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

Speisekarte gültig ab 02/2024

QYU

FAR EAST KITCHEN

Wilhelm-Hertz-Straße 8
80805 München

089 875 895 54

Montag – Freitag:
11:30 – 15:00 / 17:30 – 23:00

Samstag – Sonntag:
17:30 – 23:00

WWW.QYU-RESTAURANT.DE

qyu.munich



Frische hausgemachte Mittagsgetränke

Montag bis Freitag
von 11:30 bis 15:00

G1.	**Mango Lassi** [g]	**4,50**
G2.	**Erdbeer Lassi** [g]	**4,50**
G3.	**Ananas Minze**	**4,50**

Mittagskarte

Montag bis Freitag
von 11:30 bis 15:00

M1. Bánh Bao [a] **6,50**
"Bánh Bao" sind gefüllte Hefeklöße aus Weizenmehl der vietnamesischen Küche. Die Füllung des Gerichts besteht aus Gemüse oder Hackfleisch

M2. Edamame [f] **6,50**
Grüne gekochte Bohnen mit Salz

M3. Frühlingsrolle 2st. [a d f] **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. [b d e] **8,00**
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 Tofu [f] vorbereitet werden)*

M5. Mango Salat (pikant) [e] **10,90**
In der südvietnamesischen Kultur werden die im eigenen Garten vorkommenden Früchte zu einem regional beliebten Salat. Grüner Mango mit vielen Kräutern und Hühnerfleisch oder Tofu [f]

M6. Papaya Salat (pikant) [e] **10,90**
Grüner Papaya Salat aus Vietnam mit Karotten, Limettensaft, Chili, Erdnüssen, Kräutern und Hühnerfleisch oder Tofu [f]

Mittagskarte

Montag bis Freitag
von 11:30 bis 15:00

M7. Cơm Gà - Gebr. Hühnerfleisch mit Reis 12,90
Hühnerfilet mit Champignon, Broccoli, Karotten, grünen Bohnen, Paprika und Tomaten im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.
Soßenauswahl:
- Curry Soße (leicht scharf)
- Dunkle Kikoma Soja [f]
- Chili (scharf)
- Erdnuss-Zitronengrass [e]
- Mango Soße

M8. Cơm Bò - Gebr. Rindfleisch mit Reis 14,50
Rinderhüftsteak in Streifen mit grünen Bohnen, Champignon, Paprika, Broccoli, Karotten und Tomaten in verschiedenen Soßen gebraten.
Soßenauswahl:
- Curry Soße (leicht scharf)
- Dunkle Kikoma Soja [f]
- Chili (scharf)
- Erdnuss-Zitronengrass [e]
- Mango Soße

M9. Cơm Tôm - Gebr. Tiger Garnelen [b] mit Reis 16,50
Garnelen mit Karotten, Champignon, Paprika, Broccoli, grünen Bohnen und Tomaten im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.
Soßenauswahl:
- 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
Tofu mit Champignon, Broccoli, Karotten, grünen Bohne, Paprika und Tomaten im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.
Soßenauswahl:
- 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 • Tofu [f] • Knuspriges Hähnchen **(+2€)** [a] • Ente **(+3€)** • Garnelen **(+3€)** [b]

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 • Tofu [f] • Knuspriges Hähnchen **(+2€)** [a] • Ente **(+3€)** • Garnelen **(+3€)** [b]

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 Bộ [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 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 • Tofu [f]

M17. Cơm Rang [c] 13,00
Gebratener Reis mit Eier, Mais, grüne Bohnen, Frühlingszwiebel und Koriander.

