPY CALAMARIS | 9.9
- #W9 CHA GIO TOM | FRÜHLINGSROLLEN MIT GARNELEN | 6 STK | 7.9
- #W10  HORENSO NO GOMA-AE | BLANCHIERTER SPINAT | CREMIGES SESAM-DRESSING | 6.5
- #W11  BAP NUONG | GEGRILLTE MAISKÖLBCHEN | 6.5
- #W13  CHA GIO CHAY | HAUSGEMACHTE VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLEN MIT GEMÜSEFÜLLUNG | 2 STK | 6.9
- #K1  GOMAE WAKAME | SEEALGENSALAT MIT CHILI | 6.5

TEMPURA LOVERS





- #W7 TEMPURA EBI | CRISPY GARNELEN | 3 STK | 7.9
- #W15  TEMPURA OCTOPUS | 8.9
- #W8  TEMPURA VARIATION | ZUCCHINI | PAPRIKA | LAUCHZWIEBELN | 7.9
- #W12  TEMPURA TOFU | TOFU IN TEMPURATEIG MIT CHILLI SAUCE | 7.9

SALAD

- #K2 BEEF CALAMARI SALAD | RINDFLEISCH | CALAMARI | MANGO | ROTE ZWIEBELN | PEPPERONI | 13.5
- #K3 CRISPY CHICKEN SALAD | KNUSPRIGES HÜHNCHEN | ZWIEBELN | KORIANDER | MANGO | PAPRIKA | GURKE | 12.9
- #K4 PRAWNS-ASPARAGUS SALAD | GARNELEN | SALATMIX | GURKEN | MANGO | ZWIEBELN | TOMATEN | PAPRIKA | 13.5



GEGRILLTE SPIESSCHEN

- #H1  SHIITAKE | SHIITAKE PILZE | 8.5 (2 Spießchen)
- #H3 TORINIKU PĪMAN SOE | HÜHNCHEN MIT PAPRIKA | 8.9 (2 Spießchen)
- #H5  BUROKKORĪ | BROCCOLI | 5.9 (2 Spießchen)
- #H6  PĪMAN | GRÜNE PEPPERONI | 6.9 (2 Spießchen)
- #H9 PULPO | TINTENFISCH | 9.9 (2 Spießchen)
- #H12 EBI | GARNELEN | 8.9 (1 Spießchen)
- #H15  DENKGAKU | AUBERGINEN | 6.9 (2 Spießchen)

GYUKATSU

EIN KULINARISCHES SOUVENIR, DAS WIR VON UNSEREM LETZTEN TRIP NACH TOKIO UNBEDINGT NACH MÜNCHEN UND AUF DIE SHINDO SPEISEKARTE SETZEN WOLLTEN:

GYUKATSU - DEEP FRIED BEEF CUTLET – ZART, KNUSPRIG FRITTIERTES RINDFLEISCH

DER NAME „GYUKATSU“ SETZT SICH AUS DEN JAPANISCHEN WÖRTERN „GYU“ FÜR RINDFLEISCH UND „KATSU“ FÜR PANIERT ZUSAMMEN. ES BIETET EINE EINZIGARTIGE KOMBINATION AUS ZARTEM RINDFLEISCH UND EINER KNUSPRIGEN PANKO-PANADE. DAS FLEISCH WIRD FRITTIERT UND AUF EINEM STEINGRILL GEBRATEN – JE NACH VERFÜGBARKEIT KÖNNT IHR DIES AUCH AM TISCH AUF EINEM MINI-BBQ WEITERGRILLEN. AM BESTEN GENIESST MAN DIESES GERICHT MIT WAGYU-RINDFLEISCH. WAGYU GILT ALS EINE DER FEINSTEN UND EXKLUSIVSTEN RINDFLEISCHSORTEN WELTWEIT. BEKANNT IST ES FÜR SEINE HERAUSRAGENDE FLEISCHQUALITÄT, DIE AUF EINER INTENSIVEN MARMORIERUNG, AUSSERGEWÖHNLICHER ZÄRTLICHKEIT, SAFTIGKEIT UND EINEM BESONDERS INTENSIVEN GESCHMACK BASIERT.

