



Nigiri Sushi je 2 Stück

- 301. Shake Nigiri Lachs 4,00
- 302. Maguro Nigiri Thunfisch 5,10
- 303. Ebi Nigiri Hummerkrabbe 4,50
- 304. Kanibo Nigiri Surimi* 3,50
- 305. Unagi Nigiri Aal 5,50
- 306. Ika Nigiri Tintenfisch 4,50
- 307. Tamago Nigiri Ei 4,00
- 309. Doufû Nigiri geräucherter Tofu 4,00

Nigiri Platten

- 311. Shake Nigiri Platte 6 Stück Lachs Nigiri 11,50
- 312. Maguro Nigiri Platte 6 Stück Thunfisch Nigiri 14,50
- 313. Combo Nigiri Platte 3 Stück Lachs und 3 Stück Thunfisch Nigiri 13,50
- 314. Gemischte Nigiri Platte 6 Stück gemischte Nigiri 14,00

Hoso Maki Sushi

8 St., Seetang außen



- 321. Shake Maki mit Lachs 4,80
- 322. Maguro Maki mit Thunfisch 5,30
- 323. Ebi Maki mit Hummerkrabben 5,60
- 324. Kanibo Maki mit Surimi* 4,70
- 325. Avocado Maki mit Avocado 4,60
- 326. Kappa Maki mit Gurke 4,50
- 327. Tamago Maki mit Ei 4,60
- 328. Unagi Maki mit Aal 5,50
- 329. Spicy Tuna Thunfisch, Lauch, Gurke, Frischkäse, Chili-Soße 6,80

California Maki

8 St., Seetang innen



- 331. California Maki mit Surimi* und Avocado 6,30
- 332. Shake California mit Lachs und Avocado 6,30
- 333. Maguro California mit Thunfisch und Avocado 6,70
- 334. Cool California mit Avocado und Gurke 5,20
- 335. California Combo Maki 3 California Maki und 3 Shake California Maki 6,10
- 336. Verdi Thunfisch, Chili-Soße, geröstete Erdnüsse, inside-out mit grünem Masago 6,20
- 337. Peanut Surimi*, Gurke, Erdnussbutter, inside-out mit Mohn 6,10
- 338. Futo Maki große Rolle mit Lachs, Avocado, Surimi* und Karotten-Gurken-Füllung 9,50
- 339. Philadelphia Lachs Roll Lachs, Lauch, Gurke, Frischkäse, inside-out Sesam 6,80

Sashimi

- 341. Shake Sashimi 12 Scheiben Lachs 15,00
- 342. Maguro Sashimi 12 Scheiben Thunfisch 18,50
- 343. Combo Sashimi 12 Scheiben (Lachs und Thunfisch) 16,50
- 344. Chirasih gemischter roher Fisch mit gewürztem Reis 12,50



hub Combos

- 351. Bento 1 vegetarisch 8 Cool California Maki, 4 Avocado Maki, 4 Gurke Maki und 2 Nigiri 10,90
- 352. Bento 2 8 California Maki, 4 Lachs Maki, 4 Gurke Maki, 2 Nigiri (Lachs und Thunfisch) 12,90
- 353. hub Combo 1 gemischte Platte mit 8 California Maki und 5 gemischten Nigiri 13,50
- 354. hub Combo 2 gemischte Platte mit 8 California Maki, 4 Nigiri und 4 Sashimi 16,00
- 355. hub Duck Futo Maki 1 Tempura Garnelenspieß, 1 große Rolle California Maki mit Ente und Avocado, Erdnuss-Soße und Hot Teriyaki Dip 9,20
- 356. hub Platte 4 California Maki, 4 Shake California Maki, gemischte Sashimi, 6 Crispy Chicken 16,90
- 357. hub Futo California und Sashimi 1 große Rolle mit Avocado, Garnelen, inside-out Thunfisch, 6 Lachs Sashimi, 6 Thunfisch Sashimi, Hot Tobiko Dip, Lemon Masago Dip 21,90



