

RESTAURANT



MorjKawa
in Wiesbaden





MorjKawa 
in Wiesbaden

Über uns

Wenn Sie ein Liebhaber der asiatischen Küche sind, sind Sie hier genau richtig! Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, für jeden Geschmack das Richtige zu finden. Wir servieren asiatische Fusionsküche mit einem interessanten Twist. Im Morijkawa werden Sie sich wie auf einer Reise nach Asien fühlen, mitten in Europa. Unser Qualitätsanspruch beginnt bei der Verwendung frischer Zutaten, die dann von erfahrenen Köchen perfekt zubereitet werden. Wir kochen für unsere Gäste mit der gleichen Liebe und Leidenschaft, mit der wir für unsere Familienmitglieder kochen.

HINWEIS:
Beachten Sie dass wir NUR Barzahlung / Only Cash nehmen



SUPPE



1. Morj Suppe / Morj Soup ^e _____

Cremige Kokosmilch Suppe mit Tomaten, Kräuterseitling und Viet-Kräutern Lauchzwiebeln wahlweise mit

Creamy Coconut Milk Soup with Tomato, King Oyster Mushroom, and Viet-Herbs. Optionally with:

- | | |
|---|-------|
| a. Tofu / Tofu ^g | 5,90€ |
| b. Hühnerbrust / Chicken Breast | 6,50€ |
| c. Garnelen u. Lachs / Shrimp and Salmon ^{f,a} | 6,90€ |

2. Wantan Suppe / Wantan Soup ^{a,b} _____ 6,50€

Wantan - Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, und Gemüse in Hausgemachte Brühe

Wantan dumplings filled with chicken, shrimp, and vegetables in homemade broth

3. Súp Miến Gà _____ 6,50€

Klassische Glasnudeln Suppe mit Hühnerfleisch, Viet-Kräutern, Lauchzwiebeln in Hausgemachte Brühe

Classic glass noodle soup with chicken, Viet-Herbs, and spring onions in homemade broth





VORSPEISEN



4. Nem Cuốn - Sommerrolle / Summer Roll ^c _____

Reispapierrolle gefüllt mit Salat, Reisnudeln, Mangostreifen, Minze, serviert mit Hausgemachte Sauce, Wahlweise mit:

Rice paper roll filled with lettuce, rice noodles, mango strips, mint, served with homemade sauce, optionally with:

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| a. Tofu / Tofu ^a | 5,90€ |
| b. Hühnerfleisch / Chicken | 6,50€ |
| c. Garnelen / Shrimp ^a | 6,90€ |

5. Nem Nướng - Gegrillte Frühlingsrolle / Grilled Spring Roll ^{a,h,b} _____

6,50€

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Pilzen, Glasnudeln, Karotten, Kohlrabi, Ei - serviert mit Salat und Fischsauce

Homemade spring rolls filled with minced pork, shrimp, mushrooms, glass noodles, carrots, cabbage turnip, egg, served with salad and fish sauce

6. Wantan ^{a,b,c} _____

6,50€

Goldene gebratene Wantan- Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Pilzen - serviert mit Salat und Hausgemachter Sauce

Golden fried wantan dumplings filled with chicken, shrimp, mushrooms, served with salad and homemade sauce

7. Hacao ^{a,g,j,b} _____

6,50€

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen - serviert mit Sojasauce

Steamed dumplings filled with shrimp, served with soy sauce



8. A. Tôm Tầm Cốm ^{a,b,c,g,j} _____ **8,90€**

Knusprige frittierte Garnelen mit jungem grünem Reis
Umhüllung, serviert mit Salat und hausgemachter Sauce

Crispy fried shrimp with young green rice coating, served with
salad and homemade sauce

B. Tôm Bọc Hạnh Nhân ^{a,b,c,g,j} _____ **8,90€**

Knusprige frittierte Garnelen mit Mandel Umhüllung,
serviert mit Salat und hausgemachter Sauce

Crispy fried shrimp with almond coating, served with salad
and homemade sauce

9. Gà Xiên ^c _____ **7,50€**

Hühnerbrust am Spieß, serviert mit Salat und Erdnuss Sauce

Grilled skewered chicken breast, served with salad and peanut sauce

10. Crispy Gyoza ^{b,g,j} _____ **7,50€**

Frittierte jap. Dumplings gefüllt mit Gemüse und
Hühnerfleisch - serviert mit Teriyaki Sauce

Fried Japanese dumplings filled with vegetables and chicken,
served with Teriyaki sauce



11. Chicken Yakitori ^{g,i} _____ 7,20€

Jap. Hühnerspieße mit würzige Teriyaki Marinade dazu
frischen Salat und hausgemachter Sauce

Japanese chicken skewers with spicy Teriyaki marinade,
served with fresh salad and homemade sauce

