



AKIMY

VEGAN DINING & BAR

Appetizer & Tapas

V1. EDAMAME **7,90-**

japanische Sojabohnen / Himalaya Salz

a,d V2. BAO BUN **10,90-**

Gedämpfte Teigbrötchen / veganes Hähnchen /
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 **9,90-**

in Tempura / Chili-Knoblauch /
Vegan Spicy Mayo Dip

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

Zitronengrass Tofu / Mango / Gurke / Loloso /
Kräuter / Nudeln / hausgemachte Dip

a,d V6. TOFU FLAKES **9,90-**

frittierter Tofu in gepufftem
Grünreis umwickelt / Chili Sweet Dip

a,k V7. AVOCADO FRIES **8,90-**

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

a,d,k V8. PANCAKE **14,90-**

Pfannkuchen / Kokosmilch / Tofu /
Pilze / Kräuter / Limetten-Chili-Dressing

V9. LUCKY WONTON (4 pcs) a,d,k **9,90-**

frittierte hausgemachte Wonton / Gemüse /
Pilze / veganes Hack / hausgemachte Dip

V10. SWEET FRY a **8,90-**

Süßkartoffeln in Tempura / Yuzu Mayo Dip

V11. COCO POPCORN a **9,90-**

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

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

kleine Frühlingsrolle /
Chili Sweet Dip

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

hausgemachte knusprige Rolle mit Mungbohnen
/ Weißkohl / Morcheln / Taro / Glasnudeln / Limet-
ten-Chili-Dressing

V14. VEGGI TEMPURA a **8,90-**

Gemüse Mix in Tempura /
Wasabi-Mayo

V15. PICCOLO TUNO **9,90-**

Crunchy Sushi Reis / Vegan Tunar Tatar /
homemade sauce

V16. TAPAS SELECTION **16,90- (Preis pro Person)**

“Gemischte Tapas -Platte ab 2 Personen“

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

Tacos

2pcs

a,d,f T1. TUNA-TATARE

14,90-

Spicy Vegan Tunatatar / rote Zwiebeln /
Picadilly Tomate / Mais / Koriander /
Tosago Kaviar / Misticanza

a,d T2. SALMON TRUFFI

14,90-

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

a,d T3. PULLED CHICKEN

13,90-

gegrilltes mariniertes veganes Hähnchen /
Kimchi / Avocado / Koriander / Misticanza

a,d T4. THE SPICE TOFU

13,90-

knuspriger Tofu / Misticanza /
Mais / Salsa / Koriander / Jalapeño

Soup Small

a,d S1. WONTON SOUP

9,90-

Wonton / Pakchoi / Pilze / Koriander

k (leicht scharf) S2. KIMUCHY

8,90-

eingelegter Chinakohl / Silken Tofu / Pilze

d S3. MISU

7,90-

Algen / Pilze / Silen Tofu

Soup Big

S4. PINY PINY d (Süß-Sauer)

18,90-

Ananas Suppe / Pilze / Tomate /
Reisnudeln / Natur Tofu / Gemüse / Koriander

S5. YUM KHA d,k (Süß-Sauer)

