




# MYAMI

Eine kulinarische Reise im Myami Asian Fusion Restaurant. Mit einem luxuriösen und gemütlichen Ambiente präsentieren wir stolz ein vielfältiges Festmahl, traditionellen und innovativen Gerichten. Unser kreatives Küchenteam kreiert jedes Gericht mit den frischesten Zutaten. Unsere Lebensmittelphilosophie lautet stets: einfach, frisch und authentisch halten. Das macht uns von anderen unterschiedlich

*Culinary journey at Myami Asian Fusion restaurant. With a luxurious and cozy ambiance, we proudly present a diverse feast, from traditional to innovative dishes. Our creative culinary team crafts each meal using the freshest ingredients. Our food philosophy has always been to keep it simple, keep it fresh and keep it authentic. That's what makes us different from others.*

 0221 42049002

 [Myami.koeln@gmail.com](mailto:Myami.koeln@gmail.com)

 Hohepsorte 9 - 11 - 50676 Köln

---

Informationen über Inhaltsstoffe und Allergene  
finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

*Alle Preise inkl. MwSt. und Service. Änderungen vorbehalten*



**VORSPEISEN | STARTERS**

# VORSPEISEN | STARTERS

---

**01. Wantan Suppe / wantan soup**<sup>3,4,A,D,E,G,K</sup> 6,90 €

Mit Hähnchen und Garnelen gefüllte Teigtaschen und Gemüse  
*Soup with vegetables dumplings stuffed with chicken and shrimps*

**02. Tom Yum Suppe / Tom Yum Soup**<sup>3,4,A,D,E,G,K</sup>

Mit Kokosmilch und Gemüse  
*With coconut milk and vegetables*

*mit Tofu / with tofu*

5,90 €

b. *mit Hähnchen / with chicken*

6,90 €

c. *mit Garnelen / with shrimps*

6,90 €

**03. Almost Nude – Goi Cuon**<sup>e</sup>

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Reisnudeln, gerösteten Erdnüssen, serviert mit einer leichten hausgemachten Limetten-Vinaigrette.

*Vietnamese summer rolls filled with salad, cucumber, rice noodles, roasted peanuts, served with a light homemade lime-vinaigrette.*

*mit Tofu*<sup>d,e,f</sup>

5,00 €

b. *mit Hühnerfleisch / chicken*

5,90 €

c. *Tempura Garnelen / tempura prawns*<sup>a,1,b</sup>

6,90 €

**04. Springrolls – Nem Chien**<sup>b,d</sup>

Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gemüse, serviert mit hausg. Limetten-Chili-Dip.

*Vietnamese spring rolls filled with prawns, chicken and vegetables, served with a homemade lime-chili dip.*

*vegetarisch / vegetarian*

5,90 €

b. *mit Schweinehackfleisch und Garnelen / with minced meat and prawns*

6,90 €





## VORSPEISEN | STARTERS

---

- 05. Edamame – Dau Luoc<sup>f</sup>** 5,90 €  
Baby Sojabohnen mit Meersalz serviert  
*Baby soy beans served with seasalt*
- 06. Mango Salat – Nom Xoai<sup>d,e</sup>** 11,90 €  
Mango Salat serviert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln,  
Koriander und Hühnerfleisch  
*Mango salad with, peanuts, fried onions,  
coriander and chicken*
- 07. Wakame – Seetang Salat<sup>k,1,2</sup>** 6,90 €  
Seetang Salat serviert mit einem Sesam Dressing  
*Seaweed salad served with sesame dressing*
- 08. Papaya salad - Nộm Đu Đủ<sup>3,4,a,d,e,g,k</sup>** 11,90 €  
Grüner Papayasalat mit Garnelen, Hähnchen,  
gerösteten Erdnüssen & frischen vietnamesischen Kräutern,  
abgeschmeckt mit Chili-Limetten- Dressing  
*Green papaya salad with shrimps, chicken,  
roasted peanuts and fresh vietnamese herbs,  
seasoned with chili lime dressing*
- 09. Tom Tom Tempura<sup>a,1,b</sup>** 7,50 €  
Garnelen im Tempuramantel, serviert mit Chili-Dip. (3 Stk.)  
*Crunchy tempura king prawns, served with a chili dip. (3 pcs)*
- 



