



ROKI

Asian Fusion & Sushi



M E N U



SUPPEN

1. Miso Suppe ^(f) 5,90€

Eine traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, dazu mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln

Thai Kokos Suppe

Kokoscreamsuppe mit frischem Gemüse in asiatischen Aromen und Kräuter servierte mit

2. Hühnerfleisch 6,90€

3. Garnelen ^(b) 7,90€

4. Wantan Suppe ^(a,b,c) 6,90€

Feine asiatische Dumplings mit Garnelen und Hühnchen gefüllt in klare Suppe. Verfeinert mit frischem Gemüse, Sesamöl und Koriander.

5. Lachs Suppe ^(d) 7,90€

Asiatische Suppe mit Lach. Verfeinert mit Cherry Tomate, Pilze, frischem Gemüse und Dill



VORSPEISE

Fresh Sommerrollen (2 Stück)

Reispapier gefüllt mit frischem Kräutersalat, Reismudeln, Gurke, Koriande servietten mit hoisinsoße und beilagen nach Wahl:

- | | | |
|-----|---|--------|
| 6. | Mit Tofu ^(a,f) | 6,50€ |
| 7. | Mit Hühnerbrustfilet ^(a,f) | 7,50€ |
| 8. | Mit Garnelen ^(a,b,f) | 7,50€ |
| 9. | Edamame ^(f)
Gekochte grüne Sojabohnen mit Meersalz | 6,50€ |
| 10. | Mini-Frühlingrollen ^(a) (5 Stück)
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Salat und Süß-Sauer-Soße. | 5,90€ |
| 11. | Nem Ha Noi ^(b,d) (2 Stück)
Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, Glasnudeln, Gemüse Servietten mit Limetten-Chili-Dressing | 6,90€ |
| 12. | Gyoza ^(a,f,k) (5 Stück)
Gebackene Teigtaschen nach japanischer Art, gefüllt mit Hühnerfleisch servietten mit Ponzu Soßen | 6,90€ |
| 13. | Veggie Gyoza ^(a,f,k) (5 Stück)
Gebackene Teigtaschen nach japanischer Art, gefüllt mit Gemüse servietten mit Ponzu Soßen | 5,90€ |
| 14. | Tempura Gemüse ^(a,k)
Avocado, Spargel, Brokoli, Pilze, Paprika in tempuramateln servierte mit Hoisinsoße | 6,90€ |
| 15. | Crispy Shrimps ^(a,b,c) (3 Stück)
Gebackene Garnelen im Tempura-Mantel servietten mit Süß-Sauer-Soße | 7,90€ |
| 16. | Crispy Wantan ^(a,b,c) (5 Stück)
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen servietten mit Süß-Sauer-Soße | 6,90€ |
| 17. | Cha La Lot ^(c,d)
Gehackte Fleisch ummanteln mit Wildpfefferblätte gegrillt, dazu reismudeln und Kräutersalat servietten mit Limetten-Chili-Dressing | 6,90€ |
| 18. | Scallops on Fire ^(a,f,n) (3 Stück)
Gegrillter Jakobsmuschel mit Kräutersalat servietten mit Hoisinsoßen | 10,90€ |
| 19. | Süßkartoffeln Pommes | 5,90€ |
| 20. | ROKI Vorspeise mix (für Zwei Personen)
Sommerrollen mit Garnelen, Springrolls, Crispy Wantan, Cha la lot, Edamame und Kräutersalat | 18,90€ |

SALATE

21. **Wakame salat** ^(f,k) 6,90€
Marinierter Seetang- Algensalat mit sesam und Kräutersalat
22. **Kimchi salat** ^(k) 5,90€
Eingelegter Chinakohl nach Koreanische Rezept mit Karotten und Zwiebeln
23. **Gemischter Salat** ^(a,f,j,k) 6,90€
Mix Salat mit Avocado, grüner Spargeln,
Kirsch Tomaten servietten mit Chef Soße und Sesam
- Mango salat** ^(d,c)
Frische Mangostreifen mit gurke, karotten, cherrytomaten mit
hausgemacht Limette-Dressing und koriande, erdnuss Servierte mit
24. **Ente** 9,90€
25. **Garnelen** 9,90€
26. **Papaya Salat** ^(d,e) 9,90€
Frische Papaya mit Garnelen, frischen Salat, cherrytomaten
Sevierte hausgemacht Limette-Dressing und koriande, erdnuss
27. **Lachs Tataki salat** ^(a,d,f,k) 13,90€
Kurz gegrillter Lachs mit sesam ummantelt, dazu
Wildkräutersalat und Kirschtomaten servietten mit Ponzusoße
28. **Thunfisch Tataki salat** ^(a,d,f,k) 15,90€
Kurz gegrillter Thunfisch mit sesam ummantelt, dazu
Wildkräutersalat und Kirschtomaten servietten mit Ponzusoße



