

Welcome to the  
Aroy Restaurant

“Essen ist eine Bedürfnis,  
Genießen ist eine Kunst.”

Entdecken Sie die wahre Seele der asiatischen Küche



Bitte ! Kartenzahlung ab 20€



@aroy.restaurant

[www.aroy-restaurant.de](http://www.aroy-restaurant.de)

[aroyberlin@gmail.com](mailto:aroyberlin@gmail.com)

## STARTERS

- 1. EBI TEMPURA** <sup>DE</sup> (2 STK.) 6,50  
panierte Riesengarnelen serviert mit Cocktail & Unagi soße  
breaded king prawns served with cocktail & unagi sauce
- 2. EDAMAME** <sup>M</sup> 5,50  
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz  
Steamed green soybeans with sea salt
- 3. GYOZA** (4 STK.) <sup>D</sup> 5,90  
Frittierte Teigtaschen mit Huhn oder Vegetarische Füllung  
Fried gyoza dumplings with chicken or Vegetable
- 4. LOTUS ROLL** <sup>D</sup> (2 STK.) 5,90  
Hausgemachte gebackene vegetarische Frühlingsrollen mit Gemüse, Mungbohnen, Lotuskerne, Morcheln, Glasnudeln und frischem Salat, serviert mit hausgemachter Soße  
Homemade fried vegetarian spring rolls with vegetables, lotus seeds, mung beans, morels, glass noodles and fresh salad served with homemade sauce
- 5. GOLDEN BAO BUN** <sup>A,D</sup> 6,90  
Frittierte Hefeteig Klöße gefüllt mit Glasnudeln, Ei, Morcheln, Gemüse, Kräuter  
Fried yeast dumplings filled with glass noodles, egg, morels, vegetables, herbs

## STARTERS

- 6. GỎI CUỐN** <sup>C</sup> (2 STK.) 5,90  
Sommerrollen gefüllt mit Reisfadennudeln, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, serviert mit Chili-Knoblauch-Soße.  
Wahlweise mit  
summer rolls filled with rice noodles, fresh salad, herbs, served with chili-garlic sauce Optionally with:  
**T. Bio Tofu** /bio tofu  
**H. Hühnerfleisch** /chicken  
**G. Garnelen** /shrimp
- 7. GA SATE** <sup>B,D,L</sup> (2 STK.) 5,90  
Hähnchenspieße mariniert mit aromatischen thailändischen Gewürzen, serviert mit Erdnuss Soße  
Chicken skewers marinated with aromatic Thai spices, served with peanut sauce
- 8. SEAFOOD SPIESSE** <sup>E,D,N</sup> (2 STK.)  6,90  
Gegrillte Tintenfisch-Garnelen Spieße, serviert mit spicy Soße  
Grilled squid shrimp skewers, served with hot sauce
- 9. BÒ CUỐN LÁ LỐT** <sup>C</sup> (4 STK.) 6,90  
Gebratene Betelblätter Rollen gefüllt mit gehacktem Rind, serviert mit hausgemachtem Limetten-Chili-Dressing  
fried minced beef coated with Betel leaves served with homemade Lime Chili Dressing.

## SOUPS

### 10. MISO SUPPE <sup>C,M</sup> 5,00

Miso Suppe mit Seetang, Tofu und Lauch  
Soy soup with seaweed, tofu, leek

### 11. WANTAN SUPPE <sup>D,E,L</sup> 6,90

Wantan suppe mit 4 Stk. Wantan gefüllt mit Huhn & Garnelen, dazu Gemüse & Koriander.  
Wonton Soup with 4pcs.wonton filled with chicken & shrimp topped with vegetables and coriander.

### 12. CANH CHUA <sup>C</sup> 6,90

Würzig-Sauer-Suppe mit Champignons, Tomaten, Koriander, Zitronengras. Wahlweise mit:  
Spicy and sour soup with mushrooms, tomatoes, coriander, lemongrass. Optionally with:

-Bio Tofu /bio tofu

-Hühnerfleisch/ chicken

-Garnelen/shrimp

## SALAD

### 13. MANGO

#### WAKAME SALAT <sup>K,F,A</sup> 6,90

Eingelegter Algensalat mit Mango & Sesam  
Pickled seaweed salad with mango sesame

### 14. HOT SPICY TATAR <sup>C,L</sup> 8,50

2 Stk. Tatar aus Tuna und Salmon, Avocado, Tobiko, Teriyaki Soße.  
2 pieces of tartare made from tuna and salmon, avocado, tobiko, teriyaki sauce.

### 15. TÔM AVOCADO <sup>D,E,L</sup> 9,90

Avocado Salat mit Black Tiger Garnelen, Radicchio, Rucola, mix Salat, Cherry Tomaten und hausgemachtem Dressing.  
Avocado salad with black tiger prawns, radicchio, rucola, mix salad cherry tomatoes and homemade sauce.

### 16. SOMTAM <sup>B,C</sup> 9,90

Frischer Salat aus grüner Papaya, roten Beeten, Karotten, Cherrytomaten, Erdnüssen, Knoblauch, Kräutern und hausgemachtem Dressing.  
Papaya salad with beetroots, carrots, cherry tomatoes, peanuts, garlic herbs & homemade dressing

### 17. GỎI MIẾN

#### GARNELEN <sup>B,C,E,J</sup> 9,90

Glasnudelsalat mit Garnelen, Tomaten, Sellerie Gurken, eingelegten Knoblauch und Koriander.  
Glass noodle salad with shrimp, tomatoes, celerycucumber, pickled garlic and coriander.

