SUPPEEN

1. Miso Suppe
Eine traditionelle japanische Suppe mit Seetang, Sojabohnenpasta, Schnittlauch. Wahlweise mit:
- a. Bio-Tofu(m) 5,5
- f . Lachs(b) 6,5

2. Zitronengras Suppe(b)
Pikante Suppe mit Gemüse, abgeschmeckt mit Zitronengras und Limettenblättern. Wahlweise mit:
- a. Bio-Tofu(m) 5,5
- c. Garnelen(c) 6,5

3. Kokos Suppe(b,d)
Kräftige Kokos-Suppe mit Gemüse und Thai-Gewürzen. Wahlweise mit:
- a. Bio-Tofu(m) 5,5
- b. Huhn 5,9
- c. Garnelen(c) 6,5

VORSPEISEN

5. Hanoi-Fruehlingsrollen(a, b, n, o) 6,9
3st. Hausgemachte Fruelingsrollen knusprig gebacken, gefuellt mit Gemuese und Hackfleisch ,seviert Mit Limetten-Sosse

6. Tom Chien Xu(c, f, e) 6,9
2st. Panierte Grossgarnelen mit Spezial-Sosse

7. Ha Cao(c, f, m) 6,5
4st. Gedaempfte Teigtaschen, gefuellt mit Garnelen und Gemuese, seviert mit Sesam und hausgemachter Sosse

8. Sommerrollen(f m, c, l)
Reispapier mit Reisnudeln, gemischten Salat, Gurke, Paprika,Sasam, Koriande und seviert mit einem Hausgemachtem Chili -Limetten Sosse. Waehlweise mit:
- a. Bio-Tofu 5,9
- b. gegr. Huhnerbrust 6,5
- b. Garnelen 6,9

9. Edamame(m) 5,9
gedaempfte Babysojabohnen, serviert mit Meersalz

10. Yakitori Chicken(a, d, f, i, n, t) 5,9
2st. japanische Haehnchenspiesse mit Spezial-Sosse und Sesam:

11. Chay Cao (l, f) 5,5
4st. Gedaempfte Teigtaschen, gefuellt mit Gemuese,seviert mit Sesam und Spezialsosse

12. Tofu Chien Com(l, f, m, l) 6,9
4st. paniert Bio-Tofu in trockenem Klebreis mit Spezial-Sosse

15. Mix Tapas(a,c, f, i, n, m, o) 16,9
verschiedene kleine Vorspeise aus unserem starter Menue

SALAT

16. Seetangsalat(f, l) 5,9
eingelegter duener japanischer Algensalat mit Tomatensalsa, Sesam

17. Seetangsalat Lachs(b, f, l) 9,5
eingelegter duener japanischer Algensalat mit 3st. frischem Lachs und Tomatensalsa, Sesam

18. Lachstatar(b, d, e, f, i, m, t) 10,5
Seetangsalat mit frischem Lachs, Avocado, Schnittlauch,Tomatensalsa und Sesam

19. Thunfischstatar(b, d, e, f, i, m, t) 11,5
Seetangsalat mit frischem Thunfisch, Avocado, Schnittlauch,Tomatensalsa und Sesam

20. Tuna Carpaccio(b, f, i, m, l) 11,5
Thunfisch getraenkt mit Daikon Chili-Ponzu, getoppt mit leichtem Avocadocreme Habchen, Tomatensalsa, Sesam

HAUPTSPEISEN

21. Chagoi Bowl(b, c, e, f, i, m)
Eine gesunde Bowl mit Avocado, gemischtem Salat, und Gurke, garniert mit Mais, japanischem Babysojabohnen, Kimchi, serviert mit Ries und dazu ein Spezialsosse.Waehlweise mit:
- a. Bio-Tofu 15,5
- b . krossem Haehnchen 17,5
- c. paniert Garnelen 18,5
- f . Lachs steak 19,5
- g. Unagi 19,5

22. Cozy Cari(c, d, e, f, i, m)
Gegrillte Hokkaido Kuebis Salat, Reis, serviert mit einer Curry Kokosmilch Sauce, waehlweise mit:
- a. Bio-Tofu 15,5
- b . krossem Haehnchen 17,5
- c. Garnelen 18,5
- e . Entebrust 19,5