19,90-

Glasnudel / Kokosmilch Suppe /
Pilze / Zuckerschoten / Pakchoi / Koriander

S6. TRADITIONAL VIET PHO

18,90-

Gemüsebrühe / Reisbandnudeln / Pak Choi
Natur Tofu / Pilze / Koriander

Salad

A1. GRAPEFRUIT KOKO c

10,90-

Grapefruit / Erdnüsse / rote Zwiebeln /
Kokosraspel / Zitronengrass

A2. MARU c

11,90-

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

A3. ABO f

10,90-

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

A4. WAKE f

8,90-

marinierte Algen mit Sesam / Mango /
Karotten / Gurke / Kokoschips / Minze

A5. KIM CHI d,f

8,90-

würzig eingelegter Chinakohl /
Chili-Knoblauch-Marinade

Akimy Greens

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

Kräuterseitling / Zuckerschoten /
Ananas / Sellerie / Hawaiian Sauce

a,d,k X2. MUSHROOM HEAVEN
21,90-

King Oyster / Seitlinge / Shitake /
Champignon / Shimeji

X3. GREEN HEART (mit Mixed reis) d,f,k
19,90-

Okra / Zuckerschoten / Pilze /
Gemüse / Soja-Sesam Sauce

X4. PAKCHOI GINGER
19,90-

Pakchoi / Shitake/
Vegan Muschroom sauce mit frische Ingwer

Sauce Explosion

d,c,k (mit Mixed reis) C1. AJDO NUSS
18,90-

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

d,k (mit Mixed reis) C2. DUCK KOKO-CURRY
22,90-

feine Curry Sauce / knusprige Vegane Ente nach
Familienrezept / Gemüse / Pilze

d,k (mit Mixed reis) C3. MANGO CHICKEN
20,90-

feine Mango Sauce / knuspriges Veganes Hähnchen /
Kräuterseitling / Gemüse

d,k C4. UDON CURRY
19,90-

Udon Nudeln / Gemüse / Zuckerschoten /
Natur Tofu / Kräuterseitling

Doufu Style

Serviert mit Mixed reis



X6. SPICY TOFU LEMONGRASS d,k
18,90-

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

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

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

X8. TOFU BASIL d,k
18,90-

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

X9. PEPPERY d,k
18,90-

Gemüse / Natur Tofu / Pilze /
Black-Pfeffer Sauce

X10. AUBERA d,k
19,90-

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



Fancy Meat you here

a,f,d B1. CHASU MIXED RICE **21,90-**

Chasu nach Familienrezept / Gedämpfte
Gemüse / Kimchi / Chasu Sauce

a,f,d B2. FRI DUCK MIXED RICE **22,90-**

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

B3. SQUID PINEAPPLE MIXED RICE a,f,d **24,90-**

Ananas / Vegan Tintenfisch / Sellerie /
Tomate / Hawaiian Sauce

B4. MUSHROOM CHASU a,f,d **22,90-**

Chasu nach Familienrezept/ gebratene
Reis/ Pilze/ Kimchi/ homemade Miso
Sauce

No broth – Noodles

B5. DOUFU FRI GLASNUDEL c,d,k,f **19,90-**

Glasnudeln / Mariniertes Tofu / Pilze /
Gemüse / Soja Sesame Sauce

B6. UDON FRI DUCK a,d,k **22,90-**

gebratene Udon Nudeln / knusprige Vegane Ente
nach Familienrezept / Gemüse /
Hausgemachte Sauce

B7. PADPHO d **19,90-**

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

B8. PIPER LOLOT c,d **19,90-**

Vietnamesische Reismudelschale / Marinierte
lalot wrap mit veganem Hack und Pilze /
Erdnüsse / Kräuter / Hausgemachte Dressing

B9. PHO TRON c,d **20,90-**

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

B10. BUN BUN c,d **19,90-**

Vietnamesische Reismudelschale / marinierte Tofu /
hausgemachte knusprige Frühlingsrolle / Salat Mix / Kräuter
/ Erdnüsse / Röstzwiebeln /
Limetten-Chili-Dressing



Dessert

KOKO BALL

8,90-

Kokosnussbälchen / Sorbet

MOCHIKO

9,90-

Sorbet / Gefüllte Pfannkuchen

BANANO GU

8,90-

Wonig / Gebackene Banane / Sorbet

MANGO LOVE

8,90-

Klebreis / Kokosmilch / Mango



Bier

i 0,33l GIESINGER
MÜNCHNER HELL
4.90-

i 0,33l GIESINGER
MÜNCHNER RADLER
4.90-

ij 0,50l ALKOHOLFREIES
WEISSBIER
5.40-

ij 0,50l WEISSBIER
5.40-

Sprituosen

4cl.

40% Reisschnaps NEP MOI
4.90-

PFLAUMENWEIN
6.50-

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-

AKIMY SPRITZ

Popcorn / Mango / Limetten / Prosecco

LAVENDEL SPRITZ

Prosecco / Lavendel sirup / Soda

PINEAPPLE SPRITZ

Aperol / Ananas Saft / Prosecco / Soda

BLOOMY CUP

Cherry Blossom Tonic / Lillet / Orange

PASION SPRITZ 1

Minz / Maracuja Sirup / Lillet / Prosecco

SARTI SPRITZ

Sarti Rosa / Limetten / Prosecco / Soda

APEROL SPRITZ

Aperol / Orange / Prosecco / Soda

LILLET MELON

Lillet Blanc / Prosecco /
Wassermelonen sirup / Soda / Minze

Asian Whisky

4cl.

