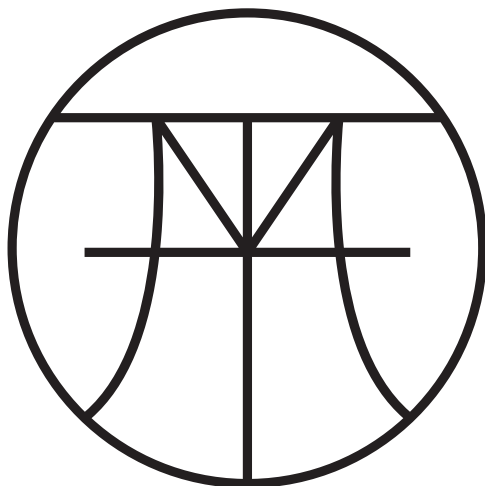




YAMATO

kitchen & bar



LUNCH MO-FR; 11:00 - 15:30

Serviert mit Reis, Suppe & Tagessalat

Black Beef Don * A F O 10.50

Rindfleisch · Schwarzpfeffer · Gemüse

Red Curry Chicken Don ** D 10.00

Red Curry · Kokosmilch · Chicken · Gemüse

GongBao Chicken Don ** A E F O 10.00

Huhn · Gemüse · GongBao Sauce

Beef Veggie Don A F O 10.50

Rind · Gemüse · Austernsauce

Crispy Korean Chicken Don * A F N 10.00

Gelöste Hühnerkeule · Chili Karamell Glasur

Aroma Duck Don A F O 11.00

Crispy Duck · Gemüse · Teriyaki Sauce

Crispy Chicken A F N 10.00

Knusprige Hühnerstreifen · Knoblauchsauce

Wok Veggie Don A F O 9.50

..... mit Huhn 10.50

..... mit Tofu 10.50

Homemade Noodles A C F O 9.50

..... mit Gemüse · Ei 10.50

..... mit Huhn · Gemüse · Ei

Fried Rice A C F O 9.50

..... mit Gemüse · Ei 10.50

..... mit Huhn · Gemüse · Ei



*Alle Speisen auch „To-Go“

* Leicht scharf

** Scharf



YAMATO
kitchen & bar



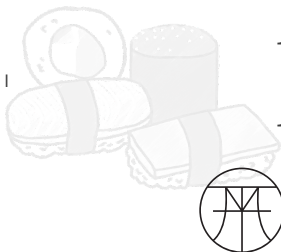
LUNCH ROLLS MO-FR; 11:00 - 15:30

Vegan Roll 8stk ^N 	8.50
Avocado · Gurken · Kresse	
California Sake Roll 8stk ^{C D N}	9.50
Avocado · Lachs · Mango Sauce	
Salmon Tartar Roll 8stk ^{C D N}	10.50
Lachs · Gurke · Spicy Mayo · Frühlingslauch	
Red Tuna Roll 8stk ^{** C D N}	10.50
Thunfisch · Blattsalat · Chili Mayo · Frischchili	
Avocado Roll 8stk ^N 	8.50
Avocado	
Sake Tartar Maki 12stk ^{C D}	9.50
Spicy Salmon Tartar	
Sake Hosomaki 12stk ^D	8.50
Lachs	
Kappa Hosomaki 12stk 	8.00
Gurke	
Duck Roll 8stk ^{A F O}	11.00
Crispy Duck · Blattsalat · Teriyaki Sauce	
Tempura Roll 8stk ^{A B F N O}	11.00
Garnelen in Tempuramantel · Salatherz · Gurken · Teriyaki Sauce	



SUSHI VARIATIONS

Appetizer ^D	8.50
3 Lachs Maki · 3 Lachs Nigiri	
Salmon Dream ^{C D N}	11.50
4 California Sake · 4 Lachs Nigiri	
Salmon Lovers ^D	11.50
8 Lachs Nigiri · 3 Lachs Maki	
Rolls Only ^{* A C D F G N}	14.50
4 Salmontartar · 4 Californiasake · 4 Tempura Roll	
Tuna X Salmon ^D	13.00
4 Lachs Nigiri · 4 Thunfisch Nigiri	



