Nigiri Sushi je 2 Stück

301. Shake Nigiri[d,n] Lachs 5,80
302. Maguro Nigiri[d,n] Thunfisch 6,20
303. Ebi Nigiri[b,n] Hummerkrabbe 5,50
304. Kanibo Nigiri[b,d,n] Surimi° 4,50
305. Unagi Nigiri[d,n] Aal 6,50
306. Ika Nigiri[d,m,n] Tintenfisch 5,50
309. Doufû Nigiri[f,n] geräucherter Tofu 5,60

Nigiri Platten

311. Shake Nigiri Platte[d,n] 6 Stück Lachs Nigiri 15,60
312. Maguro Nigiri Platte[d,n] 6 Stück Thunfisch Nigiri 17,50
313. Combo Nigiri Platte[d,n] 3 Stück Lachs und 3 Stück Thunfisch Nigiri . . 17,60
314. Gemischte Nigiri Platte[b,d,m,n] 6 Stück gemischte Nigiri 17,50

Hoso Maki Sushi

8 St., Seetang außen

321. Shake Maki[d,n] mit Lachs 5,90
322. Maguro Maki[d,n] mit Thunfisch 6,50
323. Ebi Maki[b,n] mit Hummerkrabben 6,40
324. Kanibo Maki[b,d,n] mit Surimi° 5,90
325. Avocado Maki[n] mit Avocado 5,90
326. Kappa Maki[n] mit Gurke 5,90
328. Unagi Maki[d,n] mit Aal 6,20
329. Spicy Tuna[d,n] Thunfisch, Lauch, Gurke, Frischkäse, Chili-Soße 7,50

California Maki

8 St., Seetang innen

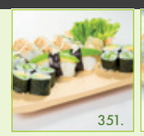
331. California Maki[b,d,k,n] mit Surimi° und Avocado 7,90
332. Shake California[d,k,n] mit Lachs und Avocado 7,90
333. Maguro California[d,k,n] mit Thunfisch und Avocado 7,90
334. Cool California[k,n] mit Avocado und Gurke 6,90
335. California Combo Maki[b,d,k,n]
3 California Maki und 3 Shake California Maki 7,90
336. Verdi[d,e,n]
Thunfisch, Chili-Soße, geröstete Erdnüsse, inside-out mit grünem Masago 7,90
337. Peanut[b,d,e,k,n] Surimi°, Gurke, Erdnussbutter, inside-out mit Mohn 7,90
338. Futo Maki[d,g,k,n]
große Rolle mit Lachs, Avocado, Surimi° und Karotten-Gurken-Füllung 11,90
339. Philadelphia Lachs Roll[b,d,k,n]
Lachs, Lauch, Gurke, Frischkäse, inside-out Sesam 8,60

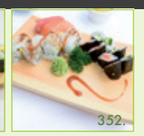
Sashimi

341. Shake Sashimi[d] 12 Scheiben Lachs 16,10
342. Maguro Sashimi[d] 12 Scheiben Thunfisch 19,10
343. Combo Sashimi[d] 12 Scheiben (Lachs und Thunfisch) 17,50

scharf mittelscharf vegetarisch

hub Combos





351. Bento 1 vegetarisch[f,k,n]
8 Cool California Maki, 4 Avocado Maki, 4 Gurke Maki und 2 Nigiri 12,50
352. Bento 2[b,d,k,n]
8 California Maki, 4 Lachs Maki, 4 Gurke Maki, 2 Nigiri (Lachs und Thunfisch) . . 14,50
353. hub Combo 1[b,d,k,n]
gemischte Platte mit 8 California Maki und 5 gemischten Nigiri 15,90
354. hub Combo 2[b,d,k,n]
gemischte Platte mit 8 California Maki, 4 Nigiri und 4 Sashimi 17,90
355. hub Duck Futo Maki[b,d,e,k,n]
1 Tempura Garnelenspieß, 1 große Rolle California Maki mit Ente und Avocado, Erdnuss-Soße und Hot Teriyaki Dip 11,50
356. hub Platte[b,d,k,n]
4 California Maki, 4 Shake California Maki, gemischte Sashimi, 6 Crispy Chicken. . . 17,90
357. hub Futo California und Sashimi[b,d,k,n]
1 große Rolle mit Avocado, Garnelen, inside-out Thunfisch, 6 Lachs Sashimi, 6 Thunfisch Sashimi, Hot Tobiko Dip, Lemon Masago Dip 25,10

Hot Roll New Style

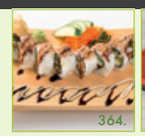
361. Tempura Garnele Roll[a,c,b,d,k,n]
Gebackene Garnele, Surimi°, Avocado, Gurke, inside-out Sesam 9,50
362. Garnele Salmon Roll[a,c,b,d,k,n]
Gebackene Garnele, Surimi°, Avocado, Gurke, mit Lachs umwickelt 9,90
363. Garnele Tuna Roll[a,c,b,d,k,n]
Gebackene Garnele, Surimi°, Avocado, Gurke, mit Tuna umwickelt 9,90
364. Crispy Chicken Roll[a,c,b,d,k,n] Gebackenes Hähnchen, Surimi°, Gurke, Lauchzwiebel, Teriyaki Soße, inside-out Sesam 9,90
365. Tempura Lachs Roll[a,c,b,d,k,n]
Gebackener Lachs, Surimi°, Gurke, Lauchzwiebel, inside-out Sesam 9,10
366. Peperoni Tuna Roll[a,c,b,d,k,n]
Gebackene Peperoni, Surimi°, Tuna, Gurke, Lauchzwiebel, inside-out Massago rot . . 9,10

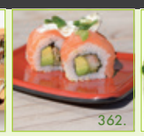
hub Sushi-Special

370. hub Jewel Maki[b,h] (8 St., Seetang außen)
Gekochte Garnelen, gehackte Mandeln und Knoblauchsoße 6,90
371. hub Phily Maki[d,g] (8 St., Seetang außen)
Roher Lachs, Lauchzwiebeln, Frischkäse 6,90
372. hub Doufû Maki[f] (8 St., Seetang außen)
Geräucherter Tofu 6,30
373. hub Rainbow Maki[d] (8 St., Seetang innen, Reis außen)
Avocado und Surimi°, getoppt mit Lachs, Thunfisch und Ika 9,70
374. hub Doufû California[f,k] (8 St., Reis außen)
Geräucherter Tofu, Avocado, Sesam 7,20
375. hub Futo California[b,d] (10–12 St., große Rolle, Reis außen)
Avocado, Garnelen, inside-out Thunfisch mit Hot Tobiko Dip 12,90
376. Hot Tuna Roll[b,d,g] Frittierte Garnelen, Frischkäse, Avocado, ummantelt mit flambiertem Thunfisch und Masago, Teriyaki-Soße. 12,90
377. Sake Supreme[c,d] Lachs, Avocado und Gurke und einer feinen Lachsscheibe, Lachstatar, Chili-Mayo, Kresse Topping 12,90
378. Veggi Avocado Special Roll[c]
Gurken, Avocado und Rettich, geröstete Erdnüsse und Chili-Mayo, Kresse Topping . 11,90

Rocket Spring Roll

381. Rocket Shake[a,d,g,n] mit Lachs, Frischkäse und Rucola 6,70
382. Rocket Maguro[a,d,g,n] mit Thunfisch, Chili und Rucola. 6,80
383. Rocket Chicken[a,g,n] mit Huhn, Chili und Rucola 6,70
384. Rocket Scampi[a,b,g,n] mit Scampi, Tempura, Chili und Rucola 6,80





Dips

390. Hot Tobiko Dip[c] Tobiko, Majonaise, Chili 2,50
391. Lemon Masago Dip[d,g] Zitrone, Buttermilch, Masago 2,50
392. Hot Cream Dip[c] Teriyaki, Chili, Majonaise 2,00
393. Hot Teriyaki Dip[c] Teriyaki, Chili, Majonaise 2,00