12. Tatar ^{g,i,f} _____

mit Avocado, Seetangsalat

with Avocado, Seaweed Salad

a. Spicy Lachs / Spicy Salmon 10,90€

b. Spicy Tuna / Spicy Tuna 11,90€

13. Lachs Carpaccio / Salmon Carpaccio ^{g,f,i} _____ 12,50€

Hauchdünn Lachs Scheiben in Ponzu soße (leicht
säuerliche Zitronen-Sojasoße) garniert mit frischen
Kresse, Sesam

Thin slices of salmon in Ponzu sauce, garnished with fresh
cress and sesame

14. Avocado Special ^{g,f,i} _____

a. Lachstatar auf Avocado Boat / Salmon tartare on
Avocado Boat 8,90€

b. Tunatatar auf Avocado Boat / Tuna tartare on
Avocado Boat 9,90€

15. Edemame ^g _____ 6,20€

Gedämpfte - Sojabohnen mit Meersalz

Steamed soybeans with sea salt





SALATE



16. Gỏi Đu Đủ - Papaya Salat / Papaya Salad ^c _____

Feine Salat aus gehobelten frischen grüner Papaya und Karotten Streifen gemischt mit hausgemachte Sauce, Erdnüssen, Viet-Kräutern. Dazu zum Auswahl:

Fine salad with shaved green papaya and carrot strips, mixed with homemade sauce, peanuts, Viet-Herbs. Optionally:

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| a. Vegan / Vegan ^g | 7,90€ |
| b. Garnelen / Shrimp ^a | 8,90€ |

17. Gỏi Xoài - Mango Salat / Mango Salad ^c _____

Fruchtiger Mango Streifen gemischt mit Karotten, Viet-Kräutern und Erdnüssen dazu Hausgemachte Dressing. Wahlweise mit:

Fruity mango strips mixed with carrots, Viet-Herbs, and peanuts, served with homemade dressing. Optionally:

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| a. Vegan / Vegan ^g | 7,90€ |
| b. Garnelen / Shrimp ^a | 8,90€ |

18. Wakame Salat / Wakame Salad ^{g,i} _____

Algensalat mit Sesam, zum Auswahl:

Seaweed salad with sesame, optional:

- | | |
|--|--------|
| a. Avocado / Avocado | 8,50€ |
| b. Lachs / Salmon ^f | 9,50€ |
| c. Jacobmuscheln / Scallops ^k | 10,50€ |

19. Gemischte Vorspeisen (ab 2 Personen) / _____ Mixed Appetizers (for 2 persons) ^{a,b,c,i,h}

- | | |
|--|--------|
| a. Mix Platte aus Frühlingsrollen, Goldene Wantan, Crispy Gyoza, Edamame | 12,90€ |
|--|--------|

Mixed plate of spring rolls, Golden Wantan, Crispy Gyoza, Edamame

- | | |
|--|--------|
| b. Spezial Mix Platte aus Sommerrollen mit Garnelen, Frühlingsrollen, Mango Salat und Goldene Wantan | 23,90€ |
|--|--------|

Special mixed plate of summer rolls with shrimp, spring rolls, mango salad, and Golden Wantan



HAUPTSPEISEN





20. Cơm Niêu ^{h,i} _____

Traditionelles Gericht nach Nordvietm.
Art : Duftreis mit Kimchi, Salat und hausgemachter Limetten Sauce

Traditional dish in Northern Vietnamese style: Fragrant rice with kimchi, salad, and homemade lime sauce

a. Tofu / Tofu ^a	14,50€
b. Hähnchenbrust / Chicken Breast	15,50€
c. Rindfleisch / Beef	16,90€
d. Groß Black Tiger Garnelen / Large Black Tiger Prawns ^a	17,90€

21. Bún Nem ^{a,b,c,h} _____ 16,90€

Hausgemachte Frühlingsrollen (gefüllt mit Fleisch, Garnelen & Gemüse) auf lauwarmen Reismudeln mit Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen & hausgemachten Moji-Dressing.

Homemade spring rolls (filled with meat, shrimp & vegetables) on lukewarm rice noodles with salad, fresh herbs, peanuts & homemade Moji dressing.



22. Bún Nam Bộ ^c _____

Lauwarme Reismudeln nach Südvietsnam. Art mit frischen Salat, Zitronengras, Zwiebeln, Erdnüssen, angereichert mit versch. Kräutern und Hausgemachter Limetten Sauce dazu mit:

Lukewarm rice noodles in Southern Vietnamese style with fresh salad, lemongrass, onions, peanuts, enriched with various herbs and homemade lime sauce. Options:

a. Tofu / Tofu ^a	14,50€
b. Hähnchenbrust / Chicken Breast	15,50€
c. Rindfleisch / Beef	16,90€
d. Groß Black Tiger Garnelen / Large Black Tiger Prawns ^a	17,90€

23. Green Garden ^{g,i}

Gebratene saisonales Gemüse, Pilze in brauner Sauce serviert mit Duftreis, dazu zum Auswahl:

Stir-fried seasonal vegetables, mushrooms in brown sauce served with fragrant rice, options:

a. Tofu / Tofu ^g	14,50€
b. Panierte Hühnerbrust / Breaded ^b	15,50€
c. Gebratenes Hähnchenbrust / Stir-fried Chicken Breast	14,90€
d. Knusprige Ente / Crispy Duck ^b	16,90€
e. Rind und Garnelen / Beef and Prawns ^a	17,90€
f. Gegrilltem Lachs / Grilled Salmon ^f	19,90€

24. Rotes Curry / Red Curry ^{e,i}

In roter Curry-Kokosmilch Sauce gegartes frisches Gemüse, Pilze & Duftreis Wahlweise mit:

Fresh vegetables, mushrooms & fragrant rice cooked in red Curry-Coconut Milk Sauce. Options:

a. Tofu / Tofu ^g	14,50€
b. Panierte Hühnerbrust / Breaded Chicken Breast ^b	15,50€
c. Gebratenes Hähnchenbrust / Stir-fried Chicken Breast	14,90€
d. Knusprige Ente / Crispy Duck ^b	16,90€
e. Rindfleisch / Beef	16,90€
f. Gegrilltem Lachs / Grilled Salmon ^f	19,90€
h. Groß Black Tiger Garnelen / Large Black Tiger Prawns ^a	17,90€

25. Erdnuss Sauce / Peanut Sauce ^{c,e,i}

In Erdnuss Curry Kokosmilch gegartes frisches Gemüse, Pilze & Duftreis dazu. Wahlweise mit:

Fresh vegetables, mushrooms & fragrant rice cooked in peanut curry coconut milk, options:

a. Tofu / Tofu ^g	14,50€
b. Panierte Hähnchenbrust / Breaded Chicken Breast ^b	15,50€
c. Gebratenes Hähnchenbrust / Stir Fried Chicken Breast	14,90€
d. Knusprige Ente / Crispy Duck ^b	16,90€
e. Rindfleisch / Beef	16,90€

26. Phở Chua ^{a,b,e,f,g} _____ 15,90€

Reisbandnudelsuppe mit Meeresfrüchten, Garnelen, Tomaten, Kräuterseitling Pilze, Viet-Kräutern, Lauchzwiebeln in spezieller hausgemachter Brühe

Rice noodle soup with seafood, shrimp, tomatoes, king oyster mushrooms, Viet-Herbs, spring onions in a special homemade broth

27. Phở Hà Nội ^{g,b} _____

Welt berühmte Traditionelle vietnamesische Reisbandnudeln Suppe garniert mit Frühlingslauch, frischen Kräutern & Sojasprossen. wahlweise mit:

World-famous traditional Vietnamese rice noodle soup garnished with spring onions, fresh herbs, and bean sprouts. Optional with:

- | | |
|---|--------|
| a. Tofu / Tofu ^g | 13,50€ |
| b. Hähnchenbrust / Chicken Breast | 14,50€ |
| c. Rindfleisch Entrecote / Beef Entrecote | 15,90€ |

28. Phở Trộn Curry ^{e,b} _____

Reisband Nudeln in cremige Curry Sauce, Gemüse, Pilze. Zum Auswahl mit:

Rice noodles in creamy curry sauce, vegetables, mushrooms. Choose from:

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| a. Tofu / Tofu ^g | 14,50€ |
| b. Hähnchenbrust / Chicken Breast | 14,90€ |
| c. Rindfleisch / Beef | 16,90€ |





GRILL SPEZIAL



29. Grilled Teriyaki Salmon ^{f,g,i} _____ **21,90€**

200gr Gegrilltem Lachs mit frische gegarte Gemüse,
Avocado, Salat in Terriyaki Sauce dazu Duftreis

200g grilled salmon with fresh cooked vegetables, avocado,
salad in Teriyaki sauce, served with fragrant rice

30. Grilled Chicken ^{c,e,i} _____ **18,90€**

Gegrillte Hühnerbrust Filet mit Salat, Erdnuss Sauce,
Süßkartoffeln Pommes

Grilled chicken breast fillet with salad, peanut sauce,
sweet potato fries

31. Teriyaki Beef On Fire ^{g,i} _____ **24,90€**

200g Gegrilltes Arg. Entrecote, frisch gegarte Gemüse,
Avocado, Salat, dazu Teriyaki Soße und Süßkartoffeln
Pommes

200g grilled Argentinian entrecote, freshly cooked
vegetables, avocado, salad, served with Teriyaki sauce and
sweet potato fries

32. Surf And Turf ^{a,g,i} _____ **26,90€**

Gegrillter Garnelenspieß und Arg. Entrecote mit
verschiedenen Gemüse in aromatischen Soja Soße ,
dazu Avocado Salat und Reis als Beilage

Grilled shrimp skewer and Argentinian entrecote with various
vegetables in aromatic soy sauce, served with avocado salad
and rice as a side dish



KINDER

34. Childhood 1 ^b _____ 8,90€

Süßkartoffeln Pommes mit hausgemachten
Chicken- Crispies, serviert mit Süßer Chilisauce

Sweet potato fries with homemade chicken crispies,
served with sweet chili sauce

35. Childhood 2 ^{c,e,h} _____ 8,90€

Gebratener Reis mit Hühnerspießen, serviert mit
Erdnuss Sauce

Fried rice with chicken skewers, served with peanut sauce



NACHTISCH

40. Mochi Eis / Mochi Ice Cream ^b _____ 5,50€

41. Chuoi Tam Com ^{b,i} _____ 5,50€

Mit jungem grünem Reis panierte Banane
mit Honig

Banana coated with young green rice,
served with honey





SUSHI



1 Stk.

50

Sake ^f _____ 3,00€

Lachs
salmon

51

Unagi ^{f,g,i} _____ 3,60€

gegrillter Süßwasseraal
Grilled Sweet Water Eel

52

Ebi ^a _____ 3,30€

gekochte Garnelen
Boiled Shrimps

53

Hotate Aburi ^{k,g,i} _____ 3,90€

Jakobsmuschel flambiert
Flambéed Scallops

54

Maguro ^f _____ 3,50€

Thunfisch / Tuna

55

Avo ⁱ _____ 2,90€

Avocado, Sesam
Avocado, Sesame

57

Inari ^{g,i} _____ 2,90€

Tofutasche mit Sesam
Tofu Skin with Sesame

58

Sake Aburi ^{g,f,i} _____ 3,40€

Lachs flambiert
flambéed Salmon


58

Salmon Rose 2 Stk / Salmon Rose 2 Pcs ^{f,g} _____ 7,90€

a. Lachs mit Lachstatar / Salmon with Salmon tatar

b. Flambierter Lachs mit Lachstatar / Flambéed Salmon with Salmon tatar

60

Tuna Rose 2 Stk / Tuna Rose 2 Pcs ^{f,g} _____ 8,90€

a. Thunfisch mit Thunfisch-Tatar / Tuna with Tuna-Tatar

b. Flambierter Thunfisch mit Thunfisch-Tatar / Flambéed Tuna with Tuna-Tatar



SASHIMI (f)

61a

Sake _____ 12,50€

Lachs 5 Stk / Salmon 5 Pcs

61b

Maguro _____ 13,50€

Thunfisch 5 Stk / Tuna 5 Pcs

62

Mix ^f _____ 15,50€

Lachs und Thunfisch 6 Stk / Salmon and Tuna 6 Pcs



63

Avo _____ 4,90€

Avocado
Avocado

67

Sake Kunsei ^{e,f} _____ 5,90€

Räucherlachs, Frischkäse
Smoked Salmon, Cream Cheese

64

Kappa ^e _____ 4,20€

Gurke, Frischkäse
Cucumber, Cream Cheese

68

Sake ^f _____ 5,50€

Lachs
Salmon

6 Stk.

69

Sake Avo ^f _____ 5,90€

Lachs Avocado
Salmon Avocado

71

Maguro ^f _____ 5,90€

Thunfisch
Tuna

73

Ebi ^a _____ 5,90€

gekochte Garnelen
boiled Shrimps

75

Chicken ^{e,g} _____ 5,50€

Hähnchenbrust, Gurke, Frischkäse
Chicken Breast, Cucumber, Cream
Cheese

70

Hot Sake ^{f,e,g} _____ 5,90€

Lachs, Chillisauce, Mayo, Lauch,
Shichimi
Salmon, Chilli Sauce, Mayo, Leek,
Shichimi

72

Hot Maguro ^{g,f,e} _____ 6,20€

Thunfisch, Chillisauce, Mayo,
Lauch, Shichimi
Tuna, Chili Sauce, Mayo, Leek,
Shichimi

74

Unagi ^{f,g} _____ 6,30€

gegrillter Süßwasseraal
Grilled Sweet Water Eel


INSIDE OUT

8 Stk.

Auf Wunsch auch mit einer
Umhüllung Ihrer Wahl:
Sesam / Schnittlauch / Tobiko

You can also choose the
following wrapping options:
Sesame / Chive / Tobiko



76 **Mama Mia** _____ **8,90€**

Avocado, Gurke, Mangostreifen & Schnittlauch
Avocado, Cucumber, Mango Stripes & Chives

77 **Philadelphia** ^{f,e} _____ **10,50€**

Lachs, Avocado, Frischkäse & Tobiko
Salmon, Avocado, Cream Cheese & Tobiko

78 **Carlifornia** ^{l,e,f} _____ **10,50€**

Krebsfleisch, Avocado, Frischkäse & Tobiko
Crab meat, Avocado, Cream Cheese & Tobiko

79 **A. Chicken** ^{g,i,e} _____ **9,90€**

Hähnchenbrust, Gurke, Frischkäse & Sesam
Chicken: Chicken breast, Cucumber, Cream Cheese & Sesame

B. Yakitori ^{g,i,e} _____ **10,50€**

Yakitori Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse & Sesam
Yakitori: Yakitori Chicken, Cucumber, Cream Cheese & Sesame

80 **New York** ^{e,f} _____ **10,50€**

geräucherter Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse & Tobiko
Smoked Salmon, Avocado, Cucumber, Cream Cheese & Tobiko



- 81 Crispy Ebi** ^{a,g,f} _____ **12,50€**
Tempuragarnelen, Avocado, Tobiko & Sweetsauce
Tempura Shrimps, Avocado, Tobiko & Sweet Sauce
- 82 Crispy Sake** ^{f,i,g} _____ **11,50€**
Tempuralachs, Avocado, Sesam & Sweetsauce
Tempura Salmon, Avocado, Sesame & Sweet Sauce
- 83 Spicy Sake** ^{f,e,g} _____ **10,90€**
Lachs, Chilli, Gurke, Shichimi
Salmon, Chili, Cucumber, Shichimi
- 84 Spicy Maguro** ^{f,e,g} _____ **11,50€**
Thunfisch, Chilli, Gurke, Shichimi
Tuna, Chili, Cucumber, Shichimi

TEMPURA ROLL

6 Stk.

85 Tempura Vegi ^{e,g,i} _____ 9,90€

Avocado, Gurke, grüner Spargel, Frischkäse

Avocado, Cucumber, Green Asparagus, Cream Cheese

86 Tempura Chicken ^{e,g,i} _____ 10,90€

Hähnchenbrust, Gurke, Frischkäse

Chicken breast, Cucumber, Cream Cheese

87 Tempura Tuna ^{e,g,i} _____ 11,90€

Tunatatar, Gurke, Frischkäse

Tuna Tatar, Cucumber, Cream Cheese

88 Tempura Sake ^{f,e,g,i} _____ 11,50€

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse

Salmon, Avocado, Cucumber, Cream Cheese

89 Tempura Ebi ^{a,f,g,i} _____ 11,50€

Garnelen, Avocado, Gurke, Tobiko, Frischkäse

Shrimps, Avocado, Cucumber, Tobiko, Cream Cheese



SUSHI EXTREME

4 Stk.

90

A. Ebi NY ^{a,f,g}

8,90€

Tempuragarnelen, Avocado, garniert mit Lachs,
sweetsauce & Cocktailsauce

Tempura Shrimps, Avocado, garnished with Salmon,
Sweet Sauce & Cocktail Sauce



B. Tiger Roll ^{a,f,g,e}

8,90€

Tempuragarnelen, Avocado, Mango,
garniert mit flambierte

Lachs, sweetsauce & Cocktailsauce

Tempura Shrimps, Avocado, Mango,
garnished with flambéed Salmon, Sweet
Sauce & Cocktail Sauce



91

Sakuraroll ^g

8,80€

Spargeltempura, Mango, Gurke, Avocado mit
Tofumantel, sweetsauce

Asparagus Tempura, Mango, Cucumber, Avocado with Tofu
Skin, Sweet Sauce



92

Ebi Panko ^{a,g,e}

8,90€

Tempuragarnelen, Gurke, Frischkäse ganiert mit
Avocado, Sweetsauce & Cocktailsauce

Tempura Shrimps, Cucumber, Cream Cheese garnished
with Avocado, Sweet Sauce & Cocktail Sauce



93

A. Hell's Kitchen ^{a,g,e,f}

9,20€

Tempuragarnelen, Avocado, scharfe Sauce, garniert mit
Thunfisch & Cocktailsauce

Tempura Shrimps, Avocado, spicy Sauce,
garnished with Tuna & Cocktail Sauce

**B. Chidori Roll** ^{a,g,e,f}

9,90€

Tempuragarnelen, Avocado, Thunfischtartar flambiert &
sweetsauce & Cocktailsauce dazu

Tempura Shrimps, Avocado, Tuna Tartar
flambéed & Sweet Sauce & Cocktail Sauce



94

A. Ebi Dragon ^{a,g,e,f}

9,50€

Tempuragarnelen, Avocado, scharfe Sauce, garniert mit
Thunfisch & Cocktailsauce

Tempura Shrimps, Avocado, spicy Sauce,
garnished with Tuna & Cocktail Sauce

**B. Hebiroll** ^{f,e,g}

9,50€

Süßwasseraal, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lachs, Tobiko

Sweet Water Eel, Avocado, Cucumber, Cream Cheese,
Salmon, Tobiko

SUSHI MENU



Vegi Menü ^{i,g} _____ 13,50€

Nigiri: 2 Stk. Inari
Maki: 6 Stk. Kappa, 6 Stk. Avo
Nigiri: 2 Pcs. Inari
Maki: 6 Pcs. Kappa, 6 Pcs. Avo

Tokio Menü ^f _____ 14,50€

Nigiri: 2 Stk. Sake
Maki: 6 Stk. Sake, 6 Stk. Maguro
Nigiri: 2 Pcs. Sake
Maki: 6 Pcs. Sake, 6 Pcs. Maguro



Morj Menü ^{a,f,l,e} _____ 16,50€

Nigiri: 1 Stk. Ebi, 1 Stk. Sake
Maki: 6 Stk. Sake.
I-O: 8 Stk. California
Nigiri: 1 Pcs. Ebi, 1 Pcs. Sake
Maki: 6 Pcs. Sake.
I-O: 8 Pcs. California

Crispy Sake Menü ^{f,e,g} _____ 17,50€

Nigiri: 1 Stk. Sake,
Maki: 6 Stk. Sake
I-O: 4 Stk. Philadelphia,
Tempura Roll: 6 Stk. Lachs
Nigiri: 1 Pcs. Sake,
Maki: 6 Pcs. Sake
I-O: 4 Pcs. Philadelphia,
Tempura Roll: 6 Pcs. Salmon



Sake Menü ^{f,e} _____ 18,50€

Nigiri: 1 Stk. Sake,
Maki: 6 Stk. Sake
I-O: 8 Stk. Philadelphia,
Sashimi: 3 Stk. Sake

Nigiri: 1 Pcs. Sake,
Maki: 6 Pcs. Sake
I-O: 8 Pcs. Philadelphia,
Sashimi: 3 Pcs. Sake



Extreme Roll Menü ^{a,f,g,e,i} _____ 32,50€

4 Stk. Ebi NY, 4 Stk. Ebi Panko
4 Stk. Hell's Kitchen,
4 Stk. Tiger Roll

4 Pcs. Ebi NY, 4 Pcs. Ebi Panko
4 Pcs. Hell's Kitchen,
4 Pcs. Tiger Roll



Maguro Menü ^f _____ 25,00€

Nigiri: 1 Stk Maguro,
Maki: 6 Stk. Maguro
I-O: 8 Stk. Maguro IO,
Sashimi: 3 Stk. Maguro

Nigiri: 1 Pcs. Maguro,
Maki: 6 Pcs. Maguro
I-O: 8 Pcs. Maguro IO,
Sashimi: 3 Pcs. Maguro



Hot Spicy Menü ^{f,g,e} _____ 20,50€

Maki: 6 STk. Hot Sake, Maki: 6 Stk. Hot Maguro
I-O: 8 Stk. Spicy Sake

Maki: 6 Pcs. Hot Sake, Maki: 6 Pcs. Hot Maguro
I-O: 8 Pcs. Spicy Sake





Menü für 2 ^{f,a,g,e,i} 56,00€

Avocado Boat 2 Stk: Spicy Lachs
 Nigiri 4 Stk.: 1 Sake, 1 Maguro,
 1 Ebi, 1 Sake Aburi
 Maki 12 Stk.: 6 Sake, 6 Kappa
 I-O 8 Stk: 4 California,
 4 Philadelphia
 Extreme Roll 4 Stk.: Ebi Panko
 Tempura Roll 6 Stk.: Sake
 Sashimi: 3 Stk. Sake,
 3 Stk Maguro

Avocado Boat 2 Pcs.: Spicy Salmon
 Nigiri 4 Pcs.: 1 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi,
 1 Sake Aburi
 Maki 12 Pcs.: 6 Sake, 6 Kappa
 I-O 8 Pcs.: 4 California, 4 Philadelphia
 Extreme Roll 4 Pcs.: Ebi Panko
 Tempura Roll 6 Pcs.: Sake
 Sashimi: 3 Pcs. Sake, 3 Pcs. Maguro

Menü für 4 ^{f,a,g,e,i} 98,00€

Avocado Boat 2 Stk: Spicy Lachs
 Rose Salmon 2 Stk
 Nigiri 8 Stk.: 2 Sake, 2 Maguro,
 2 Ebi, 2 Sake Aburi
 Maki 24 Stk.: 6 Sake, 6 Maguro,
 6 Kappa, 6 Avocado
 I-O 16 Stk.: 8 California,
 8 Philadelphia
 Extreme Roll 8 Stk.: 4 Ebi NY, 4
 Ebi Panko
 Tempura Roll 12 Stk.: 6 Sake,
 6 Chicken
 Sashimi: 5 Stk. Sake,
 5 Stk. Maguro

