KOKORO

NEUES MUSEUM NÜRNBERG
KUNST UND DESIGN

Museumsrestaurant

MITTAGSTISCH

Alle Gerichte werden mit Miso Suppe serviert.

MO-FR 11:30-14:30 UHR

01 Sushi Mix / 12.50

2 Lachs Nigiri (Sake), 2 Thunfisch Nigiri (Maguro), 1 Ura Maki (6 Stück)

101 Veggie Sushi Mix / 11.50 VEGGIE

1 Ura Maki (6 Stück) + 4 Nigiri

02 Tori Katsu / 12.50

Japanisches Hähnchenschitzel
mit Tonkatsu Sauce und Reis

03 Sake Don / 12.00

Reisschale, Teriyaki Lachs

05 Wildkräuter Curry / 13.00

Zartes Hähnchenbrustfilet in cremigem
Kokos-Curry mit Salat und Reis ,
optional vegetarisch

06 Lunch Bento / 14.00

Gemischte Lunchbox mit Lachsfilet
oder mit knuspriger Ente
+ 1 Ura Maki (3 Stück) + Salat und Reis

607 KOKORO Lunch Menü / 12.50

Wöchentlicher Wechsel

VORSPEISEN

ROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOROK
OROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKORO
KOROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOR
OKOROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKO
KOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOK
OKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKO
ROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOROK
OROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKORO
KOROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOR
OKOROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKO
KOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOK

07 Gyoza / 7.00

Gebratene Teigtaschen mit
Hühnerfleisch und Gemüsefüllung

707 Veggie Gyoza / 7.00 VEGGIE

Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung

08 Tsuki / 7.50

Gebackene Garnelenteigtäschchen

09 Edamame / 6.50 VEGGIE

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

611 Poppukōn / 7.50 VEGGIE

Mais-Tempura mit Ponzu Sauce

608 Avocado Ponzu / 13.00

1/2 Avocado gefüllt mit Ponzu Sauce und flambiertem
Teriyaki Lachs-Sashimi

11 Hot Basket / 7.50

Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse und Garnelen

12 Yume / 8.00

Gebackener Thunfisch im Teigmantel

13 Umi / 13.00

Feines Thunfisch Carpaccio mit
Ingwer-Sojasauce und Sesam

14 Sora / 11.50

Feines Lachs Carpaccio mit
Ingwer-Sojasauce und Sesam

15 Nasu / 7.50 VEGGIE
Auberginen mit Süßsauer-Ingwer-Sojasauce

16 Akari / 8.50
Knuspriges Hähnchen auf Gurken mit Sesamsauce

17 Hana / 8.00
Gebackener Tintenfisch mit pikanter Sauce

18 Ebininniku / 8.50
Garnelen in Knoblauch-Sojasauce

19 Asupara / 8.00 VEGGIE
2 Yaki-Spieße mit grünem Spargel
in Tempurateig & Teriyakisauce

22 Sake / 8.50
2 Yaki-Spieße mit Lachs & Teriyakisauce

47 Smoky Saté / 8.00
3 Hühnerspieße gegrillt, mit Erdnusssauce

604 Crispy Pocket / 8.00
Garnelen im knusprigen Kartoffelmantel

614 Takoyaki / 5.50
Frittierte Oktopusbällchen, Bonitoflocken, Chili Mayo,
Tokatsu Sauce, 4 St.

615 Veggie Yaki / 5.50 VEGGIE
Frittierte Teigbällchen mit Gemüsefüllung, Sesam, Chili
Mayo, Tonkatsu Sauce, 4 St.

SUPPEN & SALATE

24 Miso / 5.50 VEGGIE

Sojabohnensuppe mit Tofu,
Seetang und Sprossen

25 Tom Yam / 8.50

Mit Garnelen, Gemüse und
Koriander, scharf

26 Udon / 8.50

Kombudashibrühe mit japanischen Weizen-
nudeln Hähnchen und Frühlingszwiebel

27 Tempura Udon / 14.50

Udon-Suppe mit Garnelen- und
Gemüse-Tempura

606 Phở Bowl / 15.00

Reisbandnudelsuppe mit aromatischer
Rinderbrühe, zartem Rindfleisch,
Koriander, Limette

SALATE

600 Hyashiwakame / 7.50 VEGGIE
Seetangsalat

29 Abokado / 10.00 VEGGIE
Frische Avocado und Blattsalat der Saison mit Hausdressing

30 Sashimi / 16.00
Roher Fisch und Avocado, mariniert mit Wasabi-Sojasauce, auf buntem Blattsalat mit Hausdressing

31 Asupara / 8.00 VEGGIE
Grüner Spargel mit Sojasauce, Limette und Sesam

32 Ki / 8.50
Fruchtige Mangostreifen mit Garnelen, Minze und Koriander

612 Horenso Gomaae / 7.50 VEGGIE
Blanchierter Spinat mit hausgemachtem Sesam-Dressing

613 Kim Chi / 4.50
Hausgemachter fermentierter koreanischer Chinakohl, scharf

HAUPTSPEISEN

Alle Hauptspeisen auf dieser Seite
werden mit Gemüse der Saison,
Reis und Salat serviert

33 Sake / 20.00
Lachs mit Balsamico-Teriyakisauce

34 Kamo / 22.00
Barbarie-Entenbrust mit fruchtiger
Mango-Miso-Sojasauce

35 Tori / 17.50
Hähnchenbrust mit Sesam-Sojasauce

36 Ebitempura / 19.50
Riesengarnelen im Tempurateig
+3.50 mit Guacamole

601 Jakarta Bay Curry / 15.50
Masaman Curry mit zartem Hühnchen
und Erdnüssen

6011 Veggie Bay Curry / 15.00 VEGGIE
Rotes Kokoscurry mit Gemüse und Erdnüssen

10 Bangkok Baby / 15.50

Krosse Entenwürfel pikant mariniert mit Limetten-Fischsauce-Dressing, Chili, gerösteter Reis, Europagras, Koriander, Zwiebel, serviert mit Reis, lauwarm

609 KOKORO Beef (Nikkei Style) / 29.00

180 Gramm zartes Rinderfilet mit Guacamole, Miso-Teriyaki Sauce, Sesam & Reis

603 Yaki Udon / 14.50

Gebratene Weizenudeln mit Gemüse, Ei und zartem Hühnchen

6033 Veggie Yaki Udon / 14.00 VEGGIE

Gebratene Weizennudeln mit Ei und Gemüse

SUSHI

SASHIMI

42 Sake / 18.00
Lachs

43 Maguro / 20.00
Thunfisch

44 Maguro to Sake / 19.00
Thunfisch und Lachs

45 Tataki / 18.00
Leicht gegrillter Thunfisch mit Sesam

CHIRASHI BOWL

Kleine Schale mit Sushi-Reis &
Tamago, wählbar mit:

46 Avocado / 11.00 VEGGIE

48 Sake / 12.50

49 Moriawase / 13.50
gemischter roher Fisch

NIGIRI

2 Stück

50 Abokado / 5.00 VEGGIE
Avocado

51 Asupara / 6.00 VEGGIE
Spargel

52 Sake / 7.00
Lachs

53 Maguro / 8.50
Thunfisch

54 Suzuki / 7.00
Seewolf

55 Ikura / 12.00
Lachskaviar

56 Ebi / 7.50
Garnelen

57 Shizuka / 8.50
Flambierter Lachs mit Spargel, Chilifäden,
Chili-Mayo, Unagi Sauce

58 Honoka / 9.00
Flambierter Thunfisch mit Avocado, Chilifäden,
Chili-Mayo, Unagisauce

HOSOMAKI

59 Abokado / 5.00 VEGGIE
Avocado

60 Kappa / 4.00 VEGGIE
Gurken und Sesam

61 Aki / 5.00 VEGGIE
Mango und Spargel

62 Sake / 7.00
Lachs

63 Tekka / 8.50
Thunfisch

64 Kazumi / 7.50
Thunfisch, Lachs, Ingwer,
Schnittlauch und Chili

91 Bitsu / 4.50 VEGGIE
Rote Beete, Sesam

910 Shinko / 4.50 VEGGIE
eingelegter japanischer Rettich

SUSHI

URA MAKI

65 Sachiko / 8.50
Lachs, Mango, Gurken und Shiso

66 Junko / 8.00
Gebratene Lachshaut, Philly-Cheese, Gurke und Sesam

67 Pirikara / 9.00
Pikanter Thunfisch, Chili Sauce und Chili

68 Philadelphia / 8.50
Garnele, Rucola und Philly-Cheese

69 California / 8.50
Garnelen, Gurke, Avocado und Flugfischkaviar

70 Tempura / 9.00
Frittierte Garnelen und Sesam

71 Aiko / 8.50
Räucherlachs, Apfel, Philly-Cheese, Koriander und Unagi Sauce

72 Sayuri / 8.50 VEGGIE
Spargel, Philly-Cheese, Rucola und schwarzer Sesam

73 Kaori / 8.00 VEGGIE
Aubergine-Tempura und Miso-Sauce

670 Spicy Salmon / 9.00
Pikantes Lachstatar, Chilisauce, Schnittlauch, Chili

KOKORO SIGNATURE ROLLS

74 Nao / 8.00
Philly-Cheese, Krebsfleisch, Avocado, paniert, Tonkatsu Sauce (6 Stück)

75 Haruna / 10.50 VEGGIE
Avocado, Spargel-Tempura, Philly-Cheese und Sesam

76 Tomoko / 12.00
Ente im knusprigen Tempurateig, Sesam, Schnittlauch und Chilisauce

90 Saté Roll / 12.00
Mariniertes und gebratenes Hühnchen mit Avocado, Erdnussauce on top

77 Yoko / 10.50
Gebackenes Hühnchen, Mangostreifen, Gurke, Sesam und Unagi Sauce

SUSHI

78 Hitomi / 11.00

Frittierter Taschenkrebs, Avocado,
Gurke und Flugfischkaviar

79 Yukiko / 15.50

Aal, gebratene Lachshaut, Gurke, Philly-Chee-
se, Lachs, Lachskaviar on top und Unagi Sauce

80 Momo / 15.00

Lachstatar, Mango, Gurken, pikante Sauce,
flambierter Lachs on top, Tobikko, Chili-Mayo
und Unagi Sauce

81 Midori / 15.50

Thunfischtatar, Spargel, Avocado, pikante
Sauce, flambierter Thunfisch on top, Flugfisch-
kaviar, Chili-Mayo und Unagi Sauce

82 Ebisu / 14.50

Panierte Riesengarnele, Salat und
Avocado on top und Tonkotsu Sauce

83 Daiki / 15.50

Garnelen, Avocado, Spargel und Tobikko,
mit flambiertem Lachs on top, Chili-Mayo und
Unagi Sauce

93 Murakami / 8.50 VEGGIE

Crunchy Roll mit Avocado, Mango, rote Beete,
Guacamole und Blattsalat on top

94 Mononoke / 15.00

Inside-Out Roll mit Avocado, rote Beete, flambierter Teriyaki
Lachs-Sashimi und Guacamole on top

92 Omori Roll / 10.50 VEGGIE

Ura Maki mit eingelegtem Shinko-Rettich, Inari Tofu, veganem
Frischkäse, Avocado, Sesam Sauce

SUSHI MIX (LOVE TO SHARE)

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt
durch den Koch

84 Kokoro / 13.50

4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)

85 Tokyo / 21.50

4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)
+ Sashimi

86 Sakura / 15.50

Hosomaki (je 6 Stück)
Tekka, Avocado und Uramaki mit Sake,
Gurke und Sesam

87 Kyoto / 41.00

6 Nigiri
+ 2 Special homemade Rolls (8 Stück)
+ 6 Scheiben flambierter Sashimi

88 Shibuya / 13.50 VEGGIE

4 Nigiri + Tamagomaki
+ 1 Avocado Hosomaki (6 Stück)

Alle Sushi Sorten werden mit Wasabi & Ingwer serviert.

DESSERTS

ROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOROK
OROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKORO
KOROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOR
OKOROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKO
KOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOK
OKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKO
ROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOROK
OROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKORO
KOROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOR
OKOROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKO
KOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOK

37 Jasmin Créme Brûlée / 4.00

38 Kokos Pudding / 4.00

39 Sesam Eis / 3.00

40 Matcha Eis / 3.00

41 Mochi Ice / 7.50

3 Stück, Japanischer Reiskuchen mit Eiscreme Füllung

89 Black Rice / 5.00

Schwarzer Klebereis mit Kokosmilch

Alle Speisen können Spuren von Gluten und Sesam enthalten. Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

GETRÄNKE

ROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOROK
OROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKORO
KOROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOR
OKOROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKO
KOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOK
OKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKO
ROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOROK
OROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKORO
KOROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOR
OKOROKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKO
KOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOKOKOROKOK

HOT

Tee

Sencha Grüntee[2]	2.50
Jasmintee[2]	2.50
Zitronengrastee	3.00
Frischer Ingwertee	4.00
Ingwer Tee mit Limetten	4.00
Frischer Pfefferminztee	4.00

Kaffee[2]

Kaffee	3.50
Espresso	2.50
Espresso Macchiato	3.00
Doppelter Espresso	3.00
Cappuccino	4.00
Latte Macchiato	4.50

COLD

Softs 0,2l / 0,4l

Coca Cola[1,2]	2.50 / 4.00
Cola Cola Zero[1,2,4]	2.50 / 4.00
Fanta, Sprite[1,5]	2.50 / 4.00
Spezi[1,2,5]	2.50 / 4.00
Ginger Ale, Bitter Lemon [1]	2.50 / 4.00

Säfte 0,2l / 0,4l

Apfelsaft	3.00 / 4.00
Mangonektar	3.00 / 4.00
Maracujanektar	3.00 / 4.00
Lychee Saft	3.00 / 4.00
Johannisbeernektar	3.00 / 4.00
Guavensaft	3.00 / 4.00
Saftschorle	3.00 / 4.00

Sodas 0,5l / 1,0l

Tafelwasser, wählbar mit

Limette	3.50 / 6.50
Minze	3.50 / 6.50
Erdbeeren	3.50 / 6.50
Zitronengras	3.50 / 6.50
Ingwer	3.50 / 6.50
Orange	3.50 / 6.50

Vösslauer still	0,25l / 0,75l	3.50 / 6.00
Vösslauer spr.	0,25l / 0,75l	3.50 / 6.00

Homemade Drinks 0,3l

Limetten Calpico 7.50
Calpico, Limette, Soda

Kokoros Calpico 8.00
Calpico, Himbeeren, Limette, Ingwer, Soda, Minze

Ginger Cooler 8.00
Minze, Ingwer, Gurke, Limetten, Ginger Ale

Berry Lovers 8.00
Erdbeerpüree, frische Limette, Minze

Kokoro Island 8.00
Passionsfrucht, Lychee, Limetten, Maracujasirup

Lemon Soda 7.00
Frische Limette, braunen Zucker, Soda

Green Ginger Ice Tee 6.50
Frischer Ingwer und grüner Tee

Tokyo Yuzu 8.00
Japanische Zitrusfrucht, Minze, Orange, Soda

Alle Homemade Drinks enthalten
Konservierungsstoffe & Farbstoffe

GETRÄNKE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Aperitifs

Aperol Sprizz 0,2l	8.50
Yuzu Sprizz 0,2l	8.50
Hugo 0,2l	8.50
Lillet Wildberry 0,2l	8.50

Longdrinks 0,3l

Tanquery Tonic[3]	10.50
Roku Gin Tonic[3]	10.50
Hendrick's Tonic[3]	12.00
Moscow Mule[1,3,4]	10.50
London Mule	10.50
Cuba Libre[1,2]	10.00

Bier (Flasche)

Kirin 0,3l	4.50
Asahi 0,3l	4.50
Lammsbräu Pils[6] 0,3l	3.50
Lammsbräu Weizen[7] 0,5l	5.50
Alkoholfreies Pils[6] 0,3l	3.50
Alkoholfreies Weizen[7] 0,5l	5.50

Japanischer Whisky

Suntory Toki 4 cl	9.50
Nikka from the Barrel 4 cl	12.00
Hibiki Harmony 4 cl	15.00

Cocktails

Lychee Martini 11.00
Vodka, Lychee Likör, Limette

Ryokuchi 10.00
Frischer Gurkensaft, Gin, Zuckersirup, Limette

Espresso Martini 11.00
Vodka, Kaffeelikör, Espresso

OFFENE WEINE & FLASCHENWEINE

WEISS 0,2l / Flasche

Sauvignon Blanc

8.00 / 29.00

Vignobles Berthier / Loire / Frankreich
Ein erfrischend lebendiger und fruchtiger Wein aus der Sancerre Region mit floralen Aromen von weißen Blüten, zarten Beerennoten und Nuancen von hellen Früchten wie Quitte und Birne.

