

Nigiri Sushi 1 Stück

- 301. Shake Nigiri Lachs 2,90
- 302. Maguro Nigiri Thunfisch 3,10
- 303. Ebi Nigiri Hummerkrabbe 2,90
- 304. Kanibo Nigiri Surimi* 2,50
- 306. Ika Nigiri Tintenfisch 2,90
- 307. Tamago Nigiri Ei 2,90



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 Stück, 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. Futo Maki große Makirulle mit Lachs, Avocado, Surimi*, Gurken-Füllung 9,50
- 329. Futo Maki Tuna große Makirulle mit Tuna, Avocado, Surimi*, Gurken-Füllung 10,50
- 330. Futo Maki Mix große Makirulle mit Lachs und Tuna, Avocado, Surimi*, Gurken-Füllung 9,90

California Maki

8 Stück, Seetang innen (inside-out)



- 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 und 3 Shake California 6,10
- 336. Verdi Thunfisch, Chili-Soße, geröstete Erdnüsse, mit grünem Masago 6,20
- 337. Peanut Surimi*, Gurke, Erdnussbutter, mit Mohn 6,10
- 338. Philadelphia Lachs Roll Lachs, Lauch, Gurke, Frischkäse, mit Sesam 6,50
- 339. Spicy Tuna Thunfisch, Lauch, Gurke, Frischkäse, Chillysoße 6,50

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 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. Bento 3 Sashimi (3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch), 8 Stück Lachs Maki, 8 Stück Thunfisch Maki, 3 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnele) und 1 x Misosuppe 21,50
- 354. Bento 4 8 Stück Spargel Maki, 8 Stück Veggie Rot Gemüse und 1 x Misosuppe 11,50
- 355. hub Combo 1 8 California Maki und 5 gemischten Nigiri 13,50
- 356. hub Combo 2 8 California Maki, 4 Nigiri und 4 Sashimi 16,00
- 357. hub Duck Futo Maki 1 Tempura Garnelenspieß, 1 große Rolle California Maki mit Ente und Avocado, Erdnuss-Soße* und Hot Teriyaki Dip 9,20
- 358. hub Platte 4 California Maki, 4 Shake California Maki, gemischte Sashimi, 6 Crispy Chicken 16,90
- 359. 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 Scampi Roll Gebackene Scampi, Surimi*, Avocado, Gurke, inside out Sesam 7,10
- 362. Scampi Salmon Roll Gebackene Scampi, Surimi*, Avocado, Gurke, mit Lachs umwickelt 8,30
- 363. Scampi Tuna Roll Gebackene Scampi, Surimi*, Avocado, Gurke, mit Tuna umwickelt 8,50
- 364. Crispy Chicken Roll Geb. Hähnchen, Surimi*, Gurke, Lauchzwiebel, Teriyaki Soße, inside out Sesam 7,30
- 365. Tempura Lachs Roll Gebackener Lachs, Surimi*, Gurke, Lauchzwiebel, inside out Sesam 7,20
- 366. Peperoni Tuna Roll Gebackene Peperoni, Surimi*, Tuna, Gurke, Lauchzwiebel, inside out Massago rot 7,50
- 367. Crispy Ente Roll Geb. Ente, Surimi*, Gurke, Lauchzwiebel, Teriyaki Soße, inside out Sesam 7,50
- 368. Veggie Rot Roll Karotten, Glasnudeln, gemischtes Gemüse, inside out Sesam 5,90

hub Sushi-Special

- 370. hub Jewel Maki (8 Stück, Seetang außen) Gekochte Garnelen, gehackte Mandeln und Knoblauchsoße 5,80
- 371. hub Phily Maki (8 Stück, Seetang außen) Roher Lachs, Lauchzwiebeln, Frischkäse 5,80
- 372. hub Doufû Maki (8 Stück, Seetang außen) Geräucherter Tofu, Avocado 5,20
- 373. hub Rainbow Maki (8 Stück, Seetang innen, Reis außen) Avocado und Surimi, getoppt mit Lachs, Thunfisch und Ika 7,50
- 374. hub Doufû California (8 Stück, Seetang innen, 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



Nachspeisen

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

Extras

- 450. Glückskeks Stück . . . 0,50
- 451. Krupuk Krabbenchips . . . 0,70
- 452. Soja-Soße 0,50
- 453. Reis extra 1,30
- 454. Cashewkerne 1,50
- 455. Kimchi koreanischer Chinakohlsalat 2,00
- 456. Sambal Olek 0,70
- 457. Erdnuss-Soße 1,50
- 458. Nudeln gebraten 3,50
- 459. Ente gebacken 5,50
- 460. Hühnerfleisch gebacken 4,10
- 461. Süß-Saure-Soße 1,50

Getränke – Lieferservice

- | | |
|---|---|
| Alkoholfreie Getränke | Bier |
| 233. Mangosaft Dose . . . 1,90 | 240. Singha Flasche 0,33 L 2,50 |
| 234. Kokossaft Dose . . . 1,90 | 241. Tsingtao Flasche 0,33 L 2,40 |
| 216. fritz-kola Fl. 0,33 L . . . 2,40 | 242. Flensburger Pilsener, Gold, Malz, Radler Flasche 0,33 L 2,40 |
| fritz-kola ^{1,3} | |
| fritz-kola Zuckerfrei ^{1,2,3} | |
| fritz-limo Zitronenlimonade ⁵ | |
| fritz-limo Orangenlimonade ^{3,5} | |
| fritz-spritz Bio-Apfelsaftschorle | |
| 217. Red Bull ^{1,3,4} Dose 0,25 L 2,80 | Wein & Prosecco |
| 220. Cola ^{1,3} 1 L 2,60 | 260. Chardonnay Weißwein, Flasche 0,75 L . . . 8,90 |
| 221. Cola Light ^{2,3,4} 1 L . . . 2,60 | 262. Pinot Grigio IGT Weißwein, Flasche 0,75 L . . . 10,40 |
| 222. Cola Zero ^{1,2,3,4} 1 L . . . 2,60 | 270. Merlot Veneto IGT Rotwein, Flasche 0,75 L . . . 8,90 |
| 223. Fanta ^{3,4,5} 1 L 2,60 | 272. Montepulciano DOC Rotwein, Flasche 0,75 L . . . 9,90 |
| 227. Wasser 1 L 2,40 | 280. Prosecco DOC Piccolo 0,2 L 5,90 |



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 10% Rabatt!

GLUTAMAT FREI

Gleich hier bestellen: www.asiahub.de 040 - 65 03 11 20

asiahub

restaurant &ieferservice

Öffnungszeiten
täglich 11:00 – 22:30 Uhr

Liefergebiete
Winterhude, Alsterdorf, Barmbek (teilw.), Eilbek (teilw.), Eppendorf, Groß-Borstel (teilw.), Harvestehude, Hoheluft, Rotherbaum, Uhlenhorst (teilw.)

Mindestbestellwert
ab 8,50



asiahub Winterhude
Poßmoorweg 2
22301 Hamburg
Tel.: 040 - 65 03 11 20

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

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



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. 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
7. 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



14. Garnelen Tempura frittierte Garnelen im Teigmantel, 5 Stück mit Dip 4,70
15. Mini Poh Pia mini Gemüserollen, frittiert mit exotischer Chili-Soße 2,90
16. Wan Tan gebacken gebackene Teigtaschen mit Huhn und exotischer Chili-Soße 4,40
17. Satay Gai Hühnerfleischspieß mit Erdnuss-Soße⁶ und Salat 6,10
18. Mangosalat thailändisch, aus Mango, Apfel, Paprika, roten Zwiebeln, Erdnüssen und Koriander . 6,00
19. Yam Gai Salat Salat aus Hühnerfleisch, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Karotten in Zitronen-Juice 6,90



Rindfleisch mit Jasmin-Duft-Reis

20. Rindfleisch mit acht frischen Gemüsesorten der Saison in Soja-Soße 9,60
21. Rindfleisch Chop Soy mit Sojabohnen, Pilzen, Paprika, Brokkoli, Bambus und viel knackigem Gemüse. . 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

36. Lammfleisch gebratenes Lammfleisch mit acht frischen Gemüsesorten und frischem Knoblauch in Soja-Soße 9,70
38. 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

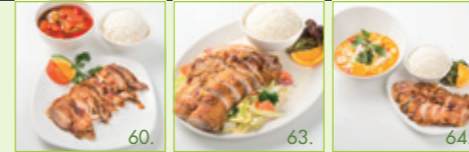
40. Gebackenes Hühnerfleisch süß-sauer mit Ananas, Äpfeln, Morcheln, Paprika, Bambus, Karotten 8,90
41. Hühnerfleisch Chop-Soy mit Sojabohnen, Pilzen, Paprika, Brokkoli, Bambus und knackigem Gemüse . . . 8,90
42. Knusprig gebackenes Hähnchen mit acht frischen Gemüsesorten der Saison in Soja-Soße 8,90
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. Gebackenes Hühnerfleisch in Erdnuss-Soße mit frischem Gemüse der Saison 9,60
49. Gebratenes Hühnerfleisch in Kokosmilch mit acht frischen Gemüsesorten der Saison und Sahne 9,60
50. Gebackenes Hühnerfleisch in Kokosmilch mit acht frischen Gemüsesorten der Saison 9,60
51. Gäng Thai Gai Thai Eintopf mit Hühnerfleisch, rotem Thai-Curry, Bambus, Auberginen, Champignons, Koriander, Basilikum und Zitronengras in Kokosmilch 9,60
52. Gäng Gai in Kokosmilch Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, frischem Gemüse, Bambus, Galgant, Zitronengras, Zitronenblättern, Basilikum und Sahne 9,60
53. Panäng Gai in Kokosmilch eine thailändische Spezialität aus Hühnerfleisch mit scharfem Panäng Thai-Curry, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Erdnüssen und Basilikum 9,60
54. 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
55. Gäng Khaw Wan Gai in Kokosmilch Hühnerfleisch mit grünem Thai-Curry, Auberginen, Bambus, Peperoni, Paprika, Zitronenblättern, Basilikum und Sahne 9,60



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

Ente

mit Jasmin-Duft-Reis



60. Gebackene Ente süß-sauer der Klassiker mit Ananas, Äpfeln, Morcheln, Paprika, Bambus und Karotten 10,60
61. Gebackene Ente mit acht frischen Gemüsesorten der Saison in Soja-Soße 10,60
62. Gebackene Ente in Erdnuss-Soße⁶ mit frischem Saisongemüse und Sahne 10,60
63. Gebackene Ente in Kokosmilch mit frischem Saisongemüse und Sahne 10,60
64. 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
65. Ente Chop-Soy mit Sojabohnen, Pilzen, Paprika, Brokkoli, Bambus und knackigem Gemüse . . . 10,50

Fisch mit Jasmin-Duft-Reis

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



Vegetarisch mit Jasmin-Duft-Reis

80. Gemüse Chop Soy mit viel knackigem Saisongemüse 8,50
81. Gebratener Tofu mit frischem Gemüse der Saison 9,10
82. Tofu mit Soi-Sam mit frischem Gemüse der Saison und Ingwer auf Thai-Art 9,10
83. Soi-Sam in Erdnuss-Soße thailändischer Spinat, gebraten mit frischem Gemüse der Saison, Basilikum und Ingwer in Erdnuss-Soße⁶ 8,90
84. Soi-Sam in Kokosmilch thailändisches Gemüse, gebraten mit Ingwer und frischem Basilikum 8,90
85. 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 Jasmin-Duft-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