

ALL DAY MENU

DASHI

MAINS

Korokke Curry (v) 13.5

homemade Japanese curry made with dashi, served with steamed rice, pickled red cabbage, spring onions and in-house made golden crumbed potato croquettes

+ Chicken Katsu 4.2

Braised Pork Belly 14.5

Coca-Cola-glazed pork belly, daikon, sugar snaps, served with steamed rice, kimchi cabbage and pickled pearl onions

Chicken Congee 11

with pulled corn chicken (+ chicken skin), topped with coriander and spring onions, served with quây/youtiao dough stick and Sriracha sauce

Shiitake Congee (v) 10

tofu, shiitake, wood ear mushroom, topped with coriander and spring onions, served with quây/youtiao dough stick and Sriracha sauce

Chicken Sando 11

crunchy chicken schnitzel, fresh carrots, shiso leaf with thyme ponzu sauce, sandwiched between toasted brioche (our brioche bread from Bekarei contains eggs)

Tempeh Sando (vg) 10

grilled Tempeh (fermented soybeans) with coleslaw with mustard aioli, fresh Trinidadian pineapple chow, coriander, sandwiched between toasted brioche (our brioche bread from Bekarei contains eggs)

SALAD

Caesar Salad 8.5

with miso parmesan dressing, Thailand dried anchovy, capers, topped with crispy Wonton skin

+ Chicken Katsu served with lime 4.2

SNACKS

Fries (v) 5

in-house made, double-fried French fries dusted in nori salt, served with Werder Ketchup

Szechuan Fries (vg, s) 6

in-house made, double-fried French fries with Kewpie mayo dip, dusted in Szechuan chilli flakes and topped with coriander, served with lime

Two Korokke (v) 4

two golden fried crumbed potato croquettes made in-house, served with DASHI's tonkatsu sauce

Chicken Katsu 4.2

crispy golden crumbed chicken cutlet served with DASHI's ginger teriyaki sauce

DESSERTS

Sizzling Brownie 8.5

Hot fudgy Himalayan salt brownie (made in-house with 85% dark chocolate) served with Florida Eis vanilla ice cream, topped with Maraschino cherry

Mango Pomelo Sago (v) 7.5

Chilled sago pearls in creamy coconut milk, topped with diced mango and juicy pomelo pieces

REFRESHMENTS

Traditional Winter Melon Iced Tea (v) with grass jelly cubes 4.5

Orzata Limeade (v, n) with makrut lime leaf 4.5

Melon Granita (vg) served with Maraschino cherry 7

Coca-Cola / Zero (330ml) 3.5

Viva con Agua still water / sparkling water (330ml) 3

Filter Coffee (Specialty Coffee from Flying Roasters) 3

Sweet Jujube Tea (hot) 3

Gunpowder Green Tea (hot) 2.8

Natural wine by the glass

Nemico (Trebiano) (125ml) 6

ICARO, Vino Bianco, IT

Natural wine by the bottle (750ml) 32

Beer by the bottle

Heineken Pils (250ml) 3.2

Kirin Ichiban First Press (330ml) 4.6

Longdrinks (300ml)

Shirley Temple Grenadine, ginger ale, lime juice (non-alcoholic) 6

Dirty Shirley Grenadine, ginger ale, lime juice, vodka (40ml) 7.5

v vegan / vg vegetarian / s spicy / n nuts

PLEASE ORDER AT THE COUNTER AND OUR TEAM WILL BRING YOU THE FOOD & DRINK
PLEASE INFORM US OF ANY SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS OR ALLERGIES

GANZTAGSMENÜ

DASHI

HAUPTSPEISEN

Korokke Curry (v) 13.5

hausgemachtes japanisches Curry mit Dashi, serviert mit Reis, Kartoffelkroketten, eingelegtem Rotkohl und Frühlingszwiebeln
+ **Chicken Katsu 4.2**

Braised Pork Belly 14.5

geschmorter Schweinebauch mit Coca-Cola-Glasur, weißer Rettich, Zuckerschoten, serviert mit Reis, Kimchi-Kohl und eingelegten Perlzwiebeln