# VORSPEISEN | STARTERS

---

- 10. Wantan** ( 4 Stück | 4 piece ) 6,90 €  
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit gehackten Garnelen und Hähnchen, serviert mit Sweet-Chili-Soße  
*Deep fried dumplings filed with chopped shrimps and Chicken, served with sweet chili sauce*
- 11. Smoky Sate<sup>e,2</sup>** ( 2 Stück | 2 piece ) 6,50 €  
Gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss Soße  
*Grilled chicken skewers with peanut sauce*
- 12. Dumplings – Ha Cao<sup>a1,b,4</sup>** ( 4 Stück | 4 piece ) 7,50 €  
Chinesische Teigtaschen aus Weizenmehl mit gehackten Garnelen und Gemüse.  
*Chinese dumplings made of wheat flour with chopped shrimp and vegetables*
- 13. Gyoza<sup>a1,k</sup>** ( 4 Stück | 4 piece )  
Gebratene Teigtaschen aus Weizenmehl, gefüllt mit Gemüse, serviert mit Soja Soße.  
*Fried dumplings made from wheat flour filled with vegetables, served with teriyaki sauce.*
- vegetarisch / vegetarian* 4,90 €  
*b. mit Hühnerfleisch / with chicken* 5,90 €
- 14. Crew Love Tapas<sup>a1,b,k,d</sup>**  
Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Vorspeisen Menü  
*Different little appetizers from our appetizer menu*
- für zwei Personen / for two persons* 14,90 €  
*b. für drei Personen / for three persons* 19,90 €



PHO



# PHO

---

Pho ist ein traditionelles Gericht Vietnams, das als eines der köstlichsten Gerichte der Welt gilt und einen integralen Bestandteil der vietnamesischen kulinarischen Kultur darstellt. Die Brühe wird aus Rinderknochenmark über 10 Stunden langsam gekocht und mit traditionellen Gewürzen wie geröstetem Zimt, Sternanis, schwarzem Kardamom, Nelken, geröstetem altem Ingwer und Zwiebeln hineingegeben, um die einzigartige aromatische Brühe zu kreieren

*Pho is a traditional dish of Vietnam, considered one of the most delicious dishes in the world, an integral part of Vietnamese culinary culture. The broth is made from marrow beef bone, slow cooked for 10+ hours, infused with traditional spices of roasted cinnamon, star anise, black cardamom, cloves, roasted old ginger & onion, to create the unique aromatic broth*

---

## 15. Pho Tofu<sup>f,4,d</sup>

mit würzigem Tofu | *mit würzigem Tofu*

Vorspeise | *appetizer*

5,90 €

Hauptgang | *main*

11,90 €

## 16. Pho Ga<sup>d,4</sup>

mit Hähnchenfleisch | *with tender chicken*

Vorspeise | *appetizer*

6,90 €

Hauptgang | *main*

13,90 €

## 17. Pho Bo<sup>d,4</sup>

mit Rindfleisch | *with thin sliced beef*

Vorspeise | *appetizer*

6,90 €

Hauptgang | *main*

15,90 €


## 18. Pho Garnelen & Lachs - Prawns & salmon

Vorspeise | *appetizer*

8,90 €

Hauptgang | *main*

19,90 €



## HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES



# HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

---

## 19. Wildkräuter Curry <sup>e, g, k, 1, 2, 4</sup>

Cremiger Kokos-Curry (scharf), verfeinert mit Basilikum, einem Saison Gemüse auf Sesamreis und Erdnüssen.