23. Manila Peanuts(c, d, e, f, h, i, m)
Sate Erdnuss Sauce, Gemuese der Saison, Reis, Salat, Erdnusse, waehlweise mit:
- a. Bio-Tofu 15,5
- b . krossem Haehnchen 17,5
- c. Garnelen 18,5
- e . Entebrust 19,5

24. Healthy Boy(c, e, f, i, m, o)
dunkle pikante Pilz-Sauce, Knoblauch, Gemuese der Saison, Reis waehlweise mit:

- a. Bio-Tofu 15,5
- b. krossem Haehnchen 17,5
- c. Garnelen 18,5
- d. Entebrust 19,5

25. Pho-Viet(m)
traditionelle Suppe der vietnamesischen Hauptstadt mit Reisbahndnudeln und Sojasprossen in einer kraeftigen Bruehe, verfeinert mit Lauchzwiebel und Koriander, waehlweise mit:
- a. Bio-Tofu 15,5
- b . gegr.. Haehnchenbrust 16,5
- c. Roastbeef 18,5

26. Nabeyaki Udon(c, e, f, h, i, m, o)
gebratene jap. Udonnueln mit Pilz Sauce, Gemuese, Erdnussen , waehlweise mit:
- a. Bio-Tofu 15,5
- b . gegr.. Haehnchenbrust 17,5
- c. Garnelen 18,5
- d. Rindfleisch 18,5
- e . Entebrust 19,5

27. Bun Bo Nam Bo(b, f, h, m) 17,5
traditionelles leichtes Gericht aus Vietnam mit Reisnudeln, frischem kraeutem und gemischtem Salat, gerostetem Ernussen, Rostzwiebln und Rindfleisch, serviert mit hausgemachter vietnamesischer Sosse, Lauwarm.

28. Bun Nem(a, b, f, i, h, o) 16,5
traditionelles leichtes Gericht aus Vietnam mit Reisnudeln, frischem kraeutem und gemischtem Salat, gerostetem Ernussen, Rostzwiebln und Fruehlingsrollen mit Hackfleisch, serviert mit hausgemachter vietnamesischer Sosse; Lauwarm.

29. Bun Cha Ha Noi(b, f, h) 17,5
mariniertes gegrilltes Schweinfleisch und hausgemachte Schweinetrikadellen vom Grill mit asiatische kraeuter, serviert mit vietnamesischen Reisnudeln, gemischtem Salat, Gurke, gerosteten Ernussen, Rostzwiebeln, Suess-Sauer-Fischsosse; Lauwarm

30. Lemongrass Chicken(b, f, h) 16,5
mariniertes mit Huehnerfleisch mit Zitronengras serviert mit vietnamesischen Reisnudeln, gemischtem Salat, Gurke, gerosteten Erdnussen, Rostzwiebeln, Suess-Sauer-Fischsosse; Lauwarm

CHAGOI TATAKI

31. Lachs Tataki(b, f, e) 23,9
gegrilltes Lachssteak auf dem Spargel, Wasacado, gemischten Salat, serviert mit Reis, Sesam-Sosse, Schnittlauch, Unagi-Sosse

32. Tuna Tataki(b, f, e) 24,9
gegrilltes Thunfischsteak auf dem Spargel, Wasacado, gemischten Salat, serviert mit Reis, Sesam-Sosse, Schnittlauch, Unagi-Sosse

33. Butterfisch Tataki(b, f, e) 23,9
gegrilltes Butterfischsteak auf dem Spargel, Wasacado, gemischten Salat, serviert mit Reis, Sesam-Sosse, Schnittlauch, Unagi-Sosse

FUER KINDER

34. Booba(a, c, f, j) 9,9
Tempura Garnelen, Reis, Salat und Teriyaki-Sosse

35. Crazy Chicken(e, f, i) 9,9
knusprige Haehnchen, Reis, Salat und Teriayki-Sosse

EXTRA

Reis Sushi	3,5 €	Schalchen unagi-Sosse	2,0€
Reis	2,5 €	Schalchen Sesam Sosse	2,0€
Reisnudeln	3,0€		

SUSHI TIME

MAKI

M10. Sake(b)	5,9	M13. Avocado	5,5
M11. Tekka(b)	6,5	M14. Gurke Maki	4,9
M12. Ebi Tempura(l, c e, m)	6,5	M15. Butterfisch(b)	5,9

