



menü

vorspeisen

alle unsere vorspeisen können mit sesam, salaten, tobiko oder unseren saucen dekoriert werden.
bei allergien und unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser personal. unsere allergen-
und zusatzstoffliste finden sie hinten in der karte.

spring rolls ^{a,1} frühlingsrollen mit hähnchenfüllung, süß-sauer-sauce	6.2	summer rolls ^{a,g,l,1} sommerrolle gefüllt mit reismudeln, salat, serviert mit unagi- und hoisin-sauce - tofu ^l (vegan) 5.3 - hähnchen 6.2 - tempura garnelen ^{a,c} 6.5
cheesy spring rolls ^{a,f,i,1} frühlingsrollen mit hähnchen- und käsefüllung, süß-sauer-sauce	7.0	panko kimchi ^{a,b,i,2,3,4} 6.5 frittierte kimchi in panko, chili-mayo-sauce
süßkartoffelpommes ^{b,l} wird mit mango-curry-sauce serviert	5.7	lachs tatar ^{a,b,g,l,m,1,2,3,4} 9.0 gehackter lachs mit avocado, serviert mit ponzu- und einer pikanten chili-sauce auf seetangsalat
tempura garnelen ^{a,c,i,1,3} frittierte tempura garnelen, serviert mit mango-curry-sauce	6.2	tuna tatar ^{a,b,g,l,m,1,2,3,4,6} 10.0 gehackter thunfisch mit avocado, serviert mit ponzu- und einer pikanten chili-sauce auf seetangsalat
steamz ^{a,c,g,i,k,l,1,4} gedämpfte reisdumplings mit garnelen, serviert mit sesam-sauce	6.0	crispy rice ^{a,b,g,l,m,1,2,3,4,6} knuspriger reis mit tatar als topping - lachs tatar (chili-mayo-sauce) 8.7 - tuna tatar (chili-mayo-sauce) 9.7 - guacamole ^{a,l} (vegan) 7.5
fried gyoza ^{a,g,i,k,l,1,4} (vegetarisch) frittierte teigtaschen mit gemüse, serviert mit sesam-sauce	6.1	
special summer rolls ^{a,1} sommerrolle gefüllt mit reismudeln, salat, hähnchen-frühlingsrollen, serviert mit unagi- und sesam-sauce	6.5	

vegane vorspeisen

alle unsere vorspeisen können mit sesam, salaten, tobiko oder unseren saucen dekoriert werden.
bei allergien und unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser personal. unsere allergen-
und zusatzstoffliste finden sie hinten in der karte.

wakame ^{g, l, 1, 4} (vegan)

eingelegter seetangsalat, sesam

5.3

miso suppe ^{b, 1} (vegan)

suppe mit sojapaste, seetang, frühlingzwiebeln, koriander und tofu

3.8

cauliflower rocks ^{a, 1, 1} (vegan)

tempura blumenkohl serviert mit mango-curry-sauce

5.5

edamame ^{a, b, g, l, 1} (vegan)

blanchierte japanische bohnen, serviert mit meersalz und soja-schalotten-sauce

5.3

crunchy tofu balls ^{a, l, 1} (vegan)

frittierte tempura tofu bälle, serviert mit teriyaki-sauce

6.5

sushi

unser sushi (maki, nigiri, sashimi, inside-outs, kaia special rolls, vegan special rolls und auch die combos) können mit sesam, salaten, rettich oder tobiko dekoriert werden. bei allergien und unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser personal. unsere allergen- und zusatzstoffliste finden sie hinten in der karte.

maki 8 pcs

m1 sake maki ^{a, b}	lachs	4.8
m2 tuna maki ^{a, b}	thunfisch	5.4
m3 ebi maki ^{a, b, c}	gekochte garnele	4.9
m4 unagi maki ^{a, b}	flambierter aal	5.2
m5 salmon skin maki ^{a, b}	frittierte lachshaut	5.0
m6 tempura garnele maki ^{a, c}	frittierte tempura garnele	5.4
m7 avocado maki ^a (vegan)	avocado	4.8
m8 kappa maki ^a (vegan)	gurke	4.2
m9 paprika maki ^a (vegan)	paprika	4.4

deluxe maki 8 pcs

(mit frischkäse + pankoflocken)

