

KIYKO

THE CULINARY ART OF ASIA

LIEBE MOSBACHER,

wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem neuen
Restaurant KIYOKO!

Unser Konzept und kulinarisches Programm entspringen unserer Leidenschaft, die klassische und moderne asiatische Küche mit einem urbanen, gemütlichen Tokyo Lounge-Ambiente zu verbinden. Freuen Sie sich auf außergewöhnliche

Sushi-Kreationen sowie herzhaftes Wok- und Grillgericht aus dem Osten Asiens, die wir mit viel Liebe und Sorgfalt für Sie zubereiten.

Die besondere Bedeutung unseres Namens KIYOKO werden Sie bei unserer baldigen Eröffnung erfahren – lassen Sie sich überraschen!

Wir freuen uns sehr, uns in Ihrer schönen Stadt niederlassen zu dürfen und hoffen, Sie von unserem einzigartigen Konzept begeistern zu können.

Ihr KIYOKO Team

VORSPEISEN



VORSPEISEN

SUPPEN

- | | |
|--|--------|
| 1. SEAFOOD SOUP ^{BDN} | 10,00€ |
| Riesengarnelen, Lachs, Muscheln King prawns, Lachs, Muscheln | |
| 2. MISO SUPPE ^{DF} | 5,00€ |
| Japanische Miso Suppe, Seidentofu, Seetang und Lauchzwiebeln | |
| 3. MISO SAKE ^{BD F} | 6,00€ |
| Japanische Miso Suppe, blanchierter Lachs, Seetang und Lauchzwiebeln | |
| 4. TOM KHA GAI ^{GK} | |
| Würzige thailändische Tom Kha Suppe, frisches Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras, Chili, Limetten, Koriander, wählbar mit: | |
| a. Gebackenem Tofu ^F | 5,00€ |
| b. Blanchiertem Hühnerfilet | 6,00€ |
| c. Blanchierten Großgarnelen ^{BD} | 6,50€ |



VORSPEISEN

KLEINES ZUM GENIESSEN & TEILEN

5. MANGO MIX ^{D E F K}

FrISChe Mango streifen mit Koriander , Minze , Karotten, Chili, Erdnüssen, Limetten, Chili-Fisch-Dressing:

- | | |
|--------------------------|---------|
| a. Tofu ^F | 8,00 € |
| b. Hühnerfleisch | 9,50 € |
| c. Garnelen ^B | 13,50 € |

6. HACA0 (5 STK) ^{A F G K}

Gedämpfteasiatische Teigtaschen, serviertmit dunkler Teriyaki-Sauce:

- | | |
|------------------------------------|--------|
| a. Tofu (vegetarisch) ^F | 5,50 € |
| b. Garnelen ^{B D} | 6,50 € |

7. EDAMAME ^F

6,50 €

Grüne japanische Bohnen, mit Meersalz gedämpft

8. SOMMERROLLE ^{A B C E F K}

mit Erdnusssauce

- | | |
|---|--------|
| a) gebackene Tofu Stücke ^F | 5,50 € |
| b) Blanchiertes Hühnerfilet | 6,50 € |
| c) Blanchiertes Großgarnelen ^B | 7,50 € |

9. FRÜHLINGSROLLE ^{A C E F K} (4 S T K .)

Gebratene hausgemachte Reispapierrollen mit Kräutersalat, gefüllt mit:

- | | |
|---|--------|
| a) Gemüse, Shitake, Kräuter Tofu mit Soyasauce | 5,90 € |
| b) Huhn, Gemüse, Shitake, Kräuter mit Fisch-limetten-dressing serviert. | 6,90€ |



VORSPEISEN

KLEINE TAPAS

10. GYOZA (5 S T K .) ^{A1 F K}

Japanische gebratene Teigtaschen gefüllt mit:

a) Gemüse und Teriyaki Sauce 5,90 €

b) Hähnchenfleisch und Unagi Sauce 6,90 €

11. EBI TEMPURA (3 Stk.) ^{A B C F G K} 5,90 €

Knusprige Großgarnelen im Tempura Mantel mit Unagi Sauce und Aioli Soße

12. YAKITORI (3 STK) ^{F K}

BBQ Hühnerspieß in japanischer Teriyaki-Marinade & Sesam 6,50€

13. WAKAME ^{F K} 6,00 €

Eingelegter See tang salat mit Sesam-Dressing

14. LACHS-TATAR ^{A2 C D F G K} 12,00 €

Frisch geschnittener Lachs mit hausgemachter Guacamole, Schnittlauch, Koriander, Sesamöl, Kresse, Kaviar Creme

