nanda - Vegan Indochine Tapas & Sushi Bar

Sankt-Peters-Weg 15, 93047 Regensburg
+49 941 46579979

KOMPLETTE SPEISEKARTE

TAPAS

Ananda spring rolls 6,50 €
Frühlingsrollen | Tofu | Taro | Pilzen | Morcheln | Glasnudeln | Gemüse | Limetten - Chili-Dressing

Ananda summer rolls 6,90 €
Sommerrollen | Salat | Reisnudeln | Gurken | Mango | Minze | Limetten-Chili-Dressing od. Hoisin-Erdnuss-Dressing

Steamed edamame 5,50 €
Japanische Sojabohnen | Himalaya Salz

Tokyo pockets 6,50 €
Gedämpfte Teigtaschen mit Tofu | Quinoa | Sesam

Leaf me be – chả lÑ 6,90 €
Gefüllt mit Tofu und Enoki-Pilzen, in aromatischen Betelblättern gewickelt. Serviert mit Reisnudeln, Röstzwiebeln und Limetten-Chili-Dressing

Bao bao 6,50 €
1 Gedämpftes Hefebrötchen mit Chicken Teriyaki, Röstzwiebeln, Mango und Koriander, serviert mit einer Chili-Mayo

Avo you ready? 6,50 €
Frische Avocado als Tempura. Dazu vegane Mayo-Dip

Crunch me green 6,50 €
Tofustick, ummantelt von knusprigen grünen Reisflocken. Serviert mit einem Sweet - Chili Dip

Enoki go lucky 6,90 €
Knusprige Enoki-Pilze mit würzig-säuerlichem Tamarind-Dip

Ocean greens 6,50 €
Ein Seetang Salat mit geröstetem Sesamsamen, Sojabohnen, Avocado, Algenkaviar und Sesamdressing

Holy-crêpe! 9,90 €
Der vietnamesische Streetfood - Banh Xeo. Ein knuspriger Pfannkuchen mit Kokosmilch, Tofu, Pilzen & Sojasprossen, serviert mit Kräutern & Limetten-Chili Dressing

Saigon breeze 7,50 €
Frischer Salat aus grüner Mango und Papaya mit Gurken, Minze, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und Limetten-Chilli-Dressing. Dazu geröstete Sesam-Reiscracker

Inari-san 6,90 €
2 Tofutaschen, Mais, Vegan Mayo - Teriyaki Sauce, marinierter Tofu, Kimchi, Sesam & Kresse

Tempura tango 7,90 €
Aubergine, Avocado, Enoki - Pilz, Lotuswurzeln, Süßkartoffeln, Shiso. Dazu Trüffel-Mayo Dip

Golden wonton 6,50 €
4 Stk. Frittierte hausgemachte Wonton, gefüllt mit Tofuhack, Gemüse. Serviert mit einem Sweet-Chili Dip

Ananda ceviche 10,90 €
Nikkei Style Ceviche Yuzu | Gurken | Kirschtomaten | Mais | Schalotten | Koriander | Algenkaviar | Avocado-Ring wählbar mit: a. Tofu b. Vegane Garnelen

Pickle me up! 5,50 €
Frischer Gurkensalat im Kimchi-Stil, leicht sauer, pikant und knackig

SIAM SOUL (Suppe-Soup) 6,50 €
Aromatische, leicht scharfe Suppe nach thailändischer Art mit Pilzen, Kirschtomaten, Ananas, Sojasprossen und frischen Kräutern

COCO KARMA (Suppe-Soup) 5,90 €
Cremige Kokos-Gemüsesuppe mit Pilzen, Tofu und Kirschtomaten

Little zen hug 6,90 €
Leichte Gemüsebrühe mit Wantans, Pakchoi und Frühlingszwiebeln

Tacco tacco 6,90 €
Taco mit veganem Lachs, Guacamole, Rote Bete, Dill & Chili-Mayo-Sauce

Lotus tempura 5,50 €
Tempura-Lotuswurzel mit Sesam-Salz, serviert mit Chili-Mayo Dip

Sweet potato fries 5,50 €
Süßkartoffelpommes | Trüffel - Mayo Dip

Born to be corn 5,90 €

MAIN

Bangkok duckless curry **15,50 €**
Aromatisches rotes Thai-Curry mit veganer Ente, Thai Basilikum, Hokkaidokürbis, frischem Gemüse, cremiger Kokosmilch, Jasmin Reis & Erdnüssen

Xào sÆU **16,90 €**
Vegane Garnelen mit Zitronengras, Pakchoi, Paprika Mix, rote Peperoni in Koblauch-Chili-Soße. Serviert mit Jasmin Reis, garniert mit gerösteten Erdnüssen & Röstzwiebeln

DONALD DUCK – Best Seller **18,90 €**
Knusprige vegane Ente in aromatischer Orange-Teriyaki Soße, saisonales Gemüse, Kräuterseitlinge, Sesam & Jasmin Reis

