

NOORY STARTER

1 Edamame (vegan)

gedämpfte japanische Sojabohnen mit Himalayasalz
5,5

2 Wakame (vegan)

traditioneller frischer Seetang-Salat mit Sesam
5,5

3 Kimchi

hausgemachter fermentierter Chinakohl, gewürzt mit
Chili, Knoblauch und Ingwer
5,5

4 Süßkartoffel Pommes (vegetarisch)

mit einer hausgemachte Wasabi-Mayo
5,9

5 Miso-Suppe (vegan)

herzhafte Miso-Suppe mit Seidentofu und Seetang,
verfeinert mit Lauchzwiebeln
5,9

6 Tora-Suppe (leicht scharf)

feines Garnelen-Tatar mit Cherrytomaten, Ananas,
Lauch und Dill, abgerundet mit einem Hauch Chili
6,9

7 Gyoza (vegane Option)

gefüllte Teigtaschen mit Hähnchenfüllung, dazu eine
Soja-Dip (vegan mit Gemüse)
6,9

8 Kakuni

marinierter & geschmorrtter Schweinebauch mit fein
geschnittenem Lauch und Senf-Dip
6,9

9 Zen Garden

Wildkräutersalat, verfeinert mit Avocado, Orange und
Walnüsse, abgerundet mit einem Ponzu-Vinaigrette
mit

Tofu	9,9
Huhn	10,9
Rind	11,9
Lachs	12,9
Garnelen	13,9

NOORY STARTER

91 Yakitori Spieße

zwei selbstgemachte Hähnchenspieße mit
Teriyakisoße und Sesam

6,9

92 Garnelen Twister

drei Garnelen ummantelt mit Kartoffelfäden,
dazu eine hausgemachte Soße

7,9

93 Gunkan Tatar (Lachs/Thunfisch)

zwei würzig marinierte Lachs- o. Thunfischtatar
umwickelt mit Gurkenstreifen

6,9/7,9

94 Ibodai on Fire

flambierter Butterfisch auf Avocado-Tomaten Mix

6,9

95 Noory Fried Chicken

vier panierte Hähnchenschenkel frittiert,
dazu eine hausgemachte Gochujang-Soße

7,9

NOORY RAMEN

10 Miso Ramen (vegan möglich)

Brühe auf Miso-Basis, Pak-Choi, Mais, Frühlingszwiebeln,
Tofu, Wakame, 1/2 Ei und ein Noriblatt

13,9

11 Tantanmen

Brühe auf Miso-Basis, mit scharfem Schweinehack, 1/2 Ei,
Chiliöl, Pak-Choi, Wakame, Sojasprossen, Mais, und Frühlingszwiebeln

14,9

12 Tantanmen Vegan

Brühe auf Miso-Basis, Tofu in Chiliöl, Pak-Choi, Sojasprossen,
Wakame, Mais und Frühlingszwiebeln

14,9

13 Negi Shoyu

Brühe auf Sojasoße mit geräucherten Hühnerwürfeln, Chili-
Sesamdressing, fein geschnittenem Lauch und Frühlingszwiebeln

14,9

14 Shio

Brühe auf Salzwasser mit geräuchertem Huhn, Sojasprossen, Mais,
1/2 Ei, fein geschnittenem Lauch, Bonitoflocken und ein Noriblatt

15,9

15 Shoyu

aromatische Brühe auf Basis von Sojasoße, serviert mit
Schweinescheiben, Sojasprossen, Wakame, Frühlingszwiebeln und einem 1/2 Ei

15,9

16 Tonkotsu

cremige Schweinebrühe, geschmorter Schweinebauch, Chashu,
Sojasprossen, Knoblauchöl, Pak-Choi, Frühlingszwiebeln, 1/2 Ei und ein Noriblatt

16,9

Extras

1/2 Ei	1,5
Portion Reis	2,5
Portion Nudeln	3
Portion Chashu	3,5

NOORY ROLLS MENU

30 THE VEGAN

1 x Noorys Vegan (10 Stück)
1 x Rettich Nigiri (2 Stück)
1 x Kappa/Paprika Maki (8 Stück)
1 x Wakame
20,9

31 THE ONE

1 x Sakado Inside-Out (8 Stück)
1 x Surimi Maki (8 Stück)
3 Scheiben Thunfisch Sashimi
20,9

32 NOORY'S FAVOURITE

1 x Protein Roll (8 Stück)
1 x Rettich Maki (8 Stück)
1 x Ebi Nigiri (2 Stück)
26,9