Chicken Congee 11

Reis-Congee mit Maishähnchen (+Haut), serviert mit Koriander, Frühlingszwiebeln, Quây/Youtiao-Teigstange und Sriracha-Soße

Shiitake Congee (v) 10

Reis-Congee mit Shiitake-Pilzen, chinesischen Mu-Err-Pilzen, Tofu, serviert mit Koriander, Frühlingszwiebeln, Quây/Youtiao-Teigstange und Sriracha-Soße

Chicken Sando 11

Sandwich mit knusprigem Hühnerschnitzel auf frischen Karotten, Shiso-Blatt mit Thymian-Ponzu-Soße, gelegt zwischen getoastetem Brioche-Brot (unser Brot von Bekarei enthält Eier)

Tempeh Sando (vg) 10

vegetarisches Sandwich mit gegrilltem Tempeh (fermentierte Sojabohnen), Krautsalat mit Senf-Aioli, frisches Trinidad Ananas-Chow, Koriander, gelegt zwischen getoastetem Brioche-Brot (unser Brot von Bekarei enthält Eier)

SALAT

Caesar Salad 8.5

mit Miso-Parmesan-Dressing, thailändischen getrockneten Anchovis, Kapern, garniert mit knusprigem Wan-Tan-Blätterteig und Parmesan
+ **Chicken Katsu** serviert mit Limette **4.2**

SNACKS

Fries (v) 5

hausgemachte, doppelt frittierte Pommes rites mit Norisalz bestäubt, serviert mit Werder Ketchup

Szechuan Fries (vg, s) 6

hausgemachte, doppelt frittierte Pommes frites mit Kewpie-Mayo, bestäubt mit Szechuan-Chili-Flocken und garniert mit Koriander, serviert mit Limette

Two Korokke (v) 4

zwei goldbraun panierte Kartoffelkroketten (hausgemacht), serviert mit DASHIs Tonkatsu-Soße

Chicken Katsu 4.2

knuspriges Hähnchenschnitzel, serviert mit DASHIs Ingwer-Teriyaki-Soße

DESSERTS

Sizzling Brownie 8.5

hausgemachter, saftiger Himalaya-Salz-Brownie mit Vanilleeis von Florida Eis, Kondensmilchsoße, garniert mit Maraschino-Kirsche, serviert in heißer Gusseisenpfanne

Mango Pomelo Sago (v) 7.5

gekühlte Sagoperlen in cremiger Kokosmilch mit Mangowürfeln und saftigen Pampelmusenstücken

GETRÄNKE

Traditional Winter Melon Iced Tea (v) mit Grasgeleewürfeln 4.5

Orzata Limeade (v, n) mit Makrut-Limettenblatt 4.5

Melon Granita (vg) serviert mit Maraschino-Kirsche 7

Coca-Cola / Zero (330ml) 3.5

Viva con Agua stilles Wasser / Wasser mit Kohlensäure (330ml) 3

Filter Coffee (Specialty Coffee von Flying Roasters) 3

Sweet Jujube Tea (warm) 3

Gunpowder Grüntee (warm) 2.8

Naturwein im Glas

Nemico (Trebiano) (125ml) 6

ICARO, Vino Bianco, IT

Naturwein als Flasche (750ml) 32

Flaschenbier

Heineken Pils (250ml) 3.2

Kirin Ichiban First Press (330ml) 4.6

Longdrinks (300ml)

Shirley Temple Grenadine, Ginger Ale, Limettensaft (alkoholfrei) 6

Dirty Shirley Grenadine, Ginger Ale, Limettensaft, Vodka (40ml) 7.5

v vegan / vg vegetarisch / s scharf / n enthält Nüsse

BITTE AM TRESEN BESTELLEN, UNSER TEAM BRINGT DIR DAS ESSEN UND TRINKEN AN DEN TISCH
BITTE INFORMIERE UNS ÜBER DEINE LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN