





STARTERS

1. SUMMER ROLLS

Zwei Sommerrollen mit frischem Salat, Erdnüsse und Minze in Reispapier gerollt, und dazu hausgemachte Soja-Schalotten Dip, wahlweise mit..

GEBACKENER SEIDEN TOFU ^F 	5.5
GEGRILLTE HÜHNERBRUST	6
TEMPURA GARNELEN ^{A,4}	7

2. EDAMAME

Grüne Sojabohnen gedämpft im Meersalz

CLASSIC	5
SPICY	6

3. SEAWEED SALAD ^{A,D,F,K,I}

Seetangsalat mit purple Shisoblätter & 3 Stk. Feuerlach

9

4. EBI BABY ^{A,4}

6.9

3 Stk. Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel mit Avocado Dip & Salat

5. GYOZA VEGGIE ^{A,B,F}

6.5

japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Soja-Schalotten Dip

6. HA CAO ^{A,B,K}

6

4 Stk. Gedämpfte Teigtaschen mit Ganelen serviert mit Sesame-dressing

7. SPRINGROLL CLASSIC ^{A,B}

6.5

5 Stk. Frühlingsrollen mit feingehackten Garnelen, Krebsfleisch, serviert mit Süßsauer-Dip

8. CHICKEN GYOZA ^{A,B,F}

6.5

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit feingehackten Hähnchen und Gemüse, serviert mit Soja-Charlotten-Dip

9. SALMON BALLS ^{A, B, D}

8

Gegrillte Bällchen mit Dill und rote Zwiebeln gefüllt mit feingehacktem Lachs und Garnelen

10. CRAZY TOFU ^{A, B, D}

6.5

Tofu in Klebreisflocken - Panade gebacken mit Avocado Dip & garniert mit Salat

11. MIXED TAPAS ^{A, B, C, E,F} (FÜR 2 PERSONEN) **15.9**

Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starters Menü

HAUPTSPESIEN

COZY CARI

Cremiger Kokos-Curry mit Champignon, Kürbis, mit Salat in Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette und Reis, verfeinert mit Salsa-Roja-Korriander, Erdnüsse, Sesam und Teriyaki-Soße

20. TOFU ^F 	13
21. KROSSEM HÄHNCHEN	15
22. BARBARIE ENTE	17
23. GEGRILLTER LACHS ^D (MEDIUM)	16
24. GEGRILLTER ROASTED BEEF	17
25. GARNELEN ^B	16


GREEN GARDEN

Dunkle pikante Pilz Sauce, Knoblauch, Gemüse der Saison, Reis, Erdnuss, Wahlweise mit

40. TOFU ^F 	15
41. KROSSEM HÄHNCHEN	17
42. BARBARIE ENTE	20
43. GEGRILLTER LACHS ^D (MEDIUM)	19
44. GEGRILLTER ROASTBEEF	20
45. GARNELEN ^B	19


NOODLES

Lauwarme Reismnudeln in Soja-Schalotten-Soße mit Salat in Chili-Ingwer-Limetten- Vinaigrette, verfeinert mit Salsa-Roja-Korriander, Erdnüsse, Sesame

50. TOFU ^F 	13
51. KROSSEM HÄHNCHEN	15
52. BARBARIE ENTE	17
53. GEGRILLTER LACHS ^D (MEDIUM)	16
54. GEGRILLTER ROASTBEEF	17
55. GARNELEN ^B	16

NABEYAKI UDON

Gebratene Jap. Udonnudeln Pilz Sauce, Gemüse, Erdnüssen wahlweise mit

60. TOFU 	12
61. KROSSEM HÄHNCHEN	14
62. BARBARIE ENTE	16
63. GEGRILLTER LACHS ^D (MEDIUM)	15
64. GEGRILLTER ROASTBEEF	16
65. GARNELEN ^B	15

MAGURO POWER

22

Gefrilltes Thunfischsteak auf dem gemischten Salat, serviert mit Reis, Guacamole, Salsa, Sesam sauce, Erdnuss





SALADS


NOM XOAI

Grüne Mango, Paprika, Karotte, Erdnüsse, Frischer Kräuter
in hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette

X1. GEGRILLTE HÜHNERBRUST	11
X2. GARNELEN	13

MIXED SALAD ^{D,K}

Knackiger Salarico, Radicchio, Salat, Rucola, Cherrytomaten
und Paprika in hausgemachter Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette,
Olivenöl und verfeinert mit Salsa-Roja-Koriander, Erdnüsse,
Sesame und Teriyaki-Soße

