



Welcome to the
Aroy Restaurant
“Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.”



@aroy.restaurant

www.aroy-restaurant.de

Bitte ! Kartenzahlung ab 20€

SUPPEN

1. CANH SUA DUA ^(G,M)

Kokosmilchsuppe mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln, verfeinert mit Thai- Basilikum. Wahlweise mit :

Coconut milk soup with tomatoes, mushrooms, onions and Thai basil. Optionally with:

- A. **Hühnerbrust** / Chicken breast 6,50
- B. **Garnelen** / Shrimps 6,90

2. CANH CHUA ^(M)

Süß- saure Suppe mit Champignons, Tomaten, Tamarinde, Ananas und Sojasprossen, verfeinert mit Koriander. Wahlweise mit :

Spicy and sour soup with mushrooms, tomatoes, tamarind, pineapple, soybean sprouts, refined with coriander. Optionally with:

- A. **Tofu** / Tofu 6,20
- B. **Hühnerfleisch** / Chicken 6,50
- C. **Garnelen** / Shrimp 6,90

3. SUP VAN THAN ^(D,E,L)

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

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



VORSPEISEN

- 4. **TOM CHIEN** ^(D,E) (3 STK./ 3 PCS.) 5,90
Knusprige Garnelen im Panko- Mantel dazu Süß- Sauer- Soße.
Crunchy Panko- coated shrimp with sweet and sour Sauce.

- 5. **DAU LUOC** ^(M) **EDAMAME** 5,90
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz.
Steamed Green soybeans with sea Salt.

- 6. **WANTAN CHIEN** ^(D) (5 STK./ 5 PCS.) 5,90
Handgemachte gebackene Teigtaschen gefüllt mit Huhn & Garnelen, Pilzen, Röstzwiebeln serviert mit Salat und Süß- Sauer- Dip.
Handmade baked dumplings filled with chicken & shrimp, mushrooms, roasted onions served with salad and sweet sauce dip.

- 7. **HA CAO HAP** ^(E,M,D) (5 STK./ 5 PCS.)
Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, gefüllt mit Pilzen, Röstzwiebeln, Tofu und hausgemachter Soße. Wahlweise mit :
Steamed Rice flour dumplings filled with mushrooms, roasted tofu and homemade sauce. Optionally with:
 - A. **Gemüse** / vegetables 5,90
 - B. **Garnelen** / Shrimp 6,20

- 8. **CHA GIO** ^(D) (2 STK./ 2 PCS.) 5,90
Gold Gebackene 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.

- 9. **BANH BAO HAP** ^(A,D) 6,20
Gedämpfte Hefeteig Klöße, gefüllt mit Glasnudeln, Schweinefleisch, Ei, Morcheln, Gemüse und Kräutern.
Steamed yeast dumpling filled with glass noodles, Pork, egg, morels, vegetables and Herbst.



VORSPEISEN

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

Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln frischem Salat, Gurke, Paprika und vietnamesischen Kräutern serviert mit Hoisin- Dip. Wahlweise mit :
Summer rolls filled with rice noodles, Fresh salad, cucumber, bell peppers and 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.)

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

Sate chicken skewers with aromatische Thai Spaces served with hoisin sauce.

6,20

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

Gegrilltes Tintenfisch- Garnelen- Spieße serviert mit Süß- Sauer- Dip.
Grilled squid shrimp skewers served with sweet sour dip.

6,90

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

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

Vegan sate chicken skewers with turmeric, lemongrass, refined with sesam,, lettuce and hoisin sauce.

5,90

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

Gold- gebackene Mini- Frühlingsrollen mit Gemüse, frischem Salat und Süß- Sauce- Dip.

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

5,90

15. AROY TAPAS MIX (FÜR 2 PERSONEN)

Sommerrollen mit Tofu, gebackene Teigtaschen, Frühlingsrollen und Pommes Frites dazu Salat, Sauer- Dip & Hoisin- Dip.

Summer rolls with tofu, baked dumplings, spring rolls and fries with salad, sour- dip & hoisin- dip.

16,90



SALAD

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

Eingelegter Algensalat mit Mango und Sesam.

Pickeln seaweed salad with mango and Sesam seeds.

21. SALAT TOM BO ^(D, E, L) 8,90

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

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

22. GOI MIEN TOM ^(C, D, E, L) 8,90

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

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

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

Fruchtiger Mango Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch und Kräutern, Erdnüssen serviert mit Limetten- Chili- Soße.

Fruity mango salad with grilled chicken and herbs, peanuts served with lime chilisauce.

24. GOI GA CHAY ^(M, D, L) 8,90

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

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

25. GOI VIT CHAY ^(M, D, L) 10,90

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

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

26. GỎI ĐU ĐỦ ^(B, M) 10,90

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

Green papaya salad with shrimp, carrots, roasted onions, freshly limes 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 Reisbandnudeln Suppe aus Gewürze, Brühe, Frühlingszwiebeln, verfeinert mit frischen asiatischen Kräutern, Sojasprossen mit einzigartigem Geschmack.

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

- A. Tofu/ tofu 12,50
- B. Hühnerfleisch/ chicken 13,50
- C. Rindfleisch/ beef ^(C,E) 14,50
- D. Knusprige Ente/ crispy duck 15,50

31. PAD THAI ^{B,D,M}

Reisbandnudeln gebraten mit süßer Tamarinden Soße, Porree, Ei, Sojasprossen und Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander. Wahlweise mit Flat rice noodles fried with sweet tamarind sauce, porrum , egg, Bean sprouts and peanuts, fried onions, coriander. Optionally with

- A. Tofu/ tofu 13,90
- B. Gebratene Hühnchen/ fried chicken 14,90
- C. Knusprige Ente/ crispy duck 15,90
- D. Garnelen/ shrimps 15,90

32. BÚN BÒ NAM BỘ ^(B,C,D)

Gebrautes Rindfleisch mit Reisnudeln nach südvietnamesischer Art, Erdnüssen, Röstzwiebeln, frischem Salat, Koriander und asiatischen Kräuter, 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)

Gebraute Glasnudeln mit Gemüse, Sellerie, Sojasprossen, Pilzen, Röstzwiebeln, Knoblauch und Koriander.

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

- A. Tofu/ tofu 13,90
- B. Rindfleisch/ beef 14,90
- C. Knusprige Ente/ crispy duck 15,90



köstliche Hauptspeisen

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

NOODLES

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 | 13,90 |
| B. Knuspriger Ente / crispy duck | 15,90 |
| C. Garnelen und Tintenfisch/ shrimps and squid | 16,90 |

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 THẮN ^(D,M,L)

14,50

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

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

37. BÚN CHẢ LÁ LỐT

14,50

Geschmackvoll mariniertem Rindfleisch und verschiedene Pilze, eingewickelt in Betenblättern auf Reismudeln, dazu Salat, Gurke, Paprika, ausgewählten vietnamesischen Kräutern, garniert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen, hausgemachte Dressing.

Tastefully marinated beef and various mushrooms, wrapped in beetroot on rice noodles, with lettuce, cucumber, peppers, selected Vietnamese herbs, garnished with roasted onions and peanuts, homemade dressing.

köstliche Hauptspeisen

Natürliche Asia Küche, wie sie sein soll



AROY RESTAURANT

Die wahre Asia Küche zum Verlieben

RICE

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

40. POKE BOWL ^(C,D)

Sushireis, Avocado, Edamame, Mangostreifen, Gurke, Sesam und Seetang, Salat, Teriyakisoße. Wahlweise mit Sushi rice with avocado, edamame, mango strips, cucumber, sesame, seaweed, salad and teriyaki sauce. Optionally with:

- A. Tofu/ tofu 12,90
- B. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken 13,90
- C. knuspriger Ente/ crispy duck 14,90
- D. Lachs/ salmon 15,90

41. MASSAMAN CURRY ^(L)

Hausgemachtes Thailändisches Massaman – Curry mit cremiger Kokosmilch, Kartoffel und frisches Gemüse der Saison serviert mit Jasminreis. Wahlweise mit Homemade Thai Massaman Curry with creamy coconut milk, potato and fresh vegetables of season served with jasmine rice. Optionally with:

- A. Tofu/ tofu 12,50
- B. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken 13,90
- C. Knuspriger Ente / crispy duck 15,90
- D. Garnelen/ shrimps 15,90
- E. Panierte vegan Hühnchen/ breaded vegan chicken 14,90

42. CURRY DO ^(L)

Rotes Curry in Kokosmilch mit Brokkoli, Basilikum und Gemüse der Saison & Jasminreis. Wahlweise mit: Red Curry in coconut milk with broccoli, basil and mixed vegetables & jasmine rice. Optionally with:

- A. Tofu/ tofu 12,50
- B. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken 13,90
- C. Knuspriger Ente / crispy duck 15,90
- D. Garnelen/ shrimps 15,90
- E. Panierte vegan Hühnchen/ breaded vegan chicken 14,90



43. CURRY XANH ^(D,L,M)

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 12,50
- B. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken 13,90
- C. Knuspriger Ente / crispy duck 15,90
- D. Garnelen/ shrimps 15,90
- E. Panierte vegan Hühnchen/ breaded vegan chicken 14,90

44. COM SOT XOAI ^(L)

Fruchtige Mango Soße mit frischen Mangostücken und Gemüse der Saison, serviert mit Jasminreis. Wahlweise mit: Fruity mango sauce with fresh mango pieces and seasonal vegetables, served with jasmine rice. Optionally with:

- A. Tofu/ tofu 12,50
- B. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken 13,90
- C. Knuspriger Ente / crispy duck 15,90
- D. Garnelen/ shrimps 15,90
- E. Panierte vegan Hühnchen/ breaded vegan chicken 14,90

45. SOT NAM HAT DIEU ^(D,M,N,L)

Gebratenes Gemüse mit Champignons, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln und Cashewnüsse, Austersoße serviert mit Jasminreis. Wahlweise mit:

Fried vegetables with mushrooms, beans, tomatoes, onions and cashewnuts, oyster sauce served with jasmine rice. Optionally with:

- A. Tofu/ tofu 12,50
- B. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken 13,90
- C. Knuspriger Ente / crispy duck 15,90
- D. Garnelen/ shrimps 15,90
- E. Panierte vegan Hühnchen/ breaded vegan chicken 14,90

SPEZIALMENÜ

46. BO XAO LA LOT ^(D,J,M,N,L) 15,90

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

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

47. BO NUONG ^(D,M,N,L) 18,90

Gegrilltes Rindfleisch mit Gemüse, Babymais, Spargel und Tomaten inspeziell hausgemachter Soße serviert mit Pommes.

Grilled beef with vegetables, baby corn, asparagus and tomatoes in special homemade sauce served with fries.

48. VIT MAT ONG 17,90

Krosse Honig- Ente mit Babymais, frisches Gemüse der Saison in spezieller hausgemachter Soße serviert mit Jasminreis.

Crispy Honey duck with baby corn, fresh vegetables of season in special homemade sauce served with jasmine rice.

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

Gebratene Entenbrust mit Zitronengras, Chili, Knoblauch und frisches Gemüse der Saison in speziell hausgemachter Soße serviert mit Jasminreis.

Fried duck fillet with lemongrass, chili, garlic and fresh vegetables of season in special homemade sauce served with jasmine rice.

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

Gebratener Tintenfisch und Black Tiger Garnelen mit Chili, Baby Mais, frisches Gemüse der Saison in speziell hausgemachter Soße serviert mit Jasminreis.

Fried squid and black tiger prawn with chili, baby corn, fresh vegetables of season in special homemade sauce served with jasmine rice.

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

Gegrillter Lachs und Teriyaki Soße mit Dill, Baby Mais, frisches Gemüse der Saison in speziell hausgemachter Soße serviert mit Jasminreis.

Grilled salmon and teriyaki sauce with dill, baby corn, fresh vegetables of season in special homemade sauce served with jasmine rice.

52. TOM NUONG ^(D,M,E) 19,90

Gegrillte Black Tigers Garnelen mit Gemüse, Babymais, Spargel und Tomaten in spezieller hausgemachter Soße serviert mit Jasminreis.

Grilled Black Tigers shrimp with vegetables, baby corn, asparagus and tomatoes in special homemade sauce served with jasmine rice.



KINDER GERICHTE

60. MINI PHO ^(C) 8,50

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen, Kräutern und Zwiebeln. Wahlweise mit:

Traditional rice noodle soup with bung bean sprouts, herbs and onions. Optionally with:
A. Hühnerfleisch/ chicken
B. Rind/ beef

61. GÀ CHIEN XU & COM ^(B,D) 8,90

Panierte Hühnerfleisch mit Süß- Sauer- Soße, Gurke und Jasminreis.

breaded chicken with sour sauce, cucumber and jasmine rice.

62. KHOAI TAY CHIEN 6,50

Pommes Frites und Ketchup.
French fries and ketchup.

63. TOM CHIEN & KHOAI TAY CHIEN 8,90

panierte Riesengarnelen, Pommes Frites und Ketchup.
breaded King prawns, French fries and ketchup.

EXTRA

REIS / RICE 3,00

NUDELN / NOODLES 3,00

SOSSE / SAUCE 4,00

GEMÜSE / VEGETABLE 5,00

DESSERT

65. CHUOI CHIEN ^L 6,90

Knusprig gebackene Banane, eingewickelt in Klebreis, über- großen mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam garniert.