Hot Roll – New Style



- 361. Tempura Garnele Roll Gebackene Garnele, Surimi*, Avocado, Gurke, inside-out Sesam 7,00
- 362. Garnele Salmon Roll Gebackene Garnele, Surimi*, Avocado, Gurke, mit Lachs umwickelt 8,00
- 363. Garnele Tuna Roll Gebackene Garnele, Surimi*, Avocado, Gurke, mit Tuna umwickelt 8,00
- 364. Crispy Chicken Roll Gebackenes Hähnchen, Surimi*, Gurke, Lauchzwiebel, Teriyaki Soße, inside-out Sesam 7,00
- 365. Tempura Lachs Roll Gebackener Lachs, Surimi*, Gurke, Lauchzwiebel, inside-out Sesam 7,00
- 366. Peperoni Tuna Roll Gebackene Peperoni, Surimi*, Tuna, Gurke, Lauchzwiebel, inside-out Massago rot 7,00

hub Sushi-Special

- 370. hub Jewel Maki (8 St., Seetang außen) Gekochte Garnelen, gehackte Mandeln und Knoblauchsauce 5,80
- 371. hub Phily Maki (8 St., Seetang außen) Roher Lachs, Lauchzwiebeln, Frischkäse 5,80
- 372. hub Doufû Maki (8 St., Seetang außen) Geräucherter Tofu, Avocado 5,20
- 373. hub Rainbow Maki (8 St., Seetang innen, Reis außen) Avocado und Surimi, getoppt mit Lachs, Thunfisch und Ika 7,50
- 374. hub Doufû California (8 St., Reis außen) Geräucherter Tofu, Avocado, Sesam 6,10
- 375. hub Futo California (10–12 St., große Rolle, Reis außen) Avocado, Garnelen, inside-out Thunfisch mit Hot Tobiko Dip 10,50

Dips

- 390. Hot Tobiko Dip Tobiko, Majonaise, Chili 2,00
- 391. Lemon Masago Dip Zitrone, Buttermilch, Masago 2,00
- 392. Hot Cream Dip Teriyaki, Chili, Majonaise 1,50
- 393. Hot Teriyaki Dip Teriyaki, Chili, Majonaise 1,50

* Krebsfleischimitat scharf mittelscharf vegetarisch

Nachspeisen

- 121. Gebackene Bananen süße Nachspeise mit Kokosflocken, Erdnüssen und Honig 3,00
- 122. Gebackene Ananas süße Nachspeise mit Kokosflocken, Erdnüssen und Honig 3,00
- 123. Sweet California süße Maki mit saftigem Obst in Honig-Erdnuss-Kokos-Mantel 5,10



Extras

- 130. Glückskekse Stück 0,50
- 131. Krupuk Krabbenchips 0,50
- 132. Soja-Soße 0,50
- 133. Erdnuss-Soße 2,00
- 134. Süß-saure Soße 1,50
- 135. Jasmin-Duft-Reis extra 1,20
- 136. Basmati-Reis extra 1,20
- 137. Cashewkerne 1,20
- 138. Raita gewürzte Joghurt-Soße, indisch 2,00
- 139. Sambal Olek 0,50
- 140. Ente gebacken 5,90
- 141. Hühnerfleisch gebacken 4,90
- 142. Kimchisalat Chinakohl, Möhren, Ingwer, Lauchzwiebel, Knoblauch, Sesam 2,50

Getränke – Lieferservice

- Alkoholfreie Getränke**
- 229. Wasser 1 L 2,40
 - 230. Coca Cola^{1,3} /Coca Light^{1,2,3,4} Fanta^{3,4,5} /Sprite⁴ /Lift⁴ 1 L 2,60
 - 231. fritz-kola Fl. 0,33 L. fritz-kola^{1,3}, fritz-kola Zuckerfrei^{1,2,3}, fritz-limo Zitronenlimonade⁵ fritz-limo Orangenlimonade^{3,5}, fritz-spritz Bio-Apfelsaftschorle 2,40
 - 232. Arizona Ice Tea 0,47 L 3,20
 - 233. Mangosaft, Guave, Kokossaft Dose 0,25 L 1,90
 - 234. Rubicon Mango oder Lychee Sparkling, Dose 0,33 L 1,90
 - 235. Mango Lassi 0,3 L 3,00
- Bier**
- 240. Flensburger Fl. 0,33 L., Pilsener, Gold, Malz, Radler 3,00
 - 242. Singha Bier Fl. 0,33 L. 2,50
 - 243. Tsingtao Bier Fl. 0,33 L. 2,40

- Weisswein – Flasche 0,75L.**
- 260. Chardonnay 8,90
 - 261. Pinot Grigio IGT 10,40
- Rotwein – Flasche 0,75L.**
- 270. Merlot Veneto IGT 8,90
 - 271. Montepulciano DOC 10,20

1 koffeinhaltig, 2 mit Süßungsmitteln enthält eine Phenylalaninquelle, 3 mit Farbstoffen 4 mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 5 mit Stabilisatoren, 6 mit Konservierungsstoffen
Wünschen Sie weitere Informationen über Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, bitte sprechen Sie uns an.

