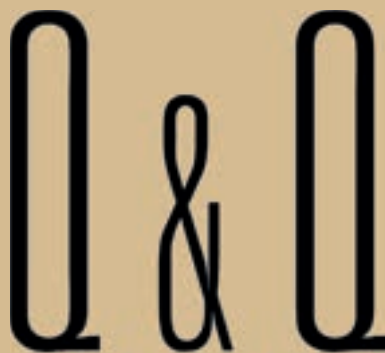


## HERZLICH WILLKOMMEN IM Q&Q MÜNCHEN

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



022.PHO XAO BO



019.PHO BO



027.BUN GA



036.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 Fischsauce  
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.BO THAP CAM (A,F,N,4) – 19,90 €**

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

**061.BO 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.BO 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.BO 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.BO 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



# S U S H I

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 <sup>(A,D,F,K,1,2,4)</sup> – 5,00 €

Edamame – 5,00 €

Yakitori Spieße (2 Stk.) <sup>(A,F,1,2)</sup> – 6,00 €

2 Gegrillte Hähnchenspieße in Teriyaki-Sauce

Ebi Tempura (3 Stk.) <sup>(A,B)</sup> – 7,00 €

3 Frittierte Garnelen im Teigmantel

Algensalat <sup>(A,F,K)</sup> – 5,00 €

Sushireis <sup>(K)</sup> – 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)



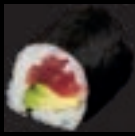
M8.  
LACHS GURKE  
6,50€

(D)



M9.  
TUNA  
7,00€

(D)



M10.  
TUNA AVOCADO  
7,00€

(D)



M11.  
GEKOCHTE GARNELE  
6,00€

(B)



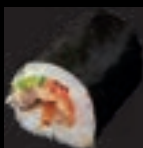
M12.  
GEHACKTER TUNA  
6,00€

(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)

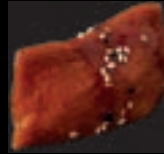


**N1.**  
AVOCADO  
3,00€



**N2.**  
GARNELE  
3,00€

(B)



**N3.**  
TOFU  
2,50€

(F)



**N4.**  
LACHS  
3,50€

(D)



**N5.**  
TUNA  
4,00€

(D)



**N6.**  
JAKOBSMUSCHEL  
4,00€

(N)



**N7.**  
GEGRILLTER AAL  
4,00€

(D)



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

(G)



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

(D,G)



**N13.**  
FLAM. JAKOBSMUSCHEL  
4,50€

(N)



**N14.**  
PEPPER SALMON  
4,00€

(D)



**N15.**  
PEPPER TUNA  
4,50€

(D)



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

(D,G)



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

(D,G,K)

# INSIDEOUTS



## I1. CALIFORNIA ROLLS

4<sup>PCS</sup> 6,00€/8<sup>PCS</sup> 10,00€

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



## I2. TOBIKO LACHS

4<sup>PCS</sup> 8,50€/8<sup>PCS</sup> 13,50€

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



## I3. SAKE RUCOLA

4<sup>PCS</sup> 8,50€/8<sup>PCS</sup> 13,50€

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



## I4. TUNA DELUXE

4<sup>PCS</sup> 10,00€/8<sup>PCS</sup> 15,50€

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



## I5. SPICY TUNA

4<sup>PCS</sup> 9,00€/8<sup>PCS</sup> 14,00€

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



## I6. CALI SUPREME

4<sup>PCS</sup> 9,50€/8<sup>PCS</sup> 14,50€

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



## I7. UNAGI SALMON

4<sup>PCS</sup> 10,00€/8<sup>PCS</sup> 16,00€

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



## I8. SAKE TEMPURA

4<sup>PCS</sup> 9,50€/8<sup>PCS</sup> 14,50€

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



# INSIDEOUTS



## I9. FLORIDA ROLLE

4<sup>PCS</sup> 8,50€/8<sup>PCS</sup> 13,00€

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



## I10. SAKE SUPREME

4<sup>PCS</sup> 10,50€/8<sup>PCS</sup> 16,00€

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



## I11. BHUDDA ROLL

4<sup>PCS</sup> 7,00€/8<sup>PCS</sup> 12,00€

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



## I12. AVOCADO DELUXE

4<sup>PCS</sup> 9,00€/8<sup>PCS</sup> 14,50€

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



## I13. AFRICAN SUMMER

4<sup>PCS</sup> 8,00€/8<sup>PCS</sup> 12,50€

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



## I14. EBI NEW STYLE

4<sup>PCS</sup> 8,50€/8<sup>PCS</sup> 13,50€

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



## I15. TABOULE STYLE

4<sup>PCS</sup> 8,00€/8<sup>PCS</sup> 12,00€

Paprika, Gurken, Avocado, Chili Sauce, Röstzwiebeln



## I16. VOLCANO ROLL

4<sup>PCS</sup> 11,00€/8<sup>PCS</sup> 16,50€

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

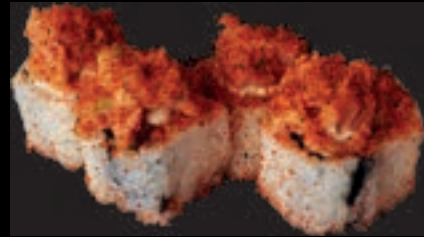
# INSIDEOUTS



## I17. RAINBOW DELUXE

4<sup>PCS</sup> 11,50€/8<sup>PCS</sup> 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<sup>PCS</sup> 8,50€/8<sup>PCS</sup> 14,00€

