



# monki

Ramen / Izakaya モンキー

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 Mixed Pickles  
und Miso Suppe serviert

### Rice Bowl

Every set will be served  
with mixed pickles and Miso soup



### 11 TORI DON

Gegrilltes Hähnchen,  
TeriyakisaUCE

*Grilled chicken,  
Teriyaki sauce*

12€

### 12 SAKE DON

Gegrillter Lachs,  
TeriyakisaUCE

*Grilled salmon,  
Teriyaki sauce*

12€



### 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*

12€



### 14 KATSU DON

Hähnchenschnitzel, Weißkohl,  
Limette, TonkatsusaUCE und Senf

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

12€



### 15 KARE DON

Japanisches Curry mit Hähnchenschnitzel,  
Karotten und Kartoffeln

*Japanese curry with chicken cutlet,  
carrots and potatoes*

12€

## LUNCH

Mo – So  
12:00 – 17:00

## LUNCH

Mo – So  
12:00 – 17:00



### 16 TEMPURA UDON

Udonnudeln, Shoyu-Brühe, Frittiertes in Tempurateig  
**CLASSIC:** Garnele und Gemüse **VEGAN:** Gemüse

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

13€



## UDON BOWL

うどん



### 17 UME OROSHI

Udonnudeln, Shoyu-Brühe,  
Umeboshi (eingelegte Pflaumen), Naruto,  
Shiso, Rettich, Pilze und Spinat

*Udon noodles, Shoyu broth, Umeboshi (pickled plums),  
Naruto, Shiso leaf, radish, mushrooms, spinach*

12€

## LUNCH RAMEN

昼食 らーめん

Nudelsuppe  
Noodle Soup



### 70 LUNCH SHOYU

Hühnerbrühe, Shoyu Tare, Schweine-Chasu,  
Ei, Naruto, Lauch, Zuckerschoten, Sprossen

*Chicken broth, Shoyu Tare, pork Chasu, egg,  
Naruto, leek, snow peas, sprouts*

12€



### 71 LUNCH MISO

Hühnerbrühe, Miso Tare, Schweine-Chasu,  
Ei, Mais, Lauch, Zuckerschoten, Sprossen

*Chicken broth, Miso Tare, pork Chasu, egg,  
corn, leek, snow peas, sprouts*

12€



### 72 LUNCH KARA MISO <sup>SPICY</sup>

Hühnerbrühe, Miso Tare, Schweine-Chasu,  
scharfes Hackfleisch, Lauch,  
Zuckerschoten, Ei, Sprossen

*Chicken broth, Miso Tare, pork Chasu,  
egg, leek, snow peas, sprouts*

12€



### 73 LUNCH SHIO

Hühnerbrühe, Shio Tare, Hühner-Chasu,  
Naruto, Lauch, Zuckerschoten, Ei, Sprossen

*Chicken broth, Shio Tare, chicken Chasu,  
Naruto, leek, snow peas, egg, sprouts*

