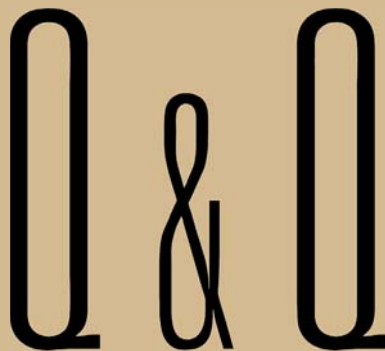


HERZLICH WILLKOMMEN IM Q&Q MÜNCHEN

Die Dinge, die den unverwechselbaren Charakter unserer Küche prägen sind: Reis, Fischsauce als Geschmacksträger, eine Fülle an frischen, aromatischen Kräutern, welche unsere Gerichte die spezielle Note geben und ein Streben nach der absolut besten Qualität. Mit China als großen Bruder, Indien als Gewürzlieferant, Japan und Frankreich als Ideengeber für Zubereitungsmethoden, Vietnamesisch nach Familienrezept, mit dem Einfluss der französischen Küche und einem modernen, kreativen und stilvollem Sushi, können wir hier wirklich von einer Fusionsküche sprechen, welche wir gern mit Ihnen teilen möchten. Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch werte Gäste.

A WARM WELCOME TO Q&Q MUNICH

The Things that distinguish our kitchen is: rice, fish sauce, a rich variety of fresh and aromatic herbs and a strive towards a superb quality. The origins of our fusion kitchen are influenced by China as the big brother, Indian spices, Japanese and French cooking methods and traditional Vietnamese family recipes. The highlight of our fusion kitchen is our modern, creative and stylish sushi. We are really looking forward to share all of our delicious dishes with you dear guests.



ASIAN FUSION KITCHEN

VORSPEISEN

STARTERS



006.CHA BO LA LOT



008.HA CAO



012.NEM GA

VORSPEISEN

STARTERS

SUPPEN

SOUPS

001. VEGGIE SOUP (F,4) – 5,90 €

Eine erfrischende Gemüsesuppe mit verschiedenem Gemüse
A refreshing vegetable soup with vegetables
– mit Glasnudeln / with glass noodles
– mit Tofu / with tofu

002. PAK CHOI SOUP (B,F,N,4) – 6,90 €

Eine asiatische Kohlsuppe mit Garnelen & Ingwer
an asian cabbage soup with shrimps & ginger

003. KOKOS SOUP (D) – 5,90 €

Eine exotische Zitronengrassuppe mit Hühnerbrust
An exotic lemongrass soup with chicken breast

004. TOM YAM GUNG (B,D) – 5,90 €

Eine scharfe Zitronengrassuppe mit Garnelen
Lemongrass soup with shrimps
– scharf/spicy

005. WAN TAN SOUP (A,B,F,K,N,4) – 5,90 €

Eine gesunde Hühnerbrühe mit gefüllten Teigtaschen
Chinese dumplings in a healthy chicken broth

TEIGTASCHEN & MEHR

DUMPLINGS & MORE

006. CHA BO LA LOT (D,4) – 6,90 €

In Lot Blättern gewickeltes und gegrilltes Rindfleisch
Grilled beef in lolot leaf

007. SÜSSKARTOFFELPOMMES (C,G) – 5,90 €

Mit Spicy-Mayonnaise
With Spicy-Mayonnaise

008. HA CAO (A,B,F) – 6,90 €

Ein traditioneller, kantonesische Teigtasche,
serviert im Bambusdämpfer
A traditional cantonese dumpling served in a
bamboo damper

Mit Garnelen oder Vegetarisch
With shrimps or veggie

VORSPEISEN

STARTERS

TEIGTASCHEN & MEHR DUMPLINGS & MORE

009. SHAO MAI (A,B,F) — 6,90 €
Eine traditionelle, chinesische Teigtasche,
serviert im Bambusdämpfer
A traditional chinese dumpling
served in a bamboo damper

010. VAN TAN CHIEN (A,B,4) — 6,90 €
Knusprig gebackene Wan Tan serviert
mit einem Süß-Sauer Dip
Crispy chinese dumplings served
with a sweet sour dip

FRÜHLINGSROLLEN SPRING ROLLS

011. NEM CHAY (A,4) — 5,90 €
Vegetarische Frühlingsrollen serviert
mit einem Süß-Sauer Dip
Veggie spring rolls served with a sweet
sour dip

012. NEM GA (A,C,D,N,4) — 5,90 €
Leckere vietnamesische Frühlingsrollen mit
Hühnerfleisch-Füllung und einem Nuoc Mam Dip
Delicious vietnamese spring rolls with a
chicken filling and served with a nuoc mam dip

013. NEM DE (A,B,D) — 5,90 €
Frühlingsrollen mit einer sehr knusprigen
Hülle und Nuoc Mam Dip
Spring rolls with a very crispy skin and
nuoc mam dip

014. NEM TOM CUA (A,B,D) — 5,90 €
Frühlingsrollen mit einer Krabben- und Garnelen
Füllung und serviert mit einem Nuoc Mam Dip
Spring rolls filled with crabs and shrimps and
served with a nuoc mam dip

016. MIX PLATTE (Ab 2 Personen) — 14,90 € (P.P.)
Vorspeisenplatte bestehend aus 8,10,12,13 und
Ebi Tempura, serviert mit verschiedenen Saucen
Mix of starters composed of numbers 8,10,12,13
and Ebi Tempura served with different sauces
(Siehe Speisen für Allergene)

VORSPEISEN

STARTERS

SOMMERROLLEN

SUMMER ROLLS

151. GOI CUON MIT TOFU/WITH TOFU ^(E,F) – 5,90€
Vietnamesische Sommerrollen serviert mit einer Erdnusssauce
Vietnamese summer rolls served with a peanut sauce

152. GOI CUON MIT HUHN/WITH CHICKEN ^(E) – 5,90€
Vietnamesische Sommerrollen serviert mit einer Erdnusssauce
Vietnamese summer rolls served with a peanut sauce

153. GOI CUON MIT RINDFLEISCH/WITH BEEF ^(E) – 6,90€
Vietnamesische Sommerrollen serviert mit einer Erdnusssauce
Vietnamese summer rolls served with a peanut sauce

154. GOI CUON MIT GARNELEN/WITH SHRIMPS ^(B,E) – 7,90€
Vietnamesische Sommerrollen serviert mit einer Erdnusssauce
Vietnamese summer rolls served with a peanut sauce

155. GOI CUON MIT ENTE/WITH DUCK ^(A,E) – 6,90€
Vietnamesische Sommerrollen serviert mit einer Erdnusssauce
Vietnamese summer rolls served with a peanut sauce

EXOTISCHE, VIETNAMESISCHE SALATE

FRESH AND EXOTIC VIETNAMESE SALADS

161. NOM DU DU ^(B,D,E) – 10,90€
Papaya Salat mit Garnelen
Papaya salad with shrimps

162. NOM XOAI ^(A,D,E) – 9,90€
Mango Salat mit Ente
mango salad with duck

163. NOM BO ^(D,E) – 9,90€
Mit Rindfleisch, roten Zwiebeln, Sellerie und Gurken
With beef, red onions, celery and cucumber

NUDELN UND REIS

NOODLES AND RICE



Ø22.PHO XAO BO



Ø19.PHO BO



Ø27.BUN GA



Ø36.COM RANG CHAY

NUDELN UND REIS

NOODLES AND RICE

REISBANDNUDELN RICE NOODLES

018. PHO GA (F,4) – 14,90 €

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit frischen Kräutern und Huhn
Rice noodle soup with fresh herbs and chicken

019. PHO BO (F,4) – 15,90 €

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit frischen Kräutern und zartem Rindfleisch
Rice noodle soup with fresh herbs and tender beef

020. PHO XAO BO & CARI (C,D,G,I,F,4) – 17,90 €

Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch in roten Curry
Fried vietnamese rice noodles with beef in a red curry

021. PHO XAO GA (C,D,I,F,4) – 16,90 €

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse und Ei in Austernsosse und Hühnerfleisch
Fried vietnamese rice noodles with vegetables, egg, fresh herbs and chicken

022. PHO XAO BO (C,D,I,F,4) – 17,90 €

Vietnamesische, gebratene Reisbandnudeln mit frischem Sellerie und Rindfleisch
Fried vietnamese rice noodles with fresh celery and beef

VIETNAMESISCHE REISNUDELN THIN VIETNAMESE RICE NOODLES

024. BUN BO LA LOT (D,E,4) – 18,90 €

Reisbandnudeln mit in Lot Blättern gewickeltes Rindfleisch, Kräutern und Fischsauce
Rice noodles with grilled beef in lolot leaf, herbs and fish-sauce

025. BUN NEM (A,D,E,N,4) – 16,90 €

Reisnudeln mit Frühlingsrollen, Kräutern und Fischsauce
Rice noodles with spring rolls, herbs and fish-sauce

NUDELN UND REIS

NOODLES AND RICE

026. BUN DAU (A,E,F,4) — 15,90 €

Reisnudeln mit Tofu, Kräutern, Austernsauce
und Zitronengras
Rice noodles with tofu, herbs, oyster sauce,
lemongrass and fish-sauce

027. BUN GA (A,D,E,F,N,4) — 16,90 €

Reisnudeln mit Huhn, Kräutern und Austernsauce
Rice noodles with chicken, herbs, oyster sauce,
lemongrass and fish-sauce

028. BUN BO (A,D,E,F,N,4) — 17,90 €

Reisnudeln mit Rind, Kräutern, Austernsauce
und Zitronengras
Rice noodles with beef, herbs, oyster sauce,
lemongrass and fish-sauce

029. BUN TOM (A,B,D,E,F,N,4) — 19,90 €

Reisbandnudeln mit Garnelen, Kräutern und Fischesauce
Rice noodles with shrimps, herbs and fish-sauce

JAPANISCHE UDON NUDELN

JAPANESE UDON NOODLES

031. CURRY UDON (A,D,F,N,4) — 16,90 €

Japanische Udon-Nudeln mit Hühnerfleisch,
Gemüse, Sojabohnen und rotem Curry
Japanese udon noodles with chicken,
vegetables, soy beans and red curry

032. TOFU UDON (A,F,4) — 16,90 €

Japanische Udon-Nudeln Tofu,
Gemüse und Sojabohnen
Japanese udon noodles with tofu,
vegetables and soy beans

NUDELN UND REIS

NOODLES AND RICE

JAPANISCHE UDON NUDELN

JAPANESE UDON NOODLES

033. TORINIKU UDON (A,D,F,N,4) — **17,90 €**

Japanische Udon-Nudeln mit Hühnerfleisch,
Gemüse und Sojabohnen
Japanese udon noodles with chicken,
vegetables and soy beans

034. GYUNIKU UDON (A,D,F,N,4) — **18,90 €**

Japanische Udon-Nudeln mit Rindfleisch,
Gemüse und Sojabohnen
Japanese udon noodles with beef,
vegetables and soy beans

GEBRATENER REIS UND GEBRATENE NUDELN

FRIED RICE AND FRIED NOODLES

035. MY XAO CHAY (A,C,F,4) — **14,90 €**

Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse
Fried noodles with eggs and vegetables

036. COM RANG CHAY (A,C,F,4) — **14,90 €**

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse
Fried rice with eggs and vegetables

037. COM RANG GA (A,C,F,4) — **15,90 €**

Gebratener Reis mit Ei, Hühnerfleisch und Gemüse
Fried rice with eggs, chicken and vegetables

038. MY XAO GA (A,C,F,4) — **15,90 €**

Gebratene Nudeln mit Ei, Hühnerfleisch und Gemüse
Fried noodles with eggs, chicken and vegetables

039. MY XAO VIT (A,C,F,4) — **19,90 €**

Gebratene Nudeln mit Ei, knusprigem Entenfleisch und Gemüse
Fried noodles with eggs, crispy duck and vegetables

HUHN

CHICKEN



040.GA THAP CAM



043.GA DO CARI
(GEGRILLT)



HUHN

CHICKEN

HÜHNERFLEISCH GERICHTE AUS DEM WOK CHICKEN DISHES FROM THE WOK

040.GA THAP CAM (A,F,N,4) – 17,90 €

Im Wok gebratenes Hühnerfleisch mit knackigem Gemüse
Stir fried vegetables and chicken

041.GA XA OT (A,D,F,N,4) – 17,90 €

Im wok gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras
und Peperoni
Stir fried chicken with vegetables and hot peppers
- scharf/spicy

042.GA VANG CARI (G,4) – 17,90 €

Im Wok gebratenes Hühnerfleisch mit einem milden, gelben
Curry und knackigem Gemüse
Stir fried chicken with a mild yellow curry and stir fried
vegetables

HUHN

CHICKEN

GEBACKENES ODER GEGRILLTES HÜHNCHEN CRISPY CHICKEN OR GRILLED CHICKEN

043.GA DO CARI (A,D,G) – 18,90 €

Gebackenes oder gegrilltes Hühnerfleisch mit einem roten,
thailändischen curry
Crispy or grilled chicken with a red thai curry
- scharf/spicy

044.GA SOT ME (A,D) – 18,90 €

Gebackenes oder gegrilltes Hühnerfleisch mit einer
erfrischenden Tamarinden-Sauce
Crispy or grilled chicken with fresh vegetables in
a fresh and juicy tamarind sauce

045.GA XOAI (A,D) – 18,90 €

Gebackenes oder gegrilltes Hühnerfleisch mit frischem
Gemüse und einer exotischen Mango-Sauce
Crispy or grilled chicken with fresh vegetables and
an exotic mango sauce

046.GA & LAC (A,D,E,G,4) – 18,90 €

Gebackenes oder gegrilltes Hühnerfleisch mit Erdnuss-Sauce
Crispy or grilled chicken with peanut sauce

047.GA GONG PAO (A,F,N,4) – 18,90 €

Gebackenes oder gegrilltes Hühnerfleisch mit knackigem
Gemüse und einer pikanten, dunklen Soße
Crispy or grilled chicken with stir fried vegetables and
dark spicy sauce

048.GA SWEET & SOUR (A) – 18,90 €

Gebackenes Hühnchen mit Gemüse und Süß-Saurer Soße
Crispy chicken with vegetables and in a sweet and sour sauce

ENTE DUCK

KNUSPRIGE ENTE CRISPY DUCK

050.VIT THAP CAM (A,F,N,4) – 21,90 €

Knusprige Ente mit knackigem Gemüse
Crispy duck with stir fried vegetables

051.VIT & PAK-CHOI (A,D,N,4) – 21,90 €

Knusprige Ente auf Pak-Choi und Ingwer
Crispy duck with pak choi and ginger

052.VIT VANG CARI (A,G,4) – 21,90 €

Knusprige Ente mit einem milden, gelben Curry und
knackigem Gemüse
Crispy duck with a mild yellow curry and stir fried
vegetables

053.VIT DO CARI (A,D,G) – 21,90 €

Knusprige Ente mit einem roten, thailändischen Curry
Crispy duck with a red thai curry
– scharf/spicy

054.VIT SOT ME (A,D) – 21,90 €

Knusprige Ente mit einer erfrischenden
Tamarinden-Sauce und Gemüse
Crispy duck with vegetables in a fresh and
juicy tamarind sauce

055.VIT XOAI (A,D) – 21,90€ Knusprige Ente mit
frischem Gemüse und einer

exotischen Mango-Sauce
Crispy duck with fresh vegetables and an exotic
mango sauce

056.VIT & LAC (A,D,E,G,4) – 21,90 €

Knusprige Ente mit Erdnuss-Sauce und Gemüse
Crispy duck with peanut sauce and vegetables

057.VIT GONG PAO (A,D,F,N,4) – 21,90 €

Knusprige Ente mit knackigem Gemüse und einer pikanten,
dunklen Sauce
Crispy duck with stir fried vegetables and
a dark spicy sauce
– scharf/spicy

058.VIT SWEET & SOUR (A) – 21,90 €

Knusprige Ente mit Gemüse und Süß-Sauer Soße
Crispy duck with vegetables and a sweet sour sauce

ENTE
DUCK



052.VIT & PAK-CHOI

RIND

BEEF

RINDFLEISCHGERICHTE AUS DEM WOK BEEF DISHES FROM THE WOK

060.B0 THAP CAM (A,F,N,4) – 19,90 €

Im Wok gebratenes Rindfleisch mit knackigem Gemüse
Stir fried beef and vegetables

061.B0 XA OT (A,D,F,N,4) – 19,90 €

Im Wok gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras und
Peperoni
Stir fried beef with vegetables and hot peppers
– scharf/spicy

062.B0 LUC LAC (A,D,F,N,4) – 20,90 €

Im Wok geschwenkte Rindfleisch-Würfel mit knackigem
Gemüse und frischen Kräutern
Stir fried beef cubes with vegetables and fresh
herbs
– scharf/spicy

