

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

www.qyu-restaurant.de

qyu.munich

QYU
FAR EAST KITCHEN

Klenzestraße 8
80469 München

+49 89 307 492 78

VORSPEISE

- 1 BAO BURGER ENTE A** 9,9
2 EDEMAME 6,9
3 FRÜHLINGSROLLE A 8,5
4 SOMMERROLLE B 8,9
5 SATÉ SPIEBE (2 STK.) 8,5
6 TÔM CHIÊN COM (2 STK.) A B 9,5
Gebackene Garnelen umwickelt mit Tempura-Reisflocken mit Süß-Sauer-Soße.
7 BÒ LÁ LỐT 9,5
Gegrilltes zartes Rindfleisch in grüne Betelblätter gewickelt, serviert mit hausgemachter Dip-Soße. Ein Klassiker der vietnamesischen Straßenküche!
8 MANGO SALAT (Pikant) E B 12,9
In der südvietnamesischen Kultur werden die im eigenen Garten vorkommenden Früchte zu einem regional beliebten Salat. Grüner Mango mit vielen Kräutern und Garnelen.

- 9 PAPAYA SALAT E B** 12,9
Grüner Papaya Salat, Basilikum, Chili, Hausdressing
10 TAKO k 15,9
Gegrillter Oktopus mit Tomaten, Avocado, rote Zwiebeln und Soja-Dressing
11 SÚP MIẾN GÀ 7,5
Kleine klare Suppe aus einem geschmacksvollen und gewürzreichen Hühnerfond mit Glasnudeln und frischem Gemüse.
12 SÚP TÔM YAM GUNG B 7,5
Kleine scharfe thailändische Suppe mit Pilze und Lachs.
13 SÚP NƯỚC DỪA B G 7,5
14 BẮP XÀO MỠ HÀNH 8,5
Buttermais gebraten mit Frühlingszwiebeln und Chilipulver (vegetarisch)
15 GROYZA (5 STK.) D M L 7,9
16 GYU SPECIAL A I B E 20,9
2 hausgemachten Frühlingsrollen, 1 Sommerrolle, 4 vegetarischen Frühlingsrollen mit verschiedenen Dip-Soßen und kleine Mango-Salat.

- 17 SAI GÒN SPECIAL A I B E** 24,9
2 hausgemachten Frühlingsrollen, 2 Tôm Chiên Gồm, 2 Saté Spieße, 2 Bò Lá Lốt mit verschiedenen Dip-Soßen und kleine Papaya-Salat

TATAR

- T1 Lachstatar D J** 11,9
Lachs, Avocado, Sesam, Krabbenchips mit hausgemachter Soße
T2 Thunfisch Tatar D J 12,9
Thunfisch, Avocado, Sesam, Krabbenchips mit hausgemachter Soße
T3 Tuna Tataki D J 14,9
Medium flambierte Thunfischfilet

TORTILLA (3 STK.)

- 18 TUNA D G** 10,9
Thunfisch mit Jalapeno und Sriracha-Mayonnaise
19 SAKE D G 11,9
Lachs mit Avocado, Jalapeno und Sriracha-Mayonnaise

SUSHI

MAKI (8 STK.)

- 100 LACHS D** 6,9
101 THUNFISCH D 7,5
102 THUNFISCH, CHILI, LAUCH D 7,9
103 AVOCADO 6,5
104 GURKE 5,9
105 SHITAKE MAKI D 6,9
marinierte Shitake Pilze
106 SALMON SKIN MAKI D 6,9
107 MANGO MAKI 6
Mango, Frischkäse, gehackte Minze

NIGIRI (2 ST.)

- 110 LACHS D** 8
111 THUNFISCH D 8,5
112 AVOCADO 6,5
113 GARNELEN B 8,9
114 FLAMBIERTER LACHS MIT AVOCADO D 8,9
115 AAL D 8,5
116 IKURA D 11
Lachskaviar

SASHIMI

- 120 LACHS (5 ST.) D** 15,9
121 THUNFISCH (5 STK.) D 16,9
122 ESCOLAR (5 STK.) 16,9
Butterfisch
123 MIX SASHIMI (10 ST.) D 27,9
3x Lachs, 3x Thunfisch, 3x Butterfisch

INSIDE OUT (8 ST.)

