

アジア創作料理



PANASIAN KITCHEN & MORE

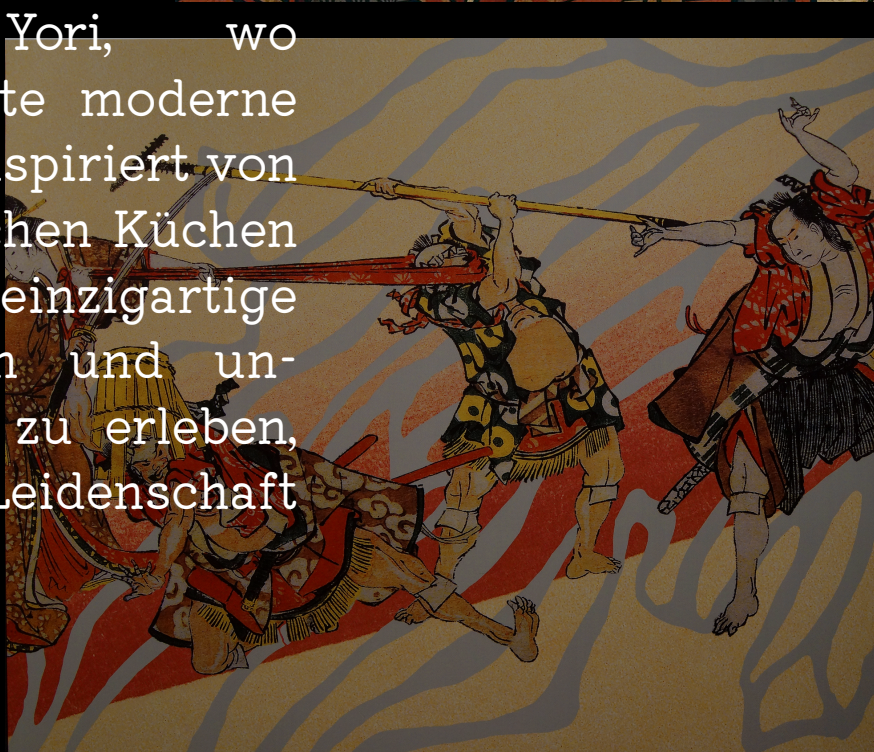


SINCE 2023

特別メニュー



Willkommen im Yori, wo
traditionelle Kulturwerte moderne
Kreativität beflügeln. Inspiriert von
der Vielfalt der asiatischen Küchen
laden wir Sie ein, einzigartige
Aromen zu entdecken und un-
vergessliche Momente zu erleben,
die das Yori-Team mit Leidenschaft
und Tradition kreiert.



VORSPEISE



1. SUMMERROLLS^{5,6,11}

Zwei Sommerrollen mit frischem Salat und in Reispapier ummantelt, Erdnüsse und dazu hausgemachter Soja-Schalotten Dip

- Gebackener Seidentofu
- Gegrillte Hühnerbrust
- Garnelen im knusprigen Tempura Mantel^{1,2,3}

5.5

6

7

2. EDAMAME₆

Grüne Sojabohnen gedämpft im Meersalz

- Classic
- Spicy

5

6

3. SEAWEEED SALAD^{1,3,4,6,7,11}

9

Seetang Salat mit 3 Stück Feuerlachs (flambiert), verfeinert mit Teriyaki-, Sesam-, und Cocktailsoße

4. EBI BABY^{1,2,3,6,11}

6.9

[3 Stk.] Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel mit Avocado Dip & Salat. Verfeinert mit Sesamsoße

5. GYOZA VEGGIE^{1,6,11}

6.5

Japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, dazu Soja-Schalotten-Dip

6. HA CAO^{1,2,6,11}

6.5

[4 Stk.] Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, serviert mit Sesam Dressing