d1 deluxe sake ^{a, b, f}	lachs, frischkäse, tempura flocken	5.8
d2 deluxe tuna ^{a, b, f}	thunfisch, frischkäse, tempura flocken	6.4
d3 deluxe unagi ^{a, b, f, l}	flambierter aal, frischkäse, tempura flocken	6.2
d4 deluxe avocado ^{a, f} (vegetarisch)	avocado, frischkäse, tempura flocken	5.8

sushi

unser sushi (maki, nigiri, sashimi, inside-outs, kaia special rolls, vegan special rolls und auch die combos) können mit sesam, salaten, rettich oder tobiko dekoriert werden. bei allergien und unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser personal. unsere allergen- und zusatzstoffliste finden sie hinten in der karte.

inside outs 8 pcs

u10 sake ^{a, b, f}	lachs, avocado und tobiko topping	8.9
u11 tuna ^{a, b, f}	thunfisch, avocado und tobiko topping	10.9
u12 surimi ^{a, c, f, i, l}	surimi, avocado und tobiko topping	8.9
u14 tempura garnele ^{a, c, g}	garnelen, avocado und sesam topping	11.5
u15 salmon skin ^{a, b, g}	lachshaut, gurke und sesam topping	10.2
u16 vegan ^{a, g (vegan)}	gurke, avocado, paprika, sesam topping	8.5

nigiri 2 pcs

n20 sake nigiri ^{a, b}	lachs (auf wunsch auch flambiert)	5.8
n21 tuna nigiri ^{a, b}	thunfisch (auf wunsch auch flambiert)	6.3
n22 surimi nigiri ^{a, b}	surimi	5.8
n23 unagi nigiri ^{a, b}	aal	6.3
n24 ebi ^{a, c}	gekochte garnele	5.9
n25 avocado nigiri ^{a (vegan)}	avocado	5.1
n26 inari nigiri ^{a (vegan)}	tofu	5.3

sashimi 6 pcs

s30 salmon sashimi ^b	lachs	15.2
s31 tuna sashimi ^b	thunfisch	18.2
s32 salmon special sashimi ^{b, a, l}	lachs, ponzu, sesamöl, gerösteter knoblauch	17.0

kaia special rolls 8 pcs

alle kaia special rolls können mit unseren hauseigenen saucen (mango-curry-sauce und chili-mayo-sauce) und unagi-sauce dekoriert werden. bei allergien und unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser personal. unsere allergen- und zusatzstoffliste finden sie hinten in der karte.

k40 new flame roll ^{a, b, c, f}	14.0
inside out roll, tempura garnele, avocado, gurke, frischkäse, flambierter lachs topping	
k41 belle roll ^{a, c, f, 3}	14.5
inside out roll, tempura garnele, avocado, gurke, frischkäse, mango topping	
k42 starboy ^{a, c, f}	14.5
inside out roll, tempura garnele, avocado, gurke, rucola, frischkäse, süßkartoffel chips topping	
k43 flying duck roll ^{a, f, g}	14.5
inside out roll, ente, avocado, gurke, frischkäse, sesam topping	
k44 kaioken ^{a, b, f}	14.0
inside out roll, lachs, avocado, getrocknete tomate, frischkäse, gurke topping	
k45 crispy tyga roll ^{a, f, g}	14.5
paniertes hähnchen, avocado, frischkäse und sesam topping	
k46 beef roll ^{a, c, f}	14.5
tempura garnele, gurke, minze, frischkäse und flambiertes roastbeef topping	
k47 big panda roll ^{a, b, c, f}	15.0
inside out roll, panko surimi, avocado, gurke, frischkäse, flambierter lachs topping	
k48 chef's surprise	15.0
lass dich von unseren sushi-chefs überraschen	
k49 little yuna's roll ^{a, b, c, i, l, 1, 2, 3, 4}	15.0
tempura garnele, avocado, frischkäse, surimi-chili-mayo topping	

vegan special rolls 8 pcs

alle vegan special rolls können mit unagi-sauce serviert.