- 130 CALIFORNIA B J** 9,9
Surimi, Avocado, Fischrogen, Sesam
131 ALASKA D J G 12,9
Lachs, Avocado, Fischrogen, Sesam und Frischkäse

- 132 MAGURO D J** 13,9
Thunfisch, Gurke, Fischrogen, Sesam
133 HOT SPICY TUNA D J 14,9
Gehackter Thunfisch, Chili, Lauchzwiebeln, Gurke, Fischrogen, Sesam
134 KAPPA I.O. G J 8,9
Gurke, Frischkäse, Sesam
135 AVOCADO I.O. G J 8,9
Avocado, Frischkäse, Sesam

CRUNCHY (10 ST.)

- 140 CRUNCHY ROLL MIT LACHS UND AVOCADO A D** 17,5
Knusprige Rolle gefüllt mit Lachs und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken
141 CRUNCHY ROLL MIT THUNFISCH UND AVOCADO A D 18,5
Knusprige Rolle gefüllt mit Thunfisch und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken
142 CRUNCHY ROLL MIT GARNELEN, AVOCADO UND MANGO A B 18,5
Knusprige Rolle gefüllt mit Garnelen, Mango und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken
143 CRUNCHY ROLL VEGGIE 16,5
Knusprige Rolle gefüllt mit Gurken, Avocado und Mango, ummantelt mit Tempura-Reisflocken
144 CRUNCHY TATAR 17,9
Tuna, Frischkäse, Avocado, Tuna Tatar

SPECIAL ROLL (8 STK.)

- 150 BLACK DRAGON ROLL B D G J** 20,5
Panierte Garnelen mit Gurke, Avocado und Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs.
151 RED DRAGON ON FIRE B D G J 19,5
Panierte Garnelen mit Mango, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch.
152 SURUDOKU TUNA D G J 19,5
Thunfisch, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch, Thunfischtatar und Sesam

- 153 UNAGI ABURI B D G J** 20,5
Panierte Garnelen mit Mayonnaise, Gurke, Unami (Flussaal) ummantelt, Umami Soße und Sesam
154 INARI ROLL 14,5
Paniertes Grünspargel, Avocado, Gurke mit Tofu-Taschen umwickelt
155 AVOCADO TEMPURA ROLL 15,5
Panierte Avocado, garniert mit Salza und Salat
156 ESCOLAR ABURI (BUTTER FISH) 22,5
Frittierte Garnelen mit Avocado, Flaming Escolar Mantel (Wasabi Kizami) und Teriyaki Soße
157 SAKE TRÜFFEL 19,5
Lachs, Gurke, Avocado-Trüffel-Creme, Teriyaki Soße
158 TROPICAL ROLL 17,5
Frischkäse, Avocado, Mango, Gurke, Erbeer-Mantel, Mango-Mayonnaise Soße
159 GYU'S LOVE B D G J 21,5
Lachs, Avocado, Thunfisch, Gurken, Frischkäse, Rucola, fünf Riesengarnelen und Tobiko

SUSHI MENÜ

- 160 ASAHI** 14,9
8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Gurke Maki und 8 Stk. Mango Maki
161 TOKYO D 16,9
8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Thunfisch Maki, 4 Stk. Gurke Maki, 4 Stk. Avocado Maki
162 CHIBA D J 20,9
8 Stk. Inside Out mit Lachs und Avocado, Gurke mit Sesam, 4 Stk. Lachs Maki, 4 Stk. Avocado Maki
163 CRUNCHY MENÜ 28,9
8 Stk. Crunchy Roll mit Lachs, 8 Stk. Crunchy Roll mit Ente
164 SUSHI FÜR ZWEI B D G J 55,9
Lassen Sie sich von unserem Sushi-Meister überraschen!