7. WANTAN SUPPE₁

5.9

Wantan, mit Gemüse der Saison in Rinderbrühe

8. NEM HA NOI_{1,2,3,4,11}

6.5

[5 Stk.] Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehack, Reisch, Garnelen, Glasnudeln, Shiitake-Pilze, Gemüse, serviert mit Chilli-Limetten-Dressing

9. CHICKEN GYOZA_{1,3,6,11}

6.5

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit fein gehacktem Hähnchen und Gemüse, serviert mit Soja-Schalotten-Dip

10. CRUNCHY WANTAN_{1,3,6,11}

5.9

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Gemüse, serviert mit Süß-Sauer-Dip

11. TUNA TARTAR_{1,3,4,6,7}

8.5

Yellow Thunfisch | Lauchzwiebel | Orange | Special Soße | Nori Blätter | Shiso Kresse

12. LACHS TARTAR_{1,3,4,6,7}

8

Bio-Lachs | Lauchzwiebel | Orange | Special Soße | Nori Blätter | Shiso Kresse

13. MIXED TAPAS [für 2 Personen]

15.9

Viele verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter Menü (dazu Sommerrollen, Ha Cao, Salmon Balls, Crunchy Wantan, Krabenchips und 3 verschiedene hausgemachte Dip)

*kann auch als Vegetarisch bestellen

14. GREEN DELIGHT^{6,7,11}

Baby Spinat mit Sesam-Dressing und Avocado-Dip

· panierte Avocado₁

7

· panierter Surimi_{2,4}

7

15. SUPER WOW CHICKEN^{1,3,7} 7.9

Chicken Nuggets mit Cheddar Käse Pulver und soße nach Vietnamesische Art

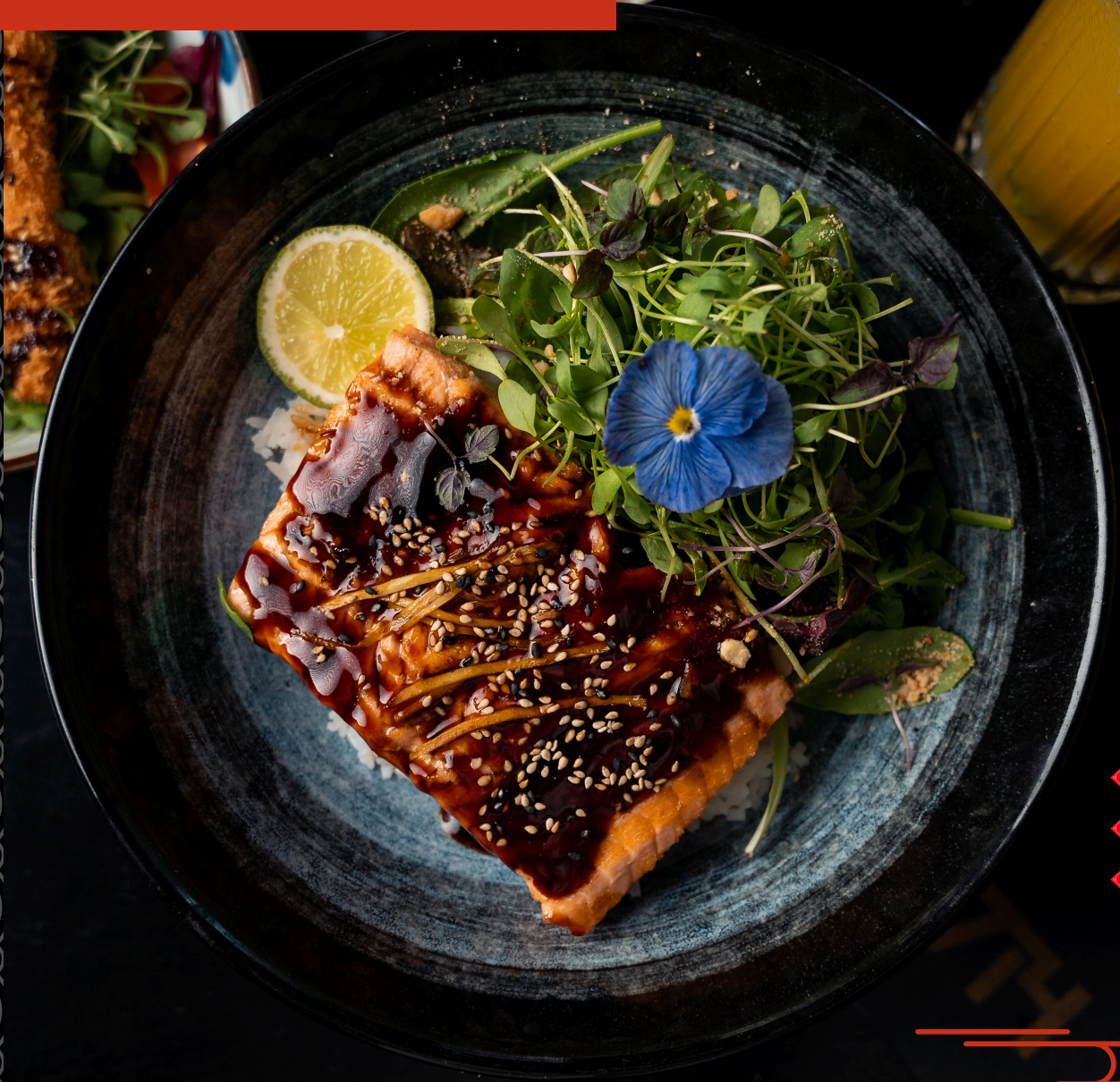
16. MISO SUPPE₆