12€



### 74 LUNCH VEGAN SHOYU

Vegane Shoyu-Brühe, Seidentofu,  
Tomate, Lauch, Zuckerschoten, Sprossen

*Vegan Shoyu broth, silky tofu, tomato,  
leek, snow peas, sprouts*

12€



### 75 LUNCH VEGAN MISO

Vegane Miso-Brühe,  
Seidentofu,  
Tomate, Lauch,  
Zuckerschoten,  
Sprossen

*Vegan Miso broth,  
silky tofu, tomato, leek,  
snow peas, sprouts*

12€



### 76 LUNCH VEGAN KARA MISO <sup>SPICY</sup>

Vegane Miso-Brühe, scharfes Sojafleisch,  
Lauch, Zuckerschoten, Sprossen

*Vegan Miso broth, spicy soy meat,  
leek, snow peas, sprouts*

12€

## LUNCH

Mo – So  
12:00 – 17:00

## WARMER VORSPEISEN

一品料理

WARM STARTERS



### 1 HOMEMADE STICK GYOZA 5 Stk./pcs.

Gebratene Teigtaschen mit

**CLASSIC:** Schweinefleisch  
**EBI:** Garnelen & Schweinefleisch

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

6€ / 9€



EXTRA:  
**SPICY MAYO**

1€



### 2 KARAAGE

Frittiertes Hähnchen mit

– Nanbansauce  
– Spicy Mayo

*Deep-fried chicken with  
– Nanban sauce  
– spicy mayo*

6€

### 6 TEMPURA PLATTER

Frittiertes in Tempurateig

**MIX:** Garnele und Gemüse

**VEGAN:** Gemüse

**EBI:** Garnelen (3 Stk.)

*Deep-fried prawn & vegetables  
in Tempura dough*

**MIX:** prawn and vegetables

**VEGAN:** vegetables

**EBI:** Prawns (3 pcs.)

12€



### 7 POPPUKŌN <sup>VEGAN</sup>

Frittiertes Mais  
in Tempurateig,  
Dashi

*Deep-fried corn  
in Tempura dough,  
Dashi*

6€



### 8 KATSU SANDO

Japanisches Hühnerschnitzel, Weißkohl  
im Toastbrot und Tonkatsusauce, Spicy Mayo

*Japanese chicken cutlet on toast bread,  
cabbag, Tonkatsu sauce, spicy mayo*

10€



### 9 CRISPY EBI

Ponzu, Romanasalat,  
frittierte Garnelen, Spicy Mayo

*Ponzu, Romana salad,  
deep-fried prawns, spicy mayo*

10€



### 4 AGEDASHI TOFU <sup>VEGAN</sup>

Frittiertes Seidentofu,  
Dashi, geriebener Rettich

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

6€



### 3 DAIKON MOCHI <sup>VEGAN</sup>

Gebratener Reiskuchen mit Rettich

*Fried rice cake with radish*

6€



### 5 EDAMAME <sup>VEGAN</sup>

Gedämpfte Sojabohnen  
mit Meersalz

*Steamed soy beans  
with sea salt*

6€

**10 NASU <sup>VEGAN</sup>**  
Gegrillte Aubergine, Misoauce,  
Frühlingszwiebeln, Sesam

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

6€



## KALTE VORSPEISEN

冷菜  
COLD STARTERS



### 21 CEVICHE <sup>SPICY</sup>

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*

10€



### 30 HORENSO <sup>VEGAN</sup>

Blattspinat mit Seidentofu,  
Avocado & Sesamsauce

*Leaf spinach with silky tofu,  
avocado & sesame sauce*

8€



### 23 SPICY TUNA TARTAR <sup>SPICY</sup>

Thunfischtartar, Avocadocreme, Crakers

*Tuna tartar, avocado creme, crackers*

15€



### 24 NORI TACO <sup>SPICY</sup> 3 Stk./pcs.

Seetang-Tacos mit Avocadocreme  
und gemischtem rohen Fisch

*Nori Tacos with avocado creme  
and mixed raw fish*

12€



### 33 KYURI <sup>VEGAN / SPICY</sup>

Gurken Tataki, Sesam

*Crushed cucumber Tataki*

5€



### 31 SASHIMI SALAD

Wildkräutersalat, gemischter roher Fisch vom Lachs,  
Thunfisch & Wolfsbarsch, Avocado, Wafu-Dressing

*Wildherb salad, mixed raw fish from salmon,  
tuna and sea bass, avocado, Wafu dressing*

15€

### 34 KIMCHI <sup>VEGGIE / SPICY</sup>

Chinakohl, Kimchibase

*Chinese cabbage, kimchi base*

5€



## TSUKE-UDON

つけうどん

Udonnudeln zum Dippen  
*Dipping udon noodles*



### 61 TSUKE-UDON TEMPURA

Kalte Udonnudeln mit Dashi Dipping Sauce und frittierte Garnele und Gemüse im Tempurateig

*Cold udon noodles with dashi sauce for dipping and deep-fried prawn & vegetables in Tempura dough*

16€



### 62 TSUKE-UDON VEGAN

Kalte Udonnudeln mit Dashi Dipping Sauce und frittiertes Gemüse im Tempurateig

*Cold udon noodles with dashi sauce for dipping and deep-fried vegetables in Tempura dough*