HAUPTSPEISE

WOK

(MIT DUFTREIS SERVIERT)

- 20 GÀ CURRY** 17,9
Hühnerbrustfilet, Saisonales Gemüse, Rotes Thai Curry
- 21 COM GA CHIEN a** 19,9
Knuspriges Hühnerfleisch, Saisonales Gemüse, Rotes Thai Curry
- 22 GA XAO HUNG QUE** 17,9
Gebratener Hühnerfleisch, Wok-Gemüse, Basilikum
- 23 GA XAO CAY** 17,9
Gebratener Hühnerfleisch mit Gemüse und Chilisauce
- 24 CƠM ĐẬU PHỤ - GEBR. TOFU** 17,9
Tofu gebraten mit Wokgemüse und Erdnusssoße
- 25 GA CHIEN SOT ME** 19,9
Knuspriges Hühnerfleisch, Saisonales Gemüse, Süß-Sauer-Tamarind-Soße
- 26 CRISPY RICE MIT ENTE a** 19,9

VEGETARISCH

(MIT DUFTREIS SERVIERT)

- 28 TOFU XAO NAM f** 17,9
Tofu mit verschiedenen Pilzen, Zwiebeln, Charlotten gebraten
- 29 DAU PHU SOT LAC f** 17,9
Tofu mit saisonalem Wok-Gemüse in Erdnusssoßen

NUDELGERICHTE

- 31 GEBR. UDON e**
„Gebratene Udon-Nudeln Zwiebeln, feiner Wok-Gemüse und Kräutern und verschiedenem Topping:
- Huhn 17,9€
- Rind 18,9€
- Champignon 16,9€“
- 34 BÚN NEM e** 16,9
Ein sehr altes Gericht aus der Straßenküche Hanois. Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch oder vegetarischen Frühlingsrollen. Zu dem Salat, Kräutern, Reismudeln und Hausdressing.
- 35 BÚN BÒ NAM BỘ e** 16,9
Das Beste aus dem Wok, in Streifen geschnittene gebratene Rinderleber mit Reismudeln, Salat, Kräuter, Erdnüsse und Hausdressing.
- 36 BÚN TOFU e f** 16,9
Gebr. Bio Tofu mit Reismudeln, Salat, Kräuter, Erdnüsse und Soßen.
- 37 BÚN GÀ SẢ ỚT e** 16,9
Vietnamesische Reismudeln mit gebratener Hühnerbrustfilet, Salat der Saison, Zitronengras, Erdnuss, Röstzwiebeln mit Chili-Dressing-Soße.
- 38 BÚN BÒ LÁ LỐT e** 17,9
Rindfleisch in Lot-Blättern, kurz gebraten, serviert mit Salat, Kräutern und Reismudeln und hausgemachter Soße.

SPEZIALITÄT

(SERVIERT MIT DUFTREIS)

- 51 SUON CUU NUONG** 24,9
Gegrillter Lamm-Kotelett, serviert mit selbstgemachter Dunkle-Pfeffer-Soße
- 52 BÒ LUC LAC (Scharf)** 20,9
Rinderfilet Würfel, Chalotten, Shitake, Zuckerschoten mit Süßkartoffelpommes
- 53 BÒ XÀO SẢ ỚT (Scharf)** 18,9
Gebratener Rindfleisch mit Zitronengras, Chili, Saisonales Gemüse
- 54 CƠM VỊT A** 21,9
Knusprige Ente mit gebratener Wok-Gemüse in verschiedenen Soßen.

Soßenwahl:
- Curry Soße (leicht scharf)
- Hoisin Soße
- Tamarin Soße
- Erdnuss Soße“
- 55 CÁ LACHS NƯỚNG (LEICHT SCHARF)** 22,9
Gegrilltes Lachsfilet mit Zucchini, Karotten, grünen Bohnen, serviert mit einer hausgemachten Barbecue Soße oder Rotem Thai-Curry.
- 56 BÒ NƯỚNG (LEICHT SCHARF)** 26,9
Gegrillter Rumpsteak 200g mit Spargel, Shitake, Austernpilze in hausgemachter Soße.
- 57 TOM CURRY** 24,9
Riesengarnelen mit Gemüse und roter Curry Sauce
- 58 TOM XA OT** 24,9
Riesengarnelen, Zitronengras-Chili-Soße
- 59 TOM SOT ME** 24,9
Riesengarnelen mit Gemüse in Süß-Sauer-Tamarinden-Sauce

