

**M10 GA RAGOUT** <sup>b,d,m</sup> 11,90 ▶

Hühnerfleisch (oder Tofu) in roter Curry-Kokos-Soße mit frischem Gemüse und Kräuter auf Jasmin-Duftreis chicken (or tofu) in red curry-coconut sauce with fresh vegetables and herbs on jasmine fragrant rice

• auf Wunsch: mit ENTE KROSS 12,90

choice: with crispy duck

• mit gegrillter Lachs / with grilled salmon 12,90



**M11 MANGO DJANGO** <sup>b,d,m</sup> 11,90 ▶

zarte Hühnerbrust (oder Tofu) in einer fruchtigen Mango-Kokos-Soße, frischem Gemüse, Kräuter auf Jasmin-Duftreis chicken breast (or tofu) in a fruity mango-coconut sauce, fresh vegetables and herbs on jasmine fragrant rice

• auf Wunsch: mit ENTE KROSS 12,90

choice: with crispy duck

• mit gegrillter Lachs / with grilled salmon 12,90



**M12 CINNAMON DUCK** <sup>b,d,m</sup> 12,90 ▶

würzig gegrillte Entenbruststreifen in einer leichten Zimt-Kokos-Soße mit frischem Gemüse und verschiedenen Kräutern auf Reisbandnudeln / spicy grilled duck breast strips in a light cinnamon-coconut sauce with fresh vegetables and various herbs on rice-noodles.

• mit gegrillter Lachs / with grilled salmon 12,90



**M13 GA SATE** <sup>b,d,m</sup> 11,90 ▶

zwei zarte Hühnerbrustspieße (oder Tofu) in einer Saté-Erdnuss-soße mit frischem Gemüse und versch. Kräuter auf Jasmin-Duftreis / two delicate chicken breast skewers (or tofu) in a saté peanut sauce with fresh vegetables and various herbs on jasmine fragrant rice

• mit gegrillter Lachs / with grilled salmon 12,90



**BUSINESS LUNCH 12 BIS 15 UHR**

◀ **M14 PHO BO** <sup>b,c</sup> 11,90

hausgemachte, kräftige Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, frischen vietnamesischen Kräutern und Soja-keimen, abgeschmeckt mit Anis, Zimt und Koriander homemade, strong beef broth with rice noodles, beef, vietnamese herbs, beans sprouts, seasoned with star anise, cinnamon & coriander



◀ **M15 PHO TRON** <sup>b,c</sup> 11,90

Reisbandnudelsalat mit Rindfleisch, viel frischem Gemüse & exotischen Kräuter in einer Limetten-Zitronengras-Soße rice ribbon noodle salad with beef, lots of fresh vegetables and exotic herbs in a lime lemon grass sauce



◀ **M16 GLASNUDEL SALAT** <sup>b,c</sup> 11,90

Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Erdnüssen und versch. Kräuter in einer speziellen Soße nach Art des Hauses glass noodle salad with chicken, peanuts and various herbs in a special sauce by the house.



◀ **M17 BUN NEM** <sup>b,c,f,i,k,d</sup> 11,90

Frühlingsrollen mit Reisnudeln, Salat in Chili-Limetten Dressing spring rolls with rice noodles, salad in chili lime dressing



◀ **M18 BO LA LOT** <sup>b,c</sup> 11,90

gegrillte Rindfleisch in Betelblätter gewickelt mit frischem Gemüse, Basilikum und Koriander auf Reisnudeln in einer Chili-Limetten-Soße / grilled beef wrapped in betel leaves with fresh vegetables, basil and coriander on rice noodles in a chilli lime sauce



**M19 SAKE DON** <sup>b</sup> 11,90

Lachsfilet, Brokkoli, Ingwer, Wakame-salat, Teriyaki Sauce, Sushireis salmon filet, broccoli, ginger, wakame salad, teriyaki sauce, sushi rice



**M20 MAGURO DON** <sup>b</sup> 13,90

Thunfisch, Brokkoli, Ingwer, Wakame-salat, Teriyaki Sauce, Sushireis tuna filet, broccoli, ginger, wakame salad, teriyaki sauce, sushi rice



**M21 DUCK DON** 12,90

Ente kross, Brokkoli, Ingwer, Wakame-salat, Teriyaki Sauce, Sushireis crispy duck, broccoli, ginger, wakame salad, teriyaki sauce, sushi rice



**M22 TERIYAKI DON** <sup>b</sup> 11,90

Hähnchenspieße, Brokkoli, Ingwer, Wakamesalat, Teriyaki Sauce, Sushireis chicken skewers, wakame salad, ginger, broccoli, teriyaki sauce, sushi rice