### 18. 4 SEASONS

#### SALAD <sup>B,C</sup> 9,90

Saisonale Mango oder Pomelo Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch und Kräuter serviert mit Limetten Chilli soße  
Seasonal mango or pomelo salad with grilled chicken and herbs served with lime chilli sauce

### 19. AROY TAPAS

#### MIX <sup>(FÜR 2 PERSONEN.) A,B,C,D,E,N</sup> 17,90

2 Stk. Ebi Tempura, 4 Stk. Betelblätter Rollen mit Rindfleisch, 2 Stk. Vegetarische Frühlingsrolle, Mango Salat mit Hähnchenspieße  
2 pieces Ebi Tempura, 4 pieces Betel leaves roll with beef, 2 pieces vegetarian spring roll, mango salad with grilled chicken

## MAIN DISH

### NOODLES

#### 20. PHỞ HÀ NỘI <sup>c</sup>

Traditionelle, vietnamesische **Reisbandnudelsuppe** in einer kräftigen, klaren Brühe mit Zimt und weitere Asien Gewürzen, Ingwer, Mungobohnensprossen, Frühlingszwiebeln, Basilikum, Koriander. Wahlweise mit:  
Traditional Vietnamese rice **noodle soup** in a pure broth with asian spices, ginger, mung bean sprouts, spring onions, basil, coriander.  
Optionally with:

T. Bio Tofu /bio tofu	10,50
H. Hühnerfleisch /chicken	11,50
R. Rindfleisch /beef	12,50

#### 21. PHỞ TÁI LẮN <sup>c</sup>

**Vietnamesische Reisbandnudelsuppe** mit angebratenem Rindshuft, Sprossen, Zwiebeln, Basilikum, Koriander  
Vietnamese rice **noodle soup** with stir fried beef, sprouts, onions, basil, coriander

#### 22. PHỞ XÀO <sup>A,B,D,J,M,N</sup>

**Reisbandnudeln gebraten** mit Sellerie, Gemüse, Ei, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln. Wahlweise mit:  
Flat rice noodles fried with celery, vegetables, egg, coriander, peanuts and fried onions. Optionally with:

R. Rindfleisch /beef	13,90
E. Ente /duck	14,90
G. Garnelen /shrimp	14,90

### NOODLES

#### 23. BÚN BÒ NAM BỘ <sup>B,C,D</sup>

Gebratenes Rindfleisch mit Reisnudeln nach südvietnamesischer Art, Erdnüssen, Röstzwiebeln, frischem Salat und asiatischen Kräutern serviert mit hausgemachter Soße  
Fried beef with rice noodles in the South Vietnamese style, peanuts, fried onions, fresh salad and Asian herbs served with a homemade sauce

#### 24. BÚN CHẢ LÁ LỐT <sup>C,B</sup>

Betelblätter Rollen gefüllt mit Rind und Kräuter. Serviert mit Reisnudeln, Salat, Erdnüssen, Koriander und Chili Knoblauch Soße  
Betel leaves roll filled with beef and herbs. Served with rice noodles, Salad, peanuts, coriander and chili garlic sauce

#### 25. UDON RED CURRY <sup>D,M,L,N</sup>

Udon Nudeln mit Roten Curry und frischem Salat. Wahlweise mit:  
Udon noodles with red curry and salad. Optionally with:

H. Hähnchenfleisch /Chicken	11,90
E. Knuspriger Ente /Crispy duck	13,90
G. Garnelen /Prawns	13,90

#### 26. UDON SEAFOOD <sup>D,C,E,N</sup>

Gebratene Japanische Udon Nudeln mit Garnelen, Tintenfisch und Gemüse  
Fried Japanese udon noodles with shrimps, squid and vegetables

## HOT WOK

### 27. BÒ XÀO LÁ LỐT<sup>D,J,M,N,L</sup> SERVIERT MIT REIS 14,90

Mariniertes Rindfleisch gebraten mit Betelblättern, Frühlingszwiebeln, Aubergine, Peperoni und Zucchini  
marinated beef fried with betel leaves, spring, onions, aubergine, pepperoni and zucchini

### 28. BÒ LÚC LẮC<sup>D,M,N</sup> 16,90

Kurz im Wok geschwenktes Rindshuft mit Schalotten, Paprika, grünem Pfeffer und Weinbrand auf frischem Salat, Jasminreis  
Briefly tossed beef with shallots, bell peppers, green peppers and brandy on fresh salad, jasmine rice

### 29. VỊT XÀO SẢ ÓT<sup>D,M,L</sup> 18,90

Gebratene Entenbrust mit Zitronengras, Chilli, Knoblauch, Zwiebeln und Peperoni  
Stir fried duck filet with lemongrass, chilli, garlic, onions and peppers

### 30. HẢI SẢN XÀO CAY<sup>D,C,J,N</sup> 18,90

Gebratener Tintenfisch und Black Tiger Garnelen mit Sellerie, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und Mix Gemüse, serviert mit Jasminreis  
fried squid and black tiger prawn with celery, garlic, chili, onion and mixed vegetables. Served with reis.

## RICE

### 33. ROTE CURRY<sup>G,L</sup> (SERVIERT MIT REIS)

Rotes Curry in Kokosmilch mit Brokkoli, Basilikum und buntem Gemüse. Wahlweise mit:

Red curry coconut milk with broccoli basil and mixed vegetables.  
Optionally with:

T. Bio Tofu / bio tofu	10,50
H. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken	11,50
E. Ente Kross / crispy duck	13,50
G. Gamelen/ shrimp	13,50

### 34. GRÜNE CURRY<sup>B,D,A,M,L</sup> (SERVIERT MIT REIS)

Grünes Thai Curry in Kokosmilch mit Brokkoli, buntem Gemüse und Basilikum. Wahlweise mit:

Green Thai curry in coconut milk with broccoli, mixed vegetables and basil. Optionally with:

T. Bio Tofu / bio tofu	10,50
H. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken	11,50
E. Ente Kross / crispy duck	13,50

### 35. SỐT NẤM HẠT ĐIỀU<sup>D,C,M,N</sup> (SERVIERT MIT REIS)

Gebratenes Gemüse mit Champignon, Auberginen, Austernsoße und Cashewnüssen.

