SASHIMI (ROHES FISCHFIELT)

Sashimi ist die purste Form von Sushi und ist lediglich der rohe, fein FILETIERTE, GANZ FRISCHE FISCH. FÜR DIESE SUSHIFORM WIRD AUSSCHLIESSLICH BESTES FILET VERWENDET, DAS MIT EINEM SPEZIELLEN MESSER IN DÜNNE SCHEI-BEN GESCHNITTEN WIRD.



90 MAGURO THUNFISCH B



92 MAGURO TO SAKE THUNFISCH



KLEIN 6,00



KIFIN



UND LACHS B

HOSO MAKI (JAP. 'DÜNNE ROLLE')

SIND DÜNNE, AUS EINEM HALBEN NORIBLATT (ALGENBLATT) HERGESTELLTE REISROLLEN, DIE MIT FISCH ODER GEMÜSE GEFÜLLT WERDEN. DIE FERTIGE ROLLE WIRD IN SECHS GLEICH KLEINE STÜCKE GESCHNITTEN.

AVOCADO



81 TEKKA



84 ASUPARA 3,80





100 ALASUKABJ4.90 LACHS, GURKE,



103 PIRIKARA B 6,00 THUNFISCH PIKANT, RUCOLA, THUNFISCH



91 SAKE









4,50

20.00

MITTEL

11.00

KLEIN

5.00

GROSS

17.00

MITTEL

82 AVOCADO 3,80 83 SAKE



85 SHINKO 3,80



LACHS B

86 KAPPA 3,20 GURKE UND



102SAKE

MANGO

105 PHILADEL- 6,30

PHIA B,E GAR-

NELEN, RUCOLA,

LACHS, MANGO

4,90

URA MAKI ('INSIDE OUT ROLL')

BEI DIESER SUSHIFORM WERDEN DIE ZUTATEN WIE FISCH UND GEMÜSE DIREKT VOM NORIBLATT UMHÜLLT UND DER REIS BEFINDET SICH AUSSEN AN DER ROLLE



101 SAKE 4,90 KAWA B,J GEBRA-TENE LACHSHAUT,



104UNAKYU^{BJ}6,80 AAL, GURKE, SESAM



106 CALIFORNIA 6.30 GARNELEN, GURKE, AVOCADO, FLUG-

109AIKO B,E 6,50

APFEL FRISCHKÄSE

112 YOKO J G 7,50

CHEN, MANGO, GURKE, SESAM

LACHS, RETTICH,

ROTER SHISO

140 HASUKO B

141 HYUGA B

142 ICHIMORI

143 YOSHIDA B

153 'NAMY' B

SASHIMI MIX

115 YASU B

EBACKENES HÜHN-

5,80

SUSHI - MIX PLATE

4 NIGIRI + 1 URA MAKI

6 NIGIRI + 1 URA MAKI

8 NIGIRI + 1 URA MAKI

10 Nigiri + 1 Ura maki











113 HITOMI ^B 8,80 FRITTIERTER TASCHEN-GURKE, KAVIER VOM



116 FISCH- 6,00 STÄBCHEN^B LACHS ODER THUN-FISCH PIKANT, IM KNUSPR. TEMPURATEIG

9.80



140

108TEMPURABJE 6,90

FRISCHKÄSE

111 TOMOKO 18,00 FRITTIERTE ENTE, SE-

PIKANTE SAUCE

114 SHISO B 6.00

LACHS PIKANT,
FLIEGENFISCH
KAVIER, SHISOB-

LÄTTER, GURKE

FRITTIERTE GARNELEN,











SUSHI & SASHIMI - MIX PLATE

150 TOKYO B 15,80 4 NIGIRI + 1 URA MAKI + SASHIMI MIX

151 OSAKA B 18,80 6 NIGIRI + 1 URA MAKI +

SASHIMI MIX 152 SAKURAJIMA B

10 NIGIRI + 2 URA MAKI +

SUSHI - MIX VEG. 144 BUDDHA 11.80

SHINKO MAKI

4 Nigiri + 1 TAMAGO MAKI + 24,80 8 Nigiri + 2 Ura maki + 1 KANPYO MAKI SASHIMI MIX 145 SAISHOKU

27,80

12.00 SAYURI MAKI + KAPPA MAKI +

SPEZIAL ROLLEN | INSIDE OUT ROLLS



120YUKIKO B,E 11,90 AAL, LACHS ON TOP, GEBRATENE LACHSHAUT, GUR-KE, FRISCHKÄSE, LACHSKAVIAR



123 'TAI' ROLLE ^B 11.00 FRITTIERTES KREBS-FLEISCH, AVOCADO, FLIEGENFISCH KAVIER. THUNFISCH OD. LACHS OD. WEISS-FISCH, PIKANTE SAUCE



