



monki モンキー

... IST UNSERE PERSÖNLICHE WIDMUNG AN
DIE NUDELSUPPENKÜCHE UND DIE UNGE
ZWUNGENE BARKULTUR JAPANS. -----
SEIT SEPTEMBER 2021 ZELEBRIEREN WIR
DIE JAPANISCHE KULTSUPPE IN MITTEN
DER NÜRNBERGER ALT
STADT MIT TÄGLICH
FRISCH HAUSGEMACHTEN
RAMENNUDELN, KRÄFTI
GEN BRÜHEN UND VIEL
FÄLTIGEN TOPPINGS. -----
ZUM AUFTAKT GIBT ES
TAPAS, DIE IN DEN
BEKANNTEN IZAKAYAS
(JAPANISCHE SAKEBAR)
SERVIERT WERDEN, ZUM
ABSCHLUSS EINE VIEL
ZAHL AN JAPANISCHEN
SPIRITS UND SAKES. -----
SCHÖN, DASS DU DA
BIST!



... IS OUR
PERSONAL
DEDICATION
TO JAPAN'S
NODLE SOUP
CUI SINE AND
C A SUAL BAR
CULTURE. -----
SINCE SEP
TEMBER 2021
WE HAVE BEEN
CELEBRATING
THE JAPANESE
CULT SOUP IN THE
MIDDLE OF NUREM
BERG'S OLD TOWN
WITH FRESHLY
HOMEMADE RAMEN
NOODLES, STRONG
BROTH AND A
VARIETY OF TOP
PINGS EVERY DAY.
----- AT THE BEGIN
NING THERE ARE TAPAS, WHICH ARE
SERVED IN THE WELL KNOWN IZAKAYAS
(JAPANESE SAKE BAR), AND AT THE END
A VARIETY OF JAPANESE SPIRITS AND
SAKES. ----- **GLAD YOU ARE HERE!**

LUNCH

Mo – So
12:00 – 17:00

DONBURI SET

丼ぶりセット

Reisschale

Jedes Set wird mit wechselnden Mixed Pickles
und Miso Suppe serviert

Rice Bowl

Every set will be served
with changing mixed pickles and Miso soup



11 TORI DON*

Gegrilltes Hähnchen,
Teriyakisauce

*Grilled chicken,
Teriyaki sauce*

13€

*
gepökelt
salted

LUNCH

Mo – So
12:00 – 17:00

12 SAKE DON

Gegrillter Lachs,
Teriyakisauce

*Grilled salmon,
Teriyaki sauce*

13€



13 TEN DON

Frittiertes in Tempurategie

CLASSIC: Garnele und Gemüse **VEGAN:** Gemüse

*Deep-fried prawn and vegetables in Tempura dough
CLASSIC: prawn and vegetables VEGAN: vegetables*

13€



14 KATSU DON*

Hähnchenschnitzel, Weißkohl,
Limette, Tonkatsusauce und Senf

*Panko-breaded chicken cutlet, cabbage,
lime, Tonkatsu sauce and mustard*

13€



15 KARE DON*

Japanisches Curry mit Hähnchenschnitzel,
Karotten und Kartoffeln

*Japanese curry with chicken cutlet,
carrots and potatoes*

13€

LUNCH

Mo – So
12:00 – 17:00

UDON BOWL

うどん



16 TEMPURA UDON

Hausgemachte Udon-Weizennudeln,
Shoyu-Brühe, Frittiertes in Tempurateig
CLASSIC: Garnele und Gemüse **VEGAN:** Gemüse

*Homemade Udon noodles, Shoyu broth,
deep-fried prawn and vegetables in Tempura dough
CLASSIC: prawn & vegetables **VEGAN:** vegetables*

14€



70 LUNCH SHOYU**

Hühnerbrühe, Shoyu Tare, Weizennudeln,
Schweine-Chashu, Ei, Naruto, Lauch,
Zuckerschoten, Sprossen

*Chicken broth, Shoyu Tare, wheat noodles,
pork Chashu, egg, Naruto, leek,
snow peas, sprouts*

13€

LUNCH RAMEN

昼食 らーめん

Nudelsuppe
Noodle Soup



71 LUNCH MISO**

Hühnerbrühe, Miso Tare, Weizennudeln,
Schweine-Chashu, Ei, Mais,
Lauch, Zuckerschoten, Sprossen

*Chicken broth, Miso Tare,
wheat noodles, pork Chashu,
egg, corn, leek, snow peas, sprouts*

13€



72 LUNCH KARA MISO*/** SPICY

Hühnerbrühe, Miso Tare, Weizennudeln,
Schweine-Chashu, scharfes Schweinehackfleisch,
Lauch, Zuckerschoten, Ei, Sprossen

*Chicken broth, Miso Tare, wheat noodles,
pork Chashu, spicy minced pork,
leek, snow peas, egg, sprouts*

13€



74 LUNCH VEGAN SHOYU

Gemüsebrühe, Shoyu Tare,
Weizennudeln, Seidentofu, Tomate,
Lauch, Zuckerschoten, Sprossen

*Vegetable broth, Shoyu Tare,
wheat noodles, silky tofu, tomato,
leek, snow peas, sprouts*

13€



75 LUNCH VEGAN MISO

Gemüsebrühe,
Miso Tare, Weizennudeln,
Seidentofu, Tomate,
Lauch, Zuckerschoten,
Sprossen

*Vegetable broth,
Miso Tare, wheat noodles,
silky tofu, tomato, leek,
snow peas, sprouts*

13€



73 LUNCH SHIO**

Hühnerbrühe, Shio Tare, Weizennudeln,
Hühner-Chashu, Naruto, Lauch,
Zuckerschoten, Ei, Sprossen, Yuzupaste

