



AKIMY

VEGAN DINING & BAR

Appetizer & Tapas

V1. EDAMAME 7,90-

japanische Sojabohnen / Meersalz

a,j,d V2. BAO BUNS 10,90-

Chasu / Mango Salat /
hausgemachtes Dressing

a,f,d V3. DUMPLINGS (4 pcs) 8,90-

gedämpfte hausgemachte Teigtaschen mit Tofu /
Quinoa / Veggi / Kimchi

a,k V4. ENOKI FRIED (3 pcs) 9,90-

in Tempura / Chili-Knoblauch /
Vegan Spicy Mayo Dip

d,c V5. SUMMER ROLLS (2 pcs) 9,90-

Avocado / Mango / Gurke / Loloso /
Kräuter / Nudeln / hausgemachte Dip

a V6. TOFU FLAKES 9,90-

frittierter Tofu in gepufftem
Grünreis umwickelt / Himbeer Dip

a V7. AVOCADO FRIES 7,90-

Avocado in Tempura /
Chili-Knoblauch / Trüffel-Mayo-Dip

V8. PANCAKE a,d 13,90-

Pfannkuchen / Kokosmilch /
Sojasprossen / Tofu / Kräuter / Soja-Dip

V9. LUMPIN (4 pcs) a,f,d 10,90-

gedämpfte hausgemachte Hacao /
Gemüse / Soja Dip

V10. SWEET FRY 7,90-

Süßkartoffeln / Yuzu-Mayo Dip

V11. COCO POPCORN a 9,90-

marinierte Maiskörner in Tempura / Koriander /
Vegan Mayo / Chili Sauce

V12. MINI ROLLS (6 pcs) 7,90-

hausgemachte vegetarische Frühlingsrolle /
süßsauer Dip

V13. VIET ROLLS (2 pcs) 11,90-

hausgemachte knusprige Rolle mit Mung-
bohnen / Weißkohl / Morcheln / Taro /
Glasnudeln / Kohlrabi Süßsauer Dip

V14. VEGGI TEMPURA 8,90-

Gemüse Mix in Tempura /
Wasabi-Mayo

“Tapas Selection - Gemischte Tapas-Platte ab 2 Personen“

16,90- (Preis pro Person)

Summer Rolls, Edamame, Dumplings,
Mango Salat, Veggie Tempura, Viet Rolls

Tacos

2pcs

d T1. TUNA-TATARE

14,90-

Spicy Vegan Tunatatar / rote Zwiebeln / Picadilly Tomato / Mais / Koriander / Tosago Kaviar

T2. SALMON TRUFFI

14,90-

Vegan Lachs / Avocado / Mais / Trüffel-Mayo / frischgehobelter Trüffel / Tosago Kaviar

d T3. PULLED CHICKEN

13,90-

gegrilltes mariniertes veganes Hähnchen / Kimchi / Mais / Avocado / Rotkohl / Koriander / Spice Mayo

d T4. THE SPICE TOFU

13,90-

knuspriger Tofu / Salat / Mais / Salsa / Koriander / Jalapeño

Soup Small

d S1. MISU

7,90-

Algen / Pilze / Silken Tofu

4,k (leicht scharf) S2. KIMUCHY

8,90-

eingelegter Chinakohl / Silken Tofu / Pilze

4,d,k (Süß-Sauer) S3. YUMYUM

9,90-

Tomate Suppe / Pilze / Zuckerbbsen / Spargel / Natur Tofu

Soup Big

S4. PINY PINY 4,d (Süß-Sauer)

17,90-

Ananas Suppe / Pilze / Tomate / Reismnudeln / Natur Tofu / Pak Choi / Okra

S5. YUM KHA 4,d,k (Süß-Sauer)

19,90-

Glasnudel / Kokosmilch Suppe / Soja Medaillon / Pilze / Zuckerschoten / Spargel

S6. TRADITIONAL VIET PHO

18,90-

Gemüsebrühe / Reisbandnudeln / Pak Choi Bio-Tofu / Seitan / Shiitake Pilzen / Kräuter

Salad

A1. GRAPEFRUIT KOKO f

10,90-

Grapefruit / Erdnüsse / rote Zwiebeln / Kokosraspel / Zitronengrass

A2. MARU c

11,90-

frische Mango / Natur Tofu / Gurke / Rote Zwiebeln / Erdnüsse

A3. ABO

10,90-

frische Avocado / Cherry-Tomaten / Mais / Gurken / Rucola / Koriander

A4. WAKE f

7,90-

marinierte Algen mit Sesam / Mango / Karotten / Gurke / kokoschips / Erdnüsse / Minze

A5. KIM CHI d

7,90-

würzig eingeleger Chinakohl / Chili-Knoblauch-Marinade

A6. PAPAYA c,d

13,90-

Grüne Papaya / Cherry Tomate / Zwiebeln / Stangenbohnen / Erdnüsse

Akimy sweethearts

d,k (mit Black Reis) X1. CHAMPLY
20,90-

Kräuterseitling / Zuckerschoten / Mais /
Ananas / Sellerie / Hawaiian Sauce

a,k X2. UDON FRI DUCK
21,90-

gebratene Udon Nudeln / knusprige Vegane Ente
nach Familienrezept / Gemüse / Kräuter

d,k (mit Black Reis) X3. GREEN HEART
18,90-

Okra / Zuckerschoten / Pilze /
Soja-Sesam Sauce

X4. LAVAN CHASU (Süß-Sauer) d
22,90-

Chasu nach Familienrezept / gebratene Reis /
Balkan Gemüse / Ananas / Cashew

X5. PADPHO d
19,90-

gebratene Reisbandnudeln / Gemüse / Natur Tofu /
Pak Choi / Erdnuss / Koriander / Tamarind Sauce

Sauce Explosion

d,c,k (mit Black Reis) C1. AJDO NUSS
18,90-

Erdnuss-Kokos Sauce / Natur Tofu /
Pilze / Spargel / Gemüse / Pak Choi

d,k (mit Black Reis) C2. DUCK KOKO-CURRY
21,90-

feine Curry Sauce / knusprige Vegane Ente nach
Familienrezept / Gemüse / Pilze / Baby Mais / Süßkartoffeln

d,k (mit Black Reis) C3. MANGO CHICKEN
19,90-

feine Mango Sauce / knuspriges Veganes Hähnchen /
Kräuterseitling / Gemüse / Baby Mais

d,k C4. UDON CURRY
19,90-

Udon Nudeln / Gemüse / Zuckerschoten / Natur Tofu /
Kräuterseitling / Soja Medaillon / Spargel

Doufu Style

Serviert mit Black Reis



X6. SPICY TOFU LEMONGRASS
(Leicht Sarft) d,k
18,90-

Zitronengras / Natur Tofu / Pilze / Soja
Medaillon / Gemüse / Soja-Chili Sauce

X7. TOFU SWEET CHERRY d,k
20,90-

Tofu Tasche / Vegane Hack / Tomate Sauce / Pilze /
Koriander / gedämpfte Gemüse

X8. TOFU BASIL d
18,90-

Natur Tofu / Thai-Basil / Peperoni / Gemüse /
Soja Medaillon / Soja Sauce

X9. PEPPERY d,k
19,90-

Gemüse / Natur Tofu / Pilze / Soja Medaillon /
Black-Pfeffer Sauce

X10. AUBERA d
18,90-

Aubergine / Gemüse / Zuckerschoten / Natur Tofu
Soja Medaillon / Soja-Chili Sesam Sauce



Fancy Meat you here

f,d B1. CHASU BLACK RICE 20,90-

Chasu nach Familienrezept / Gedämpfte Gemüse / schwarzer Reis / Kimchi / Chasu Sauce

f,d B2. FRI DUCK BLACK RICE 22,90-

knusprige Vegane Ente nach Familienrezept / schwarzer Reis / Gemüse in Soja-Basil Sauce

f,d B3. SQUID PINEAPPLE BLACK RICE 24,90-

Ananas / Vegan Tintenfisch / Sellerie / Tomate / Frühlingszwiebeln / Hawaiian Sauce

No broth - Noodles

B4. MIEN TRON c,d 18,90-

Glasnudeln / mariniert Soja Medaillon / Natur Tofu / Salat mix / Kräuter / Erdnüsse / Hausgemachte Dressing