5.9

Traditionelle japanische Suppe aus herzhaftem Miso, zubereitet mit Wakame-Algen, Tofu und Frühlingszwiebeln.




HAUPTSPEISE



REIS

COZY CARI_{1,5,6,7,11}


Cremiges Kokos-Curry mit Gemüse der Saison, Salat in Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette und Reis. Verfeinert mit Erdnüssen, Sesam und Teriyaki-Soße. Wahlweise mit:



20. Tofu	
21. Panierten ₁ /gebratenen Hähnchen	14.5
22. Barbarie Ente ₁	16.5
23. Gegrilltem Lachs (medium/durch) ₄	19
24. Gegrilltem Roastbeef	18
25. Garnelen ₂	18.5
	17.5

ERDNUSS SOSSE_{1,5,6,7,11}


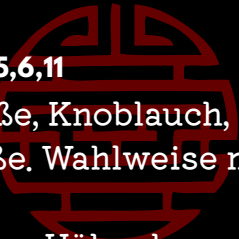
Erdnuss Soße mit Kokosnussmilch, Salat, Gemüse der Saison und Reis. Verfeinert mit Erdnüssen, Sesam und Teriyakisoße. Wahlweise mit:



30. Tofu	16
31. Panierten/gebratenen Hähnchen	17
32. Barbarie Ente	21
33. Gegrilltem Lachs (medium/durch) ₄	20
34. Gegrilltem Roastbeef	21
35. Garnelen ₂	20

GREEN GARDEN_{1,5,6,11}

Dunkle pikante Pilz Soße, Knoblauch, Gemüse der Saison, Reis, Erdnüsse, Sesam und Teriyakisoße. Wahlweise mit:



40. Tofu	16
41. Panierten/gebratenen Hähnchen	17
42. Barbarie Ente	21
43. Gegrilltem Lachs (medium/durch) ₄	20
44. Gegrilltem Roastbeef	21
45. Garnelen ₂	20

TAMARIN SOSSE^{1,5,6,11}

Tamarinpaste mit Süß-Sauer-Soße, Salat, Gemüse der Saison und Reis. Verfeinert mit Sesam und Erdnüsse

Wahlweise mit:

- | | |
|--|----|
| 60. Tofu | 16 |
| 61. Panierten/gebratenen Hähnchen | 17 |
| 62. Barbarie Ente | 21 |
| 63. Gegrilltem Lachs (medium/durch) ⁴ | 20 |
| 64. Gegrilltem Roastbeef | 21 |
| 65. Garnelen ² | 20 |

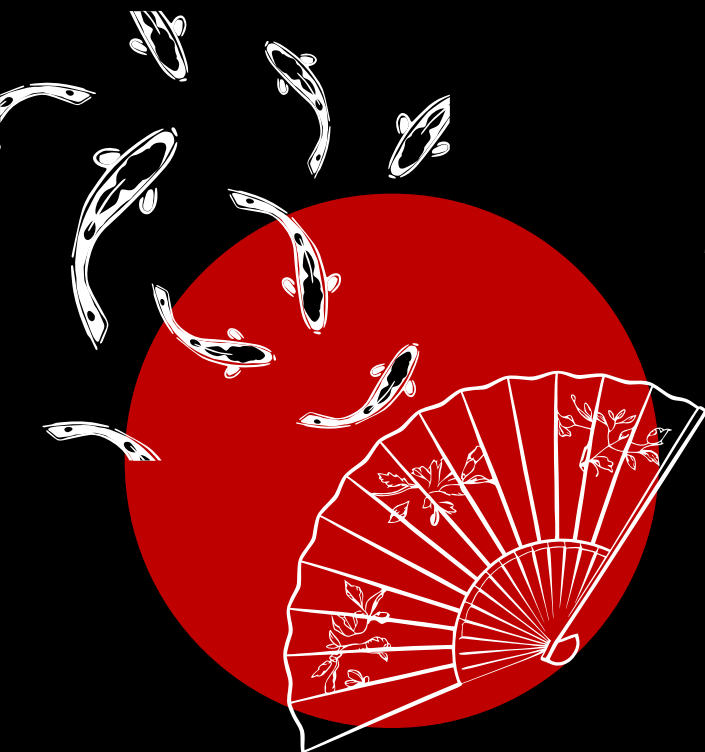


MAGURO POWER^{4,5,6,11} 24

Gegrilltes Thunfisch-Steak auf gemischtem Salat, serviert mit Reis, Guacamole, Paprika, Cherrytomaten, Sesam, Sesam-Soße, Erdnüsse

SALMON POWER^{4,5,6,11} 22

Gegrilltes Lachs auf gemischtem Salat, serviert mit Reis, Guacamole, Paprika, Cherrytomaten, Sesam, Sesam-Soße, Erdnüsse






NUDELN

NOODLES_{5,6,11}


Lauwarme Reisnudeln in Soja-Schalotten-Soße mit Salat in Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit Erdnüssen, Sesam und Teriyakisoße. Wahlweise mit:



50. Tofu	15
51. Panierten/gebratenen Hähnchen	17
52. Barbarie Ente ₁	19
53. Gegrilltem Lachs (medium/durch) ₄	19
54. Gegrilltem Roastbeef	18
55. Garnelen ₂	18

NABEYAKI UDON_{1,5,6,11}

Gebratene japanische Udon-Nudeln in Pilz-Soße, Gemüse, verfeinert mit Erdnüssen und Sesam. Wahlweise mit:



70. Tofu	15
71. Panierten/gebratenen Hähnchen	17
72. Barbarie Ente	19
73. Gegrilltem Lachs (medium/durch) ₄	19
74. Gegrilltem Roastbeef	18
75. Garnelen ₂	18

PHO SOUPS

Kräftige Hühner- & Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander, garniert mit Limette.



- Hühnerbrust	12
- Roastbeef	14
- Barbarie Ente	15

LEMONGRASS CHICKEN_{5,11}

15.5

Mariniertes Hühnerfleisch mit Zitronengras, serviert mit Reisnudeln, Salat, Limetten-Fischsoße, Sesam und Erdnüsse





SALAT



NOM XOAI_{1,4,5,11}

Grüne Mango, Paprika, Karotte, Erdnüsse, frische Kräuter in hausgemachtem Chili-Limetten-Vinaigrette. Wahlweise mit:

X1. Gegrillte Hühnerbrust

11

X2. Garnelen₂

13

MIXED SALAD_{5,11}

Knackiger Salarico, Radicchio, Salat, Rucola, Cherrytomaten und Paprika in hausgemachtem Chili-Ingwer-Vinaigrette, Olivenöl, verfeinert mit Erdnüssen, Sesam und Teriyaki-Soße.

Wahlweise mit:

80. Tofu

14

81. Panierten₁/gebratenen Hähnchen

16

82. Barbarie Ente

18

83. Gegrilltem Lachs₄ (medium/durch)

17

84. Gegrilltem Roastbeef

18

85. Garnelen₂

17



KINDER



K2. BABY SHARK_{1,7}

9.9

Knuspriges Hähnchen mit Pommes, Ketchup und Mayo Dip

SUSHI



MAKI

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

M1. SAKE₄ 4.9

Lachs

M2. TUNA₄ 5.4

Thunfisch

M3. EBI TEMPURA_{1,2} 5.5

Knusprige Garnelen

M4. EBI₂ 5

Gekochte Garnelen

M5. SALMONSKIN₄ 5

Lachshaut

M6. ANAGO₄ 5.5

Salzwasseraal

M7. KAPPA 4

Gurke

M8. AVOCADO 4

Avocado

M9. SURIMI_{2,4} 4.5

Krebsfleischersatz

M10. SPICY TUNA MAKI_{1,4,7} 5.9

Thunfisch mit scharfer Soße & Lauchzwiebeln

M11. SPICY SAKE MAKI_{1,4,7} 5.9

Lachs mit scharfer Soße & Lauchzwiebeln



NIGIRI

(2 Stück) Beim Nigiri Sushi wird der Reis und der darauf liegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt.

N1. SAKE₄

Lachs

4.9

N2. TUNA₄

Thunfisch

5.5

N3. EBI₂

Garnelen

5.5

N4. HOTEgai₁₄

Jacobsmuschel

5.9

N5. ANAGO₄

Salzwasseraal

5.5

N6. SAKE ABURI₄

Feuerlachs

5.5

N7. TUNA ABURI₄

Feuer Thunfisch

5.9

N8. GAI ABURI₁₄

Feuer Jacobsmuschel

4.5

N9. GUNG KANG SPICY TUNA_{4,7}

Scharfer Tuna, Lauchzwiebel

5.9

N10. GUNG KANG SPICY SAKE_{4,7}

Scharfer Lachs, Lauchzwiebel

5.9

YORI PREMIUM ROLL

[Jeweils 8 Stück] Premium Rolle plus Premium Soße nach YORI Art.

H1. TIGER LILY _{1,2,4,6,7,10,11}

14.9

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

H2. GEISHA DELIGHTS _{1,4,6,7,11}

15.9

Philadelphia | Rucola | frittierte grüner Spargel | Avocado | Feuerentrecôte [Rind] | Miso Soße & Unagi Soße

H3. TUNA LOUNGE _{1,2,4,6,7,11}

15.9

Gebackenes Surimi | Mango | Philadelphia | Avocado | Feuerthunfisch | Unagi Soße & Cocktail Soße

H4. MAIKO NO.199 _{3,4,7}

14.9

Philadelphia | Mango | Lachshaut | Avocado | Feuerlachs

H5. YORI AMAI _{1,2,4,6,11}

15.9

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



H6. RED LIGHT ^{1,4,6,7,11} 14

Gebackene Frühlingszwiebel |
Gebackene Da Lat Paprika | ummantelt
mit Bio-Lachs | Miso Soße & Unagi
Soße

