

398 Nooch Asian Kitchen Uster - Asiatisch, Sushi

STARTERS TO SHARE

120 Edamame (vegan)	7.50
Warme, japanische Sojabohnen, leicht gesalzen	
121 Edamame Deluxe (vegan)	11.50
Tempura Edamame und Sweet Potatoe Sticks, dazu homemade Chipotle-Mayo-Dip	
167 Miso Soup (vegan)	7.50
Miso Suppe mit Schweizer Tofu, Karotten, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln	
141 Harumaki (vegan)	10.50
Kleine Frühlingsrollen, dazu Hot Sweet'n'Sour Dip	
189 Satay Sticks	14.50
Marinierte Schweizer Pouletspiessli mit Erdnussauce	
274 Papaya Salad Evergreen	12.50
Papayastreifen, Erdnüsse*, Schlangenbohnen, Cherry-Tomaten und Koriander* an Asia-Dressing	
200 Spicy Tuna Tatar	16.00
Pikantes Premium-Tuna Tatar mit Noricracker	
341 Spicy Salmon Tatar	15.00
Pikantes Lachs Tatar mit Noricracker	
322 Jumping Birds	14.50
Knusprig frittiertes Karaage Chicken mit Shichimi Dip	

DUMPLINGS TO SHARE

194 Gyoza mit Shrimps	12.50
Gebratene, japanische Teigtaschen, dazu Ponzu-Sauce, 4 Stk.	
108 Gyoza mit Schweizer Poulet	11.50
Gebratene, japanische Teigtaschen, dazu Ponzu-Sauce, 4 Stk.	
132 Gyoza mit Gemüse	11.50
Gebratene, japanische Teigtaschen, dazu Ponzu-Sauce, 4 Stk.	

WOK NOODLES

281 Welcome to Heaven & Tofu	23.50
Reisnudeln mit Schweizer Tofu, viel Gemüse, Pilzen, Ei und frischen Kräutern	
266 Naka Bay mit Poulet	25.50
Pad Thai aus Reisnudeln, Chinalauch, Sojasprossen, Ei und Koriander* an feiner Tamarindsauce mit Poulet	
267 Naka Bay vegi	23.50
Pad Thai aus Reisnudeln, Chinalauch, Sojasprossen, Ei und Koriander, an feiner Tamarindsauce	
278 Sunshine Surfers	25.00
Ramennudeln, grilliertes Poulet, Gemüse, Pilze und frische Kräuter	
243 Beef & Zen	29.50
Udonnudeln, zartes Rindfleisch, Chili, Lemongrass, Gemüse, Pilze, Erdnüsse und frische Kräuter	
345 Ni Matchi	25.50
Soba-Nudeln mit Matcha und planted.chicken, Broccoli, Pak Choi, Shiitake-Pilzen, Karotten, rote Zwiebeln, Gewürzlauch, Knoblauch, Ingwer, Cashewkerne und Sweet'n'Sour Sauce	

NOOCH SPECIAL - THE TASTE OF VIETNAM

360 Chay Tôm	28.50
Lauwarme Reisnudeln mit Shrimps an einer Hoi Sin Sauce, vermischt mit Wasserspinat, Karotten, Thai-Basilikum, Pfefferminze, Koriander und Sprossen, dazu Nuoc Cham und Erdnüsse	

361 Co'm Rang	24.50
Gebratener brauner Reis mit viel Ei, Wasserspinat, Pak Choi, Thai-Basilikum, Pfefferminze und Muh-Err-Pilzen, aromatisiert mit Sambal Oelek, Knoblauch und Sesamol	
362 Bun Bo Hue	27.50
Aromatische Rindfleischsuppe mit Schweizer Rindfleisch und Reisnudeln, garniert mit Thai-Basilikum, Pfefferminze und Sprossen	

