



Welcome to the
Aroy Restaurant

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



@aroy.restaurant

www.aroy-restaurant.de

Bitte ! Kartenzahlung ab 20€

SUPPEN

1. CANH SỮA DỪA ^(G,M)

Kokosmilchsuppe mit saisonalem Gemüse und Thai- Basilikum.

Wahlweise mit:

Coconut milk soup with seasonal vegetables and Thai basil. Optionally with:

A. Hühnerbrust / Chicken breast 6,50

B. Garnelen / Shrimps 6,90

2. CANH CHUA ^(C)

Würzig-saure Suppe mit Champignons, Tomaten, Koriander und Zitronengras. Wahlweise mit

Spicy and sour soup with mushrooms, tomatoes, coriander, and lemongrass. Optionally with

A. Tofu / Tofu 6,20

B. Hühnerfleisch / Chicken 6,50

C. Garnelen / Shrimp 6,90

3. SÚP VẪN THẮN ^(D,E,L)

Hausgemachte Teigtaschen-Suppe, gefüllt mit Huhn & Garnelen, dazu Gemüse und Koriander.

Homemade dumpling soup filled with chicken & shrimp, topped with vegetables and coriander.



VORSPEISEN

4. TOM CHIEN ^(D,E) (3 STK./ 3 PCS.)

5,50

Knusprige Garnelen im Panko-Mantel, dazu Süß-Sauer-Soße.

Crunchy Panko-coated shrimp with sweet and sour sauce.

5. DAU LUOC ^(M) EDAMAME

5,50

Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz.

Steamed green soybeans with sea salt.

6. GYOZA ^(D) (5 STK./ 5 PCS.)

5,90

Gebratene Teigtaschen mit Süß-Sauer-Dip. Wahlweise mit Fried dumplings with sweet and sour dip. Optionally with

A. Gemüse / Vegetables

B. Hähnchen / Chicken

7. HA CAO HAP ^(E,M) (5 STK./ 5 PCS.)

5,90

Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, gefüllt mit Pilzen, Tofu und hausgemachter Soße. Wahlweise mit

Steamed rice flour dumplings filled with mushrooms, tofu, and homemade sauce. Optionally with

A. Gemüse / Vegetables

B. Garnelen / Shrimp

8. CHA GIO ^(D) (2 STK./ 2 PCS.)

5,90

Goldgebackene Frühlingsrollen, gefüllt mit gehackten Garnelen, Hühnerbrust, Glasnudeln, Gemüse, serviert mit Salat und Süß-Sauer-Dip.

Spring rolls filled with minced shrimp, chicken, glass noodles, vegetables, served with salad and sweet-sour dip.



VORSPEISEN

9. BANH BAO CHIEN ^(A,D) 5,90

Frittierte Hefeteigklöße, gefüllt mit Glasnudeln, Ei, Morcheln, Gemüse und Kräutern.

Fried yeast dumplings filled with glass noodles, egg, morels, vegetables, and herbs.

10. GOI CUON ^(C) (2 STK./ 2 PCS.)

Sommerrollen, gefüllt mit Reismnudeln, frischem Salat, Gurke, vietnamesischen Kräutern, serviert mit Hoisin-Dip. Wahlweise mit Summer rolls filled with rice noodles, fresh salad, cucumber, Vietnamese herbs, served with hoisin dip. Optionally with

A. Tofu / Tofu 5,90

B. Hühnerfleisch / Chicken 6,20

C. Garnelen / Shrimp 6,50

11. GA SATE ^(B,D,L) (2 STK./2 PCS.) 5,90

Sate Hähnchenspieße mit aromatischen thailändischen Gewürzen, serviert mit Hoisin-Soße.

Sate chicken skewers with aromatic Thai spices, served with hoisin sauce.

12. SATE HAI SAN ^(E,D,N) (2 STK./2 PCS.) 6,90

Gegrillte Tintenfisch-Garnelen-Spieße, serviert mit Spicy Soße.

Grilled squid shrimp skewers, served with hot sauce.

13. SATE GA CHAY ^(D,H,L) (2STK./ 2PCS.) 5,90

Vegane Saté-Hähnchenspieße mit Kurkuma, Zitronengras, verfeinert mit Sesam, Salat und Hoisin-Soße.

