



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**  6.00
Algensalat mit Sesam
- V2. Edamame**  5.50
gedämpfte japanische Sojabohnen mit Salz
- V3. Taco** 7.50
2 Tortilla aus Weizen mit eingelegtem Rettich und Karotten, zartem Schweinefleisch und hausgemachter Sauce
- V4. vegane Gyoza**  7.50
5 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
- V7. Gyoza** 8.50
5 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen
- V5. Crispy Rock Salmon** 8.50
Lachs in Tempuramantel mit Honig- Mayonnaise und Mandeln
- V6. Okonomyaki** 12.50
japanischer Pfannkuchen mit Garnelen, Kohl, Mayonnaise und würzig-süßer japanischer Sauce
- V8. Takoyaki** 8.50
6 gebackene Weizenbällchen gefüllt mit Tintenfisch & Gemüse, dazu japanischer Mayonnaise und hausgemachter Sauce
- V9. Korean Fried Chicken** 10.50
frittiertes Hähnchen mariniert in koreanischer BBQ- Sauce
- V10. Ebi Tempura Wrap** 7.50
2 gefüllte Reispapierrollen mit Tempura Garnelen und Salat
- V11. Frittierter Tofu**  6.50
Tofu in Tempuramantel mit Mandeln, Teriyakisauce, veganer Mayonnaise und Sesam
- V12. Kim Chi**  6.50
eingelegter Chinakohl, Lauchzwiebeln und Sesam

SALAD X GRILL

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

Hähnchenbrustfilet	16.50
Lachsfilet	18.50
Rib- Eye- Steak	24.50

a. Honigdressing

b. Sesamdressing

c. Gomadressing

MAIN DISHES

H1. JAPANISCHES CURRY

16.50

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

16.50

knuspriger Ente

18.50

gebratenen Black Tiger Garnelen

17.50

frittiertem Tofu 

14.50

H6. Reis Teriyaki

in Teriyakisauce gebratenes Wok- Gemüse mit Duftreis und

gebackenem Hähnchen

16.50

knuspriger Ente

18.50

frittiertem Tofu 

14.50

gegrilltem Lachsfilet

21.50

H2. YAKI UDON

gebratene Udonnudeln in Teriyakisauce mit Kräuterseitlingen, Pak- Choi und

Rindfleisch

17.50

gebratenen Black Tiger Garnelen

17.50

H4. Shoyu- Ramen

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

16.50

H5. veganer Shoyu- Ramen

16.50

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	23.50
G2. Barbarie- Entenbrustfilet mit saisonalem Grillgemüse und hausgemachter Orange- BBQ- Sauce	26.50
G3. Steak vom Schwein mit saisonalem Grillgemüse und würziger Hoisinsauce	23.50
G4. Lachsfilet mit saisonalem Grillgemüse, Sesam und japanischer Grillsauce	26.50
G5. Rib- Eye- Steak mit saisonalem Grillgemüse und japanischer BBQ- Sauce	28.50

BOWLS

- B1. Nori Poke Bowl** **17.50**
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**
Calamari **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** **21.50**
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** **16.50**
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



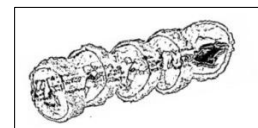
- 1. Salmon Roll** | Lachs, Avocado, Frischkäse & Sesam **12.50**
- 2. Crispy Garnelen Roll** | knusprige Garnelen, Avocado & Sesam **13.50**
- 3. Sake Rainbow** | Tempura Garnelen, Avocado, jap. Mayonnaise & Kaviar umwickelt mit Lachs **15.50**
- 4. Unagi Rainbow** | Lachs, Avocado, jap. Mayonnaise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

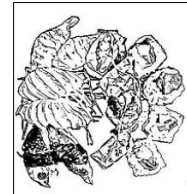
13. Nigiri Set For One

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

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 Duftreis, Mayonnaise und Ketchup **8.50**

K2. Korean Corn Dog | frittierter koreanischer Hot Dog ummantelt vom Pankomehl mit Kartoffelwürfel dazu Mayonnaise **8.50**

DESSERT

D1. Mochi Strawberry Cheesecake | 2 jap. Reiskuchen aus Klebereis mit Erdbeer- Käsekuchen- Geschmack **6.50**

D2. Mochi Chocolate | 2 jap. Reiskuchen aus Klebereis mit Schokoladen- Geschmack **6.50**

D3. Mochi Mango Cheesecake | 2 jap. Reiskuchen aus Klebereis mit Mango- Käsekuchen- Geschmack **6.50**

D4. Schwarzer Klebereis | mit Kokosnussmilch und Mango **7.50**

D5. Crème Brûlée | Süßspeise mit einer Karamelkruste **7.50**

D6. Panna Cotta | mit Mango- Maracuja- Sauce **7.50**