*Chicken broth, Shio Tare, wheat noodles, chicken Chashu,
Naruto, leek, snow peas, egg, sprouts, Yuzu paste*

13€



76 LUNCH VEGAN KARA MISO* SPICY

Gemüsebrühe, Miso Tare,
Weizennudeln, scharfes Sojahackfleisch,
Lauch, Zuckerschoten, Sprossen

*Vegetable broth, Miso Tare, wheat noodles,
spicy minced soy meat, leek, snow peas, sprouts*

13€

*
enthält Erdnüsse & Sesam
contains peanuts & sesame

**
enthält Fischerzeugnisse
contains fish products

WARME VORSPEISEN

一品料理

WARM STARTERS



1 HOMEMADE STICK GYOZA* 5 Stk./pcs.

Gebratene Teigtaschen mit Sauce und
CLASSIC: Schweinefleischfüllung
EBI: Garnelen- & Schweinefleischfüllung

*Fried dumplings, selectable with
CLASSIC: pork | **EBI:** prawns & pork
and sauce*

7€ / 10€



EXTRA:
SPICY MAYO

1€



2 KARAAGE*

Frittiertes Hähnchen
mit Nanbansauce (süß)
oder Spicy Mayo

*Deep-fried chicken
with Nanban sauce (sweet)
or spicy mayo*

7€



3 DAIKON MOCHI ^{VEGAN}

Gebratener Reiskuchen mit Rettich, Sauce

Fried rice cake with radish, sauce

7€

5 EDAMAME ^{VEGAN}

Gedämpfte Sojabohnen
mit Meersalz

*Steamed soy beans
with sea salt*

7€



4 AGEDASHI TOFU ^{VEGAN}

Frittierten Seidentofu,
Dashi, geriebener Rettich

*Deep-fried silky tofu,
Dashi broth, grated radish*

7€

*
gepökelt
salted

6 TEMPURA PLATTER

Frittiertes in Tempurateig

MIX: Garnele & Gemüse

VEGAN: Gemüse

EBI: Garnelen (3 Stk.)

*Deep-fried prawn & vegetables
in Tempura dough*

MIX: prawn & vegetables

VEGAN: vegetables

EBI: prawns (3 pcs.)

13€



8 KATSU SANDO*

Japanisches Hühnerschnitzel, Weißkohl
im Toastbrot und Tonkatsusauce, Spicy Mayo

*Japanese chicken cutlet on toast,
cabbage, Tonkatsu sauce, spicy mayo*

11€



9 CRISPY EBI

Frittierte Garnelen, Romanasalat,
Ponzusauce, Spicy Mayo

*Deep-fried prawns, Romana salad,
Ponzu sauce, spicy mayo*

11€

10 NASU ^{VEGAN}

Gegrillte Aubergine, Misosauce,
Frühlingszwiebeln, Sesam

*Grilled eggplant, Miso sauce,
spring onions, sesame*

7€



7 POPPUKŌN ^{VEGAN}

Frittiertes Mais
in Tempurateig,
Dashi

*Deep-fried corn
in Tempura dough,
Dashi*

7€



KALTE VORSPEISEN

冷菜
COLD STARTERS



21 CEVICHE ^{SPICY}

Wolfsbarsch-Ceviche, rote Zwiebeln, Limette, Koriander, Aji de Amarillo Sauce

Sea bass Ceviche, red onions, lime, cilantro, Aji de Amarillo sauce

15€



22 PICO PICO

Feines Lachs-Carpaccio mit Pico De Gallo

Salmon Carpaccio, Pico De Gallo

12€



23 SPICY TUNA TARTAR ^{SPICY}

Thunfischtartar, Avocado creme, Crackers

Tuna tartar, avocado creme, crackers

15€



24 NORI TACO ^{SPICY} 3 Stk./pcs.

Seetang-Tacos mit Avocado creme & gemischtem rohen Fisch

Nori Tacos with avocado creme & mixed raw fish

12€



SALATE

サラダ
SALADS

30 HORENSO ^{VEGAN}

Blattspinat mit Seidentofu, Avocado, Tomate, Sesamsauce (groß)

Leaf spinach with silky tofu, avocado, tomato, sesame sauce (large)

9€



31 SASHIMI SALAD

Wildkräutersalat, gemischter roher Fisch vom Lachs, Thunfisch & Wolfsbarsch, Avocado, Tomate, Wafu-Dressing (groß)

Wildherb salad, mixed raw fish from salmon, tuna and sea bass, avocado, tomato, Wafu dressing (large)

15€



33 KYURI ^{VEGAN / SPICY}

Gurken Tataki, Sesam

Crushed cucumber Tataki, sesame

5€

34 KIMCHI ^{VEGGIE / SPICY}

Chinakohl, Kimchibase

Chinese cabbage, kimchi base

5€



TSUKE-UDON

つけうどん

Udon-Weizennudeln zum Dippen
Dipping udon wheat noodles



61 TSUKE-UDON TEMPURA

Kalte dünne hausgemachte Udon-Weizennudeln mit Dashi Dipping Sauce und frittierte Garnele und Gemüse im Tempurateig

Cold thin homemade Udon wheat noodles with Dashi sauce for dipping and deep-fried prawn & vegetables in Tempura dough

16€



62 TSUKE-UDON VEGAN

Kalte dünne hausgemachte Udon-Weizennudeln mit Dashi Dipping Sauce und frittiertes Gemüse im Tempurateig

Cold thin udon noodles with Dashi sauce for dipping and deep-fried vegetables in Tempura dough

16€



HAUPTGERICHTE

ご飯もの
MAIN DISHES



41 TORI *

Gegrilltes Hähnchen von der Keule mit saisonalem Gemüse, Teriyakisauce und Reis

Grilled chicken from the leg with seasonal vegetables, Teriyaki sauce and rice

16€



42 SAKE

Gegrilltes Lachsfilet von Label Rouge mit saisonalem Gemüse, Teriyakisauce und Reis