H7. FREESTYLE 14.9

Nach Empfehlung des Kochs

H8. LONDON VULCANDO ^{1,4,6,7,11}

Gurke, Unagi, Avocado, Lachs, Thunfisch, flambierte cremige Käse soße, Bonito
Flocken



INSIDE OUT

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

U21. ALASKA_{4,11} 9.9

Bio-Lachs, Avocado, Tobiko

U22. MAGURO_{1,4,11} 10.4

Thunfisch, Avocado, Tobiko,
Sesam Soße

U23. HOTATEGAI_{1,11,14} 10.4

Jakobsmuschel, Avocado, Tobiko,
Sesam Soße

U24. ANAGO_{1,4,11} 10.9

Salzwasseraal, Gurke, Sesam,
Teriyaki Soße

U25. CALIFORNIA'S_{1,2,4,11} 9.9

Surimi, Avocado, Tobiko, Sesam
Soße

U26. SALMONSKIN_{4,7,11} 9.9

Lachshaut, Gurke, Philadelphia,
Sesam

U27. FRY EBI_{1,2,11} 10.9

Knusprige Garnele, Avocado, Sesam

U28. VEGGIE₁₁ 9.4

Gurke, Spargel, Avocado, Sesam,
Miso Soße

U29. PINK TATAR_{1,4,7,11} 12.4

Lachstatar, Avocado, Gurke, Tobiko,
Sesam Soße

U30. YELLOW TATAR_{1,4,7,11} 12.9

Tunatarta, Avocado, Gurke, Tobiko,
Sesam Soße



SASHIMI

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

S1. SASHIMI MOWARIASE_{2,4,14}

35

3 Stk. Lachs | 3 Stk. Thunfisch | 3 Stk. Tiger Garnelen | 3 Jakobsmuschel |
3 Feuerlachs | 3 Feuerthunfisch | Fischeier

S2. SASHIMI SALMON₄

7.9

4 Scheiben Lachs | Sishokresse | Fischeier

S3. SASHIMI TUNA₄

8.9

4 Scheiben Thunfisch | Sishokresse | Fischeier

S4. ABURI SALMON₄

8.5

4 Scheiben Feuerlachs | Sishokresse | Fischeier

S5. ABURI TUNA₄

9.5

4 Scheiben Feuer Thunfisch | Sishokresse |
Fischeier

S6. JACOBMUSCHELN₁₄

8.9

4 Stück flambiert | Sishokresse |
Fischeier

S7. TIGER GARNELEN₂

6.5

4 Stück | Sishokresse | Fischeier





TEMPURA ROLL_{1,7}

[Jeweils 10 Stk.] Premium Rolle im Tempuramantel und Premium Soße nach YORI Art.



T1. TUNA TEMPURA₄

14

Thunfisch | Avocado | Philadelphia

T2. SALMON TEMPURA₄

13

Lachs | Avocado | Philadelphia

T3. HOTATEGAI TEMPURA₁₄

15

Jacobmuscheln | Avocado | Philadelphia

T4. CRUNCHY VEGGIE

12

Gurke | Avocado | Spargel | Philadelphia

T5. BIG DADDY_{2,4}

16

Lachs | Thunfisch | Salzwasseraal | Garnelen | Avocado | Philadelphia



***Soße kann extra serviert**

OMAKASE

Überraschung menu nach Empfehlung des Sushimeisters

NIGIRI ON DE MIX

16

7 Stück Nigiri, verschiedene Sorten

OMAKASE 1

19

2x Maki | 2x Nigiri | 3x Sashimi | Seetang Salat

OMAKASE 2

25

1x Premium Roll | 1x Maki | 3x Sashimi | Seetang Salat

OMAKASE 3

27

1x Tempura Roll | 3x Sashimi | 2x Nigiri | Seetang Salat

OMAKASE • für 2 Personen

54.9

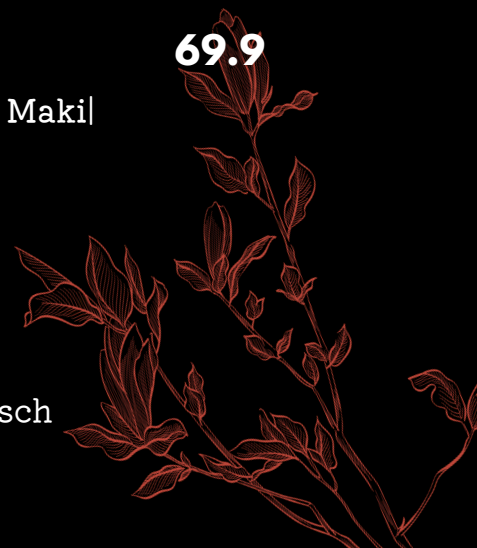
1x Tempura Roll | 1x Premium Roll | 2x Maki | 4x Sashimi |
2x Nigiri | Seetang Salat

OMAKASE 5 • für 3 Personen

69.9

1x Tempura Roll | 1x Freestyle Roll | 1x Premium Roll | 1x Maki |
6x Sashimi | 3x Nigiri | Seetang Salat

*Unsere Omakase Sets können auf Wunsch auch vegetarisch zubereitet werden.



EXTRA

ALLERGENS

Jasmin Reis	3
Sushi Reis	4
Rind	7
Entenbrust	8
Garnelen	7
Lachs	8
Thunfisch	9
Tofu	5
Beilagensalat	5
Süß-Sauer-Dip	2
Soja-Schalotten-Dip	2
Chili-Limetten-Ingwer-Dip	2
Sesam-Dip	2
Miso-Dip	2
Teriyaki-Dip	2
Cocktail-Dip	2
Kugel Sesam Eis	3
Kugel Matcha Eis	3

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pecans, Pistazien, Macadamia, Paranüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l)
13. Lupinen
14. Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch)

G E T R A E N K E



SOFTDRINKS

Cola Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0.4L	4
Schweppes -Tonic Water, -Wild Berry, -Ginger Ale, -Bitter Lemon	0.4L	4.2
Apfel-, Mango-, Maracuja-, Litchi-, Johannisbeersaft / -Schorle	0.4L	4.2

WASSER

ACQUA MORELLI FRIZZANTE	STILL/MEDIUM	0.25 0.75	2.9 6.5
-------------------------	--------------	-------------	-----------

ALKOHOLS

ESPRESSO MARTINI	8.5
-------------------------	------------

Wodka, Cafe Liquor, Espresso

FOREVER DRUNK	7.5
----------------------	------------

FrISChe Gurke und Minze, Wodka, Midori [japanischer Melonenlikör],
Limettensaft, Apfelsirup, Ginger Beer