33 SURF & TURF

1 x Bulls Eye (8 Stück)
1 x Lachs/Avocado Maki (8 Stück)
1 x Kappa Nigiri (2 Stück)
26,9

34 Kemuri

1 x Surimi/Avocado Maki (8 Stück)
1 x Kappa/Rettich Maki (8 Stück)
1 x Ebi Tempura (10 Stück)
1 x Sake Nigiri (2 Stück)
1 x Maguro Nigiri (2 Stück)
1 x Ibodai Nigiri (2 Stück)
3 Stück Crispy Ebi
36,9

35 UMI-SALAT (scharf)

knackiger Paprika, Rettich, lila Zwiebeln, Koriander,
Lachs, Thunfisch und Butterfisch in Chili-Limetten-Vinaigrette,
dazu Glasnudeln
15,9

NOORY GRILL

GOKAN - 5 SINNE

eine erlesene Harmonie aus grünem Spargel, Kräuterseitlingen, wildem Brokkoli, Zuckerschoten, Paprika und jungen Möhren im Wok geschwenkt und mit duftendem Reis serviert
(+3 Euro Aufpreis für Süßkartoffelpommes als Beilage)

40 UMI FLAVOUR (SPICY)

unvergleichlich asiatische Soße mit scharf/säuerlicher Note
(Empfehlung: Garnelen/Lachs)

41 Barbecue

exotische Noten verleihen der beliebten Soße einen asiatischen Touch
(Empfehlung: Tofu, Huhn, Rind)

42 BATA DREAM

auf der Zunge zergehende Buttersoße
(Empfehlung: Rind)

43 UME JOY

perfekt abgestimmte Pflaumensoße
(Empfehlung: Barbarie Ente)

44 TERIYAKI SEASON (VEGAN)

intensiv würzig, leicht süß, etwas salzig, vollmundig
(Empfehlung: passt zu allem)

Mit

Tofu	14,9
Huhn	17,9
Rind	20,9
Barbarie Ente	20,9
Garnelen	22,9
Lachs	22,9

NOORY DESSERT

50 MOCHI (vegan)

Mochi Eis serviert mit Mangosoße, Himbeeren und Minze
5,9

51 KOKOS BRULEE (vegan)

erfrischender Kokospudding mit knuspriger Karamellkruste
5,9

52 YIN YANG (vegetarisch)

Bio Naturjogurt mit schwarzem Klebreis serviert mit einer
cremigen Kokossoße und Himbeeren
5,9

*Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

NOORY SUSHI

20 MAKI

(8 Stück)

a KAPPA Gurke	4,9
b AVOCADO Avocado	5,2
c RETTICH Rettich	4,9
d PAPRIKA Paprika	4,9
e SAKE Lachs	6,2
f SURIMI Surimi	6,2
g MAGURO Thunfisch	6,5

21 NIGIRI

(2 Stück)

a SAKE Lachs	4,5
b MAGURO Thunfisch	4,9
c IBODAI Butterfisch	4,9
d RETTICH Rettich	3,5
e EBI Garnelen	4,5
f KAPPA Gurke	3,5
g AVOCADO Avocado	4,2

22 SASHIMI

(5 Scheiben)

a SAKE Lachs	10,9
b IBODAI Butterfisch	11,9
c MAGURO Thunfisch	11,9

23 CRUNCHY ROLLS

(10 Stück)

a SAKE TEMPURA Lachs, Avocado	13,9
b SURIMI TEMPURA Surimi, Gurke	13,9
c MAGURO TEMPURA Thunfisch, Avocado	14,9
d TOFU TEMPURA Tofu, Avocado, Gurke	12,9
e EBI TEMPURA Garnelen, Rettich	13,9

24 INSIDE-OUT

(8 Stück)

a SAKADO Lachs, Avocado, Sesam	11,9
b TOFU ROLL (VEGAN) Tofu Tempura, Avocado, Gurke Sesam	10,9
c EBI ROLL Garnelen Tempura, Avocado, Frischkäse, Sesam	11,9

NOORY'S SIGNATURE ROLLS

36 NOORYS VEGAN Avocado, Tofu Tempura, Rettich und Gurke (10 Stück)	13,9
37 BULLS EYE flamb. Carpaccio, Garnelen, Spargel, Avocado, Frischkäse (8 Stück)	16,9
38 PROTEIN ROLL flamb. Lachs, Thunfisch, Avocado, und Gurke (8 Stück)	18,9