Grilled "Label Rouge" salmon with seasonal vegetables, Teriyaki sauce and rice

20€



43 KATSU TORI *

Japanisches Hähnchenschnitzel von der Keule mit Weißkohl, Sesamsauce, Zitrone, Tonkatsusauce, Senf und Reis

Japanese Panko-breaded chicken cutlet from the leg, cabbage, lime, Tonkatsu sauce, mustard and rice

16€

44 KATSU CURRY *

Japanisches Curry mit Hähnchenschnitzel, Karotten, Kartoffel und Reis

Japanese curry with chicken cutlet, carrots, potatoes and rice

17€



EXTRA:
REIS / RICE

2€



45 MAZE UDON

Dünne hausgemachte Udon-Weizennudeln in buttriger Soja-Pilze-Sauce, Shiitake, Kräutersetlinge, Spinat, Nori
CLASSIC: vegetarisch
EBI: Garnelen

Thin homemade Udon wheat noodles in buttery mushroom soy sauce, Shiitake, king trumpet mushrooms, spinach, Nori
CLASSIC: veggie
EBI: prawns

16€ / 22€

*
gepökelt
salted

RAMEN

らーめん

Japanische Suppe mit Weizennudeln *Japanese soup with wheat noodles*

In Japan gibt es Ramen an jeder Straßenecke: Eine Schüssel voller Nudeln, mal in Brühe, mal ohne, mal mit Schweinebauch, Hähnchen oder Hack. Ramen ist Fast Food und Soulfood in einem: deftig, sättigend und sie macht gute Laune. Sie ist eine Suppe, die viel Zeit in der Vorbereitung und Zubereitung bedarf. In einer Schale Ramen kann man sich vertiefen und alles rundum vergessen. ----- Ramen kann getrost Philosophie genannt werden, denn jeder Koch feilt an seinem eigenem Rezept und verfeinert die Nuancen. Für monkī hat Chefkoch **Tsuyoshi Kasai** seine unverwechselbare Signature-Ramen kreiert, das Tonkotsu-Shoyu, auf Basis von Sojasauce und deftiger Schweineknochenbrühe.

*In Japan there is ramen on every street corner: a bowl full of noodles, sometimes in broth, sometimes without, sometimes with pork belly, chicken or minced meat. Ramen is fast food and soul food in one: hearty, filling and it puts you in a good mood. It is a soup that takes a lot of time for preparation and cooking. A bowl of ramen is a great place to immerse yourself and forget about it all. ----- Ramen can confidently be called philosophy, because every chef works on his own recipe and refines the nuances. For monkī, head chef **Tsuyoshi Kasai** has created his unmistakable signature-ramen, the Tonkotsu-Shoyu, based on soy sauce and hearty pork bone broth.*

HOW TO ENJOY monkī ramen:

First let the steam of the soup rise in your nose to smell the power of the broth. ----- Slurp the broth: Slurping is part of the ramen experience. Pick up the noodles with the chopsticks and slurp them into your mouth. ----- Lift out the side dishes with the chopsticks and enjoy bite after bite. ----- On the table is chilli powder, limes and caramelized onions, these provide an extra dose of heat and flavor and can be mixed into the broth as desired. ----- Finally, lift the bowl to your mouth to slurp up the last drop of broth and use the chopsticks to push the last noodle into your mouth.

WIE MAN monkī RAMEN GENIESST:

Zuerst lässt man den Dampf der Suppe in die Nase steigen, um die Kraft der Brühe zu riechen. ----- **Schlürfe die Brühe:** Schlürfen gehört zum Ramen-Erlebnis dazu. ----- Mit den Stäbchen die Nudeln hochholen, schlürfend in den Mund ziehen. Die Beilagen mit den Stäbchen herausheben und Bissen für Bissen genießen. ----- Auf dem Tisch befindet sich Chilipulver, Limetten und karamellisierte Zwiebeln, diese sorgen für eine extra Portion Schärfe und Geschmack, und können je nach Belieben in die Brühe verrührt werden. ----- Die Schale zum Schluss an den Mund heben, um noch den letzten Tropfen Brühe aufzuschlürfen und mithilfe der Stäbchen die letzte Nudel in den Mund zu schieben.

1

BRÜHE

- Schweinebrühe
- Hühnerbrühe
- Gemüsebrühe

BROTH

- pork broth
- chicken broth
- vegetable broth

2

TARE TARE

Würzsauce oder -paste
Seasoning sauces or paste

Diese Würzung wird als Tare, also Basis-sauce bezeichnet. Sie entsteht durch das Mischen verschiedener Zutaten mit Salz, Sojasauce oder Miso Paste, um die Geschmacksrichtung der Vorbrühe zu bestimmen. ----

Erst durch die Tare wird aus der eher konventionellen Brühe eine einzigartige Suppengrundlage für Ramen Nudeln! -----

Die Tare bringt vor allem Salzigkeit und etwas Farbe in die Brühe. Sie ist aber auch Lieferant für zusätzliche Süße, Säure, Schärfe und jede Menge Umami.

Shoyu = Sojasauce
Miso = Sojabohnenpaste
Shio = Salz

This seasoning is called tare (or motodare), i.e. base sauce. It is made by mixing various ingredients with salt, soy sauce or miso paste to determine the flavor of the pre-brew. -----

The tare turns the rather conventional broth into a unique soup base for ramen noodles! -----

The tare mainly brings saltiness and some color to the broth. But it is also a supplier of additional sweetness, acidity, spiciness and lots of umami.