TARTAR

29. **Lachs Tartar** ^(a,f,k) 10,90€
Tartar aus Lachs und Avocadoswürfeln, Limetten,
Lauchzwiebeln servietten mit hausgemachte Soße
30. **Thunfisch Tartar** ^(a,f,k) 11,90€
Tartar aus Thunfisch und Avocadoswürfeln, Limetten,
Lauchzwiebeln servietten mit hausgemachte Soße

VIETNAMESISCHE KÜCHE

PHO HA NOI ^(d,f)

Phở ist eines der bekanntesten Gerichte Vietnams. Die aromatische Brühe wird stundenlang aus Knochen und ausgewählten Gewürzen gekocht und mit feinen Reisbandnudeln, frischen Kräutern und zartem Fleisch serviert. Phở steht für die Seele der vietnamesischen Küche – leicht, ausgewogen und voller Geschmack

- | | | |
|-----|---------------|--------|
| 31. | Tofu | 15,90€ |
| 32. | Hühnerfleisch | 16,90€ |
| 33. | Rindfleisch | 17,90€ |

BUN VIET NAM ^(d,f)

lauwarme Reissnudelschale mit frischen Kräutern, Erdnüssen und gemischter Salat serviert mit hausgemachte Limetten-Chili-Dressing

- | | | |
|-----|---|--------|
| 34. | Bun Dau ^(d,e,f) Knuspriger Tofu | 15,90€ |
| 35. | Bun Ga ^(d,e) Gebratenen Hühnerfleisch mit Zitronengras | 16,90€ |
| 36. | Bun Bo ^(d,e) Gebratenem Rindfleisch | 17,90€ |
| 37. | Bun Tom ^(b,d,e) Gegrillter Garnelen | 17,90€ |
| 38. | Bun Vit ^(d,e) Knuspriger Enter | 17,90€ |
| 39. | Bun cha la Lot ^(c,d,e) Gegrillte gehackte Fleisch in Wildpfefferblättern | 16,90€ |
| 40. | Bun Nem Ha Noi ^(a,c,d,e) Hausgemachten Frühlingsrollen | 16,90€ |



POKE BOWL ^(a,e,f,j,k)

Große Sushi Reisbowl mit Avocado, Edamame, Gurken, Möhrenstreifen, Salat Mix, Seetang Salat, Erdnüsse, Sesam und Deluxe Soße

- | | | |
|-----|----------------------------|--------|
| B1. | Mit Panierte Tofu | 15,90€ |
| B2. | Mit Panierte Hühnerfleisch | 16,90€ |
| B3. | Mit knusprig Ente | 17,90€ |
| B4. | Mit Ebi Tempura | 17,90€ |
| B5. | Mit Lachs | 17,90€ |

HAUPTSPEISEN

- | | | |
|--|--|--------|
| 41. | Französische Entenbrustfilet ^(a,f,g,k) | 22,90€ |
| Zartes französisches Entenbrustfilet, schoned nach Sous-Vide-Art gegart und auf den Punkt gebraten. Serviert mit grünem Spargel und Chef's choice soße, wahlweise mit Duftreis oder Süßkartoffelpommes | | |
| 42. | Lachs Steak ^(a,d,f,g,k) | 24,90€ |
| Saftiges Lachssteak vom grill, seiert mit grünem Spargel, frischem Gemüse und Chef's choice soße. Dazu mit Duftreis | | |
| 43. | Thunfisch Steak ^(a,d,f,g,k) | 26,90€ |
| Kurz angegrilltes Thunfischsteak in Sesammantel, serviert mit grünem Spargel, frischem Gemüse und Chef's choice soße. Dazu mit Duftreis | | |
| 44. | Entrecôte Steak ^(a,f,g,k) | 25,90€ |
| Saftiges argentinisches Entrecôte Steak vom grill, serviert mit grünem Spargel, frischem saisonalem Gemüse und Chef's choice Soße. Dazu knusprige Süßkartoffelpommes | | |
| 45. | Shaking Beef ^(a,f,g,k) | 19,90€ |
| Zarte Rinderhüfter nach vietnamesischer Art, im Wok geschwenkt mit Zwiebeln, Paprika und frischem Gemüse. Aromatisch verfeinert mit Chef's choice Soße und serviert mit Duftreis | | |