v50 autumn falls ^a (vegan)	15.0
feigen, gurke, rucola und süßkartoffel chips topping	
v51 hidden leaf roll ^a (vegan)	12.0
tempura avocado, gurke und rucola topping	
v52 saci roll ^a (vegan)	13.0
tempura paprika, gurke und avocado topping	
v53 bonsai roll ^{a,g} (vegan)	12.5
avocado, gurke, getrocknete tomate und sesam topping	
v54 tonali roll ^{a,l} (vegan)	14.5
tofu, mango, gurke und süßkartoffel chips topping	

crunchy rolls 10 pcs

alle crunchy rolls können mit einem aufpreis von 1.5 € auch als green crunchy roll (statt in panko-mehl, wird es in grünen reisflocken paniert) bestellt werden. alle crunchy rolls, außer die vegan crunch (c64), werden mit hauseigenen saucen (mango-curry-sauce und chili-mayo-sauce) und unagi-sauce serviert.

c60 salmon crunch ^{a,b,l}	14.0
knusprige tempura rolle mit lachs und avocado	
c61 tuna crunch ^{a,b,l}	14.0
knusprige tempura rolle mit thunfisch und avocado	
c62 tempura ebi crunch ^{a,c,l}	15.0
knusprige tempura rolle mit tempura garnele und gurke	
c63 cali crunch ^{a,b,c,f,i,l}	15.0
knusprige tempura rolle mit lachs, surimi und avocado	
c64 vegan crunch ^{a,l} (vegan)	12.5
knusprige tempura rolle mit gurke, paprika und avocado	
c65 chicken crunch	15.0
knusprige tempura rolle, paniertes panko hähnchen, avocado	

sushi combos

the vegan dream, the yonkou, anna's selection, the reminder werden mit unseren hauseigenen saucen (mango-curry-sauce und chili-mayo-sauce) und unagi-sauce serviert und dekoriert. bei allergien und unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser personal. unsere allergen- und zusatzstoffliste finden sie hinten in der karte.

leana's choice ^{a, b, c, f, i, l}	surimi inside out (u12), sake maki (m1), avocado maki (m7)	15.5
makiavelli ^{a, b}	sake maki (m1), tuna maki (m2), kappa maki (m8), paprika maki (m9)	17.2
salmon love ^{a, b}	sake maki (m1), sake nigiri (n20) + 4 lachs sashimi	18.0
house of nigiri ^{a, b}	sake nigiri (n20), tuna nigiri (n21), ebi nigiri (n24), avocado nigiri (n25)	21.2
lovely malou ^{a, g} (vegan)	vegan inside out (u16), avocado maki (m7), kappa maki (m8)	14.2
the vegan dream ^{a, g, l} ca. 2 personen (vegan)	vegan crunch (c64 als green crunchy), hidden leaf roll (v51), vegan inside out (u16), avocado maki (m7), kappa maki (m8), paprika maki (m9), avocado nigiri (n25)	48.0
the yonkou ^{a, b, c, f, g, l, 1, 2, 3, 4, 6} ca. 2 personen	salmon crunch (c60), new flame roll (k40), tempura garnele inside out (u14) + 16 maki, 2 nigiri, 3 sashimi	56.0
anna's selection ^{a, b, c, f, l, 1, 3} ca. 3 personen	tempura ebi crunch (c62), belle roll (k41), starboy (k42), tonali roll (v54), sake inside out (u10) + 16 maki, 4 nigiri	80.0
the reminder ^{a, b, c, f, g, l, 1, 3} ca. 4-5 personen	salmon crunch (c60 als green crunchy), chicken crunch (c65), belle roll (k41), crispy tyga roll (k45), autumn falls (v50), sake inside out (u10), vegan inside out (u16), + 32 maki, 8 nigiri, 6 sashimi	130.0

hauptspeisen (warme gerichte)

