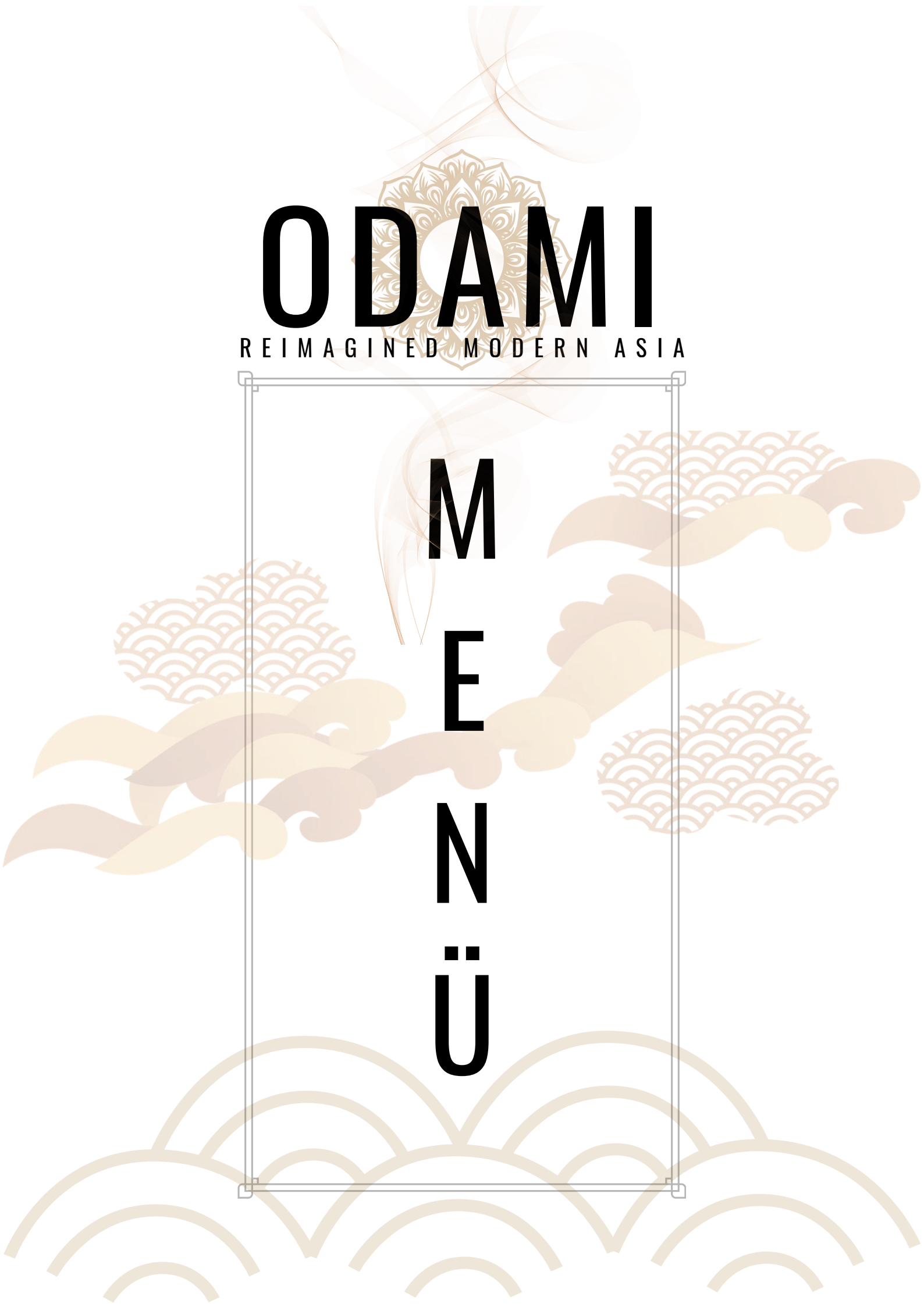




ODAMI

REIMAGINED MODERN ASIA

M

E

N

Ü

ODAMI RESTAURANT

REIMAGINED MODERN ASIA

Ein abstrakter Name mit einem exotischen Gefühl!