200 G WAGYU GYUKATSU | SERVIERT MIT REIS, SALAT, ZWEI HAUSGEMACHTEN DIPS UND MISOSUPPE | 39

UNSERE EMPFEHLUNG: ERLEBT DEN TYPISCHEN IZAKAYA VIBE UND KOMBINIERT DAS GYUKATSU MIT EINEM HIGHBALL, EINE ERFRISCHENDE MISCHUNG AUS ERSTKLASSIGEM TOKI WHISKY UND PRICKELNDEM SODA

TOKI HIGHBALL | SODA & TOKI WHISKY | 8.9











GOI CUON

GOI CUON, AUCH ALS SOMMERROLLE BEKANNT, IST EINE BELIEBTE VIETNAMESSISCHE VORSPEISE. DIE ROLLE BESTEHT AUS REISPAPIER, GEFÜLLT MIT FRISCHEN ASIATISCHEN KRÄUTERN WIE THAI BASILIKUM, KORIANDER, MINZE UND PFLÜCKSALAT; SERVIERT MIT EINER CHILI-NUOC-MAM-SAUCE, WAHLWEISE MIT ...

- #SR1 ...BO | RINDFLEISCH | 2 Stk | 10.9
- #SR2 ...TOM | GARNELEN | 2 Stk | 10.9
- #SR3 ...TOFU | TOFU | 2 Stk | 8.9

SUSHI

CLASSIC MAKI | 6 Stk

- #M1  SAKE | LACHS | 6,9
- #M2  KAPPA | GURKE | 5,5
- #M3 GYÜNIKU | BEEF | 8,5
- #M4 CRISPY GARNELEN | 7,5
- #M5  TAMAGO | OMELETT | 6,5
- #M6  RUKKORA | RUCOLA | 5,9
- #M7  INARI | TOFUTASCHE | 5,9
- #M8  ABOCADO | AVOCADO | 6,5
- #M9 MAGURO | THUNFISCH | 7,9
- #M10 IBODAI | BUTTERFISCH | 8,5
- #M11  ENOKITAKE | ENOKI PILZE | 6,5
- #M12  DAIKON | SÜSSER RETTICH | 5,9
- #M13  ASUPARAGASU | GRÜNER SPARGEL | 6,9
- #M14  GOMAE | BABY-SPINAT MIT SESAMSAUCE | 6,5
- #M15 CRAB LEGS | SCHNEEKRABBen-SCHEREN | 7,5
- #M16 HAMACHI | YELLOWTAILE GELBSCHWANZFISCH | 7,9

MAKI SPECIAL | 6 Stk

- #MS1 SPICY LACHS TATAR | 8,5
- #MS2 SPICY MAGURO TATAR | THUNFISCHTATAR | 8,9
- #MS3 SPICY EBI TATAR | GARNELENTATAR | 8,5
- #MS4 LACHS | TOBIKO KAVIAR | ZWIEBEL | AVOCADO-TRÜFFELCREME | 8,9

GUNKAN MAKI | AUCH BEKANNT ALS „SUSHI-SCHIFF“ | 1 Stk

- eine köstliche Fusion aus japanischem Reis umhüllt von einem Nori-Blatt und gekrönt mit delikaten Toppings

- #G1 LACHS | AVOCADOWÜRFEL | TOBIKO KAVIAR | 8,5
- #G2 TUNAWÜRFEL | WACHELEI | TOBIKO KAVIAR | 8,9

SPECIAL: CUCUMBER WRAPPED GUNKAN - IN HAUCHDÜNNE GURKENSCHNITTEN GEWICKELT | 1 Stk


- #G3  WAKAME | SEEALGEN | 6,5
- #G4 SAKE-TRUFFLE GUNKAN | LACHS | TRÜFFEL-AVOCADO-CREME | FRISCHER TRÜFFEL | 8,5
- #G5 MAGURO | THUNFISCHTATAR | 8,9
- #G6 IKURA | IKURA KAVIAR | 9,9

