

The word "Chay" is written in a vibrant green, elegant cursive script. The letter 'y' has a long, sweeping tail that curves under the word. At the top of the 'y' stem, there is a small green stem with two leaves, one pointing up and one pointing right, resembling a tea sprout.

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

	€
SUMMER ROLLS ^f GEFÜLLT MIT SALAT UND REISNUDELN, DAZU HOISIN-HUMMUS-DIP -WAHLWEISE MIT SEITAN ^a ODER TOFU ^c	8,5
GOMA WAKAME ^{a,c,f,i} GRÜNER SEETANGSALAT MIT INGWER	7
OCEAN MELON ^{c,f} EINGELEGTE WASSERMELONEN	6
BEET CARPACCIO ^{c,f,h} ROTE BEETE CARPACCIO MIT SALAT UND LOTUSWURZELN	9,5
LOTUS ^f EINGELEGTE LOTUSWURZELN MIT BÄRLAUCHMAYO	7
GURKENSALAT ^f GURKENSTREIFEN MIT BÄRLAUCHDRESSING	6,5
NOM ^{b,c} KOHLRABI-KAROTTEN-MANGO SALAT MIT KRÄUTERN (U.A. KORIANDER), ERDNÜSSEN UND MARINIERTEN SOJASTREIFEN	9

Starters Warm

	€
MISOSHIRU ^{c,i} MISOSUPPE MIT SEETANG, TOFU, PILZEN UND FRÜHLINGSLAUCH	6
CANH CHUA ^{c,i} FEINSÄUERLICH ABGESCHMECKTE SUPPE MIT TOMATEN, ANANAS, KRÄUTERN (U.A. KORIANDER) UND GEMÜSE	6,5
EDAMAME ^c GEDÄMPFTE SOJABOHNEN MIT URSALZ	6
GYOZA ^{a,c,g,h} TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT GEMÜSE DAZU YUZU-PONZU	7
HARUMAKI ^{a,c,i} FRÜHLINGSROLLEN, GEFÜLLT MIT SOJAHACK UND GEMÜSE, DAZU ANANAS-CHILI-DIP	7,5
SHIITAKE ^{a,c,f,i} GEGRILLT MIT BALSAMICO-TERIYAKI	7
CRISPY STICKS ^a TEMPURA IN REISPANADE MIT ANANAS-CHILI-DIP - WAHLWEISE MIT SOJAFLEISCH ^c ODER SEITAN ^a	8,5
PILZ TEMPURA MIX ^{a,i} TEMPURA MIT AUSTERNPILZEN, ENOKI UND KRÄUTERSEITLINGEN	9,5
NASU ^{c,e,f} GEGRILLTE AUBERGINEN MIT MISO-SENF-SOBE	6,5
KFS ^a KENTUCKY FRIED SEITAN MIT HOISIN-HUMMUS-DIP	7,5
ENOKI CAKE ^{a,c,f,i} ENOKIKÜCHLE MIT SOJA-SESAM-DIP	8

Hauptspeisen

	€
PHO ^{c,h} WÜRZIGE GEMÜSEBOUILLON MIT REISBANDNUDELN, SOJAMEDAILLONS UND MUNGBOHNENSPROSSEN, DAZU FRISCHE KRÄUTER (U.A. KORIANDER)	13,5
SESAM UDON ^{a,f,i} UDONNUDELN IN CREMIGER SESAMSOBE MIT GEBRATENEN PILZEN	16,5
BÚN NEM ^{a,c,f,i} REISNUDELN MIT FRÜHLINGSROLLEN, SALAT, KRÄUTERN (U.A. MINZE) UND EINER ANANAS-CHILI-SOBE	15,5
BÚN DAU ^{b,c,f} REISNUDELN MIT ANGEBRATENEM TOFU, SALAT, KRÄUTERN (U.A. MINZE), ERDNÜSSEN UND EINER ERDNUSS-KOKOS-SOBE	15
SEITAN-BRATEN „LAMM ART“ ^{a,c} BRATEN AUS SEITAN AUF LAMM ART, GEWÜRZT MIT WURZELGEMÜSE, GESCHMORT, SERVIERT MIT GRÜNEN BOHNEN UND KARTOFFELKRUSTE	16
„HAXN“ ^{a,c,g,h} SEITAN-SOJA-HAXN AUF BÄRLAUCH-KARTOFFELPÜREE MIT EINER DEFTIGEN SOBE, DAZU BEILAGENSALAT	16
TONKATSU „SCHNITZEL“ ^{a,c,f,g} SOJASCHNITZEL NACH JAPANISCHER ART MIT POMMES UND GURKENSALAT, MIT CHILI-MAYO-DIP	16
KINOKO „SCHNITZEL“ ^{a,i} MIT GEDÜNSTETEN CHAMPIONS IN PIKANTER RAHM-SOBE, DAZU POMMES, MIT CHILI-MAYO-DIP	16
HABU HABU ^{c,h} SOJA GESCHNETZELTES MIT KRÄUTER-KOKOS-RAHM-SOBE, DAZU REIS UND BEILAGENSALAT	16
CHAY SPECIAL SALAD ^a FRISCHER SALAT NACH SAISON MIT KFS UND VEGANEM EI, DAZU BAGUETTE	15,5