Coco peanut **15,50 €**
Süßkartoffeln, saisonales Gemüse in cremiger Erdnuss-Kokos Soße. Serviert mit Jasminreis & Cashewnüssen. Optionally with: a. Tofu b. Knuspriges veganes Hähnchen

Wok'n phß **15,50 €**
Pad-Thai-Style Reisnudeln mit frischem Gemüse, Pakchoi und Kaiserschoten, gebraten in Tamarinden-Sauce, garniert mit frischen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln & Limette. Optionally with: a. Tofu b. Knuspriges Chicken / Ente c. Garnelen - Shrimps

Silken shroom **13,90 €**
Japanischer Seidentofu in veganer Pilzsauce mit gemischten Pilzen und Karotten, serviert mit Jasmin Reis, Kresse & Sesam

Fried in pine **19,90 €**
Gebratener Reis mit Mais, Gemüse und Ananasstücken, getoppt mit veganem Spiegelei und Röstzwiebeln, separat serviert Kräuterseitling-Tempura & vegane Garnelen-Tempura

Bún chÆduo **17,90 €**
Vietnamesische Reisnudeln, serviert mit Frühlingsrollen und gegrillten Betelblatt-Röllchen, dazu Limetten-Chili Dressing, Kräutern, Salat, Erdnüsse & Röstzwiebeln

Udon know curry **16,90 €**
Udon-Nudeln in cremigem Kokos-Curry mit Gemüse, Süßkartoffeln, Tofu & Erdnüsse

Temple of pepper **17,90 €**
Kräuterseitlinge in aromatischer schwarzer Pfeffersauce, mit Pakchoi & Shiitake, serviert mit knusprigen Bao-Buns

Tofu sÑcà chua **15,50 €**
Gefüllter Tofu in feiner Tomatensauce mit von frischen Pilzen, dazu Reis und Salat

BOWL

Bibimbap **15,50 €**
Korean Bibimbap mit mariniertem Tofu, Spinat, Sprossen, Karotten, Kimchi-Gurke, veganem Ei, Kresse & Nori, serviert mit Gochujang-Sauce & Sesam

Seoul garden **15,50 €**
Warme Glasnudeln mit Tofu, Kimchi-Gurke Paprika-Mix, Spinat und Pilzen, verfeinert mit hausgemachter Sauce und Sesamöl, garniert mit geröstetem Sesam

Golden curry bowl **15,50 €**
Aromatische Curry-Bowl mit Jasmin Reis, Hokkaido-Ofenkürbis, frischem Gemüse, Sojabohnen & Avocado

Aloha poke bowl **19,90 €**
Hawaiian-Style Sushi Reis-Bowl mit Avocado, Wakame-Salat, Mango, veganem Lachs, Thunfisch & Garnelen, Algenkaviar, verfeinert mit Teriyaki-Mayo, garniert mit Sesam & Kresse

SOUP

Phßhà nÙ **14,50 €**
Vietnamesische Reisnudelsuppe in einer frischen Gemüsebrühe aus Ingwer, Zwiebeln, Rettich, Sternanis und Zimt. Dazu Tofu & Pakchoi, verfeinert mit Koriander und Frühlingszwiebeln

Mì vß thÌ **15,50 €**
Wonton-Suppe mit hausgemachten Wantans, Pakchoi, veganen Garnelen und Karotten in aromatischer Gemüsebrühe

Miso ramen **15,50 €**
Die Grundbasis besteht aus Gemüsebrühe, die mit heller Misopasta und Sojasoße abgeschmeckt wird. Serviert mit Pakchoi, Gyoza & Frühlingszwiebeln, Sesam

HOTPOT

Vegan tomyum hotpot **49,90 €**
Leicht scharfer, frischer Tom-Yum-Hotpot zum Teilen - für 2 Personen. Aromatisch-scharf-säuerliche Brühe im Thai-Stil mit einem milderen Tom-Yum-Geschmack. Dazu eine Auswahl an frischen Toppings: vegane Gyozas, vegane Garnelen, Tofu, verschiedene Pilze, Reisnudeln und Gemüse - zum gemeinsamen Genießen am Tisch.

MAKI

Kappa maki 4,80 €
Gurken, vegan Philly, Sesam

Avo maki 4,80 €
Avocado, vegan Philly, Sesam

Mango maki 4,80 €
Mango, vegan Philly, Sesam

Süsskartoffel maki 4,80 €
Mit Süßkartoffeln, Sesam

Paprika 5,20 €
Paprika Tempura, vegan Philly

Inari 5,20 €
Tofu, vegan Teriyaki-Soße, Sesam

SIGNATURE

Spinat 4,80 €
Spinat, Sesam und Sesamsoße

Kürbis 4,80 €
Kürbis, Sesam

Plantzalmon 6,90 €
a. vegan Lachs, vegan Philly b. vegan Lachstatar, Schnittlauch c. vegan Lachs, Avocado