125'NAMY' 12,90 ROLLE B,E ,J FLIEGENFISCH KAVIAR, SESAM, VERSCHIEDENE SAUCE, VERSCH. FISCH ON TOP



128YUKKI B.E 11,90 AVOCADO ON TOP, PIKANTE MAYO UND AALSOSSE



131 THOMMYS11,50 GEBRATENER LACHS-BAUCH, AVOCADO, SESAM, PIKANTE SAUCE, FLAMBIERTER THUNFISCH ON TOP FRISCHER LACHS



121 HAMA ⁸ _ 12,90 FRITTIERTER TASCHEN-GURKE, KAVIAR VOM FLIEGENDEM FISCH. FLAMBIERTER LACHS INGWE- ANISOSSE



124'LUNGS' 11,50 ROLLE B.E. FRITTIERTE GAR-NELEN OD. LACHS OD. THUNFISCH, SPARGEL, FRISCH-



126 RAINBOW 0,00 AVOCADO, SPARGEL, FRISCH-KÄSE, SESAM, THUNFISCH ON TOP, INGERSOSSI



129KOSHO B 11,90 THUNFISCHTATAR, AVOCADO, RUCO-LA THUNFISCH ON TOP, INGWER- UND



TRAS 11,50 ROLLE GEBRATENE ACHSBAUCH, TER LACHS ON TOP



133KIMORA 8,50 YOKO CURRY AVOCADO PIKANTE SAUCE CURRY TOPPING



122OCHI BJ 11.00 RÄUCHERLACHS O. FRISCHEM LACHS,



124'LUNGS' 10,50 V ROLLE VEGE RUCOLA, RETTICH. AVODACO ON TOP



127 SHIZU B 11,90 LACHSTATAR, GURKE, AVOCA-DO, AALSOSSE. LACHSKAVIAR, FLAMBIERTER LACHS ON TOP



130KIMOKO810,50 AVOCADO, AAL-SOSSE, MANGO, SESAM, LACHS ON TOP



132 AKEMI 8,00 YOKO CURRY GEBACKENES HÜHNCHEN, GURKE, PIKANTE SAUCE, CURRY TOPPING



134 HARUKO 14,90 DELUXE B,A FRIT-TIERTE GARNELEN, GURKE AVOCADO, FLAMBIERTER LACHS

ASIA CUISINE







NAMY - ASIA CUISINE

KIEFERNDORFER WEG 58D 91315 HÖCHSTADT A.D. AISCH

Tel. 09193 / 50 777 99

RESTAURANT@NAMY.ASIA WWW.NAMYASIA.DE

f NAMYASIA @ @NAMYASIACUISINE

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo. - So. 11.00 - 22.00 UHR

VORSPEISEN & SUPPEN O1 MINI FRÜHLINGSROLLEN (6st) ^A mit Gemüsefül-	
01 MINI FRÜHLINGSROLLEN (6st) A MIT GEMÜSEFÜL-	
lung, serviert mit Süss-Sauer Dip	3,50
02 GYOZA (5st) ^{A,D} TEIGTASCHEN MIT EINER HÜHNCHEN- UND GEMÜSEFÜLLUNG, SERVIERT MIT SOJASAUCE	4,00
O3 GOLD ROLLS (2st) A HAUSGEMACHTE VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLEN GEFÜLLT MIT SCHWEINEHACK, GLASNUDELN, KOHLRABI, KAROTTEN, MORCHELN UND ASIATISCHEN KRÄUTERN, SERVIERT MIT SÜSS-SAUER DIP	4,50
O4 SUMMER ROLLS (2st) ^B in Reispapier ummantelte Rollen gefüllt mit Hühnchenfleisch, Gar- nelen, frischen Salatblättern, Minze, Koriander und Resinudeln, serviert mit Hoisin Dip	4,50
05 CARPACCIO A LÀ NAMY ^B Hauchdünn geschnitte ner Lachs oder Thunfisch in Ingwersosse	- 6,50