*Creamy Coconut Curry (spicy), enhanced with basil, served with vegetables on sesame rice and peanuts*

<i>Frischer Tofu / fresh tofu<sup>f</sup></i>	12,90 €
<i>b. Hähnchen / chicken</i>	14,90 €
<i>c. Roastbeef (medium Grill)</i>	20,90 €
<i>d. Großgarnelen / tiger prawns<sup>b</sup></i>	19,90 €
<i>e. Ente / duckl (medium Grill)</i>	19,90 €

## 20. Mama Mango <sup>e, g, 1, 2, 4</sup>

Mango Creme verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Saison Gemüse, Salsa Roja, gerösteten erdnüssen und sesamreis

*Mango cream with coconut milk, served with seasonal vegetables, roasted peanuts and sesame rice.*

<i>Frischer Tofu / fresh tofu<sup>f</sup></i>	12,90 €
<i>b. Hähnchen / chicken</i>	14,90 €
<i>c. Roastbeef (medium Grill)</i>	20,90 €
<i>d. Großgarnelen / tiger prawns<sup>b</sup></i>	19,90 €
<i>e. Ente / duckl (medium Grill)</i>	19,90 €

## 21. Erdnussoße | peanut sauce <sup>3, d, e, f</sup>

Mit grünen Bohnen, Brokkoli, Paprika, Zucchini und Champignons

*With green beans, brocolli, peppers, courgettes and mushrooms*

<i>Frischer Tofu / fresh tofu<sup>f</sup></i>	12,90 €
<i>b. Hähnchen / chicken</i>	14,90 €
<i>c. Roastbeef (medium Grill)</i>	20,90 €
<i>d. Großgarnelen / tiger prawns<sup>b</sup></i>	19,90 €
<i>e. Ente / duckl (medium Grill)</i>	19,90 €

FISCH | FISH



# FISCH | FISH

---

- 22. Bun Bo Nam Bo** <sup>3, d, e, f</sup> 17,90 €  
Reisnudeln mit Rindfleisch im Wok geschwenkt mit Vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Röst - zwiebeln, Salat und hausgemachter Soße  
*Rice noodles with beef tossed in a Wok with Vietnamese herbs, roasted peanuts, fried onions, salad and homemade sauce*
- 23. Maguro Power** <sup>d, k, f, 4</sup> 22,90 €  
Thunfisch in einer japanischen Gewürzkruste, kurz gegrillt, auf einem Wildkräutersalat und Sesamreis, serviert mit frischer Guacamole  
*Japanese spice seared tuna with herb salad and sesame rice, guacamole*
- 24. Sweet Salmon** <sup>d, f, k, 4</sup> 21,90 €  
Lachs gegrillt mit Saison Gemüse, gebraten in Soja Balsamico Dressing, serviert mit Sesamreis und Guacamole  
*Grilled salmon with seasonal vegetables in soja balsamico dressing, served with sesame rice, guacamole*
- 25. Surf and Turf** <sup>b, k, d, 4</sup> 21,90 €  
Medium gegrilltes Roastbeef und Großgarnelen, gebraten mit Saison Gemüse, serviert mit Wildkräutersalat und Sesamreis  
*Grilled roastbeef medium and tiger prawns with seasonal vegetables, served with herb salad and sesame rice.*
- 26. Tama Shrimp** <sup>b, k, d, 4</sup> 20,90 €  
Gegrillte Großgarnelen mit Saisongemüse in Tamarindensauce, serviert mit Wildkräutersalat und Sesamreis  
*Grilled tiger prawns with seasonal vegetables, in tamarind sauce, served with herb salad and sesame rice*
- 

