

The word "Chay" is written in a vibrant green, elegant cursive font. The letter 'y' has a long, sweeping tail that curves under the word and extends to the right. At the end of this tail, a thin green stem rises vertically, topped with two simple green leaves. The entire graphic is set against a background of light-colored, horizontally-oriented wooden planks with visible grain and knots.

Chay

VEGAN KITCHEN

**SOJAFLEISCH** = DAS SEIT 1968 IN DEUTSCHLAND ERHÄLTICHE TEXTURIERTE SOJA, DAS AUS DEM ENTFETTETEN MEHL DER SOJABOHNE ENTSTEHT, IST VIELSEITIG ANWENDBAR: OB GEBRATEN, MARINIERT ODER FRITTIERT. BEI UNS KÖNNT IHR DAS SOJAFLEISCH IN SCHNETZELFORM GENIEßEN.

**TEMPEH** = EIN TRADITIONELLES FERMENTATIONSPRODUKT AUS INDONESIA, DAS DURCH DIE NIEDERLÄNDISCHE KOLONIALMACHT NACH EUROPA GELANGTE. DURCH DIE BEIMPFUNG VON GEKOCHTEN SOJABOHNEN, MIT HILFE VON VERSCHIEDENEN EDELPILZEN, ENTSTEHT DAS LEICHT NUSSIGE UND BISSFESTE ENDPRODUKT.

**TOFU** = URSPRÜNGLICH CHINESISCHES NAHRUNGSMITTEL, DAS DARÜBER HINAUS IN GANZ ASIEN UND NUN AUCH IN DER WESTLICHEN KULTUR VERBREITET IST. DIE ZU SOJAMILCH VERARBEITETEN WEIßEN SOJABOHNEN WERDEN DURCH DIE DENATURIERUNG VON PROTEINEN ZU SOJAMILCH VERARBEITET UND ENTWÄSSERT. DAS DARAUS ENTSTEHENDE SOJAQUARK WIRD ABSCHLIEßEND ZU BLÖCKEN GEPRESST.

**SEITAN** = EINE AUS WEIZENMEHL GEWONNENE WEIZENEIWEIß-BASIS, DIE VOR EINIGEN HUNDERT JAHREN VON ZEN-BUDDHISTISCHEN MÖNCHEN IN JAPAN ERFUNDEN WURDE UND BIS HEUTE EIN TEIL DER TRADITIONELLEN JAPANISCHEN TEMPURA-KÜCHE IST. UNSEREN ZARTEN UND BISSFESTEN SEITAN ERZIELEN WIR MIT EINER EIGENEN HAUSGEMACHTEN REZEPTUR.



*Herzlich Willkommen!*



*Wir bitten unsere Gäste um Verständnis,  
dass wir derzeit nur EC-Karten oder Bargeld akzeptieren.*

# Starters Kalt

	€
<b>SUMMER ROLLS</b> <sup>a,c,f</sup> GEFÜLLT MIT SALAT UND REISNUDELN, DAZU HOISIN-HUMMUS-DIP - WAHLWEISE MIT SEITAN ODER TOFU	7,5
<b>RED WAKAME</b> <sup>a,c</sup> ROTER SEETANGSALAT MIT INGWER	5,5
<b>OCEAN MELON</b> <sup>a,c</sup> EINGELEGTE WASSERMELONEN	5
<b>BEET CARPACCIO</b> <sup>a,c</sup> ROTE BEETE CARPACCIO MIT SALAT UND LOTUSWURZELN	7,5
<b>LOTUS</b> <sup>a,c</sup> EINGELEGTE LOTUSWURZELN	5
<b>GURKENSALAT</b> <sup>c,f</sup> GURKENSTREIFEN MIT KRÄUTERDRESSING	5
<b>NOM</b> <sup>a,b,c,f</sup> KOHLRABI-KAROTTEN-MANGO SALAT MIT KRÄUTERN (U.A. KORIANDER), ERDNÜSSEN UND MARINIERTEN SOJASTREIFEN	7

# Starters Warm

	€
<b>MISOSHIRU</b> ° MISOSUPPE MIT SEETANG, TOFU, PILZEN UND FRÜHLINGSLAUCH	4,5
<b>CANH CHUA</b> FEINSÄUERLICH ABGESCHMECKTE SUPPE MIT TOMATEN, ANANAS, KRÄUTERN (U.A. KORIANDER) UND GEMÜSE	5,5
<b>EDAMAME</b> ° GEDÄMPFTE SOJABOHNEN MIT URSALZ	4,5
<b>GYOZA</b> TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT GEMÜSE DAZU YUZU-PONZU	5,5
<b>HARUMAKI</b> <sup>a,c,f</sup> FRÜHLINGSROLLEN, GEFÜLLT MIT SOJAHACK UND GEMÜSE, DAZU ANANAS-CHILI-DIP	6
<b>SHIITAKE</b> <sup>a,c,f</sup> GEGRILLT MIT BALSAMICO-TERIYAKI	5,5
<b>CRISPY STICKS</b> <sup>a,c</sup> TEMPURA IN REISPANADE MIT ANANAS-CHILI-DIP - WAHLWEISE MIT SOJAFLEISCH ODER SEITAN	7
<b>PILZ TEMPURA MIX</b> <sup>a,c,f</sup> TEMPURA MIT AUSTERNPILZEN, ENOKI UND KRÄUTERSEITLINGEN	8
<b>NASU</b> <sup>c,e,f</sup> GEBRATENE AUBERGINEN MIT MISO-SENF-SOBE	5,5
<b>KFS</b> <sup>a,c,d</sup> KENTUCKY FRIED SEITAN MIT HOISIN-HUMMUS-DIP	6
<b>ENOKI CAKE</b> <sup>a,c,f</sup> ENOKIKÜCHLE MIT SOJA-SESAM-DIP	6

# Hauptspeisen

	€
<b>PHO</b> <sup>c</sup> WÜRZIGE GEMÜSEBOUILLON MIT REISBANDNUDELN, SOJAMEDAILLONS UND MUNGBOHNENSPROSSEN, DAZU FRISCHE KRÄUTER (U.A. KORIANDER)	10
<b>SESAM UDON</b> <sup>a,c,f</sup> UDONNUDELN IN CREMIGER SESAMSOBE MIT GEBRATENEN PILZEN	14,5
<b>BÚN NEM</b> REISNUDELN MIT FRÜHLINGSROLLEN, SALAT, KRÄUTERN (U.A. KORIANDER) UND EINER ANANAS-CHILI-SOBE	13,5
<b>BÚN DAU</b> <sup>b</sup> REISNUDELN MIT ANGEBRATENEM TOFU, SALAT, KRÄUTERN (U.A. KORIANDER), ERDNÜSSEN UND EINER ERDNUSS-KOKOS-SOBE	13,5
<b>„HAXN“</b> <sup>a,c</sup> SEITAN-SOJA-HAXN AUF BÄRLAUCH-KARTOFFELPÜREE MIT EINER DEFTIGEN SOBE, DAZU BEILAGENSALAT	14
<b>TONKATSU „SCHNITZEL“</b> <sup>a,c</sup> SOJASCHNITZEL NACH JAPANISCHER ART MIT POMMES UND GURKENSALAT	14
<b>HABU HABU</b> <sup>c</sup> SOJA GESCHNETZELTES MIT KRÄUTER-KOKOS-RAHM-SOBE, DAZU REIS UND BEILAGENSALAT	14
<b>CHAY SPECIAL SALAD</b> <sup>a,d</sup> FRISCHER SALAT NACH SAISON MIT KFS UND VEGANEM EI, DAZU BAGUETTE	14,5

# Hauptspeisen

€

JEWELNS WAHLWEISE MIT TOFU, SEITAN, SOJAFLEISCH ODER TEMPEH

## **PHO XÀO** <sup>a,c,d</sup>

12,5

GEBRATENE REISBANDNUDELN MIT GEMÜSE, MUNGBOHNENSPROSSEN UND FRISCHEN KRÄUTERN (U.A. KORIANDER)

## **PINK CURRY** <sup>b,c</sup> (MITTEL SCHARF)

13,5

CURRY MIT GEMÜSE UND CASHEWKERNEN, DAZU REIS

## **UDON NEM** <sup>a,b,c</sup> (LEICHT SCHARF)

14

UDONNUDELN MIT FRÜHLINGSROLLEN, MUNGBOHNENSPROSSEN, KRÄUTERN (U.A. KORIANDER) UND ERDNÜSSEN

## **KOREAN LOVER** <sup>a,c,f</sup> (HOT)

13,5

GEBRATENE UDONNUDELN MIT GEMÜSE IN KOREANISCHER CHILI-SOBE UND KORIANDER

## **YAKI YASAI** <sup>a</sup>

14,5

GEGRILLTES GEMÜSE MIT BARBECUE-SOBE, DAZU REIS

## **BUDDHA BOWL** <sup>a,c,f</sup> (BALSAMICO-TERIYAKI)

13

REISBOWLE MIT EDAMAMEKERNEN, AVOCADO, ROTE BEETE, GURKEN UND TOMATEN

## **SALAD BOWL** (HIMBEER-INGWER-DRESSING)

13

SALAT NACH SAISON, MIT EDAMAMEKERNEN, AVOCADO, GURKEN UND TOMATEN



# Sweets

	€
<b>CHAY EISBECHER</b> <i>WECHSELNDE SORTEN - BITTE WENDEN SIE SICH DAZU AN UNSER PERSONAL</i>	6,5
<b>MATCHA ON FIRE</b> KARAMELISIERTE MATCHA-KOKOS-CREME	5,5
<b>COCO BOOM</b> <sup>b</sup> GEBACKENE KOKOS-MOCHI AUF FRISCHEM OBSTSALAT	5,5
<b>STICKY STICK</b> <sup>b</sup> SÜBER KLEBREIS MIT NÜSSEN UND SALZKARAMELL	5,5

# Sushi

## **NIGIRI** (2 STÜCK)

€  
3,5

**NO TUNA**  
VEGANER THUNFISCH

**NO SAKE**  
VEGANER LACHS

**MELON**<sup>a,c</sup>  
MARINIERTE WASSERMELONEN

**AUBERGINE**<sup>c,e</sup>  
GEGRILLTE AUBERGINEN MIT MISO-SENF

**TEMPEH**  
EINGELEGTE TEMPEH

**SPICY NASU**<sup>a,c</sup>  
MARINIERTE AUBERGINEN UND PILZE

**AGAR KAVIAR**  
MEERESALGEN-KAVIAR

## **HOSO MAKI** (6 STÜCK)

€  
4

**NO TUNA**  
VEGANER THUNFISCH

**NO SAKE**  
VEGANER LACHS

**KAPPA**  
GURKE, SESAM

**AVOCADO**  
AVOCADO

**AUBERGINE**  
GEGRILLTE AUBERGINE

**ASUPARA**  
GRÜNER SPARGEL

## **CRISPY ROLLS** € 7,5

### **PANKO TEMPLE**<sup>a,c</sup>

IN: GURKE, AVOCADO, TEMPEH | OUT: CHILI MAYO, AGAR KAVIAR

### **MR. INARI**<sup>a,c,e,f</sup>

IN: INARI, YUZU-TOFU-YEZE, MANGO | OUT: MISO-SENF SOBE

### **WILD FOREST**<sup>a,c</sup>

IN: SPICY TARTAR, AVOCADO | OUT: BÄRLAUCH MAYO, KORIANDER

# Sushi

		€
 <b>URA MAKI</b> (6 STÜCK)		5,5
 <b>TEMAKI</b> (HAND ROLL)		4,5

## CALIFORNIA

AVOCADO, GURKE, KONJAKU, AGARKAVIAR

## SPICY TARTAR <sup>a,c</sup>

AUBERGINEN-PILZ-TARTAR, GURKE, SESAM

## TEMPEH TEMPURA <sup>a,c</sup>

TEMPEH IN TEMPURATEIG, AVOCADO, SESAM, SPICY MAYO

## MANGO NO SAKE

MANGO, VEGANER LACHS, AGARKAVIAR

## ASUPARA GARDEN <sup>a,c</sup>

SPARGEL, GURKE, RUCCOLA, TERIYAKI SOBE

## PHILADELPHIA

YUZU-TOFU-YEEZE, KONJAKU, RUCOLA

## PILZ MIX <sup>a,c</sup>

VERSCHIEDENE PILZE, BÄRLAUCH-MAYO

		€
<b>SPECIAL ROLLS</b> (8 STÜCK) 		9,5

## MELON KING <sup>a,c</sup>

**IN:** AVOCADO, GURKE, YUZU-TOFU-YEEZE  
**OUT:** MARINIERTE WASSERMELONE, AGARKAVIAR, TERIYAKI

## MUSHROOM GARDEN <sup>a,c,e</sup>

**IN:** MARINIERTE PILZE, SEITAN  
**OUT:** GEGRILLTE AUBERGINE, BÄRLAUCHMAYO, FRÜHLINGSLAUCH

## BANG BANG BEET <sup>a,c</sup>

**IN:** ZUCCHINI TEMPURA, AVOCADO  
**OUT:** MARINIERTE TEMPEH, SPICY MAYO, BEETE-CRISPY-RICE

## SOY DRAGON <sup>a,c</sup>

**IN:** SOJAFLEISCH, MANGO, YUZU-TOFU-YEEZE  
**OUT:** AVOCADO, TERIYAKI

## NIRVANA <sup>a,c,e</sup>

**IN:** SEITAN, SÜBKARTOFFELN  
**OUT:** VEGANER THUNFISCH, MISO-SENF-SOSSE

## VULCAN ISLAND <sup>a,c</sup>

**IN:** VEGANER LACHS, MANGO  
**OUT:** SPICY AUBERGINEN PILZ TARTAR, SPICY MAYO, AGARKAVIAR

## HOIISHI

**IN:** VEGANER THUNFISCH, SALAT, GURKEN  
**OUT:** HOISIN HUMMUS, NÜSSE, AGARKAVIAR

**APERITIF** (0,2L) €

**APEROL SPRITZ** <sup>2,5,7</sup> 6,5  
PROSECCO, APEROL & SODA

**HUGO** <sup>3,7</sup> 6,5  
PROSECCO, HOLUNDERSIRUP,  
LIMETTE, MINZE & SODA

**PROSECCO** 0,1L 4  
0,75L 24

## DRINKS (0,3L)

**GIN TONIC** <sup>5</sup> 9  
**JINZU**  
**OPIHR**

**MULE CHAY STYLE** 9  
OPIHR GIN, GRAPEFRUIT, GURKE,  
GINGER ALE

**LADY BUTTERFLY** 9  
JINZU GIN, BUTTERFLY PEA TEA, YUZU

**MOJITO** 8  
RUM, LIMETTENSAFT, MINZE,  
ROHRZUCKER UND SODA

## BIERE

VELDENSTEINER PILS 0,33L 3  
VELDENSTEINER HELLES 0,5L 3,8  
VELDENSTEINER RADLER 0,5L 3,8  
VELDENSTEINER LANDBIER 0,5L 3,8  
VELDENSTEINER ROTBIER 0,5L 3,8  
VELDENSTEINER WEIBBIER<sup>1</sup> 0,5L 3,8  
VELDENSTEINER ALKOHOLFREIES WEIBBIER<sup>1</sup> 0,5L 3,8  
VELDENSTEINER ALKOHOLFREIES BIER 0,5L 3,8

## ASIATISCHE BIERE

**TIGER** 0,33L 3,8  
**KIRIN** 0,33L 3,8

## HOMEMADE LEMONADES €

**LEMONGRASS** <sup>2,3</sup> 6,5  
ZITRONENGRAS, LIMETTEN, MINZE, SODA

**LIMONADA** <sup>2,3</sup> 6,5  
LIMETTEN, BRAUNER ZUCKER, SODA

**SPARKLING MANGO** 6,5  
MANGO, LIMETTEN, MINZE, SODA

**PASSION LEMONADE** <sup>2,3</sup> 6,5  
MARACUJA, LIMETTEN, MINZE, SODA

**GINGERGINGER** 6,5  
INGWER, ORANGE, LIMETTEN, SODA

**COOL WATER** 6,5  
INGWER, GURKEN, LIMETTEN, MINZE, SODA

**RASPBERRY RED** <sup>2,3</sup> 6,5  
HIMBEEREN, LIMETTEN, MINZE, SODA

**BLUEBERRY NIGHT** <sup>3</sup> 6,5  
HEIDELBEEREN, LIMETTEN, MINZE, SODA

**CHEEKY PEACHY** <sup>2,3</sup> 6,5  
PFIRSICH, LIMETTEN, MINZE, SODA

**GUAVA ISLAND** <sup>2,3</sup>  
GUAVE, LIMETTEN, MINZE, SODA

**EASY LYCHEE** <sup>3</sup>  
LITSCHI, LIMETTEN, MINZE, SODA

**GREAT GRAPEFRUIT** <sup>2,3</sup> 6,5  
GRAPEFRUIT, MINZE, SODA

**TROPICAL HOUSE** <sup>3</sup> 6,5  
ANANAS, KOKOS, LIMETTEN, MINZE, SODA

**BUTTERFLY PEA FLOWER ICED TEA** 6,5  
SCHMETTERLINGSBLÜTENTEE, ZITRONEN, MINZE

## WEINE

€

**REGIONALE HAUSWEINE** <sup>7</sup> 0,2L 6,5  
0,75L 24

### WEISS

#### SCHEUREBE <sup>7</sup>

AROMEN VON CASSIS UND ZITRONENMELISSE,  
VERSPIELTES SÜßE – SÄURESPIEL

### ROSE

#### ROSAROT <sup>7</sup>

MÜLLER THURGAU | REGENT  
AROMEN VON ERDBEERE, KIRSCHEN  
UND JOHANNISBEERE  
FEINES SÄURE- / FRUCHTSPIEL

### ROT

#### DOMINA <sup>7</sup>

AROMEN VON GETROCKNETE FRÜCHTE,  
PFLAUME, HEIDELBEERE

## SAKE (KALT)

0,1L 6€

### DIGESTIF

NEP MOI REISSCHNAPS	4CL	4,9€
FERNET BRANCA	4CL	3,8€
RAMAZOTTI <sup>7</sup>	4CL	3,8€
FRÄNKISCHE MIRABELLE	2CL	2,9€
WILLIAMSBRNE	2CL	2,9€
OBSTLER	2CL	2,9€

