TAIYO



SPEISEKARTE

TAIYO OUR STORY

Willkommen bei Taiyo, wo der Geschmack Asiens auf Ihrer Zunge tanzt. Unser Sushi-Restaurant ist eine perfekte Kombination aus kulinarischer Qualität, erstklassigen Zutaten und asiatischer Küche. Taiyo bedeutet "Sonne" auf Englisch und repräsentiert die Wärme und Lebendigkeit, die jeder von uns zubereiteten Speise innewohnt.

Bei Taiyo glauben wir, dass herausragendes Sushi mit den besten Zutaten beginnt. Unsere Küchenchefs wählen sorgfältig die frischesten Meeresfrüchte und Gemüsesorten aus, um sicherzustellen, dass jeder Sushi-Bissen voller Geschmack und Authentizität ist. Von feinstem Sashimi bis hin zu kunstvoll gerollten Makis wird jedes Sushi-Gericht mit Präzision und Leidenschaft zubereitet.

Erleben Sie die Vielfalt der asiatischen Küche, während Sie unsere Speisekarte erkunden, die eine harmonische Kombination aus traditionellen Aromen und moderner Raffinesse bietet. Egal, ob Sie ein Sushi-Liebhaber sind oder einfach nur neugierig auf ein kulinarisches Abenteuer sind, unser erfahrenes Personal wird Sie auf einer köstlichen Reise begleiten und Ihre Sinne verwöhnen.

Treten Sie ein in unsere stilvolle und einladende Atmosphäre, in der die Luft die Raffinesse und Wärme der asiatischen Kultur widerspiegelt. Tauchen Sie ein in einen Raum, in dem lebendige Aromen des Ostens auf zeitgemäßes kulinarisches Erlebnis treffen.

Egal, ob Sie ein raffiniertes kulinarisches Erlebnis, einen ungezwungenen Mittagessen mit Freunden oder einen Ort für einen besonderen Anlass suchen, Taiyo ist der perfekte Ort für Sushi-Enthusiasten und Liebhaber der asiatischen Küche. Kommen Sie zu uns und lassen Sie sich von der Kunst des Sushi verzaubern und den Geschmack Asiens auf Ihrer Zunge entfalten.



太陽

TAIYO

FINEST SUSHI & ASIAN FUSION



前菜 VORSPEISEN

01 **EDAMAME** [F] **6.50**

Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz

Steam Edamame with salt.

02 **SOMMERROLLE** [F,O] *2Stk.*

Zartes Reispapiegefüllt mit Reisnudeln, Salat und Vietnamesischen Kräutern. Dazu Chili-Limetten-Vinaigrette

the rice paper wrapper with salad, mint,and lime dipping sauce

-Hähnchen *-chicken* **7.50**

-Tofu **6.50**

-Garnelen [A] *-Prawns* **7.90**

-Rindfleisch [A] *-Beef* **7.90**

03 **GA XIEN** [E,K] *3 Stk.* **7.90**

Gegrillte Hühnerspieße, Kokos- Erdnuss Soße

grilled chicken skewers, coconut peanut sauce

04 **TAIYO TEMPURA** [A,H,K] *3 Stk.* **7.90**

Frittierte Garnelen mit Süßsauer Soße

Shrimp with sweet and sour sauce

05 **HA CAO** [A,H,K] *5 Stk.* **7.90**

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung

steamed prawns dumplings

06 **HOLY DUCK** [A,K,G]

Wraps mit Sushi reis- Avocado- Gurke- Salat- und CocktailSoße

Wrapper with Sushi rice- Avocado- Cucumber- Salat- and Cocktail sauce

-Gegrillter Ente *-grilled duck* **9.90**

-Rindfleisch *-Beef* **9.50**

07 **YAKITORI** *2 Stk.* [A,K,F] **7.50**

Gegrillter Hühnerspieße nach japanischer Art

Grilled chicken skewers japanese style

08 **NEM HA HOI** [A,C,K,O] *4 Stk.* **7.90**

Hausgemacht Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleish ,Gemüse.Dazu Limetten-Chili-Fischsauce

Spring rolls with pork, vegetables, lime dipping sauce

09 **GYOZA** [A,F,K] *4 Stk.* **7.90**

Gebackene Teigtasche mit Gemüse.