O6 CRISPY POCKET (3st) ^B IN EINEM KARTOFFELNEST UMMANTELTE RIESENGARNELEN, SERVIERT MIT SÜSS-SAUER DIP	4,50
O7 SPICY SAT (2st) ^G PIKANT, MARINIERTE HÜHNERFLEISCH- SPIESSE, SERVIERT MIT ERDNUSSSAUCE	5,00
08 TATAKI ^{A,B} Gegrillter Thunfisch mit Sesam, Ingwersosse	11,90
09 LEMON SHRIMP SOUP B GARNELENSUPPE MIT TOMATEN, LIMETTENBLÄTTERN, GALANGALWURZELN, ANANAS UND ZITRONENGRAS, SCHARF	5,00
SALATE	
12 CRISPY CHICKEN SALAT A HÜHNERBRUSTFILET IN EINE DÜNNEN KNUSPERPANADE MIT FRISCHEN SALATBLÄTTERN AN EINEM HAUSDRESSING	ER 6,50
13 MANGO SALAT B,G FRISCHE MANGOSTREIFEN MIT GA NELENSCHEIBEN, KAROTTEN, PAPRIKA UND SALATBLÄTTERN AN EINEM HAUSGEMACHTEN MANGODRESSING, VERFEINERT MIT GERÖSTETEN ERDNÜSSEN	
14 SASHIMI SALAT B,D FRISCHE FISCHFILETSCHEIBEN (ROH) MARINIERT MIT EINER WASABI-SOJA SAUCE AUF BUNTEM SALAT AN EINEM HAUSDRESSING	9,50
15 AVOCADO SALAT FRISCHE AVOCADOSCHEIBEN AUF BUNTEM SALAT AN EINEM HAUSDRESSING	6,00
16 SEETANG SALAT, KLEIN J HAUSGEMACHTER SEETANGSALAT IN SESAMÖL EINGELEGT NACH JAPANISCHER ART	4,00
17 EDAMAME, KLEIN GRÜNE JAPANISCHE BOHNEN MIT MEERSALZ GEDÄMPFT	4,00

HAUPTSPEISEN

21 A. THAI CURRY ROTE CURRY SOSSE MIT Kokosmilch, versch. Gemüse, Limettenblätter, Zitro-NENGRAS UND THAI BASILIKUM

B. AVOCADO CURRY

EINE HARMONIE AUS HAUSGEMACHTEM AVOCADO-ERBSEN-Purée und grünem Curry, dazu süsser Minimais, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Champignons

C. MANGO CURRY

SELBSTGEMACHTE MANGO-KOKOS-CURRY SOSSE MIT SÜSSEM MINIMAIS, GRÜNEN BOHNEN, Zucchini, Brokkoli, Karotten, Champignons

D. ERDNUSS CRÈME G

SELBST KREIERTE, HERRLICH CRÈMIGE ERDNUSS SOSSE MIT KOKOSMILCH, VERSCH, GEMÜSE, SÜSSEM MINIMAIS

ALLE HAUPTSPEISEN WERDEN MIT DUFTENDEM JASMINREIS SERVIERT UND SIND WAHLWEISE MIT:

+ Vegetarisch	8,50
+ Tofu D	9,50
+ HÄHNCHEN	10,50
+ Hühnerbrust in knuspriger Panade ^a	11,50
+ knusprige Entenbrustfilet	13,00

DESSERTS

160	KUGEL EIS E GRÜNER TEE ODER SESAM	1,80
161	MOCHI EIS ^E JAPANISCHER REISKUCHENEIS MIT KOKOSSAUCE	3,50
162	'BLACK RICE' schwarzer Klebreis mit Kokossauce und frischen Mangostücken	4,00

3.80

163 JASMINE CRÈME BRÛLÉE SELBSTGEMACHT E

F SCHALENFRÜCHTE G ERDNÜSSE H SELLERIE I SENF J SESAMSAMEN K SCHWEFELDIOXID UND SULFITE L LUPINEN M WEICHTIERE

ZUSATZSTOFFE:

1 MIT FARBSTOFF 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN 3 KOFFEINHALTIG 4 CHININHALTIG

5 MIT SÜSSUNGSMITTELN 6 ENTHÄLT EINE PHENYLANANINQUELLE 7 KREBS EISCHIMITAT

8 MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN 9 GESCHWEFELT 10 MIT PHOSPHAT 11 MIT MILCHEIWEISS

12 GESCHWÄRZT 13 FORM EISCHERZEUGNISSE 14 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER

17 UNTER VERWENDUNG VON SAHNE (WIR KOCHEN OHNE GLUTAMAT!)

ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST. & BEDIENUNG

	SPEZIALITÄTEN DES HAUSES	
22	HÀ NOI BOWL A,D REISNUDELN MIT SELBSTGEMACHTEN, SCHWEINEHACKGEFÜLLTEN FRÜHLINGSROLLEN, KOHLRABI, KAROTTEN, MORCHELN, SOJASPROSSEN, SALATBLÄTTERN, MINZE UND KORIANDER AN EINER HAUSGEMACHTEN LIMETTENSAUCE NACH NORDVIETNAMESISCHER ART	10,50
23	SÀI GÒN BOWL ^G Reisnudeln mit marinierten Rinderfiletstreifen und Salatblättern, aromatisiert mit asiatischen Gewürzen an einer hausgemachten Limettensauce, verfeinert mit Röstzwiebeln und ger- östeten Erdnüssen nach südvietnamesischer Art	11,50
24	BBQ PORK BOWL ^G REISNUDELN MIT GEGRILLTEN SCHWEINENACKEN IN EINER ZITRONENGRASMARINADE, DAZU SALAT, MINZE UND KORIANDER AN EINER HAUSGEMACHTEN LIMETTENSAUCE, VERFEINERT MIT RÖSTZWIEBELN, GERÖSTETEN ERDNÜSSEN UND EINER HOISIN SAUCE ON TOP	11,00
25	TERIYAKI STYLE GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET IN EINER HERZHAFT, WÜRZIGEN TERIYAKI SOSSE, DAZU VERSCH. GEMÜSE, SERVIERT MIT DUFTENDEM JASMINREIS	12,00
26	SATÉ CHICKEN PLATE G SAFTIGE HÄHNCHENSPIESSE MIT VERSCH. GEMÜSE, VERFEINERT MIT RÖSTZWIEBELN UND GERÖSTETEN ERDNÜSSEN,DAZU SÜSSKARTOFFELPOMMES WAHLWEISE MIT ERDNÜSS- ODER CURRY SOSSE	12,50
27	DUCKY THAI LAAB KROSSE ENTENBRUST- WÜRFEL, PIKANT MARINIERT AUF FRISCHEN SALATBLÄTTERN, PAPRIKA, ZWIEBELN, TOMATEN, CHILLIS, MINZE UND KORIANDER, VERFEINERTMIT GERÖSTETEM REISPULVER,	11,00

SERVIERT MIT DUFTENDEM JASMINREIS

28	SALMON BBQ PLATE B GEGRILLTES LACHSFILET AUF
	versch. Gemüse, verfeinert mit einer würzigen
	TERIYAKI SOSSE UND FRISCHEM ZITRONENSAFT, SERVIERT
	mit duftendem Jasminreis

29	PAGODAS PLATE, VEGAN GEDÄMPFTES GEMÜSE
	mit gebratenem Tofu an einer leichten Sosse nach
	ART DES HAUSES, SERVIERT MIT DUFTENDEM JASMINREIS

HOT BEEF	11,50
GEBRATENES RINDFLEISCH MIT CHILI, ZITRONENGRAS UND	
GEMÜSE, SERVIERT MIT DUFTENDEM JASMINREIS	

31	THAI PEARL	13,50
	Garnelen mit Thai-Curry-Kokossosse,	
	Zitronengras, Tomaten und Gemüse,	
	serviert mit duftendem Jasminreis	

NIGIRI (JAP. 'GRIFF SUSHI')

BEI DIESER SUSHIFORM WIRD EINE KLEINE MENGE SUSHIREIS ZU EINER SCHMALEN, FINGERLANGEN ROLLE GEFORMT UND DANN MIT FRISCHEM FISCH ODER TAMAGOYAKI (OMELETT) BELEGT.







2,70 61 TAI







2,70 63 HIRAME 2,90

64 TAKO 2,50 65 INARI 2,20 66 TAMAGO 2,00











70 MAGURO 3,00 71 EBI THUNFISCH B











73 IKURA 3,00 74 UNAGI 3,50 75 HOKKIGAI 2,40



SÜSSE GARNELE B

13.50

10,50





