

The logo features the letters 'QYU' in a stylized font. The 'Q' is red with a white swoosh at the bottom, while 'YU' is gold. Below it, the words 'FAR EAST KITCHEN' are written in a simple, white, sans-serif font.

QYU
FAR EAST KITCHEN

Allergene

- a. Enthält Gluten Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Farbstoffe | 2. Konservierungsstoffe |
| 3. Nitritpökrsalz | 4. Phosphat |
| 5. Geschmacksverstärker | 6. Antioxidationsmittel |
| 7. Süßungsmittel | 8. Phenylalaninquelle |
| 9. Geschwefelt | 10. Coffeinhaltig |
| 11. Chininhaltig | |

Speisekarte gültig ab 02/2024



FAR EAST KITCHEN



Wilhelm-Hertz-Straße 8
80805 München



089 875 895 54



Montag - Sonntag:
11:30 - 15:00 / 17:30 - 23:00



WWW.QYU-RESTAURANT.DE



[qyu.munich](https://www.instagram.com/qyu.munich)



FrISChe hausgemachte Mittagsgetränke

Montag bis Freitag
von 11:30 bis 15:00

- | | |
|---------------------------------------|-------------|
| G1. Mango Lassi ^g | 3,90 |
| G2. Erdbeer Lassi ^g | 3,90 |
| G3. Ananas Minze | 3,90 |

Mittagskarte

Montag bis Freitag
von 11:30 bis 15:00

- | | |
|---|-------------|
| M1. Bánh Bao ^a | 5,50 |
| "Bánh Bao" sind gefüllte Hefeklöße aus Weizenmehl der vietnamesischen Küche. Die Füllung des Gerichts besteht aus Gemüse oder Hackfleisch | |
| M2. Edamame ^f | 5,50 |
| Grüne gekochte Bohnen mit Salz | |
| M3. Frühlingsrolle 2st. ^{adf} | 7,50 |
| Ein beliebtes hausgemachtes Familiengericht in Saigon. Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln und Nuoc-Mam-Pha-Soße.
(Für Vegetarier bieten wir auch 8 Stk. vegetarischen Mini-Frühlingsrollen an) | |
| M4. Sommerrolle 2st. ^{bde} | 8,50 |
| Hausgemachte und sehr beliebte Glücksrollen aus Mien Tay (Süd-West Vietnam) von den Ufern des Mekongs, wo hierfür die reichhaltigen regionalen Kräuter Verwendung finden. Garnelen, Huhn, Reisnudeln, Salat mit frischen Kräutern & hauseigener Soße. (Dieses Gericht kann auch mit Bio Tofu ^f vorbereitet werden) | |
| M5. Mango Salat (pikant) ^e | 9,90 |
| In der südvietnamesischen Kultur werden die im eigenen Garten vorkommenden Früchte zu einem regional beliebten Salat. Grüner Mango mit vielen Kräutern und Hühnerfleisch oder Bio Tofu ^f | |
| M6. Papaya Salat (pikant) ^e | 9,90 |
| Grüner Papaya Salat aus Vietnam mit Karotten, Limettensaft, Chili, Erdnüssen, Kräutern und Hühnerfleisch oder Bio Tofu ^f | |

Mittagskarte

Montag bis Freitag
von 11:30 bis 15:00

M7. Cơm Gà - Gebr. Hühnerfleisch mit Reis 11,90

Hühnerfilet mit Champignon, Broccoli, Karotten, grünen Bohnen, Paprika und Tomaten im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.

Soßenwahl:

- Curry Soße (leicht scharf)
- Dunkle Kikoma Soja^f
- Chili (scharf)
- Erdnuss-Zitronengrass^e
- Mango Soße

M8. Cơm Bò - Gebr. Rindfleisch mit Reis 13,50

Rinderhüftsteak in Streifen mit grünen Bohnen, Champignon, Paprika, Broccoli, Karotten und Tomaten in verschiedenen Soßen gebraten.

Soßenwahl:

- Curry Soße (leicht scharf)
- Dunkle Kikoma Soja^f
- Chili (scharf)
- Erdnuss-Zitronengrass^e
- Mango Soße

M9. Cơm Tôm - Gebr. Tiger Garnelen^b mit Reis 15,50

Garnelen mit Karotten, Champignon, Paprika, Broccoli, grünen Bohnen und Tomaten im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.