GETRÄNKE

Chardonnay

8.00 / 29.00

Geil / Bechtheim / Deutschland
Zarter Hauch von Vanilleschote in der Nase, Noten von Orange und Ananas, wunderbar elegant. Traditionell im Eichenbarrique gereift.

Weißburgunder

8.00 / 29.00

Dr. Gänz / Nahe / Deutschland
Extraktreich, vollmundig und sehr harmonisch, im Duft Birne und Weißdorn, schöner Schmelz und rassiger Abgang.

Lugana

8.50 / 32.00

Tenuta Roveglia / Lombardei / Italien
Der Kultwein vom Gardasee. Feiner Blütenduft, Geschmack von grünen Äpfeln. Erfrischende Säure, kraftvoll, aber mit Finesse.

Weinschorle 0,2l / 6.50

ROSÉ 0,2l / Flasche

Rosé

11.00 / 37.00

Château Minuty / Provence / Frankreich
Der Minuty Prestige ist ein klassischer Provence-Rosé mit klarer Stilistik & Struktur. Feines Aromenspiel aus Zitrus, Pfirsich und Melone.

ROT 0,2l / Flasche

Primitivo

7.50 / 26.00

Baroco / Apulien / Italien
Reinsortiger Primitivo aus Puglia, Noten von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen, feinwürzig, sehr weiches Tannin, langanhaltend, trocken

Syrah Grenache

9.00 / 32.00

Château Saint-Roch / Languedoc / Frankreich
Ein feinwürziges Cuvée mit Kirsch- und Beerennoten, nuancenreich mit Aromen von Thymian, Efeu und weißem Pfeffer. Fein geschliffene Taninne, weich am Gaumen.

GETRÄNKE

CHAMPAGNER & PROSECCO

R de Ruinart Brut

0,75l / 129.00

Ruinart / Champagner / Frankreich
Goldgelb strahlend mit schönem Glanz und einem feinen Perlenband im Glas. Seine Nase ebenfalls fein, frisch mit fruchtigen Noten von Brioche, Birne, Aprikosen. Am Gaumen ein äussert erfrischender Geschmack mit knackigen Aromen, feinperlig und sehr ausgewogen.

Ruinart Rosé

0,75l / 139.00

Ruinart / Champagner / Frankreich
Ein animierender, komplexer, geschmeidiger Champagner mit intensiven Fruchtaromen von Granatapfel, Birnen, Aprikosen, schwarzen Johannisbeeren und floralen Noten von weißen Blüten.

Villa Sandi Prosecco Spumante

0,1l / 6.50

0,75l / 28.00

Aromatischer und erfrischender Schaumwein aus Venetien.

Alle Weine & Schaumweine beinhalten Sulfite.

OFFENER SAKE & FLASCHENSAKE

Sake Reiswein (Warm) 0,15l / 5.50

Kubota

0,1l / 11.00

0,3l / 29.00

0,72l / 55.00

Junmai Daiginjo / Niigata
Leicht trocken und vollmundig mit einem weichen Aroma.

Koujo Kikumasamune

0,1l / 8.00

300ml / 20.00

Honjozo / Kobe
Trockener Sake aus Kobe.
Merkmal klar, sanft und trocken im Geschmack.

GETRÄNKE

Dassai 45

0,1l / 15.00

0,3l / 39.00

Junmai-Daiginjo / Yamaguchi
Der Sake wird mit besonders weichem Quellwasser und ausgewähltem Reis gebraut. Trockener, frischer und leichter Geschmack mit mildem Aroma.

Tamanohikari

0,1l / 13.00

300ml / 36.00

Daiginjo / Kyoto
Brauerei Tamanohikari aus Kyoto, ehemaliger Sake Hoflieferant der Shogunfamilie. Junmai Daiginjo ist Sake mit höchter Qualitätsstufe. Passend zu zahlreichen Gerichten.

ITAKDAKIMASU!

Zahlung mit EC-Karte ab 20.00 € und mit Kreditkarte (Visa, Mastercard) ab 40.00 €

Zusatzstoffe:
1 Farbstoff
2 Koffein
3 Chininhaltig
4 Enthällt eine Phenylalaninequelle mit Süßungsmitteln
5 Antioxidationsmittel
6 Gerstenmalz
7 Hefe
8 mit Konservierungsstoff
9 mit Phosphat
10 geschwefelt
11 Geschmacksverstärker

Alle Preise in EURO inkl. gesetzl. Mwst. und Bedienung.