RESTAURANT

MorjKawa
in Wiesbaden

Hunsrückstr.2 65205 Wi. 061229327190

MITTAGSKARTE Mo.-Fr. 11h30-16h00

Gültig von 09.11.26 bis 13.11.26

M1: COM CURRY –a-e-j-

Rotes Curry mit versch. Gemüse und frischem Salat, dazu Duftreis

a – Tofu 9,50 €
b – Hühnerfleisch 10,50 €
c – Rindfleisch 11,50 €
d – Garnelen 11,90 €

M2: TERIYAKI BLACK TIGER BOWL 12,90 –g-j-

Gebratene Gemüse mit Garnelen, Duftreis, Salat, Avocado, Cherry Tomaten, Teriyaki Soße

M3: BUN NEM CHAY 11,90 € -

Hausgemachte VEGAN Frühlingsrolle (gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln, Gemüse) auf lauwarm Reisnudeln, Salat, Erdnüssen dazu Hausgemachte VEGAN Soße

M4: HELL CHICKEN 13,90-b-g-j

Frisch gebratene Gemüse in braune Soja Soße mit Panierte Hühnerbrust Saté dazu Duftreis

M5: SUSHI- BOWL

Sushi Reis, Avocado, geröstetes Seetang Blatt und frischem Salat, wahlweise mit:

Spicy Lachs 12,90 €
Spicy Thuna 12,90 €
Knusprige Inari Tofu 12,90 €

M6: SALMON -TUNA PLATT 13,90 € -f-g-j-b-

3 Stk. Maki Tekka: Thunsfish
3 Stk. Maki Sake: Lachs
6 Stk. Tempura Sake: Lachs, Avocado, Philadelphia
1 Stk. Nigiri Sake: Lachs

M7: GREEN & SALMON DELIGHT -f-g-j-b- 13,50€

4 Stk.: Avo Maki
4 Stk.: Lachs Maki
4 Stk.: Philadelphia Rucola IO: Lachs, Avocado, frischkäse umhüllung mit Rucola
1 Stk Lachs Nigiri

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass das Mittagsangebot unveränderbar ist.

ZUSATZSTOFFE
1.Surimi Fischzubereitung mit Krebsextrakt –2.Farbstoff -3. Antioxidantsmittel
4. Konservierungsstoff –5. Koffeinhaltig –6. Geschmacksvertärker
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