10 **MINI FRÜHLINGSROLLEN** [A,F,K] *6 Stk.* **6.50**

Gebackene Teigrolle mit Gemüse

Deep fried dough roll with vegetables

11 **SÜßKARTOFFEL POMMES** **6.50**

Sweet potato fries

12 **WAKAME SALAT** [K,F,A] **6.50**

Algensalat *-Seaweed Salad*

13 **NOM XOAI** [E,H,K] **11.90**

Mangosalat, Gurken, Kräuter, Erdnusse und Hausgemach Soße

Mango salad, cucumber, herbs, peanuts and homemade sauce

-Hühnerfleisch *-Chicken*

-Tofu

-Garnelen *-Shrimp*

14 **TAIYO'S TAPAS** **23.90**

Verschiedene Vorspeisen für 2 Personen (Mix oder nur vegan)

Various starters for 2 people (mix or only vegan)

スープ SUPPEN

20 **MISO** [F,A,D]

-Tofu, Seetang, Lauch **5.90**

-Lachs, Seetang, Lauch **6.90**





21 **TOM KHA GAI** [G]

Kokosmilchsuppe mit Zitronnengras diversen Thai-Kräutern, Gemüsen. Wahlweise mit....

-Huhn	*-chicken*	**6.50**
-Tofu [F]		**5.50**
-Garnelen [H]	*-shrimp*	**7.90**
-Lachs [D]	*-salmon*	**8.50**

タパス TAIYO TAPAS

22 **SALMON TATAR** A,C,B,K **13.90**
Lachs tatar mit Avocadowürfel,
Tomaten, Algensalat, tobiko
Salmon tartare with avocado cubes,
tomatoes, seaweed salad





23 **TUNA TATAR** A,K **14.90**
Tuna tatar mit Avocadowürfel,
Tomaten, Algensalat, tobiko
Tuna tartare with avocado cubes,
tomatoes, seaweed salad

HEALTHY FOOD *4.Stk* A,B,C,K,

Serviert mit Salat, Avocadoscheiben & Spezial Hausgemachte Soße & Sesam
Served with saled, avocado slices & special homemade sauce, tobiko & sesame

25 **LACHS ON FIRE** **13.90**
Leicht angegrillte Lachsscheiben
slightly grilled salmon slices



26 **TUNA ON FIRE** **14.90**
Leicht angegrillte Thunfischscheiben



27 **HEALTHY HOTATEGAI** **14.90**
Leicht angegrillte Jakobsmuscheln
slightly grilled scallop slices



28 **MIX HEALTHY** **14.90**
Gemischter Fischscheiben und
Meeresfrüchte
mixed fish slices and seafood



にぎり NIGIRI

2stk. /2pcs. A,K,C,D

30 **SAKE NIGIRI** **5.50**
Lachs ◊ *Salmon*

31 **MAGURO NIGIRI** **5.90**
Thunfisch ◊ *Tuna*

32 **EBI NIGIRI** **5.90**
Garnellen ◊ *Pawns*

33 **WHITETUNA** **5.50**
Butterfisch ◊ *Prompet*

34 **UNAGI** **6.50**
Gegrillter Flusssaal ◊ *cooked prawn*

35 **HOTATEGAI** **6.90**
Flambierte Jakobsmuscheln ◊
Flambéed scallops

36 **OKAYAMA** **7.90**
Flambierte Lachs & Aal ◊
Flambéed salmon & prawn

37 **SALMON ROSE** **8.50**
Flambierter Lachs mit Lachstatar ◊
Flambeed salmon with salmon tatar

38 **TUNA ROSE** **8.90**
Flambierter Tuna mit Tunatatar ◊
Flambeed tuna with tuna tatar

39 **WHITE ROSE** **8.90**
Flambierter Lachs mit
Jakobsmuscheln und Tobiko on top
Flambeed salmon with scallops and tobiko on top

40 **SALMON ABURI** **7.50**
Flambierter Lachs mit
grünem Babyspargel
Flambeed salmon with green asparagus

41 **TUNA ABURI** **7.90**
Flambierter Tuna mit
grünem Babyspargel
Flambeedtuna with green asparagus

42 **CRAD GUNKAN** **7.90**
Flusskrebstatar mit Gurken umwickelt
Crayfish tatar wrapped with cucumber



