



## VORSPEISEN

<b>EDAMAME</b> <sup>f</sup> •	6.0
junge sojabohnen gekocht mit salz	
• spicy edamame <sup>n</sup> •	+1.0
<b>WAKAME</b> <sup>n</sup> •	6.0
eingelegter algensalat in chili-sesam-sauce	
<b>AGE GYOZA</b> <sup>a, n</sup>	7.0
hähnchen & gemüse teigtaschen, frittiert	
• auch vegetarisch möglich •	
<b>GOI CUON</b>	
2 sommerrollen mit kräutern, reismudeln und reispapier	
wahlweise mit	
- tofu <sup>f</sup> •	6.9
- huhn	6.9
- ebi furei <sup>a, b</sup>	7.9
<b>GA SATE</b> <sup>c</sup>	8.0
gegrillte, marinierte hühnerspieße mit zitronengras, dazu sate-erdnuss-sauce	
<b>NEM</b> <sup>a, c, d</sup>	8.0
frühlingsrollen mit schweine-hackfleisch, morchen, glasnudel und karotten,	
serviert mit limetten-fisch-sauce	
<b>TORI KARAAGE</b> <sup>a, c, n</sup>	8.0
frittierte hühnchen mit chili-mayo-sauce	



## VORSPEISEN

<b>EBI FURAI</b> <sup>a, b, c, n</sup> frittierte garnelen mit chili-mayo-sauce	9.0
<b>ENTE SALAT</b> <sup>a, n</sup> frittierte ente mit leichtscharfe sate-sauce und gurke	9.0
<b>SAKE TATAR</b> <sup>d, f, n</sup> hausgemachter lachs-tatar mit koriander, lauchzwiebeln, avocado, limetten, soja und sesamöl	13.9
<b>MAGURO TATAR</b> <sup>d, f, n</sup> hausgemachter thunfisch-tatar mit koriander, lauchzwiebeln, avocado, limetten, soja und sesamöl	14.9
<b>SOFTSHELL CRAB</b> <sup>a, b, c</sup> butterkrebbs tempura, chilli mayo, lauch	14.0
<b>SPICY SALMON ABURI</b> <sup>a, c, f</sup> kurzflambierte lachsscheiben, shichimi, ponzu, daikon, wakame, sesam	14.9
<b>TUNA ABURI</b> <sup>a, c, f</sup> kurzflambierte thunfischscheiben, ponzu, daikon, wakame, sesam	15.9
<b>OTSUMAMI MORIAWASE</b> <sup>a, b, c, d, n</sup> gemischte vorspeisenplatte ab zwei personen / preis pro person	12.5



## SUPPEN

<b>MISO WAN</b> <sup>f</sup> •	5.9
misosuppe mit tofu, seetang und frühlingzwiebeln	
<b>SUP GA NUOC DUA</b> (mit garnele +1)	6.9
huhn, kokos, zitronengras, zitronenblätter, champignon, koriander	
<b>SAKANA</b> <sup>d</sup>	7.9
scharfe fischsuppe	
<b>PHO HANOI</b>	
traditionelle vietnamesische rinderkraftbrühe mit reismudeln, frischen kräutern und rindfleisch	
- als vorseise	9.9
- als hauptseise	14.9

## BOWL

<b>YASAI BOWL</b> <sup>f, n</sup> •	16.0
bowl mit tofu, sushireis, edamame, avocado, gurke, wakame, nori, verfeinert mit sesam - sauce	
<b>SAKE BOWL</b> <sup>d, f, n</sup>	16.0
bowl mit rohen lachs, sushireis, edamame, avocado, wakame, nori, verfeinert mit sesam - unagi - sauce	
<b>TUNA BOWL</b> <sup>d, f, n</sup>	17.0
bowl mit rohen thunfisch, sushireis, edamame, Avocado, Wakame, Nori, verfeinert mit sesam - unagi - sauce	
<b>UMI BOWL</b> <sup>b, d, f, n</sup>	18.0
bowl mit rohem lachs, thunfisch, surimi, sushireis, edamame, avocado, wakame, nori, verfeinert mit sesam - unagi - sauce	
<b>UNAGI BOWL</b> <sup>d, f, n</sup>	26.0
bowl mit bbq - aal, sushireis, sesam, nori und unagi - sauce	



