







MENÜ




# VORSPEISE



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.

<b>WAKAME</b> <sup>G, L, 1, 4</sup> 	5.3
Eingelegter Seetangsalat mit Sesam	
<b>MISO SUPPE</b> <sup>B, L</sup> 	3.8
Suppe mit Sojapaste, Seetang, Frühlingszwiebeln und Tofu	
<b>SPRING ROLLS</b> <sup>A, 1</sup>	6.2
Frühlingsrollen mit Hähnchenfüllung, serviert mit Süß-Sauer-Sauce	
<b>CHEESY SPRING ROLLS</b> <sup>A, F, L, 1</sup> (NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT)	7.0
Frühlingsrollen mit Hähnchen- und Käsefüllung, serviert mit Süß-Sauer-Sauce	
<b>SÜSSKARTOFFELPOMMES</b> <sup>A, L, 1</sup>	5.7
Wird mit Mango-Curry-Sauce serviert	
<b>TEMPURA GARNELEN</b> <sup>A, C, I, 1, 3</sup>	6.2
Frittierte Tempura Garnelen, serviert mit Mango-Curry-Sauce	
<b>STEAMZ</b> <sup>A, C, G, I, K, L, 1, 4</sup>	6.0
Gedämpfte Reisdumplings mit Garnelen, serviert mit Sesam-Sauce	
<b>FRIED GYOZA</b>	
Frittierte Teigtaschen mit Füllung nach Wahl	
• Hähnchen (Chili-Mayo-Sauce) <sup>A, B, G, I, L, 2, 3, 4</sup>	6.4
• Gemüse (Sesam-Sauce) <sup>A, G, I, K, L, 4</sup> 	6.1
<b>EDAMAME</b> <sup>A, B, G, L, 1</sup> 	5.3
Blanchierte japanische Bohnen, serviert mit Meersalz und Soja-Schalotten-Sauce	

 = vegan

# VORSPEISE



## CRUNCHY TOFU BALLS <sup>A, L, 1</sup>

6.5

Frittierte Tempura Tofu Bälle, serviert mit Teriyaki-Sauce

## SUMMER ROLLS <sup>A, G, L, 1</sup>

Sommerrolle gefüllt mit Reismudeln, Salat und Minze, serviert mit Unagi- und Hoisin-Sauce

- Tofu <sup>L</sup>  5.3
- Hähnchen 6.2
- Tempura Garnelen <sup>A, C</sup> 6.5

## SPECIAL SUMMER ROLL <sup>A, G, I, K, L, 1, 4</sup>

6.5

Sommerrolle gefüllt mit unseren Spring Rolls, Reismudeln, Salat und Minze, serviert mit Sesam-Sauce

## PANKO KIMCHI <sup>A, B, I, 2, 3, 4</sup>

6.5

Frittierte Kimchi in Panko, serviert mit Chili-Mayo-Sauce

## TATAREN

Gehackter Fisch nach Wahl mit Avocado, serviert mit Seetangsalat

### LACHS TATAR

- Ponzu- und pikante Chili-Sauce <sup>A, B, L, 3, 4</sup> 9.0
- Sesam-Sauce und Gurke <sup>A, B, G, I, K, L, 4</sup> 9.5

### TUNA TATAR <sup>A, B, L, 3, 4</sup>

- Ponzu- und pikante Chili-Sauce 10.0

## CRISPY RICE

Knuspriger Reis mit Tatar als Topping:

### LACHS TATAR <sup>G, L</sup>

- Ponzu- und pikante Chili-Sauce <sup>A, B, L, 3, 4</sup> 8.5
- Chili-Mayo-Sauce <sup>A, B, I, 2, 3, 4</sup> 8.7

### TUNA TATAR

- Ponzu- und pikante Chili-Sauce <sup>A, B, L, 3, 4</sup> 9.5
- Chili-Mayo-Sauce <sup>A, B, I, 2, 3, 4</sup> 9.7

# SUSHI



Unser Sushi (Maki, Nigiri, Sashimi, Inside-Outs, Kaia Special Rolls, Vegan Special Rolls und auch die Combos) konnte 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