43% HIBIKI JAPANESE HARMONY
9,90-
Fruchtig / Orange

43% TOKI SUNTORY
8,90-
Karamell / Kräuter

40% FUJIMI JAPANESE WHISKY
8,90-
Kräuter

40% MEKHONG REISWHISKEY
7,50-

43% SUNTORY YAMAZAKI
12 JAHRE
19,90-
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

Bitters / Kräuter

2cl.

4,90-

Averna amaro
Ramazzotti amaro
Fernet branca
Jägermeister

Mineral Wasser

TAUNUSQUELLE (SPRITZIG / STILL)

0,25l / 3,90-

0,75l / 7,50-

Frucht Saft & Nektar

0,20l / 4,90-

Schorle

0,30l / 4,90-

Apfel Naturtrüb
Ananas
Guava
Maracuja
Mango
Lychee

Cocktails

MAI TAI 12,90-

Brown Rum / Limettensaft /
Triple Sec / Orgeat

AKIMY NEGRONI 15,90-

Cointreau / Campari / Orange bitters /
Gin / Dry Vermouth/ Homemade Mekhong

BRAMBLE 11,90-

Gin / Limetten / Himbeer

MYSTIC MANGO 11,90-

Dark Rum / Passions fruit juice /
Coconut / Mango

AKIMY MOJITO 12,90-

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

LEMONGRASS MOJITO 12,90-

Lemongrass / Limette /
White & Brown Rum / Minz / Zucker

ESPRESSO MARTINI 14,90-

Espresso / Infused Vodka / Frangelico / Coffee Liqueur

Sours

WHISKY SOUR 12,90-

Bourbon / Frischer
Zitronensaft / Apfelsaft / Veggo
Aquafaba Ei / Schokoladen Bitters

HIBISCUS SOUR 12,90-

Vodka / Limetten / Hibiscus /
Veggo Aquafaba Ei

AMARETTO SOUR 14,90-

Amaretto / Walnuss bitters / Orangensaft /
Veggo Aquafaba Ei / Limettensaft

GIN BASIL SMASH 12,90-

Gin / Frischer Basilikum /
Apfelsaft / Zitronensaft

PAMPELLE SOUR 14,90-

Pampelle / Guavensaft / Angostura /
Veggo Aquafaba Ei / Limettensaft

WILD SHISO SMASH 13,90-

Shiso / Apfelsaft / Zitronensaft /
Gin / Lemongrass

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 FLOWER

Zitronengras / Limetten / Orange / Minze / Soda

TAMARIN COLD

Tamarin Sirup / Frische Ingwer / Erdnuss / Soda

KOKO LYCHEE e

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



Mule

0,30l

12,50-

MOSCOW MULE

Vodka / Spicy Ginger / Gurke

BASIL MULE

Vodka / Spicy Ginger / Lime / Basil / Gurke

MUNICH MULE

Jägermeister / Spicy Ginger / Lime

Softdrink

0,20l

4,20-

Coca Cola **1,2**

Coca Zero **2,4**

Mezo Mix **1,2**

Fanta **1**

Sprite **4**

Gin & Tonic

0,30l

Tanqueray N.10 12,90-

Hendricks 13,90-

Monkey 47 14,90-

Hendricks Midsummer 15,90-

Illusionist 15,90-

Homemade lemon leaf & ginger 14,90-

Roku 15,90-

Tee Kanne

4,90-

Jasmin Tee

Grüner Tee

Ingwertee Frisch

Pfefferminztee Frisch

Lemongrass Tee



Vietnamese Kaffee Trung Nguyen

7 ORIGINAL VIET CA PHE

5,20-

aromatische Kaffee,
Schwarz oder mit Kondensmilch

7 0,33l TRADITION ICED VIET CA PHE

6,20-

Vietnamesischer Eiskaffee,
mit Kondensmilch

Kaffee

3,20-

Kaffee **7**

Espresso **7**

Espresso Doppio **7**





ZUSATZSTOFFE SPEISEN

Liebe Gäste, seit Anfang 2015 zeichnen wir die Allergene für Sie aus. Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergischen Reaktionen kommen. Bitte fragen Sie unser kompetentes Personal nach den Allergenen in unseren Gerichten, damit wir Ihnen bestmöglich weiterhelfen können.

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 ; c – enthält Erdnüsse ; d – enthält Soja;
f – enthält Sesam ; i - enthält Gersten ; k- Pilze

“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...