Toppingauswahl: • Hühnerbrust • Rindfleisch • Garnelen **(+3€)** [b] • Knuspr. Huhn **(+2€)** [a] • Knuspr. Ente **(+3€)**

M18. Phở Xào [c] 14,00
Viele kennen den thailändischen "Padthai" aber wissen nicht, dass der vietnamesischer "Phở Xào" genauso gut schmeckt…
Gebratene Reisbandnudeln mit Eier, Saison-Gemüse und Röstzwiebel und Erdnüsse "on Top"

Toppingauswahl: • Hühnerbrust • Rindfleisch • Tofu [f]

M19. Lachstatar [b,d] 10,50
Lachs, Avocado, Sesam, Krabbenchips mit hausgemachter Soße

M20. Tunatatar [b,d] 10,50
Thunfisch, Avocado, Sesam, Krabbenchips mit hausgemachter Soße

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 [b j] **8,50**
Surimi, Avocado, Fischrogen, Sesam

M131. Alaska [d j g] **10,90**
Lachs, Avocado, Fischrogen, Sesam und Frischkäse

M132. Maguro [d j] **11,50**
Thunfisch, Gurke, Fischrogen, Sesam

M133. Hot Spicy Tuna [d j] **11,90**
Gehackter Thunfisch, Chili, Lauchzwiebeln, Gurke, Fischrogen, Sesam

M134. Kappa I.O. [g j] **7,90**
Gurke, Frischkäse, Sesam

M135. Avocado I.O. [g j] **7,90**
Avocado, Frischkäse, Sesam



Mittagskarte – Sushi

Montag bis Freitag von 11:30 bis 15:00

CRUNCHY (5 Stk.)

M140. Crunchy Roll mit Lachs und Avocado [a d] **8,90**
Knusprige Rolle gefüllt mit Lachs und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken

M141. Crunchy Roll mit Thunfisch und Avocado [a d] **9,90**
Knusprige Rolle gefüllt mit Thunfisch und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken

M142. Crunchy Roll mit Garnelen, Avocado & Mango [a b] **9,90**
Knusprige Rolle gefüllt mit Garnelen, Mango und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken

M143. Crunchy Roll mit Veggie [a] **8,00**
Knusprige Rolle gefüllt mit Gurken, Avocado und Mango, ummantelt mit Tempura- Reisflocken.

M144. Crunchy Tatar [a b] **11,00**
Knusprige Rolle gefüllt mit Tuna, Frischkäse, Avocado und Tuna Tatar oben drauf

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



Drinks





Fresh QYU Drinks

alkoholfrei

Limetten Soda	0,5L	7,50
Zitronengras Soda	0,5L	7,50
Ingwer Soda	0,5L	7,50
Maracuja Soda	0,5L	7,50
Orange Ingwer Limo	0,5L	7,50
Litschi Erdbeer Minze	0,5L	7,50
Mango Lassi	0,5L	7,50
Erdbeer Lassi	0,5L	7,50
Ananas Minze	0,5L	7,50

Saft & Schorle

Mango, Johannisbeernektar, Maracuja, Litschi Guave, Apfel, Sauerkirschnektar, Rhabarber	0,2L	3,90
	0,4L	4,90

Sprizz

Hugo's	Elderflower Sirup, Limetten, Prosecco, Soda, Minze	**8,50**
Aperol Sprizz	Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	**8,50**
Yuzu	Ingwersaft, Yuzu, Prosecco, Soda	**9,00**
Aperol Maracuja	Aperol, Maracujasaft, Soda	**8,50**
Campari Orange	Campari, Orangensaft, Soda	**8,50**
Lillet Wild Berry	Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren	**8,50**
QYU Sprizz	Lemoncello, Brasilikum, Zitronen, Prosecco, Soda	**9,50**

Softdrinks

Cola [3,4], Cola Light [1,3], Cola Zero [1,3], Fanta [3,4], Sprite [11]	**0,2L**	**3,90**
Schweppes [1,3,4,5] (Ginger Ale / Bitter Lemon / Wild Berry)	**0,2L**	**3,90**
Mineralwasser (Still / Sprudelig)	**0,25L** **0,75L**	**3,20** **7,50**
Tafelwasser	**0,4L**	**4,00**