JE 8 STÜCK

M1 SAKE <sup>A, B</sup>	Lachs	4.8
M2 TUNA <sup>A, B</sup>	Thunfisch	5.4
M3 EBI <sup>A, C</sup>	Gekochte Garnele	4.9
M4 UNAGI <sup>A, B, L</sup>	Aal	5.2
M5 SALMON SKIN <sup>A, B</sup>	Frittierte Lachshaut	5.0
M6 TEMPURA GARNELE <sup>A, C, 3</sup>	Frittierte Tempura Garnele	5.4
M7 AVOCADO <sup>A</sup> 	Avocado	4.8
M8 KAPPA <sup>A</sup> 	Gurke	4.2
M9 PAPRIKA <sup>A</sup> 	Paprika	4.4

## INSIDE OUTS

JE 8 STÜCK

U10 SAKE <sup>A, B, L, 1</sup>	Lachs, Avocado und Tobiko als Topping	8.9
U11 TUNA <sup>A, B, L, 1</sup>	Thunfisch, Avocado und Tobiko als Topping	10.9
U12 SURIMI <sup>A, B, C, I, L, 1</sup>	Surimi, Avocado und Tobiko als Topping	8.9
U13 UNAGI <sup>A, B, G, L</sup>	Aal, Gurke und Sesam als Topping	9.7
U14 TEMPURA GARNELE <sup>A, C, G, 3</sup>	Garnelen, Avocado & Sesam als Topping	10.8
U15 SALMON SKIN <sup>A, B, G</sup>	Lachshaut, Gurke und Sesam als Topping	10.2
U16 VEGAN <sup>A, G</sup> 	Gurke, Avocado, Sesam als Topping	8.5

 = vegan

# SUSHI




## DELUXE MAKIS (MIT FRISCHKÄSE + PANKOFLOCKEN) JE 8 STÜCK

D1	<b>DELUXE SAKE</b> <sup>A, B, F</sup>	Lachs	5.8
D2	<b>DELUXE TUNA</b> <sup>A, B, F</sup>	Thunfisch	6.4
D3	<b>DELUXE UNAGI</b> <sup>A, B, F, L</sup>	Aal	6.2
D4	<b>DELUXE AVOCADO</b> <sup>A, F</sup>	Avocado	5.8

## NIGIRI

JE 2 STÜCK

N20	<b>SAKE</b> <sup>A, B</sup>	Lachs (auf Wunsch auch flambiert)	5.8
N21	<b>TUNA</b> <sup>A, B</sup>	Thunfisch (auf Wunsch auch flambiert)	6.8
N22	<b>SURIMI</b> <sup>A, B, C, I, 1</sup>	Surimi	5.8
N23	<b>UNAGI</b> <sup>A, B</sup>	Aal	6.4
N24	<b>EBI</b> <sup>A, C</sup>	Gekochte Garnele	5.9
N25	<b>AVOCADO</b> <sup>A</sup> 	Avocado	5.2

## SASHIMI

JE 6 STÜCK

S30	<b>SALMON</b> <sup>B</sup>	Lachs	15.2
S31	<b>TUNA</b> <sup>B</sup>	Thunfisch	18.2

# SUSHI



## KAIA SPECIAL ROLLS

JE 8 STÜCK

- |   |  |
|---|--|
| <b>K40 NEW FLAME ROLL</b> <sup>A, B, C, F, 3</sup> 14.0                         | <b>K45 CRISPY TYGA ROLL</b> <sup>A, F, G</sup> 14.5  |
| Tempura Garnele, Avocado, Frischkäse und flambierter Lachs als Topping          | Paniertes Hähnchen, Avocado, Frischkäse und Sesam als Topping  |
| <b>K41 BELLE ROLL</b> <sup>A, C, F, 3</sup> 14.5                                | <b>K46 BEEF ROLL</b> <sup>A, C, F, 3</sup> 14.5  |
| Tempura Garnele, Avocado, Frischkäse und Mango als Topping                      | Tempura Garnele, Gurke, Minze, Frischkäse und flambiertes Roastbeef als Topping                          |
| <b>K42 STARBOY</b> <sup>A, C, F, 3</sup> 14.5                                   | <b>K47 BIG PANDA ROLL</b> <sup>A, B, C, I, L, 1</sup> 15.0   |
| Tempura Garnele, Avocado, Frischkäse, Rucola und Süßkartoffel Chips als Topping | Frittierte Panko Surimi, Avocado, Gurke, Mango und flambierter Lachs als Topping                         |
| <b>K43 BLAZING STAR</b> <sup>A, C, F, 3</sup> 13.5                              | <b>K48 CHEF'S SURPRISE</b> 15.0  |
| Tempura Garnele, Avocado, Frischkäse und Röstzwiebeln als Topping               | Lass dich von unseren Sushi-Chefs überraschen  |
| <b>K44 KAIOKEN</b> <sup>A, B, F</sup> 14.5                                      | <b>K49 LITTLE YUNA'S ROLL</b> 15.0   |
| Lachs, Avocado, getrocknete Tomate, Frischkäse und Gurke als Topping            | Tempura Garnele, Avocado, Frischkäse, Surimi-Chili-Mayo als Topping <sup>A, B, C, I, L, 1, 2, 3, 4</sup> |


