

SUSHI NIGIRI (2 Stück)

S1	Asupara	Grüner Spargel	3,50 €
S2	Kanin	Surimi-Stick	3,50 €
S3	Sake	Lachs	5,50 €
S4	Maguro	Thunfisch	6,00 €
S5	Avocado		3,50 €
S6	Ebi	Garnele	5,50 €

NORI MAKI (6 Stück)

S20	Mango Maki		3,90 €
S21	Tamago	mit Omelett	3,90 €
S22	Sake Maki	Lachs	4,50 €
S23	Tekka Maki	Thunfisch	4,90 €
S24	Ebi Maki	Garnele	4,90 €
S25	Surimi Maki	Surimi (Krebsfleischimitat)	3,90 €
S26	Asupara Maki	mit grünem Spargel	3,90 €
S27	Kappa Maki	Gurke	3,90 €
S28	Shinko Maki	Eingelegter Rettich	3,90 €
S29	Avocado Maki		3,90 €

FUTO MAKI & CRUNCHY

(6 Stück mit Special Sauce)

S50	Futo Classic	(C,F) Gurke, Avocado, Omelett, Mango und grüner Spargel	8,50 €
S51	Crispy Black Tiger	(A1,D) Garnelen im Tempurateig, Avocado, Salat, Kaviar und Kresse	11,50 €
S52	Crunchy Naomi	(Gebackten) (B,C,G) Surimi, Avocado, Philadelphia und Kresse	11,50 €
S53	Crunchy Salmontartar	(Gebackten) (D) Lachstartar, Mango, Avocado und Frühlingszwiebel	11,50 €
S54	Crunchy Veggi	(Gebackten) (C,D) Gurke, Mango, Avocado, Omelett, Philadelphia und Shinko	11,50 €

INSIDE OUT MAKI (8 Stück)

S30	Sweet Salmon	(D) Lachs, Mango, Blütenmix	7,50 €
S31	Salmon-Rucola	(D,G) Lachs, Gurke, Philadelphia, Rucola	7,50 €
S32	Salmon-Avocado	(D,G) Lachs, Avocado, Philadelphia, Sesam	7,50 €
S33	Fried Salmon	(D,G) Gebratener Lachs, Gurke, Philadelphia, Rucola	7,90 €
S34	Salmon Skin	(D,G,K) Gebratene Lachshaut, Gurke, Mayonnaise, Sesam	7,50 €
S35	Salmon Tartar	(D,K) Lachstartar, Gurke, Avocado, Sesam, Kaviar, Shiso	7,90 €
S36	Boston	(D) Thunfisch, Avocado, Kaviar	7,90 €
S37	Pirikara	(D,K) Marinierter Thunfisch, Gurke, Frühlingszwiebel, Chili-Soße, Sesam	7,90 €
S38	Tori Teriyaki	(A1,K) Gegrilltes Huhn in Teriyaki-Soße, Gurke, Sesam	7,50 €
S39	Tori Karaage	(A1,G,K) Frittiertes Huhn, Gurke, Mayonnaise, Sesam	7,50 €
S40	Crispy Ebi	(A1,D,G) Garnelen im Tempurateig, Gurke, Mayonnaise, Rucola	7,90 €
S41	California	(B,D,5) Gurke, Avocado, Surimi, Kaviar	7,90 €
S42	Ebi-Kaviar	(B,D,G) Garnele, Avocado, Philadelphia, Kaviar	7,90 €
S43	Fresh Ebi	(B,G) Garnele, Gurke, Philadelphia, Rucola	7,90 €
S44	Kappa-Philadelphia	(G,K) Gurke, Philadelphia, Sesam	7,50 €
S45	Avocado-Philadelphia	(G,K) Avocado, Philadelphia, Sesam	7,50 €
S46	Mango Dream	(G) Mango, Philadelphia, Rucola, Blütenmix	7,50 €
S47	Horenzo	(E,K) Blattspinat, Erdnusspaste, Sesam	7,50 €

ROLL ON ROLL (8 Stück)

S60	Rainbow	(D,G) Paprika, Avocado, Philadelphia, mit Lachs & Thunfisch ummantelt	11,90 €
S61	King Salmon	(D,G) Gebratene Lachshaut, Gurke, Philadelphia, mit Lachs ummantelt	11,90 €
S62	King Tuna	(D,G) Avocado, Rucola, Philadelphia, Kaviar, mit Thunfisch ummantelt	11,90 €
S63	King Scorpion	(A1,B,D) Garnelen im Tempurateig, Gurke, Rucola mit Lachs ummantelt	11,90 €
S64	Sportler	(D,G) Avocado, Spargel, Philadelphia, Shiso mit Lachs ummantelt	11,90 €