Serviert mit Jasminreis. Optional mit:

Fried vegetables with mushroom, aubergine, oyster sauce and cashew nuts. Served with jasmine rice. Optionally with:

T. Tofu / tofu	10,90
H. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken	11,90
E. Ente Kross <sup>D</sup> / crispy duck	13,90
G. Gamelen/ shrimp	13,90

## RICE

### 36. HONEY DUCK <sup>D,M,N,L</sup> 16,90

Krosse Honig-Ente mit Brokkoli, Baby Mais, buntes Gemüse in speziell hausgemachter Soße, Jasmin Reis  
Crispy Honey duck with wild broccoli, baby corn, vegetable in special homemade sauce, jasmine rice.

### 37. AROY SALMON <sup>G,L</sup> 18,90

Gegrillter Lachs mit Brokkoli, Baby Mais und Karotten in Rotem Curry oder Grünem Curry  
Grilled salmon with broccoli, baby corn, carrot in red curry or green curry

### 38. LACHS TERIYAKI <sup>D,M,L</sup> 19,90

Gegrillter Lachs mit Brokkoli, Baby Mais, Karotte mit Teriyaki Soße und Jasminreis  
Grilled salmon with broccoli, baby corn, carot with teriyaki sauce and jasmine rice.

### 39. BLACK TIGER OZEAN GARNELEN SPEZIAL <sup>D,M,E</sup> 19,90

8 Stk. Riesengarnelen mit gebratenem Gemüse der Saison, grüner Pfeffer, spezielle hausgemachte Soße und Jasminreis.  
8 grooved king prawns with fried vegetables of the season, green pepper, special homemade sauce and jasmine rice.

## VEGAN

### 89. GỎI GÀ CHAY <sup>M,D,L</sup> 9,90

Avocado Salat mit vegane Hühnchen, bunte Salat ,Cherry Tomaten und hausgemachte Soße.  
Avocado with vegan chicken, mix salad, cherry tomato and homemade sauce.

### 90. SÚP MIẾN CHAY 11,90

Süß sauer Suppe mit Tofu, Champignon, Ananas, Tomaten, Zwiebeln und Glasnudeln. Garniert mit Koriander.  
Sweet and sour soup with tofu, mushrooms, pineapple, tomatoes, onions Glass noodles , coriander

### 92. VEGAN CHICKEN THAI CURRY

<sup>D,G</sup> (MIT DUFT REIS)  11,90

Grünes Thai-Curry in Kokosmilch mit Brokkoli, buntem Gemüse, Basilikum und Vegan Hühnchen  
Green Thai curry in coconut milk with broccoli, mixed vegetables, basil and vegan chicken

### 94. PHỞ XÀO CHAY <sup>B,D,J,M</sup> 12,90

Reisbandnudeln gebraten mit Zwiebeln,Sellerie, baby Mais, Gemüse und Tofu. Garniert mit Koriander & Erdnüsse.  
Flat rice noodles fried with onions, celery, baby corn, vegetables and tofu Garnished with coriander and peanuts.

### 95. SHAOLIN <sup>D,L,M</sup> 12,90

(SERVIERT MIT REIS)  
Kurz im Wok geschwenktem Tofu mit Cashewkerne, Zwiebeln, Gemüse, Pak Choi und Baby Mais.  
Briefly tossed Tofu with cashews, onions, vegetables, pak choi and baby corn.

## KIDS MENU

---

### 62. MINI PHỞ<sup>c</sup> 7,90

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen, Kräutern, Zwiebeln, Mungobohnensprossen. Wahlweise mit

Traditional rice noodle soup with mung bean sprouts, herbs, onions.

Optionally with:

- **Hühnerfleisch** / chicken

- **Rind** / beef

### 63. CHICKEN SATAY & REIS<sup>B,D</sup> 7,90

2 Stk. Hühnerspieße mit Erdnuss Soße, Gurke und Jasminder Reis

2 Pcs. Chicken skewers with peanut sauce, cucumber and jasmine rice.

## EXTRA

---

**REIS** 2,00

**NUDELN** 2,00

**SOSSE** 3,00

**GEMÜSE** 3,50

## DESSERT

---

### 40. MANGO & STICKY RICE<sup>L</sup> 6,90

Schwarzer Klebreis mit frischer Mango, Kokos Soße und Sesam.

Black sticky rice with fresh mango, coconut sauce and sesame.

### 41. AROY CREAM BRU<sup>^</sup>LEE<sup>?</sup> (VEGAN) 6,90

Kokosnuss Creme Brulee mit frischen Beeren

Cream Brulee with fresh berries

### 42. MOCHI MATCHA 6,90

Kokosnuss Creme Brulee mit frischen Beeren

Green tea ice cream with passion fruit mochi and fresh berries

Aroy Restaurant

# SUSHI PREMIUM

/ ASIAN FUSION

---

## NIGIRI

/ 2 STK.