## NOODLE BOWL

**BUN TOFU** <sup>d, e, f</sup> 13.9

lauwarme reismudelschale mit tofu, salat, sojasprossen, frischen kräutern, gerösteten erdnüssen und zwiebel, serviert mit limetten - fisch - sauce

**BUN BO** <sup>d, e, f</sup> 15.9

lauwarme reismudelschale mit rindfleisch, salat, sojasprossen, frischen kräutern, gerösteten erdnüssen und zwiebel, serviert mit limetten - fisch - sauce

**BUN VIT** <sup>d, e, f</sup> 16.9

lauwarme reismudelschale mit knuspriger ente, salat, sojasprossen, frischen kräutern, gerösteten erdnüssen und zwiebel, serviert mit limetten - fisch - sauce

### UDON

japanisch gebratene weizennudel mit gemüse der saison, gerösteten zwiebel, koriander, miso-sauce

wahlweise mit

- tofu <sup>f</sup> • 15.9

- huhn 15.9

- rind 16.9

### RAMEN

japanisch gebratene buchweizennudel mit gemüse der saison, gerösteten zwiebel, koriander, miso-sauce

wahlweise mit

- tofu <sup>f</sup> • 15.9

- huhn 15.9

- ente <sup>a</sup> 16.9

## REISGERICHTE

**Gerichtsauswahl:** Erdnuss - Sauce<sup>c</sup> / Thai Curry - Sauce<sup>g</sup> / Thai Basilikum - Sauce / Ingwer - Sauce

**wahlweise mit:** - tofu <sup>f</sup> • 13.9

- huhn 14.9

- rind 15.9

- ente <sup>a</sup> 16.9

- lachs <sup>d</sup> 18.9

- riesengarnelen <sup>b</sup> 20.9

**alle ausgewählten gerichte enthalten gebratene gemüse der saison und reis**



**RYU**  
FUSION KITCHEN

**NIGIRI** (2STK)

<b>TAMAGO</b> <sup>c</sup> •	6.0
eierstich	
<b>SAKE</b> <sup>d</sup>	6.0
lachs	
<b>ABURI SAKE</b> <sup>d</sup>	6.5
flambierter lachs	
<b>ABURI WHITE TUNA</b> <sup>d</sup>	6.5
flambierter butterfisch	
<b>MAGURO</b> <sup>d</sup>	8.0
thunfisch	
<b>EBI</b> <sup>b</sup>	8.0
riesengarnele	
<b>HOTATE</b> <sup>r</sup>	9.0
jakobsmuschel	
<b>ABURI HOTATE</b> <sup>r</sup>	9.5
flambierter jakobsmuscheln	
<b>UNAGI</b> <sup>d</sup>	9.0
bbq-aal	

**MAKI** (6STK)

<b>KAPPA</b> •	5.0
gurke	
<b>AVOCADO</b> •	6.0
<b>TAMAGO</b> <sup>c</sup> •	6.0
eierstich	
<b>KANPYO</b> •	6.0
ingelegter kürbis	
<b>OSHINKO</b> •	6.0
ingelegter rettich	
<b>SAKE</b> <sup>d</sup>	6.0
lachs	
<b>TEKKA</b> <sup>d</sup>	8.0
thunfisch	
<b>EBI</b> <sup>b</sup>	8.0
riesengarnelen	
<b>FUTO MAKI</b> <sup>(5stk)</sup> •	8.0
ingelegter rettich, - kürbis, gurke, avocado	