15. TUNA TATAR ^{A2 C D F G K} 13,50 €

Frisch geschnittener Thunfisch mit Guacamole, Schnittlauch, Koriander, Sesamöl, Kresse, Kaviar Creme

16. GRILLED SCALLOPS ^{A C F G K N} 15,00 €

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauch

17. GEMISCHTE VORSPEISEN PLATTE ^{A B C F K E}

Ein Variation aus unserem Vorspeisen: Edamame, Frühlingsrolle, Ebi Tempura, Hakau

2 Personen 19,90 €

jede weitere Person 6,50 €

HAUPT- SPEISEN



ASIATISCHE GRILLGERICHTE

20. SALMON YAKI ^{A C E F K} 21,90 €
Gegrillter Lachs in hausgemachter BBQ Sauce auf frischem Gemüse der Saison und mit Sesamreis serviert.
21. TUNA OSAKA ^{A C D E F K} 24,90 €
Gegrillter Thunfisch in hausgemachter BBQ Sauce auf frischem Gemüse der Saison und mit Sesamreis serviert.
22. SHABBY CHICK ^{A C E F K} 19,90 €
BBQ Hähnchen Brustfilet in hausgemachter BBQ Sauce auf frischem Gemüse der Saison und mit Sesamreis serviert.
23. SMOKY DUCK ^{A C E F K} 23,90 €
Geräucherte und gegrillte Barbarie-Entenbrut in hausgemachter BBQ Sauce auf frischem Gemüse der Saison und mit Sesamreis serviert.
24. VITAMIN SEA ^{A B C D E F G H} 29,90 €
Gegrilltes Seafood (Garnelen, Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Jacobsmuschel) mit Teriyaki-, Unagi-, Aioli Soße, frischem Gemüse der Saison und Sesamreis serviert.

WOK ON FIRE

25. BO LUC LAC ^{A F H K}

19,90 €

Quadratische Rindfleischstücke, gebraten mit Paprika und Zwiebeln in einer erstklassigen Chef-Sauce, serviert mit Jasminreis oder Pommes.

26. GEBRATENE UDON NUDELN ^{A1 C F K}

mit Unagi, Teriyaki Reduktion, Gemüse der Saison, Edamame, Lauch, Zwiebeln. Wahlweise mit:

- | | |
|--|---------|
| a) Vegetarisch (Tofu) ^F | 15,90 € |
| b) Gegrillter Hähnchenbrust ^{A1 C D E F K} | 18,90 € |
| c) Knusprig gebratenes Hähnchenfilet ^{A1 C D E F K} | 19,90 € |
| d) Gegrilltem Lachs ^{A1 C E F K} | 21,90 € |
| e) Black Tiger Garnelen ^{D B K} | 22,90 € |
| f) Barbarie Ente ^{A1 C F K} | 23,50 € |

27. GEBRATENE REISBANDNUDEL (PHO) ^{A1 C D K}

Gebratene vietnamesische Pho Nudeln mit frischem Gemüse.

- | | |
|--|---------|
| a) Tofu ^{C E F K} | 15,50 € |
| b) Gegrillt Hähnchenbrust ^{C E F K} | 18,90 € |
| c) Knusprig gebratenes Hähnchenfilet ^{A1 C D E F K} | 19,90 € |
| d) Rindfleisch ^{C D E F K} | 19,90 € |
| e) Blacktiger Garnele ^{B C E F K} | 22,50 € |
| f) All in (Origina) ^{B C D E F K} | 29,90 € |

28. PAD THAI ^{A1 C D E K}

Gebratene Thailändische Reisbandnudeln, Lauch, Süßsaure Soße, Tamarinden Soße, Erdnüsse, Limette, Koriander und Ei.

- | | |
|--|---------|
| a) Tofu ^{C E F K} | 15,50 € |
| b) Gegrillte Hähnchenbrust ^{C E F K} | 18,50 € |
| c) Knusprig gebratenes Hähnchenfilet ^{A1 C D E F K} | 19,90 € |
| d) Rindfleisch ^{C D E F K} | 19,90 € |
| e) Blacktiger Garnele ^{B C E F K} | 22,50 € |
| f) All in (Original) ^{B C D E F K} | 29,90 € |

SUPPENKULTUR



29. PHO SOUP

Traditionelle Vietnamesische Suppe mit Reisband nudeln in einer kräftigen Rinder Brühe . Unsere Pho Brühe wird täglich frisch angesetzt, für 24 Stunden gekocht und anschließend mit frischen Frühlingszwiebeln und Koriander, Minze und weißem Pfeffer verfeinert. Wahlweise mit:

- | | |
|-----------------------|---------|
| a) Tofu ^F | 15,90 € |
| b) Hähnchenbrustfilet | 17,90 € |
| c) Rindfleisch | 19,90 € |

30. BUN BOWL (Lau-warm) ^{D E F K}

Vietnamesische Reisnudel Schale mit Wok-geschwenktem Rindfleisch oder Tofu-Würfel in Zitronengrasmarinade, Gurken, Kräutersalat, garniert mit Shiso Blättern, Erdnüsse. Dazu Limetten-Chili-Dressing mit Fischsauce.

- | | |
|----------------------------|---------|
| a) Tofuwürfel ^F | 16,90 € |
| b) Rindfleischspitzen | 19,90 € |

CURRY

Curry sind Gerichte der südostasiatischen Küche auf der Basis einer sämigen Sauce mit verschiedenen Gewürzen & Zugaben von Fleisch, Fisch oder Gemüse. Für unseren Curry werden Kurkuma, Koriander, Chilis, Ingwer, Kardamom, Sternanis, Zitronengras, Zimt, Galanga, Korianderkörner, Limettenblätter & Pfeffer zu einer Paste verarbeitet & mit Kokosmilch aufgebrüht.

31. ROTES CURRY ^{B D K}

Thai Curry mit frischem Gemüse der Saison, Wildkräutersalat und einer Zutat nach Wahl in

Curry Kokos Soße mit Sesamreis serviert. Wahlweise mit:

- | | |
|--|---------|
| a) Tofu ^{F K} | 15,90 € |
| b) Gegrilltem Hähnchen | 18,90 € |
| c) Knusprig gebratenes Hähnchenfilet ^{A1 C D E F K} | 19,90 € |
| d) Gegrilltem Lachs ^{B D K} | 22,90 € |
| e) Black Tiger Garnelen ^{D B K} | 22,90 € |
| f) Gegrilltem Barbarie Ente ^K | 23,90 € |

32. SATE BOWL ^{E G K}

Indonesischer Saté-Curry mit Erdnusscreme, Kokosmilch, frischem Gemüse der Saison.

Serviert mit Kräutersalat, Jasminreis. Wahlweise mit:

- | | |
|--|---------|
| a) Tofu ^F | 15,90 € |
| b) Gegrilltem Hähnchen | 18,90 € |
| c) Knusprig gebratenes Hähnchenfilet ^{A1 C D E F K} | 19,90 € |
| d) Gegrilltem Lachs ^{B D K} | 22,90 € |
| e) Black Tiger Garnelen ^{D B K} | 22,90 € |
| f) Gegrilltem Barbarie Ente ^K | 23,90 € |

33. KIYOKO SKYLINE NOODLES ^{E G K}

Fliegende Nudeln, serviert mit Sate-Curry-Kokos-Sauce, dazu wahlweise serviert mit:

- | | |
|--|---------|
| a) Tofu ^F | 15,90 € |
| b) Gegrilltem Hähnchen | 18,90 € |
| c) Knusprig gebratenes Hähnchenfilet ^{A1 C D E F K} | 19,90 € |
| d) Gegrilltem Lachs ^{B D K} | 22,90 € |
| e) Knusprige Garnelen ^{D B K} | 22,90 € |
| f) Gegrilltem Barbarie Ente ^K | 23,90 € |

HAUPTSPEISEN

BOWL FOR SOUL

34. KIYOKO BOWL (Kalt serviert) ^{E F G K}

Sushi-Reis, angerichtet mit Edamame, Babymais, Karotten, Brokkoli, Avocado, eingelegtem Rettich und Gurken, dazu wahlweise serviert mit einer der folgenden Saucen:

a) Erdnuss-Sauce ^{E G}

b) Mango-Sauce ^G

Außerdem können folgende Beilagen gewählt werden:

a. Tofu ^F Vegi 15,90 €

b. Gegrilltes Hähnchenfilet 18,90 €

c. Gyoza mit Fleischfüllung ^{F K} 19,90 €

d. Gyoza mit Gemüsefüllung ^{F K} 19,90 €

e. Knusprige Garnelen ^{D B K} 22,90 €





SUSHI

Sushi (寿司) ist ein japanisches Gericht aus erkaltetem, gesäuertem Reis, ergänzt um Zutaten wie rohen oder geräucherten Fisch, rohe Meeresfrüchte, Nori (getrockneten und gerösteten Seetang), Gemüse, Tofuvarianten und Ei. Die Zusammenstellung variiert nach Art und Rezept. Sushi wird in mundgerechten Stücken, optisch ansprechend serviert.

MAKI (6STK.)

(„ gerollte Sushi“) sind die bekannteste Form von Sushi. Sie werden mit einer Bambus matte von Hand gerollt – dabei kann das Algenblatt (Nori) sowohl außen (Hoso-Maki, Futo -Maki) als auch innen (Ura-Maki) sein. Gefüllt werden Maki mit gesäuertem Reis, rohem Fisch und Gemüse.

50. SAKE ^D 5,00 €

Label Rouge Lachsfilet

51. SAKE AVOCADO ^D 5,90 €

Lachs und Avocado

52. SAKE NEGI ^D 5,90 €

Lachs, Chili, Schnittlauch

53. TEKKA ^{D B} 6,50 €

Yellow Thunfischfilet

54. TEKKA NEGI ^{D B} 6,50 €

Thunfisch, Chili, Schnittlauch

55. EBI ^B 6,00 €

Große gedämpfte Garnelen

56. CALIFORNIA ^B 5,50 €

Surimi, Avocado

57. MUTSU ^D 5,90 €

Butterfisch



58. MUTSU NEGI ^D 5,90€

Butterfisch, Chili, Schnittlauch

59. UNAGI ^{D K} 6,50 €

Aal, Sesam

510. KAPPA ^K 5,00 €

Gurke, Sesam

511. AVOCADO ^K 5,50 €

Avocado, Sesam

512. OSHINKO 5,00 €

Eingelegter Rettich

513. NEKIRO ^K 5,00 €

Mango Sesam

514. INARI ^F 5,50€

Japanische Tofutasche



FUTOMAKI (6STK.)

Futomaki-Sushi ist eine Art japanisches Sushi, das aus einer Nori-Algenhülle hergestellt wird und normalerweise verschiedene Füllungen enthält. Es ist größer, als das herkömmliche Maki Sushi. futo maki“ bedeutet so viel wie „dicke Rolle“.

60. FUTO VEGGIE ^G 9,50 €

Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse

61. FUTO OSAKA ^G 9,50 €

Rettich, Avocado, Gurke, Frischkäse

62. KIYOKO FUTO ^{C D F G K} 9,50 €

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Aioli Soße und Unagi Soße

63. EBI TEMPURA FUTO ^{C D F G K} 9,50€

Ebi Tempura, Mango, Avocado, Schnittlauch, Chili Wasabi Aioli Soße und Unagi Soße

64. SAKE TEMPURA FUTO ^{C D F G K} 9,50 €

Gegrillter Lachs Bauch, Avocado, Frischkäse, Gurke, Gelber Rettich, Wasabi Aioli Soße und Unagi Soße



SASHIMI

sind rohe Filets, meistens von Fisch oder Meeresfrüchten, die in unterschiedliche Formen und Dicken geschnitten werden und mit Sojasauce, Wasabi und dekorativen kleinen Beilagen zusammen verspeist werden. Für gutes Sashimi sind insbesondere hochwertiger, frischer Fisch unerlässlich eben so auch handwerkliches Können und Erfahrung des Kochs.

80. LACHS SASHIMI (8 STK) D 19,90 €
Label Rouge Lachsfilet

81. THUNFISCH (8 STK) D 23,90 €
Yellow Thunfisch Filet

82. SAMA (8 STK.) D 21,90 €
Label Rouge Lachs & Yellow Thunfisch Filet

83. Sashimi Experience ^{A1 C D N 10} 26,90 €
12 Stk: Label Rouge Lachsfilet, Thunfisch Filet, Butterfisch, Großgarnelen, Hotategai, Surimi

IHSUS

NIGIRI (2STK.)

Nigiri Sushi besteht aus handgeformten Bällchen von gesäuertem Sushi-Reis, die mit einer Scheibe rohem oder gegartem Fisch, Meeresfrüchten oder anderen Zutaten belegt werden.

70. SAKE ^B 5,70 €

Label Rouge Lachs filet

71. MAGURO ^B 5,90 €

Yellow Thunfischfilet

72. ALBINO ^B 5,50 €

Butterfisch

73. UNAGI ^B 6,50 €

Gegrillter Aal, Sesam, Unagi Soße

74. EBI ^B 5,80 €

Gedämpfte Black Tiger Garnele

75. HOTATEGAI ^B 6,90 €

Rohe Jakobsmuschel

76. AVOCADO 4,90 €

77. INARI ^F 5,50 €

Japanische Tofutasche



ABURI NIGIRI (2STK.)

78. SAKE ^{C D} 7,90 €

Flambiertes Lachsfilet mit Rucola, Mayonnaise, Kaviar Creme auf schwarzem Klebreis

79. MAGURO ^{C D} 7,90 €

Flambiertes Thunfisch mit Rucola, Mayonnaise, Kaviar Creme auf schwarzem Klebreis

790. DRAGON ^{B C F} 7,90 €

Flambiertes Black Tiger, Garnelen mit Rucola, Mayonnaise, Trüffel Creme auf schwarzem Klebreis

INSIDE OUT (8 STK.)

90. ALASKA ^{D G K} 9,90 €
Lachs, Avocado, Sesam, Fischrogen und Frischkäse
91. MAGURO ^{D G K} 9,90 €
Yellow Thunfisch Filet, Gurke, Sesam und Frischkäse
92. EBI ^{B D G K} 9,90 €
Große gedämpfte Garnelen, Avocado, Sesam, Lauch und Aioli Soße
93. CALIFORNIA ^{A2 G K 10} 9,90 €
Surimi, Avocado, Sesam, Fischrogen und Frischkäse
94. UNAGI ^{D G K} 10,90 €
Aal mit Gurke, Sesam und Frischkäse
95. TORI ^{D G K} 9,90 €
Gegrilltes Hähnchenfleisch, Gurke, Sesam und Frischkäse, Unagi Soße
96. PAGODA ^{F G K} 9,90 €
Tofu, Avocado, Lauch, Sesam, Aioli Soße, Teriyaki Soße
97. VEGGIE ^{G K} 8,90 €
Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam



KIYOKO CRUNCHY ROLLS (6 STK.)

Knusprige und warme Sushi-Rollen. Seviert mit Unagisoße oder Teriyakisoße(Vegi) und Aioli.

200. BUDDHA ROLL ^{A C F G K} 9,90 €
Gurke, Avocado, Paprika, Tofu und Frischkäse
201. VEGGIE ROLL ^{A C K} 9,90 €
Avocado, Grüner Spargel, Gurke und Frischkäse
202. TORONTO ROLL ^{A B C F G K} 9,90 €
Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse
203. FUJI ROLL ^{A B C F G K} 11,90 €
Ebi Tempura, Avocado, Mango, Lauch, Chili
204. ORCHIDEE ROLL ^{A B C F G K} 11,90 €
Krebsfleisch mit Avocado, Gurke, Lauch
205. CHICAGO ROLL ^{A B C F G K 10} 12,90 €
Surimi, Lachs, Unagi Filet, Gurke und Frischkäse
206. NINA ROLL ^{A C F G K} 11,90 €
Thunfisch, Gurke, Lauch, Frischkäse, Chili
207. TORI ROLL ^{A C F G K} 10,90 €
Hähnchen-Fleisch, Gurke, Avocado, Frischkäse

KIYOKO SPECIAL ROLL (8 STK.)

Mit schwarzem Reis oder weißem Sushi Reis.
Seviert mit Unagisoße, Aioli und Seetangsalat.

100. SUMMERLOVE ^{C F G K} 17,90 €
Tofutasche, Paprika, Schnittlauch, Koriander, Aioli Soße, Frischkäse, umwickelt mit Avocado

101. KIYOKO SPECIAL ^{C F G K} 17,90 €
Gurke, Gelber Rettich, Avocado, Frischkäse, Sesam, Umwickelt mit japanischer Tofutasche

102. RAINBOW ^{C F G K 10} 19,90 €
Surimi, Gurke, Frischkäse, Avocado, Sesam, umwickelt mit Regenbogen aus Lachs, Thunfisch und Butterfisch

103. HAWAI ^{C D F G K 10} 19,90 €
Surimi, Garnelen, Mango, Frischkäse, Gurke, umhüllt mit flambiert Lachs, Aioli Soße

104. SALMON ON FIRE ^{B C D F G K} 19,90 €
Ebi Tempura Garnele, Mango, Gurke, Frischkäse, umhüllt flambiertem Lachs & Aioli Soße



105. DRAGON ^{A B C D F G K} 19,90 €
Tempura Garnele, Avocado, Chili Paste, Frischkäse, Umhüllt mit gegrilltem Unagi Filet, Uganisoße

106. SURF UND TURF ^{A B C D F G K} 19,90 €
Tempura Garnele, grüner Spargel, Schnittlauch, ummantelt mit Roastbeef, Trüffel Creme und Uganisoße

107. KIYOKO ROLL ^{C D F G K N} 19,90 €
Gegrillter Lachsbauch mit Frischkäse, Rucola, Gurke, Mango, unwickelt mit flambiertem Jakobsmuscheln, Mayonnaise, Chili Paste

108. THUNAMON ^{C D F G K} 19,90 €
Thunfisch, Gurke, Koriander, Avocado, Kaviar Creme, umwickelt mit flambiertem Thunfisch

109. GRILL LACHS BAUCH ^{C D F G K} 19,90 €
Gegrillter Lachsbauch, Ruccola, gelber Rettich, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs

110. SAKURA ^{C D F G K} 19,90 €
Lachs, Gurke, Kürbis, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs, Unagi- und Aioli Soße



MENU

M1. VEGETARISCH ^{F K} 25,90 €

Vorspeise: 1x Miso Suppe
6x Maki Gurke & 6x Maki Avocado,
2x Nigiri Inari,
8x I.O Pagoda

M2. SAKE ^{D B F K N} 28,90 €

Vorspeise 1x Miso Suppe
2x Nigiri Lachs, 6x Maki Lachs,
8x I.O Alaska, 3x Sashimi Lachs

M3. MAGURO ^{D B F K N} 31,90 €

Vorspeise 1x Miso Suppe
2x Nigiri Thunfisch, 6x Maguro maki,
8x I.O Maguro, 3x Sashimi Maguro

M4. SUMO ^{D B F K N} 29,90 €

Vorspeise 1x Miso Suppe
2x Nigiri Lachs, 2x Nigiri Maguro,
6x Maki Thunfisch, 8x I.O Alaska

M5. LACHS VEGAS ^{D B F K N} 32,90 €

Vorspeise 1x Miso Suppe
6x Crunchy Toronto, 6x Maki Lachs,
2x Nigiri Lachs, 4x Special Roll Salmon On Fire
(Gurke),



MENU

M6. MENU FÜR 2 PERSON ^{F B D G B J}

Vorspeise 2x Miso Suppe

3x Sashimi Lachs, 3x Sashimi Thunfisch, 63,90 €

2x Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch,

2x Große Ebi Tempura, 18x Maki (Lachs, Thunfisch)

8x Gegrillt Lachsbauch roll und 6x Crunchy Toronto

M7. MENU FÜR 3 PERSON ^{A B D F G B J}

95,90 €

Vorspeise: Edamame, 5x Gyoza, 3x Ebi Tempura,

24x Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke),

3x Sashimi Lachs, 3x Sashimi Thunfisch,

2x Nigiri Thunfisch, 2x Nigiri Lachs, 2x Nigiri Ebi,

16 Stk. Special Roll Salmon On Fire und Sakura,

6x Crunchy Toronto

M8. PARTY MENU FÜR 4 PERSON ^{A B D F G B J}

125,90 €

Vorspeise: Edamame, 5x Gyoza, 4x Ebi Tempura

1x Lachstatar, 8x Sashimi Lachs und Thunfisch,

24x Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken),

8x (Nigiri Lachs, Thunfisch, Garnelen, Butterfisch), 8x

I.O Alaska, 16x Special Rolls SummerLove und Sakura

6x Crunchy Toronto Roll und 6x Crunchy Orchide



DESSERTS

SÜSSES

MOCHI EIS CREME ^G 8,90 €

Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Eissorten.

MOELLEUX CHOCOLAT ² 8,90 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangopüree und frischen Früchten

SESAM BÄLLCHEN ^{K 2} 8,90 €

Knusprige Sesambällchen mit Azuki Bohnen-Füllung werden mit Schokolade Sauce und Kokosraspeln serviert.