70. TOFU^F 	12
71. KROSSEM HÄHNCHEN	14
72. BARBARIE ENTE	16
73. GEGRILLTER LACHS ^D (MEDIUM)	15
74. GEGRILLTER ROASTED BEEF	16
75. GARNELEN ^B	15

LEMONGRASS CHICKEN ^{E,D} 14.5

mariniertes Hühnerfleisch mit Zitronengras serviert mit
Reisnudeln, Salat, Limetten Fischsoße & Erdnuss

PHO SOUPS

Kräftige Hühner- & Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, verfeinert mit
Frühlingszwiebeln und Koriander, ganiert mit Minze, Limette und
Sojasprossen

GESCHNETZELTE HÜHNERBRUST	12
GEGRILLTER ROASRBEEF	14
BARBARIE ENTE	15

KIDS MENU

BOOBA 9

Tempura Garnelen, Avocado, Reis, Teriyaki-Sauce

BABY SHARK 10

Knusprige hähnchen, Reis, Teriyaki Sauce

スシ

MAKI

(Jeweils 8 Stk.) Maki Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke.
Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt.

M1. SAKE ^D	4.5
Lachs	
M2. TUNA ^D	5
Thunfisch	
M3. EBI TEMPURA ^{B, K}	5.5
knusprige Garnelen	
M4. EBI ^B	5
Gekochte Garnelen	
M5. SALMONSKIN ^{D, K}	5
Lachshaut	
M6. ANAGO ^{K, N}	5.5
Salzwasseraal	
M7. KAPPA 	4
Gurke	
M8. AVOCADO 	4
Avocado	
M9. SURIMI ^D 	4.5
Krebsfleischersatz	

サシミ

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis. Roh oder flambiert nach Art des Hauses und Premium Soße nach YORI Art.

S1. SASHIMI SALMON ^{D, K}	15
8 Scheiben Lachs Sakurakresse Tobiko	
S2. SASHIMI TUNA ^D	17
8 Scheiben Thunfisch Sakurakresse Tobiko	
S3. SASHIMI MOWARIASE ^{B, D}	25
3 Stk Lachs 3 Stk Thunfisch 3 Stk Tiger Garnelen 3 Stk Jakobsmuschel Tobiko	
S4. ABURI SALMON ^{D, K}	16
8 Scheiben Feuerlachs Sakurakresse Tobiko	
S5. ABURI TUNA ^{D, K}	18
8 Scheiben Feuerthunfisch Sakurakresse Tobiko	





NIGIRI

(Jeweils 2 Stk.) Beim Nigiri Sushi wird der Reis und der darausfliegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt.

N1. SAKE ^D Lachs	4
N2. TUNA ^D Thunfisch	5
N3. EBI ^B Gekochte Garnelen	5.5
N4. HOTATEGAI ^N Jakobmuschel	5
N5. ANAGO ^{K,N} Salzwasseraal	5.5
N6. SAKE ABURI ^{D, K} Feuerlachs	5
N7. TUNA ABURI ^{D, K} Feuerthunfisch	5.5
N8. GAI ABURI ^{D, K} Feuerjakobsmuschel	6
N9. GUNGKANG SPICY TUNA ^D Scharfer Thunfisch Lauchzwiebel	6
N10. GUNGKANG SPICY SAKE ^D Scharfer Lachs / Lauchzwiebel	5.5

INSIDE OUT

(Jeweils 8 Stk.) Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesamsamen oder kleinen und farbigen Fischeiern verziert.

U21. ALASKA I.O. ^{A, D}

Bio-Lachs, Avocado, Tobiko

8.5

U22. MAGURO I.O. ^{A, D}

Thunfisch, Avocado, Tobiko

9

U23. HOTAEGAI I.O. ^B

Jakobsmuschel, Avocado, Tobiko

9.5

U24. ANAGO I.O. ^{A, D, K}

Salzwasseraal, Avocado, Schnittlauch, Sesam

9.5

U25. CALIFORNIA'S I.O. ^{1, A, B}

Surimi, Avocado, Tobiko

8

U26. SALMONSKIN I.O. ^{D, A, G, K}

Lachshaut, Gurke, Philadelphia, Sesame

9

U27. FRY EBI ^{A, B, K}

knusprige Garnelen, Gurke, Sesame

9

U28. VEGGIE I.O. ^{A, K}

Gurke, Avocado, Kräuterseitlinge und Sesame

8



YORI PREMIUM ROLL

Jeweils 8 Stk.

Premium Rolle und Premium Soße nach Yori Art.

H1. TIGER LYLY (BEST SELLER) ^{A, B, D, G, K}

Fry Ebi Garnelen | Mango | Avocado | Philadelphia |
bedeckt mit Feuerlachs | Unagi Soße & Cocktail Soße

14

H2. GEISHA DELIGHTS ^G

Philadelphia | Rucola | gebacken Grüner Spargel | Avocado
bedeckt mit Feuerentrecôte (Rind) | Miso Soße | Unagi Soße

15

H3. TUNA LOUNGE ^{A, D, G, K}

Gebackener Surimi (Krebsfleischersatz) | Mango | Philadelphia | Avocado
bedeckt mit Feuerthunfisch | Unagi Soße | Cocktail Soße

15

H4. MAIKO NO.199 ^{A, D, G, K}

Philadelphia | Mango | Lachshaut | Avocado | bedeckt mit Feuerlachs

14

H5. YORI AMAI ^{B, D, K}

Shrimp Tempura | Avocado | Gurke | bedeckt mit Aal | Unagi Soße.

15

H6. RED LIGHT (THE BEST) ^{D, K}

Gebacken Frühlingszwiebel | gebacken Da Lat Paprika
bedeckt mit Bio-Lachs | Miso Soße | Unagi Soße

14

H7. FREESTYLE

Nach Empfehlung des Kochs

13.5



TEMPURA ROLLS

Jeweils 10 Stück Premium Rolle im Tempuramantel und Premium Soße nach YORI Art.

T1. TUNA TEMPURA A, D, G, K **12**
Thunfisch | Avocado Philadelphia

T2. SALMON TEMPURA A, D, G, K **11**
Lachs | Avocado | Philadelphia

T3. HOTATEGAI TEMPURA A, D, G, K **13**
Jakobsmuscheln | Avocado Philadelphia

T4. CRUNCHY VEGGIE A, G, K  **10**
Gurke | Avocado | Kräuterseitlinge | Spargel | Philadelphia

T5. BIG DADDY A, B, D, G, K, N **15**
Lachs | Thunfisch | Salzwasseraal | Garnelen | Avocado | Philadelphia

OMAKASE

OMAKASE 1 B, D, K **18**
2 Maki | 2 Nigiri | 3 Sashimi | Seetang salat

OMAKASE 2 A, B, C, D, G, K **24**
1x Premium Roll | 1 x Maki | 3 Sashimi | Seetang salat

OMAKASE 3 A, B, D, G, K **25**
1x Tempura Roll | 3 Sashimi | 2 Nigiri | Seetang Salat 25

OMAKASE 4 (FOR 2 PEOPLE) A, B, D, G, K **49**
1x Tempura Roll | 1x Premium Roll | 2 Maki | 4 Sashimi | 2 Nigiri | Seetang Salat

OMAKASE 5 (FOR 3 PEOPLE) A, B, D, G, N **65**
1 Tempura Roll | 1 Freestyle Roll | 1 Premium Roll
1 Maki | 6 Sashimi | 3 Nigiri | Seetang salat

EXTRAS

JASMINE REIS		3
SUSHI REIS		4
RIND		7
ENTENBRUST		7
GARNELEN ^B		6
LACHS ^D		7
THUNFISCH		8
TOFU		5
JAKOBSMUSCHELN		7
BEILAGENSALAT ^D		5
SÜSS-SAUER-DIP		2
SOJA-CHARLOTTEN-DIP ^{A, F}		2
CHILI-LIMETTEN-INGWER-DIP		2
SESAM-SAUCE-DIP		3
MISO-SAUCE-DIP		3
TERIYAKI-DIP ^{A, F}		2,5
COCKTAIL-DIP ^{C, F, J}		2,5
KUGEL SESAM-EIS ^{F, G}		3
KUGEL GRÜNTEE-EIS ^{F, G}		3

ALLERGIE & ADDITIVES

A. Glutenhaltiges Weizenmehl sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

H. Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L. Schwefeldioxid und Sulphite