**M23 TORI DON** 11,90

Hähnchen kross, Brokkoli, Ingwer, Wakamesalat, Teriyaki Sauce, Sushireis crispy chicken, wakame salad, ginger, broccoli, teriyaki sauce, sushi rice



**M24 KAIZEN DON** <sup>b</sup> 12,90

Mix-Sashimi, Avocado, Sushireis mix sashimi, avocado, sushi rice



**S10 MAKI'S ROTATION** <sup>b,c</sup> 12,80

tekka maki, sake maki, kappa maki



**S11 NIGIRI'S DELUXE** <sup>b,c,d</sup> 13,80

tuna, sake, ebi, unagi, white tuna, tamago, avocado, sepia



**S12 TUNA & SALMON** <sup>b,c</sup> 14,80

2 tuna nigiri, 2 salmon nigiri, tekka maki, sake maki



**S13 SALMON LOVER** <sup>b</sup> 13,80

2 salmon nigiri, sake maki, sake inside out



**M25 BENTO BOX 1** <sup>b,m</sup> 13,90

gegrilltes Lachsfilet, gebr. Rindfleisch, Brokkoli, Tofu, Tomatensoße / grilled salmon, beef, broccoli, tofu in tomato sauce



**M26 BENTO BOX 2** <sup>b,d,i,m,o</sup> 13,90

gegrilltes Lachsfilet, Arirang Chicken, 6 Maki und Reis / grilled salmon filet, Arirang chicken, 6 maki and rice



**S14 TUNA LOVER** <sup>a,b,f,i</sup> 16,80

2 tuna nigiri, tekka maki, maguro inside out



**S15 SUSHI MIX SPECIAL** <sup>a,b,f,i</sup> 16,80

tuna, sake, ebi, tamago, avocado nigiri, tekka maki, sake maki, kappa & avocado maki, sake inside out



**S16 IPPANTEKIN** <sup>a,b,f,i</sup> 14,80

2 salmon nigiri, sake maki, avocado maki, sake futo maki



**S17 SHOGUN** <sup>a,b,f,i</sup> 17,80

tuna, sake, ebi, tai, unagi nigiri, salmon maki, california inside out, sake futo maki



**M27 ARIRANG BOWL** <sup>l,m</sup> 11,90

knusprig gebackene Hähnchenfleisch mit Süß-sauer Ketchupsoße, serviert mit Reis (Korean Style) / crispy baked chicken with sweet and sour ketchup sauce, served with rice (Korean style)



**S18 A DI DA PHAT** <sup>a,b,i</sup> (VEGI) 14,80

fried roll, inside out, tamago, inari



**S19 RONIN DENIRO** <sup>a,b,f,i</sup> 18,80

sake, white tuna, unagi, ebi, spicy sake maki, sake yakoolza, sake avo inside out



**S20 SAMURAI CRUISE** <sup>a,b,f,i</sup> 19,80

tekka maki, sake maki, dragon roll, unagi nigiri



**S21 SHU & SHI** <sup>b,c</sup> for 2 36,0

sashimi selection, nigiri selection 6 pcs, tekka maki, sake maki, california roll, special roll