NIGIRI

N30	Sake(b)	5,5
N31	Sake Flambeed(b)	5,9
N32	Tuna(b)	5,9
N33	Tuna Flambeed(b)	6,5
N34	Anago(b) *gegr. Salzwasseraal*	6,5
N35	Hotategai Flambeed(c, n)	6,5
N36	Ebi(c, n)	5,9
N37	Avocado	4,9

SASHIMI

S40. Lachs Sashimi(b) 16,5
Lachs, Seetangsalat

S41. Lachs Sashimi Flambeed(b) 17,5
Lachs Flambiert, Seetangsalat

S42. Tuna Sashimi(b) 17,5
Thunfisch, Seetangsalat

S43. Tuna Sashimi Flambeed(b) 18,5
Thunfisch Flambiert, Seetangsalat

S44. Butterfisch(b) 16,5
Butterfisch, Seetangsalat

S45. Royal Sashimi(b, f, m, t) 35,9
3st. Lachs, 3st. Thunfisch, 3st. Butterfisch, 2st. Flambierter Jakobsmuscheln, 2st. gekochte Garnelen, Seetangsalat

INSIDE-OUT

U20. Alaska IO(b,d,)	*Lachs, Avocado, Tobiko*	11,5
U21. Maguro IO(b,d)	*Thunfisch,, Gurke, Tobiko*	11,9
U22. Hotategai IO(d,c,n,e)	*Jakobmuscheln, Avocado, Tobiko*	12,5
U23. California IO(d, c, n)	*Surimi, Avocado, Tobiko*	10,9
U24. Vegetarisch IO(l)	*Avocado, Gurke, Rucola, Sesam*	10,5

U25. Ebi Tempura (a, i, n, e f, c, d) 12,5
knusprige Grossgarnelen, Gurke, Philadelphia, Sesam

U26. Anago IO (b, b, f, l) *Salzwasseraal, Gurke, Avocado, Sesam* 12,5

U27. Salmon Skin (a, f, c, b, d, e, f) *gegr. Lachshaut, Gurke, Tobiko* 12,5

RECOMMENDATION (a, e, c, b, d, f, i,m,n)

H60. Tiger Fire 16,0
Grossgarnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs

H61. Sakura Sake 16,0
Grossgarnelen im Tempuramantel, Gurke, Avocado, Rucola, Philadelphia, bedeckt mit Lachstatar

H62. Futo Maki 16,0
Bigroll gefuellt mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Tobiko

H63. Sake Fancy 16,0
gegr. Lachshaut, Avocado, Gurke, Philadelphia, bedeckt Feuerlachs

H64. Red Line (b) 16,0
Avocado, Gurke, Schnittlauch, scharfer Thunfisch bedeckt mit Feuerthunfisch

H65. Vegan Love (l) 16,0
Avocado, Gurke, Rucola, Paprika bedeckt mit Avocado

H66. Butterfly (c, b, d) 16,0
Butterfisch, Schnittlauch, Avocado, Gurke bedeckt mit gekochte Garnelen

H67. Spezial Freestyle 16,0
Kreation von Sushi-Meister

H68. Chagoi Recommend (b, d) 19,9
Lachs, Aal, Gurke, Philadelphia bedeckt mit Feuerlachs

BIG ROLLS a, b, c, d, e, f, i, n, m)

T50. Salmon Crunchy (b, d, l) 10,5
Lachs, Avocado, Philadelphia, Sesam, Meister-Sosse

T51. Tuna Crunchy (b, d, l) 11,5
Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Sesam, Meister-Sosse

T53. Ebi Crunchy (c, b, d, l) 11,5
knusprige grossgarnelen, Avocado, Philadelphia, Sesam, Meister-Sosse

T54. Chicken Crunchy (f, b, d, l) 10,9
gegr. Yakitori Haehnchen, Avocado, Philadelphia, Sesam, Meister-Sosse

T55. Veg. Crunchy (l) 9,9
Avocado, Gurke, Schnittlauch, Sesam, Meister-Sosse

T56. Chagoi Crunchy (b, d, f, a) 11,9
getoppt mit Krebfleischtatar und Lauchzwiebel,Avocado, Philadelphia, Sesam, Meister-Sosse

OMAKASE (a, b, f, l, m, e, c, n, l)

