

"Bestimmen Sie Ihr Genusserlebnis."

Standard-Komposition (pro Person) 34,9€

300g Fleisch, 3 Sorten Ihrer Wahl, + 4 Tagesbeilagen, Salatkorb und Reis, die Beilagen sind kostenlos zum Nachbestellen.

Um Ihnen eine vielfältige Geschmackserfahrung zu bieten, bitten wir Sie, bei der Auswahl Ihres Menüs jede Fleischsorte nur einmal zu wählen

Premium-Komposition (pro Person) 39,9€

400g Fleisch, 4 Sorten Ihrer Wahl, + 4 Tagesbeilagen, Salatkorb und Reis, die Beilagen sind kostenlos zum Nachbestellen.

Um Ihnen eine vielfältige Geschmackserfahrung zu bieten, bitten wir Sie, bei der Auswahl Ihres Menüs jede Fleischsorte nur einmal zu wählen

Black Angus Beef

Black Angus, ursprünglich aus den schottischen Grafschaften Aberdeen und Angus, ist heute weltweit bekannt für seine außergewöhnliche Qualität und seinen unverwechselbaren Geschmack. Während die westliche Welt schon lange von den Vorzügen dieser Rinderrasse überzeugt war, hat Asien es geschafft, seine kulinarischen Traditionen mit der Qualität des Black Angus zu kombinieren und so einzigartige Geschmackserlebnisse zu kreieren.

- 1.1 Klassisches Seoul-Style Kalbi- Short Rip**
Hohe Marmorierung aus vorderer Rückenbereich mit Knochen in Scheiben.
- 1.2 Japanisches Teriyaki Rib Nirwana** ⑥⑩⑪
Short Rip Fleisch in großem Stück mit Lauchzwiebeln und Fruchtsojasoße.
- 1.3 Japanische Shabu Shabu Gyu-Tan** ⑥⑪
Chuckfleisch in dünne Scheibe in leichter Japanische Soße
- 1.4 Koreas Baekje Bauchgold - Inside Skirt**
Mittlere Marmorierung aus dem Bauchbereich in kleinen Scheiben
- 1.5 Taiwan Tenderness** ⑥⑩⑪
Schaufelstück in dicken Scheibe
- 1.6 Japanischer Chuck Yakiniku Bliss**
Chuck Ripfleisch in großem Stück
- 1.7 Kaiserlicher Beijing Flat Iron**
Bürgermeisterstück in dicke Scheiben
- 1.8 Thailändisches Peppery Pinnacle mit Koriander-Touch** ⑥⑩⑪
Bürgermeisterstück in Stück mit Pfeffersoße, Zwiebeln, Kreuzkümmel und Koriander

Duroc Schwein

- 2.1 Duroc Samgyeop-Sal in Jang-Soße** ⑥⑩⑪
Durocbauch dünne Scheibe in Gewürzsojasoße
- 2.2 Duroc Jeop Sal**
Durocbauch in dicken Scheiben
- 2.3 Duroc Jungsim-Rollade** ⑥⑩⑪
Duroc Schulter eingerollt in vietnamesischer Austernsoße mit Zitronengras

Lamm

- 3.1 Lammkoteletten mit Chili, Fenchel und Kreuzkümmel**

Hähnchen

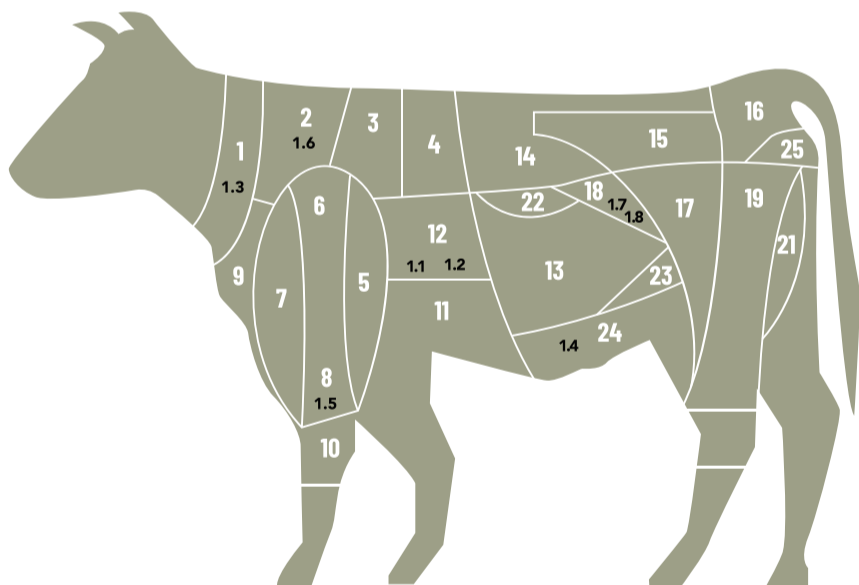
- 4.1 Kimchi Dak-Bokkeum** ⑩⑪ 
Hähnchenkeulefleisch in koreanischer pikanter Kimchi Soße
- 4.2 Gà Xào Xốt Hàu** ⑩⑪
Hähnchenkeulefleisch in vietnamesischer Austernsoße mit Zitronengras
- 4.3 Murgh Malai Curry** ⑦
Hähnchenbrust in indischer Curry-Joghurt-Thymian Soße

Meeresfrüchte

- 5.1 Riesengarnelen U6-8** ②
- 5.2 Lachs mit Pfeffer** ④
- 5.3 Jakobsmuscheln** ②

&More

- M1 Koreanischer Meeresfrüchte-Jeongol-Pfannkuchen-Meeresfrüchte Pfannkuchen mit Lauch, dazu pikanter Dip** ①②⑩⑪⑫
14,9€
- M2 Traditioneller Kimchi-Buchimgae-Kimchi Pfannkuchen mit Lauch dazu Pikanter Dip (Vegan)** ①②⑩⑪⑫
12,9€
- M3 Kimchi Jiigae Delikatesse-Scharfe Kimchi Eintöpfe mit blanchiertem Gemüse, Tofu, Reiskuchen und Glasnudeln (vegan)** ①⑥⑩⑪
16,9€
- M4 Korean Miso-Shiru Suppe-Miso Eintöpfe mit blanchiertem Gemüse, Tofu, Reiskuchen und Glasnudeln (vegan)** ①⑥⑩⑪
16,9€



Vegane Menü:

Ein kulinarischer Streifzug durch Asien 26,9€ pro Person

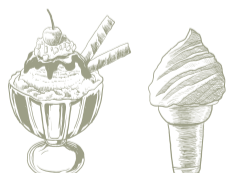
Vorspeise:
Traditioneller Kimchi-Buchimgae

Mix Grill Platte vegan:
V1 Aubergine, Pilzmix & Zucchini in Misopesto ①⑩⑪
V2 Tofu in Stück mit Fruchtsojasoße ⑥⑪
V3 Eingerollte Tofublätter in Kimchi-Soße gefüllt mit Enokipilzen und Koriander ⑥⑪

Mit 4 Tagesbeilagen und Reis

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (u.a. Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Erdnüsse)
9. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Geschmacksverstärker
12. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dessert:

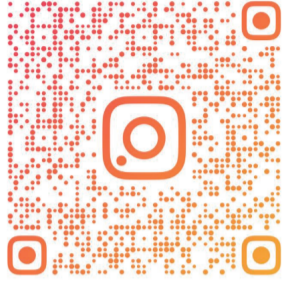


- D1 Matcha Eis** ⑦ 3,5€
- D2 Ingwer Eis** ⑦ 3,5€
- D3 Schwarzsesam Eis** ⑦⑩ 3,5€
- D4 Yuzu Eis** ⑦ 3,5€
- D5 Hanoi Harmony Che Thai: Kokosmilchschale mit exotische Früchte und hausgemachte Gelees** ⑦ 4,5€



Camerloherstr. 67, 80689 München

@CHAGIYA_MUNICH



Asia Tischgrill Wein

Chagiya