



Nori
Waldstraße 64
04105 Leipzig

<https://www.nori-two-leipzig.de>
welcome@nori-two-leipzig.de
034124846184

Inspiziert von japanischer und südostasiatischer Kultur, haben wir uns zur Aufgabe gestellt, Ihnen die wundervollste Kreation zwischen asiatischer Eleganz und japanischer 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 kulturelle 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. Honigdressing

b. Sesamdressing

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

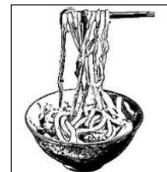
gebratene Udonnudeln in Teriyakisauce mit Kräuterseitlingen, Pak- Choi und

Rindfleisch

17.50

gebratenen Black Tiger Garnelen

16.50



H4. Shoyu- Ramen

Brühe auf Soja- und Fleischbasis mit japanischen Weizennudeln, Pak- Choi, Mais, eingelegtem Ei und Hähnchenfleisch oder Schweinefleisch

15.50

H5. veganer Shoyu- Ramen

15.50

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

VOM GRILL wahlweise mit Kartoffelstampf oder Duftreis

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

BOWLS



B1. Nori Poke Bowl

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

16.50

B4. Reisbowl

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

Rindfleisch Calamari



17.50

15.50

B5. Green Bowl

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

14.50

B7. Salmon on Flame Bowl

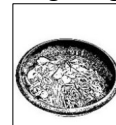
Sushireisbowl mit gegrilltem Lachsfilet, Avocado, Edamame, Gurke, jungen grünen Erbsensprossen, Radieschen, Sesam, eingelegtem Rettich, Unagisauce

19.50

B8. Ebi Tempura Bowl

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

17.50



B9. Chicken Tempura Bowl

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

15.50

B10. Crunchy Tofu Bowl

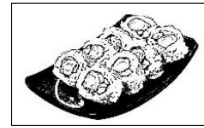


Sushireisbowl mit Tempurateig ummantelten Tofu, Avocado, Edamame, Gurke, jungen grünen Erbsensprossen, Radieschen, Sesam, eingelegtem Rettich, Teriyaksauce & japanischer Erdnusssauce

15.50

SUSHI

Inside- Out | 8 Stück



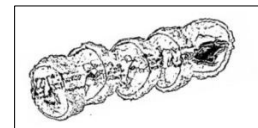
- 1. Salmon Roll** | Lachs, Avocado, Frischkäse & Sesam **12.50**
- 2. Crispy Garnelen Roll** | knusprige Garnelen, Avocado & Sesam **13.50**
- 3. Sake Rainbow** | Tempura Garnelen, Avocado, jap. Mayonnaise & Kaviar umwickelt mit Lachs **15.50**
- 4. Unagi Rainbow** | Lachs, Avocado, jap. Mayonnaise & 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 unserem Sushimeister zusammengestellte Platte

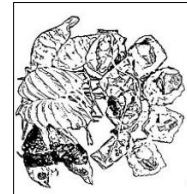
13. Nigiri Set For One

25.50

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

14. Set For One

2 Nigiri Lachs
5 Lachs Futo
8 Salmon Roll



30.50

15. Set For Two

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



78.50

FÜR KINDER

K1. gebackenes Hähnchen |

mit Duftreis, Mayonnaise und Ketchup

8.50

K2. Bun Bao |

2 asiatische Burger mit Rindfleisch 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

D5. vietnamesischer Crème Caramel |

cremige Puddingbasis

in süßem Karamelguss

6.50