

Herzlich Willkommen im Lu Bu soul food
Christophstr. 7A | 80538 München
Website: lubusoulfood.de | Tel.: 089 2004 2507

unsere Öffnungszeiten:

Montag – Freitag | 11.30 Uhr – 15.00 Uhr | 17.30 Uhr – 22.00 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertage | 17.30 Uhr – 22.00 Uhr

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen in unserem Restaurant, wo die Vielfalt Asiens auf Ihren Teller kommt!

Unser Angebot reicht von warmen, aromatischen Gerichten bis hin zu frischen, leichten Speisen. Mutter Lan zaubert mit viel Liebe traditionelle Rezepte aus ganz Asien, während Sohn Nam an der Sushi-Theke kunstvolle Kreationen für Sie vorbereitet. Tochter Katie sorgt mit ihrem herzlichen Lächeln dafür, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.

Wir legen großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit: Unsere Zutaten werden sorgfältig ausgewählt, und die schonenden asiatischen Kochmethoden bewahren Frische und Geschmack. Aromatische Gewürze, frische Kräuter und knackiges Gemüse machen jedes Gericht zu einem gesunden Genuss.

Tauchen Sie ein in die Welt der pan-asiatischen Küche – wir freuen uns auf Sie!

``Chuc an ngon!``

Eine angenehme Zeit und guten Appetit wünscht Ihnen das Team von Lu Bu.

Täglich warme und kalte Küche bis 14:45 / 21:45 Uhr (Küchenschluss).

Alle Gerichte können Sie auch gerne mitnehmen!

Für Vegetarier und Veganer bereiten wir ausgewählte Gerichte gerne entsprechend zu.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich einfach an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Empfehlung des Hauses I Chef's Choices:

VORSPEISE | STARTERS:

S1 Pho Nho ^{D,F} Kleine Pho-24 Std. Nudelsuppe mit Rindl Kräuternl Sojasprossen **9.5**
Small vietnamese ,Pho ‘ – beef noodle soup with herbs

V3 Hoanh Thanh Chien ^{A1,B} Gebackene Wan Tan mit Garnelen+Hühnerfleisch 5 Stk. **8.5**
Baked wontons with prawns and chicken 5 pcs.

G2 Goi Du Du ^{D,F,B,E} Papayasalat mit Garnelen | Gurken | Zwiebeln | Kräutern | Erdnüsse **14.5**
Limetten-Fischsauce-Vinaigrette
Papaya salad, prawns, salad, cucumber, onions herbs & peanuts

HAUPTSPEISE | MAIN COURSES:

E1 Vit Ca Ri ^{A1} Ente knusprig Thai-Curry | Gemüse scharf **21.5**
Crispy duck meat curry, vegetables, oyster mushrooms - spicy

F1 Ca Hoi Nuong ^{D, A1, F, R} Lachsfilet gegrillt | Gemüse gebraten mit Austernsoße **23.5**
Grilled salmon fillet, vegetables, mushrooms, oyster sauce

C3 Dau Xao Sa Ot ^I Gebratenes Tofu Zitronengras | Gemüse Sojasprossen | leicht scharf **16.5**
Fried tofu lemongrass, vegetables, celery – mildly spicy

SUSHI SPECIALS:

Tiger Roll ^{A1,B,D,G,K} Tempura Garnelen | Avocado | Frischkäse flambierter Lachs | **16.5**
Avo-Trüffelcreme
Tempura prawns, avocado, cream cheese, flambeed salmon, truffle avocado cream

Big Fried Salmon ^{A1,G,D,K} Lachs | Avocado | Frischkäse | spicy Lachs Tartar on Top **17.5**
Salmon, avocado, cream cheese, spicy salmon tartar

VORSPEISEN | STARTERS:

♥ V1 Cha Gio Chay ^{A1} vegetarische Frühlingsrollen 8 Stk. <i>Vegetarian spring rolls 8 pcs.</i>	6.5
V2 Cha Gio Ga ^{A1} Vietnamesische Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch 3 Stk. <i>Vietnamese crispy spring rolls with chicken 3 pcs.</i>	7.5
♥ V3 Hoanh Thanh Chien ^{A1,B} Gebackene Wan Tan mit Garnelen+Hühnerfleisch 5 Stk. <i>Baked wontons with prawns and chicken 5 pcs.</i>	8.5
V4 Dim Sum ^B Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen & Krabbenfleisch 4 Stk. <i>Steamed dumplings with prawns and crab meat 5 pcs.</i>	8.5
V5 Ga Lui Nuong ^E Hühner-Satee-Spieße mit Erdnuss-Soße 2 Stk. <i>Chicken satay skewers with peanut sauce 2 pcs.</i>	8.5
V6 Bo La Lot Gegrillter Rinderhack in Betellblättern <i>Grilled ground beef wrapped in piper betle leaves</i>	8.5
V7 Goi Cuon Dau ^F Sommerrollen mit Tofu Salat Gurken Kräuter 2 Stk. <i>Summer rolls with tofu, salad, cucumber & herbs 2 pcs.</i>	8.5
V8 Goi Cuon Bo ^F Sommerrollen mit Rindfleisch Salat Gurken Kräutern 2 Stk. <i>Summer rolls with beef, salad, cucumber & herbs 2 pcs.</i>	9.0
♥ V9 Goi Cuon Tom ^{E,B} Sommerrollen mit Garnelen Salat Gurken Kräutern 2 Stk. <i>Summer rolls with prawns, salad, cucumber & herbs 2 pcs.</i>	9.5
♥ V10 Tom Chien Com ^B Garnelen mit knusprigen Jung-Reismantel 2 Stk. <i>Prawns with crisped rice cereal 2 pcs.</i>	12.5
V11 Tempura ^{A1,B} Tempura Garnelen 4 Stk. <i>Tempura Prawns 4 pcs.</i>	10.5
V12 Gyoza Chay Vegetarische Teigtaschen gebacken 3 Stk. <i>Baked vegetarian dumplings 3 pcs.</i>	7.5
V13 Gyoza Ga Teigtaschen mit Hähnchenfleisch u. Gemüse gebacken 3 Stk. <i>Baked Chicken dumplings 3 pcs.</i>	8.5
V14 Yakitori ^K Chicken Teriyaki Spieße gebacken 3 Stk. <i>Grilled teriyaki chicken skewers 3 pcs.</i>	8.5
V15 Edamame ^F grüne Sojabohnen, Salz <i>Green beans with salt</i>	7.5

SALATE | SALADS

- ♥ **G2 Goi Du Du** ^{D,F,B,E} Papayasalat mit Garnelen| Gurken| Zwiebeln| Kräutern| Erdnüsse **14.5**
Limetten-Fischsauce-Vinaigrette |
Papaya salad, prawns, salad, cucumber, onions, herbs & peanuts
- G3 Goi Vit** ^{D,F,E} Mangosalat mit Entel Gurkel Zwiebeln| Kräutern| **13.5**
Erdnüsse Sojasprossen | Limetten-Fischsauce-Vinaigrette |
Mango salad, duck meat, cucumber, salad, soybeans sprouts, onions, herbs & peanuts
- G4 Goi Bo** ^{D,F,E} Rindfleisch| Gurkel Zwiebeln| Kräutern| Erdnüssen| **13.5**
Sojasprossen | Limetten-Fischsauce-Vinaigrette
Beef, salad, cucumber, soybeans sprouts, onions, herbs & peanuts & lime-fish sauce-vinaigrette
- G5 Goma Wakame** ^K Algen Salat| Sesam **9.5**
Seaweed salad, sesame

SUPPE | SOUPS

- S1 Pho Nho** ^{D,F} Kleine Pho-24 Std. Nudelsuppe mit Rind| Kräutern| Sojasprossen **9.5**
Small vietnamese ,Pho ‘ – beef noodle soup with herbs
- S2 Mien Ga** Glasnudelsuppe mit Hähnchenbrust| Gemüse| Kräutern **8.5**
Glass noodle soup with chicken strips & herbs
- ♥ **S3 Canh Chua Tom** ^{B,D,I,F} Sauer-Scharf Suppel Garnelen|Tomaten| Sellerie| Kräutern **10.5**
Vietnamese sour spicy soup with prawn, tomato, celery & herbs
- S4 Sup Nuoc Dua Tom** ^B Kokossuppe mit Garnelen| Austernpilzen| Kräutern **10.5**
Coconut soup with prawns, oyster mushrooms & vegetables
- S5 Sup Wantan** ^{A1} Garnelen + Hühnerfleisch Wantan Suppel Gemüse **9.5**
Wontons with prawns and chicken soup, vegetables
- S6 Sup Miso** ^{D,F} Miso Suppel Algen| Tofu| Lauchzwiebel **8.5**
Miso soup, algae, tofu, spring onion
- ♥ **S7 Pho Bo** ^{E,F} große 24 Std. Reisnudelsuppe mit Rindfleisch| Kräutern **16.5**
large 24 hours Vietnamese beef noodle soup, herbs
- S8 Udon Tempura** ^{A1, B} große Udonsuppe mit Tempura Garnelen, Pakchoi, Karotten, Ei, Algen **17.5**
large udon soup with tempura shrimps, pak choi, carrots, egg, seaweed
- S9 Udon Tofu** große Udonsuppe mit Tofu, Pakchoi, Karotten, Ei, Algen **15.5**
large udon soup with tofu, pak choi, carrots, egg, seaweed