M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ADDITIVES

1. MIT FARBSTOFF

2. MIT KONSERVIERUNGSSTOFF

3. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

4. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER

5. GESCHWEFELT

6. GESCHWÄRZT

7. MIT PHOSPHAT

8. MIT MILCHEIWEISS

9. KOFFEINHALTIG

10. CHININHALTIG

11. MIT SÜSSUNGSMITTEL

12. GEWACHST

DRINKS

SÜßDRINKS

COLA/COLA ZERO, FANTA,	0,4L	4
SPRITE, SPEZI ^{1,3,9,11}		
SCHWEPES-TONIC WATER,	0,4L	4.2
-WILD BERRY, -GINGER ALE,		
-BITTER LEMON ^{1,3,10}		
APFEL, MANGO, MARACUJA,	0,4L	4.2
JOHANNISBEERE, LITSCHI		
ACQUA MORELLI FRIZZANTE	0.25L	2.9
Mineralwasser mit Kohlensäure	0.75L	6.5
ACQUA MORELLI NATURALLE	0.25L	2.9
stilles Mineralwasser	0.75L	6.5

HANDMADE

CHANH DA ICE TEA 0,5L	5.5
Mit frischen Limetten, Minze und Braunen Zucker	
MANGO MINT JUICE 0,5L	6
Mangosaft, Frischer Orangensaft, frische Ananas und Minze	
COOL PEACH ICED TEA 0,5L	5.5
Mit erfrischenden Pfirsichen, Orange und Zitronengras	
MANGO CALPICO ^G	6.5
Japanische Zitrusmalke mit frischen Limetten, Kumquats und Mango	
YORI CALPICO	6.5
Japanische Zitrusmalke mit Maracuja, Kumquats und Minze	



DRINKS

BEER & ALCOHOL

ERDINGER URWEISSE ^A 0,5L	4
ERDINGER ALKOHOLFREI ^A 0,5L	4
RUSS'N 0,5L	4
ERDINGER HELLES ^A 0,5L	3.5
RADLER	3.5
COLA-WEISSBIER URWEISSE 0,5L	4
SAIGON ^A 0,33L	4
Vietnamesisches Bier	
CHOYA SAKE KARAFFE	6
Warmer Japanischer Reiswein	

COCKTAILS

EPRESSO MARTINI	8.5
Wodka, Cafe Liquor, Espresso	
MANGO CALPICO WODKA ^G	7.5
Japanische Zitrusmalke mit friechen Limetten, Kumquats, Mango & Wodka	
MARCUJA CALPICO WODKA ^G	7.5
Japanische Zitrusmalke mit Maracuja, Kumquats, Minze & Wodka	
DOWNSIDE UP ^{4,11}	8
Gefrorene Mixed Berries, Roku Gin, Sake, Zitronensaft, Kirschsirup, Shiso purple Kresse	
DANCING NIPPLE ¹¹	8
Frischen Limetten, Whisky, Rohrzucke, Martini Rosse, Litschisaft, Orangenschale	
APEROL SPRITZ	6.9
Aperol, Prosecco, Soda	
LILLET WILDBERRY	6.9
Lillet, Soda, Wildberry	

TEA

SENCHA TEA Grüner Tea	3.5
JASMIN TEA Jasminblüten Tee	3.5
GINGER TEA Mit frischen Inwer, Minze, Kumquat, Honig und Zitronengras	4
LEMONGRASS TEA Mit frischen Zitronengras, Ingwer, Minze, Kumquat und Honig	4
MINT TEA Mit frischer Pfefferminze, Ingwer und Honig	4

COFFEE

ESPRESSO ⁹	2.2
ESPRESSO MACCHIATO ⁹	2.2
DOPPELTER ESPRESSO ⁹	4.4
CAPPUCINO ^{9,G}	2.8
MILCHKAFFEE ^{9,G}	3.2
LATTE MACCHIATO ^{9,G}	3.5
CAFE PHIN ⁹ Vietnamesischer Filterkaffee	3.9
CAFE SUA DA ⁹ Vietnamesischer Eiskaffee	5

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG - DONNERSTAG:	11:30 - 22:00
FREITAG - SAMSTAG:	12:00 - 22:30
SONNTAG & FEIERTAG:	12:00 - 22:00

NUR BARAUSZAHLUNG IST MÖGLICH

FOLLOU US AT:

