



EATDRINKMANWOMAN

---

## NU TASTE

---

### **FLAMBIERTES LACHS TATAKI** – 12.50

Flambiertes Sashimi vom Lachs  
mit Ponzu-Sauce

### **FRITTIERTE NORI TIDBITS** – 10.50

Lachstartar auf frittierten Algenblättern  
mit japanischer Chili-Mayonnaise und Keta Kaviar

### **TAKO SU** – 13.50

Gegrillter Oktopus auf Römersalat mit Avocado,  
in einem Yuzu-Koriander-Dressing

### **NU KARAAGE** – 9.90

Gebackene Hähnchen-Bites, mariniert  
mit hausgemachter, leicht pikanter Sauce

### **NU SUMMER SALAD** – 18.50

Gartenfrische Blattsalate, Gurke, Tomate, Avocado,  
Granatapfelkerne, und sautierte Black Tiger Garnelen  
in einem Wasabi-Zitrus-Dressing

### **BUN BAO BOOM** – 9.50

Zwei gedämpfte asiatische Brötchen  
gefüllt mit Kalbsfleisch, Gurken- und Karottensalat,  
Koriander und Sesam

### **DRUNKEN PINEAPPLE** – 13.50

Eine halbe Ananas mit braunem Rum flambiert  
und braunem Zucker karamellisiert.  
Dazu Vanilleeis und Chiliflocken