BOWLS & NOODLE SOUPS

337 Karaage Chicken Bowl	23.50
Lauwarme Bowl mit knusprigem Karaage Chicken, Jasminreis, Wasserspinat, Chinakohl, Karotten und Shichimi Veganaise	
338 No Shrimps Bowl (vegan)	25.50
Poke mit Sushireis, plant-based No Shrimps, Edamame, Wassermelonen-Rettich, Mango, Wakame und spicy Veganaise, mariniert mit Zitronendressing	
339 Poke Salmon	25.50
Nooch Poke Bowl mit Sushireis, Gurke, Edamame, Kirschtomaten, Mango, Wakame, Rettichsprossen und Reis Pops, mariniert mit Poke Sauce mit Lachs mit Gelbflossen Tuna	
340 Poke Tuna	26.50
Nooch Poke Bowl mit Sushireis, Gurke, Edamame, Kirschtomaten, Mango, Wakame, Rettichsprossen und Reis Pops, mariniert mit Poke Sauce mit Lachs mit Gelbflossen Tuna	
Ground Bird	
Würziges Schweizer Poulet, Muh-Err-Pilze, viel frisches Gemüse, Kräuter	
135 Ground Bird	26.50
Ramennudeln in homemade Broth und würzigem Poulet, Shiitake-Pilzen, Ei, viel frischem Gemüse, Kräutern und frischem Ingwer	

FRIED RICE

313 Planted James Bond Island	25.50
Fried Rice mit planted.chicken, Gemüse und Ei, garniert mit Sojasprossen, Chili und Koriander	
277 Sea Hopper	26.50
Fried Rice mit Shrimps, frischem Gemüse, Ei, roten Zwiebeln, garniert mit Sojasprossen, Chili und Koriander*	
249 Flower Power	22.50
Fried Rice mit viel knackigem Gemüse, Pilzen, Ei, Mango, garniert mit Sojasprossen, Chili und Koriander*	
262 James Bond Island	25.50
Fried Rice mit Poulet, Gemüse, Ei, garniert mit Sojasprossen, Chili und Koriander*	

ASIA FAVOURITES

312 Planted Beijing Night (vegan)	24.50
planted.chicken im feinen Tempurateig, Peperoni, Ananas, homemade Sweet'n'Sour Sauce und Jasminreis	
244 Beijing Night	24.50
Poulet im feinen Tempurateig, Peperoni, Ananas, homemade Sweet'n'Sour Sauce und Jasminreis	
242 Beef & Ginger Wok	30.50
Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer, Chili, Gemüse und Jasminreis	
349 My Song plant-based Springrolls	25.50
Homemade Frühlingsrollen mit planted.pulled auf knackigem Wokgemüse mit Broccoli, Wasserspinat, Rettich und Pak Choi, serviert mit Hot Sweet'n'Sour Dip	

398 Nooch Asian Kitchen Uster - Asiatisch, Sushi

350	Sigiriya Song Kottu Roti mit planted.chicken, frischem Gemüse, Ei und Ginger	🔥🔥👤	26.50
-----	--	-----	-------

CURRIES

	Green & Hot Grünes Curry mit Thai-Auberginen. Serviert mit Reis.		
256	Green & Hot mit Poulet Scharfes, grünes Curry mit Thai-Auberginen, dazu Schweizer Poulet	🔥🔥🔥	26.50
255	Green & Hot mit Rindfleisch Scharfes, grünes Curry mit Thai-Auberginen, dazu Rindfleisch	🔥🔥🔥	29.50
257	Green & Hot mit Shrimps Scharfes, grünes Curry mit Thai-Auberginen, dazu Shrimps	🔥🔥🔥	27.50
258	Green & Hot mit Tofu Scharfes, grünes Curry mit Thai-Auberginen, dazu Schweizer Tofu	🔥🔥🔥	24.00
327	Green & Hot mit Planted Chicken (fleischlos) Scharfes, grünes Curry mit Thai-Auberginen, dazu planted.chicken	🔥🔥🔥	26.50
	Yellow Tree Mildes gelbes Curry mit Gemüse. Serviert mit Reis.		
285	Yellow Tree mit Poulet Gelbes Curry mit Gemüse, dazu Schweizer Poulet	🔥👤	26.50
284	Yellow Tree mit Rindfleisch Gelbes Curry mit Gemüse, dazu Rindfleisch	🔥👤	29.50
286	Yellow Tree mit Shrimps Gelbes Curry mit Gemüse, dazu Shrimps	🔥👤	27.50
287	Yellow Tree mit Tofu Gelbes Curry mit Gemüse, dazu Schweizer Tofu	🔥👤	24.00
328	Yellow Tree mit Planted Chicken (vegan) Gelbes Curry mit Gemüse, dazu planted.chicken	🔥👤	26.50
	Panang Curry Rotes Erdnuss-Curry mit Gemüse und Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.		
273	Panang Curry mit Tofu Rotes Erdnuss-Curry mit Gemüse und Thai-Basilikum, dazu Schweizer Tofu	🔥🔥👤	24.00