Alle Kaia Special Rolls können mit unseren hauseigenen Saucen (Mango-Curry-Sauce und Chilli-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.


Alle Vegan Special Rolls können mit Unagi-Sauce dekoriert werden.

## VEGAN SPECIAL ROLLS


JE 8 STÜCK

V50 **AUTUMN FALLS** <sup>A</sup>  15.0  
Feigen, Gurke, Rucola und Süßkartoffel  
Chips als Topping

V51 **HIDDEN LEAF ROLL** <sup>A</sup>  12.0  
Tempura Avocado, Gurke und Rucola  
als Topping

V52 **SACI ROLL** <sup>A</sup>  13.0  
Tempura Paprika, Gurke und Avocado  
als Topping

V53 **BONSAI ROLL** <sup>A,G</sup>  12.0  
Avocado, Gurke, getrocknete Tomate  
und Sesam als Topping

V54 **TONALI ROLL** <sup>A,L</sup>  14.5  
Tofu, Mango, Gurke und Süßkartoffel  
Chips als Topping

Alle Crunchy Rolls können mit einem Aufpreis von 1.5 € auch als Green Crunchy Roll bestellt werden. Alle Crunchy Rolls, außer die Vegan Crunch (C64), werden mit haus-eigenen Saucen (Mango-Curry-Sauce und Chilli-Mayo-Sauce) und Unagi-Sauce serviert.

## CRUNCHY ROLLS

JE 10 STÜCK

C60 **SALMON CRUNCH** <sup>A,B</sup> 14.0  
Knusprige Tempura Rolle mit Lachs und Avocado

C61 **TUNA CRUNCH** <sup>A,B</sup> 14.0  
Knusprige Tempura Rolle mit Thunfisch und Avocado

C62 **TEMPURA EBI CRUNCH** <sup>A,C,3</sup> 15.0  
Knusprige Tempura Rolle mit Tempura Garnele und Gurke

C63 **CALI CRUNCH** <sup>A,B,C,I,1</sup> 15.0  
Knusprige Tempura Rolle mit Lachs, Surimi und Avocado

C64 **VEGAN CRUNCH** <sup>A</sup>  12.5  
Knusprige Tempura Rolle mit Gurke und Avocado

C65 **CRISPY CHICKEN CRUNCH** <sup>A</sup> 15.0  
Knusprige Tempura Rolle mit paniertem Hähnchen und Avocado




# SUSHI



## SUSHI COMBOS

<b>LEANA'S CHOICE</b> <sup>A, B, C, I, L, 1</sup>	Surimi Inside Out (U12), Sake Maki (M1), Avocado Maki (M7)	<b>15.5</b>
<b>MAKIAVELLI</b> <sup>A, B</sup>	Sake Maki (M1), Tuna Maki (M2), Kappa Maki (M8), Paprika Maki (M9)	<b>17.2</b>
<b>SALMON LOVE</b> <sup>A, B</sup>	Sake Maki (M1), Sake Nigiri (N20) + 4 Lachs Sashimi	<b>18.0</b>
<b>HOUSE OF NIGIRI</b> <sup>A, B, C</sup>	Sake Nigiri (N20), Tuna Nigiri (N21), Ebi Nigiri (N24), Avocado Nigiri (N25)	<b>21.2</b>
<b>LOVELY MALOU</b> <sup>A, G</sup> 	Vegan Inside Out (U16), Avocado Maki (M7), Kappa Maki (M8)	<b>14.2</b>
<b>THE VEGAN DREAM</b> <sup>A, G</sup>  (CA. 2 PERSONEN)	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)	<b>48.0</b>
<b>THE YONKOU</b> <sup>A, B, C, F, 3</sup> (CA. 2 PERSONEN)	Salmon Crunch (C60), New Flame Roll (K40), Tempura Garnele Inside Out (U14) + 16 Maki, 2 Nigiri, 3 Sashimi	<b>56.0</b>
<b>ANNA'S SELECTION</b> <sup>A, B, C, F, L, 1, 3</sup> (CA. 3 PERSONEN)	Tempura Ebi Crunch (C62), Belle Roll (K41), Blazing Star (K43), Tonali Roll (V54), Sake Inside Out (U10) + 16 Maki, 4 Nigiri	<b>80.0</b>

