



# RYU118

SUSHI

ASIAN FUSION

PONTSTRASSE 118-120 | 52062 AACHEN



0241 47599520



RYU118-AACHEN.DE



RYU118.AACHEN

# VORSPEISEN - STARTERS

## 1. EDAMAME | €4.50

gedämpfte, grüne Sojabohnen mit Meersalzflocken

## 2. SWEET POTATO STICKS | €4.50

Süßkartoffelpommes mit einer hausgemachten Cocktailsauce

## 3. MINI SPRING ROLLS (5STK.) | €4.50

gebackene Teigrollen gefüllt mit saisonalem Gemüse

## 4. NEM CHIEN (3STK.)

hausgemachte Frühlingsrollen mit einer Limetten-Vinaigrette und:

- |                    |       |
|--------------------|-------|
| a) gemischtes Hack | €5.90 |
| b) Tofu            | €5.50 |

## 5. SUMMER ROLLS (2STK.)

Reispapierrollen mit einer Limetten-Vinaigrette, gefüllt mit Minze, Koriander, Salat, Reismudeln und:

- |             |       |
|-------------|-------|
| a) Hühnchen | €6.50 |
| b) Tofu     | €5.50 |
| c) Garnelen | €6.50 |
| d) Rind     | €6.50 |
| e) Lachs    | €6.50 |

## 6. EBI TEMPURA (3STK.) | €5.50

knusprig frittierte Garnelen mit hausgemachter süßlicher Sauce

## 1. EDAMAME | €4.50

steamed green soybeans with sea salt flakes

## 2. SWEET POTATO STICKS | €4.50

sweet potato fries with homemade cocktail sauce

## 3. MINI SPRING ROLLS (5PCS.) | €4.50

baked pastry rolls filled with seasonal vegetables

## 4. NEM CHIEN (3PCS.)

homemade spring rolls with a lime vinaigrette and:

- |                |       |
|----------------|-------|
| a) minced meat | €5.90 |
| b) tofu        | €5.50 |

## 5. SUMMER ROLLS (2PCS.)

rice paper rolls with a lime vinaigrette, filled with mint, coriander, lettuce, rice noodles and:

- |            |       |
|------------|-------|
| a) chicken | €6.50 |
| b) tofu    | €5.50 |
| c) shrimps | €6.50 |
| d) beef    | €6.50 |
| e) salmon  | €6.50 |

## 6. EBI TEMPURA (3PCS.) | €5.50

crispy fried shrimps with homemade sweet sauce



# VORSPEISEN - STARTERS

## 7. HA CAO (5 STK.) | €6.50

gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen Füllung

## 8. GYOZA (5 STK.) | €5.50

frittierte Teigtaschen gefüllt mit saisonalem Gemüse

## 9. YAKITORI (3 STK.) | €5.50

gegrillte Hühnerspieße eingelegt in hausgemachter Teriyaki-Soße

## 10. SATE GAI (2 STK.) | €5.50

gegrillte Hühnerspieße mit hausgemachter Erdnusssoße

## 11. WAKAME SALAD

Seetangsalat mit weißem Rettich, Tomaten, Avocado und hausgemachte Cocktailsauce, wahlweise:

- a) mit flambierten Lachs €7.90
- b) mit flambierten Thunfisch €8.90
- c) mit flambierten Jakobsmuscheln €8.90

## 12. MANGO SALAD

Mangosalat, rote Zwiebeln, Erdnüsse, Koriander und einer Chilli-Limetten-Vinaigrette, wahlweise:

- a) mit Hähnchen €6.50
- b) mit Tofu €5.50
- c) mit Garnelen €6.90
- d) mit Rind €6.90

## 7. HA CAO (5 PCS.) | €6.50

steamed dumplings filled with shrimps

## 8. GYOZA (5 PCS.) | €5.50

fried dumplings filled with seasonal vegetables

## 9. YAKITORI (3 PCS.) | €5.50

grilled chicken skewers marinated in homemade teriyaki sauce

## 10. SATE GAI (2 PCS.) | €5.50

grilled chicken skewers with homemade peanut sauce

## 11. WAKAME SALAD

seaweed salad with white radish, tomatoes, diced avocado and homemade cocktail sauce, optionally:

- a) with flambéed salmon €7.90
- b) with flambéed tuna €8.90
- c) with flambéed scallops €8.90

