

Delicious Asian Cuisine
FOOD — BAR — LOUNGE

FOOD

WWW.18ZWO.DE





welcome

Allergene:

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Sesam
- 4 Eier

- 5 Fisch
- 6 Soja
- 7 Milch
- 8 Erdnüsse
- 9 Nüsse & Schalenfrüchte

- 10 Sellerie
- 11 Lupinen
- 12 Senf
- 13 Schwefeldioxid & Sulfite
- 14 Weichtiere

Hier treffen **DI** für „gehen“ und **AN** für „essen“ aufeinander und verbinden sich zu einem einzigartigen Erlebnis. Zusammen mit der Bar 18zwo erwartet Sie ein Abend voller Genuss – eine harmonische Komposition aus den besten Kreationen der asiatischen Küche und hochwertigen Cocktails.

Welche Kombination aus unseren raffinierten Cocktails und erlesenen Speisen wird Ihr persönlicher Favorit?

Here is where **DI** for “go” and **AN** for “eat” connect to create a unique experience. Together with the bar 18zwo you will expect an evening full of enjoyment – a harmonious composition of the best creations of Asian cuisine and high-quality cocktails.

Which combination of our sophisticated cocktails and exquisite dishes will be your personal favorite?

1. TEMPURA VEGGIE MIX ^{1,3,4} Champignons, Enoki-Pilze und Chili-Mayo	7.50	1. TEMPURA VEGGIE MIX ^{1,3,4} Mushrooms, Enoki mushrooms and chili mayonnaise	7.50
2. LUCKY POCKET (2 Stück) Frittierte Teigtaschen verfeinert mit zweierlei Limetten-Kräuter-Dip * Hähnchen geschneuzelt und Pilze ^{1,3} * Tofu und Pilze ^{1,3,6} vegan	9.00	2. LUCKY POCKET (2 pieces) Fried dumplings with lime-herb-dip * Chicken and mushrooms ^{1,3} * Tofu and mushrooms ^{1,3,6} vegan	9.00
3. DIAN TACO (3 Stück) Taco Mix * Blanchierte Garnele, Mango, süß-sauer Rettich, rote Zwiebeln & Joghurt-Knoblauch-Sauce ^{1,2,4,6} * Tempura Champignon, Mango, eingelegter Rettich, rote Zwiebeln & Chili-Mayo ^{1,4,6} vegetarisch * Label Rouge Lachs Tatar, Gurke, Zwiebeln & Avocado ^{1,4,5,6}	10.40	3. DIAN TACO (3 pieces) Taco Mix * Blanched prawn, mango, sweet-and-sour radish, red onions & yogurt-garlic-sauce ^{1,2,4,6} * Tempura champignon, mango, pickled radish, red onions & chili-mayonnaise ^{1,4,6} vegetarian * Label Rouge salmon tartar, cucumber, onions & avocado ^{1,4,5,6}	10.40
4. GOLDEN SEASON SALAD ^{1,2,3,5,6} Salat aus Mango, Avocado, Paprika, Gurke, Minze, Koriander, Soja-Passionsfrucht-Vinaigrette, Erdnüsse, geröstetes Schalotten-Kräuter-Öl, darauf eine in Nudelteig umwickelte knusprige Black Tiger Garnele	14.00	4. GOLDEN SEASON SALAD ^{1,2,3,5,6} Salad with mango, avocado, bell pepper, cucumber, mint, cilantro, soy-passion fruit-vinaigrette, peanuts, roasted shallot-herb-oil, topped with a crispy Black Tiger prawn wrapped in noodle dough	14.00
5. ANGRY CHICKEN WINGS ^{1,3,5,6} (6 Stück) Knusprige Chicken Wings geschwenkt in Sweet-Chili-Marinade, eingelegter süß-sauer Rettich und rote Zwiebeln	9.50	5. ANGRY CHICKEN WINGS ^{1,3,5,6} (6 pieces) Crispy chicken wings tossed in sweet-chili-marinade, pickled sweet-and-sour radish and red onions	9.50

