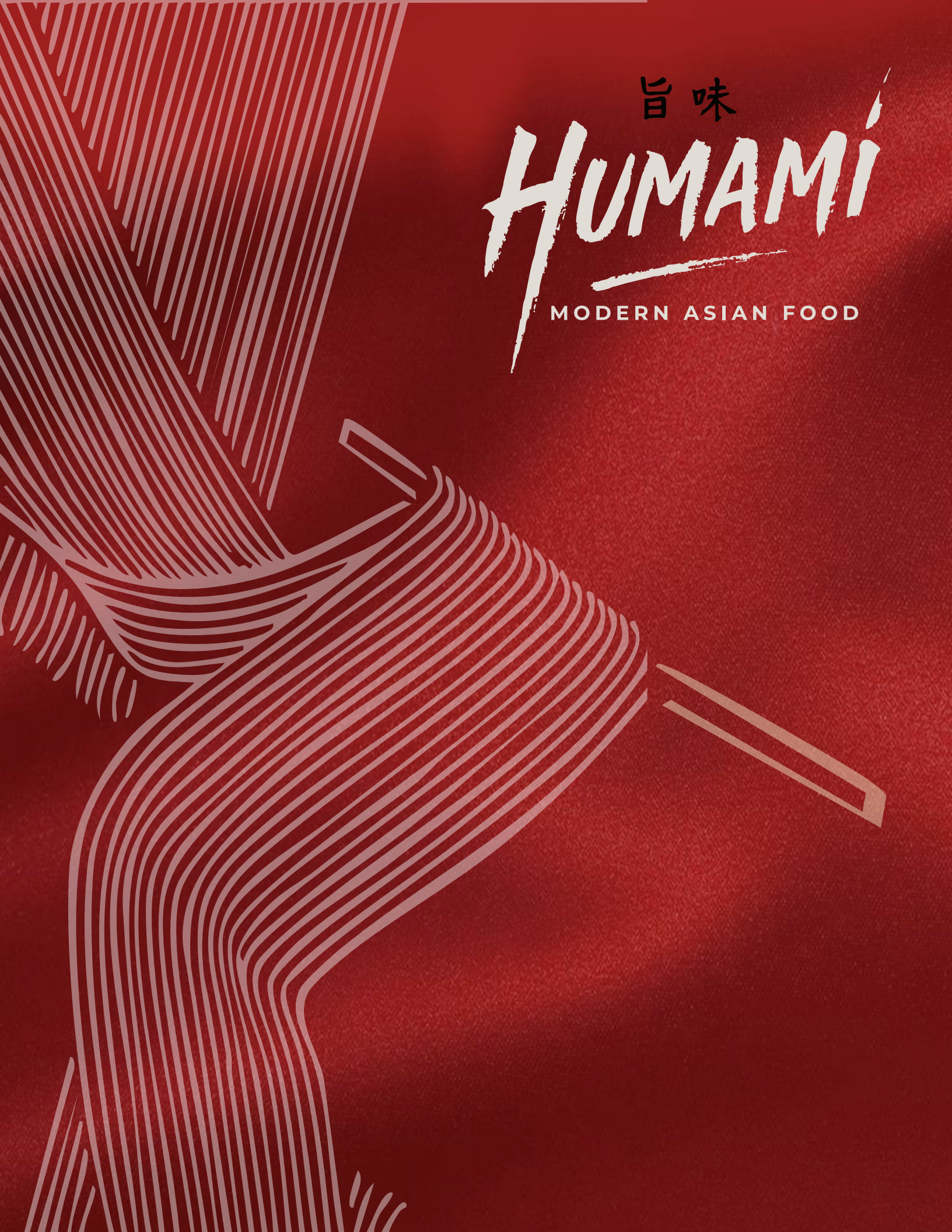


旨味

HUMAMI

MODERN ASIAN FOOD



HUMAMI

MODERN ASIAN FOOD

LIEBE GÄSTE,

Humami – Modern Asian Food ist ein Fine-Dining-Restaurant im Herzen von Wiesbaden, das moderne asiatische Küche mit frischen Zutaten, kreativen Ideen und stilvollem Ambiente verbindet. Unser erfahrenes Küchenteam – seit vielen Jahren in Deutschland tätig – bringt traditionelle Aromen in Einklang mit zeitgemäßen Food-Trends. Stets offen für Neues, entwickeln wir uns kontinuierlich weiter, um unsere Gäste aus Wiesbaden und der Region mit innovativen Geschmackserlebnissen zu begeistern.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften.