FISCH & MEERESFRÜCHTE | FISH & SEAFOOD

♥ **F1 Ca Hoi Nuong** ^{D, A1, F, R} Lachsfilet gegrillt | Gemüse gebraten mit Austernsoße **23.5**

Grilled salmon fillet, vegetables, oyster, mushrooms sauce

F2 Ca Hoi Ca Ri ^D Lachsfilet gegrillt | Thai-Curry | Gemüse scharf **23.5**

Grilled salmon fillet, vegetables, red curry - spicy

F3 Tom Ca Ri ^{B, D} Riesengarnelen Thai-Curry | Gemüse scharf **23.5**

King prawns, vegetables, oyster mushrooms, red curry - spicy

F4 Tom Sa Ot ^{B, D, 1} Riesengarnelen gebraten | Gemüse Zitronengras | Sellerie | Sojasprossen **23.5**

King prawns, vegetables, Lemongrass, oyster mushrooms sauce - spicy

VEGETARISCH | VEGETARIAN

♥ **C1 Dau Ca Ri** Tofu | Gemüse rotes Thai-Curry | scharf **vegan** **16.5**

Tofu, vegetables, oyster mushrooms, red curry- spicy

♥ **C2 Dau Thai-Basil** Tofu gebraten mit Gemüse und Thai Basilikum in | Sojasosse **vegan** **16.5**

Fried tofu, vegetables, thai basil, soy sauce

C3 Dau Xao Sa Ot ^I Gebratenes Tofu Zitronengras | Gemüse | Sellerie | Sojasprossen | leicht scharf **16.5**

Fried tofu with lemongrass, vegetables, celery – mildly spicy

C4 Bun Cha Gio Chay ^{A1, E, F} Reisnudeln | veget. Frühlingsrollen | Salat | Gurken | Sojasprossen **16.5**

Kräutern | Erdnüsse | **vegan Dressing**

Rice noodles with vegetarian spring rolls, salad, Cucumber, herbs & peanuts, vegan sauce

C5 Dau Xao Pak Choi Gebratenes Tofu Pakchoi | Gemüse mit Austernsoße **16.5**

Fried tofu with pak choi, vegetables, oyster mushrooms, oyster sauce

RIND | BEEF

♥ **R1 Bo Sa Ot** ^{I, F} Rindfleisch gebraten Zitronengras | Gemüse | Sellerie | leicht scharf **20.5**

Fried beef lemongrass, vegetables – mildly spicy

R2 Bo Ca Ri Rindfleisch Thai-Curry | Gemüse scharf **20.5**

Beef curry, vegetables – spicy

♥ **R4 Bo Xao Pakchoi** Rindfleisch gebratenem Pak Choi | Austern Pilze | Gemüse | Austern Soße **20.5**

Fried beef pak choi, vegetables, oyster mushrooms, oyster sauce

HUHN | CHICKEN

♥ H1 Ga Ca Ri Hähnchenbrust Thai-Curryl Gemüse scharf	18.5
<i>Chicken breast fillet red curry, vegetables, oyster mushrooms spicy</i>	
H2 Ga Gion Sot Xoai ^{A1} Hähnchenbrust knusprigl Gemüse Mango Soße	19.0
<i>Crispy chicken breast fillet, vegetables & mango sauce</i>	
♥ H3 Ga Gion Sa Te ^{A1, E} Hähnchenbrust knusprigl Gemüse Erdnuss Soße	19.0
<i>Crispy chicken breast fillet, vegetables, peanut sauce Soße</i>	
H4 Ga Xao Hat Dieu ^{E, I, H4} Zartem Hähnchenbrustl Gemüse Hoisin Soßel Cashew	18.5
<i>Chicken breast, cashew nuts, vegetables, oyster mushrooms, Hoisin sauce</i>	
♥ H5 Ga Sa Ot ^{1F} Hähnchenbrust gebraten Zitronengrasl Gemüse Selleriel Sojasprossen	18.5
<i>Chicken breast, lemon grass, vegetables– mildly spicy</i>	
H6 Ga Gion Chua Ngot ^{1F} Knuspriges Hähnchenbrust in Süß-Sauer-Sauce & Gemüse	18.5
<i>Crispy chicken breast with sweet sour sauce, vegetables</i>	

ENTE | DUCK

♥ E1 Vit Ca Ri ^{A1} Ente knusprig Thai-Curryl Gemüse scharf	21.5
<i>Crispy duck, curry, vegetables, oyster mushrooms - spicy</i>	
E2 Vit Sot Xoai ^{A1} Ente knusprigl Gemüse Mango-Soße	21.5
<i>Crispy duck, vegetables & mango sauce</i>	
E3 Vit Sa Te ^{A1, E} Ente knusprigl Gemüse Erdnuss-Soße	21.5
<i>Crispy duck, vegetables, peanut sauce</i>	
♥ E4 Vit Pak Choi ^{A1} Ente knusprig Pak Choi gebratenl Gemüse Austern Soße	21.5
<i>Crispy duck pak choi, vegetables, oyster mushrooms, oyster sauce</i>	
E5 Vit Chua Ngot ^{A1} Ente knusprigl Gemüse Süß-Sauer-Soße	21.5
<i>Crispy duck, vegetables & sweet and sour sauce</i>	
E6 Vit Sot Me ^{A1} Ente knusprigl Gemüse Tamarind-Soße	21,5
<i>Crispy duck, vegetables with tamarinde sauce</i>	

NUDELN & BOWLS | NOODLE & BOWLS

B1 Bun La Lot ^{D,FE} Reismudeln mit Rinderhack in Betellblättern | Salat | Sojasprossen | Kräutern **19.5**

Erdnüsse, Limetten-Fischsauce-Vinaigrette |

Rice noodles with ground beef wrapped in piper betle, salad, cucumber & peanuts

♥ **B2 Bun Bo Nuong** ^{D,FE} Reismudeln mit gebratenem Rindfleisch | Salat | Sojasprossen | **19.5**

Kräutern | Erdnüsse Limetten-Fischsauce-Vinaigrette

Rice noodles with grilled beef tenderloin, salad, cucumber & peanuts

B3 Bun Cha Gio Vietnam ^{A1,D,FE} Reismudeln | vietnamesische Frühlingsrollen | Salat **19.5**

Kräutern Sojasprossen | Erdnüsse Limetten-Fischsoße-Vinaigrette

Rice noodles with vietnamese spring rolls, salad, cucumber & peanuts

♥ **B4 Bun Dau xao** ^{A1, E, F} Reismudeln | Tofu Wok-Gemüse Salat | Gurken | Sojasprossen | **16.5**

Kräutern | Erdnüsse

Rice noodles with fried tofu, wok vegetables, salad, Cucumber, herbs & peanuts, vegan sauce

♥ **U1 Udon Ga** Udon Nudeln gebraten mit Austernsauce | Gemüsepfanne | knuspriges Huhn **19.5**

Fried Udon noodles with oyster sauce, wok vegetables, crispy chicken

U2 Udon Tofu Udon Nudeln gebraten mit Austernsauce | Gemüsepfanne | Tofu **17.5**

Fried Udon noodles with oyster sauce, wok vegetables, tofu

SUSHI BOWLS

♥ **O1 Flame Sake Bowl** Flambierter Lachs | Gurke | Salat | Mangol | Algen | Avocado | **20.5**

Chili Mayo | Teriyaki Soße & Sushi Reis

Flamed Salmon, cucumber, mixed salad, mango, algen, avocado, chili mayo, teriyaki sauce & sushi rice

O2 Chicken Bowl Knuspriges Huhn | Gurke | Salat | Mangol | Algen | Avocado | **19.5**

Chili Mayo | Teriyaki Soße & Sushi Reis

Crispy chicken, cucumber, mixed salad, mango, algen, avocado, chili mayo, teriyaki sauce

LU-BU'S SPECIAL ROLLS 8 Stück

♥ **Tiger Roll** ^{A1,B,D,G,K} Tempura Garnelenl Avocadol Frischkäseflambierter Lachs! Avo-Trüffelcreme **16.5**

Tempura prawns, avocado, cream cheese, flambeed salmon, truffle avocado cream

Double Shrimps ^{A1,B,G,K} Tempura Garnelenl Avocadol Garnelen on Topl Avo Trüffelcreme **17**

Tempura prawns, avocado, prawns on Top, truffle avocado cream

Tempura Exotic Roll ^{A1,B,G,D} Tempura Garnelenl Frischkäse! Mangol Salat! Kaviar **16.5**

Tempura prawns, mango, cream cheese, salad and caviar on Top

Juicy Lucy ^{D,G,K} Lachs! Mangol Frischkäse! Erdbeeren on Top **16**

Salmon, mango, cream cheese, strawberry on Top

Rainbow Roll ^{D,B,G,K} Garnelenl Lachs! Thunfisch! Avocado & Kaviar on Top **16.5**

Prawn, salmon, tuna, avocado & caviar on Top

♥ **Creamy Flame Salmon** ^{D,G,K} Lachs! Avocadol Frischkäse! flambierter Lachs on Topl Rucola **16**

Salmon, avocado, cream cheese, flamed salmon on Top, arugula

Lu-Bu Summerroll ^{C,D,G} Lachs! Gurkel Mayol Salat in Reispapier! Avo Trüffelcreme | Kaviar **16.5**

Salmon, cucumber, mayonnaise, rice paper, avocado truffle cream caviar on Top

Spicy Tuna ^{D,K} Thunfischtatar! Gurkel Frühlingszwiebeln! Thunfisch on Top **18.5**

Yellowfin Tuna tartar, cucumber, onion, tuna on Top

Spicy Salmon ^{D,K} Lachstatar! Gurkel Frühlingszwiebeln! Lachs on Top **16.5**

Salmon tartar, cucumber, onion, salmon on Top

♥ **Dragon Roll** ^{A1,B,G,D,K} Tempura Garnelenl Avocadol Frischkäse! Unagi, Kaviar Frühlingszwiebeln **18.5**

Tempura prawns, avocado, cream cheese, flambeed unagi on Top, onion, caviar

Veggie Roll ^{G,K} Avocadol Gurkel Mangol Frischkäse! Tofutasche on Top **14.5**

Avocado, cucumber, mango, cream cheese tofu on Top

Juicy Veggie ^{G,K} Avocadol Gurkel Mangol Frischkäse! Erdbeeren on Top **14.5**

Avocado, cucumber, mango, cream cheese, strawberry on Top

Tuna Tatar ^{D,B,K} serviert auf hausgemachte puce de crabe, Lauchzwiebeln **3 Stk.** **16.5**

served on homemade puce de crabe, spring onions, 3pcs.

Salmon Tatar ^{D,B,K} serviert auf hausgemachte puce de crabe, Lauchzwiebeln **3 Stk** **15.5**

served on homemade puce de crabe, spring onions, 3pcs.

♥ **Flame Sake Nigiri** ^{D,G,K} flambierter Lachs Nigiril Lauchzwiebell Teriyaki Soße Kaviar **2 Stk.** **14.5**

Flambeed salmon Nigiri, onions, Teriyaki sauce, caviar 2pcs.

Salmon Tataki ^{D,G,K} Flambierter Lachs eingelegt in hausgemachter Soja-Yuzu-Sosse **18**

mit fein gehackter Lauchzwiebel

Flamed Salmon Tataki marinated in homemade soy-yuzu sauce with finely chopped Spring onion

INSIDE OUT ^K8 Stück mit Sesam | *with sesame*

Crunchy Chicken ^{A1,G,K} Hühnerfleischl Gurkel Frischkäse <i>crispy chicken , cucumber, cream cheese</i>	10
Crunchy Shrimps ^{A1,B,G,K} Temp. Garnelenl Avocadol Frischkäse <i>crispy prawns, avocado, cream cheese</i>	11.5
California ^{D,B,K} Surimil Avocado l <i>crabsticks, avocado</i>	9
Alaska ^{D,K} Lachsl Avocado <i>salmon, avocado</i>	10
Tuna ^{D,K} Thunfischl avocado <i>Tuna, Avocado</i>	12
Creamy Avo ^{G,K} Avocadol Frischkäse <i>avocado, cream cheese</i>	8.5
Creamy Dallas ^{G,K} Avocadol Gurkel Frischkäse <i>avocado, cucumber, cream cheese</i>	9
Creamy Cucumber ^{G,K} Gurkel Frischkäse <i>cucumber, cream cheese</i>	8.5
Creamy Mango ^{G,K} Mangol Frischkäse <i>mango, cream cheese</i>	8.5

CRUNCHY ROLLS gebacken in Panko Mehl 6 Stück | *baked in panko flour*

♥ Big Fried Salmon ^{A1,G,D,K} Lachsl Avocadol Frischkäse spicy Lachs Tartar on Top <i>Salmon, avocado, cream cheese, spicy salmon tartar</i>	17.5
Big Fried Shrimps ^{A1,B,G,K} Garnelenl Avocadol Frischkäse Rucola <i>Tempura prawn, avocado, cream cheese, arugula</i>	16.5
Big Fried Chicken ^{A1,B,G,K} Hühnerfleischl Avocadol Frischkäse Rucola <i>Crispy chicken, avocado, cream cheese, arugula</i>	15.5
Big Fried Veggie ^{A1,G,K} Mangol Avocadol Gurkel Frischkäse Rucola <i>Mango, avocado, cucumber, cream cheese, arugula</i>	14.5

Maki 6 Stück

Sake Maki ^D Lachs <i>salmon</i>	7.5
Kappa Maki Gurke <i>cucumber</i>	6
Avocado Maki <i>avocado</i>	6.5
Tuna Maki ^D Thunfisch <i>Tuna</i>	8
Mango Maki <i>mango</i>	6.5
Ebi Maki ^B Garnele <i>cooked prawns</i>	8.5
Tempura Maki Tempura Garnelen ^{A1} <i>fried prawns</i>	9.5
Tamago Maki gesüßtes Omelett <i>sweetened omelette</i>	6
Spicy Tuna Maki Tuna Tartar scharf, Lauchzwiebeln <i>spicy tuna tartar, onions</i>	10,5
Sake Avo Maki Lachs, Avocado <i>salmon, avocado</i>	8,5

NIGIRI (1 Stk. - 1 piece)

Sake Lachs <i>salmon</i>	4.5
Tuna Thunfisch <i>tuna</i>	6
Ebi Garnele <i>prawns</i>	5
Unagi Aal <i>eel</i>	6
Inari Tofutasche <i>sweetened tofu</i>	4
Avocado <i>avocado</i>	4
Tamago gesüsster Omelett <i>sweetened omelette</i>	4

SASHIMI

SALMON SASHIMI ^D 6 Stk.	21
TUNA SASHIMI ^D 6 Stk.	25
EASY SASHIMI ^D Lachs 4Stk Thunfisch 4Stk. <i>Yellowfin Tuna 4pcs. Salmon 4pcs</i>	29

SUSHI MENÜ

Menü 1 ^{K,G} Maki Gurke 6 Stk. | Maki Avocado 6 Stk. | Creamy Dallas. **17.5**

Cucumber maki 6pcs. | avocado maki 6pcs. | creamy avo & cucumber 8pcs.

♥ **Menü 2** ^{D,K} Maki Gurke 6Stk. | Maki Lachs 6Stk. | Maki Avocado 6Stk., Inside out Alaska **21.5**

Cucumber maki 6pcs. | salmon maki 6pcs. | avocado maki 6pcs. | Inside out Alaska

Menü 3 ^{D,K} Maki Lachs 6Stk. | Maki Thunfisch 6Stk. | Sake Nigiri 1Stk. | Tuna Nigiri 1Stk. **18.5**

Salmon maki 6pcs. | tuna maki 6pcs. | Inside Out California

Menü 4 ^{A1,B,D,K} California 8Stk. | Big Fried Veggie 6Stk **18**

inside out crabsticks & avocado roll 8pcs. | Big Fried veggie roll 6pcs.

♥ **Menü 5** ^{A1,B,D,K} Maki Lachs 6Stk. | I-out Crunchy Chicken 8Stk. | I-out Crunchy Shrimps 8Stk. **22.5**

Salmon maki 6pcs. | Inside-out Crunchy Chicken 8pcs. | Inside-out crunchy shrimps 8pcs.

♥ **Menü 6** ^{A1,D,K} Maki Lachs 6Stk. | Maki Gurke 6Stk. | Crunchy Chicken | Big Fried Salmon **28.5**

Cucumber maki 6pcs. | salmon maki 6pcs. | Inside out crunchy chicken | Big fried salmon 6pcs.

Menü 7 ^{D,K} Creamy Flame Salmon 8 Stk | Sake Nigiri 2 Stk | Maki Lachs 6 Stk **24.5**

Creamy Flame Salmon 8pcs. | salmon nigiri 2pcs. | salmon maki 6pcs.

Hausgemachte Limonade | Homemade lemonades

♥ **Lu Bu** Ingwer | Limetten | Minze 7.5

Lemonade with ginger | Limes | Mint

♥ **Lychee Love** Litschi-Rhabarber-Limo mit Minze 7.5

Lychee rhubarb lemonade with mint and lychee syrup

O-Peach Limo mit Orangen, Pfirsich Sirup und Minze 7.5

Lemonade with oranges, peach syrup and mint

Sa Zitronengras | Limetten | Minze 7.5

Lemonade Lemongrass | Limes | Mint

Dau Tay Erdbeeren | Minze 7.5

Strawberries Lemonade | Mint

Softdrinks

Aqua Panna still 0.2 l. 3.5 0.75 l. 6.5

San Pellegrino sprudel 0.2 l. 3.5 0.75 l. 6.5

Cola^{4,7} | Cola light^{4,7,10} | Fanta^{3,4} | Mezzo Mix^{6,7} 0.2 l. 3.5 0.4 l. 4.5

Saft | Nektar^{4,6} | Schorlen

Apfel | Mango | Litschi Maracuja | Rhabarber | Johannisbeere 0.2 l. 3.5 0.4 l. 4.5