巻き MAKI

8stk. /8pcs. A,K,B,C,H,



50 **SAKE MAKI** **5.90**

Lachs ◊ *Salmon*

52 **SAKE AVOCADO MAKI** **6.50**

Lachs & Avocado ◊

Salmon & avocado

54 **UNAGI MAKI** **6.90**

Gegrillter Aal, Gurke & Sesam

Grilled eel, cucumber & sesame

56 **CALIFORNIA MAKI** **5.90**

Krebsfleischimitat & Avocado

Crab meat imitation & avocado

58 **WHITE TUNA MAKI** **6.50**

Gegrillter Butterfisch, Lauch

Grilled butterfish, leek

51 **TEKA MAKI** **6.90**

Thunfisch ◊ *Tuna*

53 **SPICY TUNA MAKI** **6.90**

Gekochte Thunfisch, Chili Mayonnaise, Schnittlach

grilled Tuna, Chili Mayonnaise, Chives

55 **EBI MAKI** **6.50**

Großgarnele & Avocado

King prawns, avocado

57 **CRAD MAKI** **6.50**

Krebsfleisch, Avokado

Crab meat, avocado

59 **EBI TEMPURA MAKI** **7.90**

Panierte Garnelen ◊

fried prawn

裏巻き INSIDE-OUT

8stk. /8pcs. A,B,C,D,K,H



60 **SAKE AVOCADO I.O** **10.90**
Lachs, Avocado, Tobiko & Sesam *Salmon, avocado, tobiko & sesame*

61 **MAGURO I.O** **11.90**
Thunfisch, Gurke, Tobiko & Sesam *Tuna, cucumber, tobiko & sesame*

62 **EBI AVOCADO I.O** **10.90**
Garnelen, Avocado, Tobiko & Sesam *Prawn, avocado, tobiko & sesame*

63 **RUCOLA SALMON I.O** **11.50**
Lachs, Rucola, Frischkäse, Tobiko & Sesam
Salmon, arugula, cream cheese, tobiko & sesame

64 **ALASKA I.O** **10.90**
Lachs, Gurke, Frischkäse & Sesam
Salmon, cucumber, cream cheese & sesame

65 **CALIFORNIA I.O** **9.90**
Surimi, Avocado, Gurke, Tobiko & Sesam
Surimi, avocado, cucumber, tobiko & sesame

66 **MUTZU SPICY I.O** **11.50**
Gegrillter Butterfisch, Gurke, Chili, Schnittlauch Tobiko & Sesam
Grilled butterfish, cucumber, chili, chives tobiko & sesame

67 **EBI TEMPURA I.O** **11.90**
Panierte Garnelen, Avocado, Gurke, Tobiko & Sesam
Fried prawn, avocado, cucumber, tobiko & sesame

68 **MAGURO SPICY I.O** **11.90**
Gekochte Thunfisch mit Mayonnaise, Gurke, Chili, Schnittlauch Tobiko & Sesam *Grilled tuna with Mayonnaise, cucumber, chili, chives tobiko & sesame*

69 **SAKE KARAGE I.O** **11.90**
Panierte Lachs, Frischkäse, Gurke, Tobiko & Sesam
Fried salmon, cream cheese, cucumber, tobiko & sesame

70 **CRAD I.O** **10.90**
Krebsfleisch, Avokado, Gurke, Schnittlauch, Tobiko, Sesam
Crab meat, avocado, cucumber, chives, tobiko & sesame

VEGGIE CLASSIC

VEGAN

Mit Sesam *with Sesame*

2stk. /2pcs. A,K

80 **AVOCADO NIGIRI** **4.90**
Avocado

81 **SHITAKE NIGIRI** **4.90**
Pilz *mushroom*

82 **INARI NIGIRI** **4.90**
Tofu Tasche *Tofu bags*

83 **BABYSPARGEL** **4.90**
Babyspargel *Baby asparagus*



B,C,F, I **8stk. /8pcs.**

85 **AVOCADO MAKI** **4.90**
Avocado

86 **KAPPA MAKI** **4.90**
Gurke *cucumber*

87 **INARI MAKI** **4.90**
Tofu Tasche *Tofu bags*

88 **BABYSPARGEL MAKI** **4.90**
Babyspargel *Baby asparagus*

89 **RUCOLA MAKI** **4.90**
Rucola *arucula*

90 **SHITAKE MAKI** **4.90**
Pilz *mushroom*

91 **MANGO MAKI** **4.90**
Mango

8stk. /8pcs. A,K

95 **RUCOLA MANGO I.O** **9.90**
Rucola, Mango, Frischkäse *arucula, mango, cream cheese*

96 **VEGGIE I.O** **9.90**
Avocado, Rucola, Gurke *avocado, arucula, cucumber*

97 **AVOCADO I.O** **9.90**
Avocado, Frischkäse *avocado, cream cheese*

特別 TAIYO SPEZIAL

8stk. /8pcs. A,B,C,D,H,K



100 **TAIYO FRIENDSHIP SALMON** **16.90**

Panierte Garnelen mit Rucola, Mango, Schnittlauch obendrauf flambierte Lach, Lach tatar, tobiko und Meister Soße