## 12. MANGO SALAD

mango salad, red onions, peanuts, cilantro, and a chili-lime vinaigrette, optionally:

- a) with chicken €6.50
- b) with tofu €5.50
- c) with shrimps €6.90
- d) with beef €6.90



# VORSPEISEN - STARTERS

## 13. MISO SOUP

Suppe aus heller Miso-Brühe, Lauch und Seetangblättern, wahlweise:

- a) mit Lachs €4.50
- b) mit Tofu €3.50

## 14. COCO SOUP

Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Kräutern, saisonalem Gemüse und

- a) Hühnchen €5.50
- b) Tofu €4.50
- c) Garnelen €5.90

## 15. SEAFOOD TARTARE

Seetangsalat, Tomate, Avocadowürfel und:

- a) Lachstartar €8.00
- b) Thunfischtartar €9.00

## 16. RYUS TAPPAS

vom Chef ausgewählte verschiedene Vorspeisen für 2 Personen:

- a) traditionell €22.90
- b) vegetarisch €18.90



## 13. MISO SOUP

soup made from light miso broth, leeks and seaweed leaves, optionally:

- a) with salmon €4.50
- b) with tofu €3.50

## 14. COCO SOUP

coconut soup with lemongrass, herbs, seasonal vegetables and

- a) chicken €5.50
- b) tofu €4.50
- c) shrimps €5.90

## 15. SEAFOOD TARTARE

seaweed salad, tomatoes, diced avocado and:

- a) salmon tartare €8.00
- b) tuna tartare €9.00

## 16. RYUS TAPPAS

selected assorted appetizers for 2 people chosen by the chef:

- a) traditional €22.90
- b) vegetarian €18.90



# HAUPTSPEISEN - MAIN

## 17. RYUS RICE NOODLES | €19.50

Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, hausgemachten Frühlingsrollen, Tofu, vietnamesischen Kräutersalat, Gurken, Röstzwiebeln, Erdnüssen übergossen mit einer hausgemachten Limetten-Vinaigrette

## 18. RYUS BOWL

Reisnudeln mit vietnamesischen Kräutersalat, Gurken, Röstzwiebeln, Erdnüssen übergossen mit einer hausgemachten Limetten-Vinaigrette, wahlweise:

- a) mit hausgemachten Frühlingsrollen €14.50
- b) mit gebratenem Tofu €13.50
- b) mit gebratenem Rindfleisch €16.50

## 19. UDON MESS WITH ME

im Wok gebratene Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse und Teriyaki Sauce, wahlweise:

- a) mit Hühnchen €15.50
- b) mit Tofu €14.50
- c) mit Garnelen €16.50
- d) mit Rind €16.50
- e) mit Ente €17.50

## 20. PHO

traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in hausgemachter, klarer Hühnerbrühe infusiert mit Ingwer, Kardamom, Sternanis, Frühlingszwiebeln, und Koriander. Dazu serviert werden frische Sojasprossen, Limette und Minze, wahlweise:

- a) mit Hühnchen €14.90
- b) mit Tofu €13.90
- c) mit Rind €16.50

## 17. RYUS RICE NOODLES | €19.50

rice noodles with stir-fried beef, homemade spring rolls, tofu, Vietnamese herb salad, cucumbers, fried shallots, peanuts, drizzled with a homemade lime vinaigrette

## 18. RYUS BOWL

rice noodles with Vietnamese herb salad, cucumbers, fried shallots, peanuts, drizzled with a homemade lime vinaigrette, optionally:

- a) homemade spring rolls €14.50
- b) stir-fried tofu €13.50
- c) stir-fried beef €16.50

## 19. UDON MESS WITH ME

udon noodles stir-fried in a wok with seasonal vegetables and teriyaki sauce in the wok, optionally:

- a) with chicken €15.50
- b) with tofu €14.50
- c) with shrimps €16.50
- d) with beef €16.50
- e) with duck €17.50

## 20. PHO

traditional Vietnamese flat-rice-noodle soup in homemade clear chicken broth infused with ginger, cardamom, star anise, spring onions, and cilantro. Served with fresh bean sprouts, lime, and mint, optionally:

- a) with chicken €14.90
- b) with tofu €13.90
- c) with beef €16.50

# HAUPTSPEISEN - MAIN

## 21. RYUS CURRY

rotes Curry mit Kokosmilch, saisonalem Gemüse, Zitronengras, Limettenblätter und Reis, wahlweise:

- |                        |        |
|------------------------|--------|
| a) mit Hühnchen        | €14.50 |
| b) mit Tofu            | €13.50 |
| c) mit Garnelen        | €16.50 |
| d) mit Rind            | €16.50 |
| e) mit gegrillter Ente | €17.50 |

## 22. RYUS PULSE CROPS

Erdnuss Curry mit Kokosmilch, saisonalem Gemüse und Reis, wahlweise:

- |                 |        |
|-----------------|--------|
| a) mit Hühnchen | €14.50 |
| b) mit Tofu     | €13.50 |
| c) mit Garnelen | €16.50 |
| d) mit Rind     | €16.50 |
| e) mit Ente     | €17.50 |

## 23. TERIYAKI STYLE

Reis mit saisonalem Gemüse und hausgemachter Teriyaki Sauce, wahlweise:

- |                        |        |
|------------------------|--------|
| a) mit Hühnchen        | €14.50 |
| b) mit Tofu            | €13.50 |
| c) mit Garnelen        | €16.50 |
| d) mit Rind            | €16.50 |
| e) mit gegrillter Ente | €17.50 |

## 24. SEAFOOD TERIYAKI

Reis mit saisonalem Gemüse und hausgemachter Teriyaki Sauce, wahlweise:

- |                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| a) mit flambierten Lachs          | €17.90 |
| b) mit flambierten Thunfisch      | €19.50 |
| c) mit flambierten Jakobsmuscheln | €19.50 |

## 21. RYUS CURRY

red curry with coconut milk, seasonal vegetables, lemongrass, lime leaves and rice, optionally:

- |                      |        |
|----------------------|--------|
| a) with chicken      | €14.50 |
| b) with tofu         | €13.50 |
| c) with shrimps      | €16.50 |
| d) with beef         | €16.50 |
| e) with grilled duck | €17.50 |

## 22. RYUS PULSE CROPS

peanut curry with coconut milk, seasonal vegetables, lemongrass, lime leaves and rice, optionally:

- |                 |        |
|-----------------|--------|
| a) with chicken | €14.50 |
| b) with tofu    | €13.50 |
| c) with shrimps | €16.50 |
| d) with beef    | €16.50 |
| e) with duck    | €17.50 |

## 23. TERIYAKI STYLE

rice with seasonal vegetables and homemade teriyaki sauce, optionally:

- |                      |        |
|----------------------|--------|
| a) with chicken      | €14.50 |
| b) with tofu         | €13.50 |
| c) with shrimps      | €16.50 |
| d) with beef         | €16.50 |
| e) with grilled duck | €17.50 |

## 24. SEAFOOD TERIYAKI

rice with seasonal vegetables and homemade teriyaki sauce, optionally:

- |                           |        |
|---------------------------|--------|
| a) with flambéed salmon   | €17.90 |
| b) with flambéed tuna     | €19.50 |
| c) with flambéed scallops | €19.50 |

# NACHSPEISEN - DESSERTS

## 25. BANANA DRAMA | €5.00

gebackene Bananen mit Nüssen und Akazienhonig

## 25. BANANA DRAMA | €5.00

fried bananas with peanuts and acacia honey

## 26. MOCHI EIS €5.90

Reiskuchen gefüllt mit verschiedenen Eissorten

## 26. MOCHI EIS €5.90

rice cakes filled with different types of ice cream

## 27. RYUS SESAME BALLS | €5.00

traditionelle Sesambällchen mit Nüssen und Akazienhonig

## 26. RYUS SESAME BALLS | €5.00

traditional sesame balls with peanuts and acacia honey





# RYU118

SUSHI  
ASIAN FUSION





# NIGIRI 2STK. - 2PCS.

N1. Sake Nigiri: Lachs - <i>salmon</i>	€3.80	N6. Kani Nigiri: Surimi - <i>surimi</i>	€3.50
N2. Maguro Nigiri: Thunfisch - <i>tuna</i>	€4.20	N7. Hotategai: Jakobsmuscheln - <i>scallops</i>	€5.50
N3. Ebi Nigiri: Garnelen - <i>shrimps</i>	€4.20	N8. Avocado Nigiri: Avocado - <i>avocado</i>	€3.50
N4. Unagi Nigiri: Flussaal - <i>river eel</i>	€5.50	N9. Shiitake Nigiri: Pilze - <i>mushrooms</i>	€3.50
N5. Mutsu Nigiri: Butterfisch - <i>butterfish</i>	€4.50	N10. Inari : Tofutasche - <i>tofu pocket</i>	€3.50
N11. Aburi Sake: flambierter Lachs und Spargel - <i>flambéed salmon and asparagus</i>	€5.50		
N12. Aburi Manguro: flambierter Thunfisch und Spargel - <i>flambéed tuna and asparagus</i>	€5.50		
N13. Okayama: flambierter Lachs mit Unagi - <i>flambéed salmon with unagi</i>	€6.00		
N14. Salmon Rose: flambierter Lachs mit Lachstartar - <i>flambéed salmon with salmon tartare</i>	€6.20		

# MAKI 8STK. - 8PCS.

M1. Sake: Lachs - <i>salmon</i>	€3.80
M2. Sake Avocado: Lachs, Avocado - <i>salmon, avocado</i>	€4.00
M3. Tuna: Thunfisch - <i>tuna</i>	€4.20
M4. Tuna Avocado: Thunfisch, Avocado - <i>tuna, avocado</i>	€4.20
M5. Ebi: Garnelen - <i>shrimps</i>	€5.50
M6. California: Surimi, Avocado - <i>surimi, avocado</i>	€4.00
M7. Avocado: Avocado - <i>avocado</i>	€3.20
M8. Kappa: Gurken - <i>cucumber</i>	€3.20
M9. Rucola: Rucola, Frischkäse - <i>arugula, cream cheese</i>	€3.50
M10. Unagi: Flussaal, Gurke - <i>river eel, cucumber</i>	€5.50
M11. Shiitake: Shiitake Pilze - <i>shiitake mushrooms</i>	€3.50
M12. Inari: Tofu - <i>tofu</i>	€3.50
M13. spicy Tuna: Thunfisch, Schnittlauch, Chili - <i>tuna, chives, chili</i>	€4.50
M14. Spargel: Spargel, Frischkäse - <i>asparagus, cream cheese</i>	€3.80



BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN FRAGEN SIE BITTE UNSER SERVICEPERSONAL NACH UNSERER ALLERGENTABELLE

# INSIDE OUT 8STK. - 8PCS.

- U1. Philadelphia Roll: Gurke, Frischkäse, Sesam – *cucumber, cream cheese, sesame* €6.50
- U2. Rucola Roll: Rucola, Mango, Frischkäse, Sesam – *arugula, mango, cream cheese, sesame* €7.00
- U3. California Roll: Surimi, Gurke, Avocado, Sesam – *surimi, cucumber, avocado, sesame* €7.50
- U4. Sake Avocado Roll: Lachs, Avocado, Frischkäse – *salmon, avocado, cream cheese* €8.50
- U5. Alaska Roll: Lachs, Gurke, Sesam, Kaviar – *salmon, cucumber, sesame, caviar* €8.50
- U6. Maguro Roll: Thunfisch, Gurke, Schnittlauch, Sesam, Kaviar – *tuna, cucumber, chives, sesame, caviar* €9.50
- U7. Rucola Salmon: Rucola, Lachs, Frischkäse, Sesam, Kaviar – *arugula, salmon, cream cheese, sesame, caviar* €8.50
- U8. Mango Roll: Lachs, Mango, Frischkäse – *salmon, mango, cream cheese* €9.50

## FAVORITES

- U9. Ebi Tempura Roll: gebackene Garnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam, Kaviar – *fried shrimps, cucumber, avocado, cream cheese, sesame, caviar* €9.50
- U10. Maguro Spicy Roll: gegrillter Thunfisch, Gurke, Chili, Schnittlauch, Sesam, Kaviar – *grilled tuna, cucumber, chili, chives, sesame, caviar* €10.50
- U11. Butterfish Spicy Roll: gegrillter Butterfisch, Gurke, Chili, Schnittlauch, Sesam, Kaviar – *grilled butterfish, cucumber, chili, chives, sesame, caviar* €10.50
- U12. Crab Roll: Krabbenfleisch, Gurke, Avocado, Schnittlauch, Sesam, Kaviar – *crab meat, cucumber, avocado, chives, sesame, caviar* €10.50
- U13. Futomaki: Lachs, Thunfisch, Surimi, Gurke, Avocado, Schnittlauch, Kaviar – *salmon, tuna, surimi, cucumber, avocado, chives, caviar* €12.50



# SPECIALS

with homemade sauces

- S1.** Crispy Tigers: gebackene Garnelen, Rucola, Mango, Schnittlauch - umwickelt mit flambierten Lachs €16.90  
*fried shrimps, arugula, mango, chives - wrapped in flambéed salmon*
- S2.** Dragon Roll: gebackene Garnelen, Gurke, Avocado, Schnittlauch, Frischkäse - umwickelt mit Aal €17.90  
*fried shrimps, cucumber, avocado, chives, cream cheese - wrapped in river eel*
- S3.** Spider Roll: Krabbenfleisch, Schnittlauch, Kaviar, Mango, Gurke - umwickelt mit Thunfisch €16.90  
*crab meat, chives, caviar, mango, cucumber - wrapped in tuna*
- S4.** Wild Snow Roll: gebackene Garnelen, gegrillter Butterfisch, Frischkäse, Gurke, Schnittlauch - mit flambierten Jakobsmuscheln €17.90  
*fried shrimps, grilled butter fish, cream cheese, cucumber, chives - with flambéed scallops*
- S5.** White Tiger Roll: gegrillter Thunfisch, Lachs, Gurke, Schnittlauch - mit flambierten Butterfisch €16.90  
*grilled tuna, salmon, cucumber, chives - with flambéed butterfish*
- S6.** Beefy Roll: gebackene Garnelen, Lachs, Mango, Avocado - umwickelt mit Roastbeef €16.90  
*fried shrimps, salmon, mango, avocado - wrapped in roastbeef*
- S7.** Sunshine Roll: gebackener Spargel, Avocado, Frischkäse - umwickelt mit Mango €15.50  
*fried asparagus, avocado, cream cheese - wrapped in mango*
- S8.** Bamboo Roll: gebackener Spargel, rote Bete, Mango, Rucola - umwickelt in Avocado €15.50  
*fried asparagus, red beet, mango, arugula, - wrapped in avocado*
- S9.** Rainbow Roll: Krabbenfleisch, gegrillter Lachs, Avocado, Frischkäse, Rucola - umwickelt in Lachs, Thunfisch und gegrillter Aal €17.90  
*crab meat, grilled salmon, avocado, cream cheese, arugula - wrapped in salmon, tuna, grilled river eel*
- S10.** Golden Duck: gegrillte Ente, Gurke, Rucola, Frischkäse, Schnittlauch - umwickelt in Mango €17.90  
*grilled duck, cucumber, arugula, cream cheese, chives - wrapped in mango*

BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN FRAGEN SIE BITTE UNSER SERVICEPERSONAL NACH UNSERER ALLERGENTABELLE

# MINI CRUNCHY

with homemade sauces

## 8STK. - 8PCS.

- MC1.** Salmon Crunchy: Rolle mit Lachs und Frischkäse - *fried salmon roll with cream cheese* €7.50
- MC2.** Tuna Crunchy: Rolle mit Thunfisch, Lauch und Frischkäse - *fried tuna, chives roll with cream cheese* €7.50
- MC3.** Ebi Crunchy: Rolle mit Garnelen, Avocado und Frischkäse - *fried shrimps, avocado, cream cheese* €7.50
- MC4.** Mutsu Crunchy: Rolle mit Butterfisch, Lauch und Frischkäse - *fried butter fish, chives, cream cheese* €7.50
- MC5.** Kappa Avo Crunchy: Rolle mit Gurke, Avocado und Frischkäse - *cucumber, avocado, cream cheese* €6.50

# BIG CRUNCHY

with homemade sauces

## 10STK. - 10PCS.

- C1.** Salmon Big Crunchy: große Rolle mit Lachs, Gurke, Avocado, Schnittlauch und Frischkäse €11.90  
*big roll with salmon, cucumber, avocado, chives and cream cheese*
- C2.** Tuna Big Crunchy: große Rolle mit Thunfisch, Gurke, Avocado, Schnittlauch und Frischkäse €13.90  
*big roll with tuna, cucumber, avocado, chives and cream cheese*
- C3.** Crab Big Crunchy: große Rolle mit Krabbenfleisch, Lachs, Avocado, Gurke und Kaviar €13.90  
*big roll with crab meat, salmon, avocado, cucumber and caviar*
- C4.** Veggie Crunchy: große Rolle mit Gurke, Avocado, rote Bete und Spargel €10.90  
*big roll with cucumber, avocado, red beet and asparagus*



# SASHIMI

5STK. - 5PCS.

SA1. Sake Sashimi: Bio Lachsfisch Scheiben – <i>organic salmon slices</i>	€12.50
SA2. Tuna Sashimi: Bio Thunfisch Scheiben – <i>organic tuna slices</i>	€13.50
SA3. Butter Sashimi: Bio Butterfisch Scheiben – <i>organic butterfish slices</i>	€13.00

# SUSHI COMBO

P1. Combo für 2P: 4 Nigiri, 4 Sashimi, 16 Maki, 8 Sake Inside-Out, 8 Special Roll, 10 Big Crunchy	€55.90
P2. Combo für 2-3P: 6 Nigiri, 6 Sashimi, 24 Maki, 16 Inside-Out, 16 Special Roll, 10 Big Crunchy, 8 Mini Crunchy	€99.90
P3. Combo für 3-4P: 8 Nigiri, 8 Sashimi, 32 Maki, 16 Inside-Out, 24 Special Roll, 20 Big Crunchy, 8 Mini Crunchy	€135.90



BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN FRAGEN SIE BITTE UNSER SERVICEPERSONAL NACH UNSERER ALLERGENTABELLE



**RYU118**  
SUSHI  
ASIAN FUSION

# DRINKS

---



# REGULAR

COCA COLA / COCA COLA ZERO 0.2L | €3.20

WASSER 0.25L - WATER 0.25L | €3.00

Sprudel - sparkling

Still - still

WASSER 0.75L - WATER 0.75L | €6.50

Sprudel - sparkling

Still - still

SÄFTE 0.2L-0.4 - JUICES 0.2L-0.4 | €3.00 | €5.20

Apfel - apple

Orange - orange

Maracuja - passion fruit

Mango - mango

Ananas - pineapple

-auch als Schorle erhältlich €3.00 | €5.20-

-also available as spritzer €3.00 | €5.20-

## BIER - BEER

Fass Bitburger 0.3l - Draft Beer 0.3l | €3.50

Fass Bitburger 0.5l - Draft Beer 0.5l | €5.00

Weizenbier Benediktiner 0.5l - Wheat Beer 0.5l | €5.00

Tiger Bier 0.33l - Tiger Beer 0.33l | €4.50



# TEA AND COFFEE

## LEMON FEVER | €5.20

gesunder, vitalisierender Tee aus frischem Ingwer, Zitronengras, Limetten, Limettenblättern und Akazienhonig

## ORANGE FEVER | €5.20

wärmender Ingwertee mit Orange, Akazienhonig, Minzblättern und gepresster Limette

## ROSE ON THE WATER | €5.20

rosa Rosenknospen auf grünen Sencha-Teeblättern mit gepressten Holunderblüten

## SUA DA LAT | €5.20

Bio-Reismilch mit gerösteten Sesam, Oolong Perlen, aufgegossen mit Süßholz sowie frischen Zimtstangen und Honig

## ORIGINAL CÀ PHÊ | €3.90

aromatischer vietnamesischer Mocca - schwarz oder traditionell mit karamellisierter Milch

## JASMINE TEA | 3.50

## GREEN TEA | 3.50

## GINGER TEA | 3.50

## LEMON FEVER | €5.20

healthy organic tea made from fresh ginger, lemongrass, limes, lime leaves, and acacia honey

## ORANGE FEVER | €5.20

soothing ginger tea with orange, acacia honey, mint leaves, and freshly squeezed lime

## ROSE ON THE WATER | €5.20

pink rosebuds on green Sencha tea leaves with squeezed elderflowers

## SUA DA LAT | €5.20

organic rice milk with roasted sesame, oolong pearls, infused with sweet wood topped with fresh cinnamon and honey

