



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.

*** COMING SOON – neue Kreation noch in Vorbereitung

KALTE VORSPEISEN

V1. Wakame 	6.00
Algensalat mit Sesam	
V10. Sommerrollen	7.50
2 gefüllte Reispapierrollen mit Garnelen, Salat und hausgemachte, leichte Limetten- Vinaigrette auf Basis feiner Fischsauce	
V12. Kim Chi	6.50
eingelegter Chinakohl, Lauchzwiebeln und Sesam	
V13. Mangosalat	8.50
Mango, Gurke, Salat, Minze, Shrimps, Erdnüsse und Limette- Vinaigrette	

WARME VORSPEISEN

V2. Edamame	5.50	V8. Takoyaki	8.50
gedämpfte japanische Sojabohnen mit Salz		6 gebackene Weizenbällchen gefüllt mit Tintenfisch & Gemüse, dazu japanischer Mayonnaise und hausgemachter Sauce	
V3. Wantan gebacken	6.50	V9. Korean Fried Chicken	10.50
4 goldbraun knusprig gebackene Teigtaschen mit würziger Schweinefleischfüllung und süß- saurem Dip		frittiertes Hähnchen mariniert in koreanischer BBQ- Sauce	
V4. vegane Gyoza	7.50	V11. Frittierter Tofu	6.50
5 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse		Tofu in Tempuramantel mit Mandeln, Teriyakisauce, veganer Mayonnaise und Sesam	
V7. Gyoza	8.50	V14. Tom Kha Gung	8.00
5 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen		cremige Suppe mit Kokosmilch mit Galgant, frischem Zitronengras, duftenden Limettenblättern und Garnelen	
V5. Crispy Rock Salmon	8.50	V15. Misosuppe	8.00
Lachs in Tempuramantel mit Honig-Mayonnaise und Mandeln		milde herzhaft Suppe auf Basis Von Sojabohnenpaste mit feinen Tofuwürfeln und Seetang	
V6. Okonomyaki	12.50		
japanischer Pfannkuchen mit Garnelen, Kohl, Mayonnaise und würzig- süßer japanischer Sauce			

*** COMING SOON – neue Kreation noch in Vorbereitung

MAIN DISHES

REISGERICHTE

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

H7. BEEF YAKI

16.50

im Wok geschwenktes Rindfleisch in

japanischer Sauce mit Wok- Gemüse

und Duftreis

H8. IKAFURAI

16.50

im Wok geschwenkter Tintenfisch in

japanischer Sauce mit Wok- Gemüse

und Duftreis

NUDELGERICHTE

H2. YAKI UDON

gebratene Udonnudeln in Teriyakisauce mit Kräuterseitlingen, Pak- Choi und

Rindfleisch

17.50

gebratenen Black Tiger Garnelen

17.50

Tofu

14.50

H4. Shoyu- Ramen

16.50

Brühe auf Soja- und Fleischbasis mit

japanischen Weizennudeln, Pak- Choi,

Mais, eingelegtem Ei und Hähnchen-

fleisch oder Schweinefleisch

H5. veganer Shoyu- Ramen 16.50

Brühe auf Sojabasis mit japanischen

Weizennudeln, Pak- Choi, Mais und Tofu

H9. Pho Bo * 16.50**

16.50

vietnamesische Rinderkraftbrühe mit

Reisbandnudeln, frischen Kräutern und

Rindfleisch

H10. Bun Cha Nem 17.50

17.50

Gegrilltes, würzig mariniertes Schweine-

Fleisch trifft auf knusprige Frühlingsrollen,

Serviert mit Reisfadennudeln, garniert mit

frischen Kräutern, knackigem Salat, Erd-

nüssen und hausgemachten Limetten-

Vinaigrette

H11. Bun Bo Nam Bo 16.50

16.50

im Wok geschwenktes Rindfleisch serviert

mit Reisfadennudeln auf einem Bett aus

knackigem Blattsalat, frischer Minze, Soja-

sprossen, Koriander und Erdnüssen

*** COMING SOON – neue Kreation noch in Vorbereitung

SALAD X GRILL

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

Hähnchenbrustfilet **16.50**

Lachsfilet **19.50**

Rib- Eye- Steak **28.50**

a. Honigdressing

b. Sesamdressing

c. Gomadressing

VOM GRILL wahlweise mit Kartoffelstampf oder Duftreis

G1. Hähnchenbrustfilet **23.50**

mit saisonalem Grillgemüse und Umami Sauce

G2. Barbarie- Entenbrustfilet **26.50**

mit saisonalem Grillgemüse und hausgemachter Orange- BBQ- Sauce

G4. Lachsfilet **26.50**

mit saisonalem Grillgemüse, Sesam und japanischer Grillsauce


G5. Rib- Eye- Steak **34.50**

mit saisonalem Grillgemüse und japanischer BBQ- Sauce

BOWLS

B1. Nori Poke Bowl

17.50

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

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

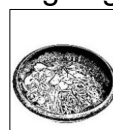
21.50

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

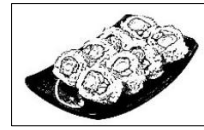
15.50

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

*** COMING SOON – neue Kreation noch in Vorbereitung

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 & Kaviar umwickelt mit Lachs

16.50

4. Dragon Roll

Unagi, Avocado & Kaviar umwickelt mit Lachs

18.50

5. Lachs Aburi Rainbow

Surimi, Avocado, Gurke & Kaviar umwickelt vom flambierten Lachs

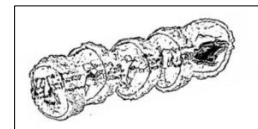
16.50

6. Green Roll

Gurke, Mango & Paprika umwickelt von Avocado

14.50

Crunchy Roll | 5 Stück



10. Lachs Crunchy

frittierte Sushirohle mit Lachs, Avocado, Unagisauce & jap. Mayonnaise

13.50

11. Surimi Crunchy

frittierte Sushirohle mit Surimi, Avocado, Unagisauce & jap. Mayonnaise

13.50

Sashimi

12. Lachs Sashimi

Herzstück des Lachses, 8 kräftige Scheiben Sashimi- Qualität, besonders fettarm und reich an Omega- 3

18.50

*** COMING SOON – neue Kreation noch in Vorbereitung

FÜR KINDER

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

K2. Tempura Garnelen | mit Duftreis, Mayonnaise und Ketchup **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**

*** COMING SOON – neue Kreation noch in Vorbereitung