Hauptspeisen

€

JEWELNS WAHLWEISE MIT TOFU^c, SEITAN^a, SOJAFLEISCH^c ODER TEMPEH^c

PHO XÀO ^{c,d}

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

15

PINK CURRY ^{g,i} (MITTEL SCHARF)

CURRY MIT GEMÜSE UND CASHEWKERNEN, DAZU REIS

15,5

UDON NEM ^{a,b,c,f} (LEICHT SCHARF)

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

16

KOREAN LOVER ^{a,c} (HOT)

GEBRATENE UDONNUDELN MIT GEMÜSE IN KOREANISCHER CHILI-SOBE UND KORIANDER

15,5

YAKI YASAI ^{g,h,i}

GEGRILLTES GEMÜSE MIT BARBECUE-SOBE, DAZU REIS

16,5

BUDDHA BOWL ^{c,f} (BALSAMICO-TERIYAKI)

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

15

SALAD BOWL ^{c,f,h} (HIMBEER-INGWER-DRESSING)

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

15

Desserts

	€
CHAY EISBECHER <i>WECHSELNDE SORTEN - BITTE WENDEN SIE SICH DAZU AN UNSER PERSONAL</i>	7,5
MATCHA ON FIRE KARAMELISIERTE MATCHA-KOKOS-CREME	7,5
COCO BOOM GEBACKENE KOKOS-MOCHI AUF FRISCHEM OBSTSALAT	7,5
STICKY STICK ^b SÜßER KLEBREIS MIT NÜSSEN UND SALZKARAMELL	7,5

Sushi

NIGIRI ^a (2 STÜCK) € 5

NO TUNA
VEGANER THUNFISCH

NO SAKE
VEGANER LACHS

MELON ^{a,c,f}
MARINIERTE WASSERMELONEN

AUBERGINE ^{c,e}
GEGRILLTE AUBERGINEN MIT MISO-SENF

TEMPEH ^c
EINGELEGTE TEMPEH

SPICY NASU ^{a,c,f,i}
MARINIERTE AUBERGINEN UND PILZE

AGAR KAVIAR
MEERESALGEN-KAVIAR

HOSO MAKI ^a (6 STÜCK) € 6

NO TUNA
VEGANER THUNFISCH

NO SAKE
VEGANER LACHS

KAPPA ^f
GURKE, SESAM

AVOCADO
AVOCADO

AUBERGINE
GEGRILLTE AUBERGINE

ASUPARA
GRÜNER SPARGEL

CRISPY ROLLS ^a € 9,5

PANKO TEMPLE ^{a,c}

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

MR. INARI ^{a,c,e,f}

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

WILD FOREST ^{a,c,i}

IN: SPICY TARTAR, AVOCADO | OUT: BÄRLAUCH MAYO

Sushi

	€
 URA MAKI ^a (6 STÜCK)	8,5
 TEMAKI ^a (HAND ROLL)	7

CALIFORNIA

AVOCADO, GURKE, KONJAKU, AGARKAVIAR

SPICY TARTAR ^{a,c,f,i}

AUBERGINEN-PILZ-TARTAR, GURKE, SESAM

TEMPEH TEMPURA ^{a,c}

TEMPEH IN TEMPURATEIG, AVOCADO, SESAM, SPICY MAYO

MANGO NO SAKE

MANGO, VEGANER LACHS, AGARKAVIAR

ASUPARA GARDEN ^{a,c}

SPARGEL, GURKE, RUCCOLA, TERIYAKI SOBE

PHILADELPHIA

YUZU-TOFU-YEEZE, KONJAKU, RUCOLA

PILZ MIX ^{a,c,i}

VERSCHIEDENE PILZE, BÄRLAUCH-MAYO

	€
SPECIAL ROLLS ^a (8 STÜCK) 	12,5

MELON KING ^{a,c}

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

MUSHROOM GARDEN ^{a,c,e,i}

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

BANG BANG BEET ^{a,c}

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

SOY DRAGON ^{a,c}

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

NIRVANA ^{a,c,e}

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

VULCAN ISLAND ^{a,c,i}

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

HOIISHI ^b

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

APERITIF (0,2L) €

APEROL SPRITZ ^{2,5,7} 8
PROSECCO, APEROL & SODA

HUGO ^{3,7} 8
PROSECCO, HOLUNDERSIRUP,
LIMETTE, MINZE & SODA

PROSECCO ⁷ 0,1L 4
0,75L 24

DRINKS (0,3L)