Special Cocktails

Apfel Sour 12,00
Vodka, Zitronen, Eiweiß

New York Sour 12,50
Whisky, Zitronen, Rotwein, Zitronen

Midori Sour 12,50
Gin, Midori Likör, Zitronen, Eiweiß

Aperol Sour 12,50
Aperol, Orangen, Zitronen, Eiweiß

Sakura Negroni 11,50
Vermouth, Honkaku Shochu, Campari, Kirschblüten Likör

Midnight in Tokyo 13,00
Limette, Zuckersirup, Honkaku Shochu, Ninki Red Sake, Zitronengras

Pornstar Martini 14,00
Vodka, Maracuja, Limetten, Vanille

Eastern Gold 13,00
Ninki Yuzu-shu, Sahne, Creme de Cacao, Soba Shochu, Orangensaft

Duel of Honor 14,00
Tequila, Rum, Wodka, Gin, Lychee, Mango, Blue Curacao

Cocktails Klassiker

Mai Tai **12,00**
Brauner Rum, weißer Rum, Rum 73%, Mandel Sirup, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Limette, Orzata

Cocos Mojito **10,50**
Havana, Kokos, Soda

Caipirinha **10,50**
Cachaca, Limette, brauner Zucker

Mango Beach **11,00**
Wodka, Mangosaft, Peach Likör, Limetten

Sex On The Beach **11,00**
Wodka, weißer Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

Cosmopolitan **11,00**
Wodka, Cointreau, Cranberry, Limetten

Amaretto Sour **11,50**
Amaretto, Limetten, Eiweiß

Basil Smash **11,00**
Gin, Cointreau, Zitronen, Brasilikum



Weißwein

CHARDONNAY SELECTION	**0,2L**	**9,00**
(Abf. Salzl Österreich Neusiedlersee)	**0,75L**	**28,00**

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**	**9,50**
(Weingut Metzger - Pfalz)	**0,75L**	**29,50**

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**	**11,50**
(Abf. tenuta Roveglia-Lombardei)	**0,75L**	**37,00**

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

KAITUI SAUVIGNON BLANC	**0,2L**	**12,00**
(Markus Schneider - Pfalz - 2023)	**0,75L**	**39,00**

Der Kaitui Sauvignon Blanc strahlt und begeistert mit einer hellen Farbe und funkelnden Reflexen. Die Nase offenbart tropisch,exotischer frische Aromen, Limette, Zitronengras und frisches grünes Gras.

GRÜNER VELTLINER SMARAGD TERRASSEN -QW-	**0,75L**	**39,00**

(Domäne Wachau, Dürnstein)
Brillantes, helles Strohgelb, in der Nase offen und zugänglich, subtil und verspielt mit Aromen nach weißem Pfeffer, zarter Tabak, exotische Fruchtaromen, am Gaumen schöne Balance aus lebendiger Säure und dem kräftig -elegantem Körper, saftige exotischeFruchtaromen, viel Würze, Kräuter, klingt lange nach.

Rotwein

A MANO PRIMITIVO DI PUGLIA I.G. T. **0,2L** **9,00**
(Abf. A. Mano - Apulien) **0,75L** **30,00**
Dichtes, fast schwarzes rubinrot, intensiver Duft nach roten Beeren, reichhaltiger eleganter Wein mit Tiefe und Komplexität.

SANTA CHRISTINA I.G.T. **0,2L** **8,50**
(Abf. Marchesi Antinori- Toscana) **0,75L** **27,00**
Rubinrote Farbe, intensiver Duft nach reifen Früchten, harmonischer und sehr ansprechender Geschmack

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. **0,2L** **9,00**
(Abf. TenutaCaparzo- Toscana) **0,75L** **30,00**
Tief rubinrot, umfangreich und nachhaltig, warm trocken, großzügig und gut ausbalanciert

BLACK PRINT **0,75L** **49,00**
(Markus Schneider -Pfalz- 2022)
Der Black Print hat eine tief dunkle Farbe und unglaublich komplexe Aromen von Kirschen, Brombeeren, Lakritz und Bitterschokolade.