CRISPY ROLLS | GEBACKENES SUSHI | 8 Stk






- #C1 CRUNCHY SAKE | LACHS | AVOCADO | SURIMI | FRISCHKÄSE | 16,9
- #C2 CRUNCHY TORINIKU | HÜHNCHEN | AVOCADO | SURIMI | FRISCHKÄSE | 16,9
- #C3 CRUNCHY TUNA | THUNFISCH | AVOCADO | SURIMI | FRISCHKÄSE | 17,9
- #C4 CRUNCHY GYÜNIKU | RINDFLEISCH | CHICKEN | CRISPY GARNELEN | FRISCHKÄSE | 18,9

SUSHI

FUTO | 10 Stk

- #F1 SOFT SHELL CRAB (BUTTERKREBS) | GURKE | FRISCHKÄSE | AVOCADO | 18.5
- #F2  MANGO | GURKE | AVOCADO | GELBER RETTICH | MIX SALAT | FRISCHKÄSE | 16.5
- #F3 LACHS | RUCOLA | AVOCADO | GURKE | WAKAME | FRISCHKÄSE | 17.5

NIGIRI PAIR | 2 Stk

- #N1 SAKE | LACHS | 6.9
- #N2 AMA | GARNELE | 8.5
- #N3  INARI | TOFUTASCHE | 5.5
- #N4 MAGURO | THUNFISCH | 8.9
- #N5  ABOCADO | AVOCADO | 5.9
- #N6  TAMAGO | OMELETTE 6.5
- #N7 BEEF | RINDFLEISCH | 8.9
- #N8  ENOKITAKE | ENOKI PILZE | 6.5
- #N9 AKA | SÜSSWASSERGARNELE | 7.9
- #N10 HOTATE | JAKOBSMUSCHELN | 9.9
- #N11  ASUPARAGASU | GRÜNER SPARGEL | 6.9
- #N12 CRAB LEGS | SCHNEEKRABBen-SCHEREN | 7.5
- #N13 HAMACHI | YELLOWTAILE (GELBSCHWANZFISCH) | 8.5
- #N14 WAGYU MIT CRISPY ENOKITAKE PILZEN | 13.9

SASHIMI

- #S1 SAKE | LACHS 3 STK | 10.5 || 6 STK | 17.5
- #S2 IBODAI | BUTTERFISCH 3 STK | 10.9 || 6 STK | 17.9
- #S3 MAGURO | THUNFISCH 3 STK | 11.5 || 6 STK | 18.9
- #S4 HOTATE | JAKOBSMUSCHELN 3 STK | 10.9 || 6 STK | 18.5
- #S5 HAMACHI | GELBSCHWANZFISCH 3 STK | 10.9 || 6 STK | 18.5

CHEF'S CHOICE | SASHIMI SPECIALS

- #SP5 HOTATE | JAKOBSMUSCHELN | IKURA KAVIAR | MIT BALSAMICO-OLIVENÖL, LEICHT SCHARF | 19.9
- #SP7 FLAMBÉED SALMON | LEICHT FLAMBIERTES FEIN GESCHNITTENES LACHS SASHIMI | IKURA KAVIAR | MIXSALAT | GARNIERT MIT LIMETTEN-WASABI-DRESSING | 17.9
- #SP8 PONZU TUNA | THUNFISCH | TOBIKO KAVIAR | RUCOLA | PONZU-WASABI-VINAIGRETTE, LEICHT SCHARF | 18.5

