







LILY'S SPECIAL SUPPLY - WE HEART JAPAN.

Kombu-Dashi ... Yakniku? Sansho. Hokkaido! Sagt Dir alles nichts? Macht nichts. Dieser japanisch inspirierte Special Supply steckt voller neuer, frischer Geschmackserlebnisse. Mehr muss man gar nicht unbedingt verstehen.

APERITIF

	HARU SHISO SPRIZZ Hausgemachtes Basilikum-Matcha-Extrakt, mit Demeter-Prosecco vom Weingut Fidora und Appenzeller Mineralwasser aufgespritzt	11.50
	TOKYO SHIOKARAI Erbseflips, Wasabi-Erdnüsse und hausgemachte Sansho-Chips	4.50

DISHES

	RENZU-MAME Salat aus Babyspinat, Kefen und Maissprossen, Kichererbsen, Demeter-Belugalinsen, Kirschen-Salicornia-Dressing	11.50
	KOKO KARA SAKANA LILY'S No-Fish-Würfel am Spiess, mariniert mit Teriyaki-Sauce, Ana-Aosa-Algenflocken, dazu Gurken-Tsukemono	16.50
	YASAI TOKIDOKI Grüne Spargeln, Sake-Beurre-Blanc, Tosaka-Algen, Sonnenblumensprossen	17.50
	UMI RAMEN Kombu-Dashi-Suppe, Ramen-Nudeln, marinierte Bambussprossen, Babyspinat, Ajitama-Ei, getrocknete Algenstreifen, Sojasprossen	25.50
	KOUSHI YAKI Im Feuerwok gebratenes Kalbsfleisch, würzige Yakniku-Marinade, lauwarmer Hibachi-Salat, Algenstreifen, Zwiebelsprossen	29.50

SWEETS

	SAKURANBO Sauerkirschen-Glacé mit Schokolade von KALTE LUST, Magic Kinokos	8.50
--	--	------

SOBER DRINK CREATIONS

	SAKURA ICED TEA Kirschenstiele, Orangenblüten, Himbeeren, Kirschen, mit Birkenzucker leicht gesüsst	3dl 5.00 5dl 7.00
	DATTAN SOBA HOT POT Japanischer Buchweizen von Hokkaido, leicht geröstet und gepufft	6dl 8.50

 scharf  vegan  vegetarisch