Crispy baked banana wrapped in sticky rice, oversized with coconut milk, topped with peanuts and sesame seeds.

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

Kokosnuss Creme Brulee mit frischen Beeren.
Cream Brulee with fresh berries.

67. MOCHI MATCHA 6,90

Grüntee- Eis mit Passionsfrucht- Mochi und frischen Beeren.
Green tea ice cream with passion fruit mochi and fresh berries.

68. CHUOI HAP 6,90

Gedämpfter Klebreis mit Bananenfüllung, übergossen mit Kokosmilch, Sesam und Erdnüssen.
Steamed sticky rice with banana filling, topped with coconut milk, sesame seeds and peanuts.



Aroy Restaurant

GETRÄNKE

DRINKS

/ ASIAN FUSION

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

/ SOFT DRINKS

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

FRUCHTSÄFTE (ALLE UNSERE SÄFTE SIND AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich)

/ JUICE

0,2L 3,20 0,4L 4,90

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



TEA

/ HOT TEE

-
-
- | | |
|---|------|
| 321. TRA NHAI² | 4,20 |
| Jasmintee Aus fein geschnittenen Blättern.
Jasmine tea Made from finely chopped jasmine leaves. | |
| 322. TRÀ XANH- GRÜNER TEE | 4,20 |
| Mild, fein fruchtig und ausgeglichen.
Mild, fruity and balanced green tea. | |
| 323. TRA BAC HA | 4,20 |
| Frischer Pfefferminztee mit Ingwer erfrischend im Geschmack.
Fresh peppermint tea with ginger refreshing in taste. | |
| 324. TRA CAM GUNG | 4,60 |
| Frischer Ingwertee mit Orangen, Zitronengras.
Fresh ginger tea with orange, lemongrass. | |
| 325. TRA CHANH SA | 4,60 |
| Zitronengras-Ingwer-Limetten Tee.
Lemongrass tea with ginger, fresh lime. | |
| 326. TRA HOA HONG | 4,90 |
| Rosenblütentee, Ingwer, Pandanblatt.
Roses tea, ginger, pandan leaf. | |

KAFFEE

/ COFFEE

-
-
- | | |
|---|------|
| 327. KAFFEE SCHWARZ | 3,80 |
| 328. ESPRESSO² | 3,20 |
| 329. DOPPELTER ESPRESSO² | 4,90 |
| 330. CAPPUCCINO² | 4,20 |
| 331. LATTE MACCHIATO² | 4,90 |
| 332. CA PHE SUA NONG² | 4,60 |
| Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch.
/ Vietnamese Espresso with sweet condensed milk. | |
| 333. CA PHE SUA DA² | 5,20 |
| 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 5,90
Jasmin Grüntee, Limetten,
Rohrzuckersirup und Eiswürfel.
Jasmine tea, lime, cane
Sugar syrup and ice cubes. | 341. IPANEMA 6,20
Limetten, Maracujasaft, Ginger
Ale, Rohrzucker und Eiswürfel.
Lime, Passion fruit juice, ginger ale,
cane sugar and ice cubes. |
| 335. CHANH SA DA 5,90
Frische Eislimonade, mit Limetten,
Rohrzuckersirup und Zitronengras.
Fresh lemonade with cane sugar syrup
and lemongrass. | 342. LILA SUMMER 6,20
Rhabarber, Anchanblüten,
Limetten, Gurke, Rohrzucker, Soda,
Eiswürfeln.
Rhubarb juice, anchan flower, lime,
cucumber, cane sugar, soda, ice
cube. |
| 336. SODA CHANH DA 5,90
Eis limonade mit Limetten
Rohrzuckersirup und Soda.
Fresh lemonade with freshly limes, cane
sugar syrup and soda. | 343. VIRGIN SUNRISE 6,20
Limetten, Orangensaft,
Ananassaft, Grenadinesirup.
Lime, Orange juice, pineapple juice,
Grenadine syrup. |
| 337. TRA DA CHANH LEO 6,20
Thai tee, Maracuja, Eiswürfel.
Thai tea, passion fruit, ice cubes. | 344. MANGO LASSI 6,20
Mango, Kokosmilch
Mango, coconut milk. |
| 338. AROY ICE TEE 6,20
Chrysanthemen, rote Datteln, Goji-
beeren, Longan, Eiswürfel
Chrysanthemum, red date, goji berry,
longan, ice cubes. | 382. BANANEN LASSI 6,20
Frische Bananen, Kokosmilch.
Fresh bananas and coconut milk. |
| 339. LYCHEE LIMO 6,20
Lychee Limonade mit Limetten,
Sprite und Lycheesaft.
Lychee lemonade with lime, sprite and
lychee juice. | 383. AVOCADO LASSI 6,20
Frische Avocado, Kuhmilch.
Fresh Avocado, cow's milk. |
| 340. ELDERFLOWER
REFRESHER 6,20
Holunderblüten Limonade mit Li-
metten, Minze und Sprite.
Elderflower lemonade with lime, mint
and sprite. | 384. ANANAS MINZE LASSI 6,20
Frische Ananas, Minze und Anan-
assaft.
Fresh pineapple, mint, and pineapple
juice. |