Deep fried prawns with arucula, mango, chives topped flambéed salmon, salmon tartare, tobiko and master sauce



101 **GOLDEN DUCK** **17.50**

Gegrillter Enter, Frischkäse, Rucola, Gurken, Schnittlauch obendrauf Mango und Mango soße, Meister soße

Grilled duck, cream cheese, arucula, cucumber, chives topped mango and mango sauce, master sauce



102 **VOLCANO TUNA** **17.90**

Krebfleisch, Schnittlauch, Toboko, Mango, Lachs, Gurken obendrauf flambiete Thunfisch, Tuna tatar,tobiko und Meister soße

Crabmeat, chives, tobiko, mango, salmon, cucumber topped flambéed tuna, tuna tartare and master sauce



103 **BLACK DRAGON** **17.90**

Lachs, Avocado, Gurken, Baby Spargel, frischkäse, Schnittlauch obendrauf gegrillter Aal, Tobiko und Meister soße

Salmon, avocado, cucumber, baby asparagus, cream cheese, chives topped grilled eel, tobiko and master sauce



104 **GREEN TOKYO** **16.90**

Gekochte Garnelen, Lachs, Tobiko, Schnittlauch, Gurken, Frischkäse obendauf Avocado, Meister soße und Cocktail soße

Cooked prawns, salmon, tobiko, chives, cucumber, cream cheese topped avocado, master sauce and cocktail sauce



105 **FIRE ON BEEF** **17.90**

Paniete Garnelen, Mango, Lachs, Avocado, Frischkäse obendrauf Roast Beef, Meister soße und Cocktail soße

Deep fried prawns, mango, salmon, avocado, cream cheese topped roast beef, master sauce and cocktail sauce

106 **RAINBOW MAINZ** **17.90**

Gegrillter Lachs, Avocado, Frischkäse, Kredsfleisch, Rucola obendrauf Lachs, Thunfisch, Aal, Meister soße und Cocktail soße

Grilled salmon, avocado, cream cheese, kredsmeat, arucula topped salmon, tuna, eel, master sauce and cocktail sauce





107 **YELLOW BUDDHA** **15.90**

Panierte Paprika und Lauchzwiebeln obendrauf Mango, Schnittlauch, Mango soße und Meister soße

Deep fried capsicum and green onions on top of mango, chives, mango sauce and master sauce

108 **WHITE TIGER** **17.90**

Gegrillter Thunfisch und Lachs, Schnittlauch, Gurken, Frischkäse obendrauf Flambiete Butterfisch, Meister soße und Avocado

Grilled tuna and salmon, chives, cucumber, cream cheese topped flambé butterfish, master sauce and avocado





109 **VEGAN BERLIN SPECIAL** **15.90**

Paprika, Rucola, Mango, Rote Bete, Baby Spargel obendrauf Avocado, Mango soße, Cocktail soße und Meister soße

capsicum, arucula, mango, beetroot, baby asparagus topped avocado, mango sauce, cocktail sauce and master sauce

110 **HOTATEGAI ON FIRE** **17.90**

Panierte Garnelen, Frischkäse, Gegrillter Butterfisch,Gurken, Schnittlauch obendrauf Flambierte Jakobsmuschel, Tobiko und Meister soße

Deep fried prawns, cream cheese, grilled butterfish, cucumber, chives topped flambéed scallops, tobiko and master sauce



