

SPRITZ / COCKTAIL



Aperol Sour
Aperol, Zitronensaft,
Orangensaft
€ 6,50



Gin Tonic
Hendrick's Gin,
Fentimans Premium,
Tonic Water
€ 6,50



Gin Wild Berry
Hendrick's Gin,
Fentimans Rose,
Lemonade
€ 6,50



Hugo
Prosecco, Limetten,
Soda, Hollunder, Minze
€ 5,80



Espresso Martini
Vodka, Khalua,
Espresso
€ 7,50



Mojito
Bacardi, Zucker,
Limetten, Minze,
Sprite, Soda
€ 6,50



Lillet Vive
Lillet, Tonic Water,
Gurke, Minze
€ 5,80



Lillet Berry
Lillet, Russian Wild
Berry, Beeren
€ 5,80



Aperol Spritz
Aperol, Prosecco,
Sodawasser
€ 5,20

@worldofasia_graz



ALA CARTE



S1 Hühnerfleisch nach Hunan-Art
(F,C) Hühnerkeule knusprig
gebraten mit scharfer Soße
10,90



S2 Gan Ben - knuspriges Schweinefleisch
(F) scharf
9,90



S3 Knuspriges Hühnerfleisch auf Tieban
(A,N) mit Zwiebel
10,90



S4 Knusprige Ente mit gebratene Nudeln (A,F)
11,90



S6 Drei Sorten Fleisch auf Tieban
(F) Hühner-, Schweine-,
Rindfleisch, scharf
10,90



S7 Tieban-Meeresfrüchte
(B,R) mit Roteuray-Sauce
(sehr scharf)
14,90



S5 8 Schätze
(F,E) versch. Fleisch mit
Gemüse und Nüssen in
Chillisaucen
10,90

Informationen zu den Allergenen
A - für glutenhaltiges Getreide
B - für Krebstiere- und -erzeugnisse
C - für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D - für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
E - für Erdnüsse und -erzeugnisse
F - für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
G - für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H - für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L - für Sellerie und -erzeugnisse
M - für Senf- und Senferzeugnisse
N - für Sesam-Samen und -erzeugnisse
O - für Schwefeldioxid und -erzeugnisse
P - für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R - für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

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 Fischarten 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.

INDIAN CURRY (hellblau) (F)
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 Fischarten.

ANLEITUNG UND REGELN...

Stellen Sie Ihr Gericht ganz nach Ihrem Geschmack und Vorstellung zusammen. Suchen Sie sich Ihre Sauce aus, dabei den passenden Farbclip 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, werden wir diese als Aufpreis berechnen.

PREISE

Lunch Buffet 11:30 - 15:00
Mo - Fr 10,90 €
Kinder bis 10 Jahre 7,50 €

Lunch Buffet + Teppanyaki 11:30 - 16:00
Sa + So, Feiertage 19,90 €
Kinder bis 10 Jahre 11,90 €

Dinner Buffet + Teppanyaki 17:00 - 22:00
Mo - So, Feiertage 22,90 €
Kinder bis 10 Jahre 11,90 €