SASHIMI PLATTE

- #SP1 MAGURO & SAKE DUO | MAGURO | SAKE | JE 3 STK = 6 STK | 17.9
- #SP2 TRIO | HOTATE | SAKE | IBODAI | JE 3 STK = 9 STK | 22.9
- #SP3 SHINDO SPECIAL PLATE HAMACHI | HOTATE | IBODAI | MAGURO | SAKE | JE 3 STK = 15 STK | 35.9

#SP4 SHINDO CUBE ART PLATE 9 STK | 39

CUCUMBER WRAPPED GUNKAN: THUNFISCHTATAR & TOBIKO KAVIAR || HOTATETATAR (JAKOBSMUSCHELN)

MAKI: LACHSTATAR & IKURA

SIGNATURE ROLLS: TODAY'S CHEF CHOICES

TOP 21 SHINDO SIGNATURE ROLLS | jeweils 8 Stk

CHEF'S CHOICE.

- #TR1 THUNFISCHTATAR | ENOKITAKE | FLAMBIERTES RINDFLEISCH | 17.9
- #TR2 THUNFISCH | YELLOWTAIL GELBSCHWANZFISCH | JAKOBSMUSCHELN | AVOCADO | 18.5
- #TR3 LACHSTATAR | GURKE | SHISHO | LACHS | 17.9
- #TR4 SCHNEEKRABBENSCHERE | FRISCHKÄSE | EBI | GURKE | UNAGI | 18.5
- #TR5 AKA | JAKOBSMUSCHELN | RUCOLA | GURKE | IKURA KAVIAR | TOBIKO KAVIAR | SCHNITTLAUCH | 18.5

FLAMBEED, CRISPY & MORE.

- #TR6 FLAMBIERTER LACHS | TEMPURA GARNELEN | AVOCADO | 14.9
- #TR7 FLAMBIERTES RINDFLEISCH | TEMPURA GARNELEN | AVOCADO | 14.9
- #TR8 FLAMBIERTER THUNFISCH | TEMPURA GARNELEN | AVOCADO | 15.5
- #TR9 FLAMBIERTES RINDFLEISCH | TEMPURA GARNELEN | GURKE | 15.5
- #TR21 FLAMBIERTES WAGYU ❤️ | THUNFISCH | AVOCADO | 19.5
- #TR10 CHICKEN | TEMPURA GARNELEN | FRISCHKÄSE | SESAM | 14.5

DELIGHT ROLLS.

- #TR11 AVOCADO | GURKE | MANGO | LACHS | 13.9
- #TR12 AVOCADO | GRÜNER SPARGEL | WAKAME | LACHS | 14.5
- #TR13 GURKE | LACHS | TRÜFFEL-AVOCADO-CREME | 14.5
- #TR14 THUNFISCH | LACHS | AVOCADO | RUCOLA | 15.5
- #TR15 GURKE | AVOCADO | GRÜNER SPARGEL | FRISCHKÄSE | THUNFISCH | 15.5

VEGETARIAN ROLLS. 🌱


- #TR16 VARIATION AN GEMÜSE-TEMPURA | TRÜFFEL-AVOCADO-CREME | 13.5
- #TR17 AVOCADO | PAPRIKA | SPINAT | GURKE | 12.9
- #TR18 GRÜNER SPARGEL | RUCOLA | GURKE | AVOCADO | FRISCHKÄSE | 13.5
- #TR19 MANGO | AVOCADO | FRISCHKÄSE | MIXSALAT | 13.5
- #TR20 GELBER RETTICH | GURKE | GRÜNER SPARGEL | AVOCADO | 13.5