**SASHIMI** (KEIN RABATT)

<b>SAKE</b> <sup>d</sup>	20.0
8 scheiben lachs	
<b>MAGURO</b> <sup>d</sup>	22.0
8 scheiben thunfisch	
<b>SAKE &amp; MAGURO</b> <sup>d</sup>	25.0
4 schreiben lachs und 4 scheiben thunfisch	
<b>MORIAWASE SASHIMI</b> <sup>b,d,g</sup>	30.0
gemischte fischplatte	



## SUSHI ROLLS (8STK)

<b>OKINAWA</b> <small>g, n •</small> mango, rucola und frischkäse, sesam	8.0
<b>RUCOLA VEGGY</b> <small>g •</small> gurke, frischkäse, rucola	8.0
<b>CALIFORNIA</b> <small>d, n</small> surimi, avocado, sesam	8.0
<b>ALASKA</b> <small>d, n</small> lachs, avocado, tobiko	9.0
<b>RUCOLA SALMON</b> <small>g</small> lachs, gurke, frischkäse, rucola	9.0
<b>PHILADELPHIA</b> <small>d, g</small> lachs, gurke, frischkäse	10.0
<b>BOSTON</b> <small>d, n</small> thunfisch, avocado, tobiko	10.0
<b>TORPEDO</b> <small>a, b, c</small> knusprige garnelen, gurke, japanische mayonnaise	10.0



## **SUSHI ROLLS** (8STK)

<b>UNAGYU</b> <sup>d, n</sup> bbq-aal, gurken, sesam	12.0
<b>SPICY TIGER</b> <sup>a, b</sup> knusprige garnelen, avocado, chili, tobiko	12.0
<b>NATSU ROLL</b> <sup>b</sup> garnelen, papaya, bedeckt mit kokosflocken	12.0
<b>SPIDER ROLL</b> <sup>a, b, c, d</sup> futo maki 5 stk, butterkrep tempura, avocado, gurke, tobiko, trüffel-mayo	13.0
<b>SPICY HOTATE</b> <sup>d, r</sup> jakobsmuscheln, avocado, chili, tobiko	13.0
<b>ASPARAGUS ROLL</b> <sup>a, c, g</sup> (5STK) • tempura spargel, gurke, avocado, frischkäse, sesam-sauce, erdnüsse	13.0
<b>SUPERKIN ROLL</b> <sup>d, f</sup> lachs, thunfisch; bedeckt mit reisflocken, honig miso-sauce	13.0



## **RYU ROLLS**

(8 STK SPECIAL ROLLS)

<b>DRAGON ROLL</b> <sup>d, c</sup> gegrillter lachs, gurke; bedeckt mit avocado, spicy-mayo, unagi-sauce	18.0
<b>SALMON LOVER</b> <sup>d, c</sup> lachs, avocado, bedeckt mit flambiertem lachs, tobiko, spicy-mayo, unagi-sauce	18.0
<b>RAINBOW ROLL</b> <sup>b, c, d</sup> avocado, gurke; bedeckt mit verschiedenen fischsorten, spicy-mayo, unagi-sauce	18.0
<b>TOFU ROLL</b> <sup>a, c, g, n</sup> ● tamago, gurken frischkäse, bedeckt mit inari-tofu, sesam-sauce	18.0
<b>DRAGON FIRE</b> <sup>a, c, d</sup> gegrillter lachs, avocado, chili; bedeckt mit flambiertem lachs, spicy-mayo, unagi-sauce	18.0
<b>BLACK DRAGON ROLL</b> <sup>c, d</sup> avocado, gurke; bedeckt mit bbq-aal, spicy-mayo, unagi-sauce	19.0
<b>GOURMET PURE</b> <sup>a, d, g</sup> ● tempura avocade, tempura lauch, frischkäse, bedeckt mit lachs, miso-sauce	19.0





## RYU ROLLS

(8 STK SPECIAL ROLLS)