Vegan saté chicken skewers with turmeric, lemongrass, refined with sesame, lettuce and hoisin sauce.

14. CHẢ GIÒ CHAY MINI ^(B,D,M) (6STK./ 6 PCS.) 5,90

Gold-gebackene mini Frühlingssrollen mit frischem Salat und Süß-Sauce-Dip.

Gold-baked mini spring rolls with fresh salad and sweet sauce dip.



SALAD

20. GOI XOAI RONG BIEN ^(A, K, F) 6,90

Eingelegter Algensalat mit Mango, Erdnüssen und Sesam.

Pickled seaweed salad with mango, peanuts, and sesame seeds.

21. SALAT TOM BO ^(D, E, L) 9,90

Avocadosalat mit Black Tiger Garnelen, Radicchio, Rucola-Mix-Salat, Cherry-Tomaten und hausgemachtem Dressing.

Avocado salad with Black Tiger shrimp, radicchio, arugula mix salad, cherry tomatoes, and homemade dressing.

22. GOI MIEN TOM ^(D, E, L) 9,90

Glasnudelsalat mit Garnelen, Tomaten, Gurken, eingelegtem Knoblauch und Koriander.

Glass noodle salad with shrimp, tomatoes, cucumbers, pickled garlic, and coriander.

23. GOI GA XOAI ^(B, C) 9,90

Fruchtiger Mangosalat mit gegrilltem Hühnerfleisch und Kräutern, serviert mit Limetten-Chili-Soße.

Fruity mango salad with grilled chicken and herbs, served with lime chili sauce.

24. GOI GA CHAY ^(M, D, L) 9,90

Veganes Hähnchen mit Avocadosalat, buntem Salat, Cherry-Tomaten und hausgemachtem Dressing.

Vegan chicken with avocado salad, mixed salad, cherry tomatoes, and homemade dressing.

25. BUN TRON GA ^(B, C, D) 11,90

Reisnudelsalat mit Hühnerfleisch, Erdnüssen, Röstzwiebeln, frischem Salat und asiatischen Kräutern, serviert mit hausgemachter Fischsauce.

Rice noodle salad with chicken, peanuts, fried onions, fresh salad, and Asian herbs, served with homemade fish sauce.

26. GOI VIT CHAY 12,90

Veganes Enten-Salat mit Chili, Zitrone, geröstetem Reis, Koriander, Zwiebeln und thailändischen Kräutern.

Vegan duck salad with chili, lemon, roasted rice, coriander, onions, and Thai herbs.

27. GỎI ĐU ĐỦ ^(B,M) 8,90

Grüner Papayasalat mit Karotten, Koriander, Röstzwiebeln und geriebenen Erdnüssen.

Green papaya salad with carrots, roasted onions, coriander and peanuts.



MAIN DISH

NOODLES

(die Nudeln werden mit Koriander garniert/ The noodles are garnished with coriander)

30. PHỞ HÀ NỘI ^c

Das Nationalgericht; spezielle Reisbandnudelsuppe aus gewürzte Brühe, Frühlingszwiebeln, verfeinert mit frischen asiatischen Kräutern mit einzigartigem Geschmack

National dish special soup with rice noodles made from spiced broth, spring onions, refined with fresh Asian herbs with unique taste

- | | |
|--------------------------------|-------|
| A. Tofu/ tofu | 11,50 |
| B. Hühnerfleisch/ chicken | 12,50 |
| C. Rindfleisch/ beef | 13,50 |
| D. Knusprige Ente/ crispy duck | 14,50 |

31. PHỞ XÀO ^{A,B,D,J,M,N}

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

- | | |
|--------------------------------|-------|
| A. Tofu/ tofu | 12,90 |
| B. Rindfleisch/ beef | 13,90 |
| C. Knusprige Ente/ crispy duck | 14,90 |
| D. Garnelen/ shrimps | 14,90 |



köstlichen Hauptseisen

Lassen Sie sich von den exotischen Aromen und der Vielfalt der asiatischen Küche verwöhnen.

NOODLES

32. BÚN BÒ NAM BÒ ^{B,C,D} 13,90

Gebratenes Rindfleisch mit Reisnudeln nach südvietnamesischer Art, Erdnüssen, Röstzwiebeln, frischem Salat, Koriander und asiatischen Kräutern, serviert mit hausgemachter Soße.

Fried beef with rice noodles in the South Vietnamese style, peanuts, fried onions, fresh salad, coriander and Asian herbs served with a homemade sauce.

33. MIEN XAO ^(D,J,M)

Gebratene Glasnudeln mit Gemüse, Sellerie, Sojasprossen, Pilze, Röstzwiebeln, Knoblauch und Koriander.

Fried glass noodles with vegetables, celery, bean sprouts, mushrooms, roasted onions, garlic and coriander.

A. Tofu/ tofu 12,90

B. Rindfleisch/ beef 13,90

C. Knusprige Ente/ crispy duck 14,90

34. UDON XAO ^(D,J)

Gebratene japanische Udon Nudeln mit Gemüse, Sellerie, Koriander und Röstzwiebeln. Wahlweise mit

Fried Japanese Udon noodles with vegetables, celery, coriander and spring onions. Optionally with

A. Tofu/ tofu 12,90

B. Knuspriger Ente / crispy duck 14,90

C. Garnelen und Tintenfisch/ shrimps and squid 15,90

35. UDON CURRY DO ^(D,M,L,N)

Udon Nudeln mit Roten Curry und frischem Salat.

Wahlweise mit

Udon noodles with red curry and salad. Optionally with

A. Hühnerfleisch/ chicken 12,90

B. Knusprige Ente/ crispy duck 14,90

C. Garnelen/ shrimps 14,90

36. MỠ VẦN THẦN ^(D,M) 13,50

Wan Tan-Teigtaschen-Suppe gefüllt mit Hähnchen & Garnelen, verschiedenen Pilzen, Gemüse dazu Wonton-Nudeln, in einer kräftigen Brühe, garniert mit Zwiebeln und Koriander.

Wonton dumpling soup filled with chicken & shrimp, various mushrooms, vegetables with wonton noodles, in a strong broth, garnished with onions and coriander.

köstlichen Hauptseisen

Natürliche thailändische Küche, wie sie sein soll



AROY RESTAURANT

Die wahre thailändische Küche zum Verlieben

RICE

(Alle Reisgerichte werden mit Korian-
der serviert./ All rice dishes are served
with coriander)

40. POKE BOWL

Sushi Reis mit Avocado, Edamame, Mangostreifen, Gurke,
Bio Sesam und Seetang, Teriyakisoße. Wahlweise mit
Sushi rice with avocado, edamame, mango strips, cucumber, bio
sesame, seaweed and teriyaki sauce. Optionally with

| | |
|--|-------|
| A. Tofu/ tofu | 11,90 |
| B. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken | 13,90 |
| C. Garnelen/ shrimps | 14,90 |
| D. Lachs/ salmon | 15,90 |

41. MASSAMAN CURRY

Hausgemachtes Thailändisches Massaman – Curry mit
cremiger Kokosmilch und frisches Gemüse der Saison serv-
iert mit Jasminreis. Wahlweise mit
Homemade Thai Massaman Curry with creamy coconut milk and
fresh vegetables of season served with jasmine rice. Optionally
with

| | |
|--|-------|
| A. Tofu/ tofu | 11,50 |
| B. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken | 12,90 |
| C. Knuspriger Ente / crispy duck | 14,90 |
| D. Garnelen/ shrimps | 14,90 |
| E. Vegan Hähnchen/ vegan chicken  | 13,90 |

42. CURRY DO

Rotes Curry in Kokosmilch mit Brokkoli, Basilikum und bun-
tem Gemüse & Jasminreis. Wahlweise mit
Red Curry in coconut milk with broccoli, basil and mixed vegeta-
bles & jasmine rice. Optionally with

| | |
|--|-------|
| A. Tofu/ tofu | 11,50 |
| B. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken | 12,90 |
| C. Knuspriger Ente / crispy duck | 14,90 |
| D. Garnelen/ shrimps | 14,90 |
| E. Vegan Hähnchen/ vegan chicken  | 13,90 |



43. CURRY XANH

Grünes Thai Curry mit Brokkoli, Basilikum und buntem
Gemüse, serviert mit Jasminreis. Wahlweise mit
Green Thai Curry in coconut milk with broccoli, basil and mixed
vegetables, served with jasmine rice. Optionally with

| | |
|--|-------|
| A. Tofu/ tofu | 11,50 |
| B. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken | 12,90 |
| C. Knuspriger Ente / crispy duck | 14,90 |
| D. Garnelen/ shrimps | 14,90 |
| E. Vegan Hähnchen/ vegan chicken  | 13,90 |

44. COM SOT XOAI

Fruchtige Mangosose mit frischen Mangostücken und
Gemüse der Saison. Serviert mit Jasminreis.

Fruity mango sauce with fresh mango pieces and seasonal veg-
etables. Served with jasmine rice.

| | |
|--|-------|
| A. Tofu/ tofu | 11,50 |
| B. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken | 12,90 |
| C. Knuspriger Ente / crispy duck | 14,90 |
| D. Garnelen/ shrimps | 14,90 |
| E. Vegan Hähnchen/ vegan chicken  | 13,90 |

45. SOT NAM HAT DIEU

Gebratenes Gemüse mit Champignon, Auberginen, Aus-
ternsoße und Cashewnüsse serviert mit Jasminreis. Wahl-
weise mit

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

| | |
|--|-------|
| A. Tofu/ tofu | 11,50 |
| B. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken | 12,90 |
| C. Knuspriger Ente / crispy duck | 14,90 |
| D. Garnelen/ shrimps | 14,90 |
| E. Vegan Hähnchen/ vegan chicken  | 13,90 |

46. BO XAO LA LOT ^(D,J,M,N,L) 14,90

Mariniertes Rindfleisch gebraten mit Betelblättern, Frühlingswiebeln, Auberginen, Peperoni und Zucchini dazu Jasminreis.

marinated beef fried with betel leaves, spring, onions, aubergine, pepperoni and zucchini, jasmine rice.

47. BO LUC LAC ^(D,M,N,L) 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

48. VIT MAT ONG ^(D,M,N,L) 16,90

Krosse Honig-Ente mit Brokkoli, Baby Mais, buntes Gemüse in speziell hausgemachter Soße, Jasminreis.

Crispy Honey duck with wild broccoli, baby corn, vegetable in special homemade sauce, jasmine rice.

49. VIT XAO SA OT ^(D,M,L) 18,90

Gebratene Entenbrust mit Zitronengras, Chilli, Knoblauch, Zwiebeln und Peperoni, Jasminreis.

Stir fried duck filet with lemongrass, chili, garlic, onions and peppers, jasmine rice.

50. HAI SAN XAO CAY ^(D,C,J,N) 18,90

Gebratener Tintenfisch und Black Tiger Garnelen mit Sellerie, Knoblauch, Chili, Dill, Zwiebeln und Mix Gemüse, serviert mit Jasminreis.

Fried squid and black tiger prawn with celery, garlic, chili, dill, onion and mixed vegetables, served with jasmine rice.

51. LACHS TERIYAKI ^(D,M,L) 19,90

Gegrillter Lachs mit Brokkoli, Baby Mais, Karotte mit Teriyaki Soße und Jasminreis.

Grilled salmon with broccoli, baby corn, carrots with teriyaki sauce and jasmine rice.

52. TOM XANH DAI DUONG ^(D,M,E) 19,90

8 Stk. Riesengarnelen mit gebratenem Gemüse der Saison, Dill, grüner Pfeffer, spezielle hausgemachte Soße und Jasminreis.

8 pcs. king prawns with fried vegetables of the season, dill, green pepper, special homemade sauce and jasmine rice.

53. KHO TO AROY 15,90

Geschmorte Tofutaschen im Tontopf mit Hähnchen, Garnelen, Champignons, Shiitake Pilze, traditioneller Gewürzmischung, dazu gedämpftes Gemüse und Jasminreis.

Braised tofu pockets in a clay pot with chicken, shrimp, mushrooms, shiitake mushrooms, traditional spice mix, with steamed vegetables and jasmine rice.

KINDER GERICHTE

60. MINI PHO ^(C) 7,90

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen, Kräutern, Zwiebeln, Mungobohnensprossen.