KIYOKO SWEET STYLE (Für 2 Personen) ^{C G} 15,00 €

Eine außergewöhnliche Dessert-Kreation des Küchenchefs



EXTRAS

Kleine Ingwer Portion 1,00€

Extra Wasabi 1,00€

Reis Portion 3,00€

Pommes Portion 3,00€

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

		0,33L
COCA COLA ^{1,2}		3,50 €
COCA COLA ZERO ^{1,2,5}		3,50 €
FANTA ^{1,2}		3,50 €
SPRITE ^{1,2}		3,50 €
MEZZO MIX ^{1,2}		3,50 €
SCHWEPPEs	0,20L	
TONIC ^{1 2 8}	3,00 €	-
GINGER ALE ^{1 2 8}	3,00 €	-
MINERALWASSER	0,25L	0,75L
Aqua Morelli Sprudel	3,00 €	6,90 €
Aqua Morelli Naturell	3,00 €	6,90 €

SÄFTE & NEKTARE

PUR		0,3L
Apfelsaft, Orangensaft, Cranberry, Johannisbeer, Ananas, Maracuja, Mango, Litschi-Nektar		3,80 €
		0,4L
SCHORLE		5,00 €

GETRÄNKE

KAFFE

ESPRESSO ⁷	2,90
ESPRESSO MACCHIATO ⁷	3,90
DOUBLE ESPRESSO ⁷	3,90
CAPPUCCINO ^{G,7}	3,90
LATTE MACCHIATO ^{G,7}	4,50
KAFFEE CREMA ⁷	3,30

TEE

MATCHA LATTE ^G	5,50
INGWERTEE	3,90
PFEFFERMINZ-HONIG	3,50
SENCHA GRÜNTEE	3,50
JASMINTEE	3,50
YUZU LIMETTE MINZE	3,90

ERFRISCHENDES

	0,4L
NUOC CHANH DA	6,90 €
Brauner Zucker, Limetten, stilles Wasser	
JAPAN ICE TEA	6,90 €
Brauner Zucker-Ingwer, Limetten, hausgemachter Eistee	
VIET ICE TEA	6,90 €
Brauner Zucker, Limetten, hausgemachter Eistee	
KIYOKO LIMONADE	6,90 €
Hausgemachte Limonade, wahlweise mit:	
- Ingwer - Hollunder - Mango - Pfirsich	
- Maracuja - Erdbeere - Lychee	

GETRÄNKE

BIER

	0,3L	0,5L
WARSTEINER Pilsner vom Fass	3,50 €	5,50 €
WARSTEINER Alkoholfrei	3,20 €	
RADLER	3,50 €	5,50 €
KÖNIG LUDWIG Weißbier		5,70 €
KÖNIG LUDWIG Alkoholfrei		5,70 €

SPRITZ

	0,4L
APEROL SPRITZ ^{1,3,8,1}	8,90 €
Aperol, Prosecco, Tafelwasser, Yuzu, Orangenscheibe	
HUGO ^{3,8}	8,90 €
Hollunder, Limetten, Prosecco, Minze	
BERRY ³	8,90 €
Lilet, Berry Tonic, Prosecco, Minze, Beeren	
KIYOKO SPRITZ	8,90 €
Hollunder, Prosecco, Lycheesaft, Grenadine	
KIYOKO GOLD SPECIAL	8,90 €
Vodka, wermut, Limejuice, Eis, Gold, Schweppes White Peach	
KIYOKO PASSION ¹	8,90 €
Campari, Prosecco, Mango, Maracuja, Lime	



COCKTAILS

0,4L

GIN 'N' JOY ^{3,8}	10,00 €
Japanese Gin, Tonic Water, Limetten	
SAMURAI SOUR ^{3,8} (0,3L)	10,00 €
Nikka Whiskey, Limetten, Zuckersirup	
KIYOKO SOULS ¹	8,90€
Goku Gin, Schweppes White Berry, Berren.	
THAILADA ³	8,90€
Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Weißer Rum	
MOSBACH LOVE (Alkoholfrei)	8,90€
Sahne, Kokossirup, Ananas-, Orangensaft, Erdbeere, Grenadine	
FRUIT PUNCH (Alkoholfrei)	8,90€
Limejuice, Ananas-, Orangen-, Maracujasaft, Grenadine	
COCONUS KISS (Alkoholfrei)	8,90€
Sahne, Kokossirup, Ananas-, Orangensaft, Grenadine	