CHÂTEAU LAFITTE A.C. **0,75L** **50,00**
(Côtes de Bordeaux -Bordeau-)
Schlossabfüllung tiefdunkles purpurrot, komplexes Aroma reifer Früchten, Gewürz- und Holznoten, am Gaumen viel Körper mit ausgeglichener Struktur, kandierter Früchte und Pfeffernoten, sehr schönes und harmonisches Finale

LE VOLTE I.G.T **0,75L** **70,00**
(Ornellaia S.P.A. -Toscana-)
Le Volte dell'Ornellaia ist eine mit größter Sorgfalt hergestellte Cuvée. Dabei paart sie eine außergewöhnliche mediterrane Ausdruckskraft von opulenter Fülle mit einer wunderbar 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 widerspiegelt





Rosé Wein

BARDOLINO CHIARETTO D.O.C. **0,2L** **8,00**
(Cantina di Custoza-Venetien) **0,75L** **26,00**
strahlende Rosafärbung, sortentypischer Duft, feine Kirschnoten, Zitrus und etwas Pfeffer, am Gaumen harmonisch und frisch, mit lebendigem, angenehmen Säure- Fruchtspiel
Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

ROSE VOM ZWEIGELT (DE-ÖKO-039) **0,2L** **9,50**
(Weingut Topf -Kamtpal- 2023) **0,75L** **33,00**
Dieser sehr aromatische Wein, nach frischen Blumen in der Nase und spannenden ZweigeltNoten verspricht ein erfrischendes Erlebnis.

WHISPERING ANGEL ROSE CDP AOP **0,75L** **68,00**
(Cave d'Esclans -Provence-)
Im Duft rote Früchte, Blüten, am Gaumen ein eleganter mineralischer Hauch, das Finale brilliant

Champagner / Prosecco

VALDO MARCA ORO SPUMANTE D.O.C.G. **0,75L** **40,00**
Rundum harmonisch, feiner eleganter Frucht und gute Fülle mit heller strohgelber Farbe und einen exquisiten Duft von Wild-Apfel

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE CHAMPAGNER BRUT **115,00**
Diese Cuvée kann nur mit dem reinsten Traubenmost bereitet werden.
Laurent-Perrier Champagner La Cuvée Brut ist ein freiner, frischer Champgner, der lange in den Kellern von Laurent-Perrier heranreift.
Der hohe Chardonnay-Anteil ist die Grundlage des Stils und der Persönlichkeit vonLaurent-Perrier. Reinheit, Frische und Eleganz sind die Mekrmale dieses Weines.

Bier

Saigon Bier [a]	0,3L	5,50
Helles vom Fass [a]	0,5L	5,50
Becks alkoholfrei [a]	0,33L	5,50
Radler [a]	0,5L	5,50
Weißbier [a]	0,5L	5,50

Schnaps

	2cl	4cl	0.1L
Sake (Reiswein)		5,00	9,50
Vietnamesischer Reisschnaps (Nep Moi)		4,00	
Wodka (Grey Goose)	4,00	7,00	
Japanisches Reisschnaps (Ookubo Shochu)	3,50	6,00	
Whiskey (Hibiki)	7,00	13,00	





Tee & Kaffee

Frischer Ingwer mit Minze	5,00
Frisches Zitronengras mit Ingwer und Minze	5,00
Grüner Tee / Schwarzer Tee / Jasmin Tee	4,50
Dallmayr Waldbeere Tee (Wilder Apfel, Brombeere, Erdbeere)	5,00
Dallmayr Grüner Tee	5,00
Dallmayr Earl Grey	5,00
Vietnamesischer Milchkaffee (Cà Phê Việt Nam)	4,50
Vietnamesischer-Eiskaffee (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
Espresso mit Vanille Eis	4,50

Nachtisch

N1.	**Mango Crème Brûlée** [g]	**6,00**
N2.	**Mochi (2 Stk.)** [g]	**6,00**
N3.	**Sticky Rice mit Mango**	**8,00**

Nachtisch Cocktails

Daiqurin **12,00**
Erdbeer, Mango, Himbeer, Rum, Limetten

Espresso Martini **11,50**
Espresso, Wodka