NUDELSUPPE

- 40 PHỞ SUPPE** (Hühnerfleisch) 15,9
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 mehr als 10 Stunden leicht gekocht und mit Reisbandnudeln, Rindfleisch oder Hühnerfleisch, Koriander, Basilikum und Zwiebeln serviert.
- (Rindfleisch) 16,9
- (Bio Tofu) 15,9

NACHTISCH

- N1. Mango Crème Brûlée** 5
- N2. Mochi Eis** 5
- N3. Sticky Rice mit Mango** 7

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. Nitritpöklsalz
4. Phosphat
5. Geschmacksverstärker
6. Antioxidationsmittel
7. Süßungsmittel
8. Phenylalaninquelle
9. Geschwefelt
10. Coffeinhaltig
11. Chininhaltig

TEE & KAFFEE

- Frischer Ingwer mit Minze** 5
- Frisches Zitronengras mit Ingwer und Minze** 5
- Grüner Tee / Schwarzer Tee / Jasmin Tee** 4,5
- Cà Phê Viet Nam** 4,5
- Cà Phê Sua Đá** 4,5
- Espresso** 2,5
- Espresso Machiato** 3
- Espresso Doppio** 3,5
- Espresso Doppio Machiato** 4
- Latte Machiato** 4
- Cappuccino** 3,5
- Cappuccino Grande** 4,5
- Affogato al Caffè** 4,5

FRESH QYU DRINKS

(alkoholfrei)

Limetten Soda	0,4L	7,5
Zitronengras Soda	0,4L	7,5
Ingwer Soda	0,4L	7,5
Maracuja Soda	0,4L	7,5
Orange Ingwer Limo	0,4L	7,5
Litschi Erdbeer Minze	0,4L	7,5
Mango Lassi	0,4L	7,5
Erdbeer Lassi	0,4L	7,5
Ananas Minze	0,4L	7,5

SAFT & SCHORLE

Mango/Johannisbeer- nektar/ Maracuja/Litschi/ Guave Apfel/Sauerkirsch- nektar/ Rhabarber	0,2L	3,9
	0,4L	4,9

SPRIZZ

Hugo´s		8,5
Aperol Sprizz		8,5
Campari Sprizz		8,5
Campari Orange		8,5
Maracuja Sprizz		8,5
Yuzu Sprizz		8,5
Lillet Wild Berry		8,5
Lillet Rose Tonic		8,5
Prosecco		8,5

SOFTDRINKS

Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2L	3,9
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon / Wild Berry	0,2L	3,5
Mineralwasser (Still / Sprudelig)	0,25L	3,5
Tafelwasser	0,4L	4

SPECIAL COCKTAILS

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

COCKTAILS KLASSIKER

(auf Nachfrage)

Caipirinha Cachaca ,Limette, brauner Zucker	10,5
Mai Tai brauner Rum, weißer Rum, Rum 73%, Mandel Sirup, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananas- saft, Limette, Orzata	10,5
Mango Beach Wodka, Likör 43%, Mango- saft, Zitronensaft, Apfelsaft, Grenadine	10,5
Sex On The Beach Wodka, weißer Rum, Orangen- saft, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine	10,5

WEISSWEIN

Chardonnay Selection (Abf. Salzl Österreich Neu- siedlersee) Intensiver stroh- gelb, exotischer Fruchtklang mit Orangen und Mandarinen, gelbe Birnen, reife Bananen, rußig, am Gaumen sehr voll- mundig und saftig, gute Säure- struktur, sehr aromatisch	0,2L 0,75L	8,5 24
Prachtstück Weißburgun- der (Weingut Metzger - Pfalz) Sehr viel Frucht und duftige Fri- sche, Würzigkeit unterstreicht die Charakteristik, saftig am Gaumen exemplarisch frisch & charmant	0,2L 0,75L	9 25
Lugana Tenuta Rovaglia Limne D.O.C. „(Abf. tenuta Rovaglia-Lom- bardei) Leuchtende strohgelbe Farbe, kräftige Struktur, delikater Duft, erlesene Aromen.“	0,2L 0,75L	9,5 27
Avantgarde Grauburgun- der trocken „(Bergdolt-Reif & Nett -Pfalz-) Geruch: reife Pflaumen-Burg- under-Aromatik, leichter Duft nach Tanne-Kiefer-Zeternholz Geschmack saftige Melone und Aprikose, Litschi, Mandarine, kräftig guter Abgang“	0,2L 0,75L	11,9 35,9
Chablis A.C. „(Dom. Long-Dépaquit/Albert Bichot -Burgund-) Leuchtendes Grüngelb, fei- ner Duft von Pfirsichten und floralen Noten, ausgewogene Frucht, feinwürzig, minerali- sche Säure, hat viel Schmelz, sehr erfrischend, einfach ge- lungen!“	0,75L	54,9