16€



### 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*

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*

15€



### 42 SAKE

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

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

18€



EXTRA:  
REIS / RICE

2€



### 45 MAZE UDON

Udonnudeln in cremiger Soja-Pilze-Sauce, Shiitake, Kräutseitlinge, Spinat, Nori

**CLASSIC:** vegetarisch

**EBI:** Garnelen

*Udon noodles in creamy mushroom soy sauce, Shiitake, king trumpet mushrooms, spinach, Nori*

**CLASSIC:** veggie

**EBI:** prawns

16€ / 22€

# 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 deftige 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. ----- **Schlürfen Sie 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

### AROMATISCHES 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.*





## SCHWEIN

豚  
PORK



### 50 TONKOTSU SHOYU YOKOHAMA STYLE

Cremige Schweinebrühe, Morcheln,  
Schweine-Chasu, Ei, Nori, Lauch, Spinat

*Creamy pork broth, pork Chasu, egg, Nori,  
leek, morels, spinach*

15€



### 51 TONKOTSU monkī STYLE

Cremig-defitige Schweinebrühe,  
Morcheln, Schweine-Chasu,  
Ei, Nori, Lauch

*Creamy pork broth, pork Chasu,  
egg, Nori, leek, morels*

15€



LIMETTE

SHISHIMI  
TOGARASHI

→ Lexikon,  
letzte Seite/  
last page



LA JIAO JIANG



## HUHN

雞  
CHICKEN



### 52 SPICY TAN TAN\* SPICY

Hühnerbrühe, Schweine-Chasu,  
Schweinehackfleisch scharf,  
Ei, Lauch, Sprossen

*Chicken broth, spicy minced pork,  
pork Chasu, egg, leek, sprouts*

15€

empfohlen  
recommend

### 53 CLASSIC SHOYU

Hühnerbrühe,  
Schweine-Chasu,  
Sprossen, Spargel,  
Shiitake, Spinat,  
Lauch, Naruto, Ei

*Chicken broth,  
pork Chasu, sprouts,  
asparagus, Shiitake  
mushrooms, spinach,  
leek, Naruto, egg*

15€

auch mit  
Hühner-Chasu  
erhältlich  
*available with  
chicken-Chasu*



### 54 YUZU SHIO

Hühnerbrühe, Hühner-  
Chasu, Yuzupaste,  
Spargel, Ei, Shiitake,  
Spinat, Lauch,  
Sprossen, Tomate

*Chicken broth, chicken  
Chasu, Yuzu paste,  
asparagus, egg,  
Shiitake mushrooms,  
spinachleek, sprouts,  
tomatoe*

15€



### 55 AWASE MISO

Hühnerbrühe, Miso, Schweine-Chasu,  
Sprossen, Mais, Spargel, Shiitake, Ei

*Chicken broth, Miso Tare, pork Chasu,  
sprouts, corn, Shiitake mushrooms, egg*

15€

auch mit Hühner-Chasu erhältlich  
*available with chicken-Chasu*

\*  
enthält Erdnüsse & Sesam  
*contains peanuts & sesame*

**VEGAN**  
野菜



**57 VEGAN SHOYU**

Vegane Shoyu-Brühe aus Sojasauce, Seidentofu, Sprossen, Spargel, Shiitake Spinat, Yama Gabo, Tomate, Lauch

*Vegan Shio broth from Himalayan salt, silky tofu, sprouts, asparagus, Shiitake mushrooms, spinach, Yama Gabo, tomatoe, leek*

14€



**58 VEGAN MISO**

Vegane Miso-Brühe aus Sojabohnen, Seidentofu, Sprossen, Spargel, Shiitake, Spinat, Yama Gabo, Tomate, Lauch

*Vegan Miso broth from soy beans, silky tofu, sprouts, asparagus, Shiitake mushrooms spinach, Yama Gabo, tomatoe, leek*