Nachspeisen

121. Gebackene Bananen
süße Nachspeise mit Kokosflocken, Erdnüssen und Honig . . . 5,10
122. Gebackene Ananas
süße Nachspeise mit Kokosflocken, Erdnüssen und Honig 5,10
123. Sweet California
süße Maki mit saftigem Obst in Honig-Erdnuss-Kokos-Mantel 6,10

Extras

130. Glückskekse[a,c] Stück 0,50
131. Krupuk[b,c] Krabbenchips . . 0,70
132. Soja-Soße[a,f] . . . 0,50
133. Erdnuss-Soße[6,e] . . 2,00
134. Süß-saure Soße[d,f,h] . 1,70
135. Jasmin-Duft-Reis . . 1,50
136. Basmati-Reis
mit Curry 1,50
137. Cashewkerne[h] . . . 2,00
138. Raita
gewürzte Joghurt-Soße, indisch . 2,50
139. Sambal Olek[n] . . 0,50
140. Ente[a,c] gebacken 7,10
141. Hühnerfleisch[a,c]
gebacken 6,10
142. Kimchisalat
Chinakohl, Möhren, Ingwer, Lauchzwiebel, Knoblauch, Sesam 3,50

Getränke Lieferservice

Alkoholfreie Getränke

229. Wasser 1 L. 3,10
230. Coca Cola 1 L.
Coca Cola[1,3]/Coca Light[1,2,3,4]
Fanta[3,4,5]/Sprite[4]/Lift[4] . . 3,50
231. fritz-kola Fl. 0,33 L. . . . 2,80
fritz-kola[1,3], fritz-kola Zuckerfrei[1,2,3],
fritz-limo Zitronenlimonade[5]
fritz-limo Orangenlimonade[3,5],
fritz-spritz Bio-Apfelsaftschorle
233. Mangosaft, Guavensaft, Kokossaft Dose 0,25 L. . 2,50
234. Rubicon Mango oder Lychee
Sparkling, Dose 0,33 L. 2,50
235. Mango Lassi[g] 0,3 L. . . 3,50

Bier

240. Flensburger Fl. 0,33 L.,
Pilsener, Gold, Malz, Radler . . 3,80
242. Singha Bier Fl. 0,33 L. . 3,50
243. Tsingtao Bier Fl. 0,33 L. . 3,50

Weisswein – Flasche 0,75L.

260. Chardonnay 13,10
261. Pinot Grigio IGT . . . 15,10

Rotwein – Flasche 0,75L.

270. Merlot Veneto IGT . . . 13,10
271. Montepulciano DOC . . 15,10

° Krebsfleischimitat

* Produktionsbedingt enthalten diese Speisen Geschmacksverstärker

1 koffeinhaltig, 2 mit Süßungsmitteln enthält eine Phenylalaninquelle, 3 mit Farbstoffen, 4 mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 5 mit Stabilisatoren, 6 mit Konservierungsstoffen

a Glutenhaltiges Getreide b Krebstiere c Eier d Fisch e Erdnüsse f Soja g Milch h Schalenfrüchte i Sellerie j Senf k Sesamsamen l Lupine m Weichtiere n Schwefeldioxid + Sulfit

Wünschen Sie weitere Informationen über Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, bitte sprechen Sie uns an! Außerdem finden Sie weitere Informationen zu Lebensmitteln und Inhaltsstoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, auf unserer Website **www.asiahub.de**.

GLUTAMAT FREI

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

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

asiahub
restaurant & lieferservice

Öffnungszeiten
täglich 11:00 – 22:00 Uhr

Liefergebiete PLZ

Mindestbestellwert ab 8,50 €:
25436

Mindestbestellwert ab 15,00 €:
25373, 25195

Mindestbestellwert ab 25,00 €:
25370, 25492

Mindestbestellwert ab 50,00 €:
25335, 25488, 25336, 25337, 25355,

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

asiahub Blankenese
Sülldorfer Kirchenweg 2
Tel.: 040 - 86 69 30 82

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

asiahub Billstedt
Merkenstraße 41
Tel.: 040 - 37 50 60 508

asiahub Altona
Große Bergstraße 177
Tel.: 040 - 36 90 10 71

www.asiahub.de

7.