YAMATO
kitchen & bar



TAPAS

Miso Suppe ^F 	3.80
Tofu · Wakame · Frühlingszwiebel · Shiro Miso	
Tom Yam Goong ^{** B D O}	6.50
Garnelen · Zitronengras · Tomaten · Champignon · Koriander	
Edamame ^F 	4.80
Grüne Sojabohnen · Fleur de sel	
Chili Edamame ^{* A F} 	5.00
Grüne Sojabohnen · Chili	
Tori Gyoza 5stk ^{A F N}	6.50
Gebratene Teigtaschen · Huhn · Gemüse · Sweet Chili Sauce	
Yasai Gyoza 5stk ^A 	6.50
Gebratene Teigtaschen mit Gemüse · Sweet Chili Sauce	
Tori Karaage ^{* A C}	6.00
Knuspriges Hühnchen · Chili Mayo	
Ebi Tempura ^{A B F}	9.50
Black Tiger-Garnelen · Gemüse · Tempuramantel	
Kuschiyaki Tori 3Spieße ^{A F G L}	7.00
Gegrillte Hühnerbrust · Satay · Erdnussauce	
Crispy Hun Tun ^{* A D F}	7.50
5stk Teigtaschen · Shrimps Hühnerfleisch · Chili Mayo	
Crispy Roll ^{A F O} 	6.50
2stk Knusprige Rollen mit Gemüse · Sweet Chili Sauce	

* Leicht Scharf

** Scharf



YAMATO
kitchen & bar



DIM SUM HOMEMADE

Ha Gok 3stk B N

6.50

gedämpfte Teigtasche mit Garnelen · Wasser Kastanien · Bambus

Bärlauch Ha Gok 3stk B N

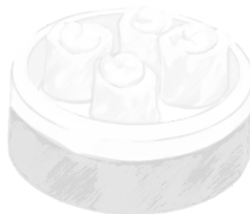
6.50

gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen · Bärlauch · Wasser Kastanien

Siu Mai 4stk A B N

6.50

gedämpfte offene Teigtaschen mit Schweinefleisch · Garnelen · Shitaki Pilze



Dim Sum Mix Korb 8stk A B N

15.00

3stk Ha Gok · 3stk Bärlauch Ha Gok · 2stk Siu Mai

SALAD

Kim Chi ** A F N 

5.50

Eingelegter Chinakohl · Karotten

Wakame A F N 

7.50

Japanischer Algensalat · Gurken · Avocado · Miso Dressing · Sesam

Chicken Salad A O N

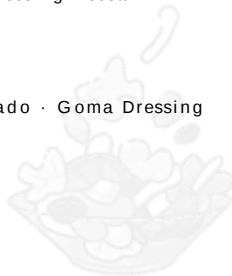
9.50

Blattsalat · Gegrillte Hühnerbrust · Edamame · Avocado · Goma Dressing

Spicy Cucumber Salad * A F 

6.00

Gurkensalat mit Knoblauch nach Szechuan Art



* Leicht scharf

** Scharf



YAMATO
kitchen & bar



SUSHI ROLLS

Spicy Salmon Tartar ^{• A F D G N} 15.50

Lachs-Tartar · Avocado · Gurke · Chili Mayo · Lotus · Teriyaki Sauce

Royal Dragon ^{• A B C D N} 16.00

Lachs flambiert · Garnelen Tempura · Avocado
· Chili Mayo · Wasabi Mayo · Teriyaki Sauce

Viggie Roll ^{A F N}  12.00

Kanpyo Kürbis · Gurke · Salatherzen · Avocado on top · Teriyaki

Philadelphia Lachs Roll ^{A D G N} 13.50

Lachs · Avocado · Frischkäse · Schnittlauch

California Sake Roll ^{C D N} 13.50

Lachs · Avocado · Mangosauce

Hot „N“ Fun Roll ^{** A C D N} 16.00

Avocado · Thunfischtartar · Gurke · Tempuraflakes
· Spicy Mayo · Kresse · Frisch Chili