Unser Menü führt seine Gäste in die neu gestaltete asiatische Küche ein und lädt alle ein, dass Erlebnis kräftige Aromen und lebendige Texturen zu probieren.

Gerichte in Bezug auf Wellness, lokale und nachhaltige Zutaten werden akribisch präsentiert, damit sie das versprochene hochwertige Erlebnis perfekt ergänzen können.

Odami hat seinen eigenen Stil etabliert, um unseren Gästen eine einzigartige Kombination aus Gastfreundschaft und Ästhetik zu bieten.

Unsere Philosophie liegt darin, die ultimative Finesse der Neu interpretierten Technik mit asiatischen Wurzeln in entspannte Atmosphäre zusammenzubringen.

Südostasien - Einfachheit und Raffinesse

- Das herausragendste Merkmal der südostasiatischen Küche ist die Verwendung frischer. Zutaten, eine einfache Zubereitung und die harmonische Balance der Aromen,ergänzt durch charakteristische Dips.
- Innerhalb der asiatischen Kochkultur zeichnen sich die Speisen aus Südostasien durch ihre harmonische Balance zwischen sauren, scharfen, salzigen und süßen Geschmacksnoten aus.

Japan - Die Verschmelzung asiatischer Esskulturen

- Die japanische Küche ist bekannt für ihre Sorgfalt und Präzision in der Zubereitung jedes einzelnen Gerichts.
- Ihre Raffinesse entsteht aus der perfekten Verschmelzung japanischer. Kultur mit Einflüssen aus der chinesischen und westlichen Küche.

China - Die renommierte asiatische Küche

- China gilt als eines der zehn Länder mit der weltweit besten Küche. Ihre regionalen Besonderheiten und die beeindruckende Vielfalt an Farben und Geschmacksnuancen haben die kulinarische Landschaft Asiens nachhaltig geprägt.
- Wer das kulinarische Erbe Asiens in seiner ganzen Bandbreite und den kulinarischen Einflüssen vieler Länder erkundet, wird unweigerlich von ihrer kulturellen Tiefe und reichen Vielfalt fasziniert und erstaunt sein.

Doch die genannten Einblicke sind lediglich ein kleiner Teil des riesigen Wissensschatzes der asiatischen und weltweiten Kulinarik.
Mit der Zeit und dem Wandel der Gesellschaft
werden auch äußere Einflüsse die kulinarische Kultur jedes Landes in gewissem Maße
v e r ä n d e r n .

Doch Wissen ist unerschöpflich - zögern Sie also nicht, weitere faszinierende Facetten
d i e s s kulinarischen Paradieses zu e n t d e c k e n !

Ihr ODAMI Team

VORSPEISE

01. EDAMAME

Baby Sojabohnen

a: Meersalz 

b: gebraten in hausgemachter Soja Sauce

5.5
6

02. COCO LOVE

Kokos Tom Yum **Suppe**, Pilze, Tomaten,
asiatische Kräuter und Koriander

a: Tofu 

b: Hähnchen

c: Garnelen

5.9
6.2
6.9

03. CRYSTAL ROLL

Sommerrolle gefüllt mit Wildkräutersalat,
Gurke, Reisnudeln und Erdnuss dazu
Limetten Vinaigrette

a: Tofu 

b: Hähnchen

c: Garnelen

5.9
6.2
6.9

04. SPRING ROLL

Knusprig gefüllte Frühlingsrolle dazu Sweet
Chilli Dip

a: vegetarisch (4pcs) 

b: Huhn (4pcs)

5.9
6.9

05. PRAWNS IN SILK

Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl gefüllt
mit Garnelen und Gemüse dazu Homemade
Soja Dip

6.9

06. DYNAMITE SHRIMP

Tempura Garnelen | Wildkräutersalat | Sesam |
Sweet Chilli Mayo

8.5

07. WAKAME SALAT

Seetang Salat | Wildkräuter Salat | Sesam

6.5

08. GYOZA

Japanische Teigtaschen dazu Homemade Soja
Sauce

a: vegetarisch 

b: Hähnchen

5.9
6.9

RAW BAR

09. SAKANA TARTAR

Gurke | Seetang | Avocado | Sakura Kresse
Marinade | Dill Öl | Reis Cracker

a: Lachs

b: Thunfisch

9.9
11.5

10. UMAMI TATAKI

Seetang-Wasabi | Schnittlauch | Shiso
Panko | Zeste | Sesam | Flambiert |
Mango Curry Dip | Homemade Gewürsoße

a: Lachs

b: Thunfisch

10.9
12.5

11. FISH CRUDO CHEF'S CHOICE

Fisch Flambiert | Schnittlauch | Korean Furikake |
Limettenzeste | Thai Öl | Sesam Dressing

a: Lachs

b: Thunfisch

c: Hamachi

10.9
12.5
12.5

12. CRISPY TAQUITO'S CHEF'S CHOICE

Crispy Rice | Lachs Tartar | Quacamole
Schnittlauch | Unagi Sauce | Sakurakresse

12.9

13. ODAMI TRILOGIE

Vorspeisenvariation zum Teilen ab zwei Personen
(Auch vegetarisch) (Raw Bar nicht einbezogen)

p.P. 8.5

Lieber Gast !

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und MwSt.

HAUPTGERICHT

PHO HANOI SUPPE

Pho ist eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Fleischbrühe Reisbandnudeln und wahlweise feine Scheiben Rindfleisch, zartes Hähnchen oder Tofu. Garniert mit Lauchzwiebeln, Koriander, Sojasprossen und Pfeffer

14. PHO DAU PHU

mit würzigem Tofu

a: Vorspeise

5.9

b: Hauptgericht

13.9

15. PHO GA

mit zartem Hähnchen

a: Vorspeise

6.4

b: Hauptgericht

14.9

16. PHO BO

mit feinen Rindfleischscheiben

a: Vorspeise

6.9

b: Hauptgericht

15.9

17. BANGKOK CURRY CHEF'S CHOICE

Cremiges Kokos-Curry verfeinert mit Zitronengras und rotem Curry Öl dazu Gemüse der Saison, Lauch, Koriander und Sesam Reis

a: Tofu

13.9

b: Hähnchenbrust Panko

14.9

c: Roastbeef scheiben

16.9

d: Großgarnelen

18.9

e: Barbarie-Entenbrust

18.9

f: Lachsfilet

20.9

18. MANGO CÁRI CHEF'S CHOICE

Mango-Creme-Curry verfeinert mit Kokosmilch und Madras dazu Gemüse der Saison, Lauch, Koriander und Sesam Reis

a: Tofu

13.9

b: Hähnchenbrust Panko

14.9

c: Roastbeef scheiben

16.9

d: Großgarnelen

18.9

e: Barbarie-Entenbrust

18.9

f: Lachsfilet

20.9

19. HONGKONG TERIYAKI

Folgende Gerichte beinhalten frisches Gemüse der Saison, gebraten in einer hausgemachten chinesischen Gewürzsoße an Wildkräutersalat serviert mit Sesam Reis

a: KUH AUF DER WEIDE

19.9

Beef - Steak 250g

b: KAMO  CHEF'S CHOICE

19.9

Barbarie-Entenbrust

c: SURF AND TURF

25.9

Gambas & Roastbeef - Steak 200g

d: SWEET SALMON

21.9

Lachsfilet mit Dill

e: GREEN GARDEN 

15.9

Tofu

f: MAGURO SUTOKI

23.9

Thunfischsteak Medium

g: CHICKEN SUPREME

17.9

Hähnchenbrust Panko

20. KONTON SALAT

Wildkräutersalat mit Baby Sojabohnen, Avocado, Mais, Gurke, Nori Blätter und Erdnüsse serviert mit Sesam-Limetten-Dressing und Röstzwiebeln

a: Tofu 

12.9

b: Hähnchenbrust

13.9

in Zitronengras mariniert

c: Roastbeef

14.9

in Zitronengras mariniert

d: Lachsfilet

16

in Dill gebraten

Lieber Gast !

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und MwSt.

HAUPTGERICHT

HANOI'S CORNER CHEF'S CHOICE

Reisnudel Bowl (Vermicelli Bun) traditionelles vietnamesisches Gericht mit einer Kombination aus pikant und würzig. Aromen von Zitronengras und asiatische Kräuter bringen ein wahres Geschmackserlebnis zur Geltung.
Reisnudeln | Wildkräutersalat | Gurke | Karotte | Koriander | Erdnuss | Röstzwiebel | Limetten Vinaigrette

21A. BUN DAU XAO

Gebratene marinierte
Tofuscheiben
16.9

21B. BUN GA SA OT

Gebratenes mariniertes Hähnchen
16.9

21C. BUN BO NAM BO

Gebratene marinierte
Rinderhüftscheiben
17.9

21D. BUN CHA GIO

Frühlingsrollen gefüllt mit Huhn
(auch vegetarisch möglich)
16.9

21E. BUN TOM XAO

Gebratene Marinierte Großgarnelen
18.9

24. YAKI UDON CHEF'S CHOICE

Gebratene Udon Nudeln in einer hausgemachten japanischen Gewürzsoße mit Gemüse der Saison und Lauchzwiebel

a: Tofu	14.9
b: Hähnchenbrust Panko	15.9
c: Roastbeef scheiben	16.9
d: Großgarnelen	18.9
e: Barbarie-Entenbrust	19.9
f: Lachsfilet	20.9

25. NASI GORENG

Ein Indonesisches Nationalgericht.
Gebratener Kurkuma-Reis mit Spiegelei dazu Gemüse der Saison, Röstzwiebel, Lauch und Koriander

a: Tofu	14.9
b: Hähnchenbrust Panko	15.9
c: Roastbeef scheiben	16.9
d: Großgarnelen	18.9
e: Barbarie-Entenbrust	19.9
f: Lachsfilet	20.9

26. SOT LAC - ERDNUSS-KOKOS-CREME

Cremiges Erdnuss-Kokos-Creme dazu Gemüse der Saison, Jasmin Reis und Wildkräutersalat wahlweise

A: Tofu	14.9
B: Pankohuhn	15.9
C: Roastbeef scheiben	16.9
D: Großgarnelen	18.9
E: Barbarie-Entenbrust	19.9
F: Lachsfilet	20.9

Beilagen & Kindergerichte

Reis	2.5
Udon Nudel	3.5
Sushi Reis	4
Wildkräuter Salat / Gurke / Karotte Mit Tomaten Vinaigrette	4.5
Childhood 1 Süßkartoffelpommes, Hähnchen-Crispies und Sweet Chilli Sauce	8.5
Childhood 2 Reis mit Hähnchen-Crispies und Sweet Chilli Sauce	8.5

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und MwSt.

SUSHI SELECTION

MAKI 8 STK



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

M1. SAKE Lachs	5.9	M8. HAMACHI Gelbschwanzmakrele	5.9
M2. SAKE AVO Lachs Avocado	5.9	M9. CARROT  Karotte	4.9
M3. TEKKA Thunfisch	6.5	M10. MANGO  Mango	4.9
M4. TEKKA AVO Thunfisch Avocado	6.5	M11. PAPRIKA  Paprika	4.9
M5. ANAGO KAPPA Gegrillter Aal / Gurke	5.9	M12. KANIKAMA Surimi	4.9
M6. FRY EBI Tempura Garnele / Unagi Soße	5.9	M13. ASPARGUS  Grüner Spargel	5.5
M7. KAPPA  Gurke	4.9	M14. TORI Crispy Hähnchen	5.9
		M15. AVOCADO Avocado	5.5

Paniert Extra 2€ mit Guacamole, Unagi Soße und Spicy Mayo

NIGIRI 2 STK



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

N11. SAKE Lachs Unagi Soße	5.9	N18. HAMACHI Gelbflossenmakrele Unagi Soße	5.9
N12. ABURI SAKE Flambierter Lachs Pfeffer-Teriyaki	6.4	N19. ABURI BUTTERFISCH Flambierte Buttermakrele Pfeffer-Teriyaki	6.4
N13. MAGURO Thunfisch Unagi Soße	6.5	N20. ASPARGUS  Grüner Spargel	4.9
N14. ABURI MAGURO Flambierter Thunfisch Pfeffer-Teriyaki	7	N21. FRY EBI Tempura Garnele und Mix Soße Unagi Mayo	5.9
N15. AVOCADO  Avocado	5.5	N22. HOTATEGAI Jakobsmuschel und Tobiko	5.9
N16. KAPPA  Gurke	4.9	N23. ABURI HOTATEGAI Flambierte Jakobsmuschel Pfeffer-Teriyaki	6.4
N17. ANAGO gegrillter Aal und Wasabi Mayo	5.9	N24. KANIKAMA Surimi und Wasabi Mayo	5.5

Lieber Gast !

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und MwSt.

SUSHI SELECTION

INSIDE - OUT ROLL 8 stk

Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht
und oft sehr dekorativ mit Sesam, Tobiko
Unagi Sauce und Spicy Mayo verziert

U31. Alaska	10.9	U36. Hotategai	11.9
Lachs, Avocado, Gurke und Tobiko		Jakobsmuschel, Avocado, Gurke und Tobiko	
U32. California	10.9	U37. Hamachi	10.9
Surimi, Avocado, Gurke und Tobiko		Gelbflossenmakrele, Avocado, Gurke und Tobiko	
U33. Maguro	11.9	U38. Ebi Tempura	11.9
Thunfisch, Avocado, Gurke und Tobiko		Tempura Garnele, Avocado, Sesam, Spicy Mayo und Unagi Soße	
U34. Anago	11.9	U39. Vegan 	9.9
Salzwasseraal, Gurke, Sesam und Unagi Soße		Tempura Avocado, Gurke, Mango und Sesam	
U35. Veggie 	9.9	U40. Crispy chicken	10.9
Avocado, Gurke, Karotte und Sesam		Tempura Hähnchen, Gurke, Sesam, Spicy Mayo und Unagi Soße	

PREMIUM INSIDE - OUT ROLL 8 stk

	4 stk.	8 stk.
H41. BANGKOK ROLL  CHEF'S CHOICE	8	15.9
IN: Spicy Thunfisch, Avocado, Gurke, Panko		
OUT: Flambierter Thunfisch, Spicy Mayo, Furikake Thai Öl		
H42. NOBU KANI	7.5	14.9
IN: Tempura Surimi, Avocado, Mango, Philadelphia		
OUT: Tobiko, Flambierter Lachs und Wasabi Mayo		
H43. NIDAI BONSAI 	7	13.9
IN: Mango, grüner Spargel, Gurke		
OUT: bedeckt mit Avocado und Pesto Vegan		
H44. ODAMI RYU CHEF'S CHOICE	8	15.9
IN: Tempura Garnele, Gurke, Avocado, Cream Cheese		
OUT: Flambierter Lachs, Panko und Trüffelmayo		
H45. SHIRO MORI	7.5	14.9
IN: Tempura Garnele, Mango, Avocado		
OUT: Flambierter Gelbflossenmakrele und Mango Curry Sauce		
H46. UNAGI RAINBOW	8	15.9
IN: Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke und Cream Cheese		
OUT: Gegrillter Aal Unagi Soße		
H47. CHICK'N CHEESE	7.5	14.9
IN: Tempura Hähnchen, Gurke, Philadelphia		
bedeckt mit Snow Cheese, Sakura Kresse und Spicy Mayo		
H48. SURF & TURF ROLL CHEF'S CHOICE	8	15.9
IN: Tempura Garnele, Avocado und Cream Cheese		
OUT: Roastbeef und Teriyaki-Pfeffer Glaze Panko		
H49. FUTO MAKI (Große Maki Rolle) 5 Stk.	9.9	
IN: Lachs, Thunfisch, Avocado, Mango, Gurke und Cream Cheese		
OUT: Sakura Kresse und Tobiko		

Lieber Gast !

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und MwSt.

SUSHI SELECTION

CRUNCHY TEMPURA ROLL

Eine große gefüllte Maki Rolle, meist mit Panko frittiert.
Serviert mit Unagi Soße, Spicy Mayo, Kresse und Guacamole

5 stk.

10 stk.

T51. CRUNCHY VEGGIE

Avocado, Gurke und grüner Spargel

7.5

14.9

T52. CRUNCHY SALMON **CHEF'S CHOICE**

Lachs vom Filet, Avocado und Philadelphia

8.5

16.9

T53. TUNACADO

Thunfisch vom Filet, Avocado und Philadelphia

8.5

16.9

T54. DOUBLE CRUNCH

Tempura Garnele, Avocado und Philadelphia

8.5

16.9

T55. HOTATEGAI TEMPURA

Jakobsmuscheln, Avocado und Philadelphia

8.5

16.9

T56. CHICKEN TEMPURA **CHEF'S CHOICE**

Hähnchenbrust, Avocado, Philadelphia und Snow Cheese Sauce

8

15.9

T57. HAMACHI TEMPURA

Gelbflossenmakrele, Avocado und Philadelphia

8.5

16.9

SASHIMI

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis.
Meist dekoriert mit Seetang Salat und Sakura Kresse

3 stk.

5 stk.

S61. SASHIMI SALMON

Lachs, Wakame und Kresse

8.5

13.5

S62. SASHIMI TUNA

Thunfisch, Wakame und Kresse

9.5

14.5

S63. SASHIMI HAMACHI

Gelbflossenmakrele, Wakame und Kresse

9.5

14.5

S64. SASHIMI HOTATEGAI

Nordwestpazifische Jakobsmuschel, Wakame und Kresse

9.5

14.5

S65. SASHIMI MORIAWASE

3 Stk. Lachs, 3 Stk. Thunfisch, 3 Stk. Hamachi, 2 Stk. Jakobsmuscheln, 2 Stk. Gegrillter Aal, Wakame und Kresse

34.9

Lieber Gast !

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und MwSt.

SUSHI MENÜS

M71. MAKI MIX 8 Stk. Lachs Maki 8 Stk. Thunfisch Maki 8 Stk. Avocado Maki	16.5	M76. CRISPY ROCKET 5 Stk. Crunchy Salmon 5 Stk. Crunchy Thunfisch 5 Stk. Crunchy Veggie	23.9
M72. NIGIRI PARADIES 1 Stk. Lachs Nigiri 1 Stk. Thunfisch Nigiri 1 Stk. Hamachi Nigiri 1 Stk. Fry Ebi Nigiri 1 Stk. Avo Nigiri 1 Stk. Anago Nigiri 1 Stk. Gurke Nigiri 1 Stk. Tobiko Nigiri	22.9	M77. 2 AND A HALF TREE 2P 8 Stk. Nidai Bonsai Inside Out Roll 10 Stk. Crunchy Veggie 8 Stk. Kappa Maki 8 Stk. Mango Maki 2 Stk. Avocado Nigiri 2 Stk. Aspargus Nigiri	38 Stk.  44
M73. SAKE TSUNAMI 2 Stk. Lachs Nigiri Teriyaki 5 Stk. Crunchy Salmon 8 Stk. Lachs Maki 2 Stk. Sashimi Lachs mit Wakame	23.9	M78. KAMASUTRA 2-3P 8 Stk. Kappa Maki 8 Stk. Chef's Freestyle I.O 5 Stk. Futo Maki 10 Stk. Crunchy Salmon 2 Stk. Nigiri Lachs 2 Stk. Nigiri Thunfisch 2 Stk. Hamachi Sashimi mit Wakame	37 Stk. CHEFS'S CHOICE 49
M74. MAGURO TSUNAMI 2 Stk. Thunfisch Nigiri Teriyaki 5 Stk. Crunchy Tuna 8 Stk. Thunfisch Maki 2 Stk. Sashimi Thunfisch mit Wakame	25.9	M79. SHIBUYA INVASION 3-4P 8 Stk. Kappa Maki 8 Stk. Lachs Maki 5 Stk. Futo Maki 10 Stk. Tunacado 8 Stk. Chef's Freestyle I.O 8 Stk. Alaska I.O 2 Stk. Nigiri Lachs 2 Stk. Nigiri Thunfisch 2 Stk. Nigiri Hamachi 3 Stk. Lachs Sashimi mit Wakame	56 Stk. 68
M75. ODAMÍ CHOICE CHEFS'S CHOICE 8 Stk. Odamí Ryu Inside Out Roll In. Avocado, Gurke, Fry Ebi und Cream Cheese Out: Lachs Flambiert und Trüffelmayo Panko 8 Stk. Gurke Maki 2 Stk. Lachs Nigiri 2 Stk. Thunfisch Nigiri	24.9		

DESSERT & WARME GETRÄNKE

MATCHA X VANI Matcha Eis, Vanille Eis und Früchte	6	GRÜNER TEE	3
MANGO X VANI Mango Eis, Vanille Eis und Früchte	6	JASMIN TEE	3
MATCHA X TIRAMISU CHEFS'S CHOICE	6.5	ESPRESSO	2.5
SAIGON X TIRAMISU CHEFS'S CHOICE	6.5	DOPPELTER ESPRESSO	3.5
SCHOKO SOUFFLE Warmer Lava Cake dazu Vanille Eis	6.5	ESPRESSO MACCHIATO	2.9
GINGER TEA Mit frischem Ingwer, Orange, Zitrone, Minze und Honig	3.9	KAFFEE	2.9
LEMONGRASS TEA Mit frischem Zitronengras, Orange, Zitrone, Minze und Honig	3.9	CAPPUCCINO	3.9
MINT TEA Mit frischer Minze, Orange, Zitrone und Honig	3.9	LATTE MACCHIATO	4.5
		CÁ PHE SAIGON CHEFS'S CHOICE	4.5
		Vietnamesischer Kaffee mit süßer Kondensmilch	
		ICE MATCHA X SAIGON CHEFS'S CHOICE	6.9
		Vietnamesischer Eiskaffee mit süßer Kondensmilch und Matcha	

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und MwSt.

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & ALKHOKOLFREIE GETRÄNKE

MANGO SHAKE
Mangopüree, Joghurt und Kokosmilch

0.4l 5.9

MINT LEMONADE
Frische Minze, Limetten, Rohrzuckersirup und Ananassaft

0.5l 6.5

GINGER LEMONADE
Frischer Ingwer, Limetten, Rohrzuckersirup und Ginger B.

0.5l 6.5

LEMONGRASS LEMONADE
Frischer Zitronengrass, Limetten, Rohrzuckersirup und Zitronengrasste

0.5l 6.5

THAI BASIL LEMONADE CHEF'S CHOICE
Frischer Thai Basilikum, Limetten, Rohrzuckersirup und Cranberrysaft

0.5l 6.5

APPLE LEMONADE
Frischer Apfel, Limetten, Rohrzuckersirup, Apfelsaft Trüb und Cranberrysaft

0.5l 6.5

CHANH DA LEMONADE
Frischer Kumquat, Limetten und Rohrzuckersirup

0.5l 6.5

ODAMÍ'S PASSION LEMONADE
Frische Minze, Limetten, Rohrzuckersirup Orangensaft und Maracujasaft

0.5l 6.5

LYCHEE FOREST LEMONADE
Frische Minze, Limetten, Rohrzuckersirup und Lycheesaft

0.5l 6.5

GOLDEN DREAM LEMONADE
Frischer Ingwer, Limetten, Rohrzuckersirup, Mangosaft und Ginger B.

0.5l 6.5

EXTRA CHIA SAMEN 1€

BAD CAMBERG TAUNUS QUELLE

STILL ODER SPRUDEL

0.25l 3

0.75l 6.5

COCA COLA / FANTA
COCA COLA ZERO / SPRITE

FL. 0.20l 3

0.45l 4.5

SCHWEPPE'S BITTER LEMON / TONIC WATER / RUSSIAN WILDBERRY

FL. 0.20l 3.5

SAFT / SCHORLE
Apfel Trüb, Cranberry, Mango, Ananas, Maracuja, Lychee, Orange

0.25l 3.5

0.45l 4.9

Lieber Gast !

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und MwSt.

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER & FASS

Krombacher Pils vom fass

0.2l	3
0.40l	4.5
Alkoholfrei Fl. 0.33l	3.9

PAULANER MÜNCHEN HEFE-WEISSBIER FASS

0.2l	3.2
0.50l	4.9
Alkoholfrei FL. 0.50l	4.9

Saigon Bier
Tiger Bier
Kirin Ichiban

0.33l	4.5
0.33l	4.5
0.33l	4.5

WEIN/APFELWEIN

Chardonnay
Pinot grigio / friuli
Lugana / Co de Fer

weiß
weiß
weiß

Saison Wein
Merlot / Norditalien
Primitivo / di manduria
Prosecco Brut D.O.C

rose
rot
rot

0.20l	6.5
0.20l	6.5
0.20l / Flasche 0.75l	8.5 / 27
0.20l	6.5
0.20l	6.5
0.20l / Flasche 0.75l	8.5 / 27
0.20l	5.9
0.25l	3
0.5l	6

HAUSSCHOPPEN STIER APFELWEIN VOM FASS TRÜB

SPIRITS & SPRITZ

Sake Choya / Reisschnaps
Gin Wildberry
Whisky Sour
Lychee Mojito
Mango Colada
Rum/Kokos/Mango

Odami mule
Vodka/Triple Sec/Limette/Minze/Ginger B

Aperol Spritz
Aperol Lychee Spritz
Lillet Wildberry / tonic
Hugo Spritz
Caphe Saigon martini
Vietnamesischer Kaffee/Vodka/Kahlua

7.9
8.5
8.5
9
9
8.5
7.5
8
7.5
7.5
8.5

Lieber Gast !

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und MwSt.

ODAMI

REIMAGINED MODERN ASIA

ZUSATZSTOFFE

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6)
geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) Aspartam-Phenylalaninquelle
10) mit Phosphat 11) koffeinhaltig 12) chininhaltig 13) mit Nitrat

ALLERGENE

Die angegebenen Allergeninformationen beziehen sich auf die 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene

Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden
Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten können nicht ausgeschlossen werden.

ALLERGENE

a) enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse

A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel,
A6 Kamut oder Hybridstämme davon

b) enthält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

c) enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

d) enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse

e) enthält Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse

f) enthält Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse

g) enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose)

h) enthält Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse

H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien,
H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse

i) enthält Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

j) enthält Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse

k) enthält Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse

l) enthält Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als zehn Milligramm/Kilogramm

m) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse

n) enthält Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

* serviert mit Spicy Mayo (a,c,j,f,1), Unagi Sauce (a,f,1) und Sesam

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren
anderer Stoffe enthalten sein die im Produktionsprozess verwendet werden.



Lieber Gast !

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und MwSt.