Ihr Humami Team

- | | | |
|-----------------|----------------------|----------------|
| a. Eier | e. Sellerie | j. Lupine |
| b. Fisch | f. Sesam | k. Cashewnüsse |
| c. Krustentiere | g. Dioxid und Sulfit | m. Sojabohnen |
| d. Milch | h. Erdnüsse | n. Weichtiere |
| | i. Weizengluten | |

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. mit Farbstoff(en) | 5. mit enthält eine Phenylalaninquelle |
| 2. mit Antioxydationsmittel | 6. mit Säuerungsmittel |
| 3. mit Chininhaltig | 7. mit koffeinhaltig |
| 4. mit Süßungsmittel | 8. mit Geschmacksverstärkern |

*EC-Kartenzahlung ab 35 € möglich
(EC card payment available from 35 €)*

HUMAMI TAPAS

- 1. MAMEMAME** **F,I** **7.5**
Junge Bohnen gedämpft in Schale wahlweise mit
Young beans steamed in the pod, optional with
 - Himalayasalz
 - Spicy Gochujang Soja
- 2. HA NOI ROLLS (2STK)** **7.9**
Hausgemachte knusprige Rollen gefüllt mit Gemüse & Hühnerfleisch
, Shitake Pilze, Glasnudeln dazu Nuoc Cham Dressing
Homemade crispy rolls filled with vegetables & chicken, shiitake mushrooms, glass noodles, served with Nuoc Cham dressing
- 3. VEGGIE ROLLS (2STK)** **I, F,H** **7.9**
Hausgemachte knusprige Rollen gefüllt mit Gemüse,
Shitake Pilzen, Glasnudeln dazu Süß Chili Dip
- 4. GOLDEN PRAWN (3STK)** **I** **9.9**
Knusprige Jumbo-Garnelen auf Salat mit hausgemachter Chili-Mayo
Crispy shrimp on salad with chili mayo
- 5. GRILLED BEEF STICK (4STK)** **F,H** **8.9**
Mariniertes Rinderhackfleisch, in Betelblätter eingerollt, dazu Limetten
-Dressing, Erdnüsse, Röstzwiebel, Reisnudeln, Sesam
Marinated minced beef rolled in betel leaves, served with lime dressing, peanuts, fried onions, rice noodles, sesame
- 6. CRISPY MUSHROOM (VEGAN)** **F,H,I** **9.9**
Shimeji Pilze und Kräuterseitlinge, knusprig frittiert im leichten Tempura Teig.
Shimeji mushroom and king oyster mushroom, crispy fried in light tempura batter

HUMAMI TAPAS

7. TOM CHIEN COM C,I 10.9

Garnelen im knusprigen Reismantel und Chili Mayo Dip

Crispy Rice-Wrapped Prawns with Chili Mayo Dip

8. CHICKEN POPCORN | 7.9

Panierte Hühnchenwürfel mit Chili Mayo

Breaded chicken cubes with chili mayo

9. SO DIEP NUONG (3STK) I, F,H 12.9

Cegrillte Jakobsmuscheln mit Frühlingszwiebeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln

Grilled scallops with spring onion and peanuts.

10. CRYSTAL ROLLS (2STK) I, F,H

Sommerrollen gefüllt mit Salat, Avocado, Gurken, Reisnudeln, Koriander, geröstete Erdnüsse, serviert mit einer Hoisin Sauce

Summer rolls filled with lettuce, avocado, cucumber, rice noodles, coriander, roasted peanuts, served with hoisin sauce

- Tofu **7.9**
- Chicken **8.9**
- Shrimp **9.9**
- Salmon **9.9**

11. MIXED TAPAS 1 (VEGGIE) F,H,I 21.9

Edamame, Papaya Salat, Sommerrolle mit Tofu, Veggie Gyoza, Veggie Roll.

Edamame, veggie rolls, tofu summer roll, veggie gyoza, papaya salad

12. MIXED TAPAS 2 (VEGGIE) F,H,I 22.9

Edamame, Hanoi Roll, Sommerrolle mit Huhn, Chicken Gyoza, Prawn Papaya Salat.

edamame, Hanoi roll, chicken gyoza, chicken summerroll, prawn papaya salad

ELEGANT APPETIZERS

13. FISCH TATAR ^{F,I}

13.5

Tatar mit Avocado Würfel, Tobiko & Meister-Sauce, Reiscracker, wahlweise mit:
Tartare with avocado cubes, tobiko & master sauce, rice cracker, optional with:

- Sake (Lachs)
- Tuna (Thunfisch)

14. SALMON TATAKI – PONZU STYLE ^{F,I} SIGNATURE

13.9

Lachs Tataki mit hausgemachter Ponzu-Sauce, Daikon, Sesam & Microgreens.
Salmon tataki with homemade ponzu sauce, daikon, sesame & microgreens

15. TUNA TATAKI – MISO GINGER ^{F,I}

14.9

Thunfisch Tataki mit Sesamkruste, Miso-Ingwer-Sauce & frischem Gemüse, Glasnudel-Crunch.

Tuna tataki with sesame crust, miso-ginger sauce & fresh vegetables, glass noodle crunch

16. HOTATEGAI – CARPACCIO ^{F,I} SIGNATURE

14.9

Jakobsmuscheln, Kaviar, Miso Ginger Sauce, Trüffelöl, Glasnudel-Crunch.