Avocado Boat 2 Pcs.: Spicy Salmon
 Rose Salmon 2 Pcs.,
 Nigiri 8 Pcs.: 2 Sake, 2 Maguro,
 2 Ebi, 2 Sake Aburi
 Maki 24 Pcs.: 6 Sake, 6 Maguro,
 6 Kappa, 6 Avocado
 I-O 16 Pcs.: 8 California,
 8 Philadelphia
 Extreme Roll 8 Pcs.: 4 Ebi NY,
 4 Ebi Panko
 Tempura Roll 12 Pcs.: 6 Sake,
 6 Chicken
 Sashimi: 5 Pcs. Sake, 5 Pcs. Maguro









GETRÄNKE



TEE

Grüner Tee 3,20€

Jasmin Tee 3,20€

Minze Tee 3,90€

Frische Minze, Limette, Honig

Ingwer Tee 3,90€

Frische Ingwer, Orange, Honig

Zitronengras Tee 3,90€

Frishes Zitronengras, Limette, Honig

KAFFEE

Café Crema 2,90€

Cappuccino 3,20€

Latte Macchiato 3,50€

Espresso 2,90€

Vietnamesischer Kaffee 4,50€

Kalt oder warm mit Kondensmilch

KALTE GETRÄNKE



Pepsi	0,3l	3,30€
	0,5l	4,30€
Pepsi Zero	0,3l	3,30€
	0,5l	4,30€
Mirinda / 7up	0,3l	3,30€
	0,5l	4,30€
Selters Wasser Mit oder ohne Kohlensäure	0,25l	2,30€
	0,75l	6,30€
Ginger Ale Flasche	0,2l	3,30€
Bitter Lemon Flasche	0,2l	3,30€
Tonic Wasser Flasche	0,2l	3,30€

Rapp's

Apfelsaft von Rapp's	0,25l	3,30€
	0,5l	4,70€
Mango Saft von Rapp's	0,25l	3,30€
	0,5l	4,70€
Maracuja Saft von Rapp's	0,25l	3,30€
	0,5l	4,70€
Cranberry Saft von Rapp's	0,25l	3,30€
	0,5l	4,70€
Ananassaft von Rapp's	0,25l	3,30€
	0,5l	4,70€
Saftschorle Apfel, Mango, Maracuja, Cranberry, Ananas Saftschorle	0,25l	3,30€
	0,5l	4,70€





HOMEMADE LIMONADE/SHAKE

Mango Shake 0,4l

5,90€

Pürierte Mangos, Joghurt, Vollmilch

Ginger Limo 0,4l

5,90€

Ingwer, Limette, Minze, Ginger-Ale, Rohrzucker

Thaibasil Limo 0,4l

5,90€

Thai Basilikum, Limette, Rohrzucker, Cranberry Saft

Appel Limo 0,4l

5,90€

Ingwer, Limette, Rohrzucker, Apfel-Cranberry Saft

Mint Limo 0,4l

5,90€

Minze, Limette, Ananassaft, Rohrzucker

Lemongras Limo 0,4l

5,90€

Zitronengras, Limette, Rohrzucker

Maracuja Limo 0,4l

5,90€

Frisch Maracuja, Limette, Maracuja Saft, Rohrzucker





LONGDRINKS / APERITIF



Mionetto Prosecco 0,2l	6,90€
Aperol Spritz 0,25l	6,90€
Hugo 0,25l	6,90€
Gin Tonic 0,25l	6,90€
Wodka Lemon 0,25l	6,90€
Whiskey Cola 0,25l	6,90€



SPIRITUOSEN

Jägermeister 2cl	2,50€
Malteser Aquavit 2cl	2,50€
Whiskey 2cl	3,50€
Wodka 2cl	2,50€
Reisschnaps 2cl	2,50€
Sake 0,18l	5,50€
Apfel Wein	0,3l 3,50€
	0,5l 4,50€

BIERE



Binding Römer Pils

vom Fass

0,3l

3,50€

0,5l

4,90€

Oberdorfer Helles

vom Fass

0,3l

3,50€

0,5l

4,90€

Bübler Hefeweizen 0,5l

Mit oder Alkoholfrei

4,90€

Clausthaler Alkoholfrei 0,3l

3,50€

Saigon Bier 0,33l

Flasche

4,50€

Tiger Bier 0,33l

Flasche

4,50€



OFFENE WEIßWEIN / ROSÉ

JWG Johannisberger Weinvertrieb ^{0,2l} 6,20€

50 Grad Riesling trocken Aromen von Pfirsich, gelber Apfel und exotischen Früchten, spritzige Säure

Winzergenossenschaft Weinbiet, Pfalz ^{0,2l} 6,20€

Weißburgunder trocken

Fruchtig und zart nach Melone, Zitrus und Äpfeln

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen ^{0,2l} 7,50€

Grauburgunder trocken

Kräftiger Körper, feiner Schmelz, Duft nach Honigmelonen, nussige Akzente, feine Mineralität