SASHIMI

S55	Sashimi Lachs	(D) 6 Stück	14,90 €
S56	Sashimi Thunfisch	(D) 6 Stück	17,50 €

SUSHI MIX

S70	Vegi Mix 1	(C,E,F,K) 1 Avocado Maki, 1 Gurke Maki, 1 Spargel Maki, 1 Rettich Nigiri, 1 Tamago Nigiri	12,50 €
S71	Vegi Mix 2	(A1,C,E,F,K) 1 Inside Out Avocado Philadelphia, 1 Mango Maki, 1 Futomaki (Gurke, Eierstich, Mango, Avocado, Shinko, Philadelphia)	16,90 €
S72	Sapporo	(B,D,K) 1 Avocado Maki, 1 Sake Maki (Lachs) 1 Ebi Nigiri (Garnele), 1 Sake Nigiri (Lachs)	11,90 €
S73	Osaka	(C,D,K,N) Inside Out Salmon Philadelphia, 4 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Avocado, Garnele)	14,90 €
S74	Nagano	(D) 3 Nori Maki bestehend aus Sake (Lachs), Kappa (Gurke), Tekka (Thunfisch)	12,50 €
S75	Sushi Platte	(A1,B,C,D,E,F,K,N) (2 Personen, gemischt) von uns für Sie zusammengestellt 2 Maki, 2 Inside Out, 1 Tempura Roll, 4 Nigiri	36,90 €
S76	Sushi Platte	(A1,B,C,D,E,F,K,N) (3 Personen, gemischt) 3 Maki, 2 Inside Out, 6 Nigiri, 1 big Roll und 1 Tempura Roll	53,90 €

SANDWICH & TEMPURA

S80	Sandwich Sake-Avocado	(D,G,K) Lachs-Avocado-Philadelphia mit Sesam (4 Stück)	9,50 €
S81	Sandwich Sake-Rucola	(D,G) Lachs-Gurke-Philadelphia mit Rucola (4 Stück)	9,50 €
S82	Tempura Sake Avocado	(gebacken) (A1,D,G,K) (gebacken) mit Lachs, Avocado, Philadelphia, Sesam (8 Stück)	10,90 €
S84	Tempura Yakitori	(gebacken) (A1,G,K) mit frittiertem Huhn, Gurke, Mayonnaise und Sesam (8 Stück)	10,90 €
S85	Tempura Sake no Kawa	(gebacken) (A1,D,G,K) mit Lachshaut, Gurke, Mayonnaise und Sesam (8 Stück)	10,90 €
S87	Tempura Maguro	(gebacken) (A1,D,K) mit Thunfisch mariniert, Gurke, Chili-Mayonnaise-Soße, Sesam (8 Stück)	10,90 €



- Cosiana – feinste fernöstliche Küche
- Marktplatz 43, 91207 Lauf a. d. Pegnitz
- Tel: 09123 9987123
- Montag Ruhetag
- Dienstag – Freitag 11:30 – 14:00 Uhr
17:00 – 21:30 Uhr
- Samstag 16:00 – 21:30 Uhr
- Sonntag 12:00 – 21:00 Uhr

Jetzt online bestellen
und Zuhause genießen!

QR-Code einscannen
und über den Cosiana-
Online-Shop bestellen.



cosiana-lauf.de

SUPPEN

- 1 **Peking Suppe** ^(C) Typische chinesische, pikante Suppe **3,90 €**
- 2 **Miso Suppe (Japan)** ^(A1,F) Wakama, Sojabohnenpaste, Tofu, Sojasoße und Frühlingszwiebel **4,90 €**
- 3 **Wantan Suppe** ^(A1,B) Gefüllte Teigtaschen mit Garnelen, Hühnerfleisch, Pak Choi, Lauchzwiebel und Koriander in Hühnerfond **4,90 €**
- 4 **Tom Kha Gai** ^(G) milde Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Kirschtomate, Champignons, rote Zwiebel, Bambus und Thai-Kräuter **4,90 €**
- 5 **Tom Yam Gung (sauer)** ^(B) milde Kokossuppe mit Garnelen, Kirschtomate, Champignons, rote Zwiebel, Bambus und Thai-Kräuter **4,90 €**