111 **CHEF SURPRISE SPECIAL** **16.90**

Lassen Sie sich von unsere Sushi Meister überraschen

Let yourself be surprised by our sushi masters

麩羅 MINI CRUNCHY

Mit Cocktail soße und Meister soße *with cocktail sauce and master sauce*

8stk. /8pcs. A,B,C,D,H,K

120 **SALMON CRUNCHY** **9.50**

Panierte Mini-Rollen mit Lachs, Frischkäse & Sesam

Breaded mini-rolls with salmon, cream cheese & sesame

121 **EBI AVO CRUNCHY** **10.50**

Panierte Mini-Rollen mit Garnele, Frischkäse, Avocado & Sesam

Breaded mini-rolls with shrimps, cream cheese, avocado & sesame

122 **CHICKEN CRUNCHY** **9.50**

Panierte Mini-Rollen mit marinierter Yakitori, Gurke & Sesam

Breaded mini-rolls with marinated Yakitori, cucumber & sesame

123 **KAPPA AVO CRUNCHY** **8.90**

Panierte Mini-Rollen mit Avocado, Kappa & Sesam

Breaded mini-rolls with avocado, cucumber & sesame

124 **CRAB SPICY CRUNCHY** **9.50**

Panierte Mini-Rollen mit Krebsfleisch Tatar & Sesam

Breaded mini-rolls with crab meat tartare, & sesame

125 **SPICY TUNA CRUNCHY** **10.50**

Panierte Mini-Rollen mit gekochte Thunfisch Spicy & Sesam

Breaded mini-rolls with grilled tuna spicy, & sesame

126 **SPICY MUTZU CRUNCHY** **9.50**

Panierte Mini-Rollen mit Butterfisch, Frischkäse, Schnittlauch & Sesam

Breaded mini-rolls with butterfish, cream cheese, chives & sesame



麩羅 BIG CRUNCHY

6stk. /6pcs. A,B,C,D,H,K

Mit Cocktail soße und Meister soße *with cocktail sauce and master sauce*

130 **TAIYO FRIENDSHIP CRUNCHY** **15.90**

Panierte Big-Rollen mit Lachs, Avocado, Gurken, Schnittlauch, Frischkäse & Sesam

Breaded big-rolls with salmon, avocado, cucumber, chives, cream cheese & sesame

131 **TUNA CRUNCHY** **16.90**

Panierte Big-Rollen mit Tuna , Avocado, Gurken, Schnittlauch, Frischkäse & Sesam

Breaded big-rolls with tuna, avocado, cucumber, chives, cream cheese & sesame

132 **CRAD CRUNCHY** **16.90**

Panierte Big-Rollen mit Krebsfleisch, Lachs , Avocado, Gurken, Tobiko & Sesam

Breaded big-rolls with crad meat, salmon, avocado, cucumber & sesame

133 **VEGGIE CRUNCHY** **13.50**

Panierte Big-Rollen mit Avocado, Gurken, Baby Spargel, rote Bete & Sesam

Breaded big-rolls with Avocado, Gurken, Baby asparagus, beetroot & sesame



SASHIMI A,B,D,H,K

150 **LACHS SASHIMI** *8 Stk.* **20.90**
Scheiben vom Lachs Bio
Slices of salmon

151 **TUNA SASHIMI** *8 Stk.* **22.90**
Scheiben vom Thunfisch
Slices of tuna

152 **MIX SASHIMI** *12 Stk.* **29.90**
Große Platte gemischtem Fisch & Meeresfrüchten

Big plate with various types of fish & seafood



TAIYO BOWLS

A,B,C,D,H,K

SALMON BOWL 17.90

Flambierter Lachs mit Sushi Reis, Salat, Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Rote Bete und Spezial Soße

Flambéed salmon with sushi rice, salad, avocado, cucumber, mango, bell pepper, beetroot, and special sauce



TUNA BOWL 18.90

Flambierter Thunfish mit Sushi Reis, Salat, Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Rote Bete und Spezial Soße

Flambéed tuna with sushi rice, salad, avocado, cucumber, mango, bell pepper, beetroot, and special sauce

CHICKEN BOWL 15.90

Gegrillter Hähnchenbrust mit Reis, Salat, Brucoli, Gurke, Mango, Paprika, Rote Bete und Spezial Soße

Grilled chicken breast with rice, salad, broccoli, cucumber, mango, bell pepper, beetroot, and special sauce



TAIYO COMBO

A,B,C,D,H,K

COMBO SALMON 18.50

2st Lachs Nigiri
8st Lachs Maki
8st Salmon Crunchy



COMBO TUNA 19.50

2st Thunfisch Nigiri
8st Thunfisch Maki
8st Spicy Tuna Crunchy

COMBO YASAI VEGGIE VEGAN 16.90

2st Veggie Nigiri
8st Avocado Maki
8st Kappa Avo Crunchy

COMBO KOBITO 35.90



4st Nigiri mix
16st Thunfisch Maki & Lachs Maki
4st Califonia I.O
6st Salmon Crunchy

PARTY PLATTEN

Täglich neue Kreationen nach Empfehlung des Chefskoch's, fantasievoll für Sie angerichtet. Ein Erlebnis für den Gaumen