Shoyu = Soy sauce
Miso = Soybean paste
Shio = Salt

5

AROMA-TISCHES ÖL

- Knoblauchöl
- Chiliöl

AROMATIC OIL

- garlic oil
- chili oil

4

TOP-PINGS

3

NUDELN NOODLES

Unsere Nudeln werden in eigener Handarbeit mit regionalen Produkten hergestellt.

Our noodles are handcrafted with regional products.



SCHWEINEBRÜHE

豚骨
PORK BROTH



50 TONKOTSU SHOYU ** YOKOHAMA STYLE

Cremige Schweinebrühe, Shoyu Tare, Weizennudeln, Schweine-Chashu, Ei, Spinat, Morcheln, Lauch, Nori

Creamy pork broth, Shoyu Tare, wheat noodles, pork Chashu, egg, spinach, morels, leek, Nori

15€



51 TONKOTSU ** monki STYLE

Cremig-defitige Schweinebrühe, Shio Tare, Weizennudeln, Schweine-Chashu, Ei, Morcheln, Lauch, Nori

Creamy hearty pork broth, Shio Tare, wheat noodles, pork Chashu, egg, morels, leek, Nori

15€



LIMETTE



SHICHIMI
TOGARASHI

→ Dies sind die Gewürze am Tisch, weitere Infos auf der letzten Seite

→ *These are the spices at the table, more information on the last page*

LA JIAO JIANG



HÜHNERBRÜHE

鷄白湯
CHICKEN BROTH



52 SPICY TAN TAN */** SPICY

Hühnerbrühe, Miso Tare, Weizennudeln, scharfes Schweinehackfleisch, Schweine-Chashu, Ei, Lauch, Sprossen

Chicken broth, Miso Tare, wheat noodles, spicy minced pork, pork Chashu, egg, leek, sprouts

15€



54 YUZU SHIO **

Hühnerbrühe, Shio Tare, Weizennudeln, Hühner-Chashu, Ei, Spargel, Shiitake, Spinat, Lauch, Sprossen, Tomate, Yuzupaste

Chicken broth, Shio Tare, wheat noodles, chicken Chashu, egg, asparagus, Shiitake mushrooms, spinach, leek, sprouts, tomato, Yuzu paste

15€

auch mit Schweine-Chashu erhältlich
available with pork-Chashu

empfohlen
recommended

53 CLASSIC SHOYU **

Hühnerbrühe, Shoyu Tare, Weizennudeln, Schweine-Chashu, Ei, Naruto, Sprossen, Spinat, Spargel, Shiitake, Lauch

Chicken broth, Shoyu Tare, wheat noodles, pork Chashu, egg, Naruto, sprouts, spinach, asparagus, Shiitake mushrooms, leek

15€



55 AWASE MISO **

Hühnerbrühe, Miso Tare, Weizennudeln, Schweine-Chashu, Ei, Sprossen, Spargel, Shiitake, Mais

Chicken broth, Miso Tare, wheat noodles, egg, sprout, asparagus, Shiitake mushrooms, corn

15€

52/53/55
auch mit Hühner-Chashu erhältlich

52/53/55
available with chicken-Chashu

*
enthält Erdnüsse & Sesam
contains peanuts & sesame

**
enthält Fischerzeugnisse
contains fish products

GEMÜSEBRÜHE

ビーガン
VEGETABLE BROTH



57 VEGAN SHOYU

Gemüsebrühe, Shoyu Tare, Weizennudeln, Seidentofu, Spinat, Spargel, Sprossen, Shiitake, Lauch, Tomate

Vegetable broth, Shoyu Tare, wheat noodles, silky tofu, spinach, asparagus, sprouts, Shiitake mushrooms, leek, tomato

14€



58 VEGAN MISO

Gemüsebrühe, Miso Tare, Weizennudeln, Seidentofu, Spinat, Spargel, Sprossen, Shiitake, Lauch, Tomate

Vegetable broth, Miso Tare, wheat noodles, silky tofu, spinach, asparagus, sprouts, Shiitake mushrooms, leek, tomato

14€



59 VEGAN SPICY*

Gemüsebrühe, Miso Tare, Weizennudeln, scharfes Sojahackfleisch, Spargel, Spinat, Sprossen, Lauch, Tomate

Vegetable broth, Miso Tare, wheat noodles, spicy minced soy meat, asparagus, spinach, sprouts, leek, tomato

15€

*
enthält Erdnüsse & Sesam
contains peanuts & sesame

TOPPINGS

トッピング



601 EXTRA NUDELN

Extra noodles

3€



602 SCHARFES HACKFLEISCH

Spicy minced meat

3€



603 SCHARFES SOJAHACKFLEISCH VEGAN

Spicy minced soy meat

3€



604 SCHWEINE-CHASHU

Pork-Chashu

2 Stk. / pcs.

3€



605 HÜHNER-CHASHU

Chicken-Chashu

2 Stk. / pcs.

3€



606 RAMEN EI

Egg

2€



607 NARUTO

Fisch Surimi

Cured fish surimi

2€



608 SEIDENTOFU

Silk tofu

2 Stk. / pcs.

3€



609 SOJASPROSSEN

Soybean sprouts

1€



610 FRÜHLINGSZWIEBELN

Spring onions

1€



611 LAUCH

Leek

1€



612 SPINAT

Spinach

2€



613 SHIITAKE

Mushrooms

2€



614 SPARGEL

Asparagus

2€



615 MORCHELN

Morels

2€



616 MAIS

Corn

2€

DESSERT
デザート



110 MATCHA CRÈME BRÛLÉE *
7€



111 MATCHA * 1 Kugel / scoop
Grünteeeis
Green tea ice cream
3€



112 MANGO SAGO ^{VEGAN}
Mango-Cocos-Sagoperlen-Pudding
Mango coconut Tapioka pearls pudding
6€



113 GOMA * 1 Kugel / scoop
Sesameis
Sesame ice cream
3€



**114 COCOS PANNA COTTA
MIT MANGOSAUCE ***
Panna Cotta of coconut milk
and mango sauce
6€



115 YUZU * 1 Kugel / scoop
Yuzueis
Yuzu ice cream
3€

*
enthält Laktose
contains lactose

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen
wende Dich bitte an unser Personal
oder frage nach unserer Allergenkarte.

