

Vorspeisen, Salat und


Suppe

Kalt

- Goma Wakame** 3,5
grüner Algensalat, Sesamöl
- Loli's Tsukemono** 4,5
eingelegtes Gemüse nach traditionaler Art
- Avocado Tomato Bites** 4,5
Avocado, Tomaten, rote Zwiebeln, Radieschen
- Avocado Algen Salat** 5,9
Avocado, verschiedenen Algen, hausgemachter Sesam Dressing

- Loli's Salmon & Avocado** 6,9
Lachs, Garnelen, Avocado, hausgemachter Zitrone-Limetten Mayonnaise

- Loli's Garten** 8,9
gemischt Salt, Kartoffeln, Karotten, Tomaten, Obst der Season, hausgemachter Sahne-Mayo Dressing
+ frittiertes/gegrilltes Hähnchenfleisch 3,5
+ gegrillte Lachsfilet 5,5

-  **Salmon Citrus Rainbow** 9,9
selbst gebeizte Lachsscheiben mit Zitronenöl

Warm

- Misoshiru** 3,5
Suppe aus Fischbrühe mit Sojapaste Tofu, Algen, Shiitake Pilzen, Lauchzwiebeln

- Edamame** 3,5
gekochte Sojabohnen

- Kara-age** 4,5
Frittiertes Hähnchen Bällchen

- Loli's Gyoza 6 Stk.** 5,5
gebratene hausgemachte Teigtaschen mit Rindfleisch und Gemüse gefüllt

- Gegrillte Oktopus Beine** 9,9

- Yakitori** 4,9
Gegrillte Hähnchen Spieße



Ramen

Die Basis unserer Tonkotsu besteht aus einer milchigen weißen Brühe, die reichhaltige Inhaltsstoffe beinhaltet. Sie zeichnet sich durch ihre besondere Cremigkeit aus und wird durch langes Auskochen von Schweineknöcheln zubereitet. Unverzichtbar für jedes Ramen ist das Ajitsuke Tamago (Ramyun Ei). Dieses kochen wir weich und legen es in einer Sojasaucen Marinade ein, wodurch wir seinen authentisch süß/salzigem Geschmack gewinnen. Unsere hausgemachten Nudeln werden täglich frisch hergestellt, um euch ein perfektes Geschmackserlebnis zu bieten!

- Tonkotsu** 11,5
Frühlingszwiebeln, Morcheln, Karotten, Ingwer, Sesam, Seetang, Ajitsuke Tamago, Schweinefleisch.

- Miso Tonkotsu** 12,5
Tonkotsu mit hausgemacht Misocrem abgerundet

- Butter Tonkotsu** 12,5
Tonkotsu mit Mais und Buter

- Chili Tonkotsu** 12,5
Tonkotsu mit hausgemacht Chiliöl

- Seafood Ramen** 16,5
Muscheln, Tintenfisch, Jakobsmuscheln, Riesen Garnelen, Oktopus, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Karotten, Ingwer, Sesam, Seetang



- Toads Kinoko Ramen** 12,5
Pilzen, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Karotten, Ingwer, Sesam, Seetang

- Extras**
Ajitsuke Tamago, Nudeln, Gemüse je Portion 1,5
Schweinefleisch, frittiertes/gegrilltes Hähnchenfleisch je Portion 3,5
gegrillte Lachsfilet, Seafood je Portion 5,5

Sushi

Maki (6 Stk.)


- Lachs 4,0 Avocado 3,5
- Gelber Rettich 3,0 Paprika 3,0
- Gurke 3,0 Frischkäse 3,5

Inside Out (5/10 Stk.)

- Philadelphia** 7,9/12,9
Lachs, Avocado, Frischkäse, Kresse

- Spicy Salmon** 7,5/11,9
gegarter Lachs, Chili, Gurke, Röstzwiebeln

Loli's Special Rolls (10 Stk.)