Bia | Bier

Tegernseer Helles^{A3} 0.5 l. 4.5

Löwenbräu alkoholfrei^{A3} 0.5 l. 4.5

Radler^{A3} 0.5 l. 4.5

Paulaner Weißbier^{A1,A3} 0.5 l. 4.5

Paulaner Weißbier alkoholfrei^{A1,A3} 0.5 l. 4.5

Becks Pils Classic^{A3} 0.3 l. 4.5

Saigon Bier^{A3} 0.3 l. 4.5

Singha Bier^{A3} 0.3 l. 4.5

Tra | Tee

♥ Haustee Ingwer Minze Honig <i>Tea with ginger</i> <i>Mint</i> <i>Honey</i>	4.5
Tra Sa frischen Zitronengras Tee Limette Honig <i>fresh Lemongras teal Honey</i>	4.5
Orangen Tee frischen Orangenscheiben Minze Honig <i>Orange slices</i> <i>Honey</i>	4.8
Tra Lai Jasmin Tee <i>Jasmine Tea</i>	3.5
Tra Xanh Grüner Tee green Tea	3.5

Ca Phe | Kaffee

Espresso ⁷	2.5
Espresso Macchiato ^{7,G}	3
Kaffee ⁷	3.5
Doppelter Espresso ⁷	3.5
Cappuccino ^{7,G}	3.5

Apertifs & Digestifs

Lillet Wild Berry	0,2 l.	8.5
Hugo ^L	0,2 l.	8.5
Aperol Sprizz ^{4,8,L}	0,2 l.	8.5
Martini Bianco ^L	5 cl.	7.5
Grappa ^L	4 cl.	4.5
Frangelico ^L	4 cl.	4.5
Johnnie Walker black ^{L,L}	5 cl.	6.5
Ramazotti ^L	4 cl.	4.5
Nep Moi ^L Klebreis Schnaps	4 cl.	4
Mekong Whiskey ^{4,L}	5 cl.	6.5

Longdrinks

Gin Tonic ^{4,8,L} Bombay Gin-Tonic Water **9.5**

Horse's Neck ^{4,8} Bourbon-Ginger Ale **9.5**

Dark´n´Stormy ^{4,8} Gosling Rum-Limette-Ginger Beer **9.5**

Cuba Libre ^{4,7,8} Rum-Limette-Cola **9.5**

Mules

London Mule ^L Gin-Angostura-Limette-Ginger Beer **9.5**

Moscow Mule ^L Vodka-Angostura-Limette-Ginger Beer **9.5**

Paris Mule ^L Gosling Rum-Peach-Zitrone-Ginger Beer **9.5**

Hongkong Mule ^L Vodka-Zitrone-Cranberry-Ginger Beer **9.5**

Shanghai Mule ^L Sake-Limette-Angostura-Ginger Beer **9.5**

DEUTSCHLAND Weinhof Mayer

WEISSWEIN ^{L,M}

Weißburgunder ^{L,M} 0.2 l. **7.5** Fl. **32**

Filigraner Duft, weiche Säure und vollmundig, ein Allroundtalent für viele Gelegenheiten

Chardonnay ^{L,M} 0.2 l. **7.5** Fl. **32**

Trocken, komplexe Nase von Blumen Aromen, weißen Früchten, Pfirsich
Aprikose und Noten von gerösteten Nüssen & Vanille.

Sauvignon ^{L,M} 0.2 l. **8.5** Fl. **34**

Trockene, knisternde Frische, lebhafte Aromen und energischer Charakter.

ROTWEIN

Merlot ^{L,M} 0.2 l. **7.5** Fl. **32**

Fruchtiger, kräftiger Rotwein mit samtweichen Tanninen

.

ROSE

Rose Merlot ^{L,M} 0.2 l. **7.5** Fl. **30**

Der perfekte Sommerwein, filigraner und leichter Rose

PROSECCO ^L

ITALIEN – VALDOBBIADENE PROSECCO

Valdo ^{L,M} Fl. **35**

Helle Strohgelb mit goldenen Reflexen, sehr feine, anhaltende Perlage, ein unverwechselbares fruchtiges Aroma mit Noten von Wildapfel, Akazienblüten und Honig.

Dessert

Mochi Eis

8.50

3 verschiedene Eissorten, im Reismehl ummantelt

3 different pieces of ice cream, coated in rice flour

Banh Chuoi ^E

6.50

Gedämpfter Klebreis mit Bananel rote Bohnenl Kokosmilchl Erdnüsse

Steamed sticky rice with banana| red beans| Coconut milk| peanuts

♥ Banh Bo ^K

6.50

Vietnamesische Pandan Kuchen mit Kokosmilch

Vietnamese pandan cake with coconut milk

*aus Schulter Teilen zusammengefügt

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1 , Roggen2 , Gerste3 , Hafer4 , Dinkel5 , Kamut 6 , Hybridstämme 7) B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H= Schalenfrüchte (Mandel1 , Haselnuss2 , Walnuss3 , Cashew4 , Pecannuss5 , Paranuss6 , Pistazie7 , Macadamianuss8 und Queenslandnuss9) I= Sellerie J= Senf K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen N= Weichtiere