VORSPESSEN

- 20 **Minifrühlingsrollen** ^(A1,F) 6 Vegetarisch Minifrühlingsrollen mit Süß-Chili-Soße **3,50 €**
- 21 **Nem** ^(B,C) 2 große vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen, Eier, Glasnudeln, Kohlrabi & Karotten in Reispapier gewickelt, mit hausgemachter Soße **6,50 €**
- 22 **Gyosa** ^(A1) mit Ponzu-Dip 6 gedämpfte Teigtaschen mit Huhn und Gemüsefüllung **6,50 €**
- 23 **Crispy Pocket** ^(B) 4 Garnelen im knusprigen Kartoffelnetz mit Süß-Chili-Soße **6,50 €**
- 24 **Edamame** ^(F) Frühe Ernte Sojabohnen mit Meersalz **5,50 €**

HUHN (mit Reis)

- 40 **Gebackenes Huhn Thai Curry** ^(A1,G) Rotes Thai Curry mit gebackenem Huhn, Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli, Zitronengras, Basilikum **12,90 €**
- 41 **Gebackenes Huhn Sate** ^(A1,G) Gebackenes Huhn mit Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli in Kokosmilch-Erdnuss-Soße **12,90 €**
- 42 **Gebackenes Huhn Teriyaki** ^(A1,G) Gebackenes Huhn mit Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli in Teriyaki-Soße **12,90 €**
- 43 **Gebackenes Huhn Süß-Sauer** ^(A1,G) Knuspriges Huhn mit frischer Ananas, Paprika, Bambus in Süß-Sauer-Soße **11,90 €**
- 44 **Gebr. Hühnerbrustfilet Thai Curry** ^(A1,G) Rotes Thai Curry mit gebratenem Hühnerbrustfilet, Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli, Zitronengras und Basilikum **11,90 €**
- 45 **Gebr. Hühnerbrustfilet Sate** ^(A1,G) gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli, in Kokosmilch-Erdnuss-Soße **11,90 €**

VIETNAM TRADITION

Eine traditionelle Suppe der Vietnamesischen Küche. Der Fonetwickelt durch die lange Kochzeit mit Markknochen und Suppenfleisch von Rind seinen charakteristischen Umami Geschmack. Die Würze stammt von schwarzem Kardamom, Koriandersamen, Nelken, Sternanis, Zimtstangen, Ingwer, Schalotten und angerösteten Zwiebeln.

Serviert wird die Suppe mit Reismudeln, Sojasprossen, Thai-Basilikum garniert mit Lauchzwiebeln, Koriander, Europagras

Wahlweise mit

- Vn1 **Pho Tofu** ^(F) **12,00 €**
- Vn2 **Pho Ga (Hühnerfleisch)** ^(F) **12,00 €**
- Vn3 **Pho Bo (Rindfleisch)** ^(F) **12,00 €**

SALATE

- 10 **Sojasprossen Salat** ^(F) Blanchierter Sojasprossen mit Frühlingszwiebel, Sesam und Soja-Ponzu Sauce **4,50 €**
- 11 **Gomae Horenso** ^(K) Blanchierter Spinat mit Sesamdressing **5,50 €**
- 12 **Gemischter Salat** ^(E,F) Wildkräutersalat, Erdnüsse, Gurke, Paprika, Minze, Koriander und eigener hausgemachter Soße **6,90 €**
- a) mit Mango **6,90 €**
- b) mit Hühnerbrustfilet **6,90 €**
- c) mit Rindfleisch **7,90 €**
- d) mit Garnelen **7,90 €**
- 13 **Lachs Mango Salat** ^(D,E,F) gebratenes Lachsfilet, Mango, Avocado, bunte Wildkräutersalat mit hausgemachtem Ingwer-Zwiebel-Dressing **10,90 €**

ENTENFLEISCH (mit Reis)

- 30 **Thai Curry Ente** ^(A1,G) Rotes Thai Curry mit gabackener Ente, Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli, Zitronengras, Basilikum **14,90 €**
- 31 **Ente Sate** ^(A1,G) Gebratene Ente mit Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli in Kokosmilch-Erdnuss-Soße **14,90 €**
- 32 **Ente Teriyaki** ^(A1,G) Knusprige Ente mit ausgesuchtem Saisongemüse in Teriyaki-Soße **14,90 €**
- 33 **Ente süß-Sauer** ^(D,G) knusprige Ente mit frischer Ananas, Paprika, Bambus in Süß-sauer-Soße **14,90 €**

MEERESFRÜCHTE (mit Reis)

- 60 **Gegrilltes Lachsfilet Thai Curry** ^(A1,G) gegrilltes Lachsfilet, Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli, Zitronengras, Thai basilikum in rotem Thai Curry **14,90 €**
- 61 **Gegrilltes Lachsfilet Teriyaki** ^(A1,G) gegrilltes Lachsfilet, Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli in Teriyaki-Soße **14,90 €**
- 62 **Garnelen Thai Curry** ^(A1,G) gebratene Riesengarnelen mit Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli, Zitronengras, Thai basilikum in rotem Thai Curry **14,90 €**