- |   |      |  |      |
|---|------|--|------|
| 660. <b>SAKE NIGIRI</b> <sup>C</sup>                    | 5,00 | 665. <b>EBI NIGIRI</b> <sup>E</sup>            | 6,00 |
| Lachs<br>/ salmon                                       |      | Garnelen /king prawn                           |      |
| 661. <b>ABURI SAKE</b> <sup>C</sup>                     | 6,00 | 666. <b>UNAGI NIGIRI</b> <sup>D</sup>          | 6,00 |
| Flammierte Lachs, Spargel<br>/ flambe salmon, asparagus |      | Gegrillte Aal<br>/grilled eel                  |      |
| 662. <b>MAGURO NIGIRI</b> <sup>C</sup>                  | 5,50 | 667. <b>AVOCADO NIGIRI</b> (VEGGIE)            | 4,80 |
| Thunfisch/ tuna   |      | Avocado  |      |
| 663. <b>ABURI MAGURO</b> <sup>C</sup>                   | 6,50 | 668. <b>INARI NIGIRI</b> <sup>M</sup> (VEGGIE) | 5,00 |
| Flammierte Thunfisch,<br>Spargel<br>/tuna, asparagus    |      | Tofu Taschen<br>/ tofu pockets                 |      |

## MAKI

/ 6 STK.

- |  |      |  |      |
|--|------|--|------|
| 670. <b>SAKE MAKI</b> <sup>C</sup>                           | 5,00 | 676. <b>EBI MAKI</b> <sup>E</sup>              | 5,50 |
| Lachs /salmon  |      | Garnelen /king prawn                           |      |
| 671. <b>SAKE AVO MAKI</b> <sup>C</sup>                       | 5,50 | 677. <b>EBI AVO MAKI</b> <sup>E</sup>          | 5,50 |
| Lachs, Avocado<br>/salmon, avocado                           |      | Garnelen, Avocado<br>/king prawn, avocado      |      |
| 672. <b>SPICY SALMON TATAR MAKI</b> <sup>C, D</sup> (SCHARF) | 5,50 | 678. <b>CALIFORNIA MAKI</b> <sup>E, 1, 3</sup> | 5,00 |
| Lachs tatar, avocado<br>/salmon tatar, avocado               |      | /Surimi, Avocado                               |      |
| 673. <b>TEKKA MAKI</b> <sup>C</sup>                          | 5,50 | 679. <b>UNAGI MAKI</b> <sup>D</sup>            | 5,50 |
| Thunfisch /tuna  |      | Gegrillte Aal, Gurke<br>/grilled eel, cucumber |      |
| 674. <b>SPICY TUNA TATAR MAKI</b> <sup>C, D</sup> (SCHARF)   | 5,50 | 680. <b>AVO MAKI</b> (VEGGIE)                  | 4,80 |
| Tuna tatar, Avocado  |      | Avocado  |      |
| 675. <b>MUTSU MAKI</b> <sup>C</sup>                          | 5,50 | 681. <b>KAPPA MAKI</b> (VEGGIE)                | 4,80 |
| Butterfisch  |      | Gurke<br>/cucumber                             |      |

## GUNKAN MAKI

/ 2 STK. (SCHARF)

- |  |      |
|--|------|
| 682. <b>GUNKAN TUNA</b> <sup>C, D</sup>  | 6,50 |
| Spicy Tuna tatar, Avocado, Gurke<br>/Spicy tuna tartar, avocado, cucumber                  |      |
| 683. <b>GUNKAN SALMON</b> <sup>C, D</sup>  | 6,00 |
| Spicy Salmon tatar, Avocado, Gurke<br>/Spicy salmon tartare, avocado, cucumber             |      |
| 684. <b>GUNKAN MIX</b> <sup>C, D</sup>   | 6,00 |
| Salmon tatar, Tuna tatar, Avocado, Gurke<br>/Salmon tartar, tuna tartar, avocado, cucumber |      |



## INSIDE OUT

/ 8 STK.

- 
690. **SAMURAI I.O** <sup>L (VEGGIE)</sup> 9,00  
Mango, Gurken, Avocado, Sesam  
/ Mango, cucumber, avocado, sesame
691. **CALIFORNIA I.O** <sup>C,E,L,1,3</sup> 9,00  
Surimi, Avocado, Tobiko, Sesam  
/ Crabstick, avocado, tobiko, sesame
692. **ALASKA I.O** <sup>C,L</sup> 10,00  
Lachs, Avocado, Tobiko, sesam  
/ Salmon, avocado, tobiko, sesame
693. **HAWAII I.O** <sup>C,L</sup> 10,50  
Mango, Avocado, Thunfisch, Sesam  
/ Mango, avocado, tuna, sesame
694. **MUTSU I.O** <sup>C,L</sup> 10,50  
Butterfisch, Avocado, Sesam
695. **UNAGI I.O** <sup>D,L</sup> 11,00  
Gegrillte Aal, Gurke, Sesam  
/ Grilled eel, cucumber, sesame
696. **EBI I.O** <sup>E</sup> 11,50  
Garnelen, Avocado, Gurke, Tobiko  
/ Prawn, cucumber, sesame
697. **EBI TEMPURA I.O** <sup>D,E</sup> 12,00  
Garnelen Tempura, Avocado, Tobiko  
/ Prawn tempura, avocado, tobiko
698. **SPICY TUNA I.O** <sup>C,D,M (SCHARF)</sup> 12,00  
Thunfisch Tatar, Avocado, Gurke, Tobiko.  
/ Tuna tatar, avocado, cucumber, tobiko, avocado, cucumber, tobiko
699. **SPICY SALMON I. O** <sup>C,D,M (SCHARF)</sup> 12,00  
Lachs tatar, Avocado, Gurke, Tobiko.  
/ Salmon tatar, avocado, cucumber, tobiko