<b>HOME TEMPTATION</b> a, b, c, d, g	19.0
tempura avocado, tempura surimi, frischkäse; bedeckt mit lachs, tobiko, trüffel-mayo, unagi-sauce	
<b>CRISPY CHICKEN</b> a, b, c, d, g	19.0
hähnchen tempura, gurke, mango, frischkäse, bedeckt mit avocado, teriyaki	
<b>TUNA FIRE</b> c, d	19.0
thunfisch, avocado, chili; bedeckt mit flambiertem thunfisch, trüffel-mayo, unagi-sauce	
<b>SURF &amp; TURF</b> a, b, c, d, g	20.0
knusprige garnelen, avocado, frischkäse; bedeckt mit flambiertem rind, trüffel-mayo, unagi-sauce	
<b>TOKYO TIGER</b> a, b, c, d, g	20.0
knusprige garnelen, avocado, frischkäse; bedeckt mit flambiertem thunfisch, spicy-mayo, unagi-sauce	
<b>LAVA ROLL</b> a, b, c, d, g, n	20.0
tempura surimi, avocado, gurke, thunfisch-tatar, spicy mayo, togarashi, tobiko, lauch	
<b>RYU'S FAVOURITE</b> a, b, c, d, g, n	20.0
knusprige garnelen, avocado, frischkäse, lachs-tatar, lauch, tobiko, chili, trüffel-mayo, unagi-sauce	



## CRUNCHY BIG ROLL (5STK)

<b>CRUNCHY VEGGY</b> a, c, g, n • avocado, gurke, mango, frischkäse	11.0
<b>CRUNCHY SALMON</b> a, c, d, g, n lachs, avocado, gurke, mango, frischkäse	12.0
<b>CRUNCHY TUNA</b> a, c, d, g, n thunfisch, avocado, gurke, mango, frischkäse	12.0
<b>CRUNCHY MATSU</b> a, c, d, g, n butterfisch, avocado, gurke, mango, frischkäse	12.0
<b>CRUNCHY EBI</b> a, c, b, g, n großgarnele, avocado, gurke, mango, frischkäse	12.0
<b>CRUNCHY HOTATE</b> a, c, g, n, r jakobsmuscheln, avocado, gurke, mango, frischkäse	14.0
<b>CRUNCHY RYU</b> a, c, d, g, n butterfisch, thunfisch, avocado, gurke, mango, frischkäse	14.0

*gebackenes futomaki mit spicy mayo & teriyaki auf wunsch auch als klassische futo maki*



## SUSHI SETS (KEIN RABATT)

<b>MAKI SET</b>	17.0
jeweils 3 stk. avocado, gurke, lachs, thunfisch und california rainbow	
<b>PINK LADY</b>	18.0
2 stk lachs nigiri, 8 stk alaska, 3 stk lachs sashimi	
<b>UME</b>	20.0
5 stk nigiri sushi, 6 stk sake maki, 8 stk california mit tobiko	
<b>YASAI SET •</b>	23.0
5 stk crunchy veggy, 8 stk philadelphia, 6 stk avocado maki	
<b>SALMON SET</b>	24,0
5 stk crunchy salmon, 8 stk alaska, 6 stk sake maki	
<b>RED RIOT</b>	26,0
5 stk crunchy tuna, 8 stk boston, 6 stk tekka maki	
<b>TORA SET</b>	30,0
8 stk tokyo tiger roll, 6 stk ebi maki, 2 stk ebi nigiri	
<b>DOUBLE RYU</b> (chef's choice special set für 2)	55.0
8 stk special roll, 5 stk crunchy roll, 6 stk nigiri, 6 stk lachs maki, 6 stk kappa maki, 2 lachs- 2 maguro sashimi	
<b>OROCHI SET</b> (chef's choice special set)	76.0
8 stk special roll, 5 stk crunchy roll, 9 stk nigiri, 8 stk alaska, 8 stk california 6 stk tekka maki, 6 stk avocado maki, 3 lachs- 3 maguro sashimi	



## EXTRA

<b>REIS</b>	2.0	<b>INGWER</b>	1.5
<b>SOJA-SAUCE</b>	1.5	<b>WASABI</b>	1.5
<b>UNAGI-SAUCE</b>	1.5	<b>CHILI-MAYO</b>	1.5
<b>TRÜFFEL-MAYO</b>	2.0	<b>TOBIKO</b>	1.0

## DESSERT

<b>MOCHI MIX</b> drei verschiedene mochi bällchen mit eiscreme gefüllt	8.9
<b>BANANA FURAI</b> gebackene bananen rollen mit vanille eis und honig	8.5
<b>SESAM DANGO</b> sesambällchen aus klebreis mit azuki-bohnenmus-füllung	7.9
<b>MATCHA EIS</b> eiscreme aus japanischem grünen tee	7.9
<b>BLACK SESAM EIS</b> eiscreme aus schwarzem sesamsamen	7.9



## COCKTAILS

<b>king COCO</b> <sup>12</sup> <i>roku gin, apfel, limette, kubeben pfeffer, rosenwasser, gurke, tonic water</i>	9.9
<b>milkman</b> <sup>2, 10</sup> <i>roku gin, yuzu sake, limette, green matcha cordial, eiweiß</i>	9.9
<b>nigori ranger</b> <sup>2, 10</sup> <i>nigori sake, yuzu sake, limette, mandel, lucuma, eiweiß</i>	9.9
<b>lunch in FUKUOKA</b> <sup>2, 10</sup> <i>roku gin, apfel, limette, vanillezucker, minze, eiweiß</i>	9.9
<b>garishonnen</b> <i>wodka, ingwer, zitrone, zucker</i>	9.9
<b>lychee</b> <sup>1, 2</sup> <i>wodka, holunderblütensirup, zitrone</i>	9.9
<b>RYU iki</b> <sup>1, 2</sup> <i>wodka, cranberry, holunderblütensirup, zitrone</i>	9.9
<b>lemongrass</b> <i>wodka, grüner tee, orange, limette, zitronengras</i>	9.9
<b>melon miyabi</b> <sup>2</sup> <i>sake, zitrone, ananas, melone</i>	9.9
<b>sake ninja</b> <i>sake, limette, zucker</i>	9.9
<b>caipirinha</b> <i>sake, limette, zucker</i>	9.9
<b>mojito</b> <sup>1</sup> <i>rum, limettensaft, minze, soda, rohrzucker</i>	9.9



## MOCKTAILS

<b>golden calpi</b> <sup>1, 2, 10</sup> <i>calpico, mango, soda</i>	7.9
<b>snow white</b> <sup>10</sup> <i>calpico, soda</i>	7.9
<b>green hanoi</b> <i>limetten, frische minze, tonic water</i>	7.9
<b>red dragon</b> <i>himbeerpüree, limette, ginger ale</i>	7.9
<b>hibiskus lemonade</b> <i>hibiskus, limetten, soda</i>	7.9
<b>RYU wakai</b> <i>grüner tee, limette, rohrzucker</i>	7.9
<b>chanh da</b> <i>hausgemachte lime-juice auf vietnamesischer art mit rohrzucker und minze</i>	7.9



## BITTER & ASIAN SPIRITUS

<b>umeshu (pflaumenwein)</b> <i>warm oder kalt</i>	0.18 l		7.5
<b>sake</b> <i>warm oder kalt</i>	0.18 l		7.5
<b>shochu</b> <i>japanischer reisschnaps</i>	2 cl		4.5
<b>japan whiskey</b> <i>verschiedene sorten</i>	2 cl	<i>ab</i>	8.0
<b>ramazotti, averna</b>	4 cl		5.5
<b>martini</b> <i>bianco od. rosso</i>	4 cl		5.5
<b>nep moi</b> <i>vietnamesischer reisschnaps</i>	4 cl		5.5