A,B,C,D,H,K

PLATTEN FÜR 1 — 30.90

2st Nigiri, 8st Maki, 4st Spezial Roll, 6st Big Crunchy

PLATTEN FÜR 2 — 65.90

4st Sashimi, 4st Nigiri, 16st Maki, 8st I.O, 8st Spezial Roll, 6st Big Crunchy

PLATTEN FÜR 3 — 98.90

4st Sashimi, 6st Nigiri, 16st Maki, 8st I.O, 16st Spezial Roll, 8st Mini Crunchy, 6st Big Crunchy

PLATTEN FÜR 4 — 132.90

6st Sashimi, 6st Nigiri, 24st Maki, 16st I.O, 24st Spezial Roll, 8st Mini Crunchy, 6st Big Crunchy



HAUPTSPEISE

200 TAIYO CURRY A,F,G,K

Cremiges Currygericht mit Kokosmilch und rotem Curry auf Gemüse und Wildkräutersalat, serviert mit Reis und...

Creamy curry dish with coconut milk and red curry on vegetables and wild herb salad, served with rice and...

a. Gegrillte Hähnchenbrust *grilled chicken breast*	**14.90**	b. Rinderbraten *roastbeef*	**16.90**
c. Gegrillte Ente *grilled duck*	**19.50**	d. Gegrillte Garnelen *grilled prawn*	**16.90**
e. Gegrillte Lachs *grilled salmon*	**19.50**	f. Tofu	**13.90**

201 ERDNUSS FUSION A,E,F,G,K

Hausgemachte Erdnuss soße, Kokosmilch auf Gemüse und Wildkräutersalat, serviert mit Reis und....

Creamy peanuts dish with coconut milk on vegetables and wild herb salad, served with rice and ...

a. Gegrillte Hähnchenbrust *grilled chicken breast*	**14.90**	b. Rinderbraten *roastbeef*	**16.90**
c. Gegrillte Ente *grilled duck*	**19.50**	d. Gegrillte Garnelen *grilled prawn*	**16.90**
e. Tofu	**13.90**		

202 TUNA WITH LOVER A,D,F,K **23.90**

Gegrillter Thunfisch mit Spargel ummantelt von Nori Plättern mit gebratenem saisonalem Gemüse und Jasminreis, serviert mit frischer Salat

Grilled tuna with asparagus wrapped in nori with roasted seasonal vegetables and jasmine rice, served with a fresh salad

HAUPTSPEISE

203 **TAIYO TERIYAKI** [A,D,F,K]

Hausgemachte Teriyaki soße auf Gemüse und Wildkräutersalat, serviert mit Reis und

Homemade teriyaki sauce on vegetables and wild herb salad, served with rice and...

a. Gegrillte Hähnchenbrust *grilled chicken breast*	**14.90**	b. Rinderbraten *roastbeef*	**16.90**
c. Gegrillte Ente *grilled duck*	**19.50**	d. Gegrillte Garnelen *grilled prawn*	**16.90**
e. Gegrillte Lachs *grilled salmon*	**19.50**	f. Tofu	**13.90**



TAIYO NUDELN

199 **TAIYO UDON** A,F,K

Gebratene Udonnudeln mit verschiedenem Gemüse, Salat, Teriyaki soße und serviert mit...

Stir fried udon noodles with various vegetables, salad, Teriyaki sauce end served with...

a. Gegrillte Hähnchenbrust *grilled chicken breast*	**14.90**	b. Rinderbraten *roastbeef*	**16.90**
c. Gegrillte Ente *grilled duck*	**19.50**	d. Gegrillte Garnelen *grilled prawn*	**16.90**
f. Tofu	**13.90**		

204 **BUN BO NAM BO** A,E,F,K,D **16.90**

Gebraten Rindfleisch mit Wildkräutersalat, Erdnusse und Chili-Limetten Dressing, serviert mit Reisnudeln

Fried beef with wild herb salad, peanuts and ginger-lime dressing, served with rice noodles

205 **BUN CHAY** A,E,F,K,D **13.90**

Gebraten Tofu mit Wildkräutersalat, Erdnusse und Chili-Limetten Dressing, serviert mit Reisnudeln

Fried Tofu with wild herb salad, peanuts and ginger-lime dressing, served with rice noodles

206 **PHO SUPPEN** A,D

Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln, in einer exotisch gewürzten Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Ingwer, Kardamom, Sternanis, Frühlingszwiebeln und Koriander. Serviert mit frischen Sojasprossen, Limette, Minze und...