## ORIGINAL CÀ PHÊ | €3.90

aromatic Vietnamese Mocha - black or traditional with caramelized milk



# HOMEMADES

## PINK LEMONADE | €5.20

Zitronengras mit gepressten Himbeeren, Basilikumsamen und Rohrzucker als eisgekühlte hausgemachte Limonade

## LEMON BREEZE | €5.20

hausgemachter grüner Eistee aus frisch gepresstem Limettensaft & Zuckerrohr und einem Hauch Minze

## GINGER REFRESHER | €5.20

hausgemachte kalte Ingwerlimonade mit frisch gepresstem Limettensaft und einem Hauch Mandel

## SUNRISE | €5.50

Smoothie aus sonnengereifter Mango mit reiner gefilterter Kokosmilch

## SUNSET | €5.50

erfrischender hausgemachter Smoothie aus Himbeerpüree, gepresstem Limettensaft, sonnengereifter Mango und Chiasamen

## DETOX | €5.50

Smoothie aus frischer Ananas, gepressten Himbeeren mit Minze, Gurke und Limettensaft

## SESAME CARAMEL MOCCA | €5.50

legendärer vietnamesischer Eiskaffee mit karamellisierter Milch & gerösteten Sesamkörnern

## PINK LEMONADE | €5.20

lemongrass with crushed raspberries, basil seeds, and cane sugar as a chilled homemade lemonade

## LEMON BREEZE | €5.20

homemade green iced tea with freshly squeezed lime juice, sugarcane, and a hint of mint

## GINGER REFRESHER | €5.20

homemade cold ginger lemonade with freshly squeezed lime juice, and a hint of almond

## SUNRISE | €5.50

smoothie made from sun-ripened mango and pure filtered coconut milk

## SUNSET | €5.50

refreshing homemade smoothie crafted from raspberry puree, freshly squeezed lime juice, sweet mango, and chia seeds

## DETOX | €5.50

smoothie featuring fresh pineapple, squeezed raspberries with mint, cucumber, and lime juice

## SESAME CARAMEL MOCCA | €5.50

legendary Vietnamese iced coffee with caramilized milk and roasted sesame seeds

# COCKTAILS

## HUGO | €5.50

Prosecco mit gepressten Holunderblüten, Limetten und frischer Minze

## PINEAPPLE COCO | €6.50

frischer Ananassaft, Reiswodka mit gefilterter Kokosmilch & Chiasamen auf Eis

## ESPRESSO MARTINI | €6.50

traditioneller vietnamesischer Kaffee, gebrüht durch einen klassischen Kaffeefilter, gemixt mit Rum, Wodka & einer aromatischen Mandelnote

## HANOI MULE | €6.50

Naturreiswodka mit frisch gepresster Limette, Ginger Beer und Gurke auf Eis mit einer süßen Holundernote

## HUGO | €5.50

Prosecco with freshly extracted elderflower, limes, and fresh mint

## PINEAPPLE COCO | €6.50

fresh pineapple juice, rice vodka with filtered coconut milk, and chia seeds on the rocks

## ESPRESSO MARTINI | €6.50

traditional Vietnamese coffee brewed through a classic coffee filter, blended with rum, vodka and an aromatic subtle almond flavor

## HANOI MULE | €6.50

rice vodka with freshly squeezed lime, ginger beer, and cucumber on the rocks with a sweet hint of elderflower

# APÉRITIFS

## NEP MOI | €2.90

Shot vietnamesischer Naturreiswodka - shot of vietnamese rice vodka

## SAKE | €3.90

Shot japanischer Naturreiswodka - shot of japanese rice vodka

# WEIN - WINE

## WEISSWEIN - WHITE WINE

Sauvignon Blanc

0.2l | €6.50

0.75l | €22.50

Riesling

0.2l | €6.50

0.75l | €22.50

Weissburgunder

0.2l | €6.50

0.75l | €22.50

Chardonnay

0.2l | €6.50

0.75l | €22.50

- auch als Weinschorle erhältlich - €6.50

- also available as spritzer - €6.50

## ROTWEIN - RED WINE

Merlot Veneto

0.2l | €6.50

0.75l | €22.50

Spätburgunder

0.2l | €6.50

0.75l | €22.50

## ROSÉ

Rosé

0.2l | €6.50

0.75l | €22.50





**RYU118**  
**SUSHI**  
**ASIAN FUSION**

PONTSTRASSE 118-120 | 52062 AACHEN