## APERITIF

<b>hugo</b> <i>holunderblütensirup, frische minze, limette, prosecco</i>	7.5
<b>aperol sprizz</b> <sup>1</sup> <i>aperol, prosecco</i>	7.5
<b>lillet fizz</b> <sup>1</sup> <i>lillet blanc, russian wild berry, prosecco</i>	7.5
<b>sparkling umeshu</b> <i>pflaumenwein, prosecco</i>	7.9
<b>RYU sprizz</b> <sup>1</sup> <i>lycheelikör, wodka, prosecco</i>	7.9
<b>yuzu sprizz</b> <sup>1</sup> <i>yuzu sake, campari, limette, prosecco</i>	9.9
<b>roku sprizz</b> <sup>1</sup> <i>roku gin, maracujasaft, frische minze, prosecco</i>	9.9





## WEIßWEINE

<b>grüner veltliner</b>	0,20 l	7.5
	0,75 l	26.0
<b>grau burgunder</b>	0,20 l	7.9
	0,75 l	27.0
<b>lugana</b>	0.20 l	7.9
	0.75 l	27.0
<b>yuzu sake</b>	0.10 l	12.0
	0.50 l	50.0
<b>weißweinschorle</b>	0.20 l	6.5

## ROTWEINE

<b>ursprung</b>	0.75 l	30.0
<b>primitivo</b>	0.20 l	7.9
	0.75 l	27.0

## ROSE

<b>rosé schneider</b>	0.20 l	9.9
	0.75 l	32.0
<b>prosecco</b>	0.75 l	50.0

*\*alle weine und proseccos enthalten sulfite*



## SOFTDRINKS

<b>flasche wasser sprudel</b>	0.25 l	3.0
	0.75 l	6.9
<b>flasche wasser still</b>	0.25 l	3.0
	0.75 l	6.9
<b>cola<sup>1, 11</sup>, cola light<sup>1, 9, 11</sup> sprite, fanta<sup>1, 3, 11</sup>, spezi<sup>1, 11</sup></b>	0.30 l	3.5

## SAFT & NEKTAR

apfel, orange, ananas, marcuja, johannis	als saft & nektar	0,3 l	3.9
beere, rhababer, mango, lychee, guave	als schorle	0,3 l	3.5

## HEIßGETRÄNKE

<b>vietnamesischer kaffee<sup>11</sup></b>	4.5
<b>kaffee<sup>11</sup></b>	2.9
<b>espresso<sup>11</sup></b>	2.5
<b>doppelter espresso<sup>11</sup></b>	3.9
<b>grüner tee</b>	2.9
<b>jasmin tee</b>	2.9
<b>ingwer tee</b> <i>frischer ingwer mit honig</i>	4.9
<b>lemongrass tee</b> <i>frisches zitronengras mit honig</i>	4.9



## BIER

<b>helles</b>	0.5 l	3.6
<b>pils</b>	0.5 l	3.6
<b>alkoholfrei bier</b>	0.5 l	3.6
<b>weißbier</b>	0.5 l	3.9
<b>dunkel weißbier</b>	0.5 l	3.9
<b>alkoholfrei weißbier</b>	0.5 l	3.9
<b>asahi</b>	0.3 l	4.1
<b>kirin</b>	0.3 l	4.1

## LONGDRINKS

<b>campari</b> <sup>1</sup> <i>orange oder soda</i>	7.9
<b>wodka lemon</b> <i>haku vodka, bitter lemon</i>	9.9
<b>whiskey cola</b> <sup>1</sup> <i>suntory whiskey, cola</i>	10.9
<b>gin tonic</b> <sup>12</sup> <i>roku gin, limette, tonic water</i>	10.9



#### ALLERGENE:

a = glutenhaltiges Getreide; b = Krebstiere; c = Eier; d = Fisch; e = Erdnüsse; f = Soja; g = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); h = Schalenfrüchte; l = Sellerie; m = Senf; n = Sesamsamen; o = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; p = Lupinen; r = Weichtiere

#### ZUSATZSTOFFE:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = Milcheiweiß 11 = koffeinhaltig  
12 = chininhaltig