<p>6. DIAN SPRING ROLLS ^{1,2,3,5,6} (5 Stück) 9.50 Frittierte Frühlingssrollen mit Garnelen, Lauchzwiebeln auf Frühlingsgartensalat, Paprika, Mango-Avocado-Salsa, Koriander und Mango-Chili-Chutney-Dip</p>	<p>6. DIAN SPRING ROLLS ^{1,2,3,5,6} (5 pieces) 9.50 Fried spring rolls with prawn filling, spring onions with a fresh garden salad, bell pepper, mango-avocado-salsa, cilantro and mango-chili-chutney-dip</p>
<p>7. KIMCHI LOVE ^{3,5} 7.00 Eingelegtes Gemüse in koreanischer Chili-Sauce (fermentiert, scharf) Chinakohl, Möhren und rote Zwiebeln</p>	<p>7. KIMCHI LOVE ^{3,5} 7.00 Pickled vegetables in Korean chili-sauce (fermented, spicy) Chinese cabbage, carrots and red onions</p>
<p>8. SUMMER INROLL (4 Stück) 7.50 Reispapier-Rolle mit Kräutersalat, Gurke, Rettich und Koriander</p> <p>I. Label Rouge Lachs mit Limetten-Ingwer-Dip ⁵ II. Blanchierte Garnelen mit Soja-Erdnuss-Dip ^{1,2,6,8} III. Tofu mit Soja-Erdnuss-Dip ^{1,6,8} vegan</p>	<p>8. SUMMER IN ROLL (4 pieces) 7.50 Rice paper roll with herb salad, cucumber, radish and cilantro</p> <p>I. Label Rouge salmon Sashimi with lime-ginger-dip ⁵ II. Blanched prawns with soy-peanut-dip ^{1,2,6,8} III. Tofu with soy-peanut-dip ^{1,6,8} vegan</p>
<p>9. HOI AN RICHES (5 Stück) 9.00 Teigtaschen, Kimchi und Soja-Chili-Dip</p> <p>I. Tofu & Gemüse ^{1,3,6} vegan II. Blanchierte Garnelen ^{1,2,3,6}</p>	<p>9. HOI AN RICHES (5 pieces) 9.00 Dumplings, kimchi and soy-chili-dip</p> <p>I. Tofu & vegetables ^{1,3,6} vegan II. Blanched prawns ^{1,2,3,6}</p>
<p>10. WHITE PEARL ^{1,3,5,6,14} (1 Stück) 7.90 Flambiertes Jakobsmuschelfleisch (medium), gemischt mit Kräutern und Orangen, abgeschmeckt mit einer Kokosmilch-Vinaigrette und Schalotten-Lauch-Öl, verfeinert mit geröstetem Lauch</p>	<p>10. WHITE PEARL ^{1,3,5,6,14} (1 piece) 7.90 Flambéed scallop meat (medium) mixed with herbs and oranges, coconutmilk-vinaigrette and shallot-leek-oil, refined with roasted leek</p>
<p>11. DIAN MIX TO SHARE (für 2 Personen) 21.50</p> <p>* Chicken Wings mit Sweet-Chili-Marinade ^{1,3,5,6} * Spring Rolls mit Garnele & Frühlingsszwiebeln ^{1,2,3,5,6} * Summer Rolls mit Lachs ⁵ * Tempura Champignons ^{1,3,4,6} * Gedämpfte Dumplings mit Garnele ^{1,2,3,6}</p>	<p>11. DIAN MIX TO SHARE (for 2 people) 21.50</p> <p>* Chicken wings with sweet-chili-marinade ^{1,3,5,6} * Spring rolls with prawn & spring onion filling ^{1,2,3,5,6} * Summer rolls with salmon ⁵ * Tempura champignon ^{1,3,4,6} * Steamed prawn dumplings ^{1,2,3,6}</p>

12. SALMON CRUDO COCONUT ^{1,3,5,6} (8 Lachsscheiben)

Label Rouge Lachs Sashimi, Miso-Koriander-Kokos-Dressing, Schalotten-Öl, Zitronen-Zeste und Mango-Passionsfrucht-Kaviar

20.50

13. SALMON CRUDO SOY-CHILI ^{1,3,5,6} (8 Lachsscheiben)

Label Rouge Lachs Sashimi, Orangen-Zeste, Zitrone, Miso-Soja-Chili-Öl-Vinaigrette, Schalotten-Öl, Lauchzwiebeln, Gurke, Kresse und Mango-Passionsfrucht-Kaviar

20.50

14. SALMON CRUDO TAHINI ^{1,3,5,6} (8 Lachsscheiben)

Label Rouge Lachs Sashimi, Tahini-Miso-Chili-Dressing, Gurke, Lauchzwiebeln, Avocado, Koriander und Mango-Passionsfrucht-Kaviar

20.50

15. SALMON CRUDO MIX PLATTE ^{1,3,5,6} (9 Lachsscheiben)

3 x Salmon Crudo Coconut
3 x Salmon Crudo Soy-Chili
3 x Salmon Crudo Tahini

22.50

Information:

Die Gerichte 12. – 15. können auch mit medium flambierten LabelRouge Lachs bestellt werden!

16. BBQ CHICKEN ^{1,3,6,7} (2 Stück)

Gegrillter Hähnchen-Spieß mit Lauch, verfeinert mit Sweet-Chili-Sauce und Joghurt-Knoblauch-Creme

9.50

12. SALMON CRUDO COCONUT ^{1,3,5,6} (8 salmon slices)

Label Rouge salmon Sashimi, miso-cilantro-coconut-dressing, shallot-oil, lemon-zest and mango-passion fruit-caviar

20.50

13. SALMON CRUDO SOY-CHILI ^{1,3,5,6} (8 salmon slices)

Label Rouge salmon Sashimi, orange-zest, lemon, miso-soy-chili-vinaigrette, shallot-oil, spring onions, cucumber, cress and mango-passion fruit-caviar

20.50

14. SALMON CRUDO TAHINI ^{1,3,5,6} (8 salmon slices)

Label Rouge salmon Sashimi, tahini-miso-chili-dressing, cucumber, spring onions, avocado, cilantro and mango-passion fruit-caviar

20.50

15. SALMON CRUDO MIX PLATTE ^{1,3,5,6} (9 salmon slices)

3 x Salmon Crudo Coconut
3 x Salmon Crudo Soy-Chili
3 x Salmon Crudo Tahini

22.50

Information:

The dishes 12. – 15. can also be ordered with medium flambéed Label Rouge salmon!

16. BBQ CHICKEN ^{1,3,6,7} (2 pieces)

Grilled chicken-skewer with leek, refined with sweet-chili-sauce and yoghurt-garlic-cream

9.50

signature

DISHES

17. BAO BURGER

13.90

Homemade Burger Bun (vietnamesisch), Mango, eingelegter Rettich, Aioli, Koriander, rote Zwiebeln und süßliche Soja-Reduktion

l Falafel-Seitan Patty ^{1,3,6} **vegetarisch**

l 200g Rinder Patty ^{1,6}

Optional: Homemade Süßkartoffel-Stäbchen^{1,4}

+ 3.00

18. PHO LOVE

Reisbandnudel-Suppe, kräftige 5-Kräuter-Boullion, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, rote Zwiebeln, Zitrone, Chili-Sauce, Hoisin-Sauce, verfeinert mit frischen Ingwerstreifen

l Tofu-Seitan-Gemüse & Enoki-Pilze ^{1,3,6} **vegan**

18.90

l Gegrilltes Rinder-Entrêcote (200g) ^{1,5,6}

31.80

l Gegrillte Maishähnchenbrust ^{1,5,6}

21.90

M Rinderhüftsteak-Streifen (medium rare) & zarte Rinderrippe ^{1,5,6}

23.90

19. NOBLE HARMONY

Eingekochte Süßkartoffeln, Zitronengras, Möhren, Erdnüsse, Kartoffeln, rotes Curry, Kokosmilch-Creme, Jasmin-Reis, Salat der Saison