14€



**59 VEGAN SPICY\***

Vegane Miso-Brühe, scharfes Sojafleisch, Sprossen, Spinat, Spargel, Lauch

*Vegan Miso broth, spicy soy meat, sprouts, spinach, leek, tomatoe*

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 soy mincemeat*

3€



**604 SCHWEINE-CHASU**

2 Stk. / pcs.

3€



**605 HÜHNER-CHASU**

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€



**606 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*

1€

**DESSERT**  
デザート



**110 MATCHA CRÈME BRÛLÉE**  
7€



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



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



**113 MANGO SAGO**  
Mango-Cocos-Pudding  
Tapioka, Mango  
6€



**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€

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

*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

### GENMAICHA

Grüntee mit geröstetem Reis  
*Green tea with roasted rice*  
2€

### SENCHA

Grüntee  
*Green tea*  
2€

### JASMINTEE

*Jasmin tea*  
2€

### INGWERTEE

*Ginger tea*  
3€

### PFEFFERMINZTEE

*Mint tea*  
3€

## KAFFEE

コーヒー  
COFFEE

wird mit laktosefreier  
Milch zubereitet

*is prepared with  
lactose-free milk*

**ESPRESSO<sup>10</sup> / MACCHIATO<sup>10</sup>**  
2€ / 2,3€

**ESPRESSO DOPPIO<sup>10</sup>  
/ MACCHIATO<sup>10</sup>**  
3€ / 3,5€

**CAPPUCINO<sup>10</sup>**  
3€

**LATTE MACCHIATO<sup>10</sup>**  
3,5€

**KAFFEE<sup>10</sup>**  
*Coffee*  
2,5€

**MILCHKAFFEE<sup>10</sup>**  
*Coffee Latte*  
3,5€

## SODAS

ソーダ

### TAFELWASSER

*Table water*  
0,5l / 1,0l

**spritzig / still**  
*sparkling / still*  
3€ / 5€

**AKUA**  
0,25l / 0,75l

**wild / zahm**  
*wild / tame*  
3€ / 6€

## SOFTS

ソフトドリンク

**COCA COLA / ZERO<sup>1, 10</sup>**  
0,2l / 0,4l  
2,5€ / 3,5€

**FANTA<sup>1, 3</sup> / SPRITE<sup>1, 3</sup> / SPEZI<sup>1, 3</sup>**  
0,2l / 0,4l  
2,5€ / 3,5€

**THOMAS HENRY  
SPICY GINGER<sup>1</sup>**  
0,2l  
3€

**THOMAS HENRY  
GINGER ALE<sup>1</sup>**  
0,2l  
3€

**THOMAS HENRY  
TONIC WATER<sup>11</sup>**  
0,2l  
3€

**YUZUKA<sup>11</sup>**  
Yuzulimonade  
0,33l  
4€

## SÄFTE

ジュース  
JUICE

0,2l / 0,4l

**APFELSAFT NATURTRÜB<sup>3</sup>**  
*Apple cloudy*  
2,9€ / 3,9€

**ORANGENSAFT**  
*Orange*  
2,9€ / 3,9€

**MARACUJANEKTAR<sup>3</sup>**  
*Passion fruit*  
2,9€ / 3,9€

**LYCHEESAFT**  
*Lychee*  
2,9€ / 3,9€

**ANANASSAFT<sup>3</sup>**  
*Pineapple*  
2,9€ / 3,9€

**MANGONEKTAR**  
*Mango*  
2,9€ / 3,9€

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

**SCHORLE<sup>3</sup>**  
*Spritzer*  
2,7€ / 3,7€

## HOMEMADE DRINKS

ホームメイドドリンク

0,4l

**LIMETTEN CALPICO<sup>1, 12</sup>**  
Calpico, Limette, Soda  
*Calpico, lime, soda*  
6€

**MANGOLICIOUS<sup>1, 12</sup>**  
Mango, Calpico, Limette, Minze, Soda  
*Mango, Calpico, lime, mint, soda*  
6€

**MONKI LOVER<sup>1, 12</sup>**  
Beerenmix, Calpico, Ingwer, Limette, Minze, Soda  
*Berry mix, Calpico, ginger, lime, mint, soda*  
6€

**GINGER COOLER<sup>1</sup>**  
Ginger Ale, Gurke, Ingwer, Limette, Minze  
*Ginger ale, cucumber, ginger, lime, mint*  
6€