### SOFTDRINKS

GRAPO'S LIMONADEN	0,3L 3,2€	0,5L 4,2€
GRAPO'S COLA		
GRAPO'S ORANGE		
GRAPO'S ZITRONE		

SCHWEPES	0,2L	3€
SCHWEPES TONIC		
SCHWEPES GINGER ALE		

TEINACHER NATURELL	0,75L	5,7€
TEINACHER MEDIUM	0,75L	5,7€

TAFELWASSER STILL/SPRITZIG	0,3L	3€
	0,5L	3,7€
	1L	5,7€

WAHLWEISE MIT:

LIMETTEN, MINZE, ORANGE, ZITRONENGRAS,  
ERDBEEREN, INGWER, GURKEN, ANANAS



VEGAN KITCHEN

## FRUCHTSÄFTE

0,3L 3,7€  
0,5L 4,7€

APFEL NATURTRÜB <sup>2,3</sup>

ORANGEN

GRAPEFRUIT

MANGO

MARACUJA

PFIRSICH

ROTE TRAUBE <sup>3</sup>

JOHANNISBEERE <sup>4</sup>

LYCHEE <sup>3,4,8</sup>

GUAVE <sup>3,4,8</sup>

## FRUCHTSCHORLEN

0,3L 3,2€  
0,5L 4,2€

## TEE

€

FRISCHER INGWERTEE

(MIT LIMETTEN ODER MINZE)

3,5

FRISCHER ZITRONENGRASTEE

3,5

FRISCHER MINZTEE

3,5

GRÜNTEE

3,5

JASMINTEE

3,5

MATCHA-TEE

3,5

GERÖSTETER REISTEE, HAUSGEMACHT

3,5

## KAFFEE & LATTE

ESPRESSO

2

KAFFEE

3,5

CAPPUCCINO <sup>6</sup>

HAFERMILCH / MANDELMILCH

4

MATCHA LATTE

HAFERMILCH / MANDELMILCH

4,9

## **LIEBE GÄSTE,**

WIR MÖCHTEN IHNEN DIE MÖGLICHKEIT GEBEN, SICH BEI UNS GENAU ÜBER DIE ZUSAMMENSETZUNG DER EINZELNEN GERICHTE UND GETRÄNKE ZU INFORMIEREN. UNSERE SPEISEN KÖNNEN DIE UNTEN GENANNTEN ALLERGENE ODER SPUREN (KREUZKONTAMINATION) DIESER ALLERGENE ENTHALTEN. DIE ANGABEN HABEN WIR NACH BESTEM WISSEN UND GEWISSEN ÜBERPRÜFT, KÖNNEN JEDOCH FÜR IHRE RICHTIGKEIT UND VOLLSTÄNDIGKEIT KEINE GEWÄHR ÜBERNEHMEN. BITTE ZÖGERN SIE DAHER NICHT, UNSER PERSONAL AUF ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN HINZUWEISEN UND AUCH GERNE, WENN SIE INFORMATIONEN BENÖTIGEN, DIE NICHT IN DER LISTE ENTHALTEN SIND ODER FÜR ALLE ANDEREN FRAGEN.

**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN AUFENTHALT IN UNSEREM RESTAURANT!**

***IHR CHAY TEAM***

### **ALLERGENE**

- a. GLUTEN
- b. ERDNÜSSE
- c. SOJA
- d. SELLERIE
- e. SENF
- f. SESAM

### **ZUSATZ- UND KONSERVIERUNGSSTOFFE**

- 1. GLUTEN
- 2. FARBSTOFF
- 3. KONSERVIERUNGSSTOFFE
- 4. ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 5. CHININ
- 6. COFFEIN
- 7. SCHWEFELDIOXID, SULFITE
- 8. SÜBUNGSMITTEL

HABEN SIE EINE ALLERGIE ODER WEITERE FRAGEN ZU ZUSATZSTOFFEN?  
BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!  
FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL - WIR BERATEN SIE GERNE!



VEGAN KITCHEN

---

ERLENSTEGENSTRASSE 95  
90491 NÜRNBERG