MAIN DISHES

BOWLS

SUSHI BOWLS

- #B01 LACHS | AVOCADO | WACHTELEI | IKURA KAVIAR | TOBIKO | IKURA KAVIAR | 16.9
- #B02 LACHS | AVOCADO | GURKE | GELBER RETTICH | EDAMAME | TOBIKO | IKURA KAVIAR | 16.9
- #B03 THUNFISCH | LACHS | GURKE | AVOCADO | WAKAME (SEEALAGEN) | TOBIKO | IKURA KAVIAR | 18.9
- #B04 THUNFISCH | AVOCADO | GURKE | TEMPURA GARNELEN | WAKAME | TOBIKO | IKURA KAVIAR | 17.5
- #B05 CHAKITORI CHICKEN | KNUSPRIGE GARNELEN | FLAMBIERTER LACHS | 16.9
- #B06 CHICKEN KARAAGE | TEMPURA GARNELEN | WAKAME | 16.9
- #B07  TOFU | WAKAME | GURKE | AVOCADO | MANGO | EDAMAME | ENOKITAKE PILZE | 15.9

SPECIAL BOWLS | INKL 1 MISO SUPPE

- #B8 UNAGI BOWL | SÜSSWASSER-AAL | IKURA KAVIAR | 18.9
- #B9 WAGYU UNAGI BOWL | WAGYU BEEF  | UNAGI SÜSSWASSER-AAL | IKURA KAVIAR | ENOKITAKE PILZE | GEMÜSE TEMPURA | WAKAME | 25.9

SALAD BOWL

- #SA1 SALMON-WAKAME SALAD | LACHS | AVOCADO | GURKE | GELBER RETTICH | SEEALGEN | SESAM | TOBIKO KAVIAR | MIXSALAT | HAUSGEMACHTER WASABIDRESSING | 14.9
- #SA2 TUNA-MANGO-SALAD | LEICHT FLAMBIERTE THUNFISCHWÜRFEL | GURKE | MIXSALAT | SESAM | TOBIKO KAVIAR | MANGO | AVOCADO | 15.9

VIETNAMESE RICE NOODLE BOWL

LAUWARME REISNUDELSCHALE MIT VERSCHIEDENEN FRISCHEN ASIATISCHEN KRÄUTERN, PFLÜCKSALAT, KAROTTEN, RETTICH, ERDNÜSSEN, CHILI-LIMETTEN-NUOC-MAM-SAUCE &...

- #RB1 .. GA GION | CRISPY CHICKEN | 18.5
- #RB2 .. BO | RINDFLEISCH | 19.5
- #RB3  .. RAU | GEBRATENES MARKTGEMÜSE | 16.9
- #RB4 .. MUC | GEBRATENER TINTENFISCH | 19.9
- #RB5 .. CHA GIO CHAY | FRÜHLINGSROLLEN MIT GEMÜSEFÜLLUNG | 16.9
- #RB6 .. GA XAO | CHICKEN | 18.5
- #RB7 .. TOM | GARNELEN | 19.9
- #RB8  .. DAU HU | TOFU | 16.9
- #RB9 .. VIT | ENTE | 18.9



MAIN DISHES

CHEF'S CHOICE

- #CC1 LEMONGRASS OKTOPUS | OKTOPUS | MARKTGEMÜSE | CHILI | ZITRONENGRAS | 20.9
- #CC2 BO LUC LAC | RINDFLEISCHWÜRFEL | MARKTGEMÜSE | BEILAGE: SÜSSKARTOFFELN | 21.9
- #CC3 PHO TRON | GEBRATENE REISBANDNUDELN | RINDFLEISCH | GARNELEN | TINTENFISCH | CHICKEN | PAKCHOI | KORIANDER | SOJASPROSSEN | 22.9

GRILL & CLAY POT

- #CP1 SURF & TURF | GEGRILLTE GARNELEN | RINDFLEISCH | SALAT | SWEET POTATOE | 26.9
- #CP2 GEGRILLTER LACHS | MARKTGEMÜSE | 20.9