l Tofu & Seitan ^{1,6,8} **vegan**

18.90

l Gegrillte Maishähnchenbrust ^{1,5,6,8}

21.90

l Knusprigfrittierte Entenhälfte ^{1,5,6,8}

22.90

M Rinder-Entrêcote (200g) ^{1,5,6}

31.90

V Knuspriges Hähnchensteak ^{1,5,6}

21.90

20. UNDER THE SEA

Im Wok geschwenktes Gemüse, Soja-Reduktion, Knoblauch, Jasmin-Reis und Kimchi

l Tofu & Seitan ^{1,3,6} **vegan**

18.90

l Gebeizter Label Rouge Lachs ^{1,5,6,14}

22.90

21. OCEAN TRIO

Im Wok geschwenktes Gemüse, Soja-Sate-Reduktion, dazu Jasmin-Reis und Kimchi

l Tofu & Seitan ^{1,3,6,8} **vegan**

18.90

l Jakobsmuschel, Black Tiger Garnele & Label Rouge Lachs ^{1,2,3,5,6,8,14}

26.90

17. BAO BURGER

13.90

Homemade burger bun (Vietnamese), mango, pickled radish, aioli, cilantro, red onions, sweet soy-reduction

l Falafel-seitan patty ^{1,3,6} **vegetarian**

l 200g Beef patty ^{1,6}

Optional: homemade sweet potato fries ^{1,4}

+ 3.00

18. PHO LOVE

Rice noodle soup, 5-herbs-bullion, soybean sprouts, spring onions, cilantro, red onions, lemon, chili-sauce, hoisin-sauce, refined with fresh ginger slices

l Tofu-seitan-vegetables & Enokimushrooms ^{1,3,6} **vegan**

18.90

M Grilled beef Entrêcote (200g) ^{1,5,6}

31.80

V Grilled corn-fed chicken breast ^{1,5,6}

21.90

M Beef rump steak strips (medium rare) & tender beef rip ^{1,5,6}

23.90

19. NOBLE HARMONY

Boiled sweet potatoes, lemongrass, carrots, peanuts, potatoes, red curry, coconut milk-cream, jasmine rice, seasonal salad

l Tofu ^{1,6,8} **vegan**

18.90

l Grilled corn-fed chicken breast ^{1,5,6,8}

21.90

l Crispy fried duck ^{1,5,6,8}

22.90

M Beef Entrêcote (200g) ^{1,5,6}

31.90

V Crispy chicken steak ^{1,5,6}

21.90

20. UNDER THE SEA

Wok stirred vegetables, soy reduction, garlic, jasmine rice and kimchi

l Tofu & Seitan ^{1,3,6} **vegan**

18.90

l Marinated Label Rouge salmon ^{1,5,6,14}

21.90

21. OCEAN TRIO

Wok stirred vegetables, soy-sate-reduction, jasmine rice and kimchi

l Tofu & Seitan ^{1,3,6,8} **vegan**

18.90

l Scallop, Black Tiger prawn & Label Rouge salmon ^{1,2,3,5,6,8,14}

26.90

signature

DISHES

22. GLORY DUCK ^{1,3,6,13,14} 23.90

Gegrillte Barbarie Entenbrust, Bimi Brokkolini, Kräuterseitling, Cherrytomaten, Möhren, Soja-Rotwein-Reduktion und Thai-Basilikum-Pesto
Als Beilage: Jasmin-Reis oder Süßkartoffel-Stäbchen

23. DIAN KITCHEN

Im Wok geschwenkte Cherrytomaten, Möhren, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, leicht-pikante BBQ-Sauce, dazu Salatmix, eingelegter Rettich und Jasmin-Reis

I. Seitansteak ^{1,3,6} **vegan** 18.90

II. Rinderhüftsteak-Würfel (200g) ^{1,3,5,6,14} 22.90

24. TONKIN'S GRILL ^{1,3,5,6,13,14} 31.80

Gegrilltes Rinder-Entrecôte (200g), Kräuterseitling, Edamame, Champignons, Bimi Brokkolini, Soja-Whiskey-Sauce, Jasmin-Reis und Sesam

25. POKE BOWL ^{1,3,5,6} (lauwarm, 6 Lachsscheiben) 22.90

Medium flambierter Lachs (Label Rouge Qualität), Kräutersalat, Gurken, Kimchi, Wakame-Salat, Zuckermais, Avocado, Edamame, Sesam-Creme, Teriyaki-Sauce und Jasmin-Reis