063.B0 CARI DO (D,G) – 20,90 €

Gebratenes Rind im vietnamesischen Stil mit einem
roten, thailändischen Curry
Vietnamese style stir fried beef with a red thai curry
– scharf/spicy

064.B0 SOT ME (D) – 20,90 €

Gebratenes Rind im vietnamesischen Stil mit einer
erfrischenden Tamarinden-Sauce
Vietnamese style stir fried beef steak with a juicy
tamarind sauce

RIND

BEEF

060.B0 THAP CAM



064.B0 NUONG SOT ME



FISCH UND GARNELEN

FISH AND KING PRAWNS

GEGRILLTER FISCH & GARNELEN GRILLED SALMON & KING PRAWNS

- 070.CA HOI THAP CAM** (A,D,F,N,4) – 21,90 €
Gegrillter Lachs mit Gemüse und einer dunklen Sauce
Grilled salmon with baby corn, mushrooms and broccoli
- 073.CA HOI & CARI DO** (D,G) – 21,90 €
Gegrillter Lachs mit einem roten, thailändischen Curry und Gemüse
Grilled salmon with a red thai curry and vegetables
– scharf/spicy
- 074.CA HOI SOT ME** (D) – 21,90 €
Gegrillter Lachs mit Gemüse und einer erfrischenden Tamarinden-Sauce
Grilled salmon with fresh vegetables in a fresh and juicy tamarind sauce
- 075.CA SWEET & SOUR** (A,D) – 21,90 €
Gegrillter Lachs mit Gemüse und Süß-Sauer Soße
Grilled salmon with vegetables and a sweet sour sauce
- 076.CA GONG PAO** (A,D,F,N,4) – 21,90 €
Gegrillter Lachs mit knackigem Gemüse und einer pikanten, dunklen Sauce
Grilled salmon with stir fried vegetables and a dark spicy sauce
– scharf/spicy
- 077.TOM XAO THAP CAM** (A,B,F,N,4) – 24,90 €
Gebratene Riesengarnelen mit Gemüse und einer dunklen Sauce
Fried king prawns with vegetables and a dark sauce
- 078.TOM XAO & CARI DO** (B,D,G) – 24,90 €
Gebratene Riesengarnelen mit Gemüse und einem roten, thailändischen Curry
Fried king prawns with vegetables and a thai curry
– scharf/spicy
- 079.TOM SOT ME** (B,D) – 24,90 €
Gebratene Riesengarnelen mit Gemüse und einer erfrischenden Tamarinden-Sauce
fried king prawns with fresh vegetables in a fresh and juicy tamarind sauce

FISCH UND GARNELEN

SALMON AND KING PRAWNS



073.CA HOI & CARI DO



078.TOM XAO & CARI DO

VEGETARISCH

VEGETARIAN

VEGETARISCHE GERICHTE AUS DEM WOK VEGETARIAN DISHES FROM THE WOK

080.DAU PHU THAP CAM (A,F,4) – 16,90 €

Im Wok gebratener Tofu mit knackigem Gemüse
Stir fried tofu with vegetables

081.DAU PHU XA OT (A,F,4) – 16,90 €

Im Wok gebratener Tofu mit Zitronengras und Peperoni
Stir fried tofu with vegetables and hot peppers
– scharf/spicy

083.DAU PHU & CARI DO (A,F,G) – 16,90 €

Im Wok gebratener Tofu mit Gemüse und einem roten,
thailändischen Curry
Stir fried tofu with vegetables and a red thai curry
– scharf/spicy

090.RAU XAO THAP CAM (A,F,4) – 14,90 €

Im Wok gebratenes mit einer dunklen Sauce
Stir fried vegetables a dark sauce

091.PAK-CHOI XAO TOI (A,F,4) – 14,90 €

Im Wok mit Knoblauch gebratenes Pak-Choi
Pak choi stir fried with garlic

092.RAU XA OT (A,F,4) – 14,90 €

Im Wok gebratenes Gemüse mit Zitronengras und
Peperoni
Stir fried vegetables with lemongrass and hot
peppers
– scharf/spicy

093.RAU CARI DO (A,G) – 14,90 €

Im Wok gebratenes Gemüse mit einem roten,
thailändischen Curry
Stir fried vegetables with a red thai curry
– scharf/spicy



SUSHI

ALLE SUSHI GERICHTE WERDEN MIT SOJASAUCE (A,F,1,4), INGWER (1)
UND WASABI (A,J,1,3) SERVIERT.
ALL SUSHI ARE SERVED WITH SOY SAUCE (A,F,1,4), GINGER (1)
AND WASABI (A,J,1,3).

JAPANISCHE DELIKATESSEN JAPANESE DELICACIES

Miso Suppe ^(A,D,F,K,1,2,4) – 5,00 €

Edamame – 5,00 €

Yakitori Spieße (2 Stk.) ^(A,F,1,2) – 6,00 €

2 Gegrillte Hähnchenspieße in Teriyaki-Sauce

Ebi Tempura (3 Stk.) ^(A,B) – 7,00 €

3 Frittierte Garnelen im Teigmantel

Algensalat ^(A,F,K) – 5,00 €

Sushireis ^(K) – 3,50 €

SASHIMI



SASHIMI LACHS
14,90€



SASHIMI TUNA
16,90€

GEMISCHTE SASHIMI PLATTE
28,00€

M A K I (6 pcs)



M1.
GURKE
4,00€



M2.
AVOCADO
5,00€



M3.
RETTICH
4,50€



M5.
SURIMI AVOCADO
5,00€

(A,B,C,D,1,2,4)



M6.
LACHS
6,50€

(D)



M7.
LACHS AVOCADO
7,00€

(D)



M8.
LACHS GURKE
6,50€

(D)



M9.
TUNA
7,00€

(D)



M10.
TUNA AVOCADO
7,00€

(D)