coconut curry ^{b, f} (leicht scharf)	cremigtes kokos-curry, serviert mit reis, sesam und gemüse <ul style="list-style-type: none">- gemüse (vegan) 12.7- tofu ^l (vegan) 12.9- hähnchen 13.3- ente 16.3- rind 15.0
fried udon noodles ^{a, i, g}	gebratene udon nudeln mit koriander, ei und frühlingzwiebeln, serviert mit sesam und sauce <ul style="list-style-type: none">- gemüse (kein ei + unagi-sauce) ^{a, l, 1} (vegan) 13.2- tofu (kein ei + teriyaki-sauce) ^{a, l, 1} (vegan) 13.4- hähnchen (teriyaki-sauce) ^{a, l, 1} 13.8- ente (hoisin-sauce) ^{a, g, l} 16.8- rind (sesam-sauce) ^{a, g, i, k, l, 4} 15.5
bozon ^{a, b, h, l, n, 1}	rindfleisch in würziger soja-schalotten-sauce gebraten, serviert mit dicken reisbandnudeln, salat und nüssen 15.2
bun nem ^{a, b, 1, 2, 3, 4, 6}	frühlingsrollen mit hähnchenfüllung, serviert mit reisenudeln, salat, einer leichten chili-limetten-vinaigrette und süß-sauer-sauce 13.1
bun bo nam bo ^{a, b}	rindfleisch, serviert mit reisenudeln, salat, einer leichten chili-limetten-vinaigrette und röstzwiebeln 14.2
kaia fried rice ^{a, i}	reis gebraten mit gemüse, ei, frühlingzwiebeln, serviert mit röstzwiebeln und sauce <ul style="list-style-type: none">- gemüse (kein ei + unagi-sauce) ^{a, l, 1} (vegan) 12.9- tofu (kein ei + teriyaki-sauce) ^{a, l, 1} (vegan) 13.1- hähnchen (teriyaki-sauce) ^{a, l, 1} 13.5- ente (hoisin-sauce) ^{a, g, l} 16.5- rind (sesam-sauce) ^{a, g, k, l, 4} 15.2
kimchi fried rice ^{a, b, l, i, 1, 2, 3, 4} (scharf)	reis gebraten in kimchi-sauce mit kimchi, frühlingzwiebeln und bacon, serviert mit sesam und nori 15.2

bowls

salmon bowl^{a, b, g, l, 1}

lachs, avocado, gurke, mais, salat, sesam und edamame,
serviert auf sushi reis und unagi-sauce als dressing

15.5

chicken bowl^{a, g, l, 1}

hähnchenbrust paniert, avocado, gurke, mais, salat, sesam und
edamame, serviert auf sushi reis und teriyaki-sauce als dressing

14.5

tofu bowl^{a, g, l, 1} (vegan)

tofu, avocado, gurke, mais, salat, sesam und edamame,
serviert auf sushi reis und teriyaki-sauce als dressing

13.0

beilagen & saucen

reis	2.0	sesam-sauce ^{a, g, i, k, l, 4}	1.0
wasabi ^{k, 1}	1.0	süß-sauer-sauce ¹	1.0
ingwer	1.0	soja-sauce ^{a, l}	1.0
sushi reis ^a	3.5	hoisin-sauce ^{a, g, l}	1.0
chili-mayo-sauce ^{a, b, l, 2, 3, 4}	1.0	ponzu-sauce ^{a, l}	1.0
mango-curry-sauce ^{a, i, 1}	1.0	chili-limetten-vinaigrette ^b	1.0
unagi-sauce ^{a, l, 1}	1.0	soja-schalotten-sauce ^{a, b, l, 1}	1.0
teriyaki-sauce ^{a, l, 1}	1.0		

desserts

alle desserts können mit minze, kokosraspeln, pudierzucker, keksstücken, mandelsplitter, schoko- oder vanille-sauce dekoriert werden. bei allergien und unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser personal. unsere allergen- und zusatzstoffliste finden sie hinten in der karte.

panko banana ^{a, f, l, 1, 2, 3, 4, 6} (vegetarisch)
in panko frittierte banane mit schoko-sauce
5.5

mochi eis ^{a, 1, 2, 3, 4, 6} (2 Stück)
2 kugeln mochi eis
geschmacksrichtungen: mango, kokos oder vanille
5.2

hot chocolate cake ^a
warmes schokoladentörtchen
5.0

allergene

- a - getreideprodukte (glutenhaltig)
- b - fisch
- c - krebstiere
- d - schwefeldioxyde und sulfite
- e - sellerie
- f - milch und laktose
- g - sesamsamen

- h - nüsse
- i - eier
- j - lupinen
- k - senf
- l - soja
- m - weichtiere
- n - erdnüsse


zusatzstoffe

- 1 - mit farbstoff
- 2 - mit konservierungsstoff
- 3 - mit antioxidationsmittel

- 4 - mit geschmacksverstärker
- 5 - geschwefelt
- 6 - mit süßungsmittel
- 7 - mit koffein



tel.: 06731 / 99 90 93 3 | roßmarkt 13, 55232 Alzey
info@kaia-restaurant.de | www.kaia-restaurant.de

 @kaiarestaurantalzey

 @kaia.restaurant