**VERY BERRY<sup>1</sup>**  
Beerenmix, Limette, Minze, Soda  
*Berry mix, lime, mint, soda*  
6€

**ROSE'S DARLING**  
Aloe Vera, Rosensirup, Limette, Minze, Basilikumsamen  
*Aloe Vera, rose syrup, lime, mint, basil seeds*  
6€

**KOKORO ISLAND**  
Lycheesaft, Limette, Maracuja, Soda  
*Lychee juice, lime, passion fruit, soda*  
6€

**TOKYO YUZU<sup>1, 2</sup>**  
Yuzu, Orange, Minze, Soda  
*Yuzu, orange, mint, soda*  
6€

**GINZA ICED TEA<sup>1, 3</sup>**  
Matcha, Limette, Ingwer, Soda  
*Matcha, lime, ginger, soda*  
6€

### 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

0,33l  
4€

### KIRIN

alkoholfrei  
*alcohol free*  
0,33l  
4€

### SAPPORO

0,33l  
4€

### KULMBACHER PILS

0,33l  
3,7€

### KULMBACHER PILS

alkoholfrei  
*non-alcoholic*  
0,5l  
4,2€

### KAPUZINER WEIZEN

*Wheat beer*  
0,5l  
4,2€

### KAPUZINER WEIZEN

alkoholfrei  
*non-alcoholic*  
0,5l  
4,2€

### RADLER

0,5l  
4€

### RUSSEN

0,5l  
4€

## APERITIFS

食前酒

### HUGO<sup>1, 2, 5</sup>

Prosecco Spumante, Limette, Holundersirup, Minze  
*Prosecco Spumante, lime, elderflower syrup mint*  
7€

### APEROL SPRIZZ<sup>1, 5</sup>

Aperol, Prosecco Spumante, Orange  
7€

### YUZU SPRIZZ<sup>1, 5</sup>

Yuzusaft, Prosecco Spumante, Sake, Limette  
*Yuzu juice, Prosecco Spumante, Sake, lime*  
8€

### LILLET WILDBERRY<sup>5, 11</sup>

Lillet Blanc, Schweppes Wildberry  
7€

## LONGDRINKS

ロングドリンク

### GIN & TONIC<sup>1</sup>

Gin deiner Wahl,  
Thomas Henry Tonic Water  
*Gin of your choice, Thomas Henry Tonic Water*  
XX€

### CUBA LIBRE<sup>1, 2, 10</sup>

Havana Club Rum,  
Limette, Coca Cola  
*Havana Club rum, lime, coke*  
8€

### MOSCOW MULE<sup>1</sup>

Haku Wodka, Limette, Gurke,  
Thomas Henry Spicy Gingera  
*Haku Vodka, Sake, lime, cucumber, Thomas Henry Spicy Ginger*  
9€

## COCKTAILS

カクテル

### MAI TAI<sup>1, 2</sup>

Havana Club Rum,  
Plantation Dark Rum,  
Limette, Cointreau, Mandelsirup  
*Havana Club rum, Plantation dark rum, lime Cointreau, almond syrup*  
13€

### PORNSTAR MARTINI<sup>1, 5</sup>

Absolut Wodka Vanilla, Passoa,  
Limettensaft, Vanilliesirup,  
Maracujasaft, Prosecco  
*Absolut Vodka Vanilla, Passoa, lime juice, vanilla syrup, passionfruit juce, prosecco*  
13€

### MONKI'S NEGRONI<sup>1, 5</sup>

Pampelle, Hime Umeshu Yuzu,  
Roku Gin  
*Pampelle, Hime Umeshu Yuzu, Roku gin*  
10€

### GIN BASIL SMASH<sup>1</sup>

Roku Gin, Basilikum, Zitronensaft  
*Roku Gin, basil, lemon juice*  
10€

### LOTUS BLOSSOM<sup>1</sup>

Lycheesaft, Limette, Sake,  
Wodka, Kwai Feh  
*Lychee juice, lime, Sake, vodka, Kwai Feh*  
10€

### KYOTO NIGHTS<sup>1, 3</sup>

Shoshu, Limette, Mangonektar,  
Ananassaft, Roku Gin, Honig  
*Shoshu, lime, mango juice, pineapple juice, Sake, Roku gin, honey*  
11€