Scallops, caviar, miso-ginger sauce, truffle oil, glass noodle crunch



HUMAMI HUMAMI HUMAMI

DUMPLINGS

Serviert mit Ponzu soße

- | | | |
|---|--------------|-------------|
| 17. HA CAO TOM (4STK) | F,I | 7.9 |
| Teigtaschen mit Garnelen gefüllt | | |
| 18. HA CAO CHAY (4STK) | F,I | 6.5 |
| Teigtaschen mit Gemüse gefüllt | | |
| 19. XIU MAI PORK (4STK) | F,I | 6.9 |
| Teigtaschen mit Schweinefleisch gefüllt | | |
| 20. GYOZA GA (4STK) | F,I | 7.5 |
| Gyoza mit Hähnchen und Gemüse gefüllt | | |
| 21. GYOZA RAU (5STK) | F,I | 6.5 |
| Gyoza mit Gemüse gefüllt | | |
| 22. DUMPLINGS VARIATION | F,I | 10.9 |
| 5 verschiedene Dumplings | | |
| 23. BAO BUN | F,H,I | |
| (Cedämpfte Weizenbrötchen mit Füllung) (2Stk) | | |
| Weiche, fluffige Buns gedämpft nach traditioneller Art – wahlweise gefüllt mit: | | |
| (steamed wheat buns with filling) (2 pcs) | | |
| Soft, fluffy buns steamed in the traditional way – optionally filled with: | | |
| • Tempura Garnelen & Chili Mayo, Hoisin sauce | | 14.9 |
| • Karamellisiertes Rindfleisch & Frühlingszwiebeln | | 13.9 |
| • Tofu & Sesam | | 13.9 |

Serviert mit eingelegtem Gemüse, Avocado, Gurke, Koriander, Erdnüsse, Röstzwiebeln und hausgemachter Sauce

Served with pickled vegetables, avocado, cucumber, coriander, peanuts, fried onions and homemade sauce

KLEINE SUPPEN

24. THAI FAVOURITE

Kokos-Tomyum-Suppe mit Gemüse der Saison und Kräutern

Coconut Tom Yum soup with seasonal vegetables and herbs

- Tofu **7.9**
- Chicken **8.5**
- Shrimp **9.5**

25. GYOZA SOUP

8.5

Gehacktes Hühnerfleisch in japanischen Teigtaschen, dazu Hühnerbrühe, Gemüse, Kräuter

Minced chicken in Japanese dumplings, served with chicken broth, vegetables, and herbs

HUMAMI SALAD

26. HEALTHY SOULFOOD **F,I**

Grüner Seetang Salat mit Salsa, Shiso-Kresse, wahlweise mit:

Green seaweed salad with salsa, shiso cress, optional with:

- Flambierten Lachs **11.9**
- Flambierten Thunfisch **12.9**
- Flambierten Jakobsmuscheln **12.9**

27. OCTOPUS SALAD

14.9

Gegrillter Oktopus, Cherry Tomaten, Wildkräuter Salat, Wasabi Mayo

Grilled Octopus, Cherry Tomatoes, Wild Herb Salad, Wasabi Mayo

28. ZEN NEST GARDEN **F,H,I**

Grüner Papaya Salat, Viet.kräuter und Erdnüsse, Röstzwiebeln abgerundet mit Nuoc Mam (Fisch Limetten-Vinaigrette)

Papaya salad, Vietnamese herbs, and peanuts, fried onions finished with Nuoc Mam (fish-lime vinaigrette)

- Tofu **11.9**
- Beef **12.9**
- Shrimp **13.9**

HAUPTSPEISEN

Vietnamese Special

30. PHO HA NOI

17.9

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Hauptstadt mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinderbrühe, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander, wahlweise mit:

A traditional soup from the Vietnamese capital with rice noodles in a rich beef broth, refined with spring onions and coriander, optional with:

- Chicken
- Beef (classic)

+ *Quẩy* – vietnamesische Teigstangen, frittiert **1.5**

31. PHO – VEGAN

17.9

eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Hauptstadt mit Reisbandnudeln in einer Gemüsebrühe, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander, wahlweise mit:

A traditional soup from the Vietnamese capital with rice noodles in a vegetable broth, refined with spring onions and coriander, optional with:

- Tofu
- Seitan

+ *Quẩy* – vietnamesische Teigstangen, frittiert **1.5**

32. MI RAMEN ^{F,I}

17.9

Ramen Nudeln in einer cremigen Hühner -Brühe und Kokos Curry. Abgeschmeckt mit Erdnussbutter, Frühlingszwiebeln, Koriander, gekochtem Ei , Pakchoi, Mais, Nori Blatt, wahlweise mit:

Ramen noodles in creamy chicken broth and coconut curry, flavored with peanut butter, spring onion, coriander, boiled egg, pokchoi, corn, nori sheet, choice of:

- Shrimp
- Chicken
- Beef
- Seitan

33. CA RI DON F,H,I

Gebratene japanische Weizennudeln mit Gemüse, cremiger japanischer Currysauce und gerösteten Erdnüssen, wahlweise mit:

Stir-fried Japanese wheat noodles with vegetables, creamy Japanese curry sauce, and roasted peanuts, optional with:

- Tofu **16.9**
- Grilled Chicken **18.9**
- Crispy Duck or Vegan Duck made from Seitan **19.9**
- Shrimp **20.9**



34. YAKI DON F,H,I

Jap. Udonnudeln, Spiegelei, Shitakepilz-Sauce, Gemüse, Erdnüsse, Röstzwiebeln wahlweise mit:

Japanese Udon noodles, fried egg, shiitake mushroom sauce, vegetables, peanuts, fried onions optional with:

- Tofu **16.9**
- Grilled Chicken **18.9**
- Crispy Duck or Vegan Duck made from Seitan **19.9**
- Shrimp **20.9**

BUN BOWL

Große lauwarme Reismudeln Schale mit verschiedenen frischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln Salat Mix, Fisch Limetten Dressing und

Large lukewarm rice noodle bowl with assorted fresh herbs, peanuts, fried onions, mixed salad, fish-lime dressing, and

35. BUN BO CHA GIO ^{F,H,I} **ein Klassiker** **18.9**

Gebrochenes Rindfleisch mit Zitronengras / Hausgemachte Frühlingsrolle

Stir-fried Beef with Lemongrass / Homemade Spring Roll

36. TONKIN LA LOT BOWL / BUN LA LOT ^{F,H,I} **(beliebt)** **18.9**

Uraltes Gericht aus dem Norden von Vietnam, gegrilltes zartes Rind in Wildpfefferblätter / Hausgemachte Frühlingsrolle

A traditional dish from Northern Vietnam: Grilled tender beef wrapped in wild betel leaves, served with homemade spring roll

37. BUN VIT ^{F,H,I} **(vegan möglich)** **17.9**

Gebrochene Knusprige Ente / Crispy fried duck

38. TU XUYEN CHICKEN BOWL / BUN GA ^{F,H,I} **17.9**

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet / Hähnchen Frühlingsrolle

Grilled chicken breast fillet and chicken spring roll

39. CRISPY TOFU BOWL/BUN DAU ^{F,H,I} **16.9**

Knuspriger Bio-Tofu / Crispy Tofu

RICE DISH

40. RED HOUR F,H,I

Gemüse der Saison, serviert mit einer Roter Kokos Curry-Sauce, Reis und gemischtem Salat, wahlweise mit:

Seasonal vegetables, served with a red coconut curry sauce, rice, and mixed salad. Humami grill, optionally with

- Tofu **15.9**
- Grilled Chicken **17.9**
- Crispy Duck or Vegan Duck made from Seitan **18.9**
- Grilled Salmon **21.9**
- Shrimp **20.9**

41. HUMAMI SPICY F,I

Chili-Zitronengrass-Sauce, Gemüse der Saison, gemischter Salat und Reis, wahlweise mit:

Chili Lemongrass Sauce, seasonal vegetables, mixed salad, and rice, optionally with:

- **Tofu** **15.9**
- **Grilled Chicken** **18.9**
- **Crispy Duck or Vegan Duck made from Seitan** **20.9**
- **Beef** **18.9**

42. CREAMY PEANUT F,H,I

Sate-Kokos Erdnuss-Sauce serviert mit gemischtem Salat, Gemüse der Saison und Duftreis, wahlweise mit:

Satay Coconut Peanut Sauce served with mixed salad, seasonal vegetables, and rice, optionally with:

- Tofu **15.9**
- Chicken **17.9**
- Crispy Duck or Vegan Duck made from Seitan **19.9**

WÄHLE DEINE SAUCE & PROTEIN

CHOOSE YOUR SAUCE & PROTEIN

“COKAN – 5 SINNE: Wo Geschmack alle Sinne berührt”

eine erlesene Harmonie aus grünem Spargel, Kräuterseitlingen, wildem Brokkoli, Zuckerschoten, und jungen Möhren im Wok geschwenkt und mit duftendem Reis serviert

51. YUZU MISO DELIGHT ^{F,H,I}

Feines Gleichgewicht zwischen frischer Yuzu und umami-reichem Miso, elegant und aromatisch.

A fine balance of fresh yuzu and umami-rich miso, elegant and aromatic.

Empfehlung / Recommended: Lachs, Jakobsmuscheln

52. TRUFFLE SOY ESSENCE ^{F,H,I}

Luxuriöse Verbindung von Trüffel und japanischer Sojasauce.

Luxurious blend of truffle and Japanese soy sauce.

Empfehlung / Recommended: Rindfleisch, Jakobsmuscheln

53. GOCHUJANG MISO GLAZE ^{F,H,I}

Koreanische Gochujang-Chilipaste kombiniert mit umami-reichem Miso für eine würzige, leicht süße Glasur.

Korean gochujang chili paste combined with umami-rich miso for a spicy, slightly sweet glaze.

Empfehlung / Recommended: Huhn, Rind

54. HOISIN FIVE SPICE ^{F,H,I}

Kräftige Hoisin-Sauce verfeinert mit traditionellem Fünf-Gewürze-Pulver.

Rich hoisin sauce enhanced with traditional five-spice blend.

Empfehlung / Recommended: Barbarie Ente, Rind

55. TERIYAKI YUZU (VEGAN) ^{F,H,I}

Intensiv würzig, leicht süß, etwas salzig, vollmundig (Empfehlung: passt zu allem)
Intensely spicy, slightly sweet, mildly salty, full-bodied (Recommendation goes well with everything)

Ribs EYE / Beef Steak (250g) Barbarie	33.5
Ente / Barbarie Duck (280g) Lachs /	25.9
Salmon (200g)	25.9
Thunfisch / Tuna (200g)	28.9
Jakobsmuscheln / Scallops	27.5
Gegrillten Hähnchen / Grilled Chicken	21.5
Gegrilltes Oktopus / Grilled Oktopus	25.9



SUSHI SELECTION



POKÉ BOWL

- | | | |
|---|--------------|-------------|
| 60. LACHS SASHIMI | A,L,F | 18.9 |
| Sushireis, Lachs Sashimi, Avocado, Edamame, Wakame, Salat, Teriyaki Soße, Chilimayo, Sesam. | | |
| 61. TUNA TUNA | A,L,F | 20.9 |
| Sushireis, Thunfisch Sashimi, Avocado, Edamame, Wakame, Salat, Teriyaki Soße, Chilimayo, Sesam. | | |
| 62. CHILI CHICKEN | A,L,F | 17.9 |
| Sushireis, gegrilltes Hähnchen , Avocado, Edamame, Wakame, Salat, Gochujang Soße, Mayo, Sesam. | | |
| 62. HOLY SHRIMP | A,L,F | 19.9 |
| Sushireis, Golden Prawn, Avocado, Edamame, Wakame, Salat, Teriyaki Soße, Chilimayo, Sesam | | |

MAKI 6 STK

Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke. Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt.

- | | | |
|--|----------|------------|
| M1. SAKE-LACHS | B | 6.0 |
| M2. TEKKA THUNFISCH | B | 7.0 |
| M3. EBI TEMPURA GEBACKENE GARNELEN | B | 7.0 |
| M4. ANAGO GEGRILLTER SALZWASSERAAL | B | 7.2 |
| M5. SALMONSKIN GEBACKENE LACHSHAUT | B | 6.2 |
| M6. SPARGEL SPARGEL U. PHILADELPHIA | | 5.5 |
| M7. KAPPA GURKE U. PHILADELPHIA | | 5.5 |
| M8. AVOCADO U. PHILADELPHIA | | 6.0 |



NIGIRI (2 STR.)

Beim Nigiri-Sushi werden der Reis und der darauflegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt

N11. SAKE-LACHS	B,I	6.2
N12. TUNA-THUNFISCH	B,C,N,I	6.5
N13. EBI GEKOCHTE GARNELEN	B,C,N	6.5
N14. KREBSFLEISCHIMITAT	B,I,8	5.5
N15. ANAGO GEGRILLTER SALZWASSERAAL	B,I	7.0
N16. SAKE FLAMBÉED FLAMBIERTER LACHS	B,I	6.7
N17. FLAMBIERTER THUNFISCH	B,I	6.7
N18. INARI MIT REIS GEFÜLLTE TOFU-TASCHE	I	5.5
N19. AVOCADO		5.5
N20. NIGIRI LACHS TATAR		7.0
TATAR VOM LACHS	B,I	
N21. NIGIRI TUNA TATAR		7.0
TATAR VOM THUNFISCH	B,I	

INSIDE-OUT (8 STR.)

Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesam oder Tobico verziert.

- | | | |
|---|----------------|-------------|
| U22. CALI CALI | 1,B,F,I | 15.0 |
| Spicy kanikani, Gurken, Tempura zucchini, Knoblauch koriander soße, teriyaki soße, Tempura Krümel | | |
| U23. ALASKA | 1,B,F,I | 12.5 |
| Lachs, Avocado, Tobiko, Trüffelmayo | | |
| U24. PINK TATAR ROLLS | 1,B,F,I | 13.0 |
| Lachstatar, Avocado, Gurke, Tobiko, Sesam-Sauce, Süßkartoffelchips | | |
| U25. MAGURO I.O | B,F,I | 13.0 |
| Tuna, Gurke, Sesam Soße | | |
| U26. EBI TEMPURA I.O | A,F,I | 13.0 |
| Knusprige Großgarnelen, Gurke, Sesam, Trüffelmayo | | |
| U27. SMURF ROLL I.O (VEGAN) | F | 12.0 |
| Tempura-Pilze mit Knoblauchsauce, belegt mit Avocado und verfeinert mit Teriyaki-Sauce. | | |
| U28. SEAHAWK I.O | B,F,I | 13.0 |
| Aal, Avocado, Gurke, Unagi Soße | | |
| U29. CRYSSI I.O VEGGIE | 1,B,F,I | 11.9 |
| Spargel, Pilze, Zucchini-Tempura, Gurke, Chili-Mayo, Frühlingszwiebe , Sesam | | |
| U30. SONIC I.O | 1,B,F,I | 12.5 |
| Knuspriger Tempura-Lachs mit Gurke, aromatischer Knoblauchsauce, Teriyaki-Sauce & Tobiko. | | |



TEMPURA (6 STK.)

T31. SALMON	B,F,I	12.9
Lachs, Avocado, Philadelphia		
T32. TUNA	B,F,I	13.9
Thunfisch, Avocado, Philadelphia		
T33. GARNELEN TEMPURA	F,I	12.9
Garnelen, Avocado, Philadelphia		
T34. VEGGIE	F,I	12.0
Avocado, Gurke, Pilze, Spargel		
T35. SPECIAL TEMPURA	B,F,I	15.0
Avocado, Spargel, Philadelphia, Lachstatar		

SASHIMI (5 STK.)

S40. SALMON	13.0
S41. THUNFISCH	15.0
S42. BUTTERFISCH	13.0
S43. MIXED SASHIMI (10 STK.)	25.0

SAKURA



HUMAMI

- F50. SURF & TURF** F,I **18.0**
Gefüllt mit Garnelen Tempura, gurken & Avocado, drapiert mit KräuterSalat, Guacamole, salsa & superzartem Rindfleischscheiben
- F51. UMI SUPREME** B,F,I **17.9**
Spicy Lachstatar, Avocado, Gurke, Philadelphia, Tobiko, bedeck mit Lachs, Miso-Soße, Tempura Krümel
- F52. URI MAMI** B,F,I **16.9**
Mayo Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia, getoppt mit Lachstatar, Tobiko, Miso-Soße
- F53. EBI MAMI** B,F,I **17.9**
Tempura Garnelen, Avocado, Rucola, Philadelphia, bedeckt mit flambierter Lachs, Unagi Soße und Trüffelmayo
- F54. HUY MAMI** A,B,F,I **17.9**
Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch, Philadelphia, flambierte Jakobsmuscheln, Sesam, Trüffelmayo, Tempura Krümel , Miso-Soße
- F55. ENY SUZUKI** B,F,I **18.0**
Avocado, Gurke, Rucola, Philadelphia, Salzwasseraal, Sesam, Miso Soße , Süßkartoffelchips
- F56. LILLI IN RED** A,B,F,I **17.9**
Lachs, Gurke, Acocado, Tobiko, getoppt mit Tuna Trüffelmayo , Unagi Soße

SIGNATURE ROLLS (8 STR.)



- F57. SPICY LIA** A,B,F,I **17.9**
 Gurke, Rucola, Tuna, Sesam, getoppt mit Tunatatar, Unagi Soße
- F58. VEGAN MAGGIE** F,I **16.0**
 Avocado, Gurke, Rucola, Pilze, Tempura zucchini, Teriyaki-Sauce, Sesam, Avocado crème on Top, vegan Spicy Mayonnaise, Süßkartoffelchips
- F59. LEO DANCE** B,F,I **17.9**
 Tempura-Garnelen, Thunfisch in einer Knoblauch-Koriander-Sauce, Sesam zubereitet, mit Avocado belegt und mit Teriyaki- Sauce verfeinert, Süßkartoffelchips
- F60. THE THRILL ROLLA** B,F,I **17.9**
 Spicy Thunfisch-Tatar mit Gurken & weißen Zwiebeln, Sesam, getoppt mit Avocado, Honig-Sriracha-Tempura-Garnele & hausgemachter Sauce, Tempura Krümel

SUSHI SET

200 THE VEGAN

1 - Vegan Maggie (8 Stück)
1 - Avocado Nigiri (2 Stück)
1 - Kappa/Avocado Maki (6 Stück)
1 - Wakame

20.9

201 THE ONE

1 - Alaska I.O (8 Stück)
1 - Surimi Maki (6 Stück)
3 Scheiben Thunfisch Sashimi

22.9

202 HUMAMI'S FAVOURITE

1 - Ake Supreme Roll (8 Stück)
1 - Avocado Maki (6 Stück)
1 - Sake Nigiri (2 Stück)

26.9

203 SURF & TURF

1 - Surf & Turf Roll (8 Stück)
1 - Salmon Tempura (6 Stück)
1 - Lachs & Kappa Maki (6 Stück)
1 - Ebi Nigiri (2 Stück)
4 Scheiben Lachs Sashimi

50.9

204 UNAGI DREAM

1 - Eny Montana (8 Stück)
1 - Ebi Maki (6 Stück)
1 - Unagi Nigiri (2 Stück)
2 Scheiben Lachs Sashimi

30.9

205 HUMAMI BAY

1 - Spicy Lia (8 Stück)
1 - Sake Maki (6 Stück)
1 - Tuna Tempura (6 Stück)
2 Sake & 2 Tuna Sashimi