LU BU SOUL FOOD MITTAGSKARTE

Zu jedem Mittagsmenü erhalten Sie 4 Stück vegetarischen Frühlingsrollen oder eine Tagessuppe

Apfel-, Mango-, Maracuja-, Litschi-, Johannisbeer-, Rhabarber Schorle 0,4l

3

SUSHI:

A1 Maki Lachs 6 Stk. Gurke 6 Stk. I-out California 4 Stk. Alaska 4 Stk.	13
A2 Maki Lachs 6 Stk. Gurke 6 Stk. Avocado 6Stk.	12
A3 I-out California 8 Stk. I-out Alaska 8 Stk.	13
A4 I-out Creamy Avo 8Stk. I-out Gurke Philadelphia 8 Stk.	12
A5 I-out Alaska 8 Stk. Nigiri Lachs 3 Stk.	13
A6 Crunchy Chicken I-out 8 Stk. Lachs Maki 6Stk. Avocado Maki 6 Stk.	14
A7 Bowl Lachs Gurkel Salat Mangol Algen Avocadol Chili Mayol Teriyaki Soße	14
A8 Bowl Philal viel Avocadol Gurkel Salat Mangol Algen Chili Mayol Teriyaki Soße	13
A9 Big Fried Veggie 8 Stk. frittierter Sushi Rolle mit Mango, Avocado, Gurke, Chili-Mayo Maki Avocado 6 Stk.	15

UDON: Udon Nudeln gebraten mit Wok Gemüse und Austernsauce, wahlweise mit:

U1 knuspriges Hühnchen U2 Rindfleisch U3 Tofu	14.5 15 13.5
--	-------------------------

BUN BOWLS: lauwarme Reismudel Schale mit Salat, Gurken, Kräuter, Zwiebeln, Erdnüsse, Röstzwiebeln mit hausgemachten Dressing , wahlweise mit:

W1 gebratenem Hühnerfleisch W2 Tofu und Gemüse W3 vegetarische Frühlingsrollen	13 12 11.5
W4 Knusprige Ente W5 gebratenem Rindfleisch W6 Rindfleisch in Betelblättern	14 13 13

VEGETARISCH:

M1 Rau Ca Ri Gemüse rotes Thai-Curry scharf vegan	11.5
M2 Dau Ca Ri Tofu Gemüse rotes Thai-Curry scharf vegan	11.5
M3 Dau Sa Te Tofu Gemüse Erdnuss Soße vegan	11.5
M4 Dau Sa Ot Tofu gebraten Zitronengras Sellerie Gemüse leicht scharf	12
M5 Dau La Que Tofu gebraten Thai Basilikum Gemüse	12

HUHN:

M6 Ga Ca Ri Hähnchenbrust Gemüse rotes Thai-Curry scharf	12
M7 Ga La Que Hähnchenbrust gebraten Thai-Basilikum Gemüse	12
M8 Ga Sa Ot Hähnchenbrust gebraten Sellerie Zitronengras Gemüse scharf	12
M9 Ga Gion Ca Ri knuspriges Hähnchenbrust Gemüse rotes Thai-Curry scharf	12.5
M10 Ga Gion Sot Me knuspriges Hähnchenbrust Gemüse Tamarind-Soße	12.5
M11 Ga Gion Sot Xoai knuspriges Hähnchenbrust Gemüse Mango-Soße	12.5
M12 Ga Gion Chua Ngot knuspriges Hähnchenbrust Gemüse Süß-Sauer-Soße	12.5
M13 Ga Gion Sa Te knuspriges Hähnchenbrust Gemüse Erdnuss-Soße	12.5

RIND:

M14 Bo Ca Ri Rindfleisch Gemüse rotes Thai-Curry scharf	13
M15 Bo Sa Ot Rindfleisch gebraten Zitronengras Sellerie Sojaprossen Gemüse scharf	13
M16 Bo La Que Rindfleisch gebraten Thai-Basilikum Gemüse	13

ENTE:

M19 Vit Rau Xao Ente knusprig Gemüse Austernsauce	13.5
M20 Vit Ca Ri Ente knusprig Gemüse rotes Thai-Curry scharf	13.5
M21 Vit Sot Me Ente knusprig Gemüse Tamarind-Soße	13.5
M22 Vit Sot Xoai Ente knusprig Gemüse Mango-Soße	13.5
M23 Vit Chua Ngot Ente knusprig Gemüse Süß Sauer-Soße	13.5
M24 Vit Sa Te Ente knusprig Gemüse Erdnuss-Soße	13.5

FISCH/ MEERESFRÜCHTE:

M25 Ca Hoi Nuong Ca Ri Lachsfilet gegrillt Gemüse rotes Thai-Curry scharf	14.5
M26 Tom Ca Ri Garnelen Gemüse rotes Thai-Curry scharf	14.5