26. MEKONG NOODLE BOWL (pikant)

Asiatische Knife-Cut-Nudeln, übergossen mit eingekochter Curry-Sauce, Kokos-Creme, Erdnüssen, Chili-Öl, Sojasprossen, eingelegtem Rettich, asiatischen Kräutern, Lauchzwiebeln und roten Zwiebeln, verfeinert mit einem gekochten Ei

I. Seitan & Tofu in Soja-Sauce geschwenkt ^{1,3,6,8} **vegan** 18.90

II. Gegrillte Maishähnchenbrust ^{1,5,6,8} 21.90

III. Knusprig frittierte Entenhälfte ^{1,5,8} 22.90

IV. Rinder-Entrecôte (200g) ^{1,5,8} 31.80

V. Gegrillte Black Tiger Garnele, Label Rouge Lachs & Jakobsmuscheln ^{1,2,5,8,14} 26.90

22. GLORY DUCK ^{1,3,6,13,14} 23.90

Grilled Barbary duck breast, bimi broccolini, king oyster mushrooms, cherry tomatoes, carrots, soy-red wine-reduction and thai-basil-pesto

Accompaniment: Jasmin rice or sweet potato fries

23. DIAN KITCHEN

Wok stirred cherry tomatoes, carrots, bell pepper, onions, garlic, spicy BBQ-sauce, accompanied by a mixed salad, pickled radish and jasmine rice

I. Seitan steak ^{1,3,6} **vegan** 18.90

II. Beef rump steakcubes (200g) ^{1,3,5,6,14} 22.90

24. TONKIN'S GRILL ^{1,3,5,6,13,14} 31.80

Grilled beef Entrêcote (200g), king oyster mushrooms, edamame, white mushrooms, bimi broccolini, soy-whiskey-sauce, jasmine rice and sesame seeds

25. POKE BOWL ^{1,3,5,6} (lukewarm, 6 salmon slices) 22.90

Medium flambéed Label Rouge salmon, herb salad, cucumber, kimchi, wakame salad, sweet corn, avocado, edamame, sesame-cream, teriyaki-sauce and jasmine rice

26. MEKONG NOODLE BOWL (spicy)

Asian knife-cut noodles, topped with boiled curry-sauce, coconut-sauce, peanuts, chili-oil, soybean sprouts, pickled radish, Asian herbs, spring onions and red onions, finished with a boiled egg

I. Seitan & Tofu tossed in soy-sauce ^{1,3,6,8} **vegan** 18.90

II. Grilled corn-fed chicken breast ^{1,5,6,8} 21.90

III. Crispy fried duck beef ^{1,5,8} 22.90

IV. Grilled beef Entrecôte (200g) ^{1,5,8} 31.80

V. Grilled Black Tiger prawn, Label Rouge salmon & scallop ^{1,2,5,8,14} 26.90

Dessert

SWEET DISHES

CAKE OF THE DAY ^{1,4,7}

ab 6.90

PASSIONFRUIT CHEESECAKE ^{1,4,7}

Yuzu, Cream-Cheese, Biskuit, Limette und Gelatine

8.90

GOLDEN FRENCH TOAST ^{1,4,7}

Tempura Brioche, Ahornsirup, Früchte-Topping und karamellisierte Banane

12.50

I. Vanille-Eis

II. Himbeer-Sorbet

CAKE OF THE DAY ^{1,4,7}

from 6.90

PASSIONFRUIT CHEESECAKE ^{1,4,7}

Yuzu, cream cheese, biscuit, lime, gelatine

8.90

GOLDEN FRENCH TOAST ^{1,4,7}

Tempura Brioche, maple sirup, fruit topping and caramelized banana

12.50

I. Vanilla ice cream

II. Raspberry sorbet

Beilagen

Süßkartoffel-Stäbchen	5.00
Jasmin-Reis	2.50
Reisbandnudeln	3.00
Soßen	3.50
Brühe	4.00
Dips	0.60

Sides

Sweet potato fries	5.00
Jasmine rice	2.50
Rice noodles	3.00
Sauces	3.50
Broth	4.00
Dips	0.60

Reservierungen bitte unter

+49 651 99987980

Simeonstiftplatz 6

54290 Trier

WWW.18ZWO.DE