check it out kisu-cottbus.de



## HOMEMADE DRINKS



**DRAGON BLOOD** 6,50  
fresh lime, brown sugar,  
cranberry, sugar sirup



**REFRESH GINGER** 6,5  
mint, brown sugar, cucumber,  
apple, ginger ale



**MR. T** 6,05  
homemade ice tea with  
fresh lime, brown sugar



**GREEN LIME** 6,50  
fresh lime, brown sugar,  
sugar sirup



**PASSION OF LOVE** 6,05  
fresh lime juice, fresh lychees,  
mint



**COCO DANCER** 6,50  
pineapple, coconutmilk,  
fresh lime juice



**YELLOW THAI** 6,50  
mango and mint



**SNOW WHITE SHAKE** 6,50  
banana, soy milk, sesame



**PURE GOLD** 6,50  
mango milkshake

## HIGHBALLS



**MOSKOW MULE** 10,0  
vodka, lime juice, cucumber,  
ginger beer



**CAPE COOLER** 10,0  
vodka, cranberry nectar



**GIN & TONIC** 10,0  
roku gin (japan), tonic water



**MAI TAI** 10,0  
rum, triple sec, mandelsirup,  
lime juice, orange juice,  
pineapple juice, crushed ice



**MOJITO** 10,0  
rum, lime juice, fresh mint,  
brown sugar, soda



**CAIPIRINHA** 10,0  
lime juice, brown sugar,  
cachaca, crushed ice



**CUBA LIBRE** 10,0



**REDBULL WODKA** 10,0

## WEINE

**WEIßWEIN** <sup>3</sup> 0,2l 0,75l 0,2l Schorle  
5,90 21,50 5,20

**ARROGANT FROG** (Frankreich) trocken

**GAVI DI GAVISONO** (Italien)

**PINET GRIGIO** (Italien) trocken

**MÜLLER THURGAU** (Deutschland)

trocken / halbtrocken / lieblich

\*\*\*weitere Weißweine auf Nachfrage

**ROSÉWEIN** <sup>3</sup> 0,2l 0,75l 0,2l Schorle  
5,90 22,50 5,20

**ARROGANT ROSE** (Frankreich) trocken

**ROTWEIN** <sup>3</sup> 0,2l 0,75l 0,2l Schorle  
6,20 24,00 5,40

**ARROGANT ROTWEIN** trocken

**LENA SALICE SALENTINO** trocken

\*\*\*weitere Rotweine auf Nachfrage

## WHISKEY

**SUNTORY** 2cl 7,00

**HIBIKI** 2cl 10,00

**LONGDRINKS** 0,3l 7,90€

**CAMPARI ORANGE**

**WODKA COLA** <sup>1,3,9</sup> / **ORANGE** / **CRANBERRY**

**WHISKY COLA** <sup>1,3,9</sup>

**GIN TONIC**

**APEROL SPRITZ**

## BIER

**LAUSITZER ORIGINAL** Bier vom Fass <sup>D</sup> 0,3l 3,50

0,4l 4,50

**RADLER / DIESEL / POTSDAMER** <sup>1,3,9</sup> 0,3l 3,40

0,4l 4,20

**JEVER PILS** <sup>D</sup> Fl. 0,33l 3,70

**BECK'S PILS** <sup>D</sup> Fl. 0,33l 3,70

**MALZBIER** <sup>D</sup> Fl. 0,33l 3,70

**KRUSOVICE** Schwarzbier <sup>1,3</sup> Fl. 0,5l 4,70

**JEVER FUN** alkoholfrei Fl. 0,33l 3,70

**ALLGÄUER BÜBLE WEISSBIER** <sup>D</sup> alkoholfrei Fl. 0,5l 4,70

**SAIGON BIER** <sup>D</sup> Viet Fl. 0,33l 3,70

**SINGHA BIER** <sup>D</sup> Thai Fl. 0,33l 3,70

**TSINGTAO** <sup>D</sup> China Fl. 0,33l 3,70

**KIRIN** <sup>D</sup> japanisches Bier Fl. 0,33l 3,70

**LAUSITZER ORIGINAL** <sup>D</sup> Weißbier Fl. 0,5l 3,70

## WARME GETRÄNKE

**KAFFEE** <sup>2</sup> 2,90

**ESPRESSO** <sup>2</sup> 2,50

**MILCHKAFFEE** <sup>2,E</sup> 3,70

**LATTE MACCHIATO** <sup>2,6</sup> 3,90

**VIETNAMESISCHER KAFFEE** <sup>2</sup> 4,70

**KÄNNCHEN TEE** Grüner Tee / Jasmin Tee 3,70

**VERSCH. TEESORTEN** 3,20

**FRISCHER PFEFFERMINZ-** oder **INGWERTEE** 4,50

**WASSER SELTERS** still / spritzig Fl. 0,25l 2,90

Fl. 0,75l 6,90



## SOFTDRINKS

**COLA** <sup>1,3,9</sup> / **COLA LIGHT** <sup>1,3,9,11,12</sup> Fl. 0,33l 3,50

**FANTA** <sup>2,3</sup> / **SPRITE** <sup>2,3</sup> Fl. 0,33l 3,50

**SCHWEPPE** <sup>1,6</sup> Fl. 0,2l 3,20

Bitter Lemon / Ginger Lemon / Ginger Ale / Tonic Water

**SAFT & NEKTAR** <sup>1,6</sup> 0,2l 2,90

Apfel / Cranberry / Mango / Maracuja / Lychee /

schwarze Johannisbeere / Guave / Kirsche / Bananen

\*alle Säfte auch als Schorle 0,3l 3,70

**HAUSGEMACHTER EISTEE** <sup>6,4</sup> 0,4l 5,90

Maracuja, Pfirsich, Mango, Holunder, Wassermelone