Plantuna 6,90 €
a. vegan Thunfisch, vegan Philly b. vegan Thunfisch-Tatar, Schnittlauch c. vegan Thunfisch, Avocado

Plant-based garnelen 6,90 €
vegan Garnelen-Tempura, vegan Philly

ANANDA SIGNATURE I.O ROLLS

California 11,90 €
Plant-based Fisch-Mix | Avocado | Gurken | vegan Philly | Algenkaviar +vegan Mayo

Alaska 11,90 €
Plantzalmon | Avocado | Gurken | vegan Philly | Algenkaviar +vegan Mayo

Popeye roll 11,90 €
Gurken | Avocado-Tempura | Mango | Spinat on top | vegan Sesam-Teriyaki-Soße

Roll it mango 15,90 €
vegan Garnelen | Avocado | Spargel | Mango, umwickelt mit Reispapier | vegan Mayo-Teriyaki

Mush me up! 14,90 €
Krautseitling-Tempura | Mango | Rucola | Avocado on top | Sesam-Teriyaki-Soße

Tofushi 12,90 €
Kürbis | Gurken | Avocado | Tofu on top | vegan Teriyaki-Soße

Beet the heat 12,90 €
Lauch-Tempura | Avocado | Rote Bete | Gurken on top | Teriyaki-Soße

Angry birds 12,90 €
Spargel-Tempura | Tofu | Avocado | Rote Bete on top | Röstzwiebeln | Sesam-Teriyaki

Truffe zalmono 16,90 €
Spargel | Avocado | Rucola | vegan Lachs on top | Algenkaviar | Trüffel | Spicy Chili-Mayo

Spicy tu-nah 15,90 €
vegan Thunfisch | Gurken | Avocado | Schnittlauch | Thunfisch on top | Spicy Chili-Soße

Not chicken tonight 11,90 €
vegan Hähnchen | Gurken | Avocado | Sesam | Teriyaki-Soße

Ocean rainbow 15,90 €
IN: Spargel | Gurken | Mango || ON TOP: vegan Lachs | vegan Thunfisch | Avocado on top | Teriyaki-Mayo-Soße

Sweet karma 10,90 €
Süßkartoffel | Kürbis | Spargel | Rucola | Sesam | teriyaki sauce

Chef's recommendation 14,90 €
Kreative Entfaltung unseres Sushi-Chefs

TEMPURA

What the lachs — **14,90 €**
Lachs | Avocado | Mango | vegan Philly

Samurice — **14,90 €**
Fisch-Mix | Spargel | Gurken | Kürbis | vegan Philly

Shrimpless crunch — **14,90 €**
Garnelen | Mango | Avocado | vegan Philly

Holy chick — **14,90 €**
vegan Hähnchen | Avocado | vegan Philly

Sweet tree — **14,90 €**
Rucola | Kürbis | Süßkartoffel | Mango | vegan Philly

Green power — **14,90 €**
Paprika | Tofu | Kürbis | Avocado | Reisflocken

Maki tempura — **8,90 €**
a. Avocado - Avocado b. Kürbis - Pumpkin c. Plantzalmon | Avocado d. Tofu e. Garnelen - Shrimps

NIGIRI

Avocado — **5,90 €**
Avocado - Avocado

Tofutasche — **5,90 €**
Tofutasche - Tofu pocket

Kürbis — **5,90 €**
Kürbis - Pumpkin

Vegan salmon | spargel | mayoyuzu — **6,90 €**
Vegan salmon | asparagus | mayo yuzu

Vegan fisch-mix | tofutasche | schnittlauch — **7,90 €**
Vegan fish mix | tofu pocket | chives

MIX

MAKI MIX - 24 Stk. **11,90 €**
Avocado | Plantzalmon | Gurken | Mango

TEMPURA MIX - Tempura Roll + vegan Mayo **18,90 €**
6 Stk Rucola | Kürbis | Süßkartoffel | Mango | vegan Philly 8 Stk vegan Salmon, Avocado, vegan Philly

Green love for 2 **29,90 €**
8 Stk Avocado Maki 8 Stk I.O (in: Tempura Spargel, Mango, Gurke. Avocado on top) 6Stk Tempura Roll (Paprika | Tofu | Kürbis | Avocado) 2 Stk Plantzalmon Nigiri | Spargel 2 Stk Plantuna | Spargel

The indochine garden set **59,90 €**
4 Stk vegan Salmon Maki + 4 Stk vegan Tuna Maki + 8 Stk Avocado Tempura 8 Stk I.O - vegan Garnelen | Avocado | Spargel | Mango, umwickelt mit Reispapier | vegan Mayo-Teriyaki 8 Stk Nigiri (Avocado | Tofutasche | Wakame | vegan Garnelen) Vegan Sashimi-Mix mit Ponzu-Soße und Sesam 8 Stk I.O Chef's Recommendation 6 Stk Chef's Tempura Roll