MY BAY ^(a,d,g,k)

Asiatische fliegen Nudeln mit frischem Gemüse verfeinern mit Salat und Kokos-Curry-soße

- | | | |
|-----|-------------------------------------|--------|
| 51. | Tempura Tofu | 15,90€ |
| 52. | Tempura Hühnerfleisch | 16,90€ |
| 53. | Französische Entenbrustfilet | 21,90€ |



YAKI UDON (a,b,c,d,f)

Traditionelle japanische Udon-Nudeln, frisch im Wok gebraten mit Pak Choi und frischem Gemüse. Verfeinert mit einer aromatischen Teriyaki-Soße und serviert mit frischem Salat.

61.	Mit Tempura Tofu	15,90€
62.	Mit Hühnerfleisch	15,90€
63.	Mit Tempura Hühnerfleisch	16,90€
64.	Mit Rindfleisch	17,90€
65.	Mit knusprig Ente	17,90€
66.	Mit gegrillt Garnelen	21,90€
67.	Mit gegrilltem Lachs	21,90€



GOLDEN CURRY (a,b,d,e,f,g)

Rote Curry- Kokos- Creme mit Zitronengrass, Kürbis und frischem Gemüse. Fein abgestimmt mit asiatischen Gewürzen und serviert mit Duftreis und frischem Salat. Leicht schaft

71.	Mit Tempura Tofu	15,90€
72.	Mit Hühnerfleisch	15,90€
73.	Mit Tempura Hühnerfleisch	16,90€
74.	Mit Rindfleisch	17,90€
75.	Mit knusprig Ente	17,90€
76.	Mit gegrillt Garnelen	21,90€
77.	Mit gegrilltem Lachs	21,90€



DARK POWER (a,b,d,e,f,g,k)

Frisches saisonales Gemüse in einer aromatischen dunklen Sojasoße, wokgeschwenkt und mit feinen asiatischen Gewürzen veredelt. Dazu Duftreis und frischer Salat

81.	Mit Tempura Tofu	15,90€
82.	Mit Hühnerfleisch	15,90€
83.	Mit Tempura Hühnerfleisch	16,90€
84.	Mit Rindfleisch	17,90€
85.	Mit knusprig Ente	17,90€
86.	Mit gegrillt Garnelen	21,90€
87.	Mit gegrilltem Lachs	21,90€

PEANUT CREAM (a,b,d,e,f,g,k)

Hausgemachtes Erdnuss-curry in einer cremigen Kokos-Sahne-Soße mit Kürbis und frischem Gemüse. Fein abgestimmt mit asiatischen Gewürzen, serviert mit Duftreis und frischem Salat

91.	Mit Tempura Tofu	15,90€
92.	Mit Hühnerfleisch	15,90€
93.	Mit Tempura Hühnerfleisch	16,90€
94.	Mit Rindfleisch	17,90€
95.	Mit knusprig Ente	17,90€
96.	Mit gegrillt Garnelen	21,90€
97.	Mit gegrilltem Lachs	21,90€



ROKI-LAVA (a,b,d,e,f,g,k)

Eine feurige Komposition aus frischem Gemüse und haugemachter Chili-Lava-Soße. Intensiv im Geschmack, angenehm schaft und harmonisch abgerundet. Dazu Duftreis und frischer Salat.

101.	Mit Tempura Tofu	15,90€
102.	Mit Hühnerfleisch	15,90€
103.	Mit Tempura Hühnerfleisch	16,90€
104.	Mit Rindfleisch	17,90€
105.	Mit knusprig Ente	17,90€
106.	Mit gegrillt Garnelen	21,90€
107.	Mit gegrilltem Lachs	21,90€



SUSHI

SASHIMI (b,d,k,f,n,4)

Sashimi servierte mit Seetang Salat, Lachskaviar, Kresse und Sesam

- | | | |
|-----|-----------------------------------|--------|
| S1. | Lachs Sashimi (6. Stk) | 13,90€ |
| S2. | Thunfisch Sashimi (6. Stk) | 15,90€ |
| S3. | Best of Sashimi Plate (12. Stk) | 20,90€ |
- Lachs, Thunfisch, Jakobmuschen, Garnelen, Surimi