Traditional Vietnamese soup with flat rice noodles in an exotically spiced brothChicken and beef for soup, refined with ginger, cardamom, star anise, spring onions and coriander. Served with fresh bean sprouts, lime, mint and ...

a. Gegrillte Hähnchenbrust *grilled chicken breast*	**15.90**
b. Rinderbraten *roastbeef*	**16.90**
c. Tofu F	**14.90**

KID MENU

210 **CHICKEN PEANUT** A,E,D,K **8.90**

Hühnerfleisch mit Erdnuss Soße, Gemüse und Reis, Sesam

chicken with peanuts sauce, rice, sesam

211 **SALMON & RICE** A,D,K **10.90**

Gebratener Lachs , Reis, Gemüse, Sesam

stir fried salmon, veggies, rice, sesam

TAIYO DESSERTS

220 **MOCHI EIS** **6.90**

japanischer Reiskuchen mit Eisfüllung

japanese rice cake filled with icecream

221 **CHUOI CHIEN** **6.90**

Gebackene Banane mit Honig, Nüssen

banana fritter with honey and nuts

222 **SESAM BÄLLEN** **6.90**

Gebackene Sesam Bällen

baked Sesame Balls

223 **REIS- MANGO** **6.90**

Im pandanusblatt, mit Reis, Mango und Kokosmilch

in the pandanus Leaf, with Rice, Mango, coconut milk

飲料 SOFTDRINKS

	• 0.4l
Cola/ Fanta/ Sprite/ Schorle spritzer/ Mineralwasser water	**4.50**
Ginger Ale/ Bitter Lemon /Tonic	**4.50**
Flasche Mineral Wasser • *0.75l* *bottle of water*	**6.90**

ジュース säfte

	• 0.4l
Orange/ Maracuja/ Ananas/ Mango/ Rhabarber / Kiba / Litschi/Apfel *orange/ passion fruit/ pineapple/ mango/ Rhubarb / Kiba / Lychee / Apple*	**4.50**



TAIYO HOMEMADES



• *0.45l* **6.90**

TAIYO KONICHIWA'A
Maracuja Saft, Mango Saft, Limetten, brauner Zucker,Soda.
Maracuja juice, mango juice, lime, cane sugar, soda.

ASIAN COOLE
Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale
lime, mint, cane sugar, ginger ale

TROPICA ASIA
Litschi Saft, Erdbeeren, Mango Saft, frische
Limetten, Rohrzucker, Soda.
lychee juice, strawberries, mango juice, fresh lime,
cane sugar soda

ALOE BERRY
Limetten, Minze, Aloe Vera, Wildberry
lime, mint, aloe vera, wildberry

GOLDEN MANGO
Mango Püree, Kokosmilch, Mango Saft, Mango Sirup, Rohrzucker
mango puree, coconut milk, mango juice, mango syrup, cane sugar

TAIYO GEISA
Erdbeeren, Limetten, Mango Saft, Minze, Soda
strawberries, limes, mango juice, mint, soda

PINKU PINKU
fr. Orangen u. Limetten, Rhabarber Saft, brauner Zucker, Soda
orange & lime, rhubarb juice, brown sugar, soda

kein Alkohol / no alcohol



コーヒー KAFFEE

VIETNAMESICHER KAFFEE **5.50**
mit Kondensmilch
vietnamese coffee with condensed milk

お茶 TEE

CHE HUNG GUNG **4.50**
Gesunder Tee mit Ingwer, frische Minze, Zitronengras, Limetten und Honig
tea with ginger, fresh mint & honey

ALOE VERA GINGER TEE **4.50**
frischer Ingwer, Aloe Vera Püree, Limetten, Kaffirblättern, Honig
fresh ginger, aloe vera puree, lime, kaffir leaves, honey

SENCHA GRÜNER JASMIN **3.90**
sencha green jasmine tea

KONBAN WA TEE **4.50**
Zitronengras, Orange, Limetten, Kaffirblättern, Honig
lemongrass, orange, lime, honey

LONG DRINKS

Mit Alkohol / whit alcohol

PROSECCO APEROL **7.50**

Prosecco, Aperol Sprizz, Minze auf Eis

prosecco, aperol sprizz, mint on ice

HUGO **7.50**

Prosecco, Limetten, Limejuice, Holundersirup, Minze

prosecco, lime, lime juice, elderflower syrup, mint

GIN TONIC **7.50**

Gin, Tonic Wasser, Zitronen

gin, tonic water, lemon

WODKA LEMON **7.50**

Wodka, Bitterlemon, Zitronen

Wodka, Bitterlemon, Limetten

LILLET **7.50**

Lillet Blanc, Tonic Wasser, Gurken, Erdbeeren, Minze

Lillet blance, tonic water, curcumbe

SAKE ALE **7.50**

Sake, Ginger Ale, Orangenscheiben

sake, ginger ale, orange



BIER

	• *0.3l*	• *0.5l*
BITBURGER V.F/ RADLER/ DIESEL	**3.90**	**4.50**
HEFEWEIZEN/ DUNKEL/ AF		**4.50**
FL TIGER/ KIRIN • *0.3l*	**4.50**	