-  **Sweetest Temptation** 12,9
Lachs karamellisiert, Garnelen, Avocado, jap. Mayo

- Out of Control** 12,9
gegarter Lachs, Chili, Paprika, Röstzwiebel, jap. Mayo

- Pieces of Loli's Heart** 14,9
Meeral, Garnelen, Avocado

Nigiri (2 Stk)

- Tamago 3,0 Tilapia 3,5
- Vegan 3,0 Lachs 4,0
- Ebi 4,0 Flambierter Lachs 4,5
- Tako 4,5 Anago 4,5
- Hokkigai 5,0 Flambierter Hotate 5,0

Gunkan (1 Stk.)

- Sojabohne 1,5 Lachs Tartar 2,0
- Garnelen 2,5 Hotate 3,0

Oshi (6 Stk.)

- Touch of Fire** 12,9 **Dragon Pearl** 15,9

Sashimi

- Lachs Sashimi** 10,9
- Moriawase Sasimi** 14,9

Reisgerichte

4 Season Curry (Vegan) 8,9

- Gold Curry aus Früchten, Gemüse, Reis
- + frittiertes/gegrilltes Hähnchenfleisch** 3,5
- + gegrillte Lachsfilet** 5,5

Easeful Chicken 10,9

- Gegrillte Hähnchenkeulenfleisch auf Reis, kl. Salat

Silky Salmon 11,9

- Flambierte Lachsscheiben auf Reis, kl. Salat

Loli's Spezial 13,9

- Gegrillte Lachsfilet in hausgemacht Süß Sojasaße, kl. Salat

Seadream Chirashi 14,9

- Reisbett, aufgeschnittene Fischeischnen on top, Salat



Mighty Anago 15,9

- Gegrillter Meeraal auf Reis, kl. Salat



Dessert

1 Kugel Eis 3,0

- Matcha Green/Schwarzer Sesam

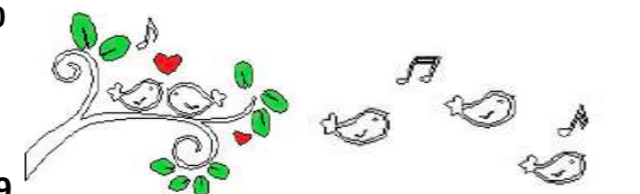
Frischer Obstsalat 4,0

- + 1 Kugel Eis +2,0

Dorayaki 4,5

- + 1 Kugel Eis +2,0

Loli's süße Überraschung to share 12,0



Getränke

Loli Hausgemachte Limonaden & Eistee's 0,31/0,6l – 2,8/4,2

Lemonade – Ginger Sweet

Die dezente Süße, die aus Noten vom Ingwer gewonnen wird, zaubert unsere Ginger Sweet zu einem erfrischenden Durstlöcher!

Lemonade – Lime Fresh

Eine Kombination von Süße und Säure, unsere herrlich prickelnde Lime & Fresh für die wir ausschließlich beste Zitrusfrüchte verwenden!

Ice Tea – Matcha Gentleman

Für unseren Gentleman verwenden wir nur frischen Limettensaft, welcher durch feine Matcha Tea veredelt wird und dem Ganzen seinen lieblich süßen Geschmack verleiht. Ein Eistee mit Charakter und Anstand – nicht nur für die Herren!



Ice Tea – Rose Lady

Unsere Lady unter den Eistees! Ein Geschmack mit einer Duftnote von französischen Rosen, vereint mit einer angenehmen Süße – wie ein gutes Parfüm. Wer den Satz „Weniger ist manchmal mehr“ zu schätzen weiß, wird sich an dieser Dame erfreuen!

Frischgepresste Säfte 0,2/0,4 – 3,0/5,2

+2,0

mit ausgewählten Früchten oder Gemüse.

Orangensaft, Melonensaft, Säfte der Saison

Kaffee & Co.

- Espresso 1,9 Espresso Machiato 2,2
- Cafe Creme 2,5 Doppelter Espresso 2,5
- Cappuchino 2,9 Latte Machiato 3,2
- Matcha Latte 3,8 Heiße Schokolade 3,2

Tee

- Frischer Ingwertee, Pfefferminztee, Grüntee, 2,9
- Oolongtee 3,2 Genmaicha Tee 3,5
- Matcha 3,8

Herzlich

Willkommen

im

LOLI &

Friends

Herzlich Willkommen liebe Freunde!