BIER

/ BEER

- | | | |
|--|----------|------|
| | 0,3L | 0,5L |
| 345. TIGER BIER VOM FASS ^(D) | 4,50 | 6,50 |
| 346. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER NATURTRÜB | | 6,50 |
| 347. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER DUNKEL | | 6,50 |
| 348. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER ALKOHOLFREI | | 6,50 |
| 349. SAIGON BIER | FL.0,33L | 4,80 |

SPIRITUOSEN

/ SPIRITS

- | | | |
|--|------|------|
| 372. BAMBUS SCHNAPS | 2CL | 4,60 |
| 373. MEKHONG | 2CL | 4,60 |
| 374. WODKA ABSOLUT | 2CL | 4,60 |
| 375. SAKE | 0,1L | 6,20 |
| 376. TEQUILA SIERRA SILVER | 2CL | 4,60 |
| 377. JOHNNIE WALKER RED LABEL | 2CL | 4,90 |
| 378. JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | 2CL | 4,90 |

COCKTAIL

/ LONGDRINKS

- 350. MOSCOW MULE** ^(2,3,7,8) 8,90
Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke, Minze.
Vodka, ginger beer, lime juice, cucumber, mint
- 351. MOJITO** ^(4,8) 8,90
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) 8,90
Wodka, Pfirsichlikör, Orange-, Ananassaft, Limettesaft, Grenadine.
Vodka, peach liqueur, orange-, pineapple juice, lime juice, grenadine.
- 353. LYCHEE CAIPIRINHA** 8,90
Cachaça, Limette, Rohrzucker, Sprite, Lycheesaft.
Cachaça, lime, cane sugar, sprite, lychee juice.
- 354. TEQUILA SUNRISE** ⁽¹⁾ 8,90
Tequila, Limetten, Orangensaft, Grenadine
Tequila, Lime, orange juice, grenadine.
- 355. PINA COLADA** 9,20
Havana Club, Kokosnuss Sirup, Ananassaft, Zitronen, Kokosmilch und Sahne.
Havana club, coconut syrup, pineapple juice, lemon, coconut milk, cream.
- 356. BLUE MARGARITA** ⁽¹⁾ 8,90
Limetten, Tequila, Blue Curacao, Limettensaft.
Limes, tequila, blue curacao, lime juice.
- 357. SWIMMINGPOOL** ^(2,7,8) 9,20
Blue Curacao, Wodka, Ananassaft, Kokosmilch, Sahne.
Blue curacao, vodka, pineapple juice, coconut milk, cream.
- 358. COCONUT KISS** ^(1,5) (ALKOHOLFREI) 9,20
Kokossirup, Grenadine, Sahne und Ananassaft.
Coconut syrup, grenadine, cream and pineapple juice.
- 359. LITTLE PRINCESS** ^(1,2,7,8)(ALKOHOLFREI) 8,90
Frische Limetten, Minze, Ananassaft, Ginger Ale, Honigmelonen Sirup.
Fresh lime, mint, pineapple juice, ginger ale, honeydew melon syrup.
- 360. GIN TONIC** 7,90
- 361. APEROL SPRITZ** 7,50

WEISS WEIN & ROSE

/ WHITE WINE & ROSE

362. EICHSTETTER SPÄTBURGUNDER ROSÉ

TROCKEN ⁽¹⁾

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 ⁽¹⁾

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 ⁽¹⁾

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, ⁽¹⁾

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 BLANTC RAFALE, ⁽¹⁾

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 ⁽¹⁾

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 ⁽¹⁾

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.

369. HERR GAUL, CUVÉE ROT ⁽¹⁾

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 ⁽¹⁾

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, ⁽¹⁾

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 Beereneraromen. 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 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

 Leicht Scharf  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
aroy.berlin2023@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