Krug'scher Hof, Rheinhessen ^{0,2l} 6,50€

Chardonnay „Charly“ trocken

Fruchtaromen von Pfirsich, Birne und ein Hauch von Blütenduft. Volle Frucht mit zarter Säure- sehr lecker

Weingut Joachim Flick, Rheingau ^{0,2l} 6,20€

Rosé Cuvé JF trocken

Cuvéé aus Syrah, Merlot und Cabernet-Sauvignon

Duft und Geschmack nach Erdbeere, Sauerkirschen - Sommer im Glas



OFFENE ROTWEIN

Vinedition, Pays D'oc ^{0,2l} 6,20€

Cabernet-Sauvignon trocken. Vanilletöne, zarte Holznoten, etwas grüne Paprika, elegant und samtig, Geschmack nach dunkeln Beeren, würziger Abgang

Abbotts & Delaunay, Languedoc ^{0,2l} 6,50€

Merlot trocken. Herrlich samtiger Merlot mit Aromen von Waldbeeren und Kirschen, dezentes Tannin

A6mani, Italien ^{0,2l} 6,50€

„LIFILI“ Primitivo Salento IGP, trocken. Dichte Eleganz, seidige Struktur, Harmonie mit langem Nachhall, gut eingebundene Tannine, feine Beerenfrucht



FLASCHEN WEIN

JWG Johannisberger Weinvertrieb ^{0,75l} 20,90€

50 Grad Riesling trocken. Aromen von Pfirsich, gelber Apfel und exotischen Früchten, spritzige Säure

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen ^{0,75l} 25,50€

Grauburgunder trocken. Kräftiger Körper, feiner Schmelz, Duft nach Honigmelonen, nussige Akzente, feine Mineralität

Krug'scher Hof, Rheinhessen 21,90€

Chardonnay „Charly“ trocken, Fruchtaromen von Pfirsich, Birne und ein Hauch von Blütenduft.
Volle Frucht mit zarter Säure- sehr lecker

Weingut Joachim Flick, Rheingau 20,90€

Rosé Cuveé JF trocken. Cuveé aus Syrah, Merlot und Cabernet-Sauvignon. Duft und Geschmack nach Erdbeere, Sauerkirschen - Sommer im Glas



ROTWEIN

Abbotts & Delaunay, Languedoc ^{0,75l} 20,90€

Merlot trocken

Herrlich samtiger Merlot mit Aromen von
Waldbeeren und Kirschen, dezentes Tannin

A6mani, Italien ^{0,75l} 22,90€

„LIFILI“ Primitivo Salento IGP, trocken

Dichte Eleganz, seidige Struktur, Harmonie mit langem
Nachhall, gut eingebundene Tannine, feine Beerenfrucht

ZUSATZSTOFFE

1. Surimi Fischzubereitung mit Krebsextrakt
2. Farbstoff
3. Antioxidantsmittel
4. Konservierungsstoff
5. Koffeinhaltig
6. Geschmacksverstärker
7. Süßungsmittel
8. Aspartam (enthält Phenylalaninquelle)
9. Koffeinhaltig
10. Chininhaltig

ALLERGENE

- a. Krebstiere
- b. Glutenhaltiges Getreide
- c. Erdnüsse
- d. Schalenfrüchte
- e. Milch
- f. Fisch
- g. Soja
- h. Eier
- i. Senf
- j. Sesam
- k. Weichtiere

ADDITIVES

1. Surimi fish preparation with crab extract
2. Coloring
3. Antioxidants
4. Preservatives
5. Caffeine-containing
6. Flavor enhancers
7. Sweeteners
8. Aspartame (contains phenylalanine source)
9. Caffeine-containing
10. Quinine-containing

ALLERGENS

- a. Crustaceans
- b. Gluten-containing cereals
- c. Peanuts
- d. Tree nuts
- e. Milk
- f. Fish
- g. Soy
- h. Eggs
- j. Sesame
- j. Sesame
- k. Mollusks





RESTAURANT



MorjKawa
in Wiesbaden

📍 Hunsrückstr 2, 65205 Wiesbaden Deutschland

☎ 06122 9327190

🌐 www.morjkawa.de

🕒 Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 11:30 - 22:00

Sa-So: 12:00 - 22:00