GIN TONIC ⁵ 9,5
JINZU
OPIHR

MULE CHAY STYLE 9,5
OPIHR GIN, GRAPEFRUIT, GURKE,
GINGER ALE

LADY BUTTERFLY 9,5
JINZU GIN, BUTTERFLY PEA TEA, YUZU

MOJITO 8,5
RUM, LIMETTENSAFT, MINZE,
ROHRZUCKER UND SODA

BIERE

VELDENSTEINER PILS 0,33L 4
VELDENSTEINER HELLES 0,5L 4,5
VELDENSTEINER RADLER 0,5L 4,5
VELDENSTEINER LANDBIER 0,5L 4,5
VELDENSTEINER ROTBIER 0,5L 4,5
VELDENSTEINER WEIßBIER¹ 0,5L 4,5
VELDENSTEINER ALKOHOLFREIES WEIßBIER¹ 0,5L 4,5
VELDENSTEINER ALKOHOLFREIES BIER 0,5L 4,5

ASIATISCHE BIERE

TIGER 0,33L 4,5
KIRIN 0,33L 4,5

HOMEMADE LEMONADES (0,5L) €

LEMONGRASS ^{2,3} 7,5
ZITRONENGRAS, LIMETTEN, MINZE, SODA

LIMONADA ^{2,3} 7,5
LIMETTEN, BRAUNER ZUCKER, MINZE, SODA

SPARKLING MANGO 7,5
MANGO, LIMETTEN, MINZE, SODA

PASSION LEMONADE ^{2,3} 7,5
MARACUJA, LIMETTEN, MINZE, SODA

GINGERGINGER 7,5
INGWER, ORANGE, LIMETTEN, MINZEM, SODA

COOL WATER ^{2,3} 7,5
INGWER, GURKEN, LIMETTEN, MINZE, SODA

RASPBERRY RED ^{2,3} 7,5
HIMBEEREN, LIMETTEN, MINZE, SODA

BLUEBERRY NIGHT ³ 7,5
HEIDELBEEREN, LIMETTEN, MINZE, SODA

CHEEKY PEACHY ^{2,3} 7,5
PFIRSICH, LIMETTEN, MINZE, SODA

GUAVA ISLAND ²³
GUAVE, LIMETTEN, MINZE, SODA

EASY LYCHEE ³
LITSCHI, LIMETTEN, MINZE, SODA

GREAT GRAPEFRUIT ^{2,3} 7,5
GRAPEFRUIT, MINZE, SODA

TROPICAL HOUSE ³ 7,5
ANANAS, KOKOS, LIMETTEN, MINZE, SODA

BUTTERFLY PEA FLOWER ICED TEA 7,5
SCHMETTERLINGSBLÜTENTEE, LIMETTEN, MINZE

WEINE

€

REGIONALE HAUSWEINE ⁷	0,2L	7,5
ROT / WEISS / ROSÉ	0,75L	28



VEGAN KITCHEN

SAKE (KALT)

0,1L 6,5€

DIGESTIF

NEP MOI REISSCHNAPS	4CL	4,9€
FERNET BRANCA	4CL	4,5€
RAMAZOTTI ⁷	4CL	4,5€
FRÄNKISCHE MIRABELLE	2CL	3,5€
WILLIAMSBIERNE	2CL	3,5€
OBSTLER	2CL	3,5€

SOFTDRINKS

GRAPO'S LIMONADEN	0,3L 3,2€	0,5L 4,7€
GRAPO'S COLA		
GRAPO'S ORANGE		
GRAPO'S ZITRONE		

SCHWEPES	0,2L	3,5€
SCHWEPES TONIC		
SCHWEPES GINGER ALE		

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

TAFELWASSER STILL/SPRITZIG	0,3L	3,5€
	0,5L	4,5€
	1L	7€

WAHLWEISE MIT:

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

FRUCHTSÄFTE

0,3L 4,5€
0,5L 5,5€

APFEL NATURTRÜB ^{2,3}

ORANGEN

GRAPEFRUIT

MANGO

MARACUJA

PFIRSICH

ROTE TRAUBE ³

JOHANNISBEERE ⁴

LYCHEE ^{3,4,8}

GUAVE ^{3,4,8}

FRUCHTSCHORLEN

0,3L 3,9€
0,5L 4,9€

TEE

€

FRISCHER INGWERTEE ^h
(MIT LIMETTEN ODER MINZE)

5

FRISCHER ZITRONENGRASTEE

5

FRISCHER MINZTEE

5

GRÜNTEE

5

JASMINTEE

5

MATCHA-TEE

5

GERÖSTETER REISTEE, HAUSGEMACHT

5

KAFFEE⁶ & LATTE⁶

KAFFEE

4,5

ESPRESSO

2,5

ESPRESSO MACCHIATO

3

CAPPUCCINO MIT HAFERMILCH

4,9

LATTE MACCHIATO MIT HAFERMILCH

6,5

HEIß / KALT

MATCHA LATTE

6,5

HEIß / KALT

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 (WEIZEN) | g. KNOBLAUCH |
| b. ERDNÜSSE | h. INGWER |
| c. SOJA | i. PILZE |
| 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