ROSÉ WEIN

„Bardolino Chiaretto D.O.C.	0,2L 0,75L	6,9 20,9
Cantina di Custoza- Venetien“ „strahlende Rosafärbung, sortentypischer Duft, feine Kirschnoten, Zitrus und etwas Pfeffer, am Gaumen harmo- nisch und frisch, mit leben- digem, angenehmen Säure- Fruchtspiel Rebsorten: Corvina, Rondinel- la, Molinara“		
„Pinotage Rosé Delheim -Coastal Region/ Südafrika-“	0,2L 0,75L	7,9 23,9
Un glaublich dichtes, duftiges Buket. 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		
Whispering Angel Rose CdP AOP „(Cave d'Esclans -Provence-) Im Duft rote Früchte, Blüten, am Gaumen ein eleganter mi- neralischer Hauch, das Finale brilliant“	0,75L	54,9

ROTWEIN

A MANO PRIMITIVO DI PUGLIA I.G.T. (Abf. A. Mano - Apulien) Dich- tes, fast schwarzes rubinrot, intensiver Duft nach roten Beeren, reichhaltiger eleganter Wein mit Tiefe und Komplexi- tät.	0,2L 0,75L	8,5 24
SANTA CHRISTINA I.G.T. (Abf. Marchesi Antinori- Tos- cana) Rubinrote Farbe, intensi- ver Duft nach reifen Früchten, harmonischer und sehr anspre- chender Geschmack	0,2L 0,75L	9 25
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. (Abf. Tenuta Caparzo- Tosca- na) Tief rubinrot, umfangreich und nachhaltig, warm trocken, großzügig und gut ausbalan- ciert	0,2L 0,75L	9 25
Château Lafitte A.C. „(Côtes de Bordeaux -Bord- eau-) Schlossabfüllung tiefdunkles purpurrot, kom- plexes Aroma reifer Früchten, Gewürz- und Holznoten, am Gaumen viel Körper mit ausgeglichener Struktur, kandierter Früchte und Pfeffernoten, sehr schö- nes und harmonisches Finale“	0,75L	39,9
Le Volte I.G.T „(Ornellaia S.P.A. -Toscana-) Le Volte dell'Ornellaia ist eine mit größter Sorgfalt hergestell- te Cuvée. Dabei paart sie eine außergewöhnliche mediterrane Ausdruckskraft von opulen- ter Fülle mit einer wunder- bar komplexen Struktur. Die Samtheit des Merlot, die feste Struktur und große Tiefe des Cabernet Sauvignon und der schöne Unterbau der lebhaften Persönlichkeit des Sangiovese, erschaffen gemeinsam eine einzigartige Cuvée, die die Reinheit und den Stil wider- spiegelt.“	0,75L	64,9



BIER

Saigon Bier	0,3L	5,5
Helles	0,5L	5,5
Becks alkoholfrei	0,33L	5,5
Radler	0,5L	5,5
Weißbier	0,5L	5,5

SCHNAPS

Sake	4cl	5
	0,1L	9,5
Vietnamesischer Reis- schnaps (Nep Moi)	4cl	4,5
Wodka (Grey Goose)	2cl	4
	4cl	7
Japanisches Reisschnaps (Ookubo Shochu)	2cl	3,5
	4cl	6
Whiskey (Hibiki)	2cl	6
	4cl	10

CHAMPAGNER

Valdo Marca Oro Spuman- te D.O.C.G.	0,75L	35
Rundum harmonisch, feiner eleganter Frucht und gute Fül- le mit heller strohgelber Farbe und einen exquisiten Duft von Wild-Apfel		