## SPEZIAL ROLL

/ SPECIAL ROLL

- 
801. **AROY SALMON SPEZIAL ROLL** <sup>C,D,G</sup> 14,50  
Lachs, Avocado, Frischkäse und obendrauf flambierter Lachs  
/ Salmon, avocado, cream cheese and flambeed salmon
802. **TUNA TATAR ROLL** <sup>C,D,G (SCHARF)</sup> 14,50  
Spicy tuna tatar, avocado, gurke, obendrauf Thunfisch  
/ Spicy tuna tartar, avocado, cucumber, tuna
803. **LEGEND OF ITALIA ROLL** <sup>C,D,G</sup> 14,50  
Mozzarella tempura, Avocado, Rucola, Frischkäse, flambierter Lachs  
/ Mozzarella tempura, avocado, rocket, cream cheese, topped with flambeed salmon
804. **GREEN DRAGON** <sup>C,D,E,G,L,1 (SCHARF)</sup> 14,50  
Ebi tempura, Avocado, Gurke, Frischkäse obendrauf Thunfisch,  
spicy Soße, Seetang salate  
/ Ebi tempura, avocado, cucumber, cream cheese topped with tuna spicy sauce, seaweed salad
805. **QUEEN ROLL** <sup>E,D,G,L</sup> 14,50  
Ebi tempura, Avocado, Gurke, Frischkäse, Aufgelegtem Aal, Unagi & Sesam soße  
/ Ebi tempura, avocado, cucumber, cream cheese, topped with eel
806. **FIRE PHOENIX** <sup>C,E,D,G,L</sup> 14,50  
Ebi tempura, Avocado, Gurke, Frischkäse,  
Obendrauf flambiert lachs Unagi & Sesam soße  
/ Ebi tempura, avocado, cucumber, cream cheese topped with flimflammed salmon unagi sesam sauce
807. **FANCY ROLL** <sup>C,D,G</sup> 14,50  
Spargel, Lachshaut, Frischkäse, Avocado, flambierter Lachs  
/ Asparagus, salmon skin, cream cheese, avocado, topped with flambeed salmon
809. **GREEN SPEZIAL ROLL** <sup>D,G (VEGGIE)</sup> 14,50  
Gurke, Rucola, Avocado obenauf Avocado  
/ Cucumber, arugula, avocado topped with avocado

## BIG CRUNCHY

/ 6 STK.

- 
- |  |       |
|--|-------|
| <b>810. SALMON CRUNCHY</b> <small>C,D,G</small>  | 11,00 |
| Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse & Lauch<br>/ Salmon, cucumber, avo, cream cheese & leek                                  |       |
| <b>811. TUNA CRUNCHY</b> <small>C,D</small>  | 12,00 |
| Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse & Lauch<br>/ Tuna, cucumber, avocado, cream cheese and leek.                         |       |
| <b>812. MIX CRUNCHY</b> <small>C,D,G</small>   | 13,00 |
| Tuna, Lachs, Butterfisch, Gurke, Avo, Frischkäse & Lauch<br>/ Tuna, salmon, butterfish, cucumber, avo, cream cheese & leek |       |
| <b>813. VEGGIE CRUNCHY</b> <small>D,G,M</small>  | 10,00 |
| Avocado, Gurke, Paprika, Tofutaschen<br>/ Avocado, cucumber, peppers, tofu pockets   |       |

## AROY MINI CRUNCHY

/ 8 STK.

- 
- |  |       |
|--|-------|
| <b>815. SALMON</b> <small>C,D,G</small>  | 12,00 |
| Salmon, Avo, Frischkäse Obendrauf Spicy Salmon tatar.<br>/ Salmon, Avo, Cream Cheese, Spicy Salmon tartare |       |
| <b>816. TUNA</b> <small>C,D,G</small>  | 13,00 |
| Thunfisch, Avo, Frischkäse Obendrauf Spicy Tuna tatar<br>/ Tuna, Avo, Cream Cheese, Spicy Tuna tartar      |       |

## SEAFOOD BOWL

- 
- |   |       |
|---|-------|
| <b>820. AROY SALMON BOWL</b> <small>C,D,G,M,L,1</small>   | 16,00 |
| Sushi-Reis, (roh oder flambierter) Lachs, Ebi Tempura, Surimi, Seetang Salat, mix Salat, Avocado, hausgemachte Soße<br>/ Sushi rice, (raw or flambeed) salmon, ebi tempura, surimi, seaweed salad, mix salad, avocado, homemade sauce   |       |
| <b>823. AROY MIX BOWL</b> <small>C,D,G,M,L,1</small>  | 18,00 |
| Sushi-Reis, (roh oder flambierter) Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Ebi Tempura, Surimi, Seetang Salat, mix Salat, Avocado, hausgemachte Soße<br>/ Sushi rice, (raw or flambeed) salmon, tuna, butterfish, Ebi tempura, surimi, seaweed salads, mix salads, avocado, homemade sauce |       |

## SUSHI MENÜ

- 
- |   |       |
|---|-------|
| <b>831. SNOW WHITE</b> <small>D,G,L,M (VEGGIE)</small>  | 21,00 |
| 6 Stk. Maki mix (Avocado, Gurke),<br>8 Stk. I.O (Avo, Paprika, Rucola, Gurke),<br>1 Stk. Inari Nigiri,<br>3 Stk. Veggie Crunchy   |       |
| <b>832. HAPPY DAY</b> <small>C,D,E,G,L</small>  | 22,50 |
| 6 Stk. Maki mix (Lachs, Thunfisch), 4 Stk. Alaska I.O,<br>3 Stk. Nigiri (Lach, Ebi, Maguro),<br>3 Stk. big Salmon Crunchy   |       |
| <b>832. LOVE MENU</b> <small>C,D,E,G,L (FÜR 2 PERSONEN)</small>   | 48,50 |
| 6 Stk. Maki mix (Lachs, Tuna), 2 Stk. Gukan maki mix,<br>8 Stk. mix I. O (Lachs, Ebi tempura),<br>6 Stk. Nigiri (Lachs, Ebi, Tuna), Big Salmon Crunchy und<br>2 Stk. Aroy Tempura |       |

Aroy Restaurant

# GETRÄNKE

DRINKS

/ ASIAN FUSION



## KAFFEE

/ COFFEE

- |      |  |      |
|------|--|------|
| 120. | <b>ESPRESSO</b> <sup>2</sup>   | 2,90 |
| 121. | <b>DOPPELTER ESPRESSO</b> <sup>2</sup>   | 3,90 |
| 122. | <b>CAPPUCCINO</b> <sup>2</sup>   | 4,00 |
| 123. | <b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>2</sup>  | 4,00 |
| 124. | <b>CA PHE SUA NONG</b> <sup>2</sup><br>Vietnamesischer Espresso<br>mit süßer Kondensmilch.<br>/ Vietnamese Espresso with sweet condensed milk.                       | 4,00 |
| 125. | <b>CA PHE SUA DA</b> <sup>2</sup><br>Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch und Eiswürfeln.<br>/ Vietnamese Espresso with sweet condensed milk & ice cubes. | 4,90 |

## TEA

/ TEE

- |      |  |      |
|------|--|------|
| 220. | <b>GENMAICHA (KANNE)</b> <sup>2</sup><br>Grüntee mit geröstetem braunem Reis<br>/ Green tea with roasted brown rice                              | 3,90 |
| 221. | <b>JASMINE GREEN TEA(KANNE)</b> <sup>2</sup><br>Jasminblüten mit grünem Tee<br>/ Jasmine flowers with green tea.                                 | 3,90 |
| 223. | <b>GINGER MINT TEA</b><br>Ingwer, Minze, Limette, Agavensirup<br>/ Ginger, mint, lime, agave syrup   | 3,90 |
| 224. | <b>ROSE GINGER</b><br>Rosenblüten, Ingwer, Pandanblatt, Agavensirup<br>/ Roses, ginger, pandan leaf, agave syrup                                 | 4,50 |
| 225. | <b>ORANGE GINGER TEA</b><br>Ingwer, Zitronengras, Orange, Limette, Agavensirup<br>/ Ginger, lemongrass, orange, lime, agave syrup                | 3,90 |
| 226. | <b>GOJI LONGAN</b><br>Chrysanthemen, rote Dattel, Gojibeeren, Longan, Pandanblatt<br>/ Chrysanthemums, red date, goji berry, longan, pandan leaf | 4,50 |

## EISTEE

### / ICE TEA

227. **JASMINE ICE TEA** 5,50  
Jasmin Grüntee, Orangen, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfel  
/ Jasmine tea, orange, lime, cane sugar, ice cubes
228. **LEMONGRASS ICE TEA** 5,50  
Zitronengras, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfel  
/ Lemongrass, lime, cane sugar, ice cubes
229. **AROY ICE TEA** 5,50  
Chrysanthemen, rote Datteln, Gojibeeren, Longan, Orange, Eiswürfel  
/ Chrysanthemum, red date, goji berry, longan, orange, ice cubes
230. **MARACUJA ICE TEA** 5,50  
Schwarzer Tee, Maracuja, Eiswürfel  
/ Black tea, passion fruit, ice cubes

## HAUSGEMACHTE

### / HOMEMADE

320. **MANGO COCO LASSI** 5,50  
Mango, Kokosmilch, Rohrzucker  
/ Mango, coconut milk, cane sugar
330. **LEMON SODA** 5,50  
Limette, Minze, Rohrzucker, Soda, Eiswürfel  
/ Lime, mint, cane sugar, soda, ice cubes
331. **LYCHEE LIMO** 5,50  
Litschi, Limetten, Soda, Eiswürfel  
/ Lychee, lime, soda, ice cubes
334. **PASSION MULE** 5,50  
Limetten, Maracuja, Ginger Beer und Soda  
/ Limes, passion fruit, ginger beer and soda
335. **LYCHEE HOLUNDER** 5,50  
Holunderblüten Sirup, Anchanblüten, Litschi, Limetten, Rohrzucker, Soda, Eiswürfel  
/ Elderflower sirup, anchanflower, lychee, lime, cane sugar, ice.
337. **STRAWBERRY ME** 5,50  
Erdbeerpüree, Limetten, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel.  
/ Strawberry, lime, mint, cane sugar, ice cubes.
338. **LILA SUMMER** 5,50  
Rhababer, Anchanblüten, Limetten Gurke, Rohrzucker, Soda, Eiswürfel  
/ Rhubarb juice, anchan flower, lime, cucumber, canesugar, soda, ice cube

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### / SOFT DRINKS

340. **COLA** 1,2,3,4,6  
0,2L 2,90 0,4L 4,50
341. **COLA ZERO** 1,2,3,4,6  
0,2L 2,90 0,4L 4,50
342. **FANTA** 1,2,3,4,6  
0,2L 2,90 0,4L 4,50
343. **SPRITE** 1,2,3,4,6  
0,2L 2,90 0,4L 4,50
344. **SPEZI** 1,2,3,4,6  
0,2L 2,90 0,4L 4,50
345. **SELTERS CLASSIC**  
/ Sparkling Water 0,25L 2,90
346. **SELTERS CLASSIC**  
/ Sparkling Water 0,75L 5,90
347. **SELTNER NATUREL**  
/ Still Water 0,25L 2,90
348. **SELTNER NATUREL**  
/ Still Water 0,75L 5,90
349. **LEITUNGSWASSER** 0,3L 1,50
350. **SCHWEPPE**  
**GINGER ALE** 0,2L 3,50
351. **SCHWEPPE**  
**TONIC WATER** 0,2L 3,50
354. **FRITZ LIMO APFEL**  
/ Kirsch Holunder 0,33L 3,50
355. **FRITZ LIMO**  
**HONIGMELONE** 0,33L 3,50