*Food allergies and intolerances: Please ask
a member of staff if you require information
on the ingredients in the food we serve.*

TEE

ティー
TEA

heiß
hot

GENMAICHA

Grüntee mit geröstetem Reis
Green tea with roasted rice
2€

SENCHA

Grüntee
Green tea
2€

JASMINTEE

Jasmin tea
2€

INGWERTEE

Ginger tea
frisch *fresh*
3€

PFEFFERMINZTEE

Mint tea
frisch *fresh*
3€

KAFFEE

コーヒー
COFFEE

wird mit laktosefreier
Milch zubereitet
is prepared with
lactose-free milk

ESPRESSO¹⁰ / MACCHIATO¹⁰
2€ / 2,3€

**ESPRESSO DOPPIO¹⁰
/ MACCHIATO¹⁰**
3€ / 3,5€

CAPPUCCINO¹⁰
3€

LATTE MACCHIATO¹⁰
3,5€

KAFFEE¹⁰
Coffee
2,5€

MILCHKAFFEE¹⁰
Coffee Latte
3,5€

SODAS

ソーダ

TAFELWASSER

Table water
0,5l / 1,0l

spritzig / still
sparkling / still
3€ / 5€

TAUNUSQUELLE

0,25l / 0,75l

spritzig / still
sparkling / still
3€ / 6€

SOFTS

ソフトドリンク

COCA COLA / ZERO^{1,10}
0,2l / 0,4l
2,5€ / 3,5€

FANTA^{1,3} / SPRITE^{1,3} / SPEZI^{1,3}
0,2l / 0,4l
2,5€ / 3,5€

**THOMAS HENRY
SPICY GINGER¹**
0,2l
3€

**THOMAS HENRY
GINGER ALE¹**
0,2l
3€

**THOMAS HENRY
TONIC WATER¹¹**
0,2l
3€

YUZUKA¹¹
Yuzulimonade
0,33l
4€

SÄFTE

ジュース
JUICE

0,2l / 0,4l

APFELSAFT NATURTRÜB³
Apple cloudy
2,9€ / 3,9€

ORANGENSAFT
Orange
2,9€ / 3,9€

MARACUJANEKTAR³
Passion fruit
2,9€ / 3,9€

LYCHEESAFT
Lychee
2,9€ / 3,9€

ANANASSAFT³
Pineapple
2,9€ / 3,9€

MANGONEKTAR
Mango
2,9€ / 3,9€

JOHANNISBEERE
Black currant
2,9€ / 3,9€

SCHORLE³
Spritzer
2,7€ / 3,7€

HOMEMADE DRINKS

ホームメイドドリンク

alkoholfrei
alcohol free

0,4l

LIMETTEN CALPICO^{1,12}
Calpico, Limette, Soda
Calpico, lime, soda
7€

MANGOLICIOUS^{1,12}
Mango, Calpico, Limette, Minze, Soda
Mango, Calpico, lime, mint, soda
7€

MONKI LOVER^{1,12}
Beerenmix, Calpico, Ingwer, Limette, Minze, Soda
Berry mix, Calpico, ginger, lime, mint, soda
7€

GINGER COOLER¹
Ginger Ale, Gurke, Ingwer, Limette, Minze
Ginger ale, cucumber, ginger, lime, mint
7€

VERY BERRY¹
Beerenmix, Limette, Minze, Soda
Berry mix, lime, mint, soda
7€

ROSE'S DARLING
Aloe Vera, Rosensirup, Limette, Minze, Basilikumsamen
Aloe Vera, rose syrup, lime, mint, basil seeds
7€

KOKORO ISLAND
Lycheesaft, Limette, Maracuja, Soda
Lychee juice, lime, passion fruit, soda
7€

TOKYO YUZU^{1,2}
Yuzu, Orange, Minze, Soda
Yuzu, orange, mint, soda
7€

GINZA ICED TEA^{1,3}
Matcha, Limette, Ingwer, Soda
Matcha, lime, ginger, soda
7€

ALLERGENE

ALLERGENS

- 1 Farbstoffe / *Coloring*
- 2 Konservierungsstoffe / *Preservatives*
- 3 Antioxidationsmittel / *Antioxidants*
- 4 Geschmacksverstärker / *Flavor Enhancer*
- 5 Schwefeldioxid, Sulfite / *Sulfur Dioxide, Sulfites*
- 6 Geschwärzt / *Blackened*
- 7 Gewachst / *Waxed*
- 8 Süßstoffe / *Sweeteners*
- 9 Phosphate / *Phosphates*
- 10 Koffeinhaltig / *Caffeinated*
- 11 Chininhaltig / *Chinin*
- 12 Laktose / *Lactose*

BIERE

ビール
BEERS

KIRIN

jap. Lagerbier
jap. lager beer
0,33l
4€

KIRIN

jap. Lagerbier alkoholfrei
jap. lager beer alcohol free
0,33l
4€

SAPPORO

jap. Lagerbier
jap. lager beer
0,33l
4€

KULMBACHER PILS

0,33l
3,8€

KULMBACHER HELLES

Light beer
0,5l
4,5€

KAPUZINER WEIZEN

Wheat beer
0,5l
4,5€

KAPUZINER WEIZEN

alkoholfrei
non-alcoholic
0,5l
4,5€

RADLER

Beer with Sprite
0,5l
4,2€

RUSSEN

Wheat beer with Sprite
0,5l
4,2€

COLA-WEIZEN

Wheat beer with Coke
0,5l
4,2€

APERITIFS

食前酒

HUGO ^{1, 2, 5}

Prosecco Spumante, Limette, Holundersirup, Minze
Prosecco Spumante, lime, elderflower syrup mint
8€