COCKTAILS

Mit Alkohol / whit alcohol



8.50

MOSCOW MULE
Wodka, Ginger Beer, Gurke, Limetten
wodka, ginger beer, cucumber, lime

SAKE RINHA
Sake, Limetten, Ingwer, Ginger Ale, Rohrzucker
sake, lime, ginger, ginger ale, cane sugar

MAITAI MAINZ
Weißer Rum, brauner Rum, Gold Rum, Amaretto, Orangensaft, Mandelsirup, 75 % old pascas Rum
white rum, brown rum, gold rum, amaretto, orange juice, almond syrup, 75% old pascas Rum 7,50 €

MOJITO
Rum, Minze, Limetten, Zuckerrohr, Soda
rum, mint, lime, cane sugar, soda

EXOTIC NIPPON
Weißer Rum, Maracuja, Orangensaft, Zitronensaft
white rum, passion fruit, orange juice, lemon juice

PINACOLADA
weißer Rum, Ananassaft ,Cream of Coconut ,Sahne.
white rum, pineapple juice, coconut ,whipping cream

APERITIVS & DEGISTIVS

MARTINI — **3.90**
bianco

SAKE — **3.90**
japanischer Reiswein • *japanese rice wine*

NEP MOI — **3.90**
vietnamesischer Reiswodka • *vietnamese rice vodka*

PROSECCO • *0.1 l* — **3.90**

WEINE

TROCKEN

ROT/RED

	• 0.2 l	• 0.75 l
MERLOT	**6.50**	**22.50**

harmonischer Merlot von sonnenverwöhnten Trauben mit Noten nach dunkler Kirsche und Pflaume

harmonious merlot of sundrenched grapes with notes of dark cherry and plum

WEISS/WHITE

	• 0.2 l	• 0.75 l
RIESLING	**6.50**	**22.50**

Schön sortentypisch und etwas floral, im Mund zitronig mit spritziger Säure

Nice variety and some floral, lemony in the mouth with sparkling acidity

CHARDONNAY	**6.50**	**22.50**

ausdrucksstarker Chardonnay mit sorten- typischem Charakter und Aromen nach Pfirsich und Melone

expressive Chardonnay with varietal character and aromas of peach and melon

GRAUBURGUNDER	**6.50**	**22.50**

Ein ausdrucksvoller, feinrassiger Grauburgunder mit angenehmer Säure

An expressive, finely structured Pinot Gris with a pleasant acidity

ROSÉ

	• 0.2 l	• 0.75 l
GENS ET PIERRES' SUD-SUD ROSÉ	**6.50**	**22.50**

Duftet nach Johannisund Himbeeren. Lebendig, spritzig und vollmundig

Fruity and distinctive with Smells of redcurrant and raspberry. Lively,



ZU INFORMATION

Sehr geehrte Kunden,
einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zutaten,die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können. Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind,wissen Sie am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen legt, haben wir einen Informationordner mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen zusammengestellt.
Bei Fragen dazu wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Hinweis: Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,enthalten sein.

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff
2 Konservierungsstoff
3 Süßungsmittel
4 Koffeinhaltig
5 Säuerungsmittel
6 Stabilisator
7 Antioxidationsmittel
8 Chininhaltig
9 Taurin
10 Geschmacksverstärker
11 Enthält eine Phenylalaninquelle

ALLERGENE

A- Glutenhaltiges Getreide
A1- enthält Weizen
A2- enthält Roggen
A3- enthält Gerste
B- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
(einschließlich Laktose)
H- Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene
Erzeugnisse
I- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L- Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder
10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die für
verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des
Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück
geführte Erzeugnisse zu berechnen sind
M- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
O- Pilze

Öffnungszeiten

Mo - Do : 12:00 - 15:00 (Pause 15Uhr bis 17Uhr)
17:00 - 23:00
Fr - Sa : 12:00 - 23:30
Sonntag : 14:00 - 23:00

Taiyo Finest Sushi & Asian Fusion

www.taiyosushi.de

taiyosushi.mainz

06131-60 24 268

KAISERSTRAßE 16 - 55116 Mainz