8.

5.

Suppen

1. Hühnersuppe *,d
mit Glasnudeln, Champignons und Gemüse 4,90

2. Wan Tan Suppe *,a,d,f
mit Champignons, Sojabohnen, weiterem Gemüse und Hackfleisch 4,90

3. Kimchisuppe *,l
mit Tofu und Glasnudeln, original koreanisch, scharf und sauer 4,90

4. Gemüsesuppe *,d,f,l
mit Glasnudeln, Tofu, Sojabohnen und weiterem Gemüse 4,70

5. Misosuppe mit Krabbenbrühe, Tofu und Seetang 5,10

6. Dahlsuppe Nepalesische Suppe mit Linsen 5,10

7. Tom Kha / Kokosnuss-Suppe
Rotes Thai-Curry, Champignons, Bambus, Galgant, Auberginen, Zitronengras, Zitronenblätter, frisches Basilikum und Koriander
a mit Hühnerfleisch *,g 5,90
b mit Garnelen *,b,g 6,20
c mit Bananen *,g 5,90
d mit Tofu *,f,g 5,90

8. Tom Yam / Zitronen-Suppe
Zitronensaft, Bambus, Champignons, Auberginen, Galgant, Zitronengras, Zitronenblättern und Koriander, sauer-pikant
a mit Hühnerfleisch *,g 5,90
b mit Garnelen *,b,g 6,20

13.

14.

15.

16.

Vorspeisen & Salate

11. Mini Poh Pia a,c,f,n
mini Gemüserollen, frittiert mit exotischer Chili-Soße 4,20

12. Wan Tan gebacken a,c,n
gebackene Teigtaschen mit Huhn und exotischer Chili-Soße 7,10

13. Satay Gai 6,g
Hühnerfleischspieß mit Erdnuss-Soße und Salat 8,90

14. Garnelen Tempura e,b
frittierte Garnelen im Teigmantel, 5 Stück mit Dip 7,10

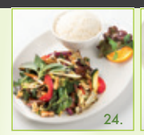
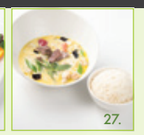
15. Mangosalat e
thailändisch, aus Mango, Apfel, Paprika, roten Zwiebeln, Erdnüssen und Koriander . 7,90

16. Yam Gai Salat
Salat aus Hühnerfleisch, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Karotten in Zitronen-Juice 8,90

17. Wakame Salat (Täng Tan) k
Salat aus Seetang und Glasnudeln mit Ingwer in Limetten-Juice 7,90

18. Gurken Salat
Salat aus Gurken, Tomaten und Zwiebeln 7,90

scharf mittelscharf vegetarisch


24.

27.

Rindfleisch
mit Jasmin-Duft-Reis

21. Rindfleisch *,d,f,k,m
mit acht frischen Gemüsesorten der Saison in Soja-Soße 13,50

22. Rindfleisch mit Zwiebeln *,d,f,k,m
gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln in Soja-Soße 13,50

23. Nua Phad Gra Prau *,6,d,f,k,m
gebratenes Rindfleisch mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch in Austern-Soße und Soja-Soße 13,50

24. Rindfleisch mit Soi-Sam *,d,f,k,m
mit Cashewnüssen, Gemüse, Ingwer, frischem Basilikum, auf Thai-Art in Soja-Soße . 13,50

25. Gäng Nua *,g
Rindfleisch mit rotem Thai-Curry, Bambus, Peperoni, Knoblauch, Auberginen und Basilikum in Kokosmilch und Sahne 13,10

26. Panäng Nua *,e,g
Rindfleisch mit panäng Thai-Curry, Zitronenblättern, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Erdnüssen und Basilikum in Kokosmilch und Sahne 13,10

27. Gäng Khow Wan Nua *,g
Rindfleisch mit grünem Thai-Curry, Auberginen, Bambus, Peperoni, Paprika, Zitronenblättern, Knoblauch und Basilikum in Kokosmilch und Sahne . . . 13,10

42.

47.

51.

52.

Hühnerfleisch
mit Jasmin-Duft-Reis

41. Gebackenes Hühnerfleisch süß-sauer a,c,n
mit Ananas, Äpfeln, Morcheln, Paprika, Bambus, Karotten 13,50

42. Knusprig gebackenes Hähnchen *,a,c,d,f,k,m
mit acht frischen Gemüsesorten der Saison in Soja-Soße 13,50

43. Gai Phad Gra Prau *,6,d,f,k,m
gebratenes Hühnerfleisch mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch in Soja-Soße und Austern-Soße 13,50

44. Hühnerfleisch mit Cashewnüssen *,d,f,h,k,m
gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in Soja-Soße 13,50

45. Hühnerfleisch Chop Soy *,d,f,k,m
mit Sojabohnen, Pilzen, Paprika, Brokkoli, Bambus und knackigem Gemüse 12,90

46. Curry Huhn d,f,k
Hühnerfleisch mit Saisongemüse und gelbem Curry in Sahnesoße 13,50

47. Hühnerfleisch in Erdnuss-Soße 6,d,e,f,g,k,m
gebratenes Hühnerfleisch mit buntem Chop-Soy Gemüse und Sahne 13,50

48. Gebratenes Hühnerfleisch in Kokosmilch f,g,k
mit acht frischen Gemüsesorten der Saison und Sahne 13,50

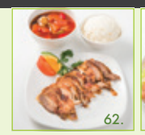
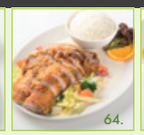
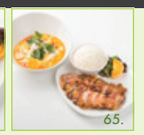
49. Gäng Gai in Kokosmilch *,g
Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, frischem Gemüse, Bambus, Galgant, Zitronengras, Zitronenblättern, Basilikum und Sahne 12,90

50. Panäng Gai in Kokosmilch *,g,e
eine thailändische Spezialität aus Hühnerfleisch mit scharfem Panäng Thai-Curry, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Erdnüssen und Basilikum 12,90

53. Japanische Teriyaki Pfanne *,c,f
mit Brokoli, Zucchini, Sojasprossen und Teriyakisoße 12,90

51. Gäng Tom Kha Gai in Kokosmilch *,a,c,g
gebackenes Tom Kha Hähnchen mit Gemüse, gelbem Thai-Curry, Tom Kha Thai-Curry, Zitronenblättern, Koriander, Basilikum und Sahne 13,50

52. Gäng Khow Wan Gai in Kokosmilch *,g
Hühnerfleisch mit grünem Thai-Curry, Auberginen, Bambus, Peperoni, Paprika, Zitronenblättern, Basilikum und Sahne 12,90


62.

64.

65.

Ente
mit Jasmin-Duft-Reis

60. Ente Teriyaki *,c,f
mit acht frischen Gemüsesorten und Teriyakisoße 15,10

61. Gebackene Ente süß-sauer a,c,n
der Klassiker mit Ananas, Äpfeln, Morcheln, Paprika, Bambus und Karotten 15,10

62. Gebackene Ente *,a,c,d,f,k,m
mit acht frischen Gemüsesorten der Saison in Soja-Soße 15,10

63. Gebackene Ente in Erdnuss-Soße 6,a,c,d,f,k,m
mit frischem Saisongemüse und Sahne 15,10

64. Gebackene Ente in Kokosmilch a,c,g
mit frischem Saisongemüse und Sahne 15,10

65. Gäng Tom Kha Phed in Kokosmilch *,a,c,g
gebackene Tom Kha Ente mit frischem Gemüse, Zitronengras, Koriander, Basilikum in Tom Kha Thai-Curry und gelbem Thai-Curry, Knoblauch und Sahne . . 15,10

74.