Soßenwahl:

- Curry Soße (leicht scharf)
- Dunkle Kikoma Soja^f
- Chili (scharf)
- Erdnuss-Zitronengrass^e
- Mango Soße

M10. Cơm Đậu phụ - Gebr. Tofu^f mit Reis 11,90

Bio Tofu mit Champignon, Broccoli, Karotten, grünen Bohne, Paprika und Tomaten im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.

Soßenwahl:

- Curry Soße (leicht scharf)
- Dunkle Kikoma Soja^f
- Chili (scharf)
- Erdnuss-Zitronengrass^e
- Mango Soße





Mittagskarte

Montag bis Freitag
von 11:30 bis 15:00

M11. Gebratene Ramen ^a 13,90

Gebratene Ramen-Nudeln in verschiedenen Soßen und Topping-Auswahl mit Zwiebeln, feiner Wok-Gemüse und Kräutern.

Soßenauswahl: • Curry Soße (leicht scharf) • Dunkle Kikoma Soja ^f
• Chili (scharf) • Erdnuss-Zitronengrass ^e

Toppingauswahl: • Hühnerfleisch • Rindfleisch • Bio Tofu ^f

M12. Gebratene Udon ^a 13,90

Gebratene Udon-Nudeln in verschiedenen Soßen und Topping-Auswahl mit Zwiebeln, feiner Wok-Gemüse und Kräutern.

Soßenauswahl: • Curry Soße (leicht scharf) • Dunkle Kikoma Soja ^f
• Chili (scharf) • Erdnuss-Zitronengrass ^e

Toppingauswahl: • Hühnerfleisch • Rindfleisch • Bio Tofu ^f

M13. Bún Nem ^a 13,90

Ein sehr altes Gericht aus der Straßenküche Hanois. Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch oder vegetarischen Frühlingsrollen. Zu dem Salat, Kräutern, Reisnudeln und Nuoc-Mam-Pha-Soße.

M14. Bún Bò Nam Bò ^e 13,50

Das Beste aus dem Wok, in Streifen geschnittene gebratene Rinderlende mit Reisnudeln, Salat, Kräuter, Erdnüsse und Nuoc-Mam-Pha-Soße.

M15. Bún Tofu ^{e,f} 12,50

Gebratener Bio Tofu mit Reisnudeln, Salat, Kräuter, Erdnüsse und Soße.

M16. Phở 13,50

Wenn es ein Gericht gibt, das die kulinarische Kultur von Vietnam definiert, dann ist es die traditionelle Nudelsuppe „PHO“. Dieses einfache Gericht wird an allen Straßenecken in den Garküchen angeboten.

Die PHO-Suppenbrühe wird 10 Stunden leicht gekocht und mit Reisbandnudeln, Rindfleisch oder Hühnerfleisch mit Koriander, Basilikum und Zwiebeln serviert.

Toppingauswahl: • Hühnerfleisch • Rindfleisch • Bio Tofu ^f

Mittagskarte – Sushi

Montag bis Freitag von 11:30 bis 15:00

MAKI (8 Stk.)

M100.	Lachs ^d	5,90
M101.	Thunfisch ^d	6,50
M102.	Thunfisch, Chili, Lauch ^d	6,90
M103.	Avocado	4,90
M104.	Gurke	4,90
M105.	Aal ^d	6,90
M106.	Salmon Skin ^d	5,50

INSIDE OUT (8 Stk.)

M130.	California ^{bj} Surimi, Avocado, Fischrogen, Sesam	8,50
M131.	Alaska ^{djg} Lachs, Avocado, Fischrogen, Sesam und Frischkäse	10,90
M132.	Maguro ^{dj} Thunfisch, Gurke, Fischrogen, Sesam	11,50
M133.	Hot Spicy Tuna ^{dj} Gehackter Thunfisch, Chili, Lauchzwiebeln, Gurke, Fischrogen, Sesam	11,90
M134.	Kappa I.O. ^{gj} Gurke, Frischkäse, Sesam	7,90
M135.	Avocado I.O. ^{gj} Avocado, Frischkäse, Sesam	7,90



Mittagskarte – Sushi

Montag bis Freitag von 11:30 bis 15:00

CRUNCHY (5 Stk.)

- M140. Crunchy Roll mit Lachs und Avocado^{a d}** 7,50
Knusprige Rolle gefüllt mit Lachs und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken
- M141. Crunchy Roll mit Thunfisch und Avocado^{a d}** 8,50
Knusprige Rolle gefüllt mit Thunfisch und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken
- M142. Crunchy Roll mit Garnelen, Avocado & Mango^{a b}** 8,50
Knusprige Rolle gefüllt mit Garnelen, Mango und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken
- M143. Crunchy Roll mit Veggie** 6,50
Knusprige Rolle gefüllt mit Gurken, Avocado und Mango, ummantelt mit Tempura-Reisflocken.