Bei uns erwartet Euch eine wohlbedachte Auswahl, feinschmeckender Speisen. Wir arbeiten mit Zutaten, die frisch von unseren Händlern regional & lokal ausgewählt werden.

Die Zubereitung unserer Speisen erfolgt mit Sorgfalt und Liebe zum Detail, so dass jeder Gast mit einem zufriedenen Lächeln auf den Besuch bei uns zurückblicken kann.

Wir bieten Ramen, Sushi & viele weitere Leckereien an, die Euch eine Freude bereiten werden!

Ob zum Mittagstisch, samstags zum japanischen Frühstück oder einfach einen Nespresso Kaffee zum Smalltalk mit Freunden, Ihr seid jederzeit herzlich willkommen im

LOLI & Friends

Mittagsmenü

9,90

Wählbar mit Tee, hausgemacht Eistee oder Limonade und anschließend ein Kaffee/Espresso

Tonkotsu

Frühlingszwiebeln, Morcheln, Karotten, Ingwer, Sesam, Seetang, Ajitsuke Tamago, Schweinefleisch

Miso Tonkotsu

Tonkotsu mit hausgemacht Misocrem abgerundet

Easeful Chicken

Gegrillt. Hähnchenkeulenfleisch, auf Reis, Unagisauce, Salatblätter

Inside-out, Maki Variation

Verschied. Inside Out, Maki Rollen

Sushi Variation Veggie/Vegan

veg. Nigiri, Maki, Inside Out



Japanisches Frühstück

Japanisches Frühstück

Jeden Samstag (10:00-14:00)

10,90

Loli & Friends – favorite breakfast!
Frühstücksangebot:
japanisches Bento

Unser japanisches Frühstücksbento besteht aus 6 kleinen Beilagen: eingelegte Tofuwürfel, Edamame, Goma Wakame, Tsukemono (eingelegtes Gemüse). Obstsalat und einem wechsell Dessert.

Wir bieten unser Frühstück in 4 Varianten an. Ihr könnt wählen zwischen:

Hähnchenkeulenfleisch, gerilltem Lachsfilet oder Gemüse, und beim Reis zwischen gebratenem Reis und gedampftem Reis.

Zum Frühstück darf natürlich ein frisch gepresster Saft der Saison nicht fehlen!



Kochkurs

Sushi Kochkurse

Für Anfänger & Fortgeschrittene

Leckerer Sushi selbstgemacht? Das geht! Loli & Friends bietet Ihnen einen ganz besonderen Kochkurs für Anfänger an. Wie Sie die japanische Köstlichkeit zu Hause herstellen können, erlernen Einsteiger von einem unserer „Sushi-Meister“. Innerhalb von circa 3 Stunden erfahren sie, wie man mit dem speziellen Sushi-Reis umgeht, was die Besonderheiten bei Nori-Blättern sind, wie man Inside-Out Rolls zubereitet & auch das dekorative Anrichten der Speisen gelingt. Maki Sushi, Inside-Out Rolls & Nigiri stehen auf dem Kurs-Plan. Apropos, ein Sushi-Seminar ist auch eine tolle Geschenkidee! In der Kursgebühr von 79,- € pro Person / 149,- € für 2 Personen, sind Material und alkoholfreie Getränke während des Kurses enthalten. Auf Anfrage verkaufen wir auch gerne ein komplettes Sushi Starter-Set für nur 19,90€.

Übrigens: Unseren Absolventen des Anfänger Kurses bieten wir einen Fortgeschrittenen Kochkurs an. Dort erlernt ihr neue Arten von Sushi, dekorative Möglichkeiten sowie das "gewisse Extra" um auch zu Hause die Familie & Freunde überraschen zu können. In der Kursgebühr von 79,- € pro Person / 149,- € für 2 Personen, sind Material und alkoholfreie Getränke während des Kurses enthalten.

LOLI & Friends

Coulin Str.3 65183 Wiesbaden

www.loliandfriends.de

info@loliandfriends.de

0611-16853592