NIGIRI (k,f,4) (2. Stk)

- | | | | |
|------|-----------------|--------------------------|-------|
| N1. | Sake | Lachs | 5,50€ |
| N2. | Maguro | Thunfisch | 6,50€ |
| N3. | Ebi | Garnelen | 6,50€ |
| N4. | Hotategai | Jakobmuschen | 6,90€ |
| N5. | Kani | Surimi | 5,50€ |
| N6. | Unagi | Gegrillte Aal | 6,90€ |
| N7. | Inari | Tofu Tasche | 5,00€ |
| N8. | Avocado | | 5,00€ |
| N9. | Tamago | Japanische Omelett | 5,00€ |
| N10. | Ikura | Lachskaviar | 7,50€ |
| N11. | Tobiko | Fliegensfischrogen | 6,50€ |
| N12. | Aburi Sake | Flammbierte Lachs | 5,90€ |
| N13. | Aburi Maguro | Flammbierte Thunfisch | 6,90€ |
| N14. | Aburi Hotategai | Flammbierte Jakobmuschen | 7,50€ |



MAKI (k,f,4) (8. Stk)

- | | | | |
|------|--------------|---------------------------|-------|
| M1. | Avocado | | 5,00€ |
| M2. | Kappa | Gurke | 5,00€ |
| M3. | Takuan | eingelegter Rettich | 5,00€ |
| M4. | Rucola | | 5,00€ |
| M5. | Asparagus | Spargel | 5,50€ |
| M6. | Tamago | Japanische Omelett | 5,00€ |
| M7. | Sake | Lachs | 5,50€ |
| M8. | Tekka | Thunfisch | 5,50€ |
| M9. | Kani | Surimi | 5,00€ |
| M10. | Salmonskin | Gebackene Lachshaut | 5,20€ |
| M11. | Ebi | Gekochter Garnelen | 5,50€ |
| M12. | Fry Ebi | Gebackene Garnelen | 5,90€ |
| M13. | Unagi | Gegrillter Japanische Aal | 6,90€ |
| M14. | Spicy Tuna | | 5,90€ |
| M15. | Spicy Salmon | | 5,90€ |

INSIDE OUT ROLLE (k,f,4) (8. Stk)

U1.	Veggie Mix Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel, Sesam	7,50€
U2.	Green Rollen Avocado, Gurke, Spargel, Sesam	7,50€
U3.	Chicken Roll Gebackene Hähnchen, Gurke, Mayonnaise, Sesam	8,50€
U4.	Alaska Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko	8,50€
U5.	Maguro Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Tobiko	8,50€
U6.	California Surimi, Avocado, Gurke, Tobiko	7,50€
U7.	Ebi Tempura Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam	8,50€
U8.	Salmonskin Roll Gebackene Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Sesam	8,50€
U9.	Hotate Roll Jakobsmuschel, Gurke, Avocado, Frischkäse, Tobiko	8,50€
U10.	Spicy Salmon Roll Gehackter Lachs in Chili-Dill sauce, Gurke, Tobiko	8,50€
U11.	Smoke Salmon Roll Geräucherlachs, gurke, frischkäse, Tobiko	8,50€
U12.	Tokyo Roll Lachs, Gurke, Mayonnaise, Sesam und Rucola	8,50€



ROKI SPECIAL SELECT (k,f,g,j,4) (8. Stk)