WOK

ALLE WOKGERICHTE (AUSSER FRIED RICE & NOODLE) WERDEN INKL. 1 PORTION JASMINREIS SERVIERT

- #D20 HOT BEEF LEMONGRASS | RINDFLEISCH MIT REGIONALEN MARKTGEMÜSE | CHILI | ZITRONENGRAS | 19.9
- #D21 CHICKEN HOT LEMONGRASS | HÜHNERFLEISCH MIT REGIONALEM MARKTGEMÜSE, ZITRONENGRAS & CHILI | 17.9
- #D22 SOY CHICKEN | CRISPY HÜHNERFLEISCH MIT REGIONALEM MARKTGEMÜSE | SOJASPROSSEN | 17.9
- #D23 STIR FRIED UDON & CHICKEN | GEBRATENE UDONNUDELN | HÜHNERBRUSTFILET | PAKCHOI | 17.9
- #D24 COM CHIEN GA | GEBRATENER REIS MIT GEMÜSE | HÜHNERBRUSTFILET | 17.9

VEGETARISCH

- #D30 HOT LEMONGRASS TOFU | GEBRATENER NATUR-TOFU MIT REGIONALEM MARKTGEMÜSE, CHILI & ZITRONENGRAS | 16.9
- #D31 THAI BASIL TOFU | GEBRATENER NATUR-TOFU | MARKTGEMÜSE | THAI-BASILIKUM | CHILI | 16.9
- #D34 UMAMI TOFU | SNOW FUNGUS | GEBRATENER NATUR-TOFU | SHIITAKE | BLACK BEAN SAUCE | 17.9
- #D32 STIR FRIED UDON & TOFU | GEBRATENE UDONNUDELN | MARKTGEMÜSE | 16.9
- #D33 COM CHIEN TOFU | GEBRATENER REIS | MARKTGEMÜSE | NATUR-TOFU | 16.9
- #D35 PAKCHOI GEMÜSE | PAKCHOI | SOJASPROSSEN | 16.9



MAIN DISHES

TAMARINDGENUSS

GEBRATENES MARKTGEMÜSE, FRÜHLINGSZWIEBELN IN HAUSGEMACHTER CHILI-TAMARINDENSAUCE NACH FAMILIENREZEPT MIT ..

- #D40 .. GA | KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET IN TEMPURAMANTEL | 19.9
- #D41 .. BO | RINDFLEISCH IN TEMPURAMANTEL | 20.9
- #D42 .. TOM | GARNELEN IN TEMPURAMANTEL | 22.9
- #D43 .. VIT | ENTE | 21.9

CURRY

GEBRATENES REGIONALES MARKTGEMÜSE IN ROTER KOKOS-CURRYSAUCE MIT ..

- #D50 .. GA GION | CRISPY CHICKEN | 18.9
- #D51 .. BO | RINDFLEISCH | 20.9
- #D52 .. LACHS | GEGRILLTER LACHS | 20.9
- #D53 .. TOM | GARNELEN | 21.9
- #D54 .. GA | CHICKEN | 17.9
- #D56  .. TOFU CHAY | TOFU | 16.9

DESSERT

- #SW1 MOCHI TRIO VARIATION | MANGO | KOKOS | ERDBEER | 3 St. | 8.9
- #SW2 HOT BROWNIE | BOURBON-VANILLEEIS | WARMER LAVAKUCHEN MIT ZARTSCHMELZENDEM SCHOKOLADENKERN | 8.5
- #SW3 ICE CREAM | 2 Kugeln | 6.9 | AUSWAHL AUS FOLGENDEN EISSORTEN: INGWER | MANGO | SESAM
- #SW4 MATCHA CRÈME BRÛLÉE | MATCHA CRÈME BRÛLÉE | 4.9
- #SW5 AFFOGATO AL CAFFÈ | ESPRESSO AUF VANILLEEIS | 4.9
- #SW6 CHE CHUOI | SÜDVIETNAMESISCHER DESSERT-KLASSIKER | BANANE-KOKOS-CREME | KOCHBANANE TAPIOKAPERLEN | KOKOSMILCH | GERÖSTETER SESAM | ERDNÜSSEN | 4.9



DRINKS



DRINKS

ACQUA FIORDILINO

Fiordilino gehört zu einem der leichtesten und reinsten Mineralwasser in Europa. Das Wasser von Fiordilino entspringt einer jahrhundertalten Quelle, die sich auf über 1600 Höhenmetern in den Trentiner Bergen im Valsugana befindet. Um die reine und naturbelassene Qualität des Wassers zu erhalten, wird es ausschließlich direkt am Quellort abgefüllt.