SUSHI MENÜ

- SM1. Kazuko^g** 10,90
4 Stk. Avocado, 4 Stk. Gurken, 4 Stk. Avocado mit Frischkäse
- SM2. Himari^{d g j}** 11,90
4 Stk. Lachs Maki, 4 Stk. Avocado, 4 Stk. California
- SM3. Natsuki^{d g j}** 12,90
4 Stk. Lachs Maki, 4 Stk. Thunfisch Maki, 4 Stk. Alaska
- SM4. Akira^{d b}** 13,90
4 Stk. Lachs Maki, 4 Stk. Avocado, 3 Stk. Nigiri: Lachs, Thunfisch, Ebi





Fresh QYU Drinks

alkoholfrei

Limetten Soda	0,5L	6,90
Zitronengras Soda	0,5L	6,90
Ingwer Soda	0,5L	6,90
Maracuja Soda	0,5L	6,90
Orange Ingwer Limo	0,5L	6,90
Litschi Erdbeer Minze	0,5L	6,90
Mango Lassi	0,5L	6,90
Erdbeer Lassi	0,5L	6,90
Ananas Minze	0,5L	6,90

Saft & Schorle

Mango, Johannisbeernektar, Maracuja, Litschi Guave, Apfel, Sauerkirschnektar, Rhabarber	0,2L	3,50
	0,4L	4,50

Sprizz

Hugo's	7,90
Aperol Sprizz	7,90
Campari Sprizz	7,90
Campari Orange	7,90
Maracuja Sprizz	7,90
Yuzu Sprizz	7,90
Lillet Wild Berry	7,90
Lillet Rose Tonic	7,90
Prosecco	7,90

Softdrinks

Cola ^{3,4}, Cola Light ^{1,3}, Fanta ^{3,4}, Sprite ¹¹	0,2L	3,50
Schweppes ^{1,3,4,5} (Ginger Ale / Bitter Lemon / Wild Berry)	0,2L	3,50
Mineralwasser (Still / Sprudelig)	0,25L	3,00
	0,75L	7,50
Tafelwasser	0,4L	3,50





Special Cocktails

Mango Mojito Weißer Rum 43%, Mangosaft, Limette, brauner Zucker, Minze	11,00
Tokyo Mule Limette, Zuckersirup, Honkaku Shochu, Ninki Red Sake, Zitronengras	13,00
Cherry Bloomson Negroni Vermouth, Honkaku Shochu, Campari, Kirschblütenlikör	11,00
Asakusa Bourbon, Karamell, Maracuja	12,00
Golden Rikschaw Ninki Yuzu-Shu, Sahne, Creme de Cacao, Soba Shochu, Orangensaft	13,00
Samurei love Tequila, Rum, Vodka, Gin, Lychee, Mango, Blue Curacao	14,00

Cocktails Klassiker auf Nachfrage

Caipirinha Cachaca, Limette, brauner Zucker	10,50
Mai Tai Brauner Rum, weißer Rum, Rum 73%, Mandel Sirup Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Limette, Orzata	10,50
Mango Beach Wodka, Likör 43%, Mangosaft, Zitronensaft, Apfelsaft, Grenadine	10,50
Sex On The Beach Wodka, weisser Rum, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine	10,50

Weißwein

CHARDONNAY SELECTION

0,2L 8,50
0,75L 24,00

(Abf. Salzl Österreich Neusiedlersee)

Intensiver strohgelb, exotischer Fruchtklang mit Orangen und Mandarinen, gelbe Birnen, reife Bananen, rußig, am Gaumen sehr vollmundig und saftig, gute Säurestruktur, sehr aromatisch

PRACHTSTÜCK WEIßBURGUNDER

0,2L 9,00
0,75L 25,00

(Weingut Metzger - Pfalz)

Sehr viel Frucht und duftige Frische, Würzigkeit unterstreicht die Charakteristik, saftig am Gaumen exemplarisch frisch & charmant

LUGANA TENUTA ROVEGLIA LIMNE D.O.C.

0,2L 9,50
0,75L 27,00

(Abf. tenuta Rovaglia-Lombardei)

Leuchtende strohgelbe Farbe, kräftige Struktur, delikater Duft, erlesene Aromen.

Rosé Wein

BARDOLINO CHIARETTO D.O.C.