### MONKI'S MULE<sup>1</sup>

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

### DARK & STORMY<sup>1</sup>

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

### PIMM'S CUP<sup>1</sup>

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

### HORSES NECK<sup>1</sup>

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

### BERRY MOJITO<sup>1, 2</sup>

Berren Mix, Minze, Limette,  
Havana Club Rum  
*Berry Mix, mint, lime, Havana Club rum*  
10€

### TOKI'S DREAM<sup>1</sup>

Suntory Toki Whisky, Zitronensaft,  
Yuzu, Eiweiß, Angostura  
*Suntory Toki Whisky, lemon juice, Yuzu, egg white, Angostura*  
11€

### ESMERALDA'S FAVOURITE<sup>1, 2</sup>

Jasmin infused Pisco,  
Mangonektar, Zitronensaft,  
Yuzu, Eiweiß, Angostura  
*Jasmin infuesd pisco, mango juice, lemon juice, Yuzu, egg white, Angostura*  
11€

## WEINE

ワイン  
*WINE*

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

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

## WEISS

白

*WHITE*

SAUVIGNON BLANC <sup>5</sup>

**Matua Wines, Marlborough, Neuseeland**

Hellgrün mit gelblichen Reflexen, feines Bouquet nach Limetten und Grapefruit, aromatisch mit gut eingebundener Säure

*Matua Wines, Marlborough, New Zealand*

*Light green with yellowish reflections, fine bouquet of lime and grapefruit, aromatic with well integrated acidity*

8€ / 15€ / 50€

5 € / 10 € / 29 €

RIESLING <sup>5</sup>

**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€

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

LUGANA <sup>5</sup>

**Monte Zovo, Lombardei, Italien, trocken**

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 complexitiy and a certain smoothness...*

5€ / 10€ / 35€

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €

## ROT

赤

*RED*

PRIMITIVO <sup>5</sup>

**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€

5 € / 10 € / 29 €

PROSECCO

プロセッコ

0,1l / 0,75l

BLANC DE BLANCS SPUMANTE <sup>5</sup>

**Villa Sandi, DOC, Venetien, Italien**

Aromatischer und erfrischender Schaumwein

*Villa Sandi, DOC, Veneto, Italy*

*Aromatic and refreshing sparkling wine from Veneto*

4€ / 29€

5 € / 10 € / 29 €

CHAMPAGNER

シャンパン

0,75l

TRIBAUT SCHLOESSER ORIGINE BRUT <sup>5</sup>

**Tribaut Schloesser, Champagne, Frankreich**

Fruchtige Nase mit Noten von Birne und Mirabellenpflaume, gute Frische mit einer Mischung aus Toast und Fruchtnoten, die am Gaumen lebendig und leicht bleiben

*Tribaut Schloesser, Champagne, France*

*A fruity nose with hints of pear and Mirabelle plum, good freshness with a mixture of toast and fruit overtones that remain lively and light on the palate*

70€

5 € / 10 € / 29 €

5 € / 10 € / 29 €



## 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 dickflüssig, pasteuse Substanz und wird aus fermentierten Sojabohnen hergestellt

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



### SHISHIMI 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*



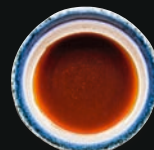
### DAIKON

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

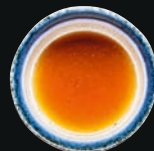
hausgemachte Chilipaste nach Sichuan-Art mit karamellisierte Knoblauch und Zwiebeln

*homemade Sichuan style chili paste with caramelized garlic and onions*



### UMEBOSHI

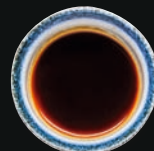
eingelegte Pflaume  
*pickled plums*



### SHOYU TARE

Würzsauce aus Sojasauce

*Seasoning sauce from soy sauce*



### TERIYAKISAUCE

karamellisierte Sojasauce

*caramelized soy sauce*



monkiramen



monkī Ramen

monkī

Königstraße 41,  
90402 Nürnberg  
DE

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

monkiramen.de







©monki

monki