M11.
GEKOCHTE GARNELE
6,00€

(B)



M12.
GEHACKTER TUNA
6,00€

(D)



M13.
SALMON ROLL
MIT FRISCHKÄSE
9,00€

(D,G)



M15.
GEGRILLTER AAL
8,00€

(D)



M16.
MANGO RUCOLA
& FRISCHKÄSE
5,00€

(G)



M17.
FRITTIERTE GARNELE
MIT FRISCHKÄSE
7,00€

(A,B,G)



M18.
KNUSPRIGE
LACHSHAUT
6,00€

(D)



M19.
GARNELE & AVOCADO
7,00€

(B)

NIGIRI (1 pcs)



N1.
AVOCADO
3,00€



N2.
GARNELE
3,00€



N3.
TOFU
2,50€



N4.
LACHS
3,50€



N5.
TUNA
4,00€



N6.
JAKOBSMUSCHEL
4,00€



N7.
GEGRILLTER AAL
4,00€



N8.
WHITE TULIP
FRISCHKÄSE IN DÜNNEN
GURKENSCHNITTEN
4,00€



N9.
TULIP LACHSTATAR
LACHSTATAR MIT SPICY MAYO
GEWICKELT IN AVOCADOSCHNITTEN
4,50€



N13.
FLAM. JAKOBSMUSCHEL
4,50€



N14.
PEPPER SALMON
4,00€



N15.
PEPPER TUNA
4,50€



N17.
GUNKAN LACHS (SCHARF)
LACHSTATAR, AVOCADO,
SPICY MAYO, FRÜHLINGSZWIEBELN
4,50€



N18.
GUNKAN TUNA (SCHARF)
TUNATATAR, AVOCADO, SPICY SAUCE,
SESAM ÖL, FRÜHLINGSZWIEBELN
4,50€

INSIDEOUTS



I1. CALIFORNIA ROLLS

4^{PCS} 6,00€/8^{PCS} 10,00€

Surimi, Avocado, Gurken, Sesam
(A, B, C, D, N, K, 1, 2, 4)



I2. TOBIKO LACHS

4^{PCS} 8,50€/8^{PCS} 13,50€

Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko, Mayonnaise
(D, G, N)



I3. SAKE RUCOLA

4^{PCS} 8,50€/8^{PCS} 13,50€

Lachs, Avocado, Gurke, Rucola, Sesam,
Spicy Mayo (D, G, K)



I4. TUNA DELUXE

4^{PCS} 10,00€/8^{PCS} 15,50€

Thunfisch, Avocado, Gurke, Thunfisch
Mantel, Unagi Sauce, Sesam (D, K)



I5. SPICY TUNA

4^{PCS} 9,00€/8^{PCS} 14,00€

Tuna Tatar, Avocado Mantel, Gurken,
Spicy Mayo, Chili (D, G)



I6. CALI SUPREME

4^{PCS} 9,50€/8^{PCS} 14,50€

Gehackte Garnelen, Avocado, Surimi,
Gurken, Sesam, Mayo, Lila Chips
(B, C, D, K, 1, 2, 4)



I7. UNAGI SALMON

4^{PCS} 10,00€/8^{PCS} 16,00€

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse,
mit gegrilltem Aal ummantelt,
Frühlingszwiebeln, Unagi Sauce (D, G, K)



I8. SAKE TEMPURA

4^{PCS} 9,50€/8^{PCS} 14,50€

Panierte Garnele, Avocado, Frischkäse,
Lachs Mantel, Spicy Mayo, Unagi Sauce,
Frühlingszwiebeln, Sesam (A, B, D, G, K)

INSIDEOUTS



I9. FLORIDA ROLLE

4^{PCS} 8,50€/8^{PCS} 13,00€

Panierte Garnele, Mango, Koriander, Kokosraspeln (A,B,K,1,2,4)



I10. SAKE SUPREME

4^{PCS} 10,50€/8^{PCS} 16,00€

Lachs, Avocado, Gurke, Lachsmantel, Spicy Mayo, Sesam, Lachstatar (D,G,K)



I11. BHUDDA ROLL

4^{PCS} 7,00€/8^{PCS} 12,00€

Rettich, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tofumantel, Sesam, Teriyaki Sauce (A,F,G,K)



I12. AVOCADO DELUXE

4^{PCS} 9,00€/8^{PCS} 14,50€

Lachs, Avocado, Gurke, Avocado Mantel, Frischkäse, Mayonnaise, Tobiko (D,G,N)



I13. AFRICAN SUMMER

4^{PCS} 8,00€/8^{PCS} 12,50€

Lachs, Mango, Frischkäse, Mayo, Sesam (D,G,K)



I14. EBI NEW STYLE

4^{PCS} 8,50€/8^{PCS} 13,50€

Gehackte Garnele, Gurken, Surimi, Lila Chips, Mayo, Teriyaki Sauce (A,B,D,G,1,2,4)



I15. TABOULE STYLE

4^{PCS} 8,00€/8^{PCS} 12,00€

Paprika, Gurken, Avocado, Chili Sauce, Röstzwiebeln



I16. VOLCANO ROLL

4^{PCS} 11,00€/8^{PCS} 16,50€

Panierte Garnele, Avocado, Frischkäse, Pfeffer Thunfischtatar, Lila Chips, Unagi Sauce (A,B,D,G)

INSIDEOUTS



I17. RAINBOW DELUXE

4^{PCS} 11,50€/8^{PCS} 17,00€

Mit Tobiko, Sesam, Algensalat, Unagi, Garnelen, Thunfisch und Avocado Ummantelt und einer Füllung aus Gegrilltem Aal, Surimi, Frischkäse und Gurken (B,D,G,N,K)



