



Chino Latino

Modern Pan-Asian Cuisine and Latin Bar

Kleine Gerichte

Edamame bohnen, maldon meersalz	€ 4.00
Misosuppe, nameko pilze, frühlingslauch, wakame, seidentofu	€ 8.50
Salat von gegrilltem hühnchen oder rind koriander, minze, chili, schalotten, gurke, rote zwiebeln	€ 10.50
Black angus rind gyoza, edamme bohnen, teiyaki soße	€ 10.50
Blaukrabben, malaysian curry, mango- tobikko	€ 12.50
Empanada, garnelen, jacobs, shiso-chimichuri, aji panca	€ 12.50
Wasabi garnelen, petersilie, koriander, frischer wasabi	€ 14.00
Knusper ente, gurke, chili, frühlingslauch und hoisin soße	€ 14.00

Roh

Rettich salat , enoki pilze, wild kräuter, shiso blatt	€ 9.00
Jacobsmuschel & thunfisch, gurken-rettich salsa, wasabi-shiso sorbet, shiso	€ 14.00
Rinder tataki, tosu-zu, shitake marmelade, shiso kresse, schwarzer knoblauch, rindermark	€ 14.00
Thunfisch tataki, avocado, pico de galo, ajia amarillo	€ 14.00

Tempura

Gemüse tempura mit ponzu soße	€ 8.50
Garnelen tempura, shisoblätter	€ 10.50
Austern tempura, creole aioli, salzgurk	€ 15.50

Sushi

Kamo tempura nigiri (2stk)	€ 5.00
enten tempura, gurke, hoisin soße	
Traditionell vegetarisch,	€ 10.00
3 nigiri enoki, inari, mango, 6 maki oshinko-kampyo	
Ichijuku horenso (saisonal)	€ 10.50
spinat mantel, feigen, gurke, frischkäse, kokos-chili-soße, sesam	
Inari roll	€ 10.50
avokado, paprika tempura, gurke, frischkäse, estragon soße, sesam	
Blaukrabben california futo maki (5stk)	€ 10.50
frittierte blaukrabbe, avocado, gurke, tobiko, salat	
Frittierte maki (8stk)	€ 11.00
thunfisch tatar, gurke, avocado, unagi soße	
N.A. roll	€ 12.50
lachs-thunfisch-wolfsbarsch mantel, frittierte frühlingszwiebeln algen salat avocado, frischkäse, unagisoße, scharfe miso soße	
Surf & Turf roll	€ 20.00
hummer, roastbeef, sauce hollandaise, kaviar	

Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über die Zutaten erfahren, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal bei der Bestellung.

	Sushi set, auswahl nach empfehlung unseres sushichefs	€ 16.00
	Sushi set für 2 personen, auswahl nach empfehlung unseres sushichefs	€ 30.00
Sashimi	Sashimi set 1 auswahl v on 3 verschiedenen fischsorten	€ 18.00
	Sashimi set 2 auswahl von 5 verschiedenen fischsorten	€ 22.00
Hauptgerichte	Tofu steak, quinoa, salsa avocado	€ 14.00
	Thai penang curry, gemüse in grüner curry-soße	€ 14.00
	Maispoularde, escabeche, cassava, mini pak choi	€ 18.00
	Entenburst, aji amarillo chili & miso marinade, majoran, limette	€ 18.50
	Chilian seehecht, schwarze quinoa, chorizo sauce	€ 22,50
	Lachs steak teriyaki auf dem salzbrett, cassava -meerrettich	€ 22.50
	U.S. Black Angus rinderhüftsteak, chorizo polenta	€ 22.50
	U.S. Roastbeef auf heißen Steinen, teriyaki, wasabi-ponzu, knoblauch	€ 24,00
	Lammrücken, japanischer senf, pok choi, mini gemüse, eingelegte shimji salz pflaume	€ 24.50
	Waygu short rib, eingelegtes gemüse	€ 24.00
Beilagen	Jasmine reis	€ 3.00
	Buschbohnen, XO Soße	€ 3.00
	Gedämpfter bok choi, süße sojasoße, sesam	€ 3.00
	Gemüse geröstet	€ 3,00
	Cassava frites	€ 3.00
Bento	Servieren wir Ihnen gerne in der Zeit von 18:00 – 19:00 Uhr	
	Steak Bento €16.50	Sushi Bento €16.50
	steak auf heißen steinen	thunfisch nigiri, lachs nigiri, wolfsbarsch nigiri
	gemüse tempura	tenkatsu roll
	kleiner salat	lachs & avokado temaki
		misosuppe
	Vegetarisches Bento € 14.50	
	bahn trang reispapierrolle	
	gemüse tempura	
	saisonales chinesisches gemüse	

Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über die Zutaten erfahren, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal bei der Bestellung.