0,2L 8,50
0,75L 24,00

(Cantina di Custoza-Venetien)

strahlende Rosafärbung, sortentypischer Duft, feine Kirschnoten, Zitrus und etwas Pfeffer, am Gaumen harmonisch und frisch, mit lebendigem, angenehmen Säure- Fruchtspiel

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

PINOTAGE ROSÉ

0,2L 9,50
0,75L 26,00

(Delheim -Coastal Region/Südafrika)

Unglaublich dichtes, duftiges Bukett. Dem Glas entsteigt ein roter Früchtekorb, gefüllt mit viel Himbeeren und Kirschen. Frisch, saftig und „schmatzig“, man hat sofort Lust auf einen nächsten Schuck. Appetitlich fruchtig, rund und einfach nur lecker





Rotwein

A MANO PRIMITIVO DI PUGLIA I.G. T.

0,2L 8,50
0,75L 24,00

(Abf. A. Mano - Apulien)

Dichtes, fast schwarzes rubinrot, intensiver Duft nach roten Beeren, reichhaltiger eleganter Wein mit Tiefe und Komplexität.

SANTA CHRISTINA I.G.T.

0,2L 9,00
0,75L 25,00

(Abf. Marchesi Antinori- Toscana)

Rubinrote Farbe, intensiver Duft nach reifen Früchten, harmonischer und sehr ansprechender Geschmack

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

0,2L 9,00
0,75L 25,00

(Abf. TenutaCaparzo- Toscana)

Tief rubinrot, umfangreich und nachhaltig, warm trocken, großzügig und gut ausbalanciert

Champagner

VALDO MARCA ORO SPUMANTE D.O.C.G.

0,75L 35,00

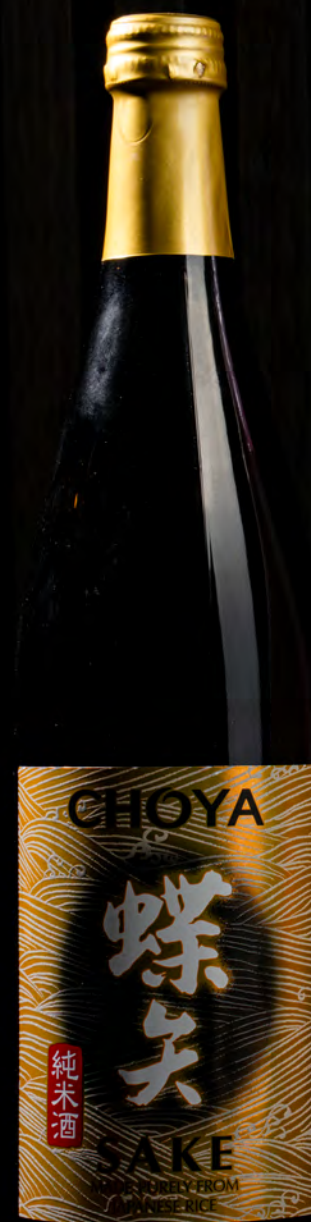
Rundum harmonisch, feiner eleganter Frucht und gute Fülle mit heller strohgelber Farbe und einen exquisiten Duft von Wild-Apfel

Bier

Saigon Bier ^a	0,3L	4,90
Helles ^a	0,5L	4,90
Becks alkoholfrei ^a	0,33L	4,90
Radler ^a	0,5L	4,90
Weißbier ^a	0,5L	4,90

Schnaps

	2cl	4cl	0.1L
Sake		5,00	9,50
Vietnamesischer Reisschnaps (Nep Moi)		4,50	
Wodka (Grey Goose)	4,00	7,00	
Japanisches Reisschnaps (Ookubo Shochu)	3,50	6,00	
Whiskey (Hibiki)	6,00	10,00	



Tee & Kaffee

Frischer Ingwer mit Minze	4,50
Frisches Zitronengras mit Ingwer und Minze	4,50
Cà Phê Việt Nam	4,50
Cà Phê Sữa Đá	4,50
Espresso	2,50
Espresso Machiato	3,00
Espresso Doppio	3,50
Espresso Doppio Machiato	4,00
Latte Machiato	4,00
Cappuccino	3,50
Cappuccino Grande	4,50
Affogato al Caffè	4,50
Heiße Schokolade	4,50



Nachtisch

- | | | |
|-----|------------------------------------|------|
| N1. | Mango Crème Brûlée ⁹ | 5,00 |
| N2. | Zwei Kugeln Mochi Eis ⁹ | 5,00 |
| N3. | Sticky Rice mit Mango | 7,00 |