45.9

206 FAVOURITE TOGETHER (FOR 2)

6 Sashimi, 6 Nigiri, 8 Maki
1 - Special Roll (8 Stück)
1 - Tempura Roll (6 Stück)
1 - I.O Roll (8 Stück)

72.9



KINDER MENÜ

101. HAPPY KIDS ^{H,I}

Chicken Popcorn, Reis, Erdnuss-Sauce

9.9

102. SNACK FOR KIDS ^I

6 Avocado Maki 6 Ebi Maki

8.9

DESSERT

AFFOGATO MATCHA ⁷

Matcha auf Vanille Eis

8.5

AFFOGATO ⁷

Espresso auf Vanille Eis

6.9

MOCHI MOCHI

Mochi Mochi Eis mit verschiedener Füllung

6.9

TIRAMISU

Hausgemachter Matcha Tiramisu ohne Alkohol

7.9

PAGODA TRIOLOGIED

Sesam Eis / Grüntee Eis / Mango Eis

8.9



EXTRA

REIS

2.0

SUSHI REIS

2.5

UDON NUDELN

4.0

SCHÄLCHEN UNAGI SAUCE

2.0

SCHÄLCHEN ERDNUSS SAUCE

2.0

HUMAMI DRINK

SIGNATURE COCKTAILS – HUMAMI FUSION

- | | |
|--|-------------|
| 499. BASIL MARTINI | 12.5 |
| Mikks Basil Lime, Vodka, Aquafaba | |
| 500. YUZU MARGARITA | 12.5 |
| Tequila, Yuzu-Saft, Triple Sec, Chili-Salzrand
<i>Tequila, yuzu juice, triple sec, chili salt rim</i> | |
| 501. LYCHEE MARTIN | 12.0 |
| Vodka, Litschi-Likör, frischer Litschisaft
<i>Vodka, lychee liqueur, fresh lychee juice</i> | |
| 502. SAKE MOJITO ¹ | 11.9 |
| Sake, Weißer Rum, Minze, Brauner Zucker, Soda | |
| 503. BASIL SMASH | 12.5 |
| Gin, Mikks Basil Lime, Eiswürfel. | |
| 504. GOLDEN PEACH HIGHBALL ¹ | 12.9 |
| Vodka, Triple Sec, Peach puree, Limettensaft, Minze, Soda | |

MOCKTAILS – ALKOHOLFREI / NON-ALCOHOLIC

ALLE SIND AUCH MIT ALKOHOL MÖGLICH (Vodka,Rum,Rin + 3Eu Euros)

- | | |
|--|------------|
| 505. ASIAN GARDEN | 8.5 |
| Gurke, Ingwer, Limette, Soda
<i>Cucumber, ginger, lime, soda</i> | |
| 506. COCO PINEAPPLE COOLER | 8.5 |
| Mango, Mikks Pineapple, Crushed Ice
<i>Mango, Mikks Pineapple, crushed ice</i> | |
| 507. LYCHEE ROSE | 8.5 |
| Litschi, Rosenblüten-Sirup, Sweet&Sour, Soda
<i>Lychee, rose syrup, lime, sparkling water</i> | |
| 508. BERRY MOJITO | 8.5 |
| Mikks Berry Lemon, Minze, Soda
<i>Mikks Berry Lemon, mint, soda</i> | |

HOMEMADE SPECIALS (0,4L)

- | | |
|---|------------|
| 510. FRESH LIME ICED TEA | 6.5 |
| Frisch aufgebrühter Jasmin Tee, Limetten, Rohrzucker, Minze, Stilles Wasser | |
| 511. HIBISKUS DREAM | 6.9 |
| Hibiskus Blüten, Zimt, Limetten, Rohrzucker, Minze, Stilles Wasser. | |
| 512. BUTTERFLY EFFECT | 6.9 |
| Butterflytee, Aloe vera, Wassermelone, Limetten | |
| 513. ROSE GESHA | 6.9 |
| Aloe vera, Lycheesaft, Johannisbeer, Minze, Chiasamen | |

ASIAN TEA & COFFEE

- | | |
|--|------------|
| 515. JASMINE GREEN TEA | 4.5 |
| 516. ROASTED OOLONG TEA | 4.5 |
| 517. GINGER HONEY TEA | 5.5 |
| 517. MATCHA LATTE (HOT/COLD) | 5.5 |
| 519. VIET. FILTER KAFFEE (CLASSIC) | 5.5 |
| Vietnamesischer Filter Kaffee mit Kondensmilch | |
| 519A. VIET. ESPRESSO | 3.0 |
| Vietnamesischer espresso mit kondensmilch | |

SOFTDRINKS (0,33L)

- | | |
|--|------------|
| 520. PEPSI 1,G | 3.9 |
| 521. PEPSI ZERO 1,G | 3.9 |
| 522. PEPSI MAX 1,G | 3.9 |
| 523. 7UP 1,G | 3.9 |
| 524. MINERALWASSER FLASCHE (0,5L) | 4.9 |
| SELTERS Classic / SELTERS Naturell | |