APEROL SPRIZZ ^{1, 5}

Aperol, Prosecco Spumante, Orange
8€

YUZU SPRIZZ ^{1, 5}

Yuzusaft, Prosecco Spumante, Limette
Yuzu juice, Prosecco Spumante, lime
9€

PASSION FRUIT SPRIZZ ^{1, 5}

Maracuja, Prosecco Spumante
Passion fruit, Prosecco Spumante
9€

LILLET WILDBERRY ^{5, 11}

Lillet Blanc, Schweppes Wildberry
7€

LONGDRINKS

ロングドリンク

GIN & TONIC ¹

Gin deiner Wahl,
(siehe Seite *Spirits* unter *Gin*)
Thomas Henry Tonic Water
Gin of your choice,
(see side *Spirits* → *Gin*)
Thomas Henry Tonic Water
XX€

CUBA LIBRE ^{1, 2, 10}

Havana Club Rum,
Limette, Coca Cola
Havana Club rum, lime, coke
9€

MOSCOW MULE ¹

Haku Wodka, Limette, Gurke,
Thomas Henry Spicy Ginger
Haku Vodka, Sake, lime, cucumber,
Thomas Henry Spicy Ginger
10€

COCKTAILS

カクテル

MAI TAI ^{1, 2}

Havana Club Rum, Old Pascas
Brown Rum, Maker's Mark Whiskey,
Stroh 80, Cointreau, Limette,
Mandelsirup, Ananassaft
Havana Club Rum, Old Pascas
Brown Rum, Maker's Mark Whiskey,
Stroh 80, Cointreau, lime,
almond syrup, pineapple juice
15€

PORNSTAR MARTINI ^{1, 5}

Absolut Wodka Vanilla, Passoa,
Limettensaft, Vanilliesirup,
Maracujasaft, Prosecco
Absolut Vodka Vanilla, Passoa,
lime juice, vanilla syrup,
passionfruit juice, prosecco
15€

MONKI'S NEGRONI ^{1, 5}

Pampelle, Hime Umeshu Yuzu,
Roku Gin
Pampelle, Hime Umeshu Yuzu, Roku gin
11€

GIN BASIL SMASH ¹

Roku Gin, Basilikum, Zitronensaft
Roku Gin, basil, lemon juice
11€

LOTUS BLOSSOM ¹

Lycheesaft, Limette, Sake,
Wodka, Kwai Feh
Lychee juice, lime, Sake,
vodka, Kwai Feh
12€

KYOTO NIGHTS ^{1, 3}

Shochu, Limette, Mangonektar,
Ananassaft, Roku Gin, Honig
Shochu, lime, mango juice,
pineapple juice, Sake, Roku gin, honey
12€

ESPRESSO MARTINI ^{1, 10}

Espresso, Kahlua, Haku Wodka
Espresso Kahlua, Haku Vodka
12€

MONKI'S MULE ¹

Roku Gin, Limette, Gurke,
Thomas Henry Spicy Ginger
Roku Gin, lime, cucumber,
Thomas Henry Spicy Ginger
10€

DARK & STORMY ¹

Gosling's Black Rum, Limette,
Thomas Henry Spicy Ginger
Gosling's Black Rum, lime,
Thomas Henry Spicy Ginger
9€

PIMM'S CUP ¹

Pimm's, Gurke, Orange, Ginger Ale
Pimm's, cucumber, orange, ginger ale
9€

HORSES NECK ¹

Maker's Mark Bourbon, Angostura,
Thomas Henry Ginger Ale
9€

BERRY MOJITO ^{1, 2}

Beeren Mix, Minze,
Limette, Havana Club Rum
Berry Mix, mint, lime,
Havana Club rum
11€

TOKI'S DREAM ¹

Suntory Toki Whisky, Zitronensaft,
Yuzu, Eiweiß, Angostura
Suntory Toki Whisky, lemon juice,
Yuzu, egg white, Angostura
12€

ESMERALDA'S FAVOURITE ^{1, 2}

Pisco, Mangonektar, Zitronensaft,
Yuzu, Eiweiß, Angostura
Pisco, mango juice, lemon juice, Yuzu,
egg white, Angostura
12€

WEINE

ワイン
WINE

0,1l / 0,2l / 0,75l

WEINSCHORLE ^{1, 2}

0,2l
5€

WEISS

白 / trocken
WHITE / *dry*

SAUVIGNON BLANC ⁵

Taonga, Marlborough, Neuseeland
Anklänge von gelben Früchten, Stachelbeeren und Maracuja paaren sich mit feiner Würze und exquisiten Kräuternoten. Auch am Gaumen setzt sich das anregende Geschmackserlebnis fort, frische Säure beschert enormen Trinkfluss.

Taonga, Marlborough, New Zealand
Hints of yellow fruits, gooseberries and passion fruit combine with fine spice and exquisite herbal notes. The stimulating taste experience continues on the palate, with fresh acidity providing enormous drinking flow.

6€ / 12€ / 42€

RIESLING ⁵

Carl Adelseck, Nahe, Deutschland
Elegante Aromen von weißen Pfirsichen und Äpfeln mit ausgewogener Fruchtsäure, sehr mineralisch, intensives Bukett nach Grapefruit, Stachelbeeren und Rhabarber.

Carl Adelseck, Nahe, Germany
Elegant aromas of white peaches and apples on a balanced fruit acid, very mineral, intense bouquet of grapefruit, gooseberries and rhubarb.

