



Nori  
Waldstraße 64  
04105 Leipzig

<https://www.nori-two-leipzig.de>  
[welcome@nori-two-leipzig.de](mailto:welcome@nori-two-leipzig.de)  
034124846184

*Inspiriert von asiatischer und westeuropäischer Kultur, haben wir uns zur Aufgabe gestellt, Ihnen die wundervollste Kreation zwischen europäischer Eleganz und asiatischer Präzision vorzustellen.*

*Wir konzentrieren uns auf die Einfachheit und die Schönheit der Natur. Dies möchten wir mit unseren Gerichten widerspiegeln. Dabei zeigen wir Ihnen, welche Qualität jede einzelne Zutat haben kann.*

*Nori ist ein Treffpunkt für kultruelle Traditionen und ein Ort, der uns alle verbindet. Hier hat jedes Gericht seine eigene Geschichte.*

**Speisen sowie Getränke können Zusätze und Farbstoffe enthalten. Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter und fragen Sie nach unserer mit Allergenen gekennzeichneten Speisekarte.  
Alle Preise sind in Euro und inklusive Steuern.**

# STARTER

## V1. Wakame



Algensalat mit Sesam



6.00

## V2. Edamame



gedämpfte japanische Sojabohnen mit Salz

5.50

## V3. Taco

2 Tortilla aus Weizen mit eingelegtem Rettich und Karotten, zartem Schweinefleisch und hausgemachter Sauce

7.50

## V4. vegane Gyoza



5 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse

7.50

## V7. Gyoza

5 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen



8.50

## V5. Crispy Rock Salmon

Lachs in Tempuramantel mit Honig- Mayonnaise und Mandeln

8.50

## V6. Okonomyaki

japanischer Pfannkuchen mit Garnelen, Kohl, Mayonnaise und würzig-süßer japanischer Sauce

12.50

## V8. Takoyaki

6 gebackene Weizenbällchen gefüllt mit Tintenfisch & Gemüse, dazu japanischer Mayonnaise und hausgemachter Sauce

8.50

## V9. Korean Fried Chicken

frittiertes Hähnchen mariniert in koreanischer BBQ- Sauce

10.50

## V10. Ebi Tempura Wrap

2 gefüllte Reispapierrollen mit Tempura Garnelen und Salat

7.50

## V11. Frittierter Tofu



Tofu in Tempuramantel mit Mandeln, Teriyakisauce, veganer Mayonnaise und Sesam

6.50

## V12. Kim Chi



eingelegter Chinakohl, Lauchzwiebeln und Sesam

6.50

# SALAD X GRILL

## S1. Wildkräutersalat mit Gurke, Mango, Avocado, getrockneten Tomaten und gegrilltem

Hähnchenbrustfilet mit Umami Sauce **14.50**

Lachsfilet mit japanischer Grillsauce **17.50**

Rib-Eye-Steak mit japanischer BBQ-Sauce **24.50**

a. Honig dressing

b. Sesam dressing

c. Gomadressing

## MAIN DISHES

### H1. JAPANISCHES CURRY **14.50**

gebackenes Hähnchen in japanischem Curry mit Kartoffeln, Karotten und Duftreis


### H3. RED CURRY

cremige Kokos Curry Sauce mit Wok-Gemüse, Thai Basilikum, Duftreis und

gebackenem Hähnchen **14.50**

knuspriger Ente **16.50**

gebratenen Black Tiger Garnelen **16.50**

frittiertem Tofu  **13.00**

### H6. Reis Teriyaki

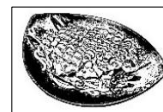
in Teriyakisauce gebratenes Wok-Gemüse mit Duftreis und

gebackenem Hähnchen **14.50**

knuspriger Ente **16.50**

frittiertem Tofu  **13.00**

gegrilltem Lachsfilet **19.50**

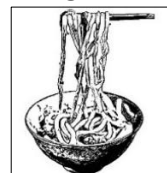


### H2. YAKI UDON

gebratene Udonnudeln in Teriyakisauce mit Kräuterseitlingen, Pak-Choi und

Rindfleisch **17.50**

gebratenen Black Tiger Garnelen **16.50**



### H4. Shoyu-Ramen

Brühe auf Soja- und Fleischbasis mit japanischen Weizennudeln, Pak-Choi, **15.50**

Mais, eingelegtem Ei und Hähnchenfleisch oder Schweinefleisch

**H5. veganer Shoyu-Ramen**  **15.50**

Brühe auf Sojabasis mit japanischen Weizennudeln, Pak-Choi, Mais und Tofu

## **VOM GRILL** wahlweise mit **Kartoffelstampf** oder **Duftreis**

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>G1. Hähnchenbrustfilet</b>   mit saisonalem Grillgemüse und Umami Sauce                             | <b>19.50</b> |
| <b>G2. Barbarie- Entenbrustfilet</b>   mit saisonalem Grillgemüse und hausgemachter Orange- BBQ- Sauce | <b>26.50</b> |
| <b>G3. Steak vom Schwein</b>   mit saisonalem Grillgemüse und würziger Hoisinsauce                     | <b>21.50</b> |
| <b>G4. Lachsfilet</b>   mit saisonalem Grillgemüse, Sesam und japanischer Grillsauce                   | <b>24.50</b> |
| <b>G5. Rib- Eye- Steak</b>   mit saisonalem Grillgemüse und japanischer BBQ- Sauce                     | <b>28.50</b> |

# BOWLS



## B1. Nori Poke Bowl

16.50

Sushireisbowl mit rohem Lachs, Avocado, Edamame, Gurke, Algensalat, jungen grünen Erbsensprossen, Radieschen, Ingwer, Sesam, eingelegtem Rettich, Unagisauce & Honigdressing

## B4. Reisbowl

Reisbowl mit Zucchini, Karotten, Champignon, Zwiebeln, Spinat, Spiegelei & hausgemachter Sauce und

## Rindfleisch

17.50

## Tintenfisch

15.50



## B5. Green Bowl



14.50

Sushireisbowl mit knusprigem Seetang, Avocado, Edamame, Gurke, jungen grünen Erbsensprossen, Radieschen, Sesam, eingelegtem Rettich und Teriyakisauce

## B7. Salmon on Flame Bowl

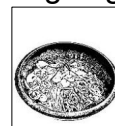
19.50

Sushireisbowl mit gegrilltem Lachsfilet, Avocado, Edamame, Gurke, jungen grünen Erbsensprossen, Radieschen, Sesam, eingelegtem Rettich, Unagisauce

## B8. Ebi Tempura Bowl

17.50

Sushireisbowl mit japanischem Teig ummantelten Garnelen, Avocado, Edamame, Gurke, jungen grünen Erbsensprossen, Radieschen, Sesam, eingelegtem Rettich, Unagisauce & Cocktailmayonnaise



## B9. Chicken Tempura Bowl

15.50

Sushireisbowl mit japanischem Teig ummantelten Hähnchen, Avocado, Edamame, Gurke, jungen grünen Erbsensprossen, Radieschen, Sesam, eingelegtem Rettich, Unagisauce & smoked BBQ- Sauce

## B10. Crunchy Tofu Bowl

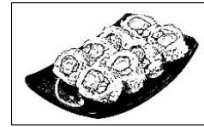


15.50

Sushireisbowl mit Tempurateig ummantelten Tofu, Avocado, Edamame, Gurke, jungen grünen Erbsensprossen, Radieschen, Sesam, eingelegtem Rettich, Teriyaksauce & japanischer Erdnusssauce

# SUSHI

## Inside- Out | 8 Stück



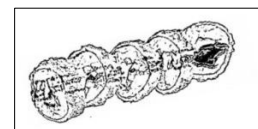
1. **Salmon Roll** | Lachs, Avocado, Frischkäse & Sesam **12.50**
2. **Crispy Garnelen Roll** | knusprige Garnelen, Avocado & Sesam **13.50**
3. **Sake Rainbow** | Tempura Garnelen, Avocado, jap. Mayonnaise & Kaviar umwickelt mit Lachs **15.50**
4. **Unagi Rainbow** | Lachs, Avocado, jap. Mayonnaise & Kaviar umwickelt mit Unagi **17.50**
5. **Lachs Aburi Rainbow** | Garnelen, Avocado, Gurke & Kaviar umwickelt vom flambierten Lachs **16.50**
6. **Green Roll** | Gurke, Mango & Paprika umwickelt von Avocado **14.50**



## Nori Signature Roll | 5 Stück

7. **Avocado Futo** | Lachs, Avocado & Kaviar **15.50**
8. **Cucumber Futo** | Lachs, Gurke & Kaviar **15.50**
9. **Takuan Futo** | Lachs, eingelegter gelber Rettich & Kaviar **15.50**

## Crunchy Roll | 5 Stück



10. **Lachs Crunchy** | Lachs, Avocado, Unagisauce & jap. Mayonnaise **13.50**
11. **Surimi Crunchy** | Surimi, Avocado, Unagisauce & jap. Mayonnaise **13.50**

## Sashimi

12. **Lachs Sashimi** | Lachsfilet (8 Stück) **16.50**

## Sushi Menü

von unsem Sushimeister zusammengestellte Platte

### 13. Nigiri Set For One 25.50

1 Nigiri Lachs | 1 Nigiri Lachs Aburi | 1 Nigiri Ebi | 1 Nigiri Unagi  
„Lachsblume“ (bestehend aus Lachsfilet)

### 14. Set For One 30.50

2 Nigiri Lachs  
5 Lachs Futo  
8 Salmon Roll



### 15. Set For Two 78.50

2 Nigiri Lachs | 2 Nigiri Lachs Aburi | 2 Nigiri Ebi | 2 Nigiri Unagi  
6 Lachs Sashimi  
8 Salmon Roll  
8 Sake Rainbow  
5 Lachs Crunchy  
8 Maki Lachs



## FÜR KINDER

**K1. gebackenes Hähnchen** | mit Pommes, Mayonnaise und Ketchup 8.50

**K2. Bun Bao** | 2 asiatische Burger mit Rindfleischpattie, Salat und  
asiatischer Burger- Sauce 8.50

## DESSERT

**D1. Mochi Strawberry Cheesecake** | 2 jap. Reiskuchen aus  
Klebereis mit Erdbeer- Käsekuchen- Geschmack 5.50

**D2. Mochi Chocolate** | 2 jap. Reiskuchen aus Klebereis mit  
Schokoladen- Geschmack 5.50

**D3. Mochi Mango Cheesecake** | 2 jap. Reiskuchen aus Klebereis  
mit Mango- Käsekuchen- Geschmack 5.50

**D4. Schwarzer Klebereis** | mit Kokosnussmilch und Mango 6.50