APEROL SPRITZ	6.9
----------------------	------------

Aperol, Prosecco, Soda

LILLET WILDBERRY	6.9
-------------------------	------------

Lillet, Soda, Wildberry

SPRING WAVE BLUE	7.5
-------------------------	------------

Limetten, Kokosmilch, Heidelbeeren, Curacao, white Rum, Minze, Sprudelwasser

HOMEMADE

CHANH DA ICE TEA

Mit frischen Limetten, Minze und Zucker und sprudel Wasser

5.5

MANGO MINT JUICE

Mangosaft, frischer Orangensaft, frische Ananas und Minze

6

COOL PEACH ICED TEA

Mit erfrischenden Pfirsichen, Orange und schwarzem Tee

6

LYCHEE GREEN GRAPE COCONUT

Lychee | grüne Trauben | Limetten | Kokoswasser

6.5

INGWER LIMONADE

Ingwerstreifen | brauner Zucker | Minze | Kumquat | Limette | Ginger Ale

5.5

SUMMER FRESH

Grüner Apfel | Orangensaft | Kokoswasser

6

MANGO CALPICO

Japanische Zitrusmolke mit frischen Limetten, Kumquat und Mango

6.5

YORI CALPICO

Japanische Zitrusmolke mit Maracuja, Kumquat und Minze

6.5



BEER

HELLES	3.5
WEISSBIER	4
LEICHTES WEISSBIER	4
ALK. WEISSBIER	4
RADLER	3.5

RUSS'N	4
COLA-WEISSBIER	4
DIESEL	3.5
SAIGON BEER	4
CHOYA SAKE	6

WEIN

ROSE

CUVÉE ROSÉ • TROCKEN

0.2l0.75

6.9l24.9

Groh, Rheinhessen, Aromen von roten Beerenfrüchten und Kirschen

ROT

ROTCOSTADUNA NERO D 'AVOLA

0.2l0.75

5.9l19.9

Mandrarossa, Italien, Klares Bouquet von Schwarzkirsch-, Pflaumen, und roten Maulbeernoten

LIFILI PRIMITIVO SALENTO

0.2l0.75

5.9l19.9

A6 Mani, Italien Feine Röstaromen von Tabak, Lakritz und Vanille

WEISS

PIN: OX WEISSWEIN-CUVÉE

0.2|0.75

5.9|19.9

Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz,

Klassischer Rieslingduft mit reifem Apfel und Weinbergpfirsich

„NO SEX“ RIESLING

0.2|0.75

5.9|19.9

Emil Bauer, Pfalz

Klassischer Rieslingduft mit reifem Apfel und Weinbergpfirsich

WILDE SAUVIGNON BLANC

0.75

26.9

Chateau Schembs, Rheinhessen

Aromatik nach Holunderblüten, Maracuja, Lychee und Kiwi

TEETIME

SENCHA TEA

3.5

JASMIN TEA

3.5

GINGER TEA

Mit frischem Ingwer, Minze, Kumquat, Honig

4

MINT TEA

Mit frischer Pfefferminze, Ingwer und Honig

4

LEMONGRASS TEA

Mit frischem Zitronengras, Minze, Kumquat und Honig

4



KAFFEE

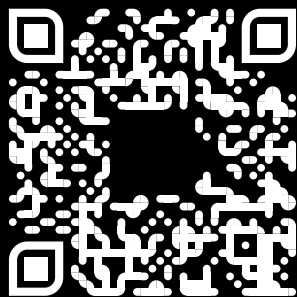
ESPRESSO -IMACCHIATO	2.2 2.5
DOPPELTER ESPRESSO	4.4
CAPPUCCINO	3
KAFFEE – mit oder ohne Milch	3.2
LATTE MACCHIATO	3.5
CAFE PHIN	3.9
Vietnamesischer Filterkaffee	
CAFE SUA DA	5
Vietnamesischer Eiskaffee	

DESSERT

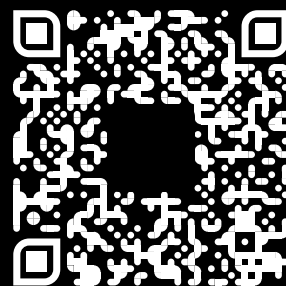
D1.YORI EIS	7
Zwei Kugeln Eis mit frischem Obst und Mangopüree	
D2.AMAI CHOCO	8
1 Schokoküchlein mit einer Kugel Eis Auswahl Eissorte: Grüntee Sesam	
D3. YORI MOCHI	7
Reiskuchen, mit 3 verschiedene Geschmack	
D4. AMAI BANA	7
Gebackene Banane mit Sesam, bedeckt mit Honig, dazu Erdnüsse und ein Kugel Vanille Eis	



YORI



IG: yori.deggendorf



Facebook: YORI

Tel.: +49 991 98156853
Westlicher Stadtgraben 21 · 94469 Deggendorf

Öffnungszeiten:
Mo-Do: 11:30-22:00 Uhr
Fr-Sa: 12:00-22:30 Uhr
So & Feiertage: 12:00-22:00 Uhr
www.yori-deggendorf.de

Alle unsere Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.