5€ / 10€ / 35€

LUGANA ⁵

Monte Zovo, Lombardei, Italien
Fein und elegantes Bukett, florale Aromen mit Nuancen von Mirabelle, Aprikose, Quitte und Birne, Komplexität und einem gewissen Schmelz mit deutlicher Frische.

Monte Zovo, Lombardia, Italy
Fine and elegant bouquet, floral aromas paired with nuances of mirabelle plum, apricot, quince and pear, with complexity and a certain smoothness...

6,5€ / 13€ / 43€

WEISSBURGUNDER ⁵

Friedrich Becker, Pfalz, Deutschland
Helles Zitronengelb, der Duft des Weißburgunders erinnert an gelbes Steinobst, grüne Äpfel, reife Birnen und Zitronenschale. Im Mund sehr saftig, frisch mit einer geschmeidigen Eleganz, harmonische eingebundene Säure im Abgang.

Friedrich Becker, Palatinate, Germany
Light lemon yellow, the scent of Pinot Blanc is reminiscent of yellow stone fruit, green apples, ripe pears and lemon peel. Very juicy in the mouth, fresh with a supple elegance, harmoniously integrated acidity in the finish.

6€ / 12€ / 42€

ROSÉ

ロゼ / trocken
dry

ARROGANT FROG PINK SYRAH ROSE ⁵

Chateau de Conas, Languedoc, Frankreich

Frisch-fruchtige Aromatik, komplexes und intensives Bouquet mit Kirscharomen und Blüten, weiche Noten von kandierten Früchten, ausbalancierter Gaumen mit floralen Charakteristiken.

Chateau de Conas, Languedoc, France
Fresh-fruity aromas, complex and intense bouquet with cherry aromas and flowers, soft notes of candied fruits, balanced palate with floral characteristics.

4€ / 8€ / 29€

ROT

赤 / trocken
RED / *dry*

PRIMITIVO ⁵

Barocco, Apulien, Italien

Reinsortiger Primitivo aus Puglia, Noten von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen, feinwürzig, weiche Tannine.

Barocco, Puglia, Italy
Pure Primitivo from Puglia, notes of black currants and plums, delicately spicy, very soft tannin, long-lasting.

4€ / 8€ / 29€

PROSECCO

プロセッコ

0,1l / 0,75l

BLANC DE BLANCS ⁵

Villa Sandi, DOC, Venetien, Italien
Aromatischer und erfrischender Schaumwein

Villa Sandi, DOC, Veneto, Italy
Aromatic and refreshing sparkling wine from Veneto

4€ / 29€

CHAMPAGNER

シャンパン

0,75l

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT ⁵

Perrier-Jouët, Champagne, Frankreich

Florale Aromen, abgerundet durch frisches Obst und einen Hauch von buttriger Brioche und Vanille, Knackig und leicht, kombiniert es Frische mit einem anhaltend reichhaltigen und großzügigen Finish.

Perrier-Jouët, Champagne, France
Floral aromas, rounded out by fresh fruit and hints of buttery brioche and vanilla, Crisp and light, it combines freshness with a lingeringly rich and generous finish.

95€

SAKE

酒

Reiswein

Rice wine

HAUSSAKE / ^{14,5%}

HOUSE SAKE
warm 0,15l
6€

TAMANOHIKARI / ^{16,2%}

Junmai Daiginjo, Kyoto, Japan
Super Premium Sake, aromatischer Duft von Blumen, Melone, Passionsfrucht und einem Hauch Kokosnuss. Im Geschmack zeigt er eine zarte, aber fettige Textur mit einem Hauch von Melone am Gaumen.
50% poliert

Aromatic scent of flowers, melon, passion fruit and a hint of coconut. The taste shows a delicate but fatty texture with a hint of melon on the palate.
50 % polished

kalt *cold*
0,1l / 0,3l / 0,5l
12€ / 35€ / 55€

DASSAI 45 / ^{16%}

Junmai Daiginjo, Yamaguchi, Japan

Fruchtig-mild mit feinen Aromen von Muskattrauben und Mandarinen, seine zarte Säure erinnert an Weißwein. Leichter Körper mit feinem Abgang. Einer der populärsten Junmai Daiginjo weltweit.
45% poliert

Fruity and mild with fine aromas of muscat grapes and mandarins, its delicate acidity is reminiscent of white wine. Light body with a fine finish. One of the most popular Junmai Daiginjo worldwide.
45% polished

kalt *cold*
0,1l / 0,3l / 0,72l
10€ / 29€ / 65€

KUBOTA / ^{15,5%}

Junmai Daiginjo, Niigata, Japan

Zarte florale Duftnoten von weißen Früchten und süßem Reis mit leichter Hefenote. Am Gaumen reichhaltig, weich und cremig, mit Aromen von reifen weißen Früchten, Honig sowie einer leichten Säure, seidige Textur, mit klaren und milden Abgang.
50% poliert

Delicate floral scents of white fruits and sweet rice with a slight hint of yeast. Rich, soft and creamy on the palate, with aromas of ripe white fruits, honey and a slight acidity, silky texture, with a clear and mild finish.
50% polished

kalt *cold*
0,1l / 0,3l / 0,72l
9€ / 26€ / 60€

Junmai Daiginjo ist eine Klassifizierung des Sakes und zählt zu der höchsten Qualitätsstufe. Bei dieser Klasse muss der Reis mindestens zu 50% poliert sein. Aufgrund des Poliergrades darf man ein fruchtiges und komplexes Geschmackserlebnis erwarten.

Junmai Daiginjo is a classification of sake and belongs to the highest quality grade. In this class, at least 50% of the rice must be polished. Due to the degree of polishing, one can expect a fruity and more complex taste experience.