Bei Bestellungen auf www.asiahub.de gibt es 5% Rabatt!

GLUTAMAT FREI

Gleich hier bestellen: www.asiahub.de 040 - 702 988 28

asiahub restaurant &ieferservice

Öffnungszeiten täglich 11:00 – 22:30 Uhr
Liefergebiete Altona, Ottensen, Othmarschen, St. Pauli, Bahrenfeld, Altstadt, Hafen City, Eimsbüttel, St. Georg (teilweise), Stellingen (teilweise)

Happy Hour 50% auf alle Sushi*
*ausgenommen Sashimi und gebackene Sushi, gilt im Haus und für Selbstabholer, 20:00 bis 22:30 Uhr

Mindestbestellwert ab 8,50
asiahub Fischmarkt Große Elbstraße 133c 22767 Hamburg Tel.: 040 - 702 988 28



asiahub Blankenese Stülldorfer Kirchenweg 2 22587 Hamburg Tel.: 040 - 86 69 30 82

asiahub Rahlstedt Helmut-Steidl-Platz 3–5 22143 Hamburg Tel.: 040 - 67 10 52 72

asiahub Tornesch Uetersener Straße 1 25436 Tornesch Tel.: 04122 - 96 09 115



Mail: info@asiahub.de www.asiahub.de

Suppen



1. **Hühnersuppe**
mit Glasnudeln, Champignons und Gemüse 3,20
2. **Wan Tan Suppe**
mit Champignons, Sojabohnen, weiterem Gemüse und Hackfleisch 3,20
3. **Kimchisuppe**
mit Tofu und Glasnudeln, original koreanisch, scharf und sauer 3,20
4. **Gemüsesuppe**
mit Glasnudeln, Tofu, Sojabohnen und weiterem Gemüse 3,10
5. **Misosuppe** mit Krabbenbrühe, Tofu und Seetang 3,20
6. **Dahlsuppe** Nepalesische Suppe mit Linsen 3,50
7. **Tom Kha / Kokosnuss-Suppe**
Rotes Thai-Curry, Champignons, Bambus, Galgant, Auberginen, Zitronengras, Zitronenblätter, frisches Basilikum und Koriander
a mit Hühnerfleisch 3,90
b mit Garnelen 4,30
c mit Bananen 3,90
d mit Tofu 3,90
8. **Tom Yam / Zitronen-Suppe**
Zitronensaft, Bambus, Champignons, Auberginen, Galgant, Zitronengras, Zitronenblätter und Koriander, sauer-pikant
a mit Hühnerfleisch 3,90
b mit Garnelen 4,30

Vorspeisen & Salate

11. **Mini Poh Pia**
mini Gemüserollen, frittiert mit exotischer Chili-Soße 2,90
12. **Wan Tan gebacken**
gebackene Teigtaschen mit Huhn und exotischer Chili-Soße 4,40
13. **Satay Gai**
Hühnerfleischspieß mit Erdnuss-Soße⁶ und Salat 6,10
14. **Garnelen Tempura**
frittierte Garnelen im Teigmantel, 5 Stück mit Dip 4,70
15. **Mangosalat**
thailändisch, aus Mango, Apfel, Paprika, roten Zwiebeln, Erdnüssen und Koriander 6,00
16. **Yam Gai Salat**
Salat aus Hühnerfleisch, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Karotten in Zitronen-Juice 6,90
17. **Vegetable Pakora**
Gemüse in einem Teig aus Kichererbsenmehl und Gewürzen, frittiert 4,50
18. **Vegetable Samosa**
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Kartoffeln, frittiert 4,20



Fast alle vegetarischen Gerichte können wir auch vegan zubereiten. Bitte sprechen Sie uns an!