SPRITZER DELUXE (0.45L)

*Serviert im Weinglas mit
Eiswürfel, Obst, Minze.*

- | | |
|-------------------------------------|------------|
| 525. APFELSCHORLE DELUXE | 5.5 |
| 526. RHABARBERSCHORLE DELUXE | 5.5 |
| 527. JOHANNISBEERE DELUXE | 5.5 |
| 528. MARACUJASCHORLE DELUXE | 5.5 |
| 529. LYCHEESCHORLE DELUXE | 5.5 |

0.1L / 0.25L / BOTTLE

- ## BEER & WINE SELECTION

540. ASAHI	5.5
541. SAIGON	5.0
542. TIGER BEER	5.0

HUMAN HUMAN

DEUTSCHES CRAFT BEER

- | | |
|--|------------------|
| 543. RADEBERGER VOM FAß 0.2/0.4L | 3.5 / 4.9 |
| 544. OBERDORFER HELLES 0,33L | 5.0 |
| 545. SCHÖFFERHOFFER Weizen 0,5L | 5.5 |
| 546. SCHÖFFERHOFFER GRAPEFRUIT 0,33L | 5.0 |
| 547. RADEBERGER ALKOHOLFREI 0.33L | 4.9 |
| 548. SCHÖFFERHOFFER WEIZEN ALKOHOLFREI 0,5L | 4.9 |

WHITE WINES

0,2L / BOTTLE

- | | |
|--|--------------------|
| 550. CHAPEAU BLANC / 0,75L | 6.9 / 22.0 |
| Julia Schittler Zornheimer Trocken, Helles Sonnengelb, fruchtig-frisch mit Noten von Johannisbeere, Kräutern und feiner Mineralität. | |
| 551. RIESLING / 0,75L | 7.9 / 25.0 |
| Julia Schittler Zornheimer Trocken, fruchtig-frisch mit Noten von Apfel, Grapefruit & Pfirsich, rassige Säure. | |
| 552. GRAUBURGUNDER 0,75L | 8.5 / 27.0 |
| Weingut Manz Trocken, strohgelb, mit Aromen von Melone & Birne, feine Mineralität, weich & elegant. | |
| 553. SANCERRE AOC ´ 20 0,75L | 13.9 / 45.0 |
| Dauny, Sancerre-FR-BIO 10 Trocken, Geradlinig, Frisch, fruchtig, typisch für die Loire | |
| 554. WEINSCHORLE (0,2L) | 5.5 |
| (süß oder sauer) | |

ROSÉ

0,2L / BOTTLE

- | | |
|--|-------------------|
| 555. MANZ LUSTSPIEL ROSÉ TR 0,75L | 7.9 / 26.9 |
| Trocken, kräftig roséfarben, mit Aromen von Erdbeere, Himbeere & Kirsche, frische Würze. | |

RED WINES

0,2L / BOTTLE

- | | |
|---|-------------------|
| 556. CUVÉE 0,75L | 8.5 / 33.0 |
| BOLAND CELLAR Südafrika / Paarl Rubinroter Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Shiraz mit Aromen von roten Beeren, Tabak, Leder & dunkler Schokolade. Trocken, ausgewogen mit feinem Tannin und harmonischem Abgang. | |

557. MERLOT 0,75L	8.9 / 34.0
Boland Cellars Südafrika / Paarl Trocken, blaurot, mit Aromen von Brombeere, Pflaume, Cassis & dunkler Schokolade, weich & elegant.	

PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER *0,1L / BOTTLE*

558. PROSECCO DOC 0,75L	4.9/ 16.0
559. G.F CAVALIER BRUT, PARTY SEKT 0,75L	4.9/ 16.0
560. CHAMPAGNE BRUNO MICHEL ASSEMBLÉE BRUT BIO 0,75L	90

Alle unsere Weine enthalten Sulfite – Jahrgänge auf Anfrage

JAPANISCHER WHISKY 4CL

560. NIKKA ^G 13.0	562. SUNTORY ^G 12.0
561. HIBIKI ^G 11.0	

DIVERSE SHOTS *2CL / 4CL*

563. JÄGERMEISTER / VODKA / TEQUILA PREMIUM ^G	2.9 / 3.9
---	------------------

LONGDRINKS 0.2L

564. BARCARDI COLA	9.9
Barcardi White Rum, Cola	
565. HENDRICK'S TONIC	10.9
Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic water	
566. ROKU GIN TONIC	10.5
Roku Gin, Thomas Henry Tonic water	
567. WHISKEY COLA	10.5
Jack Daniels, Cola	
568. MONKEY 47 TONIC	12.9
Monkey 47 Gin, Thomas Henry Tonic water, Gurke, Limette, Thymian	
569. CUBA LIBRE	9.9
Havanna Club, Cola, Frische Limettenstücke	