- | | | |
|-------------|--|---------------|
| H1. | Power Roll | 13,90€ |
| | Avocado, Gurke, Spargel, Paprika, Mango mit Avocado umwickelt | |
| H2. | Beetroot Green | 14,90€ |
| | Frittierte Spargel Avocado, Mango, Gurke, Frischkäse mit Rote Bete umwickelt | |
| H3. | Futo Green (6. Stk) | 9,90€ |
| | Avocado, Spargel, Rote Bete, Gurke frischkäse | |
| H4. | Rainbow Garden | 14,90€ |
| | Japanische Omelet, Gurke, Frittierte Avocado mit Rote Bete, Mango, Avocado umwickelt | |
| H5. | Futo Big Roll (6. Stk) | 11,90€ |
| | Lachs, Thunfisch, Garnelen, Avocado, Gurke und Frischkäse, Tobiko | |
| H6. | Dragon Roll | 15,90€ |
| | Gebackene Ebi Tempura, Avocado, Mango, Frischkäse mit Flambierte Lachs umwickelt | |
| H7. | Red Dragon Roll | 15,90€ |
| | Gebackene Ebi Tempura, Avocado, Mango, Frischkäse mit Flambierte Thunfisch | |
| H8. | Philly Smoke | 15,90€ |
| | Geräucherte Lachs, Gurke, Rucola, Frischkäse mit Avocado umwickelt und Kaviar | |
| H9. | Forest Salmon | 15,90€ |
| | Gebackene Lachshaut, Gurke, Mango, Frischkäse mit gekochter Garnelen umwickelt. | |
| H10. | Fantasy Salmon | 15,90€ |
| | Pikanter Lachstatar, Avocado, gurke, Frischkäse mit Lachs umwickelt und lachskaviar | |
| H11. | Rainbow Roll | 15,90€ |
| | Gebackene Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse mit Lachs, Thunfisch, Aal umwickelt | |
| H12. | ROKI Spezial Roll | 16,90€ |
| | Gegillte Japanische Aal, Gurke, Rucola, Frischkäse mit Avocado umwickelt und Kaviar | |



CRUNCHY HAUS (k,f,g,j,4) (6. Stk)

Alle Crunchy-Rollen werden mit Frischkäse, Guacamole, Kresse und hausgemachter Soße serviert

- | | | |
|------------|--|---------------|
| C1. | Crunchy Veggie mix
Avocado, Gurke, Spargel, Paprika | 8,50€ |
| C2. | Crunchy Chicken
Tempura Chicken , Avocado | 9,50€ |
| C3. | Crunchy Salmon
Gekochter Lachs, Avocado | 9,50€ |
| C4. | Crunchy Tuna
Gekochter Thunfisch, Avocado | 9,50€ |
| C5. | Crunchy Ebi Tempura
Tempura Garnelen, Avocado | 9,50€ |
| C6. | Crunchy ROKI
Lachs, Thunfisch, garnelen, surimi, Avocado | 11,50€ |



MAKI CRUNCHY HAUS (k,f,g,j,4) (8. Stk)

- | | | |
|------------|---|--------------|
| T1. | Maki Avocado crunchy
Knuspriger Teigmantel mit Avocado | 6,50€ |
| T2. | Maki Asupara crunchy
Knuspriger Teigmantel mit Spargel | 7,50€ |
| T3. | Maki Ebi crunchy
Knuspriger Teigmantel mit Garnelen | 7,50€ |
| T4. | Maki Chicken crunchy
Knuspriger Teigmantel mit Hähnchen | 7,50€ |
| T5. | Maki Salmon crunchy
Knuspriger Teigmantel mit Lachs | 7,50€ |
| T6. | Maki Tuna crunchy
Knuspriger Teigmantel mit Thunfisch | 7,50€ |

MENU SUSHI

VEGGIE PLATE

- | | | |
|-----|---|--------|
| P1. | Maki veggie Mix
8 Avocado, 8 Gurke, 8 Rettich | 13,90€ |
| P2. | Green Power mix
8 Veggie mix IO, 8 Avocado maki, 4 Nigiri | 19,90€ |
| P3. | Green Valley Sushi Set (für 2)
4 Nigiri, 16 Maki Roll, 8 Inside Out Roll, 8 Special Roll,
6 Crunchy Roll, Avocado Sashimi, Seetang salat | 45,50€ |



BEST OF SELECTION SUSHI MENU

- | | | |
|------|--|---------|
| P4. | Maki mix
8 Lachs maki, 8 Thunfisch maki, 8 Avocado maki | 14,50€ |
| P5. | California Mix
8 California IO, 8 Tatar Thunfisch maki, 8 gurke maki | 17,50€ |
| P6. | Salmon Delight
3 Lachs Sashimi, 2 Nigiri lachs, 8 Lachs maki, 8 maki crunchy Lachs | 20,50€ |
| P7. | Nigiri Mix
2 Lachs Nigiri 2 Thunfisch Nigiri 2 Garnelen Nigiri 2 Aal Nigiri, 6 Crunchy Salmon | 25,50€ |
| P8. | Fire & Smoke Set
2 Flame Salmon Nigiri, 2 Flame Tuna Nigiri
8 Smoke Salmon Roll
8 Dragon Roll | 26,50€ |
| P9. | Date Night Set (für 2)
4 Sashimi mit Seetangsalat, 4 Nigiri
8 Kani Maki,
8 Spicy Salmon Roll
8 Red Dragon Roll
6 Crunchy Salmon Roll | 49,50€ |
| P10. | House of Happiness (für 4)
8 Sashimi mit Seetangsalat, 4 Nigiri, 2 Tobico Nigiri,
8 Avocado Maki, 8 Kani Maki, 8 Sake Maki
8 Spicy Salmon Roll, 8 California Roll
8 Dragon Roll, 6 Futo Big Roll
6 Crunchy Salmon, 8 Crunchy Avocado maki Roll | 95,50€ |
| P11. | ROKI Chef's Selection (für 5,6)
Individuell zusammengestellt vom Sushi-Chef | 129,50€ |