SPIRITUOSEN & LIKÖRE (4CL)

FERNET BRANCA Kräuterlikör aus Italien	7,00
JACK DANIEL Bourbon Whiskey	7,00
GLENFIDDICH 12 Single Malt Scotch Whisky	8,00
NIKKA Japanischer Whisky	9,00
HENNESSY VS COGNAC	8,00
MEKHONG ¹ THAI RUM	8,00
Mildes, süßes und frisches Geschmacksprofil	8,00
ROKU GIN aus Japan	7,00
ABSOLUT Wodka aus Schweden	

SCHAUMWEIN

	0,1L	0,75L
PROSECCO DOC Extra Dry Treviso	6,00 €	32,00 €
Apfel, Akazie, Zitrusfrucht, Mandel, schmeichelt an Gaumen, harmonische Abgang.		
MOET CHANDON ICE IMPÉRIAL- CHAMPAGNER		150,00 €
Nektarine, Himbeere und Stachelbeere. Geschmack erinnert an frische Früchte verbunden mit der Süße von Karamell.		
MOET CHANDON ICE IMPÉRIAL- CHAMPAGNER		150,00 €
Feine Himbeer- und Erdbeeraromen. Auffällige Frische. Leicht pfeffrigen Einschlag veredelt. Cremig und sanft.		

WEISSWEIN

	0,2L	0,75L
STEFAN WINTER RIESLING HILLVIEW	7,00 €	25,00 €
Ein trockener Riesling aus Rheinhessen mit Aromen von grünen Äpfeln und feinen Kräutern. Saftig, frisch und mit schöner Länge. Perfekt zu Fisch		
GRAUBURGUNDER CHAPEAU	7,50 €	26,00 €
EIN TROCKENER GRAUBURGUNDER AUS DER PFALZ MIT AROMEN VON APFEL, BIRNE, HASELNUSS UND FEINER MINERALITÄT. FRISCH, AUSGEWOGEN UND UNKOMPLIZIERT		
WEINSCHORLE (0,4L)	7,00 €	-

ROSÉWEIN

0,2L

0,75L

PRODIGIO DEL SOLE PRIMITIVO ROSATO

7,00 €

25,00 €

Ein halbtrockener Rosé aus Apulien mit frischen Aromen von Kirsche, Brombeere und Johannisbeere. Fruchtig, aromatisch und mit einem animierenden Süße-Säure-Spiel. Perfekt zu Fisch, hellem Fleisch und Meeresfrüchten.

WEINSCHORLE (0,4L)

7,00 €

SAKE

CHOYA JUNMAI japanischer Reiswein (0,1l)

8,00 €

Charakterlich besticht der Sake mit seiner Frische und seinen aromatischen Noten. Präsent sind Frucht-, florale Töne und sogar herzhaft Geschmacksnoten.

ROTWEIN

0,2L

0,75L

PRODIGIO DEL SOLE PRIMITIVO HALBTROCKEN

6,00 €

24,00 €

Ein halbtrockener Primitivo aus Apulien mit Aromen von Pflaumen- und Kirschkonfitüre, Tabak und Gewürzen. Vollmundig, mit dunklen Früchten und seidiger Textur.

MONTES MERLOT RESERVA TROCKEN

7,00 €

25,00 €

Ein trockener Merlot aus Chile mit Aromen von reifen Beeren, Mokkaschokolade und Vanille. Saftig und vollmundig mit Noten von Pflaumen, Gewürzen und feiner Eichenholznote.

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGIEKARTE:

A. Glutenhaltiges Getreide / A1. Weizen / A2. Roggen / A3. Hafer / B. Krebstiere / C. Eier / D. Fische / E. Erdnüsse / F. Sojabohnen / G. Milch / H. Schalenfrüchte / H1. Mandeln / H2. Haselnüsse / J. Senf / K. Sesamsamen / M. Lupinen / N. Weichtiere 1. Farbstoffe / 2. Konservierungsstoffe / 3. Antioxidationsmittel / 4. Geschmacksverstärker / 5. Süßungsmittel / 6. Azofarbstoffe / 7. Koffein / 8. Chininhaltig / 9. Taurin / 10. Krebsfleischimitat / vegetarisch

KIYOKO
SUSHI & GRILL RESTAURANT
06261 673 99 64



KIYOKO-MOSBACH.DE
INFO@KIYOKO-MOSBACH.DE
INSTAGRAM: @KIYOKO_MOSBACH