FLEISCH | MEAT



# FLEISCH | MEAT

---

- 27. Kuh auf der Weide** <sup>1, 2, 4, d, f, k</sup> 21,90 €  
Roastbeef, medium grill mit Saison Gemüse, serviert mit Sesamreis. Garniert mit Soja Balsamico und Guacamole, bestrichen mit ein Knoblauchbuttermarinade  
*Roastbeef medium grilled with seasonal vegetables served with sesame rice. Garned with soja balsamico and guacamole*
- 28. Kamo Temptation** <sup>1, 2, 4, d, f, k</sup> 20,90 €  
Gegrillte Ente Medium mit Saison Gemüse, Wildkräutersalat & Sakurakresse, serviert mit Sesamreis  
*Grilled duck with seasonal vegetables, herb salad and sakura cress, served with sesame rice*
- 29. Childhood 1** <sup>1, 2, c, j</sup> 8,50 €  
Frittierte Pommes mit Hühnerspieße vom Grill oder hausgemachten Chicken-Crispies, serviert mit Mayo und Ketchup  
*French fries with chicken-skewers or homemade chicken-crispies, served with mayonnaise and ketchup*
- 30. Childhood 2** <sup>2, c, j</sup> 8,50 €  
Gekochreis oder Pommes frites, dazu Hühnerspieße vom Grill  
*Fried rice or french fries, served with chicken skewers.*

## Extras:

- |                      |        |
|----------------------|--------|
| <i>Pommes frites</i> | 4,00 € |
| <i>Portion Reis</i>  | 2,00 € |
| <i>Guacamole</i>     | 2,50 € |
- 





## NIGIRI 2 Stück | 2 piece

---

**N1. Sake<sup>d</sup>** 4,50 €  
Lachs  
*Salmon*

**N4. Aburo Maguro<sup>d</sup>** 5,90 €  
Thunfisch flambiert  
*Tuna flambeed*

**N2. Maguro<sup>d</sup>** 5,90 €  
Thunfisch  
*Tuna*

**N5. Ebi<sup>b</sup>** 5,90 €  
Eingelegte Garnelen  
*Pickled prawns*

**N3. Aburi Sake<sup>d</sup>** 5,50 €  
Lachs flambiert  
*Salmon flambeed*





## MAKI 6 Stück | 6 piece

---

- |  |        |   |        |
|--|--------|---|--------|
| <b>M1. Avocado</b><br>Avocado<br>Avocado       | 4,90 € | <b>M4. Ebi<sup>b</sup></b><br>Eingelegte Garnelen<br>Pickled prawns               | 5,90 € |
| <b>M2. Kappa</b><br>Gurke<br>cucumber          | 4,50 € | <b>M5. Tekka<sup>d</sup></b><br>Thunfisch<br>Tuna                                 | 5,90 € |
| <b>M3. Sake<sup>d</sup></b><br>Lachs<br>Salmon | 5,50 € | <b>M6. Fry Ebi<sup>a 1, b, c</sup></b><br>gebackene Garnelen<br>fried king prawns | 5,90 € |





# INSIDE OUT - ROLL

8 Stück | 8 piece

- 
- R1. Alaska**<sup>d,1,2</sup> 9,90 €  
Lachs, Avocado und Tobiko  
*salmon, avocado and fish roe*
- R2. Maguro**<sup>d,1,2</sup> 11,50 €  
Thunfisch, Avocado und Tobiko  
*tuna, avocado and tobiko*
- R3. California**<sup>b, c, d, 1, 2</sup> 8,50 €  
Surimi, Avocado und Tobiko  
*surimi, avocado and tobiko*
- R4. Ebi Tempura**<sup>b,k</sup> 10,50 €  
Gebackene Garnelen, Avocado und Sesam  
*fried tempura prawns, avocado and sesame*
- R5. Veggie**<sup>a,k</sup> 8,90 €  
Avocado im Tempuramantel mit Gurke, Mango  
und Sesam, ummantelt mit Reispapier.  
*Tempura avocado with cucumber, mango and sesame,  
covered in rice paper.*