NACHSPESSEN

- 80 **Che dau do** ^(E) Klebreis mit Kokosnussmilch, roten Bohnen, Palmzucker und Erdnüssen **5,90 €**
- 81 **Xoi Xoai** ^(E) Klebreis mit Kokosnussmilch, Mango und Erdnüssen **6,50 €**
- 82 **Xoi Nep Den** ^(E) Schwarzer Klebreis mit Kokoscreme, Flugmangowürfel und Sesam **7,50 €**

EXTRAS

- 101 **Reis** **2,00 €**
- 102 **Erdnussoße** ^(E) **4,50 €**
- 103 **Thai-Curry-Soße** ^(G) **4,50 €**
- 107 **Sojasoße** ^(F) **0,50 €**
- 108 **Süß-Chili-Soße** ^(2,5) **0,50 €**
- 109 **Samba Olek** ^(2,5) **0,50 €**

ZUSATZSTOFFE

- 1) Stabilisator Eisen-II-gluconat
- 2) Säuerungsmittel E330
- 3) Sojalecithine E322
- 4) Schwefeldioxid
- 5) Antioxidationsmittel
- 6) Zuckerulöl E150cc
- 7) Trennmittel E535
- 8) Glukosesirup
- 9) Emulgator (Mono- und Diglyceride)
- 10) Verdickungsmittel: Johanneskernmehl
- 11) Verdickungsmittel: Guarkeimehl
- 12) Zitronensäure
- 13) Phosphat
- 14) Sulfite
- 15) Farbstoffe
- 16) Chininhaltig
- 17) Aromastoffe
- 18) Säureregulator
- 19) Koffeinhaltig
- 20) Phenylalaninquelle
- 21) natürliches Zitronen-Limetten-Aroma

ALLERGENE

- | | | | | |
|--------------|--------------|----------------|-------------------|--------------------|
| A1 Weizen | C Eier | H1 Mandeln | H7 Paranüsse | L Schwefeldioxid & |
| A2 Roggen | D Fische | H2 Haselnüsse | H8 Macadamianüsse | Sulfite |
| A3 Gerste | E Erdnüsse | H3 Walnüsse | I Sellerie | M Lupinen |
| A4 Hafer | F Sojabohnen | H4 Cashewnüsse | J Senf | N Weichtiere |
| B Krebstiere | G Milch | H5 Pecannüsse | K Sesam | |

Wir weisen darauf hin, dass wir in unseren Gerichten normalerweise kein Glutamat verwenden. Es ist lediglich in fertigen Produkten wie z.B. Sojasoße, Mini-Frühlingsrollen enthalten.

Alle Abbildungen sind Serviervorschläge. Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr.

LOSIANA BOWLS

Verschiedene Sushireisschalen mit Avocado, Mango, Gurke, Wildkräutersalat, Edamame, jungen Mais, Kirschtomaten

On Top: Frühlingszwiebel, Kresse, Sesam

Wahlweise:

- B1 mit Lachs** ^(D,F,K) **13,90 €**
- B2 mit Tofu** ^(F,K) **11,90 €**
- B3 mit knuspriger Ente** ^(A1,F,K) **13,90 €**
- B4 mit knusprigem Huhn** ^(A1,F,K) **13,90 €**
- B5 mit Thunfisch** ^{(mariniert in Chili-Soße) (D,F,K)} **14,90 €**

Dazu: a. Honig-Senf-Soße b. Sesam Dressing ^(K) c. Yuzu-Ponzu-Soße

RINDFLEISCH (mit Reis)

- 50 **Gebratenes RindfleischThai Curry** ^(A1,G) gebratenes Rindfleisch mit Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli, Zitronengras und Basilikum in rotem Thai Curry **13,90 €**
- 51 **Bo Pakchoi** gebratenes Rindfleisch mit Pakchoi und Knoblauch **13,90 €**

VEGETARISCHE GERICHTE (mit Reis)

- 70 **Tofu-Gemüse Thai Curry** ^(A1,G) Gebratenes Tofu mit Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli, Zitronengras, Thai-Basilikum in rotem Thai Curry **11,90 €**
- 71 **Tofu-Gemüse Teriyaki** ^(A1,G) Gebratenes Tofu, Zucchini, Bambus, Champignons, Paprika, Broccoli in Teriyaki-Soße **12,90 €**
- 72 **Tofu-Tomate** ^(A1,G) Gebratenes Tofu mit hausgemachter Tomate-Knoblauch-Soße, fein abgeschmeckt mit Koriander **12,90 €**