Wahlweise mit

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

Optionally with

A. Hühnerfleisch/ chicken

B. Rind/ beef

61. GA SATE & COM ^(B,D) 7,90

2 Stk. Hühnerspieße mit Hoisin Soße, Gurke und Jasminreis.

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

62. KHOAI TAY CHIEN 5,90

Pommes Frites und Ketchup.

French fries and ketchup.

63. TOM CHIEN & KHOAI TAY CHIEN 7,90

panierte Riesengarnelen, Pommes Frites und Ketchup.

breaded King prawns, French fries and ketchup.

EXTRA

REIS / RICE 2,50

NUDELN / NOODLES 2,50

SOSSE / SAUCE 3,50

GEMÜSE / VEGETABLE 4,00

DESSERT

65. CHUOI CHIEN ^L 6,90

Gebackene Bananen mit Vanilleeis.

Baked Bananas with Vanilla ice cream.

66. AROY CREAM BRU'LEE' (VEGAN) 6,90

Kokosnuss Creme Brulee mit frischen Beeren

Cream Brulee with fresh berries

67. MOCHI MATCHA 6,90

Kokosnuss Creme Brulee mit frischen Beeren

Green tea ice cream with passion fruit mochi and fresh berries



Aroy Restaurant

GETRÄNKE

DRINKS

/ ASIAN FUSION

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

/ SOFT DRINKS

| | FL. 0,25L | FL. 0,75L |
|--|-----------|-----------|
| 300. SELTERS CLASSIC / Sparkling Water | 2,90 | 6,40 |
| 301. SELTER NATUREL / Still Water | 2,90 | 6,40 |
| | Fl. 0,20L | Gl. 0,40L |
| 302. COLA ^{1,2,3,4,6} | 2,90 | 4,90 |
| 303. COLA ZERO ^{1,2,3,4,6} | 2,90 | 4,90 |
| 304. FANTA ^{1,2,3,4,6} | 2,90 | 4,90 |
| 305. SPRITE ^{1,2,3,4,6} | 2,90 | 4,90 |
| | Gl. 0,20L | Gl. 0,40L |
| 307. SPEZI ^{1,2,3,4,6} | 2,90 | 4,90 |
| 308. GINGER ALE | 3,20 | 5,20 |
| 309. TONIC WATER | 3,20 | 5,20 |
| 310. LEITUNGSWASSER | | 0,3L 1,50 |

FRUCHTSÄFTE (ALLE UNSERE SÄFTE SIND AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich)

/ JUICE 0,2L 2,90 0,4L 4,90

| | |
|----------------|-------------|
| 311. RHABARBER | 317. ORANGE |
| 312. ANANAS | 318. KIBA |
| 313. APFEL | 319. MANGO |
| 314. BANANE | 320. LYCHEE |
| 315. KIRSCHKE | |
| 316. MARACUJA | |



TEA

/ HOT TEE

- | | |
|---|------|
| 321. TRA NHAI ⁽²⁾ | 3,90 |
| Jasmintee Aus fein geschnittenen Blättern. Jasmine tea Made from finely chopped jasmine leaves. | |
| 322. TRA GENMAICHA ⁽²⁾ | 3,90 |
| Grüntee mit geröstetem braunem Reis. Green tea with roasted brown rice. | |
| 323. TRA BAC HA | 3,90 |
| Frischer Pfefferminztee mit Ingwer erfrischend im Geschmack. Fresh peppermint tea with ginger refreshing in taste. | |
| 324. TRA CAM GUNG | 4,30 |
| Frischer Ingwertee mit Orangen, Zitronengras. Fresh ginger tea with orange, lemongrass. | |
| 325. TRA CHANH SA | 4,30 |
| Zitronengras-Ingwer-Limetten Tee. Lemongrass tea with ginger, fresh lime. | |
| 326. TRA HOA HONG | 4,50 |
| Rosenblütentee, Ingwer, Pandanblatt. Roses tea, ginger, pandan leaf. | |

KAFFEE

/ COFFEE

- | | |
|---|------|
| 328. ESPRESSO ² | 2,90 |
| 329. DOPPELTER ESPRESSO ² | 4,50 |
| 330. CAPPUCINO ² | 3,90 |
| 331. LATTE MACCHIATO ² | 3,90 |
| 332. CA PHE SUA NONG ² | 4,50 |
| Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch. / Vietnamese Espresso with sweet condensed milk. | |
| 333. CA PHE SUA DA ² | 4,90 |
| Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch und Eiswürfeln. / Vietnamese Espresso with sweet condensed milk & ice cubes. | |



H O M E M A D E

Mix dir den perfekten Moment mit
einem spritzigen Homeade

COCKTAIL

„Erfrischung pur: Mojito –
der Geschmack des Sommers!“



HAUSGEMACHTE

/ HOMEMADE

334. TRA DA EISTEE 5,50

Jasmin Grüntee, Limetten, Rohrzuckersirup und Eiswürfel.
Jasmine tea, lime, Café sugar syrup and ice cubes.

335. CHANH SA DA 5,50

Frische Eislimonade, mit Limetten, Rohrzuckersirup und Zitronengras.
Fresh lemonade with cane sugar syrup and lemongrass.

336. SODA CHANH DA 5,50

Eis limonade mit Limetten Rohrzuckersirup und Soda.
Fresh lemonade with freshly limes, cane sugar syrup and soda.

337. TRA DA CHANH LEO 5,90

Schwarzer Tee, Maracuja, Eiswürfel.
Black tea, passion fruit, ice cubes.

338. AROY ICE TEE 5,90

Chrysanthemen, rote Datteln, Goji-beeren, Longan, Eiswürfel
Chrysanthemum, red date, goji berry, longan, ice cubes.

339. LYCHEE LIMO 5,90

Lychee Limonade mit Limetten, Sprite und Lycheesaft.
Lychee lemonade with lime, sprite and lychee juice.

340. ELDERFLOWER REFRESH-ER 5,90

Holunderblüten Limonade mit Limetten, Minze und Sprite.

Elderflower lemonade with lime, mint and sprite.

341. IPANEMA 5,90

Limetten, Maracujasaft, Ginger Ale, Rohrzucker und Eiswürfel.
Lime, Passion fruit juice, ginger ale, cane sugar and ice cubes.

342. LILA SUMMER 5,90

Rhabarber, Anchanblüten, Limetten, Gurke, Rohrzucker, Soda, Eiswürfeln.
Rhubarb juice, anchan flower, lime, cucumber, cane sugar, soda, ice cube.

343. VIRGIN SUMMER 5,90

Limetten, Orangensaft, Ananassaft, Grenadinesirup.
Lime, Orange juice, pineapple juice, Grenadine syrup.

344. MANGO LASSI 5,90

Mango, Kokosmilch
Mango, coconut milk.

BIER

/ BEER

0,3L 0,5L

345. TIGER BIER VOM FASS 4,20 6,20

346. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER NATURTRÜB 6,20

347. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER DUNKEL 6,20

348. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER ALKOHOLFREI 6,20

349. SAIGON BIER FL. 0,33L 4,50

SPIRITUOSEN

/ SPIRITS

372. BAMBUS SCHNAPS 2CL 4,50

378. MEKHONG 2CL 4,50

379. WODKA ABSOLUT 2CL 4,50

380. SAKE 0,1L 5,90

COCKTAIL

/ LONGDRINKS

- | | |
|--|------|
| 350. MOSCOW MULE ^(2,3,7,8) | 8,50 |
| Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke, Minze. Vodka, ginger beer, lime juice, cucumber, mint. | |
| 351. MOJITO ^(4,8) | 8,50 |
| Havana Club, Limetten, frische Minze, Tonic Water, Rohrzucker. Havana Club, lime, fresh mint, tonic water, cane sugar. | |
| 352. SEX ON THE BEACH ^(D,1,4) | 8,50 |
| Wodka, Pfirsichlikör, Orange-, Ananassaft, Limettesaft, Grenadine. Vodka, peach liqueur, orange-, pineapple juice, lime juice, grenadine. | |
| 353. LYCHEE CAIPIRINHA | 8,50 |
| Cachaça, Limette, Rohrzucker, Sprite, Lycheesaft. Cachaça, lime, cane sugar, sprite, lychee juice. | |
| 354. TEQUILA SUNRISE ⁽¹⁾ | 8,50 |
| Tequila, Limetten, Orangensaft, Grenadine Tequila, Lime, orange juice, grenadine. | |
| 355. STRAWBERRY COLADA | 8,50 |
| weißer Rum, Erdbeersirup, Lime Juice, cocossirup, Ananassaft white rum, strawberry syrup, lime juice, coconut syrup, pineapple juice. | |
| 356. BLUE MARGARITA ⁽¹⁾ | 8,50 |
| Limetten, Tequila, Blue Curacao, Limettensaft. Limes, tequila, blue curacao, lime juice. | |
| 357. SWIMMINGPOOL ^(2,7,8) | 8,90 |
| Blue Curacao, Wodka, Ananassaft, Kokosmilch, Sahne. Blue curacao, vodka, pineapple juice, coconut milk, cream. | |
| 358. COCONUT KISS ^(1,5) (ALKOHOLFREI) | 8,90 |
| Kokossirup, Grenadine, Sahne und Ananassaft. Coconut syrup, grenadine, cream and pineapple juice. | |
| 359. LITTLE PRINCESS ^(1,2,7,8) (ALKOHOLFREI) | 8,50 |
| Frische Limetten, Minze, Ananassaft, Ginger Ale, Honigmelonen Sirup. Fresh lime, mint, pineapple juice, ginger ale, honeydew melon syrup. | |
| 360. GIN TONIC | 7,50 |
| 361. APEROL SPRITZ | 7,50 |

WEISS WEIN & ROSE

/ WHITE WINE & ROSE

362. EICHSTETTER SPÄTBURGUNDER ROSÉ

TROCKEN

0,2L 6,00

Jugendlich strahlendes Rosé. Klare, feine, fruchtige 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.

363. 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 Honiggeschmack 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.

364. 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

365. EICHSTETTER HERRENBUCK,

GRAUBURGUNDER KABINETT TROCKEN

FL 0,7L 28,00

/ 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, fitnessreich 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.

366. SAUVIGNON BLANC RAFALE,

IGP PAYS D'OC

FL 0,75L 26,00

/ 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

367. 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.

368. TEMPRANILLO TINTO, DEHESA LAVILLA

0,20L 6,00

/ Bodegas Olarra Rioja Spanien

Im Glas kräftig lebendige Farbe. In der 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.

369. 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..

370. 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.

371. 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 Beeraromen. 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 LEBENSMITTELN 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 einschließl 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.Molluscs (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

AROY

BUBBLE TEA

Bitte ! Kartenzahlung ab 20€



@aroy.restaurant

www.aroy-restaurant.de

aroyberlin@gmail.com





BUBBLE TEA

SPECIAL

M: 4,90€ - L: 5,50€

- 01. Brown Sugar
- 02. Brown Sugar egg cream
- 03. Caramel milk tea



KLASSIC

M: 4,90€ - L: 5,50€

- 14. Schwarzer milch tea
- 15. Grüner milk tea



FRÜCHTE TEE

M: 4,90€ - L: 5,50€

| | <i>Green tea</i> | <i>Black tea</i> |
|--------------------|------------------|------------------|
| 04. Mango | ✓ | ✓ |
| 05. Passionsfrucht | ✓ | ✓ |
| 06. Erdbeere | ✓ | ✓ |
| 07. Blaubeere | ✓ | ✓ |
| 08. Litschi | ✓ | ✓ |
| 09. Pfirsich | ✓ | ✓ |
| 10. Kiwi | ✓ | ✓ |
| 11. Grüner apfel | ✓ | ✓ |
| 12. Wassermelon | ✓ | ✓ |
| 13. Honig Tau | ✓ | ✓ |



KAFFEE

M: 4,90€ - L: 5,50€

- 16. Dalgona Saigon Kaffee

FRISCHE MILCH

M: 4,90€ - L: 5,50€

- 17. Taro
- 18. Taro Kokos
- 19. Matcha
- 20. Mango
- 21. Litschi
- 22. Erdbeere
- 23. Erdbeere-Kokos
- 24. Kokosnuss



ICE LEVEL



Regular ice



Less ice



No ice

SWEETNESS LEVEL



TOPPING

+0.70€



Popball



Tapioca



Fruchtgelee



Kokosgelee



Hantian