# SASHIMI

---

- S1. Sashimi Salmon** <sup>d,k</sup> 17,50 €  
8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat, Avocado und Sakurakresse.  
*8 slices of salmon on seaweed salad, avocado and sakura cress.*
- S2. Sashimi Tuna** <sup>d,k</sup> 19,50 €  
8 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat, Avocado und Sakura Kresse  
*8 slices of tuna on seaweed salad, avocado and sakura cress.*
- S3. Aburi Salmon** <sup>d,k</sup> 17,90 €  
8 Scheiben Lachs flambiert auf Seetang Salat und Avocado  
*8 slices of flambeed salmon, served on seaweed salad and avocado*
- S4. Aburi Tuna** <sup>d,k</sup> 20,50 €  
8 Scheiben Thunfisch flambiert auf Seetang Salat, Avocado.  
*8 slices of tuna flambeed on seaweed salad, avocado.*
- S5. Sashimi Mix** <sup>d,k</sup> 18,90 €  
4 Scheiben Lachs und 4 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat und Avocado. (flambiert +0,50)  
*4 slices of salmon and 4 slices of thuna, served on seaweed salad and avocado. (flambeed +0,50)*
- 





# SPECIAL HOMEMADE SUSHI

---

**H1. Futo Maki**<sup>d,1,2</sup> ( 5 Stück | 5 piece ) 10,50 €

Gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Tobiko  
*Filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, tobiko*

**H2. Sizzling Temptation**<sup>a, c, d, g</sup> ( 8 Stück | 8 piece ) 13,90 €

Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke, Philadelphia, Lachsmantel.  
*Tempura avocado, mango, philadelphia cream cheese and cucumber covered in salmon.*

**H3. Crispy Tiger**<sup>a, b, c, d, g</sup> ( 8 Stück | 8 piece ) 14,50 €


Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs.  
*Tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese, covered in fired salmon.*

**H4. Blazing Tuna**<sup>d, g</sup> ( 8 Stück | 8 piece ) 14,90 €

Surimi, Mango, Philadelphia, Gurke, ummantelt mit Thunfisch.  
*Surimi, mango, cream cheese, and cucumber, wrapped with tuna.*

**H5. Freestyle** 15,90 €

Kreative Kreation unserer Sushi Chefs  
*Creative creation by our sushi chefs*





# TEMPURA ROLLS

---

Alle Crunchy Rollen werden mit Sakurakresse, Guacamole,  
Salsa Roja und Sesam Dressing serviert

*All Crunchy Rolls are served with sakura cress, guacamole,  
salsa roja and sesame dressing*

- T1. Salmon Crunchy** <sup>a, c, d, g, k</sup> ( 8 Stück | 8 piece ) 14,50 €  
Lachs, Avocado, Philadelphia und Shizoblatt  
*Salmon, avocado, philadelphia cream cheese*
- T2. Tunacado** <sup>a, c, d, g, k</sup> ( 8 Stück | 8 piece ) 15,50 €  
Thunfisch, Avocado, Philadelphia  
*Tuna, avocado, philadelphia cream cheese*
- T3. Crunchy Veggie** <sup>a, c, k</sup> ( 8 Stück | 8 piece ) 11,50 €  
Avocado, Gurke, Spargel  
*Avocado, cucumber, asparagus*
- T4. Double Crunchy** <sup>a, c, g, m, k</sup> ( 8 Stück | 8 piece ) 14,50 €  
Tempura Garnelen, Avocado, Philadelphia  
*Tempura prawns, avocado, philadelphia cream cheese*
- 



# SUSHI MENU

---

- F1. Maki Mix<sup>d</sup>** 14,50 €  
8 pcs. Salmon Maki  
8 pcs. Tuna Maki  
8 pcs. Avocado Maki
- F2. Sake Tsunami<sup>d</sup>** 15,90 €  
8 pcs. Salmon Maki  
6 pcs. Salmon Nigiri
- F3. Crispy Rocket<sup>a, c, d</sup>** 19,50 €  
8 pcs. Salmon Crunchy Roll  
4 pcs. Nigiri Mix
- F4. Blazing Love<sup>a, b, c, d</sup>** 20,50 €  
8 pcs. Crispy Tiger  
4 pcs. Nigiri Mix
- U1. Kamasutra (2 people)<sup>a 1, c, d, k</sup>** 41,50 €  
Miami Special Roll / Salmon Crunchy Roll /  
Kappa Maki / Seaweed Salad / 4 pcs. Nigiri Mix
- U2. Robu Invasion (3 people)<sup>d, k</sup>** 53,90 €  
Miami Special Roll / Alaska Roll /  
Sake Maki / Kappa Maki / Tuna Tempura /  
Seaweed Salad / 6 pcs. Nigiri Mix
- 



