



KIYAMA

VIETNAMESE CUISINE

KIYAMA TAPAS

dau nanh moui ot 7
sojabohnen | chili-meersalz (f)

nem thit 8
frühlingsrollen | gemüse | glasnudeln |
hähnchen | garnele | 2 Stk. (a,b,f)

nem chay 7
frühlingsrollen | gemüse | kohl | karotten |
morcheln | glasnudeln | 2 Stk. (a,f)

wan tan chien 8
teigtaschen | hähnchen | 4 Stk. (a,b,f)

bo tataki 9
rindfleischscheiben (medium) | terriyaki
sauce | frühlingszwiebeln | röstknoblauch
(a,n)

ga xien 8 (e)
hähnchenspieße | erdnuss-sauce | 2Stk. (e)

nem hai san 8
vietnamesische Frühlingsrollen | Garnelen
| Krabben | 4 Stk.

qua muc 8
oktopusbällchen | bonitoflocken |

Tempura Garnelen 8
garnelen | tempura-mantel | terriyaki |
sesam

SALADS

goi du du chay 10
Papaya streifen | mango | koriander |
basilikum | erdnüsse (e)

goi du du tom 14
Papaya streifen | garnelen | erdnüsse |
koriander | basilikum
(b,e)

goi rong bien 9
Algensalat | Sesam | Edamame |
Avocado (b,k)

goi xoai vit 12
mangostreifen | entefilet | erdnüsse |
koriander | basilikum (e)

VIETNAMESE SUMMER ROLLS

goi cuon tom 8
garnelen | reisenudeln | 2 Stk. (b)

goi cuon tofu 7
tofu | reisenudeln | 2 Stk. (f)

DUMPLINGS STEAMED

hap tom 10

garnelen / öko bambus / kastanien / 4 Stk. (f)

hap ga 8

*hühnerfleisch / sojabohnen / meerrettich /
sesam / 4 Stk. (a,b,f)*

hap chay 7

*taro / yambohnen / nüssen / karotten /
weißkohl / sojabohnen / 4 Stk. (a,f)*

mixed hap 12

gemischte teigtaschen / 6 Stk. (a,b,f)

SOUPS

sup tom cay 9 (b)

*scharfe kokossuppe | garnelen |
koriander*

sup miso 6.5 (b)

*miso suppe | lauchzwieblen |
tofuwürfeln*

sup tom nuoc chua 8 (b)

*sauer scharf suppe | garnelen |
koriander*

BUN RICENoodle BOWL

*Vietnamesische reismudelschale mit frischem salat,
kräutern, erdnüssen und schalotten, serviert mit
limetten chili-dressing*

bun dau 15.5

tofu / nem chay 1 Stk. (e,f)

bun ga 16.5

gegrilltes hähnchen / nem thit 1 Stk. (e)

bun bo 18.5

simmentaler rind / nem thit 1 Stk. (e)

TRADITIONAL PHO

Pho Bo 16

Pho Bo Hanoi ist eine kräftige Suppe mit Reismudeln, Rindfleisch und Kräutern, gewürzt mit Schwarzem Kardamom, Sternanis, Zimt und geröstetem Ingwer und wird traditionell auch 24h Suppe genannt, da die Brühe in der authentischen Küche mindestens 24h aufgekocht wird.

KIYAMAS CURRY

VIT RED CURRY 21

*knusprige Ente | Gemüse | Shimeji-Pilze |
Rotes Curry (g)*

GA NUONG RED CURRY 18.5

*gegrilltes Hähnchenfilet | Gemüse | Shimeji-
Pilze | Rotes Curry (g)*

TOFU RED CURRY 17.5

*Tofu | Gemüse | Shimeji-Pilze | Rotes Curry
(g,f)*

TOM RED CURRY 24

*Riesengarnelen | Gemüse | Shimeji-Pilze |
Rotes Curry (g,b)*

GREEN AVOCADO CURRY 17.5

Avocado | Gemüse | Grünes Curry (g)