Fisch mit Jasmin-Duft-Reis

74. Pla Rad *,a,c,g
gebackener Lachs mit rotem Thai-Curry, frischem Basilikum und frischem Saisongemüse, Knoblauch und Sahne 15,50

81.

83.

85.

Vegetarisch
mit Jasmin-Duft-Reis

81. Gemüse Chop Soy *,d,f,k,m
mit viel knackigem Saisongemüse 10,50

82. Gebratener Tofu *,d,f,k,l,m
mit frischem Gemüse der Saison 11,20

83. Tofu mit Soi-Sam *,d,f,k,l,m
mit frischem Gemüse der Saison und Ingwer auf Thai-Art 11,20

84. Soi-Sam in Erdnuss-Soße 6,e,f,m
thailändischer Spinat, gebraten mit frischem Gemüse der Saison, Basilikum und Ingwer in Erdnuss-Soße 11,20

85. Soi-Sam in Kokosmilch g,f
thailändisches Gemüse, gebraten mit Ingwer und frischem Basilikum 11,20

86. Gäng Thai Tofu *,f,g,l
Thai Eintopf mit Tofu, rotem Thai-Curry, Bambus, Auberginen, Champignons, Zitronenblättern, Zitronengras, Koriander und Basilikum in Kokosmilch 10,70

101.

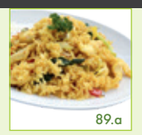
103.

hub Specials
mit Jasmin-Duft-Reis

101. hub Glück *,d,f,g,k,m
gebratenes Rindfleisch, Hühnerfleisch und Garnelen in Soja-Soße mit Saisongemüse & Ingwer 13,50

102. Huhn Soi-Sam *,6,e,k
gebratenes Hühnerfleisch mit Tofu, Garnelen, frischem Gemüse, Soi-Sam und Ingwer in Erdnuss-Soße und Sahne 13,50

103. Garnelen gebraten *,b,e,k
mit 8 verschiedenen Gemüsesorten in Soja-Soße, Knoblauch und Ingwer 13,50

88.d

89.a

Nudeln

88. Gebratene Nudeln *,a,c,f,k
Frisches Gemüse der Saison und Ei 10,30
a mit Hühnerfleisch 10,90
b mit Garnelen 13,10
c mit Rindfleisch 10,90
d mit Ente 15,10

Reis

89. Gebratener Reis *,c,f,k
Frisches Gemüse der Saison und Ei 10,30
a mit Hühnerfleisch 10,90
b mit Garnelen 13,10
c mit Rindfleisch 10,90
d mit Ente 15,10

Indisch & Nepalesisch
mit Basmati-Reis

92. Makhan h
Würziges Curry mit Cashewnuss-Crème
a mit Hühnerfleisch 10,80
b mit Garnelen b 12,50
d mit Tofu f 11,90
e mit Panir g 11,90

93. Pudina Cream h
Würziges Curry mit Mandeln und Mint-Soße
a mit Hühnerfleisch 10,80
b mit Garnelen b 12,50
d mit Tofu f 11,90
e mit Panir g 11,90

94. Kathmandu Graby
Würziges Curry mit Tomaten und Paprika, nepalesische Art
a mit Hühnerfleisch 10,80
b mit Garnelen b 12,50
d mit Tofu f 11,90
e mit Panir g 11,90

97. Biryani h
Gebratener Reis mit Cashews, Rosinen & exotischen Gewürzen in Biryani-Soße
a mit Hühnerfleisch 10,80
b mit Garnelen b 12,50
d mit Tofu f 11,90
e mit Panir g 11,90

hub Poke Bowls neu

104.e

104. Hub Poke
mit Acocado, rotem Krautsalat, Edamame, Wakame, Granatapfel, Karotten, Gurke, Reis / Salat
a Poke Lachs mit mariniertem Lachs d 13,50
b Poke Tuna mit mariniertem Thunfisch d 14,00
c Poke Chicken mit Hühnchen 13,50
d Poke Duck mit Ente 14,50
e Poke Tofu mit Tofu f 13,00

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