



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 /Coca Light /Fanta /Sprite /Lift 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.

GLUTAMAT FREI

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

Gleich hier bestellen: www.asiahub.de 04122 - 96 09 115

asiahub restaurant &ieferservice

Öffnungszeiten täglich 11:00 – 22:00 Uhr

Liefergebiete PLZ Mindestbestellwert ab 8,50 €: 25436, 25495, 25497
Mindestbestellwert ab 15,00 €: 25373, 25421

Mindestbestellwert ab 25,00 €: 25336, 25337, 25355, 25370, 25488, 25492
Mindestbestellwert ab 40,00 €: 25335

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

asiahub Blankenese Sülldorfer 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 Fischmarkt Große Elbstraße 133c 22767 Hamburg Tel.: 040 - 702 988 28



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. Miso Suppe 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, Zitronenblättern 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