M1. Omakase 1 24,5
1 Freestyle 8st, 2 Nigiri, 1 Maki 8st

M2. Omakase 2 24,5
1 Crunchy Bigroll 6st, 2 Nigiri, 2 Sashimi, 1 Maki 8st, Seetangsalat

M3. Omakase 3 22,5
1 veg. Spezial-Roll 8st, 2 Avo Nigiri, 1 Kappa Maki 8st

M4. Omakase 4 *(2 Person)* 54,0
1 Freestyle 8st, 2 Crunchy Bigroll 12st,1 Maki 8st, 2 Nigiri, 4 Sashimi, Seetangsalat

M5. Omakase 5 *(3 Person)* 75,0
1 Freestyle 8st, 1 IO 8st, 2 Crunchy Bigroll 12st,2 Maki 8st, 3 Nigiri, 6 Sashimi, Seetangsalat

SWEETIE (i, d, l, f, m, h, 1, 4)

Mochi (i, d, l, f, m, h, 1, 4) 6,9
3 Verschiedene Mochi Reiskuchen mit Fruechten

Mango Kokos Pana- Cotta (d, 6, m, f) 6,9
Kokosmilch, Mangopueree und Fruechten

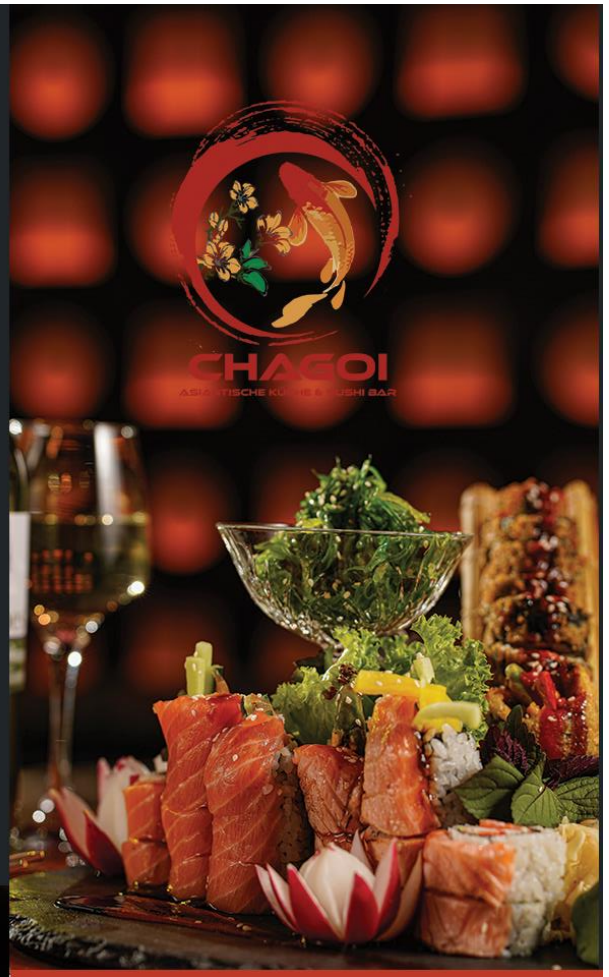
Ueberraschungsdessert (d, 6, m, f) 8,9
Hausgemacht Dessert des Tages

ALLE PREISE IN EURO, INKL GESETZLICHER MWST

Allergene und Zusatzstoffe

a <Eier> b <Fisch> c <Krustentiere> d <Milch> e <Sellerie>
f <Sesam>g <Dioxit und Sulfit> h <Erdnüsse> i <Weizengluten> j <Lupine>
k <Cashewnüsse> m <Sojabohnen> n <Weichtiere> o <Pilze>

1 <mit Farbstoff(en)> 2 <mit Antioxydationsmittel> 3 <chininhaltig>
4 <mit Süßungsmittel> 5 <enthält eine Phenylalaninquelle>
6 <Säuerungsmittel> 7 <koffeinhaltig> , 8 mit <Geschmacksverstärkern>



Platz der Deutschen Einheit 1, 98527 Suhl
+49 3681 4118066

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.: Ruhetag außer an Feiertagen
Di.-Do. : 11:00-15:00 & 17:00-22:00
Fr.-Sa.: 11:00-22:30
So.: 11:30-22:00

www.chagoi-suhl.de

ONLINE BESTELLEN