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



## I19. SPICY SALMON

4<sup>PCS</sup> 9,00€/8<sup>PCS</sup> 14,50€

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



## I20. GREEN SOFT SHELL

8<sup>PCS</sup> 14,00€

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



## I27. AVOCADO IN HEAVEN

4<sup>PCS</sup> 5,50€/8<sup>PCS</sup> 9,00€

Avocado, Frischkäse, Sesam (G,K)



## I28. KINGDOM OF GREENS

4<sup>PCS</sup> 6,50€/8<sup>PCS</sup> 10,00€

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



## I29. SALMON PARTY

4<sup>PCS</sup> 8,50€/8<sup>PCS</sup> 13,50€

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



## I30. TUNA FIREWORKS

4<sup>PCS</sup> 9,00€/8<sup>PCS</sup> 14,50€

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

# INSIDEOUTS



**I31. CUCUMBERS IN HEAVEN**

4<sup>PCS</sup> 5,50€/8<sup>PCS</sup> 9,00€

Gurke, Frischkäse, Sesam (G,K)

# FRIEDSUSHI



**I21. THE KC**

5<sup>PCS</sup> 10,50€/10<sup>PCS</sup> 19,00€

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

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



**I22. AKEMAKI**

4<sup>PCS</sup> 9,00€/8<sup>PCS</sup> 14,00€

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



**I24. CRUNCHY CHICKEN**

5<sup>PCS</sup> 10,50€/10<sup>PCS</sup> 18,00€

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



**I23. MINI CRUNCHY CEE**

8<sup>PCS</sup> 11,00€

Kleine, panierte Rollen mit Yakitori,  
Sesam, Chili-Mayo, Frischkäse und

Unagi (D, G, K)

# FRIEDSUSHI



## I25. CRUNCHY EBI AVOCADO

8<sup>PCS</sup> 11,00€

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



## I26. SPICY TUNA CRUNCHY

8<sup>PCS</sup> 11,00€

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



## I32. CRUNCHY AVOCADO

8<sup>PCS</sup> 11,00€

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



## I33. BIG A

5<sup>PCS</sup> 9,00€ / 10<sup>PCS</sup> 14,00€

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



## I34. SPICY SALMON CRUNCHY

8<sup>PCS</sup> 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 <sup>(G,K)</sup> – 5,90 €

2 Stück Mochi-Eis <sup>(A,G,F,K)</sup> – 5,90 €

2 Mochi ihrer Wahl (Angebot variiert)  
serviert mit Früchten

3 Stück Mango Klebreis <sup>(K)</sup> – 5,90 €

Gebackene Banane mit Eis <sup>(A,C,E)</sup> – 5,90 €

Mit Vanille-Eis

Französischer Premium Cheesecake <sup>(A,C,G,H)</sup> – 5,90 €

Mit Mangosauce

Französische Macarons <sup>(A,C,G,H,1)</sup> – 5,90 €

4 cremige Macarons

Sushi Or Not ? <sup>(A,C,G,H,1)</sup> – 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 <sup>(1,3,10,13)</sup>

0,20l – 3,50 €

0,40l – 4,50 €

Paulaner Spezi <sup>(1,3,10,13)</sup>

(Flasche / Bottle)

0,50l – 4,50 €

SCHWEPPE

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale <sup>(2)</sup>

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 <sup>(A2)</sup>

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 <sup>(A2)</sup>

#### 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 <sup>(3,11)</sup>

Prosecco 0,1l – 4,00€

Campari Orange <sup>(1)</sup> – 8,00€

Aperol Sprizz <sup>(1)</sup> – 8,00€

Hugo – 8,00€

Rosato Sprizz <sup>(1)</sup> – 8,00€

Flower Aperitif <sup>(1)</sup> – 9,00€

Elder Flower, Hibiscus, Prosecco

### LONG DRINKS

Whiskey Sour <sup>(C)</sup> – 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 <sup>(10)</sup> COFFEE AND TEA

Kaffee/Coffee – 2,90€  
Espresso – 2,50€  
Espresso Doppio – 3,50€  
Espresso Doppio Macchiato <sup>(G)</sup> – 3,90€  
Cappuccino <sup>(G)</sup> – 3,90 €  
Latte Macchiato <sup>(G)</sup> – 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 <sup>(11)</sup> 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 <sup>(11)</sup> OPEN WINES

Merlot	7,00€
Primitivo	7,50€

# WEIN

## WINE

### FLASCHENWEINE WEISS <sup>(11)</sup> 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 Chiaretto 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](http://WWW.QQRESTAURANT.DE)

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

SONNTAG: RUHETAG  
FEIERTAGE: GEÖFFNET