## SAFT

### / JUICE

0,2L 2,90 0,4L 4,50

358. **RHABARBERSAFT**  
/ rhubarb
359. **ANANASSAFT**  
/ pineapple
360. **APFELSAFT**  
/ apple juice
361. **MANGO**
362. **LYCHEE**
364. **BANANE**
365. **KIRSCH**  
/ cherry
366. **MARACUJA**  
/ passion fruit
368. **KIBA**  
/ cherry banana
369. **SAFTSCHORLE**  
/ juice Spritzer

## COCKTAIL

### / LONGDRINKS

<b>381. GINTONIC</b>	7,50
<b>382. APEROL SPRITZ</b>	7,50
<b>383. HUGO</b> Holunderblütensirup, Limette, Minze, Sekt / Elderflower sirup, lime, mint, sparkling wine	7,50
<b>384. HA NOI GREEN</b> Midori, Aperitivo Rosato, Lime, Tonic / Midori, aperitivo rosato, lime, tonic	8,50
<b>385. LAVA FLOW</b> Rum, Banane, Erdbeere, Ananas, Kokoscreme / Rum, banana, strawberry, pineapple, coconut cream	8,50
<b>386. THAI SOUL</b> Thailändischer Whisky, Ananas, Limette, Rohrzucker, scharf soße / Thai Whisky, pineapple, lime, cane sugar, hot sauce	8,50
<b>387. CAIPIRINHA</b> Limette, Cachaca, Rohrzucker / Lime, cachaca, cane sugar	8,50
<b>388. MOJITO</b> Limette, Weißrum, Weißrum, Rohrzucker, Rohrzucker, Minze / Lime, white rum, cane sugar, cane sugar, mint	8,50
<b>389. MOSCOW MULE</b> Limette, Gurke, Wodka, Ginger Beer / Lime, Cucumber, Vodka, Ginger Beer	8,50
<b>390. RED MOON</b> Kirschlikör, Rum, Maracuja, Grenadine / Cherry Liqueur, Rum, passion fruit, grenadine	8,50

## SPIRITUOSEN

### / SPIRITS

<b>400. BAMBUS SCHNAPS</b>	2CL	4,50
<b>401. MEKHONG</b>	2CL	4,50
<b>402. WODKA ABSOLUT</b>	2CL	4,50
<b>403. SAKE</b>	0,1L	5,90

## BIER

### / BEER

<b>410. TIGER BIER VOM FASS</b>	0,3L	3,90	0,5L	5,90
<b>411. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER NATURTRÜB</b>			0,5L	5,90
<b>412. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER DUNKEL</b>			0,5L	5,90
<b>413. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER ALKOHOLFREI</b>			0,5L	5,90
<b>415. SINGHA THAI BIER</b>	0,33L			4,50

## WEISS WEIN & ROSE

### / WHITE WINE & ROSE

#### 501. EICHSTETTER SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN

0,2L 6,00

Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden – Jugendlich strahlendes Rosé. Klare feinfruchtige Aromen von Himbeere und Cassis. Die köstliche Frucht und die erfrischende Herbe sorgen für einen guten Trinkfluss

Youthfully radiant rosé. Clear, finely fruity aromas of raspberry and cassis. The delicious fruit and the refreshing tartness ensures a good drinking flow.

#### 502. CHARDONNAY/ CELLIER DES

##### VICOMTES, IGP PAYS D'OC

0,2L 6,00

/ Languedoc, Südfrankreich

Gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Blumiges Bukett mit Note von Birne und Butterbrioche. Im Geschmack ist er saftig, voll mit Honig Geschmack und Nuss-Aromen

Yellow color with golden reflections. Floral bouquet with notes of pear and butter brioche. The taste is juicy, full of honey flavor and nutty aromas.

#### 503. EICHSTETTER, WEISSBURGUNDER

##### TROCKEN

0,2L 6,00

/ Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden – Gelbe Farbe mit grünen Reflexen.

Vielschichtiges Bukett mit Anklängen von reifen, grünem Apfel. Elegant und nachverlangen durch sein erfrischendes Säurespiel

Yellow color with green reflections. Complex bouquet with hints of ripe green apple. Elegant and long-lasting thanks to its refreshing acidity

#### 506. EICHSTETTER HERRENBUCK,

##### GRAUBURGUNDER KABINETT TROCKEN

FL 0,7L 35,00

/ Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden – Strahlendes Gelb mit goldenen Reflexen, sehr schöne Aromen von Quitten, Birnen, Aprikosen, Mandarinen, Mandeln, Kräuter und Frühlingsblumen. Am Gaumen füllig, ausgewogen, saftig, schöne Frucht, feines Spiel, elegant, mineralisch, feinwürzig, finessenreich und mit einem langen Nachhall.

Bright yellow with golden reflections, very beautiful aromas of quince, pears, apricots, tangerines, almonds, herbs and spring flowers. On the palate, full-bodied, balanced, juicy, beautiful fruit, fine play, elegant, mineral, delicately spicy, rich in finesse and with a long finish.

/Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden.

#### 508. SAUVIGNON BLANTC RAFALE,

##### IGP PAYS D'OC

FL 0,75L 30,00

/ Languedoc, Südfrankreich

Ein leichter, frischer und saftiger Sauvignon Blanc. Wunderbar zu aromatischen Speisen oder solo auf der Terrasse.

A light, fresh and juicy Sauvignon Blanc. Wonderful with aromatic dishes or alone on the terrace.

## ROTWEIN

### / RED WEIN

#### 504.IL MIO PRIMITIVO, PUGLIA IGT

0,20L 6,50

/ Il Mio, Apulien

Typisch fruchtiger Charakter dieses Weins mit leicht würzigen Akzenten. Er ist dabei frisch und saftig, erinnert im Duft an dunkle Kirschen und zeigt ganz leichte, würzige Noten.

Typically fruity character of this wine with slightly spicy accents. It is fresh and juicy, has a scent reminiscent of dark cherries and has very light, spicy notes.

#### 505.TEMPRANILLO TINTO, DEHESA LAVILLA

0,20L 6,00

/ Bodegas Olarra Rioja Spanien

Im Glas kräftig lebendige Farbe. Inder Nase fruchtig beerige Aromen mit etwas Unterholz und am Gaumen harmonisch und saftig mit sanften Tanninen.

Strong, vibrant color in the glass. Fruity berry aromas on the nose with some undergrowth and harmonious and juicy on the palate with gentle tannins.

#### 509. HERR GAUL, CUVÉE ROT

Fl. 0,75l 32,00

/ Matthias Gaul, Pfalz

Diese Cuvée aus Spätburgunder und Merlot ist dunkel, weich und beerig.

Sein Körper ist kraftvoll und harmonisch strukturiert. Die runden Tannine sind schön eingebunden. Eine feine Würze sorgt für Pepp. Ein Allrounder, der den Alltag bereichert, aber mit Hut und Fliegen ebenso festliche Anlässe perfekt begleitet.

This cuvée of Pinot Noir and Merlot is dark, soft and berry. His body is powerful and harmoniously structured. The round tannins are nicely integrated. A fine seasoning ensures pep. An all-rounder that enriches everyday life, but also perfectly accompanies festive occasions with a hat and bow ties..

#### 510. MERLOT IGP PAYS D'OC, BIO

Fl. 0,75l 32,00

/ Vignerons Catalans, Languedoc

Sehr schöne, rubinrote Farbe. Ein typischer Merlot mit frischer ausgeprägter Frucht, Noten von Brombeeren und dunklen Kirschen. Sein Körper ist rund, mit Gehalt und samtigen Tanninen.

Very beautiful, ruby red color. A typical Merlot with fresh, pronounced fruit, notes of blackberries and dark cherries. Its body is round, with content and velvety tannins.

#### 511. AGRAMONT CRIANZA,

##### TEMPRANILLO/ CABERNET SAUVIGNON

Fl. 0,75l 30,00

/ Bodegas Principe de Viana, Navarra D.O.

Ein Jahr im Barrique gereift, gefällt diese elegante Cuvée durch ihr brillantes Rubinrot und ein Bukett ausgeprägter Beerenaromen. Vanille und Zimtnoten sind neben dem fruchtigen, vollmundigen Geschmack und sanften Tanninen weitere Eigenschaften, die nach und nach im Glas hervortreten.

Matured in barriques for a year, this elegant cuvée impresses with its brilliant ruby red and a bouquet of pronounced berry aromas. In addition to the fruity, full-bodied taste and gentle tannins, vanilla and cinnamon notes are other characteristics that gradually emerge in the glass.



# DEUTSCH

ÜBER ZUSATZSTOFFE IN DEN LEBENSMITTELEN INFORMIERT SIE DAS PERSONAL.  
MÖGLICHE ALLERGENE STOFFE

- A.Eier
- B.Erdnüsse
- C.Fisch
- D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer,Dinkel)
- E.Krebstiere
- F.Lupinen
- G.Milch einschließlicH Laktose
- H.Schalenfrüchte
- I.Schwefeldioxid und Sulfite
- J.Sellerie
- K.Senf
- L.Sesamsamen
- M.Sojabohnen
- N.Weichtiere (Mollusken)
- \*Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt, mit Farbstoff,-  
Glutamat,

Krabbenextrakt, Aroma,Eiweiß,Sojaprotein,Eigelb,Salz,Zucker  
KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

- 1.mit Farbstoff
- 2.Koffeinhaltig
- 3.mit Antioxidationsmittel
- 4. Säuerungsmittel
- 5. mit Konservierungsmittel
- 6. mit Süßstoff
- 7.enthält eine Phenylalaninquelle
- 8.chininhaltig
- 9.Stabilisatoren
- 10.Geschmacksverstärkung
- 11.Taurin

 LeichtScharf  Scharf

# ENGLISH

THE STAFF WILL INFORM YOU ABOUT ADDITIVES IN THE FOOD.  
POSSIBLE ALLERGENS

- A.Eggs
- B.Peanuts
- C.Fish
- D. Cereals containing gluten (wheat, rye, oats, spelt)
- E.Crustaceans
- F.Lupins
- G.Milk including lactose
- H.Nuts
- I. Sulfur Dioxide and Sulfites
- J. Celery
- K.Mustard
- L.sesame seeds
- M.Soybeans
- N.Moluscs (mollusks)
- \*Imitation crab meat formed from fish muscle protein, with dye, glutamate,

Crab Extract, Flavouring, Egg White, Soy Protein, Egg Yolk, Salt, Sugar  
ADDITIVES REQUIRED TO BE LABELED:

- 1.with dye
- 2.Caffeinated
- 3.with antioxidant
- 4. Acidifier
- 5. With preservatives
- 6. with sweetener
- 7.Contains a source of phenylalanine
- 8.quinine
- 9.Stabilizers
- 10. Flavor enhancement
- 11.Taurine