# HAUSGEMACHTE | HOMEMADE

---

- Quất Tươi** 5,90 €  
Frische Kumquats, Minze, Ingwer, Apfelschorle  
*Ginger Ale, Holunderblüten - Sirup*
- Mango Lasi** 5,90 €  
Mangofruchtfleisch, Joghurt, Milch  
*Mango pulp, yogurt, milk*
- Trà Đào Cam Sả** 5,90 €  
Frische Passionfrucht, fruchtig & sehr erfrischend  
*Fresh passion fruit, fruity & very refreshing*
- Chanh Leo** 5,90 €  
Frische Passionfrucht, fruchtig & sehr erfrischend  
*Fresh passion fruit, fruity & very refreshing*
- Chanh Đá** 5,90 €  
Frisch gepresster Limettensaft, Minze, Crushed Ice  
*Freshly squeezed lime juice, mint, crushed ice*
- Granatapfel Bistee** 5,90 €  
Granatapfel, Tee, Crushed Ice & Minze  
*Pomegranate, tea, crushed ice & mint*
- Grüner Eistee** 5,90 €  
Frisch aufgebrühter Grüntee auf Eis & Minze  
*Freshly brewed green tea on ice & mint*
- Ipanema** 5,90 €  
Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale  
*Lime, cane sugar, mint, ginger ale*
- Ingwerlimonade** 5,90 €  
Ingwer, Orange, Limette, Ingwersirup. Soda auf Eis  
*Ginger, orange, lime, ginger syrup, soda over ice*

## SÄFTE | JUICES

---

	0,2l	0,4l
Apfelsaft / apple juice	2,90 €	4,50 €
Rhabarbersaft / rhubarb juice	2,90 €	4,50 €
Maracujasaft / passion fruit	2,90 €	4,50 €
Orangesaft / orange	2,90 €	4,50 €

## ASIATISCHE GETRÄNKE :

---

	0,25l
Litchi / Lychee	2,90 €
Mango / Mango	2,90 €
Guave / Guava	2,90 €

## SOFT DRINKS

---

	0,2l	0,4l	0,75l
Coca Cola <sup>1, 6, 11</sup>	2,50 €	3,90 €	-----
Coca Cola Zero <sup>1, 6, 9, 11, 12</sup>	2,50 €	3,90 €	-----
Fanta <sup>1, 3, 11, 12</sup>	2,50 €	3,90 €	-----
Spacy	2,50 €	3,90 €	-----
Wasser still	2,20 €	3,60 €	6,00 €
Wasser mit Kohlensäure	2,20 €	3,60 €	6,00 €
Ginger Ale	2,90 €	4,50 €	-----

## TEE | TEA

---

Grüner Tee   Green tea	3,90 €
Jasmin Tee   Jasmin tea	3,90 €
Frischer Ingwertee   Fresh ginger	3,90 €
Frischer Zitronengrastea   Fresh lemongrass tea	3,90 €
Frischer Minztee   Fresh mint tea	3,90 €
Ingwer-Minzetee   Fresh mint tea	3,90 €



## KAFFEE | COFFEE

---

<b>Cà Phê Đen Nóng</b> Heißer schwarzer Kaffee / hot black coffee	3,90 €
<b>Cà Phê Sữa Nóng</b> Heißer Milchkaffee/ hot coffee with milk	3,90 €
<b>Cà Phê Đen Đá</b> Schwarzer Eiskaffee / black iced coffee	3,90 €
<b>Cà Phê Sữa Đá</b> Eiskaffee mit Kondensmilch/ Iced coffee with condensed milk	3,90 €