 = vegan

# SUSHI



## THE REMINDER <sup>A, B, C, F, G, L, 1, 3</sup> (CA. 4-5 PERSONEN)

Salmon Crunch (C60 als Green Crunchy),  
Chicken Crunchy (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

## FREESTYLE PLATTE

Wir stellen Ihnen eine Platte für Ihren  
gewünschten Betrag zusammen. **ab 40.0**

Die Vegan Dream, The Yonkou, Anna's Selection, The Reminder und Freestyle Platte werden mit unseren hauseigenen Saucen (Mango-Curry-Sauce und Chilli-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.**

## BEILAGE & SAUCEN

REIS	2.0	SESAM-SAUCE <sup>A, G, I, K, L, 4</sup>	1.0
INGWER & WASABI <sup>K, 1</sup>	1.0	SÜSS-SAUER-SAUCE <sup>1</sup>	1.0
SUSHI REIS <sup>A</sup>	3.5	SOJA-SAUCE <sup>A, L</sup>	1.0
CHILI-MAYO-SAUCE <sup>A, B, I, 2, 3, 4</sup>	1.0	HOISIN-SAUCE <sup>A, G, L</sup>	1.0
MANGO-CURRY-SAUCE <sup>A, I, 1</sup>	1.0	PONZU-SAUCE <sup>A, L</sup>	1.0
UNAGI-SAUCE <sup>A, L, 1</sup>	1.0	CHILI-LIMETTEN-VINAIGRETTE <sup>B</sup>	1.0
TERIYAKI-SAUCE <sup>A, L, 1</sup>	1.0	SOJA-SCHALOTTEN-SAUCE <sup>A, B, L, 1</sup>	1.0

# HAUPTSPEISE



## WARME GERICHTE

### COCONUT CURRY <sup>B, F, G, 1, 2</sup>

Cremiges Kokos-Curry, serviert mit Reis, Sesam und Gemüse

Gemüse	12.7
Tofu <sup>L</sup>	12.9
Hähnchen	13.3
Ente	16.3
Rind	15.0
Lachs <sup>B</sup>	16.0
Thunfisch <sup>B</sup>	17.0

### BOZON <sup>A, B, H, L, N, 1</sup> 15.2

Rindfleisch in würziger Soja-Schalotten-Sauce gebraten, serviert mit dicken Reisbandnudeln, Salat und Nüssen

### BUN NEM <sup>A, B, 1, 2, 3, 4, 6</sup> 13.1

Frühlingsrollen mit Hähnchen, serviert mit Reisnudeln, Salat, einer leichten Chili-Limetten-Vinaigrette und Süß-Sauer-Sauce

### BUN BO NAM BO <sup>A, B</sup> 14.2

Rindfleisch, serviert mit Reisnudeln und Salat, einer leichten Chili-Limetten-Vinaigrette und Röstzwiebeln

### FRIED UDON NOODLES

Gebratene Udon Nudeln mit Gemüse, Ei, Frühlingszwiebeln und Koriander, serviert mit Sesam, Röstzwiebeln und Sauce

Gemüse (Kein Ei + Unagi-Sauce) <sup>A, L, 1</sup>	13.2
Tofu (Kein Ei + Teriyaki-Sauce) <sup>A, L, 1</sup>	13.4
Hähnchen (Teriyaki-Sauce) <sup>A, L, 1</sup>	13.8
Ente (Hoisin-Sauce) <sup>A, G, L</sup>	16.8
Rind (Sesam-Sauce) <sup>A, G, I, K, L, 4</sup>	15.5
Lachs (Unagi-Sauce) <sup>A, B, L, 1</sup>	16.5
Thunfisch (Unagi-Sauce) <sup>A, B, L, 1</sup>	17.5

### KAIA FRIED RICE <sup>A, G, 1</sup>


Reis gebraten mit Gemüse, Ei, Frühlingszwiebeln und Koriander, serviert mit Sesam, Röstzwiebeln und Sauce

Gemüse (Kein Ei + Unagi-Sauce) <sup>A, L, 1</sup>	12.9
Tofu (Kein Ei + Teriyaki-Sauce) <sup>A, L, 1</sup>	13.1
Hähnchen (Teriyaki-Sauce) <sup>A, L, 1</sup>	13.5
Ente (Hoisin-Sauce) <sup>A, G, L</sup>	16.5
Rind (Sesam-Sauce) <sup>A, G, I, K, L, 4</sup>	15.2
Lachs (Unagi-Sauce) <sup>A, B, L, 1</sup>	16.2
Thunfisch (Unagi-Sauce) <sup>A, B, L, 1</sup>	17.2

# HAUPTSPEISE



## BOWLS

- |  |      |
|--|------|
| <b>SALMON BOWL</b> <small>A, B, G, L, 1</small>  | 15.5 |
| Lachs, Avocado, Gurke, Mais, Salat, Sesam und Edamame, serviert auf Sushi-Reis und Unagi-Sauce als Dressing                  |      |
| <b>UNAGI BOWL</b> <small>A, B, G, L, 1</small>   | 16.2 |
| Flambierter Aal, Avocado, Gurke, Mais, Salat, Sesam und Edamame, serviert auf Sushi-Reis und Unagi-Sauce als Dressing        |      |
| <b>CHICKEN BOWL</b> <small>A, G, L, 1</small>  | 14.5 |
| Hähnchenbrust, Avocado, Gurke, Mais, Salat, Sesam und Edamame, serviert auf Sushi-Reis und Teriyaki-Sauce als Dressing       |      |
| <b>TOFU BOWL</b> <small>A, G, L, 1</small>  | 13.0 |
| Tofu, Avocado, Gurke, Mais, Salat, Sesam und Edamame, serviert auf Sushi-Reis und Teriyaki-Sauce als Dressing                |      |
| <b>BEEF BOWL</b> <small>A, G, I, K, L, 4</small>   | 15.5 |
| Rindfleisch, Avocado, Gurke, Mais, Salat, Sesam und Edamame, serviert auf Sushi-Reis und Sesam-Sauce als Dressing            |      |

# DESSERT



<b>PANKO BANANA</b> <small>A, F, L, 1, 2, 3, 4, 6</small>	<b>5.5</b>
In Panko-Mehl frittierte Banane, serviert mit Vanilleeis und Schoko-Sauce	
<b>MOCHI EIS (2 STÜCK)</b> <small>1, 2, 3, 4, 6</small>	<b>4.8</b>
2 Kugeln Mochi Eis. Geschmacksrichtungen: Mango, Kokos oder Vanille	
<b>HOT CHOCOLATE CAKE</b> <small>A, F, 1, 2, 3, 4, 6</small>	<b>5.0</b>
Warmes Schokoladentörtchen	
<b>SESAMBÄLLCHEN (3 STÜCK)</b> <small>A, 1, 2, 3, 4, 6</small>	<b>5.0</b>
Frittierte Sesambällchen mit Bohnenpaste Füllung	
<b>PURE GÖNNUNG (CA. 3-4 PERSONEN)</b> <small>A, F, I, L, 1, 2, 3, 4, 6</small>	<b>19.0</b>
Gemischte Dessertplatte mit etwas von allem (1x Panko Banana, 4 Stück Mochi Eis, 1x Hot Chocolate Cake, 4 Stück Sesambällchen)	
<b>SANDMANN ROLL</b> <small>A, F, H, N</small>	<b>12.0</b>
Sushi Crunchy Rolle mit Nutella, Banane und Kokosraspeln	

Alle Desserts können mit Minze, Kokosraspeln, Puderzucker, Keksstücken, Mandelsplitter, Schoko- oder Vanillesauce dekoriert werden. **Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal. Unsere Allergen- und Zusatzstoffliste finden Sie hinten in der Karte.**

# ALLERGENE ZUSATZSTOFFE



## \*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



Dienstag - Sonntag

12:00 - 15:00 Uhr | 17:00 - 21:00 Uhr

Tel.: 06731 / 99 90 93 3 | Roßmarkt 13, 55232 Alzey

Info@kaia-restaurant.de | www.kaia-restaurant.de

