

SEASONAL DISHES

Tuna & Mango Salad

12.90

Thunfisch- und Mangowürfel mit Wakame-Algen, Avocado, knackigem Blattsalat, geröstetem Sesam und Sojadressing

Leaf lettuce with hummus, bell pepper, quinoa, chickpeas, avocado, cucumber, and onions, olive oil and balsamic dressing

Asiatische Sommerbowl

28.90

Jasminreis mit Pak Choi, Shiitake-Pilzen, Babymais, Sojabohnen und einem Pouletspiess, serviert mit würziger Erdnusssauce und Chili

Jasmine rice with pak choi, shiitake mushrooms, baby corn, soybeans, and a chicken skewer, served with spicy peanut sauce and chili

Yam Talay Meeresfrüchtesalat

25.90

mit Crevetten, Calamari, Tintenfisch, Mangowürfel, Chili, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Jasminreis und Bao Bun

Spicy seafood salad with prawns, calamari, squid, mango cubes, chili, ginger, spring onions, jasmine rice and bao bun

Gebackene Banane

7.90

serviert mit Vanilleeis

Baked banana served with vanilla ice cream

SEASONAL WINE

Pinot Grigio Collio DOC

10 cl

7.50

Italien – Friuli | Italy – Friuli

Aromen von Salbei, Honig und Hefe

Notes of sage, honey and yeast