

DINNER
MENU

J A B E

dine and bar
w/ new japanese essence

RICE & NOODLES

Sesam Udon ^{1,3,4,5} (cold)

10.3

w/ minced pork, sesame chili sauce, pepper bell and spring onion
Mit Schweinehackfleisch, Sesam-Chili-Sauce, Paprika und Frühlingszwiebeln

Kitsune Udon Soup ^{1,4} (vegan)

10.3

w/ Kitsune tofu, vegetables and herbs
Mit Kitsune Tofu, Gemüse und Kräuter

Yakiniku Bowl ^{1,3,4,5}

11.3

Japanese beef bowl w/ sprout, carrot, daikon, cucumber, onsen egg, and rice
Japanische Rindfleisch-Bowl mit Kohl, Karotte, Daikon, Gurke, pochiertes Ei und Reis

Avocado Kimchi Bowl ^{1,3,4} (vegan)

9.5

avocado, cucumber-kimchi, soy meat, nori, tomato, roasted sesame, soy ponzu & rice
Avocado, Sojafleisch, Gurken-Kimchi, Nori, gerösteter Sesam, Tomaten, Limetten-Sojasauce & Reis

Ome Rice

13.7

Japanese omelet & fried rice w/ shrimps
Japanisches Omelett, gebratener Reis & Garnelen

SEAFOOD

Soft shell crab ¹

18.5

deep fried soft shell w/ vegetable in tempura & salt
Frittierte Weichpanzerkrabbe mit Gemüse in Tempura & Salz

Grilled Tako

18.5

grilled octopus w/ green salad, tomato & sesame ponzu
Gegrillter Oktopus mit grünem Salat, Tomaten & Sesam Ponzu