SPRITZ / COCKTAIL / HOMEMADE LEMONADE





Aperol Sour Averna Sour



Passion Martini



Asian Pear

Pink Gin



Midori



Lychee



Amaretto Sour (C)



New York

Sour (C) € 9,50

Gin Tonic



Whiskey



Negroni Sour (C) € 8,90



808 Soho Sling € 8.80







Negroni € 7 90



















Passionsfruit

Gin Wild





Green Grape







Maracuja







4x Espresso Martini Shots € 12,00







@worldofasiagraz

TEPPANYAKI

Immer wieder anders, immer wieder frisch.

Bitte wählen Sie unter folgenden einzigartigen und hausgemachten Saucen. Wir verwenden nur frische Zutaten und gesunde Gewürze für unsere Saucen. (glutamatfrei)

CHILI-KNOBLAUCH (rosa) (A,F)

Sehr scharfe, kräftige Marinade auf Basis dunkler Sojasauce. Viele frische Chilis, eine gute Portion Knoblauch. Unser Allrounder.

TERIYAKI (schwarz) (A,F)

Milde & leichte Marinade auf Basis Reiswein u. Jap. Sojasauce. Unglaublich lecker zu allen Fischsorten und Meeresfrüchten. Und zu hellem Fleisch sensationell.

MANGO (gelb) (A,F,L)

Süße exotische Marinade mit Mango, Kokosmilch verfeinert durch etwas Sahne. Der ideale Begleiter zu allen Fleischsorten und Meeresfrüchten, aber auch zu jedem Fisch ein absoluter Genuss.

KEINE SAUCE BITTE (weiß) (nur Salz und Pfeffer)

MALAY SATEH (türkis) (A,E,F,H,N)

Die Sauce der fernöstlichen Straßenküchen aus Erdnußpaste, verfeinert mit etwas Sesamöl. Eine Sauce, die am besten zu hellem Fleisch passt.



Cremig, intensive Marinade auf Basis Schrimps, Kokosmilch, Lemongras und Currypaste. Macht jede Fleischsorte zu einem Genuss. Aber auch zu Meeresfrüchten unglaublich gut!

Knoblauch (blau) (F,D)

Eine kräftige Marinade aus japanischer und chinesischer Sojasauce und viel Knoblauch. Fischsauce und Pflaumenwein runden die Sauce ab. Passt zu allen Fleisch- und



ANLEITUNG UND REGELN...

Stellen Sie Ihr Gericht ganz nach Ihrem Geschmack und Vorstellung zusammen. Suchen Sie sich Ihre Sauce aus, dabei den passenden Farbelip nicht vergessen an den Teller zu befestigen, damit dieser wieder zu Ihnen findet!

Danach bedienen Sie sich an unserem Buffet und stellen Ihr individuelles Gericht aus den angebotenen Rohzutaten zusammen. Unsere Köche bereiten Ihre Auswahl schonend und fachgerecht am Teppanyaki-Grill zu.

Kombinieren Sie bitte nicht zu viele verschiedene Zutaten, sondern genießen Sie möglichst oft den Gang zum Buffet. So können Sie immer wieder auf ein Neues Ihr persönliches Lieblingsgericht zusammenstellen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß! Ihr World of Asia - Team

Verschwendung wird nicht geschätzt.

Denn Sie bestimmen die Portionsgröße
und welche Zutaten auf Ihrem Teller kommen.
Wenn dennoch eine unserem Bemessen
nach nicht akzeptable Portion übrig lassen wird,
werden wir diese als Aufpreis berechnen.







13.90 € Mo - Fr Kinder bis 10 Jahre 8.90€

Lunch Buffet + Teppanyaki 11:30 bis 16:00

Sa + So, Feiertage 24.90 € Kinder bis 10 Jahre 12.90 €

Dinner Buffet + Teppanyaki 17:00 - 22:00

Mo - So, Feiertage 24,90€ Kinder bis 10 Jahre

12,90€