I18. TNT ROLL

4^{PCS} 8,50€/8^{PCS} 14,00€

Frittierter Lachs, Gurken, Lachstatar, Frischkäse, Mayo, Chili (D,G)



I19. SPICY SALMON

4^{PCS} 9,00€/8^{PCS} 14,50€

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Avocado Mantel, Mayo, Chili (D,G)



I20. GREEN SOFT SHELL

8^{PCS} 14,00€

Frittierte Krabbe, Avocado, Gurken, Spicy Mayo, Unagi Sauce, Sesam (B,N,G,K)



I27. AVOCADO IN HEAVEN

4^{PCS} 5,50€/8^{PCS} 9,00€

Avocado, Frischkäse, Sesam (G,K)



I28. KINGDOM OF GREENS

4^{PCS} 6,50€/8^{PCS} 10,00€

Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Sesam (K)



I29. SALMON PARTY

4^{PCS} 8,50€/8^{PCS} 13,50€

Knuspr. Lachshaut, Gurken, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs, Spicy Mayo, Unagi Sauce, Sesam, Schnittlauch (D,G,K)



I30. TUNA FIREWORKS

4^{PCS} 9,00€/8^{PCS} 14,50€

Surimi, Mango, Rettich, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch, Chili, Unagi, Mayo (D,G,K)

INSIDEOUTS



I31. CUCUMBERS IN HEAVEN

4^{PCS} 5,50€/8^{PCS} 9,00€

Gurke, Frischkäse, Sesam (G,K)

FRIEDSUSHI



I21. THE KC

5^{PCS} 10,50€/10^{PCS} 19,00€

Lachs, Surimi, Frischkäse, Avocado,
Chili-Mayo, Unagi Sauce, Sesam

(A, B, C, D, G, K, 1, 2, 4)



I22. AKEMAKI

4^{PCS} 9,00€/8^{PCS} 14,00€

Lachs, Frischkäse, Spinat,
Unagi, Mayo, Sesam (D, G, K)



I23. MINI CRUNCHY CEE

8^{PCS} 11,00€

Kleine, panierte Rollen mit Yakitori,
Sesam, Chili-Mayo, Frischkäse und
Unagi (D, G, K)



I24. CRUNCHY CHICKEN

5^{PCS} 10,50€/10^{PCS} 18,00€

Yakitori Chicken, Surimi, Avocado,
Frischkäse, Mayo, Unagi, Sesam (G, K)

FRIEDSUSHI



I25. CRUNCHY EBI AVOCADO

8^{PCS} 11,00€

Kleine, panierte Rollen mit Garnelen, Avocado, Sesam, Chili-Mayo und Unagi
(D,G,K)



I26. SPICY TUNA CRUNCHY

8^{PCS} 11,00€

Kleine, panierte Rollen mit Thunfisch-tatar, Frühlingszwiebeln, Sesam, Chili-Mayo und Unagi
(D,G,K)



I32. CRUNCHY AVOCADO

8^{PCS} 11,00€

Kleine, panierte Rollen mit Avocado Sesam, Spicy Mayo, Teriyaki (G,K)



I33. BIG A

5^{PCS} 9,00€ / 10^{PCS} 14,00€

Große Rolle mit Avocado, Rettich, Gurken, Teriyaki, Mayo, Sesam (G,K)



I34. SPICY SALMON CRUNCHY

8^{PCS} 11,00€

Kleine, panierte Rollen mit Lachs, Sesam, Chili-Mayo und Unagi
(D,G,K)

M E N U E S

BOX FOR SHARE (34pcs)

53,00€



4 Sake Rucola, 4 Spicy Tuna, 4 Volcano Roll, 4 Sake Tempura,
4 Tuna Deluxe, 8 Crunchy Lachs Maki, 3 Lachs Maki, 3 Gurken Maki

29,00€

SALMON ON FIRE (15pcs)



4 Sake Tempura, 6 flambierte Salmon Rolls, 4 Lachs Sashimi, 1 flambierte
Lachs Nigiri

M E N U E S

MADAM GREEN (23pcs)

28,00€



4 Taboule Style, 4 Bhudda Rolls, 8 Crunchy Avocado Maki, 6 Mango Rucola Maki,
1 Tofu Nigiri

CALI DREAMS (20 pcs)

35,00€



4 Salmon Party, 4 Sake Rucola, 4 Spicy Tuna, 4 Ebi New Style,
4 Sake Tempura

M E N U E S

TUNA LOVER (11pcs)

- 4 Tuna Deluxe
- 3 Tuna Avocado Maki
- 4 Tuna Nigiri

27,50€



SALMON LOVER (15pcs)

- 4 Salmon Rucola
- 2 Lachs Nigiri
- 6 Salmon rolls
- 3 Lachs Avocado Maki

26,00€

MAKI MIX (18pcs)

- 3 Lachs Maki
- 3 Tuna Maki
- 3 Gurke Maki
- 3 Avocado Maki
- 3 Gekochte Garnele Maki
- 3 Gehackte Tuna Maki

16,00€





GETRÄNKE & NACHSPEISEN

NACHSPEISEN

DESSERT

2 Kugeln Vanille Eis ^(G,K) – 5,90 €

2 Stück Mochi-Eis ^(A,G,F,K) – 5,90 €

2 Mochi ihrer Wahl (Angebot variiert)
serviert mit Früchten

3 Stück Mango Klebreis ^(K) – 5,90 €

Gebackene Banane mit Eis ^(A,C,E) – 5,90 €

Mit Vanille-Eis

Französischer Premium Cheesecake ^(A,C,G,H) – 5,90 €

Mit Mangosauce

Französische Macarons ^(A,C,G,H,1) – 5,90 €

4 cremige Macarons

Sushi Or Not ? ^(A,C,G,H,1) – 6,90 €

Gebackene Banane mit Kokosraspeln oder Mangoscheiben und Sushireis
ummantelt, Schokoladensauce/Mangosauce