scharf mittelscharf vegetarisch

Rindfleisch mit Jasmin-Duft-Reis



21. **Rindfleisch**
mit acht frischen Gemüsesorten der Saison in Soja-Soße 9,60
22. **Rindfleisch mit Zwiebeln**
gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln in Soja-Soße 9,60
23. **Nua Phad Gra Prau**
gebratenes Rindfleisch mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch in Austern-Soße⁶ und Soja-Soße 9,90
24. **Rindfleisch mit Soi-Sam**
mit Cashewnüssen, Saisongemüse, Ingwer und frischem Basilikum, auf Thai-Art in Soja-Soße 9,90
25. **Gäng Nua**
Rindfleisch mit rotem Thai-Curry, Bambus, Peperoni, Knoblauch, Auberginen und Basilikum in Kokosmilch und Sahne 9,90
26. **Panäng Nua**
Rindfleisch mit panäng Thai-Curry, Zitronenblättern, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Erdnüssen und Basilikum in Kokosmilch und Sahne 9,90
27. **Gäng Khaw Wan Nua**
Rindfleisch mit grünem Thai-Curry, Auberginen, Bambus, Peperoni, Paprika, Zitronenblättern, Knoblauch und Basilikum in Kokosmilch und Sahne 9,90

Lammfleisch mit Jasmin-Duft-Reis

31. **Lammfleisch**
gebratenes Lammfleisch mit acht frischen Gemüsesorten und frischem Knoblauch in Soja-Soße 9,70
32. **Lammfleisch mit Soi-Sam**
Lammfleisch mit thailändischem Spinat, weiterem frischen Gemüse, Cashewnüssen, Knoblauch, Ingwer und frischem Basilikum in würziger Erdnuss-Soße⁶ und Sahne 9,70

Hühnerfleisch mit Jasmin-Duft-Reis

41. **Gebackenes Hühnerfleisch süß-sauer**
mit Ananas, Äpfeln, Morcheln, Paprika, Bambus, Karotten 8,90
42. **Knusprig gebackenes Hähnchen**
mit acht frischen Gemüsesorten der Saison in Soja-Soße 8,90
43. **Gai Phad Gra Prau**
gebratenes Hühnerfleisch mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch in Soja-Soße und Austern-Soße⁶ 8,90
44. **Hühnerfleisch mit Cashewnüssen**
gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in Soja-Soße 9,60
45. **Nazogi**
gebackenes Hühnerfleisch mit frischem Saisongemüse in Soja-Soße 9,60
46. **Curry Huhn**
Hühnerfleisch mit Saisongemüse und gelbem Curry in Sahnesoße 9,60
47. **Hühnerfleisch in Erdnuss-Soße⁶**
gebratenes Hühnerfleisch mit buntem Chop-Soy Gemüse und Sahne 9,60
48. **Gebratenes Hühnerfleisch in Kokosmilch**
mit acht frischen Gemüsesorten der Saison und Sahne 9,60
49. **Gäng Gai in Kokosmilch**
Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, frischem Gemüse, Bambus, Galgant, Zitronengras, Zitronenblättern, Basilikum und Sahne 9,60
50. **Panäng Gai in Kokosmilch**
eine thailändische Spezialität aus Hühnerfleisch mit scharfem Panäng Thai-Curry, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Erdnüssen und Basilikum 9,60
51. **Gäng Tom Kha Gai in Kokosmilch**
gebackenes Tom Kha Hähnchen mit Gemüse, gelbem Thai-Curry, Tom Kha Thai-Curry, Zitronenblättern, Koriander, Basilikum und Sahne 9,60
52. **Gäng Khaw Wan Gai in Kokosmilch**
Hühnerfleisch mit grünem Thai-Curry, Auberginen, Bambus, Peperoni, Paprika, Zitronenblättern, Basilikum und Sahne 9,60

Ente mit Jasmin-Duft-Reis



61. **Gebackene Ente süß-sauer**
der Klassiker mit Ananas, Äpfeln, Morcheln, Paprika, Bambus und Karotten 10,60
62. **Gebackene Ente**
mit acht frischen Gemüsesorten der Saison in Soja-Soße 10,60
63. **Gebackene Ente in Erdnuss-Soße⁶**
mit frischem Saisongemüse und Sahne 10,60
64. **Gebackene Ente in Kokosmilch**
mit frischem Saisongemüse und Sahne 10,60
65. **Gäng Tom Kha Phed in Kokosmilch**
gebackene Tom Kha Ente mit frischem Gemüse, Zitronengras, Koriander, Basilikum in Tom Kha Thai-Curry und gelbem Thai-Curry, Knoblauch und Sahne 10,60