## BIER & SAKE | BEER & SAKE

---

	0,2l	0,3l	0,5l
<b>Reissdorf Kölsch vom Fass</b>	2,50 €	3,50 €	-----
<b>Reissdorf Kölsch Alkoholfrei</b>	-----	3,50 €	-----
<b>Erdinger Weissbier</b>	-----	4,20 €	4,20 €
<b>Erdinger Weissbier Alkoholfrei</b>	-----	-----	4,20 €
<b>Vitamal</b>	-----	3,50 €	-----
<b>Saigon Bier</b>	-----	4,20 €	-----

## SPIRITUOSEN | SPIRITS

---

	2 cl	8 cl
<b>Jägermeister</b>	3,50 €	-----
<b>Vodka</b>	3,50 €	-----
<b>Nếp Mới</b> (vietnamesischer Klebreisschnaps)	3,50 €	-----
<b>Sake</b>	-----	7,50 €



## ROTWEIN | RED WINE

---

	0,2l	0,75l
<b>Rotwein</b>	5,90 €	20,90 €
<b>Merlot</b>	5,90 €	20,90 €
<b>Cabernet Sauvignon</b>	5,90 €	20,90 €

## WEISSWEIN | WHITE WINE

---

	0,2l	0,75l
<b>Chardonay</b>	5,90 €	20,90 €
<b>Grauburgunder</b>	5,90 €	20,90 €
<b>Rose</b>	5,90 €	20,90 €
<b>Weißweinschorle</b>	4,90 €	-----

## COCKTAILS & LONGDRINKS

---

	0,4l
<b>Hugo</b>	7,90 €
<b>Aperol Spritz</b>	7,90 €
<b>Campari</b>	7,90 €
<b>Mojito</b> Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	7,90 €
<b>Mai Tai</b> Brauner Rum, Mandelsirup, Zuckersirup Orangenlikör, Ananassaft, Limettensaft	8,90 €

Wir haben verschiedene Sorten Wein zur Auswahl.  
Bei Bedarf bitte nachfragen.  
We offer different kinds of wine. Please ask our waiters if required.



## NACHTISCH | DESSERT

---

### **Mochi-Eis** c, e, f, g, k, 8, 12

6,00 €

Drei Kugeln Mochi-Eis mit Mango,  
Matcha- oder Kokosgeschmack, serviert mit Orangenscheiben

*Three pieces of rice cake with mango,  
matcha or coconut flavor, served with orange slices*

### **Schoko Soufflé** a, c, f, g, 8

6,00 €

Mini-Schokotörtchen mit warmer Schokofüllung,  
serviert mit verschiedenen Früchten

*Mini chocolate cake with molton chocolate center,  
served with different fruits*

### **Pudding Mango**

5,00 €

Pudding mit frischem Mango

*Pudding with fresh mango*





# MYAMI

## ALLERGENE:


---

- a. glutenhaltiges Getreide  
(Weizen 1, Gerste 2)
- b. Krebstiere
- c. Eier und Eierzeugnisse
- d. Fisch und Fischerzeugnisse
- e. Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
- f. Soja und Sojaerzeugnisse
- g. Milch / Laktose
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j. Senf und Senferzeugnisse
- k. Sesamsamen
- l. Lupinen
- m. Weichtiere  
(Schnecken, Muscheln, Kalamare)


## ZUSATZSTOFFE:

---

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoff
- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. mit Geschmacksverstärker
- 5. enthält Sulfite & Schwefeldioxid
- 6. koffeinhaltig
- 7. chininhaltig
- 8. mit Süßungsmittel
- 9. enthält Phenylalaninquelle
- 10. mit Taurin
- 11. mit Säuerungsmittel
- 12. mit Stabilisatoren

 0221 42049002

 [Myami.koeln@gmail.com](mailto:Myami.koeln@gmail.com)

 Hohepsorte 9 - 11 - 50676 Köln