GETRÄNKE

DRINKS

SPECIAL DRINKS – 5,90€ (MIT GIN ODER WODKA + 3,90€)



LADY IN RED
Granatapfel



FRESH MARACUJA
Maracuja



FRESH LIMEJUICE
Limette



FRESH KUMQUATS
Kumquat



FRENCH KISS
Lavendel & Kornblüten

GETRÄNKE

DRINKS

ALKOHOLFREI
ALCOHOL FREE

Wasser Classic/Still

0,25l – 3,50 €

0,75l – 6,90 €

Coca Cola/Zero, Fanta, Sprite ^(1,3,10,13)

0,20l – 3,50 €

0,40l – 4,50 €

Paulaner Spezi ^(1,3,10,13)

(Flasche / Bottle)

0,50l – 4,50 €

SCHWEPPE

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale ⁽²⁾

0,20l – 3,50 €

0,40l – 4,50 €

SÄFTE UND NEKTAR
JUICE AND NECTAR

SAFT: Orange, Apfel, Lychee, Rhababer, Ananas,
NEKTAR: Mango, Guave, Johannisbeere, Maracuja

JUICE: Orange, Apple, Lychee, Rhubarb, Pineapple
NECTAR: Mango, Guava, Blackcurrant, Passionfruit

(auch als Schorle/also as spritzer)

0,20l – Saft: 3,90 € /Schorle: 2,90 €

0,40l – Saft: 4,90 € /Schorle: 3,90 €

BIER ^(A2)

BEER

Chiemseer (Hell) 0,5l – 4,90€

Hacker Pschorr Kellerbier 0,5l – 4,90€

Radler 0,5l – 4,90€

Paulaner Weißbier (Hell/Dunkel) 0,5l – 4,90€

GETRÄNKE

DRINKS

BIER ^(A2)

BEER

Paulaner Weißbier (Alk. Frei) 0,5l – 4,90€

Paulaner Hell (Alk. Frei) 0,5l – 4,90€

Hanoi Bier (Vietnam) 0,33l – 4,90€

Saigon Bier (Vietnam) 0,33l – 4,90€

Kirin Bier (Japan) 0,33l – 4,90€

HAUSGEMACHTE DRINKS

HOMEMADE DRINKS

Lime Ginger Lemonade – 4,50€

Passion Fruit Lemonade – 5,50€

Basil Orange Cooler – 4,90€

Frische Orange, Basilikum, Himbeeren, Rhabarber

Thai Eistee – 4,50€

Selbstgebrühter, thailändischer Eistee

APERITIF ^(3,11)

Prosecco 0,1l – 4,00€

Campari Orange ⁽¹⁾ – 8,00€

Aperol Sprizz ⁽¹⁾ – 8,00€

Hugo – 8,00€

Rosato Sprizz ⁽¹⁾ – 8,00€

Flower Aperitif ⁽¹⁾ – 9,00€

Elder Flower, Hibiscus, Prosecco

LONG DRINKS

Whiskey Sour ^(C) – 11,00€

Cuba Libre – 8,50€

Wodka Lemon – 8,50€

+3,00€ Grey Goose

Gin Tonic – 8,50€

+3,00€ Monkey 47,

Illusionist, Hendricks

GETRÄNKE

DRINKS

COCKTAILS

Mai Tai – 11,00€

Rum, Zitronensaft, Ozatasyrup, Orangen Curazao

Lychee Caipirinha – 12,00€

Limette, Rohrzucker, Cachaca, Lycheesaft

Mango Mojito – 12,00€

Rum, Mangosaft, Mangomus, Minze, Soda

Mojito – 12,00€

Rum, Minze, Soda

Pina Colada – 12,00€

Rum, Kokosmilch, Ananassaft

Zombie – 12,50€

Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Orange Curazao, Grenadine

Ipanema (Alk. Frei) – 8,00€

Limette, Maracujasaft, Ginger ale

Mango Nojito (Alk. Frei) – 8,00€

Mangosaft, Mint, Soda

SPRIRITUOSEN

Chivas Regal (12) 2cl – 3,90 €

Chivas Regal (18) 2cl – 5,90 €

Absolut Vodka 2cl – 3,90 €

Grey Goose Vodka 2cl – 5,50 €

Jägermeister 2cl – 3,90 €

Obstler 2cl – 3,90 €

William Birne 2cl – 3,90 €

Haselnuss Schnaps 2cl – 3,90 €

Ramazotti 2cl – 3,90 €

Bambusschnaps 2cl – 4,90 €

Sake (warm/cold) 0,2l – 9,00€

GETRÄNKE

DRINKS

KAFFEE UND TEE ⁽¹⁰⁾ COFFEE AND TEA

Kaffee/Coffee – 2,90€
Espresso – 2,50€
Espresso Doppio – 3,50€
Espresso Doppio Macchiato ^(G) – 3,90€
Cappuccino ^(G) – 3,90 €
Latte Macchiato ^(G) – 3,90€

Tee Tasse/ Tea Cup – 2,90€

Grüner Tee/ Green Tea
Jasmin Tee/ Yasmin Tea
Frischer Ingwer Tee/ Fresh Ginger Tea
Frischer Pfefferminz Tee/ Fresh Peppermint Tea
Frischer Zitronengras Ingwer Tee/
Fresh Lemongrass & Ginger Tea

Fang Tee

Frische Limetten, Ingwer,
Zitronengras und Orangen Tee
(fresh lime, ginger, lemongrass
and orange tea)

WEIN

WINE

OFFENE WEINE ⁽¹¹⁾ OPEN WINES

Pinot Grigio	7,50€
Chardonnay	8,00€
Grüner Veltliner	7,50€
Grauer Burgunder	7,50€
Weißburgunder	7,50€
Riesling	7,50€
Lugana	8,00€
Sauvignon Blanc	7,50€
Rose	7,50€
Weinschorle Weiß	5,90€

OFFENE ROT ⁽¹¹⁾ OPEN WINES

Merlot	7,00€
Primitivo	7,50€

WEIN

WINE

FLASCHENWEINE WEISS ⁽¹¹⁾ WHITE WINE

Grüner Veltliner – Winzer Kremser 25,00€

Schönes, blankes Grüngelb; grünpeffrige Nase mit hübschen Fruchtanklängen, auch am Gaumen pikante Pfefferaromen, von jugendlich-lebendiger Unbekümmertheit, gut gebaut, entgegenkommend – ein klassischer Lössboden-Veltliner.