GIN

ジン

4 cl

SUNTORY ROKU / 43%
6€

SUNTORY SUI / 40%
7€

**KOMASA KOMIKAN
HOJICHA** / 40%
10€

NIKKA COFFEY / 47%
7€

UKIYO YUZU / 40%
7€

UKIYO BLOSSOM / 40%
8€

ETSU / 43%
6€

135 EAST HYOGO DRY / 42%
5€

MOMOTARO PEACH / 42%
8€

MOMOTARO AKAINU / 42%
8€

YUZUILLA / 40%
7€

**+ THOMAS HENRY
TONIC WATER**
3€

WODKA

ウォッカ
VODKA

4 cl

SUNTORY HAKU / 40%
6€

NIKKA COFFEY / 40%
12€

ABSOLUT VANILLA / 40%
5€

WHISKEY

ウイスキー

4 cl

SUNTORY CHITA¹ / 43%
SINGLE GRAIN
9€

SUNTORY TOKI¹ / 43%
BLENDED
7€

SUNTORY KAKUBIN¹ / 40%
BLENDED
7€

NIKKA FROM THE BARREL¹ / 51,4%
BLENDED
10€

NIKKA MIYAGIKYO¹ / 45%
SINGLE MALT
15€

NIKKA YOICHI¹ / 45%
SINGLE MALT
14€

NIKKA COFFEY MALT¹ / 45%
GRAIN MALT
10€

NIKKA DAYS¹ / 40%
BLENDED
6€

HIBIKI HARMONY¹ / 43%
BLENDED
18€

YAMAZAKI 12Y.¹ / 43%
SINGLE MALT
27€

HAKUSHU 12Y.¹ / 43%
SINGLE MALT
22€

LAPHROAIG¹ / 40%
SINGLE MALT SCOTCH
7€

MAKER'S MARK¹ / 45%
BOURBON
5€

JIM BEAM¹ / 40%
BOURBON
3€

RUM

ラムアルコール

4 cl

HAVANA CLUB 3 ANOS / 40%
WHITE RUM
4€

GOSLING'S / 40%
DARK RUM
5€

LIKÖR

リキュール
LIQUER

4 cl

KIYOKO YUZU / 8%
5€

SUNTORY KANADE MATCHA / 25%
8€

SUNTORY KANADE YUZU / 20%
8€

SUNTORY KANADE PEACH / 20%
8€

SUNTORY KANADE SAKURA / 22%
8€

HIME UMESHU YUZU / 15%
4€

**SUNTORY KANADE
WHITE PEACH** / 20%
8€

KWAI FEH LYCHEE¹ / 20%
4€

RAMAZOTTI / 30%
5€

SHŌSHŪ

焼酎

Japanischer Schnaps
Japanese liquor

4 cl

IICHIKO SILHOUETTE / 25%
Gersten Shochu
Barley Shochu
4€

DEN-EN PLATINUM / 40%
Reis Shochu
Rice Shochu
16€

NAYUTA NO TOKI SOBA / 25%
Buchweizen Shochu
Buckwheat Shochu
5€

THE TATSUGO GOLD / 35%
Brauner Zucker Shochu
Brown sugar Shochu
8€

KAMPOU / 37%
Süßkartoffel Shochu
Sweet potatoe Shochu
13€

FUKURO / 40%
Gersten Shochu
Barley Shochu
11€

AWAMORI

泡盛

Japanischer Schnaps
aus der Region Okiniawa
*Japanese liquor from
Okiniawa region*

4 cl

RYUKYU GOLD AWAMORI / 30%
Reis & Koji
Rice & Koji
6€

Für mehr Informationen zu den Spiritousen fragt unser Personal nach der Spiritousenkarte.

For more information about the spirits ask our staff for the spiritouse card.

THE HOUSE OF SUNTORY

The Nature and Spirit of Japan

LEXIKON



BONITOFLOCKEN BONITO FLAKES

getrockneter und geräucherter Bonito, Familie der Makrelen und Thunfische

dried and smoked bonito, mackerel and tuna family



MISOPASTE MISO PASTE

Miso ist eine dickflüssige, pasteuse Substanz und wird aus fermentierten Sojabohnen hergestellt

Miso is a thick, paste-like substance and is made from fermented soybeans



SHICHIMI TOGARASHI

japanische Gewürzmischung = Chili, Mikan-Schale, Schwarzer Sesam, Sansho Pfeffer, Nori-Algen, Hanfsamen, Mohnsamen

Japanese spice blend = chili, mikan shell, black Sesam, sansho pepper, nori seaweed, hemp seeds, poppy seeds



YUZU

japanische Zitrusfrucht

Japanese citrus fruit



SHISO

Schwarznessel

Black nettle



DAIKON

geriebener Meerrettich
grated horseradish



NORI

Seetangblatt
Seaweed leaf



SHIO TARE

Würzsauce aus Salz

Seasoning sauce from salt



WAFU DRESSING

Dressing nach japanischer Art

Japanese style dressing



KOMBU

Braunalge, verleiht der Brühe ihren Umami-Geschmack

Brown algae, gives the broth its umami flavor



LA JIAO JIANG

hausgemachte Chilipaste nach Sichuan-Art mit karamellisiertem Knoblauch und Zwiebeln

homemade Sichuan style chili paste with caramelized garlic and onions



UMEBOSHI

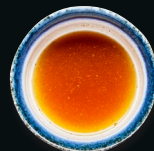
eingelegte Pflaume
pickled plums



SHIO TARE

Würzsauce aus Salz

Seasoning sauce from salt



SHOYU TARE

Würzsauce aus Sojasauce

Seasoning sauce from soy sauce



TERIYAKISAUCE

karamellierte Sojasauce

caramelized soy sauce



monkiramen



monki Ramen

monki
Königstraße 41,
90402 Nürnberg
DE

+49 (0)911 81 67 30 57
hello@monkiramen.de

monkiramen.de





©monki

monki