GREEN CURRY HAI SAN 30

*Riesengarnelen | Jakobmuscheln |
Tintenfisch | Grünes Curry*

GREEN BO CURRY 23

*Simmentaler Rind | Gemüse | Grünes
Curry*

KIYAMAS WOK

BO XAO SA OT 22

*Simmentaler Rind | Zitronengras |
Gemüse| Chili*

BO XAO LA QUE 22

*Simmentaler Rind | grüner Spargel |
Pakchoi | Sesam (k)*

VIT GUNG 21

knusprige Ente | Gemüse | Ingwer

GA SOT ME 18.5

*gegrillte Hähnchenbites | Gemüse |
Tamarindensauce (k)*

TOFU XAO SA OT 17.5

Tofu | Gemüse | Zitronengras | Chili (f)

TOM LA QUE 24

Garnelen | Gemüse | Basilikum (b,k)

RAU XAO 17

*Wok-gemüse | pilz-mix | grüner spargel |
soja-glasur (f)*

BO SOT GUNG 23

*Simmentaler Rind | Wok-gemüse |
Ingwersoße (k)*

BO TIEU CAY 28

*Rinderfilet | Wok-gemüse | pilz-mix |
grüner spargel | soja-glasur (k)*

KIYAMA NOODLE

PHO XAO TOFU 17.5

Gebratene Reismudeln / Gemüse / Tofu (f,e)

PHO XAO BO 22

*Gebratene Reismudeln / Gemüse / Simmentaler
Rind (k,e)*

PHO XAO TOM 24

*Gebratene Reismudeln / Gemüse / Garnelen
(b,e)*

KIYAMAS GRILL

BO LUC LAC 30

*Rinderfiletwürfel 220g / grüner Spargel /
Grillgemüse (k)*

CA HOI SOT GUNG 26

*Lachsfilet / Wok-Gemüse / Sesam /
Ingwersoße (d,f,k)*

CA HOI CURRY 26

*Lachsfilet / Wok-Gemüse / Sesam / Currysoße
(d,f,k)*

DESSERT

MOCHI KEM 3 LOAI 9

*Dreierlei Mochi-Eis / Kokosnuss / Mango /
Matcha (g)*

KOKOS TAPIOKA BALLS 8

*Gebackene Kokosnussbällchen / Erdbeersoße /
Tapiokafüllung / 5 Stk. (g)*

MATCHA CREME BRULEE 8

Matcha / Creme Brulee (d,j)

ALLERGENE/ALLERGENES:

a glutenhaltiges getreide | b krebstiere | c eier | d fisch | e erdnüsse | f sojabohnen | g milch/laktose |
h schalenfrüchte | i sellerie | k senf | l sesamsamen | m schwefeldioxid/sulfide | n lupinen | o weichtiere
p mandeln | q haselnüsse | r walnüsse | s hafer | t weizen |
u roggen | w dinkel | y reis | j pinienkerne | z gerstenmalz

*a cereals containing gluten | b crustaceans | c eggs | d fish | e peanuts | f soybeans | g milk/lactose |
h nuts | i celery | k mustard | l sesame seeds | m sulphur dioxide/sulphides | n lupins | o molluscs |
p almonds | q hazelnuts | r walnuts | s oats | t wheat |
u rye | w spelt | y rice | j pine nuts | z barley malt*

ZUSÄTZE/ADDITIVES:

1 konservierungsstoffe | 2 farbstoffe | 3 antioxidationsmittel |
4 süßungsmittel saccharin | 5 süßungsmittel cyclamat |
6 süßungsmittel aspartam, enth. phenylalaninquelle |
7 süßungsmittel acesulfam | 8 phosphat | 9 geschwefelt |
10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 geschmacksverstärker |
13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert

*1 preservatives | 2 colourings | 3 antioxidants |
4 sweetener saccharin | 5 sweetener cyclamate |
6 sweetener aspartame, contains phenylalanine source |
7 sweetener acesulfame | 8 phosphate | 9 sulphurised |
10 containing quinine | 11 containing caffeine | 12 flavour enhancer |
13 blackened | 14 waxed | 15 genetically modified*