PERLEND | STILL
0,25l | 2,8
0,75l | 6,9

SOFT DRINKS

COCA COLA | COCA COLA ZERO
FANTA | MEZZO MIX
THOMAS HENRY: TONIC WATER | BITTER LEMON |
SPICY GINGER
0,2l | 3,8

JUICES &

FRUIT NECTAR

FRUCHTSAFT:
APFEL | ORANGE | ANANAS
FRUCHTNEKTAR: JOHANNISBEER | RHABARBER |
MANGO | MARACUJA

SAFT | FRUCHTNEKTAR | 0,2l | 3,5
SCHORLEN | 0,2l | 2,9 | 0,4l | 4,9

BEER

TEGERNSEER HELL
ERDINGER URWEISSE
GÖSSER RADLER
ERDINGER ALKOHOLFREIES WEISSBIER
0,5l | 4,9
TEGERNSEER PILS | 0,33l | 4,5

TEA

KÄNNCHEN TEE 3.9

FRISCHER INGWER
FRISCHE MINZE
GRÜNER TEE
JASMIN
GENMAI-CHA
YUZU

COFFEE

ESPRESSO | 1,9
DOPPELTER ESPRESSO | 2,9
ESPRESSO MACCHIATO | 2,5
AMERICANO | 2,9
CAPPUCCINO | 3,9
LATTE MACCHIATO | 4,9



COCKTAILS

ALCOHOLIC COCKTAILS | 10.9

#800 MUNICH MULE
Gin | Lime | Ginger Beer

#801 MOSCOW MULE
Vodka | Lime | Ginger Beer

#802 MAI TAI
Rum | Limetten | Mandelsirup | Ananas

#803 CAIPIRINHA
Cachaça | Limetten | Brauner Zucker

#804 GIN BASIL SMASH
Gin | Lime | Thai-Basilikum

#805 SAKE COOLER
Sake | Lime | Minze | Ananas

#806 GINGER COOLER
Ingwer | Sake | Jasmin tee

#807 PASSION
Vodka | Lime | Lychee | Maracuja

#808 ESPRESSO MARTINI
Vodka | Espresso | Kaffeelikör

#809 MOJITO
Rum | Limetten | Brauner Zucker
Minze

#810 LEMONGRASS MOJITO
Rum | Limetten | Brauner Zucker
Minze | Zitronengras

#811 INGWER MOJITO
Rum | Limetten | Brauner Zucker
Minze | Ingwer

#812 BLACKBERRY MOJITO
Rum | Limetten | Brauner Zucker
Minze | Brombeere

#813 PINA COLADA
Bacardi | Kokos | Ananas

ALKOHOLFREIE COCKTAILS | 8.9

#901 FRESH GARDEN
Orange | Maracuja | Minze | Lime

#902 LEMONGRASS ICED TEA
Tee | Limetten | Zitronengras

#903 VIRGIN MULE
Kumquats | Lime | Brauner Zucker
Ginger Ale | Zitronengras

#904 HOLUNDER INGWER ICED TEA
Holunder | Tee | Ingwer | Kumquats

#905 VIRGIN BLACKBERRY MOJITO
Kumquats | Lime | Brauner Zucker | Ginger Ale |
Zitronengras | Brombeeren



ISMANINGER STR. 17
81675 MÜNCHEN
INFO@SHINDO-MUNICH.DE
FOLLOW US ON INSTAGRAM
@SHINDO_MUNICH