Fisch mit Jasmin-Duft-Reis



71. **Gebackener Fisch süß-sauer**
mit Ananas, Äpfeln, Morcheln, Paprika und Karotten 10,50
72. **Gebackener Fisch**
mit acht frischen Gemüsesorten der Saison in Soja-Soße 10,50
73. **Gebackener Fisch in Erdnuss-Soße⁶**
dazu frisches Gemüse der Saison und Sahne 10,50
74. **Pla Rad**
gebackener Lachs mit rotem Thai-Curry, frischem Basilikum und frischem Saisongemüse, Knoblauch und Sahne 10,50

Vegetarisch mit Jasmin-Duft-Reis



81. **Gemüse Chop Soy**
mit viel knackigem Saisongemüse 8,50
82. **Gebratener Tofu**
mit frischem Gemüse der Saison 9,10
83. **Tofu mit Soi-Sam**
mit frischem Gemüse der Saison und Ingwer auf Thai-Art 9,10
84. **Soi-Sam in Erdnuss-Soße**
thailändischer Spinat, gebraten mit frischem Gemüse der Saison, Basilikum und Ingwer in Erdnuss-Soße⁶ 8,90
85. **Soi-Sam in Kokosmilch**
thailändisches Gemüse, gebraten mit Ingwer und frischem Basilikum 8,90
86. **Gäng Thai Tofu**
Thai Eintopf mit Tofu, rotem Thai-Curry, Bambus, Auberginen, Champignons, Zitronenblättern, Zitronengras, Koriander und Basilikum in Kokosmilch 9,10

Nudeln



88. **Gebratene Nudeln**
Frisches Gemüse der Saison und Ei 7,90
a mit Hühnerfleisch 8,60
b mit Garnelen 10,40
c mit Rindfleisch 8,60
d mit Ente 10,40

Reis



89. **Gebratener Reis**
Frisches Gemüse der Saison und Ei 7,90
a mit Hühnerfleisch 8,60
b mit Garnelen 10,40
c mit Rindfleisch 8,60
d mit Ente 10,40

hub Specials mit Jasmin-Duft-Reis

101. **hub Glück**
gebratenes Rindfleisch, Hühnerfleisch und Garnelen in Soja-Soße mit Saisongemüse & Ingwer 10,70
102. **Huhn Soi-Sam**
gebratenes Hühnerfleisch mit Tofu, Garnelen, frischem Gemüse, Soi-Sam und Ingwer in Erdnuss-Soße⁶ und Sahne 10,70
103. **Garnelen gebraten**
mit 8 verschiedenen Gemüsesorten in Soja-Soße, Knoblauch und Ingwer 10,70

Indisch & Nepalesisch mit Basmati-Reis



91. **Himali Masala**
Würziges Curry
a mit Hühnerfleisch 9,30
b mit Garnelen 10,60
c mit Lammfleisch 10,60
d mit Tofu 9,30
e mit Panir 10,60
92. **Makhan**
Würziges Curry mit Cashewnuss-Crème
a mit Hühnerfleisch 9,60
b mit Garnelen 10,90
c mit Lammfleisch 10,90
d mit Tofu 10,90
e mit Panir 10,90
93. **Pudina Cream**
Würziges Curry mit Mandeln und Mint-Soße
a mit Hühnerfleisch 9,60
b mit Garnelen 10,90
c mit Lammfleisch 10,90
d mit Tofu 10,90
e mit Panir 10,90
94. **Kathmandu Graby**
Würziges Curry mit Tomaten und Paprika, nepalesische Art
a mit Hühnerfleisch 9,60
b mit Garnelen 10,90
c mit Lammfleisch 10,90
d mit Tofu 10,90
e mit Panir 10,90
95. **hub Masala**
Würziges Curry mit frischem Ingwer, Tomaten und Paprika
a mit Hühnerfleisch 9,60
b mit Garnelen 10,90
c mit Lammfleisch 10,90
d mit Tofu 10,90
e mit Panir 10,90
96. **Saag Jhaneko**
Würziges Curry mit Spinat
a mit Hühnerfleisch 9,60
b mit Garnelen 10,90
c mit Lammfleisch 10,90
d mit Tofu 10,90
e mit Panir 10,90
97. **Biryani**
Gebratener Reis mit Cashews, Rosinen & exotischen Gewürzen in Biryani-Soße
a mit Hühnerfleisch 9,60
b mit Garnelen 10,90
c mit Lammfleisch 10,90
d mit Tofu 10,90
e mit Panir 10,90