DESSERT

Mochi Eis mit verschiedene Sorten ^(c,g) 9,90€
Japanische Reiskuchen mit Eisfüllung

Gebackene Banane mit eis ^(a,c,g) 5,90€

Sesambällchen ^(a,c,k) 5,90€
teigbällchen mit roter Bohnenpaste

Pannacotta mit wildberren Soße ^(c,g) 7,90€



GETRÄNKE

APERITIF

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orange	7,50€
Hugo Holundersirup, Limetten, Minze, Prosecco	7,50€
Lillet Berry Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren, Minze	7,50€
Maracuja Spritz Maracuja, Aperol, Limetten, Prosecco	7,50€



HOMENADE LEMONADE

Yuzu Lagoon Yuzu Zitronen, Honigsirup, Limetten, Soda	6,90€
Passion Cool Maracuja, Zuckersirup, Limetten, Soda	6,90€
Pink Litschi Lychee Saft, Wildberry, Grenadine Sirup, Limetten	6,90€
Violet Ice Tea Schmetterlingserbse Blumen, Aloe Vera, Wassermelone, Limetten	6,90€
Berry Bliss Strawberry, Zuckersirup, Limetten, Soda	6,90€
Fresh Lemon Limetten, Braun zucker, Ginger Ale	6,90€



SAFT UND SOFTDRINKS

	0,25L	0,75L
Taunusquelle Medium	3,00€	6,50€
Taunusquelle Naturelle	3,00€	6,50€
	0,20L	0,40L
Cola ⁽¹⁾ , Cola Zero ^(1,8,10) Fanta, Sprite, Spezi	2,90€	4,50€
Bitter Lemon, Tonic Wasser, Ginger Ale	2,90€	4,50€
Saft: Apfel, Maracuja, Lychee, Mango, Johannisbeere, Orangen, Saft Schorle	2,90€	4,90€

COCKTAIL

Hanoi Mule ⁽⁷⁾	9,90€
Nep moi Vodka, Limetten, Zuckersirup, Ginger Bier	
Gin Gin Mule ⁽⁷⁾	9,90€
Gin, Minze, Zuckersirup, Ginger Bier	
Japan Sour ^(c)	9,90€
Japanische Whisky, Limetten, Eiweiß, Zuckersirup, Ginger Bier	
Aperol Sour ^(c)	9,90€
Aperol, Gin, Eiweiß, Limetten, Zuckersirup, Orangen Saft	
Espresso Martini ^(c,9)	9,90€
Vodka, Coffee liqueur, Espresso, Zuckersirup	
Mojito	9,90€
Rum, Zucker, Limetten, Soda, Minze	
Maitai ^(h)	9,90€
Weiß Rum, Dunkle Rum, Cointreau, orgeat sirup, Limetten, Zuckersirup	
Zoombie	9,90€
Lassen Sie sich Überraschen	
Gin Tonic	9,90€
London Dry Gin, Limetten, Tonic Wasser	
Long Island Ice Tee	9,90€
Vodka, Rum, Tequila, Gin, Cointreau, Cola	
Ginger Gin	9,90€
Gin, frische Ingwer, Limetten, Zuckersyrup, Ginger Ale	
Mojito	9,90€
Rum, Zucker, Limetten, Ginger Ale, Minze	



HOT TEE

Jasmin tee	4,50€
Grüntee	4,50€
Ingwerminze	4,50€



CAFE

Cà Phê Việt Nam ^(g,11)	4,50€
Vietnamesisch Café mit Kondensmilch	
Nâu lắ ^(g,11)	5,50€
Vietnamesisch Café mit Kondensmilch und Eiswürfeln	
Espresso	2,50€
Espresso Macchiato mit Kondensmilch ^(g,11)	3,50€
Vietnamesisch Café mit Kondensmilch und Eiswürfeln	
Caffè creme	3,50€
Cappuccino ^(g,11)	4,00€