Unagi T Roll ^{A B C N} 16.00

Tempura Garnele · Avocado · Aal on top · Unagi Sauce · Trüffel Mayosauce

Rainbow Roll ^{C D N} 15.50

Garnelen · Avocado · Lachs · Thunfisch · Wolfbarsch · Mango Sauce

Crispy Buddah Roll ^{C D N}  15.00

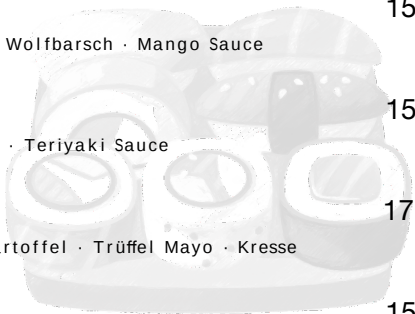
Kanpyo · Avocado · Gurke · Süßkartoffel · Teriyaki Sauce

Spider Roll 10 stk ^{A B C N} 17.00

Softshell Crab · Avocado · Gurke · Süßkartoffel · Trüffel Mayo · Kresse

Dana Roll ^{• A B C D N} 15.50

Tempura Lachs · Gurke · Avocado on top · Wasabi Mayo · Teriyaki Sauce



YAMATO
kitchen & bar

My Best Friend Roll ^{A B F N O} 15.50

Gemüse Tempura · Lachs · Miso · Kresse

Green Dragon ^{* A C F N O} 16.50

Tempura Lachs · Gurke · Spicy Tuna Tartar · Avocado on top
· Chili Mayo · Teriyaki Sauce

Spicy Tuna Tartar ^{* A C D F N} 14.00

Thunfisch · Avocado · Chili

Wolfbarsch Tiradito ^{A D F N} 11.00

Wolfbarsch · Feige · Yuzu · Schwarzer Trüffel

New Style Sashimi ^{A D F} 11.00

Lachs · Yuzu Trüffle · Sakura Dressing

Sushi Love Platters ^{** A C D G N} 88.00

Vorbereitungszeit ca. 45min für 3-4 Personen

8stk My Best Friend Roll · 8stk Hot „N“ Fun Roll ·
8stk Spicy Salmon Tartar Roll · 8stk Philadelphia
Roll · 8stk Green Dragon · 8stk Royal Dragon



YAMATO
kitchen & bar



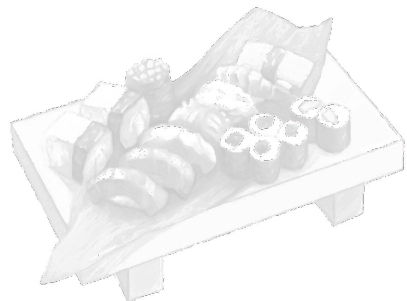
NIGIRI 1stk

Sake Nigiri _D Lachs	2.50
Ebi Nigiri _{C,B} Black Tiger-Garnele · Trüffel Mayo	3.00
Avocado Furikake Nigiri _{C,F}  Avocado · Sesam-Nori-Topping · Sesam Miso	2.80
Maguro Nigiri _D Thunfisch	3.50
Unagi _{A,D,N} Aal	3.50
Wolfbarsch _D	3.50



SUSHI & SASHIMI VARIATIONS

Sushi Mix + 3stk Maki _{A,B,D,N} 6stk 15.50 / 8stk 20.00
Sake Set Lachs+ 6stk Maki _D 6stk 15.00 / 8stk 19.00
Maguro Set Thunfisch+ 3stk 6stk 16.50 / 8stk 22.00
Maki _D Yasai Set Gemüse + 6stk Maki _{A,N}  8stk 13.90
Sashimi Mix _{B,D} 6stk 17.90 / 12stk 25.90 / 18stk 36.90



Variation For Two _{** A,B,C,D,F,N}	53.00
4 Royal Dragon · 4 Hot „N“ Fun · 4 Philadelphia Lachs · 4 Spicy Salmon Tatar · 4 Green Dragon · 2 Nigiri Flambé · 4 Nigiri · 4 Sashimi	