Grauburgunder – Weingut Dr. Koehler 29,00€

Ist ein frischer, feinfruchtiger, würziger Weißwein, der sich im Glas, in der Nase und am Gaumen von seiner besten Seite zeigt. Feine Kräuteraromatik in der Nase; Noten von Dörrobst; etwas getrockneter Pfirsich und Aprikosenkern; Quittenkompott; am Gaumen sehr muskulös; frisch mit leichtem Stachelbeerkompott; langer Nachhall.

Lugana – Zenato San Benedetto 35,00€

Der Zenato Lugana San Benedetto offeriert der Nase ein frisches Bukett mit Zitrusfrucht, Pfirsich und Birne. Blütennuancen und etwas Litschirunden das aromatische Profil. Der Trebbianoverführt den Gaumen durch Frische, seiner cremigen Art und einen schönen Fruchtmix.

Chardonnay – Gerhard Markowitsch 35,00€

Ein Wein mit vielen Gesichtern. Im Duft ist er zunächst sehr intensiv von tropischen Früchten und sogar von Zimt geprägt und man würde einen kräftigen Gaumen erwarten, doch dann zeigt er sich sehr frisch, sogar fruchtig und präzise um schließlich mit einem sehr aromatischen Abgang zu enden.

Kaitui Sauvignon Blanc (Pfalz) 45,00€

In der Nase zeigt dieser Sauvignon Blanc deutliche Stachelbeere. Einen Schluck später offenbart der Wein mit facettenreicher Frucht sein volles Potenzial. Grapefruit, grüner Apfel, Passionsfrucht und saftige Nektarine sind gleichzeitig Synonyme für die Frische. Die Zunge benetzt er elegant und rassig. Die frische Säure trägt einen Hauch von Minze und ist in guter Balance mit der Fruchtsüße. Der lange, spannende Nachhall krönt das Frischeerlebnis.

Rosé – Ca Maiol Roseri 39,00€

Der Roseri Vigneti Storici Valtenesi Charetto besitzt ein delikates Aroma nach Rosenknospen, daneben Pfirsichblüten, rote Johannisbeeren und Litschi. Sanft und gleichermaßen trocken am Gaumen, überzeugt er durch seine schöne Struktur und sein aromatisches Finish.

WEIN

WINE

FLASCHENWEINE ROT (11) RED WINE

Tempranillo La Mordida – Tophi **28,00€**

La Mordida Tempranillo Tempranillos Antwort auf Primitivo. Am Gaumen füllig und sanft. Er zeigt Finesse und hat einen angenehmen Abgang, mit Röstaromen im Finish.

Primitivo – Zolla di Maduria **36,00€**

Duftet und schmeckt intensiv nach Kirsche und Brombeere, akzentuiert von zarter Kräuterwürze und Kakao-Noten. Am Gaumen weich und warm, mit saftiger Frucht, geschmeidigen Tanninen und Vanillenoten.

Merlot – Tophi Farnese **34,00€**

Üppiges Bukett von Aromen roter Früchte, Kirsche, Beeren und einem Hauch Zimt. Am Gaumen vollmundig, samtig und mit einem angenehmen Nachhall. Der perfekte Begleiter zu rotem Fleisch vom Grill, Wildgerichten oder Filet Mignon mit einem dezenten Balsamico-Essig. Harmoniert ebenso mit Salami und saisonalem Käse.

Crianza Rioja Tinto – Marques De Carceres **36,00€**

In einem kräftigen Kirschrot im Glas zeigt sich die Crianza einladend mit ihrem Duft nach roten Beeren, Vanille und Kaffee. Großzügig und typisch der Geschmack, cremig und wunderbar harmonisch, gehaltvoll, aber nicht überextrahiert; getragen von einer exzellenten Struktur. Immer wieder – und das seit Jahrzehnten – eine der besten Crianzas aus der Rioja.

ALLERGENE

ALLERGENS

A–Gluten Weizen/Wheat, A2–Gluten Gerste/Barley,
B–Krebstiere/Crabs, C–Eier/Eggs, D–Fisch/Fish,
E–Erdnuss/Peanut, F–Soja/Soy, G–Milch/Milk,
H–Hülsenfrüchte/Nuts, J–Senf/Mustard,
K–Sesam/Sesame, N–Weichtiere/Molluscs

1–Farbstoff/Dye food,
2–Konservierungsstoffe/Preservatives,
3–Antioxidationsmittel/Antioxidants,
4–Geschmacksverstärker/Flavour enhancer,
10–Koffeinhaltig/Contains caffeine,
11–Sulfit/Sulfite
13–Süßungsmittel/Sweetener

Q & Q

ASIAN FUSION KITCHEN

Rosenkavalierplatz 15
81925 München
089 995 369 96
WWW.QQRESTAURANT.DE

MONTAG – SAMSTAG
11.00 UHR – 15.00 UHR
17.30 UHR – 23.00 UHR

SONNTAG: RUHETAG
FEIERTAGE: GEÖFFNET