B5. BANH DA TRON c,d 18,90-

Rote Nudeln / Mariniert Chasuu / Salat mix / Picadilly Tomate / Erdnüsse / Kräuter / Hausgemachte Dressing

B6. PHO TRON d 18,90-

Reisbandnudeln / knuspriges Veganes Hähnchen / Salat Mix / Kräuter / Erdnuss-Kokos Sauce

B7. BUN TRON c,d 19,90-

Vietnamesische Reisnudelschale / hausgemachte knusprige Frühlingsrolle / Salat Mix / Kräuter / Erdnüsse / Röstzwiebeln / Limetten-Chili-Dressing





Sushi Art

8pcs

a,e **1. SALOMO QUIN**
17,90-

Avocado / Kurbis / Retich / Vegan Lachs on Top / Vegan Teriyaki / Seealgenkaviar / Kimchi Sesam / Spice Mayo

a,p **2. NAGARU**
18,90-

Vegan Frischkäse / Spargel / Rucola / Vegan Tuna / Limette / Röstzwiebeln / Wasabi Creme / Seealgenkaviar

a,e **3. SWETTI**
17,90-

Vegan Teriyaki / Gurke / Avocado / Kurbis / Inari on Top / Mango / Yuzu Mayo / Rosine / Sesam

a,s,f **4. TRUFFI**
20,90-

Vegan Frischkäse / Spargel / Avocado / Rucola / Vegan Lachs / Seealgenkaviar / Frischgehobelter Trüffel

a,s,f **5. DOUJI**
21,90-

marinierter Tofu / Spargel / Gurke / Picadilly Tomate / gepufftem Grünreis umwickelt / Salsa / Koriander

a,f **6. GREEN BUDHA**
17,90-

Paprika / Gurke / Avocado / Spinat On top / Sesam - Sake Sauce

a,d,f **7. LITTLE DARUMA**
19,90-

Vegan Ebi Tempura / Vegan Frischkäse / Rucola / Mango / Tuna Tatar on Top / Sesam

Vegan Sashimy

SALMON TATAR

17,90-

Feines Vegan Lachs / Trüffelcreme / Avocado / Sesam Reiscracker

AJMON (6 pcs)

15,90-

Vegan Lachs / Vegan Tosago Kaviar / Algen

KUNA (6 pcs)

15,90-

Vegan Tuna / Vegan Tosago Kaviar / Algen

MIX AJMON & KUNA (10 pcs)

25,90-

Vegan Tosago Kaviar / Algen



Crispy Roll

8pcs

~~a,e~~ 8. MOE
17,90-

Vegan Frischkäse / Spargel / Gurke / Mango /
Vegan Lachs / hausgemachte Sauce

a,e 9. KEJKO
18,90-

Vegan Teriyaki / Kimchi / Vegan Tuna /
Frühlingzwiebeln / Hausgemachte Sauce

a,e 10. TURI
19,90-

Vegan Frischkäse / Gurke / Parika /
Avocado / Kurbis / Frischgehobelter Trüffel

a,f 11. SPINY
17,90-

Spinat / Vegan Chicken / Sesam Sauce



Nigiri

2pcs

7,90-

Vegan Salmon / Inari / Spargel / Vegan Tuna /
Avocado / Seealgenkaviar / marinierter Tofu

Maki

6pcs

9,90-

Gurke / Avocado / Spargel / Vegan Salmon /
Vegan Tuna / Mango / Inari / Spinat / Kürbis

Akimy Sushi Recommendation

SUSHI FOR 2 PERSONS a,e,f
59,90-

1 Maki (6pcs)
2 x Special Insideout (16pcs)
1 x Crispy Roll (8pcs)
2 x Nigiri (4pcs)



Desert

KOKO BALL
8,90-

Kokosnussbälchen / Sorbet

MOCHIKO
9,90-

Juzu Sorbet / Gefüllte Pfannkuchen

BANANO GU
7,90-

Vegan Honig / Zimt / Gebackene Banane / Eis

MANGO STICKY ICE
8,90-

Klebreis / Kokosmilch / Mango



Bier

i 0,33l GIESINGER
MÜNCHNER HELL
4.90-

i 0,33l GIESINGER
MÜNCHNER RADLER
4.90-

i 0,33l JAPAN BIER ASAHI
5.20-

i 0,33l THAI BIER SINGHA
5.20-

ij 0,50l ALKOHLINFREIES
WEISSBIER
5.40-

ij 0,50l WEISSBIER
5.40-

Sprituosen

4cl.

40% Reisschnaps NEP MOI
7.50-

20,1% 0,35L SOJU CHAMISUL
ORIGINAL
15.50-

SAKE REISWEIN
7.90-

PFLAUMENWEIN
7.50-

43% ROKU JAPANESE CRAFT
- OSAKA
8.90-

HENDRICK'S
- GIRVAN / SCHOTTLAND
8,0-

JACK DANIELS
8,0-

BOMBAY SAPPHIRE
- EAST LONDON
7,0-

PREMIUM VODKA
6,90-

Drink

Aperitif

7,90-

LAVENDEL SPRITZ

Prosecco / Lavendelsirup / Soda

PINEAPPLE SPRITZ

Aperol / Ananas Saft / Prosecco

BLOOMY CUP

Cherry Blossom Tonic / Lillet / Orange

PASION SPRITZ

Minz / Maracuja Sirup / Lillet / Prosecco

HUGO

Holunder Sirup / Lime/ Minz / Prosecco

APEROL SPRITZ

Aperol / Orange / Prosecco

LILLET VIVE

Lillet Blanc / Tonic / Minze / Gurke

MARTINI SPRITZ (ROT / WEISS / ROSE)

Martini / Prosecco / Holunder Sirup /
Minze / Limette

LILLET MELON

Lillet Blanc / Prosecco/
Wassermelonensirup / Soda / Minze

Asian Whisky

4cl.

43% HIBIKI JAPANESE HARMONY

8,90-

Fruchtig / Orange

43% TOKI SUNTORY

7,90-

Karamell / Kräuter

40% FUJIMI JAPANESE WHISKY

7,90-

Kräuter

40% MEKHONG REISWHISKEY

7,50-

43% NIKKA TAKETSURU

17 JAHRE (JAPAN)

14,90-

Fruchtig

43% SUNTORY YAMAZAKI

12 JAHRE

12,90-

Glatt Trockenfrüchte / Karamell /
Kräuter / Nüsse / Torfig

Ice Tea

0,33l / 4,20-

Elephant Bay Ice Tea Water Melon

Elephant Bay Ice Tea Peach

Elephant Bay Ice Tea Mango

Elephant Bay Ice Tea Rosewater

Bitters / Kräuter

2cl.

4,90-

Averna amaro

Ramazzotti amaro

Fernet branca

Jägermeister

Mineral Wasser

TAUNUSQUELLE (SPRITZIG / STILL)

0,25l / 3,90-

0,75l / 7,30-

Frucht Saft & Nektar

0,20l / 4,90-

Schorle

0,40l / 4,90-

Apfel Naturtrüb

Ananas

Guava

Maracuja

Mango

Lychee

Cocktails

MAI TAI

11,90-

Brown Rum / Limettensaft /
Triple Sec / Zuckersirup / Orgeat

HIBIKI STYLE

12,90-

Hibiki Whisky / Angostura /
Orange Lemon / Lime / Ginger Ale

BRAMBLE

10,90-

Gin / Lemon / Ananas Saft / Blueberry

CAIPIRINHA

10,90-

Lime / Cachaca / Zucker

AKIMY MOJITO

11,90-

Minz / Lychi Saft / Kwai Feh liqueur /
Rum / Cuker / Lime

LEMONGRASS MOJITO

11,90-

Lemongrass / Limet /
White & Brown Rum / Minz / Cuker

COCONUT MOJITO

11,90-

Coconut / Cuker / Limet /
White & Brown Rum / Minz

MYSTIC MANGO

11,90-

Dark Rum / Passionsfruchtsaft /
Coconut / Mango

BLUE HAWAIIAN

11,90-

White Rum / Blue Curacao /
Ananassaft / Kokos / Vegane Schlagsahne

Sours

10,50-

WHISKY SOUR

Bourbon / Zuckersirup / Frischer
Zitronensaft Veggo Aquafaba Ei

HIBISCUS SOUR

Cachaça / Lemon / Hibiscus /
Veggo Aquafaba Ei

GIN BASIL SMASH

Gin / Frischer Basilikum /
Zuckersirup / Zitronensaft

LYCHEE FLING

Kwai Feh / Premium Vodka /
Lime / Zuckersirup / Veggo Aquafaba Ei

Homemade Limonade

Non Alkohol

9,90-

ZEN ISLAND

Passionsfrucht / Lychee / Limetten /
Minze / Maracuja

ZEN SPICE

Beeren / Limette / Frische Ingwer / Soda / Minze

GINGER COOLER

Minze / Ingwer / Gurke / Limetten / Ginger Ale

LEMON SODA

Lime / Brauner zucker / Minz

ASIAN FLAVOUR

Zitronengras / Limetten / Orange / Minze / Soda

TAMARIN COLD

Tamarin Sirup / Frische Ingwer / Erdnuss / Soda

KOKO LYCHEE e

Kokos Sirup / Lychee / Soda /
Limette / Chia-Samen



Mule & Longdrinks

0,30l

12.50-

SHIKOKU MULE

Yuzu / Shochu / Ginger beer /
Lemongrass / Lime

MOSCOW MULE

Vodka / Spicy Ginger / Gurke

BASIL MULE

Vodka / Spicy Ginger / Lime / Basil / Gurke

MUNICH MULE

Jägermeister / Spicy Ginger / Lime

CUBA LIBRE

Rum / Coca Cola

GIN TONIC

Gin / Tonic Water / Lime

WHISKEY COLA

Bourbon / Coca Cola

Vietnamese Kaffee Hochland Trung Nguyen

7 ORIGINAL VIET CA PHE


5,20-

Aromatischer Mocca,
Schwarz oder mit Kondensmilch

7 0,33l TRADITION ICED VIET CA PHE

6,20-

Vietnamesischer Eiskaffee,
geschüttelt mit Kondensmilch



Softdrink

0,20l

4,20-

Coca Cola 1,2

Coca Zero 2,4

Mezo Mix 1,2

Fanta 1

Sprite 4

4,30-

Thomas Hendry

Ginger Ale 1,4

Spicy Ginger 1,4

Mystic Mango 1,4

Cherry Blossom 1,4



Tee Kanne

4,90-

Jasmin Tee

Grünne Tee

Ingwertee Frisch

Pfefferminztee Frisch

Lemongrass Tee

Kaffee


3,20-

Kaffee 7

Espresso 7

Espresso Doppio 7

Espresso Macchiato 7,e





ZUSATZSTOFFE SPEISEN

Liebe Gäste, seit Anfang 2015 zeichnen wir die Allergene für Sie aus. Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergenen Reaktionen kommen. Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung.

ZUSATZSTOFFE

In Soja- sind Gluten enthalten. Alle Speisen können Spuren von Sesam enthalten. 1 – mit Farbstoff; 2 – mit Konservierungsstoff; 3 – mit Antioxidationsmittel; 4 – mit Geschmacksverstärker; 5 – mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n); 6 – chininhaltig; 7 – coffeinhaltig

ALLERGENE

a – enthält glutenhaltiges Getreide; ~~b – enthält Eier~~; c – enthält Erdnüsse d – enthält Soja; ~~e – enthält Milch~~; f – enthält Sesam; ~~g – enthält Fisch; h – Krebstiere~~; i – enthält Gersten; j – enthält Weizen ; k- Pilze

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Kartenzahlungen ab 15,00 €

“Where Munich Meets Modern Vietnamese Vegan Cuisine”

Die Motivation und Herausforderung besteht darin, leckere landestypische Speisen gesund, ohne tierische Produkte zu kochen und sie mit reinem Gewissen und reinem Genuss zu speisen. Unser Ziel ist es, unsere veganen Speisen so schmackhaft zuzubereiten, dass sie alle ansprechen können – nicht nur Veganer. Denn gutes Essen bringt Menschen zusammen.

“FOLLOW YOUR GREEN ASIAN HEART”

By Akimy Vegan Team...