SUSHI PLATES FOR ONE

238	Nagoya Hostel (vegan) Rainbow Roll Mango, Kuro Roll, Miso Roll, Vuna Quinoa Roll, Makis, Inari	22.50
239	Kami Day Uramaki Thonmousse, California Roll, Crunchy Prawn Roll, Miso Roll, Makis	23.50
363	Bigan Delight Miso Roll, Hiltl Tatar Roll, Vuna Quinoa Roll, Rainbow Mango Roll, Avo Maki, Kappa Maki, Guaca Nigiri, Inari	29.50
241	Osaka Pop Futomaki Spicy Tuna, Crunchy Prawn Roll, California Roll, Uramaki Thonmousse, Hiltl Tatar Roll, Makis	27.50
190	Shake Iki Rainbow Roll Salmon loves Mango, Rainbow Roll Lachs, Lachs Sashimi, Makis	32.50
129	Fukuoka Shake Nigiri flamed, Nigiri Maguro, Nigiri Ebi, Nigiri Shake, Nigiri Inari, California Roll, Futomaki Spicy Tuna, Makis marinierter Kürbis	31.50

SUSHI PLATES FOR TWO

103	Bejitarian Nigiri Guaca, Nigiri Inari, Rainbow Mango Roll, Kuro Roll, Miso Roll, Makis	55.00
206	Tenno Ninko (für 2 Pers.) Nigiri Shake, Nigiri Maguro, Nigiri Ebi, California Roll, Uramaki Thonmousse, Rainbow Roll Salmon loves Mango, Rainbow Roll Lachs, Makis	78.00
209	Tokyo Story Lachs und Tuna Sashimi, Futomaki Spicy Tuna, Crunchy Prawn Roll, Rainbow Roll Salmon loves Mango, Rainbow Roll Lachs, Nigiri Shake, Nigiri Ebi, Makis	75.00

161	Lights of Pontocho Uramaki Thonmousse, Crunchy Prawn Roll, Kuro Roll, California Roll, Nigiri Shake, Nigiri Maguro, Makis	61.00
-----	---	-------

SUSHI PLATES TO SHARE

155	Kintai Bridge (für 3 Pers.) Lachs und Tuna Sashimi, Rainbow Roll Lachs, California Roll, Futomaki Spicy Tuna, Nigiri Ebi, Nigiri Shake, Nigiri Maguro	116.00
154	Kinmekki (für 3 Pers.) California Roll, Futomaki Spicy Tuna, Uramaki Thonmousse, Crunchy Prawn Roll, Nigiri Shake, Nigiri Maguro, Makis	98.00
203	Takakura Deluxe Futomaki Spicy Tuna, Kuro Roll, California Roll, Uramaki Thonmousse, Crunchy Prawn Roll, Vuna Quinoa Roll, Nigiri Shake, Nigiri Maguro, Nigiri Ebi, Nigiri Guaca, Inari, Makis	290.00
217	White Tori Kuro Roll, California Roll, Uramaki Thonmousse, Futomaki Spicy Tuna, Rainbow Roll Lachs, Rainbow Roll Salmon loves Mango, Nigiri Shake, Nigiri Ebi, Inari, Makis	150.00

HEALTHY ROLLS - FRESH & TASTY

364	Yasai Minto Summerroll mit Schweizer Tofu, Gurke, Thai-Basilikum, Pfefferminze, Shiso und gepickelter Rotkabis, dazu Erdnuss-Dip und Ponzu-Sauce	12.80
365	Natsu Chikin Summerroll mit Pouletbrust, Grapefruit, Thai-Basilikum, Pfefferminze und gepickelter Rotkabis, dazu Erdnuss-Dip und Nuoc Cham mit Fischsauce	14.80
366	Sakana Doru Summerroll mit Lachs, Reinsnudeln, Thai-Basilikum, Pfefferminze und gepickelter Rotkabis, dazu Erdnuss-Dip und Nuoc Cham mit Fischsauce	14.80

VEGAN ROLLS

225	Miso Roll 2 Stk. (vegan) Miso, Avocado, Cream Cheese, Süsskartoffel Fries, Röstzwiebeln, Sesam	4.50
226	Miso Roll 8 Stk. (vegan) Miso, Avocado, Cream Cheese, Süsskartoffel Fries, Röstzwiebeln, Sesam	16.00
180	Rainbow Mango Roll (vegan) 2 Stk. Mango, Avocado	5.50
181	Rainbow Mango Roll (vegan) 8 Stk. Mango, Avocado, Tamago	20.00
367	Vuna Quinoa Roll 2 Stk. (vegan) Plant-based Vunamousse, Gurke, Quinoa-Reis	4.50
368	Vuna Quinoa Roll 8 Stk. (vegan) Plant-based Vunamousse, Gurke, Quinoa-Reis	16.00
369	Kuro Roll 2 Stk. (vegan) Black Sushi Rice, Wakame, Shiitake-Pilz, Peperoni	4.50
370	Kuro Roll 8 Stk. (vegan) Black Sushi Rice, Wakame, Shiitake-Pilz, Peperoni	16.00
223	Hiltl Tatar Roll 2 Stk. (vegan) Hiltl Tatar, Gurken, Shichimi-Sesam-Topping	4.50
224	Hiltl Tatar Roll 8 Stk. (vegan) Hiltl Tatar, Gurken, Shichimi-Sesam-Topping	16.00

CRISPY SUSHI

307	Tatar & Crunch 4 Stk. Lachstatar mit Quinoa-Pops & Microleaves, auf frittiertes Futomaki-Roll	12.50
308	Tatar & Crunch 8 Stk. Lachstatar mit Quinoa-Pops & Microleaves, auf frittiertes Futomaki-Roll	23.00
352	Crispy Nigiri Aubergine Aubergine mit spicy Veganaise und getrockneten Blüten auf einzigartigem crispy Sushireis	4.50
371	Crispy Nigiri Mais 2 Stk. (vegan) Safran-Mais mit Yuzusaft und Chipotle-Dip auf crispy Sushireis	4.50
354	Crispy Nigiri Salmon Salmon mit Veganaise und Kizami Wasabi auf einzigartigem crispy Sushireis	5.00

398 Nooch Asian Kitchen Uster - Asiatisch, Sushi

355	Crispy Vuna 4 Stk Plant-based Vunamousse mit getrockneten Blüten auf frittiertem Futomaki Roll	12.50	188	Sashimi Duo Feinstes Duo vom Lachs und Premium-Tuna	27.50
356	Crispy Vuna 8 Stk. Plant-based Vunamousse mit getrockneten Blüten auf frittiertem Futomaki Roll	23.00	157	Lachs Sashimi Feinster Lachs	14.00
SUSHI CLASSICS			NIGIRI		
152	Kappa Maki (vegan), 2 Stk. Gurke	2.90	137	Guaca Nigiri (vegan) Avocado	4.00
153	Kappa Maki (vegan), 6 Stk. Gurke	8.40	162	Maguro Nigiri Premium-Tuna	5.00
191	Shake Maki, 2 Stk. Lachs	3.20	193	Shake Nigiri Lachs	4.00
192	Shake Maki, Rolle à 6 Stk. Lachs	9.40	147	Inari (vegan) Mit Reis gefüllte, süsse Tofutasche	4.00
150	Kampyo Maki (vegan), 2 Stk. Marinierter Kürbis	2.90	119	Ebi Nigiri Shrimp	4.50
151	Kampyo Maki (vegan), à 6 Stk. Marinierter Kürbis	8.40	122	Shake Nigiri flamed Lachs flambiert, Teriyaki-Sauce	5.00
237	Salmon Mint Maki 6 Stk. Lachs, Avocado, Pfefferminze, Reisblatt	10.50	EXTRAS		
101	Avos Maki (vegan), 2 Stk. Avocado	3.20	400	Portion Sushi Reis	6.00
102	Avos Maki (vegan), Rolle à 6 Stk. Avocado	9.40	401	Extra Wasabi	0.30
235	Shake on Guaca (2 Stk.) Lachs, Avocado	3.70	402	Extra Ingwer	0.50
236	Shake on Guaca (6 Stk.) Lachs, Avocado	10.40	404	Extra Sojasauce less salt	1.00
204	Tekka Maki, 2 Stk. Premium-Tuna	3.70	407	Extra Sojasauce glutenfrei	1.00
205	Tekka Maki, Rolle à 6 Stk. Premium-Tuna	10.40	SOFT DRINKS		
178	Rainbow Roll Salmon 2 Stk. Lachs, Avocado	5.50	500	Coca-Cola 5dl	4.50
179	Rainbow Roll Salmon à 8 Stk. Lachs, Avocado	20.00	501	Coca-Cola Zero 5dl	4.50
184	Rainbow Roll Salmon loves Mango, 2 Stk. Lachs, Mango und Avocado	5.50	502	Lokales Wasser ohne CO2 PET, 5dl	3.50
185	Rainbow Roll Salmon loves Mango, Rolle à 8 Stk. Lachs, Mango und Avocado	20.00	503	Lokales Wasser mit CO2 PET, 5dl	3.50
229	Scotman's Rainbow 2 Stk. Lachs, Cream Cheese, Scotman's Sauce, gerösteter Sesam	6.00	512	Fruity Paradise Ice Tea aus direkt gepressten Bio-Fruchtsäften und auserlesenen Bio-Kräutern, 5dl PET	4.50
230	Scotman's Rainbow à 8 Stk. Lachs, Cream Cheese, Scotman's Sauce, gerösteter Sesam	22.00	513	Herb Tea Ice Tea aus aromatischen Bio-Alpenkräutern, 5dl PET	4.50
130	Futomaki Spicy Tuna 2 Stk. Premium-Tuna Tatar, Gurke, Frühlingszwiebeln, Sesam-Öl, Chili	5.00	514	Natural Ginger Limo BIO Limonade mit Zitrone und Ingwer, 5dl PET	4.50
131	Futomaki Spicy Tuna à 8 Stk. Premium-Tuna Tatar, Gurke, Frühlingszwiebeln, Sesam-Öl, Chili	18.00	BIER		
213	Uramaki Thonmousse, 2 Stk. Thonmousse, Gurke, Sesam	4.50	504	Singha Singha - Thailand, 5.0% vol., 3.3dl	5.00
214	Uramaki Thonmousse, à 8 Stk. Thonmousse, Gurke, Sesam	16.00	511	Tiger Tiger - Singapur, 5.0% vol., 3.3dl	5.00
106	California Roll, 2 Stk. Surimi, Avocado, Mayonnaise, Tobiko	4.50	505	Sapporo Sapporo Premium Beer - Japan, 4.7 % vol., 3.3dl	5.00
107	California Roll, à 8 Stk. Surimi, Avocado, Mayonnaise, Tobiko	16.00	506	Asahi Asahi Super Dry Premium Beer - Japan, 5.0% vol., 3.3dl	5.00
114	Crunchy Prawn Roll 2 Stk. Shrimps frittiert, Mayonnaise, Avocado, Crunchy Tempura	5.00			
115	Crunchy Prawn Roll, à 8 Stk. Shrimps frittiert, Mayonnaise, Avocado, Crunchy Tempura	18.00			
SASHIMI					
211	Tuna Sashimi Premium-Tuna	14.50			