

Quan36too

Vietnamese Tapas & Bar

Kurze Mühren 6

20095 Hamburg

040 - 767 541 10

 Quan36too

 Quan36too

Öffnungszeiten

Mo – Sa von 11³⁰ – 23⁰⁰ Uhr

So & Feiertag von 13⁰⁰ – 22⁰⁰ Uhr

Küche schließt 1 Stunde vorher

Kitchen closing 1 hour before

www.quan36toohamburg.de

WILKOMMEN

Stellen Sie Ihr kulinarisches Geschmackserlebnis aus unseren vielfältigen Tapas-Gerichten selbst zusammen. Nach unserem Glauben steht die Zahl 36 für Kreativität, Inspiration und Glück, deren Bedeutung perfekt in unseren authentischen Gerichten widergespiegelt werden. Mit der kreativen Kombination von Gewürzen, Kräutern und frischen Zutaten, lassen wir Sie in unsere traditionelle Küche eintauchen.

“Good Friends, Good Food, Good Time”.

Beim Essen ist der gemeinsame Genuss essenziell und unverzichtbar. Wir wünschen uns, dass Sie und Ihre Freunde jeden Moment vollständig genießen und pure Freude erleben werden.

Create your own culinary taste experience from various tapas dishes. According to our belief, the number 36 represents creativity, inspiration, and happiness, who's meaning perfectly reflect combination of Spices herbs and fresh ingredients.

“Good Friends, Good Food, Good Time”.

When eating enjoying it together is essential and indispensable. We wish you and your friends fully enjoy every moment with us and be filled with pure happiness.

GETRÄNKE: BEVERAGES



GETRÄNKE



HOMEMADE REFRESHER

— 0,4L 5,90 —

TRA DAO CAM SA ^{1,5}

Frische Orange, hausgemachter Zitronengrassaft, Pfirsichsirup und schwarzer Tee

Fresh orange, homemade lemongrass juice, peach syrup and black tea

TRA LUU ^{1,5}

Hausgemachter Granatapfelsirup, Zitronensaft, Zuckersirup und schwarzer Tee

Homemade pomegranate syrup, lemon juice, sugar syrup and black tea

MATCHEE ^{1,5}

Hausgemachter Matcha Tee, Lychee Püre, Lychee Saft und Soda

Homemade matcha tea, lychee puree, lychee juice and soda

DA CHANH

Vietnamesischer Limetten-Limonade
Vietnamese lime-lemonade

GALAXY MILKY WAY

Himbeer Püre, Mikis, Soda und hausgemachter Butterfly Pea Tee
Raspberry puree, Mikis, soda and homemade butterfly pea tea

JASMIN FOUNTAIN ⁵

Hausgemachter Jasmin-Eistee mit Limettensaft

Homemade Jasmin iced tea with lime juice



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

HOMEMADE REFRESHER

— 0,4L 5,90 —

MAGIC BLUE EISTEE ⁵

Jasmin Tee mit Limettensaft,
Kokossirup, Basilikumsamen und
hausgemachter Butterfly Pea Tee

*Jasmin iced tea with lime juice,
coconut syrup, basil seeds and
homemade butterfly Pea Tea*

SWEET & SOUR ⁸

Vietnam. Tamarinden-Limonade
Vietnamese tamarind-lemonade

GINGER BEER ⁸

Hausgemachtes Zitronengrassirup,
Limettensaft, Ingwer und Soda

*Homemade lemongrass syrup,
lime juice, ginger and soda*

LEMONGRASS SCENT ⁸

Hausgemachtes Zitronengrassirup mit
Soda, Limettensaft & Basilikumsamen

*Homemade lemongrass syrup with soda,
lime juice and basil seeds*



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SOFTDRINKS

MAGNUS WASSER Fl. 0,25l **2,90** Fl. 0,75l **5,90**

Still / sprudel

Still / sparkling

COLA ^{4,6} Fl. 0,20L **2,60** 0,40L **3,90**

COLA ZERO ^{4,6} Fl. 0,20L **2,60** 0,40L **3,90**

SÄFTE / Juices 0,3L **3,60**

SCHORLE ⁸ / *Spritzer* 0,3L **3,60**

Apfelsaft, Mangosaft, Maracujasaft, Lycheesaft

Apple, Mango, Passionfruit, Lychee

TEE -TEA

4,90

GENMAICHA ¹

Jap. Grüntee mit gerösteten Reiskörnern

Japanese Green tea with roasted rice

BREATHING DRAGON ¹

Jasmin Tee - *Jasmin tea*

SLEEPING PHOENIX

Getrocknete Jujube, Apfel, Goji Beeren und hausgemackter Jujubesirup

Dried jujube, apple, goji berries and homemade jujube syrup

BACK TO THE ROOTS

Ingwer-Orange-Minze Tee

Ginger-Orange-Mint Tea

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

KAFFEE – COFFEE ¹

CA PHE SUA DA

4,50

Vietnam. Eiskaffee mit Kondensmilch

*Vietnamese iced coffee with
condensed milk*

CA PHE SUA NONG

4,50

Klassischer vietnamesischer

Kaffee mit Kondensmilch

*Classic Vietnamese coffee
with condensed milk*



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

APERITIF

7,90

APEROL SPRITZ ^{2,8,9}

Aperol mit Prosecco und Orange

Aperol with Prosecco and orange

HIBIKUS SPRITZER ^{2,9}

Ramazotti Rosato, Prosecco mit
frischem Zitronengras, Koriander
und Orange

*Ramazotti Rosato, Prosecco with fresh
lemongrass, coriander and orange*

HUGO ^{2,9}

Holunderblütensirup, Prosecco
mit frischem Minze, Limetten

*Elderflower syrup, Prosecco
with fresh mint and lime*

PROSECCO "MAURIZIO B MARTINO"

Mabis | Veneto | Italien

Duft nach Apfel und Blüten

dazu feinste Perlage.

Fine sparkling wine

0,1L **3,90** | Fl. 0,75L **23,00**

SHOT

2cl **3,00**

VIETNAM. REISSCHNAPS „NEP MOI“

KOREANISCHER REISSCHNAPS „SOJU“

TEQUILA SILVER

WODKA

Fl. 0,35L **12,00**

BIER

CARLSBERG VOM FASS

0,3L **3,50**

0,5L **4,90**

ALSTERWASSER

0,3L **3,50**

0,5L **4,90**

VIETNAM BIER *vom Fass*

0,3L **3,50**

0,5L **4,90**

SOMAEK *(Bier mit Soju)*

0,3L **5,20**

VIETNAM BIER *Flasche / Bottle*

0,5L **4,90**

HEFEWEIZEN *Flasche / Bottle*

0,5L **4,90**

ALKF. HEFEWEIZEN *Flasche / Bottle*

0,5L **4,90**

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

LONGDRINKS & COCKTAILS

36 BLUE SOUR

11,90

Nep Moi, Cointreau, Blue Curacao,
lemon juice, sugar syrup

VIOLETT DAIQUIRI

11,90

White Rum, lemon juice, sugar syrup,
homemade Butterfly Pea Tea

RED MOJITO

11,90

Nep Moi, lime, brown sugar, mint,
raspberry

HANOI MULE ^{2,8}

11,90

Nep Moi, ginger juice, lime juice,
sugar syrup, cucumber, soda

SAIGON SMASH

11,90

Nep Moi, Gin, sugar syrup,
lemon juice, Thai Basil

ELEFANTS NECK ^{2,8}

11,90

White Rum, Tamarind syrup,
lemon juice, sugar syrup

ASIAN BUCK ²

11,90

Gin, lemon juice, ginger juice,
homemade lemongrass syrup

GRASMOPOLITAN

11,90

Vodka, homemade lemongrass syrup,
cranberry, lime juice, sugar syrup

VIETNAMESPRESSO MARTINI

11,90

Vodka, Kahlua, homemade
Vietnamese coffee, sugar syrup

WHISKEY SOUR

11,90

Bourbon, lemon juice, sugar syrup

GIN TONIC ²

9,90

Gin, Tonic Water



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

WEINE

8,11

MIX WEIN

WEISSWEIN SCHORLE ⁸

6,00

WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER „ACHKARREN“

Baden Kaiserstuhl | Deutschland
Der Duft ist fein und zurückhaltend :
reife Birne, zarte Zitrusnoten und ein
Hauch grüner Apfel. Sehr rund, sanft
und angenehm im Abgang

Full, gentle and harmony

0,2L 6,50 | Fl. 0,75L 25,00

CHARDONNAY „URMEER LÖSS“

Rheinhessen | Deutschland
Feiner Duft von Weißpfirsich und
einem Hauch Vanille, mit leichter
Zitrusfrische. Am Gaumen
weich und ausgewogen.
Angenehm sanfter Abgang

Soft, balanced and smooth

0,2L 7,50 | Fl. 0,75L 27,00

ROSEWEIN

ROSE „ACHKARREN“

Baden Kaiserstuhl | Deutschland
Feiner Duft von Erdbeere und
Himbeere. Am Gaumen frisch,
zart und harmonisch. Leicht,
rund und angenehm im Abgang

Red berries, fresh and smooth

0,2L 6,90 | Fl. 0,75L 25,00

ROTWEIN

MERLOT „MEZZACORONA“

Trentino | Italien
Sanfter Duft nach reifen Kirschen und
Pflaumen. Am Gaumen weich, rund
und harmonisch. Feiner, angenehmer
Abgang

Soft, harmony, pleasant

0,2L 6,90 | Fl. 0,75L 25,00

PRIMITIVO „LLIVIA“

Puglia | Italien

0,2L 7,90 | Fl. 0,75L 27,00



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory



TAPAS

SHARING **TAPAS** IS CARING

SHARING **TAPAS** CARING

1. **NEM** Frühlingsrollen **6,90**
Karotten, Kohlrabi, Shiitake, Glasnudeln, mit:
carrots, kohlrabi, shiitake mushrooms, glass noodles with:
- a. Tofu mit Chili-Süß-Sauer Sauce ^{A,F,N} 
tofu served with chili sweet & sour sauce
- b. Hähnchenfleisch mit Fisch-Limetten-Dressing ^{A,D}
chicken served with fish-lime dressing



2. **TEMPURA GARNELEN** ^{A,B,C} **7,50**
Knus. panierte Garnelen mit Chili-Mayo-Dip
Crispy prawns with chili mayo dip

3. **TOM BOG KHOAI TAY** ^{A,B,C} **7,50**
Knus. Panierte Garnelen im knusprigen
Kartoffelmantel mit Chili-Mayo Soße
crispy breaded shrimp in a crunchy potato coating, server with chili mayo sauce

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SHARING TAPAS IS CARING

4. **MANDU** A,F,K **7,50**
 Frittierte koreanische Teigtaschen mit
 Soja-Limetten-Soße A,F
Fried Korean dumplings with soy-lime-sauce
 a. Gemüse - *Vegetables* 
 b. Hühnerfleisch - *Chicken*



5. **HEO QUAY** D,N **6,90**
 Knusprig gegrillter Schweinebauch mit
 Fisch-Limetten Dressing
Crispy grilled pork belly with fish lime dressing

6. **BO SOT VANG** **7,50**
 Geschmortes Rindfleisch mit Karotten,
 Koriander, Frühlingszwiebeln in Rotweinsoße
*Braised beef with carrots, coriander,
 spring onions in a red wine sauce*



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SHARING **TAPAS** CARING



7. **TAKOYAKI** A,D,M,N,F **7,50**
Gebratene Teigbällchen mit
Oktopusfüllung, Bonito-Flocken
und Teriyaki/Yuzu-Mayo
*fried dough balls filled with octopus,
topped with bonito flakes and served with
teriyaki/yuzu-mayo*



8. **SAKE NO SHIOYAKI** A,D,N,F **9,50**
Gegrillter Lachs mit Caramel-Teriyaki Soße
grilled salmon with caramel teriyaki sauce



9. **MUC GUNG** D,N **6,90**
Gegrillter Tintenfisch,
Fisch-Ingwer-Chili Dressing
Grilled squid, fish ginger chili dressing

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

TAPAS

SHARING IS CARING

10. **GOLDEN CUBES** A,C,F

Knusprige panierte Tofu-Würfeln
mit Chili-Mayo-Dip C

Crispy breaded tofu cubes with chili mayo dip

6,90



11. **ENOKI FURAI** A,C

Knusprig gebratene Enoki-Pilze mit
feinem Aroma, Chili-Mayo Soße

*crispy fried enoki mushrooms with
delicate flavor, served with
chili-mayo-sauce*

6,50

12. **KATSUO-FURAI** C,D,N

Pommes mit Katsuebushi, Schnittlauch,
Trüffel-Mayo und Bonito-Flocken

*french fries topped with katsuebushi, chives,
truffle mayo and bonito flakes*

7,90



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

TAPAS

13. WANTAN GION A,C

Knusprige Teigtasche
mit Chili-Mayo-Dip

Crispy dumplings with chili-mayo-dip

a. Tofu F

b. Hühnerfleisch - *chicken*

6,90



14. GA SATE A,E,N

Zarte saftige Hühnerspieße
in Erdnusssoße

*tender chicken skewers in a
creamy peanut sauce*

6,90

15. GOI CUON Sommerrollen A,E,N,F

Reisnudeln, Mango und Salat serviert mit
Erdnuss-Hoisin Dipe mit:

*rice noodles, mango, salad, herbs,
peanut-hoisin-dip with:*

a. Tofu F

b. Lachs & Avocado D - *Salmon, avocado*

c. Garnelen B - *Prawns*

6,90



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SHARING **TAPAS** CARING

16. **BO LA LOT** D,N

Gefüllte Wildbetelblättern mit
Rindehackfleisch, Zitronengrass,
Sesam serviert mit Fisch-Limetten-Soße
*wild betel leaves stuffed with minced beef,
lemongrass, and sesame, served with
fish-lime-dipping sauce*

7,50



17. **GREEN ROLL** A,N,F

Gefüllte Wildbetelblättern
mit Tofu und Pilze, Sesam,
serviert mit Soja-Limetten-Soße
*Grilled mushroom tofu rolls in wild
betel leaves with sesame, lime and
soy sauce*

6,90

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

TAPAS

18. GARLIC GREENS ^{A,F}

6,50

Gebratene Pak Choi, Sojasprossen ^F
mit Knoblauch und Röstzwiebeln ^A

*Stir fried Pak Choi with soybean sprouts,
garlic and roasted onions*



19. EDAMAME ^F

6,50

Gekochte Sojabohnen mit Meersalz

Cooked green soybeans with sea salt

BEILAGEN

SIDEDISH

A. DUFTREIS MIT MANIOKWURZELN UND SESAM ^K

2,00

Rice with cassava roots and sesame

B. REISNUDELN

2,00

Rice noodles

C. REISBANDNUDELN

2,00

wide rice noodles

D. EXTRASOSSE

1,50

Extra sauce

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SHARING **TAPAS** CARING

23. **BAO BUNS**

Gedämpfte | weiche Brötchen gefüllt mit herzhaftem Belag

steamed soft buns filled with savory toppings

b. Buns Ebi A,B,C,F

10,90

Knusprig gebratenen Garnelen *crispy fried shrimp*

c. Buns Enoki A,C,F

9,90

Knusprig gebratenen Enoki-Pilzen *crispy fried enoki mushrooms*

d. Chicken A,FG

10,90

Knusprig panierte Hähnchenkeule *crispy breaded chicken thigh*



SHARING **TAPAS** CARING

24. **TACO** (2 Stk./Portion)

Sesam | Schnittlauch und Kresse

served with sesam | chives and cress

a. **Lachs** A,D,F,G

14,50

Friskkäse | Avo | Kaviar | Teriyaki | Yuzu Mayo | Puffmais | Lachs

cream cheese | avocado | caviar | teriyaki | yuzu mayo | puffed corn | salmon

b. **Garnelen** A,B,C,F,G

14,50

Friskkäse | Avo | Teriyaki | Chili-mayo | Mango Salsa | Puffmais

cream cheese | avocado | teriyaki | chili mayo | mango salsa | puffed corn

d. **Veggie** G,F

13,50

Shiitake | Inari | Friskkäse | Avo | Sesam-Sauce | Blumen Creme |

Puffmais | Mango Salsa

veggie : shiitake | inari tofu | cream cheese | avocado |

sesame sauce | flower cream | puffed corn | mango salsa



SUPPEN & SALATE

20. AVOCADO SALAT A,F,N 🥑

10,90

Avocado, Mango-Salsa, Bunte-mix-Algensalat mit Sesamsoße, Kresse und Sesam
avocado, mango salsa, mixed seaweed salad with sesame dressing, cress & sesame seeds



21. MANGO SALAT A,N

Exotische Mangostreifen, Bunte Mix Salat, haus-eingelegte Gemüse mit Mango Dressing, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Sesam und asia.Kräutern
Exotic mango strips, mixed salad greens, house-pickled vegetables, mango dressing, peanuts, crispy onions, sesame and Asian herbs

a. Garnelen ^B - *prawns*

7,50

b. Pur 🥑

6,50

22. KIMCHI SALAT A,F,N 🥒 🌶️

6,90

Hausgemachter scharf eingelegter Chinakohl, Rosinen, Sesamsoße, Mix-Salat, Schnittlauch
homemade spicy pickled napa cabbage, raisins, sesame dressing, mixed salad, and chives



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SUPPEN & SALATE

26. WANTAN SOUP

Leichte Sesam-Aromatische Brühe
mit hand-gemachten Wantans,
frische Kräutern und Gemüse

*Light sesame-flavored broth with
handmade wontons, fresh herbs and vegetables*

a. Tofu & Gemüse ^{A,F,N} - *Tofu & vegetables* 🌱

b. Hühnerfleisch ^{A,N} - *Chicken*

7,50



27. COCOS SOUP

Cremige Kokossuppe mit Seitlinge Pilze,
Zitronengras, Aubergine, Cherry Tomaten,
Koriander, Wahlweise mit

*Creamy coconut soup with oyster mushrooms,
lemongrass, eggplant, cherry tomatoes and coriander*

a. Tofu ^F 🌱

b. Hühnerfleisch - *Chicken*

7,50



HAUPTSPEISEN

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES



"PHO - DER TRADITIONELLE GESCHMACK VIETNAMS!"

Genießen Sie den authentischen Geschmack von Pho bei uns. Wir sind stolz darauf, Ihnen ein traditionelles und charakteristisches Gericht aus Vietnam vorzustellen - Pho. Unser Pho bietet Ihnen ein exquisites kulinarisches Erlebnis mit verführerischem Duft und kräftiger Brühe. Wir verwenden nur die frischesten Zutaten, um die perfekte Schüssel Pho zu kreieren. Die weichen und zarten Reismudeln, das köstliche Fleisch und die frischen Kräuter werden mit aromatischer Brühe kombiniert, um ein kulinarisches Meisterwerk zu erschaffen. Sie können zwischen Pho mit Rindfleisch, das reich an Geschmack ist, oder mit zartem Hühnerfleisch wählen, je nach persönlicher Vorliebe. Pho ist nicht nur ein Gericht, sondern auch ein Teil der Kultur und Tradition Vietnams. Wenn Sie ein leckeres, herzhaftes und charakteristisches Gericht erleben möchten, probieren Sie unsere Pho. Besuchen Sie uns und entdecken Sie den großartigen Geschmack von Pho. Wir garantieren Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis!"

DER TRADITIONELLE PHO GESCHMACK VIETNAMIS!

30. PHO ^D

Traditionelle Vietnamesische Nudelsuppe, Brühe mit harmonischem Geschmack aus
Acht ausgewählte Gewürze, Lauchzwiebeln, Koriander, Basilikum, Sojaprossen, Ingwer, Pfeffer
*traditionelle Vietnamese noodle soup with a rich, aromatic broth made from a blend of
eight selected spices, served with spring onions, coriander, basil, bean sprouts, ginger, and pepper*

14,90

Wahlweise mit / *Optionally with*

- a. Medium Argentinien Steakhütte
medium rare Argentinian rump steak poached in broth
- b. Gekochtes Rindfleisch
(Zart geschmorte Rinderwade in dünnen Scheiben)
cooked brisket
- c. Spezielle Rind-Combo (Medium, gekocht, Bällchen)
Special Beef Combo (Medium, cooked, meatballs)
+2,00
- d. Hühnerbrust
chicken breast
- e. Tofu & Gemüse
tofu & vegetables

EXTRAS

- | | |
|--|------|
| • Reisbandnudeln - <i>rice noodles</i> | 2,00 |
| • Kräuter - <i>herbs</i> | 2,00 |
| • Quay - <i>fried wheat dough</i> | 2,00 |
| • Rindersehne - <i>beef tendon</i> | 3,50 |

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

MON MI NOODLES

NUDELN

31. UDON ^{A,F,N}

Im Wok geschwenkte Udon Nudeln mit Japanische Teriyaki Sauce, Pak Choi, Karotten, Koriander, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Sesam ^K, Röstzwiebeln ^A.

Wahlweise mit :

Udon noodles with pak choi, carrot, coriander, spring onions, garlic, sesame, roasted onions.

Optionally with :

- | | |
|--|-------|
| a. Tofu ^F | 15,90 |
| b. Hühnerbrust - <i>chicken breast</i> | 15,90 |
| c. Argentinien Steakhüfte | 16,90 |
| <i>Argentinian rump steak</i> | |
| d. Garnelen ^B - <i>Prawns</i> | 17,90 |



33. BUN ^{A,F,N}

Lauwarme Reisfadennudeln, bunter Salat Mix, eingelegte Kohlrabi & Karotten, Zitronengras, Sojasprossen ^F, Zwiebeln, Porree, Knoblauch, Erdnüsse, Koriander, Röstzwiebeln ^A, Sesam ^K. Wahlweise mit:

Lukewarm rice vermicelli, mixed salad, pickled kohlrabi & carrot, lemongrass, soy sprouts, onions, poree, garlic, peanuts, roasted onions, sesame, coriander. Optionally with:

- | | |
|--|-------|
| a. Tofu ^A mit Soja-Limetten-Soße | 14,90 |
| <i>Tofu with soy dressing</i> | |
| b. Argentinien Steakhüfte mit Fisch-Limetten-Soße ^D | 15,90 |
| <i>Argentinian rump steak with fish-lime-dressing</i> | |
| c. Garnelen mit Fisch-Limetten-Soße | 16,90 |
| <i>prawns with fish-lime-dressing</i> | |

34. MI TRON ^{A,F}

15,90

Dicke, breite Nudeln mit hausgemachter Chili-Knoblauch-Soße, gewürzt mit Pfeffer und beträufelt mit heißem Öl und Koriander. Wahlweise mit:

thick, broad, noodles seasoned with chili-garlic-sauce and drizzled with hot oil, coriander

- | | |
|--|--|
| a. Tofu ^F & Aubergine | |
| <i>Tofu & Aubergine</i> | |
| b. Zart geschmorte Argentinien Steakhüfte | |
| <i>Tender braised Argentinian rump steak</i> | |

MON COM REIS RICE



35. COM RANG ^{A,C,D,N}

Traditionelle gebratener Reis mit Ei ^C, Mais, Karotten, Zwiebeln, Edamamebohnen, Röstzwiebeln ^A, Knoblauch und Pfeffer

Fried rice with egg, carrot, corn, onions, edamame, roasted onions, garlic and peppers

- | | |
|--|-------|
| a. Tofu ^A | 16,90 |
| b. Hühnerbrust - <i>Chicken breast</i> | 16,90 |
| c. Garnelen - <i>Prawns</i> | 17,90 |

36. CURRY BOWL ^{A,K}

Ein feines, cremiges Curry aus gegarten Süßkartoffeln, mit Cherry Tomaten, Aubergine, Paprika, Seitlinge Pilze, Zwiebeln, und Aromatische Note von Thai Basilikum, Koriander. Wahlweise mit : *sweet potatoes, longan, cherry tomatoes, aubergine, bell peppers, oyster mushrooms, onions in a creamy coconut milk curry sauce and Thai basil, coriander. Optionally with:*

- | | |
|---|-------|
| a. Tofu ^{A,F} | 16,50 |
| b. Knusprige Hähnchenschenkel ^A
<i>crispy chicken thigh</i> | 17,50 |
| c. Knusprige Entenbrustfilet ^A
<i>crispy duck breast</i> | 18,50 |
| d. Garnelen
<i>prawns</i> | 17,50 |

37. BO LUC LAC ^{E,I,K}

18,50

Geschwenktes mariniertes Neuseeland Rinderfilet, verfeinert mit Pfeffer Soße, Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse, Erdnüsse, Sesam

stir-fried marinated New Zealand beef tenderloin in pepper sauce with onions, garlic, vegetables, peanuts, and sesame

MON COM REIS RICE



38. XAO SA OT A,F,I,K

Im Wok zusammen anbraten, Zitronengras, Paprika, Peperoni, Röstzwiebeln, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Sesam mit dunkle Sojasauce verfeinert. Wahlweise mit *work-fried lemongrass stir-fry with bell peppers, chili, crispy onions, onions, spring onions and sesame, finished dark soy sauce*

- | | |
|---|-------|
| a. Tofu <small>A,FK</small> | 15,90 |
| b. Hühnerbrust <small>I,K</small> <i>chicken breast</i> | 15,90 |
| c. Garnelen <small>I,K</small> <i>prawns</i> | 17,90 |

39. ME XAO LA HUNG A,D,F

Die perfekte Kombination der Säure von Tamarinde mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Peperoni, Basilikum. Wahlweise mit *a perfect balance of tamarind acidity with onions, bell peppers, zucchini, chili and fresh basil*

- | | |
|--|-------|
| a. Knusprig gegrillter Schweinebauch <i>pork</i> | 16,90 |
| b. Garnelen <i>prawns</i> | 17,90 |

40. CHIEN A,F

Knuspriges Fleisch auf Wok, gebratenes Gemüse mit traditionelle Dunkel-Soße, Teriyaki-Soße obenauf garniert, Röstzwiebeln, Sesam. Wahlweise mit *crispy meat served on wok-fried vegetables, topped with traditional dark sauce and teriyaki sauce, finished with crispy onions and sesame*

- | | |
|---|-------|
| a. Knuspriges Hähnchenkeule (ohne Knochen) <i>chicken</i> | 17,50 |
| b. Knuspriges Entenbrustfilet <i>duck</i> | 18,50 |
| c. Knuspriges panierte Lachs <i>salmon</i> | 18,90 |

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SUSHI KARTE

SUSHI MENU

MADE
MISSION



SPECIAL ROLLS

8 STK./PCS.

36-ROLL A,B,C,D,F,G

In: Tempura Garnelen | Creme Cheese |
Flussaal | Avocado

*In: tempura shrimp | cream cheese |
freshwater eel | avocado*

Out: Flambierter Faröer Lachs |
Yuzu-Mayo | Teriyaki

Out: torched Faroe salmon | yuzu mayo | teriyaki

Topping : Fisch Rousong |

Süßkartoffe Cracker | Tobiko

Topping : fish floss | sweet potato cracker | tobiko

15,90

CHIKIN CHINZU G

IN: Creme Cheese | Hähnchen |
Gurken | Schnittlauch

*cream cheese | crispy chicken |
cucumber | chives*

TOPPING: geschmolzene Käse |
Cheese-Pulver | Chips

melted cheese | cheese powder | chips

14,90

INARI-ROLL A,C,F,G

IN: Creme Cheese | Avocado |
eingelegte Shiitake | Rettich

*cream cheese | avocado |
pickled shiitake | pickled radish*

OUT: eingelegte Tofu | Teriyaki | Yuzu-Mayo
marinated tofu | teriyaki | yuzu mayo

TOPPING: Mango Salsa | Blumenkohl-Crème
mango salsa | cauliflower creme

14,90

SHI-LOVE-AVO A,G

IN: Eingelegte Shiitake | Mango | Gurken |
Creme Cheese

*pickled shiitake | mango | cucumber |
cream cheese*

OUT: Avocado | Teriyaki
avocado | teriyaki

TOPPING: Mango | Blumenkohl-Creme |
Mango Salsa

mango | cauliflower crème | mango salsa

14,90

DRAGON-ROLL A,C,D

IN: Avocado | Faröer Lachs | Schnittlauch
avocado | Faroe salmon | chives

OUT: flambierter Faröer Lachs |
Teriyaki | Yuzu-Mayo |

flambeé Faroe salmon | teriyaki | yuzu mayo

TOPPING: Süßkartoffel-Cracker | Kresse
sweet potato cracker | cress

15,90



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

TOP 'D' MAKI

6 STK./PCS. – 8,90

LACHS A,C,D,F,G *salmon*

BASE:

Avo-Maki | Avocado | Faröer Lachs-Tartar |
Creme-Cheese

*avocado maki | avocado | salmon tartar |
cream cheese*

TOPPING:

Tobiko | Teriyaki | Yuzu-Mayo |
Süßkartoffel-Cracker | Fisch-Rousong
*fish rou, teriyaki | yuzu mayo |
sweet potato cracker | fish floss*



GARNELEN A,B,C,G,K *Prawns*

BASE:

Gurken Maki | Guacamole |
Tempura Garnelen

*Cucumber maki | guacamole |
tempura prawn*

TOPPING:

geschmolzene Käse | Cheese-Pulver |
Chips | Lauchzwiebel | Sesam
*melted cheese | cheese powder | chips |
spring onion | sesame*

TOP MAKI VEGGIE G,K

BASE:

Gurken-Maki | Guacamole |
eingelegtes Gemüse | Shiitake |
Mini Wakame Salat

*cucumber maki | guacamole |
pickled vegetables | shiitake mushroom
mini wakame salad*

TOPPING:

Mango-Salsa | Blumenkohl-Creme |
Sesam-Mango Sauce |
*mango salsa | cauliflower cream |
sesame mango sauce*

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

NIGIRI

2 STK./PCS. – 5,90

AVOCADO 

EINGELEGTE TOFU ^F *marinated Tofu* 

EINGELEGTE SHIITAKE *marinated Shiitake* 

LACHS ^D *salmon*

GURKEN *cucumber* 

FLUSSAAL ^D *eel*

CRUNCHY

8 STK./PCS.

CRUNCHY SALMON ^{A,C,D,K}

Creme Cheese | Lachs | Avocado |
Gurken | Sesam | Tobiko
*cream cheese | salmon | avocado |
cucumber | sesame | Tobiko*
Sauce: Teriyaki | Chili-Mayo
Chili Mayo | Teriyaki sauce

14,90

CRUNCHY EBI TEMPURA ^{A,B,C,G}

Creme Cheese | Tempura Garnelen |
Gurken | Rettich
*cream cheese | baked king prawns |
cucumber | radish*
Sauce: Teriyaki | Chili-Mayo
Chili Mayo | Teriyaki sauce

14,90

CRUNCHY VEGGIE ^{A,C,G,K}

Creme Cheese | eingelegte Shiitake |
Avocado | Gurken | Rettich
*cream cheese | marinated shiitake |
avocado | cucumber | pickled radish*
Sauce: Sesam-Mango
Sesame Mango

13,90



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SUSHI SETS

— **FOR 2** —

36-SET

8 36-Rolls ^{A,B,C,D,F,G}
8 Crunchy Veggie ^{A,C,G,K}
2 Nigiri Lachs ^D
2 Nigiri Ebi ^B
2 Sashimi Lachs ^D
2 Sashimi Ebi ^B
8 Maki-Lachs ^{A,C,D,F,G}
Mini Wakame Salat

54,90

VEGGIE-SET 🌱

8 Inari-roll ^{A,C,F,G}
8 Crunchy Veggie ^{A,C,G,K}
2 Nigiri Avocado
2 Nigiri Tofu ^F
6 Top Maki Veggie ^{A,K}
Mini Wakame Salat

48,90

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

NACHTISCH

DESSERTS

GEBACKENE BANANE ^{A,E,K} 5,90

CREME BRULEE 6,50

TIRAMISU 6,90

(Angebot der Woche. Bitte anfragen.)

(Offer of the week. Please ask.)

MOCHI EIS (3 Kugeln/scoops) 7,90
mit Sahne / *with cream*

PANNA COTTA 5,90



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

Kurze Mühren 6

20095 Hamburg

040 - 767 541 10

 Quan36too

 Quan36too

Öffnungszeiten

Mo – Sa von 11³⁰ – 23⁰⁰ Uhr

So & Feiertag von 13⁰⁰ – 22⁰⁰ Uhr

Küche schließt 1 Stunde vorher

Kitchen closing 1 hour before

www.quan36toohamburg.de

ALLE PREISE IN EUR, INKL. GESETZL. MWST

Bilder dienen nur zur Dekoration und sind der Abb. ähnlich.
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Vegetarisch = 

leicht scharf = 

scharf = 

ALLERGENE/ ALLERGENS

a. Glutentreide/ grains containing gluten, b. Krebstiere/ crustacean, c. Eier/ eggs,
d. Fisch/ fish, e. Erdnüsse/ peanuts, f. Sojabohnen/ soybeans, g. Milch/ milk,
h. Schalenfrüchte/ nuts, i. Sellerie/ celery, j. Senf/ mustard, k. Sesam/ sesame,
l. Schwefeldioxid & Sulphite/ sulfur dioxide and sulfites, m. Lupinen/ lupins,
n. Weichtiere/ mollusc

ZUSATZSTOFFE / FOOD ADDITIVES

1. Koffein/ caffeine, 2. Beta – Carotin/ beta - carotene, 3. Chinin/ quinine,
4. Farbstoffe/ colorants, 5. Konservierungsstoffe/ preservatives, 6. Süsstoff/ sweetener,
7. Sorbinsäure/ sorbic acid, 8. Taurin/ taurine, 9. Phosphat/ phosphate,
10. Antioxidationsmittel/ antioxidant, 11. Sulfite/ sulfites