BIER ^(a,1)

Dinkelacker CD-Hell (Vom Fass)	0,30l 3,90€	0,50l 4,90€
Sanwald Hefe Hell		0,50l 4,90€
Sanwald Kristall		0,50l 4,90€
Kirin Japanisches Bier		0,33l 5,50€
Tiger Vietnamesisches Bier		0,33l 5,50€
Schwaben Bräu FREIBIER AKF	0,30l 3,90€	
Sanwald Alkoholfrei Hefe		0,50l 4,90€
Radler	0,30l 3,90€	0,50l 4,90€



WHITEWINE

Rebhuhn Riesling Weingut Aldinger, Trocken, Württemberg Fruchtig & frisch	0,20l 7,90€	0,75l 30,00€
Hillview Grauburgunder Weingut Stefan Winter, Trocken, Rheinhessen gelber Frucht & Saftigkeit	0,20l 7,50€	0,75l 28,00€
Sauvignon Blanc Q.b.A Kitzer Dreisatz, Trocken , Rheinhessen Aromatisch frisch mit saftiger Mineralik und animierender Säure	0,20l 7,50€	0,75l 28,00€
Lugana D.O.C Ca' Del Lago Villa Cordevigo, Trocken, Venetien, Italien Fruchtig, frisch und mineralisch mit Noten von Zitrus, Birne und Pfirsich	0,20l 7,90€	0,75l 30,00€
Elena Walch Pinot Bianco Weingut Elena Walch, Trocken, Alto Adige D.O.C, Italien Feinfruchtig und elegant mit Noten von Apfel, Birne und weißen Blüten. Frisch und harmonisch		0,75l 35,00€
GrohstoM Chardonay Weingut Groh, Trocken, Rheinhessen Vollmundig mit Aromen von gelben Früchten, Vanille und feinen Röstaromen.		0,75l 45,00€

ROSÉWINE

Groh Rosé QbA

0,20l 7,50€

0,75l 28,00€

Weingut Groh, Trocken, Rheinhessen

Fruchtig und frisch mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und rote Beeren.

Steitz Rosé BIO

0,75l 35,00€

Weingut Steitz, Trocken, Rheinhessen

Fruchtig und frisch mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Wassermelonen. Saftig, elegant und harmonisch.



REDWINE

Primitivo Puglia IGP

0,20l 7,50€

0,75l 28,00€

Fantini, Trocken, Italien

Reife rote Früchte, Pflaume, Vanille und weiche Tannine.

Malbec Terroir D'Altitude

0,20l 7,90€

0,75l 30,00€

Fortant de France, Trocken, Frankreich

Kräftig mit Aromen von Brombeeren, Pflaumen und feinen Gewürzen.

Bentz Rotwein Cuvee

0,75l 35,00€

Weingut Aldinger, Trocken, Württemberg

Kräftig und ausgewogen mit Aromen von Schwarze Johannisbeeren, Pflaume und Gewürzen.

Weinscholer

0,20l 5,90€

(Weißwein, Rotwein, Rosé)

SPARKLING WINE

Montelvini Prosecco

0,10l 4,50€

0,75l 28,00€

D.O.C extra Dry

Kessler Cabinet Brut

0,75l 30,00€

Eleganter Sekt mit feiner Perlage, fruchtigen Aromen und einer harmonischen, frischen Säure

Kessler Rosé Brut

0,75l 30,00€

Eleganter Rosé-Sekt mit feiner Perlage, roten Beeren und einem frischen, harmonischen Abgang.



SPIRITUOSEN

	3cl
Nep Moi (vietnamesischer Vodka)	4,50€
Mekong (Thailändische Whisky)	4,50€
Suntory Whisky	5,50€
Roku Gin	8,00€
Jubiläums Aquavit	4,50€
Sake (warm/kalt)	6,50€



ALLERGENE

- a = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne usw.)
- i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l = Schwefeldioxid und Sulfite
- m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Süßungsmittel
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Phosphat

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



ROKI

Asian Fusion & Sushi



VIELEN DANK

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch
und freuen uns, Sie bald wieder
bei Roki begrüßen zu dürfen.



ROKI RESTAURANT

Vaihinger Markt 8 | 70563 Stuttgart

roki-restaurant.de