YAMATO
kitchen & bar

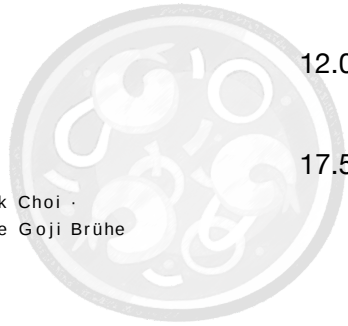


DINNER

Wok Chicken ^{AFO} Hühnerfleisch · Gemüse · Karamell · Sojasauce	13.00
Kong Pao Chicken ^{**AFNO} Hühnerfleisch · Gemüse · Chili-Sauce · Erdnüsse	13.50
Korean Style Chicken ^{*AFN} Frittiertes Hühnchen · Chili Karamell-Glasur	13.00
Popcorn Sesam Chicken ^{*AFNO} Knusprige Hühnerstreifen mit Sesam · Chili Knoblauch Sauce	13.00
Red Curry Beef ^{**D} Rindfleisch · Gemüse · Rotes Curry · Kokosmilch	15.00
Chili Beef ^{**AF} Rindfleisch · Saison Gemüse · Laogangma Sauce	14.00
Pochiertes Rind nach Szechuan Style ^{**ACFN} Rinderrostbratentopf · Gemüse · Chili-Öl	18.00
Bulgogi ^{AFN} Koreanische zart mariniertes Rindfleisch · Champignon · Zwiebel · Porren · Blattsalat zum Rollen	15.00
Broccoli Beef ^{AFO} Rindfleisch · Brokkoli · Austernsauce	15.00
Vegan Bowl ^{AFO}  Pak Choi · Karotten · Pilze · Lotus · Im Wok gebraten	13.00
Mao Po Tofu ^{**AFN}  Seiden Tofu · Chili-Öl · Shitaki Pilze · Black Bean Sauce	13.00



Bali Tofu _F 	14.00
Gelbes Curry · Kokosmilch · Gemüse	
Szechuan Melanzani _{* A F N} 	13.00
Gebackene Melanzani · Sweet Chili-Glasur · „YuXiang“ Sauce	
Szechuan Salzgarnelen 8stk _{* A B O}	18.00
Gebackene Garnelen mit Salz-Pfeffer	
Crispy Aroma Duck _{A F}	15.50
Knusprige Ente · Gemüse · Pflaumen Sauce	
Lachs Teriyaki _{A D F O}	15.00
Lachsfilet · Gemüse · Teriyaki Sauce	
Homemade Noodles _{A C F O} 	12.00
Hausgemachte Nudeln · Gemüse · Eier	
Dry Duck Noodles Soup _{A F O}	17.50
Hausgemachte Nudeln · Knuspriges Enten Filet · Pak Choi · 3stk Teigtaschen mit Huhn & Shrimps Füllung · Ente Goji Brühe	



Extra Beilagen:

Reis +2.50

Kleiner gebr. Reis +4.50

Kleiner gebr. Nudeln +4.50

* Leicht scharf

** Scharf



YAMATO
kitchen & bar



DESSERT

Chocolate Cake _{A G} 7.00
Warmer Schokokuchen · Matcha Eis

Mochi 1stk _{C G N} 3.50
Japanischer Reiskuchen gefüllt mit rote Bohnen

Eis Mochi 1stk _G 3.80
Mango-Passionfruit / Matcha / Lychee / Chocolate-Coconut Milk

Eiskugel _{G N} 3.50
Matcha oder schwarzer Sesam

Crispy Mochi _G 7.00
Rote Bohnen Mochi · Karamell · Sesameis

Flambé Ice _{A C F G O} 6.50
Marmorkuchen · Vanilleeis · Panko Brösel · Rum 80



YAMATO
kitchen & bar



SOFT DRINKS

Apfelsaft Naturtrüb	0.25L	3.50
Coconut Juice	0.25L	3.50
Mineralwasser Vöslauer still/prickelnd	0.33L	3.00
Mineralwasser Vöslauer still/prickelnd	0.75L	5.20
Soda Zitrone	0.25L / 0.5L	2.80 / 4.00
Holunder still/prickelnd Jugendgetränk	0.25L / 0.5L	2.50 / 3.50
Keli Himbeer Soda	0.33L	3.80
Coca-Cola / Zero	0.33L	3.80
Fanta	0.33L	3.80
Aloe Vera Saft	0.5L	5.50
Tonic Water	0.2L	3.80
Russian Wildberry Schweppes	0.2L	3.80
Calpico still/prickelnd	0.5L	5.50
White Peacock	0.5L	6.00
Calpis · Soda · Gurke · Zitrone · Minze		

YAMATO DRINKS

hausgemachte Tees und Limonaden, kalt reserviert

Ginger Ninja	0.5L	5.50
Soda · Ingwersirup · Limette · Minze · Ingwer		
Homemade Passion Fruit Eistee	0.5L	6.50
Maracujasaft · Limette · Jasmin Tee · Minze		
Matcha Love	0.5L	6.00
Genmaicha · Hong · Zitrone		
Zitronengras Limonade	0.5L	6.00
Braunzucker · Soda · Zitronengras · Minz		
Limette		
Summer Love Drinks	0.5L	6.00
Gurkensaft · Zitrone · Minz		



YAMATO
kitchen & bar



APERITIF

Weißer Spritzer	3.80
Veilchen Spritzer	5.50
Yamato Spritzer	5.80
Prosecco · Soda · Hausgemachter Ingwersirup · Limette	
Hugo	5.80
Prosecco · Soda · Holundersirup · Limette · Minze	
Aperol Spritzer	5.80
Aperol · Wein · Soda · Orange	
Aperol Veneziano	6.20
Aperol · Prosecco · Soda · Oliven	
Lilet Wildberry	5.80
Lilet Blanc · Wildberry · Beeren · Minze	
Lilet Spritz	5.50
Lilet Blanc · Holundersirup · Soda · Gurke · Minze	
Gin Tonic	12
Jap · Roku Gin · Tonic · Gurke · Pfeffer	
Gin Wildberry	12
Jap · Roku Gin · Wildberry · Holundersirup · Gurke · Minze	
Limettensaft *Wein enthält Sulfite	



YAMATO
kitchen & bar



BEER

Fass Stiegl	0.33L / 0.5L	4.00 / 5.50
Radler Stiegl (Flasche)	0.33L	4.50
Kirin Japanisches Bier	0.33L	4.50
Alkoholfreies Bier Stiegl	0.33L	4.50
Weisse Naturtrüb Stiegl	0.5L	5.5

WINE

	1/8	Flasche
Gelber Muskateller	4.50	26
Grüner Veltliner	4.50	26
Chardonnay	4.50	26
Artner Zweigelt	4.90	29
Domäwe Wachau Riesling		29

SAKE

Ozeki Junmai Rai 15,8%, JP Lieblich · Leicht · Kalt serviert	Glas	5.9
Ozeki Kartanba Honjozo 15,4%, JP Vollmundig · Kräftig · Gaumen glatt anfühlt	300 ml	15
Gassan No Yuki, Junmai Ginjo 15,5%, JP Glatte Textur · Vollmundig · Leicht süßes Aroma	300 ml	19
Cloudy Sake Ozeki Nigori 13%, US Unfiltriert · Süß · Kremig · Erfrischend · Kalt serviert	300 ml	14



*Wein enthält Sulfite



YAMATO
kitchen & bar



COFFEE

Espresso	2.50
Espresso doppelt	4.00
Espresso Macchiato _G	3.00
Kleiner Brauner _G	3.00
Großer Brauner _G	4.50
Cappuccino _G	3.80
Matcha Latte _F	5.50



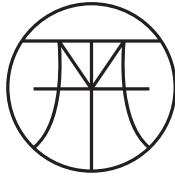
Fein gemahlener Grüntee mit Sojamilch zubereitet

TEA

Genmai Cha Kanne	4.50
Grünteelblätter · Gerösteter brauner Reis	
Jasmin Kanne	4.50
Grünteelblätter · Jasminblüten	
Ingwer-Gojibeeren Kanne	5.50
Frischer Ingwer · Gojibeeren · Honig	
Grüner Tee Kanne	4.50



YAMATO
kitchen & bar



YAMATO KITCHEN & BAR

MO-FR 11:00-22:00
SA 12:00-22:00

Wiedner Hauptstraße 66
1040 Wien

TEL: 01/20 82 917

Office@yamato.wien

www.yamato.wien

Preise in EURO inklusive MwSt | ohne Tip

Unsere Mitarbeiter Informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

A · glutenhaltiges Getreide, B · Krebstiere, C · Ei, D · Fisch, E · Erdnuss, F · Soja, G · Milch oder Laktose, H · Schalenfrüchte, L · Sellerie, M · Senf, N · Sesam, O · Sulfite, P · Lupiden, R · Weichtiere ve

 Vegetarisch

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.