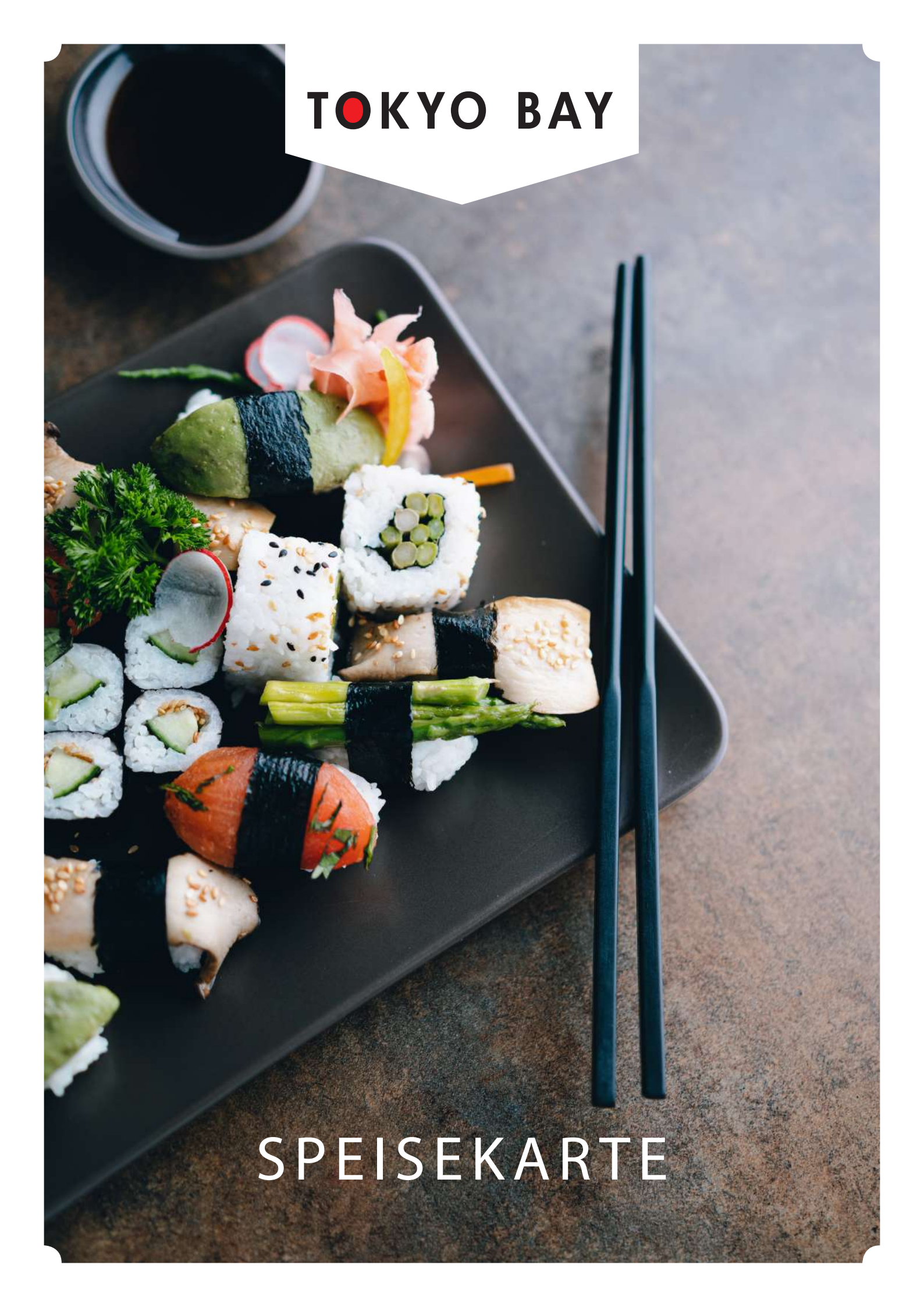




TOKYO BAY

SPEISEKARTE



WILLKOMMEN IM TOKYO BAY

Wir freuen uns, Sie in die raffinierte Welt der japanischen Kulinarik entführen zu dürfen!
Die japanische Küche ist geprägt von ausgewählten Zutaten und deren fein abgestimmten
Geschmäckern und Aromen.

Dabei ist es wichtig, dass die einzelnen Zutaten jeweils ihren Eigengeschmack bewahren.
So kann aus einer Handvoll simpler Ingredienzien ein kulinarisches Kunstwerk entstehen.
Wir verwenden für unsere Gäste stets traditionelle Rezepte, erlauben uns dabei jedoch auch, hier
und da mit einem Pfiff Kreativität neue Geschmackserlebnisse zu kreieren.
Sollten Sie Fragen zu unseren Gerichten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

MONTHLY SPECIAL

VORSPEISEN



GARNELEN IM TEIGMANTEL 4 STK.
mit Currysauce (A,B,C,G,L,M) € 11.00

KNUSPRIGE RÖLLCHEN 3 STK.
mit Faschiertem vom Rind, Zwiebel,
Karotten und Glasnudeln (A,C) € 6.50

EBI KATSU 4 STK.
Garnelen in Pankomehl paniert (A,B,C) € 7.50

TORI KATSU 4 STK.
Hühnerfilet in Pankomehl paniert (A,C) € 6.50

GYOZA
mit Gemüse  € 5.90
mit Huhn € 7.50

EDAMAME 
Grüne Sojabohnen mit Meersalz € 7.50

SALATE



MALAYSISCHER ACHAT SALAT  
mit Mango (E,N) € 7.50

SUPPEN



MISO SUPPE
Mit Tofu und Wakame-Seetang (D,F,G) € 5.90
-mit Garnelen (B,D,F,G) € 7.60
-mit Lachs (D,F,G) € 6.90
-mit Bio-Miesmuscheln (D,F,G,R) € 7.60

**KLARE SUPPE VOM
GEMÜSEFOND**
Pak-Choi und Pilzen
-mit Hühnerfleisch (L) € 5.90
-mit Gyoza Teigtaschen (A,F,L,N,P)  € 5.90

TOM-YUM SUPPE
Kokosmilch, Zitronengras und Galgant
-mit Hühnerfleisch (B,D,F,L,R) € 7.60
-mit Meeresfrüchte (B,D,F,L,R) € 8.50

HAUPTSPEISEN



Alle Hauptspeisen werden mit regionalem und saisonalem Gemüse sowie einer Auswahl an Pilzen zubereitet. Als Beilage servieren wir Jasminreis.

LACHS TEPPANYAKI

mit Sojasprossen und
Zuckererbsen ^(D,F,L)

€ 24.00

- KNUSPRIGE ENTENBRUST ^(A,L)

- VEGANE ENTE ^(A,F,L) 

mit Pak Choi, Knoblauch
und Edelpilzen

€ 20.00

- KNUSPRIGES HÜHNERFILET ^(A,C,L,M) 

- KNUSPRIGER KARFIOL ^(F,L)  

mit Zitronen-Chilisauce

€ 18.00

- HÜHNERFLEISCH AUS DEM WOK ^(A,C,F,H,L,M)

- VEGANES HÜHNERFLEISCH ^(A,F,H,L) 

mit Cashewnüssen

€ 18.00

RINDFLEISCH

AUS DEM WOK (JUNGSTIER)

mit Brokkoli ^(A,C,F,L)

€ 19.00

GARNELENCURRY NACH MALAYSISCHER ART

mit Cherry-Tomaten und

Sellerie ^(A,B,F,H,L,M)

€ 24.00

FISCH UND MEERESFRÜCHTE AUS DEM WOK

Fisch, Garnelen, Tintenfisch und Bio-Miesmuscheln

^(B,D,F,L,M,R)

€ 23.00

GEBRATENER REIS

mit Ei und Huhn ^(A,C,F,N)

€ 16.50

GEBRATENE UDON NUDELN

mit Seiden-Tofu, Pak-Choi,

Choi Sam und Sojasprossen ^(A,C,F,L,N)

€ 17.50

EDEL-PILZE AUS DEM WOK

mit Pak Choi, Lotuswurzel,

Ingwer und vegane Austernsauce ^(A,L,N)

€ 24.00

TOKYO BAY CLASSIC SETS



Unser Lachs: Wir servieren ausgewählten Lachs in Bio-, Supreme-, Superior- oder Label-Rouge-Qualität – aus Schottland, Irland, Island oder den Färöer-Inseln.

Bezugsquellen: Transgourmet & Troiber.

SUSHI UND MAKI SET ^{14 STK.}

Nigiri: 2 Lachs, 2 Buttermakrele,
2 Yellowfin Thunfisch, 1 Garnele, 1 Crabstick und
Hoso-Maki: 3 Gurken, 3 Lachs ^(A,B,C,D,F,M,N,P)

€ 19.50

TOKYO BAY SAKE SET ^{14 STK.}

Nigiri: 2 Lachs, 2 Black Label Räucherlachs, 2
geflämmter Lachs und Maki: 4 Hoso-Maki Lachs,
4 Ura-Maki Black Label Räucherlachs ^(E,N)

€ 21.50

SASHIMI SET ^{16 STK.}

Lachs, Hamachi, Buttermakrele,
Yellowfin Tuna, Garnelen und Kaviar vom Lachs
^(B,D,M)

€ 35.00

VEGAN SET PREMIUM ^{16 STK.}

Nigiri: 2 Avocado, 2 Grüner Spargel,
2 King Oyster Mushroom, 2 Tomate | Basilikum
und Maki: 4 Hoso-Maki Gurke, 4 Ura-Maki,
Süßkartoffel ^(A,M,N)

€ 25.00

TOKYO BAY CHIRASHI BOWL

Sashimi vom Lachs auf Sushireis mit Junglauch,
Meeres-Spargel, Avocado und japanischem
Bergpfeffer ^(D,M,N)

€ 21.50

SAKE SET ^{11 STK.}

5 Lachs Nigiri, 6 Lachs Hoso-Maki ^(D,M,N)

€ 17.00

PREMIUM MAKI ROLLS

8-10 Stück je Rolle



MUCHO MANGO ROLL

Avocado Tar Tar | Erdnuss | Paprika |
Mango | Teriyaki | Sesam ^(E,F,M,N) € 17.90

CRISPY SALMON SKIN ROLL

Knusprige Lachshaut |
Mayo | Junglauch |
Masago Kapelan Rogen ^(A,C,D,M,N) € 17.90

SANDWICH SUSHI

Tuna Tar Tar | Avocado |
Lime | Sesam ^(D,M,N) € 17.90

CALIFORNIA HIGH ROLL

Lachs | Garnelen | Mayo | Gurke |
Avocado | Masago Kapelan Rogen ^(B,C,D,M) € 17.90

TIGER ROLL

Garnelen | Panko | Spicy Mayo |
Avocado | Junglauch ^(A,B,C,D,F,M,N) € 17.90

CRUNCHY CHICKEN ROLL

Hühnerfilet | Panko | Trüffel Mayo
| Avocado | Pfeffer | Süßkartoffel |
Junglauch ^(A,F,M,N) € 17.90

PHILLY ROLL

Frischkäse | Black Label Räucherlachs |
Gurke | Schnittlauch ^(D,G,M,N) € 17.90

SUNSET ROLL

Süßkartoffel | Lachs | Avocado ^(A,C,D,M,N) € 17.90

RAINBOW ROLL

Lachs | Buttermakrele | Yellowfin Tuna |
Garnele | Krabben Relish |
Avocado ^(A,F,N,P) € 17.90

HOSO-MAKI ROLLE MIT EINER FÜLLUNG ^{8. STK. (M,N)} €9.50

Gurken, Avocado, Oshinko Eingelegter
Rettich, Mango, Süßkartoffel ^(A), Kanpyo
Eingelegter Kürbis ^(F), Lachs, Hamachi,
Buttermakrele, Yellowfin Tuna, Garnelen,
Black Label Räucherlachs

URA-MAKI ROLLE MIT 2 FÜLLUNGEN ^{8. STK. (M,N)} €15.40

Gurken, Avocado, Oshinko Eingelegter
Rettich, Mango, Süßkartoffel ^(A), Kanpyo
Eingelegter Kürbis ^(F), Lachs, Hamachi,
Buttermakrele, Yellowfin Tuna, Garnelen,
Black Label Räucherlachs, Frischkäse ^(G)

NACHSPEISEN



MATCHAMISU € 10.90
Zweierlei vom Grüntee ^(A,C,G)

TOKYO BAY DELIGHT € 9.90
Gebackene Banane mit Erdbeer
Sorbet von Icezeit ^(A,C,E,G,H)

KOKOS PANNA COTTA € 8.50
zweierlei von Mango ^(A,C,G,H)



SORBET & PLANT-BASED ICE
CREAM VON ICEZEIT 
Erdbeer, Ribisel, Mango, Zitrone,
Maracuja, Blutorange Aperol &
Golden Vanille, Schoko-Marille JE € 3.50



COSTA COFFEE

Mocha Italia, Dark Roast:
Voller Körper, rund, geröstete Haselnüsse, dunkle
Schokolade, rauchig, feines Karamell



ESPRESSO / DOPPELT	€ 3.90	€ 5.90
ESPRESSO MACCHIATO	€ 4.20	
CAFE CREMA	€ 4.20	
CAFE LATTE	€ 5.90	
CAPPUCCINO	€ 5.20	
DIVERSE TEESORTEN	€ 4.90	

JUGENDGETRÄNKE



HIMBEER ZITRONE € 3.90
0.5 l

SODA ZITRONE € 3.90
0.5 l

HOMEMADE DRINKS



EISTEE CHRYSANTHEMEN 0.4 l	€ 5.90	BANANA SHAKE 0.4 l	€ 8.00
WATERMELON SLUSH 0.4 l	€ 8.00	ICED FRESH FRUIT PUNCH 0.4 l	€ 8.00
		Obst und Gemüse je nach Saison	



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



COCA-COLA

0.33 l Flasche

€ 4.60



COCA-COLA ZERO

0.33 l Flasche

€ 4.60



FANTA

0.33 l Flasche

€ 4.60



RÖMERQUELLE PRICKELND

0.33 l Flasche

€ 4.60



RÖMERQUELLE STILL

0.33 l Flasche

€ 4.60



FUZE TEA

Pfirsich-Hibiskus / Zitronengras

0.25 l Flasche

€ 3.90



THE ORGANICS BY RED BULL

Black Orange, Fizzy Peach, Purple Berry,
Easy Lemon, Ginger Ales, Tonic Water

€ 4.60

KOMBUCHA CLASSIC

0.33 l Flasche

€ 4.60

LYCHEE GESPRITZT

0.5 l

€ 4.60

MANGO GESPRITZT

0.5 l

€ 4.60

GUAVA GESPRITZT

0.5 l

€ 4.60

ALOE VERA

0.5 l

€ 5.90

BIER^(A)



JAPANISCH:
ASAHI, KIRIN

0.33l

€ 4.70

VOM FASS / DRAFT BEER:
GÖSSER MÄRZEN

0.33l

€ 4.70

SPIRITS, EDELBRÄNDE - LIKÖR, HANDCRAFTED



SCHIKIMIKI VODKA

0.7 l

€ 120.00

4 cl

€ 8.90

WHITE CHOCOLATE & CHILLI

0.5 l

€ 90.00

2 cl

€ 5.90

GRAVENSTEINER APFEL

0.5 l

€ 90.00

2 cl

€ 5.90

TRAMINERBRAND 2 cl

€ 7.90

ATTERBIRNE 2000 2 cl

€ 7.90

APERITIF



APEROL SPRITZ

mit Weisswein 0.25 l

€ 7.90

LILLY COLLINS

Gin Amadé Austrian Dry Gin, Lychee, Yuzu,
Lime, Soda

€ 12.90

WEISSER SPRITZER

€ 6.90

SEKT AUS ÖSTERREICH



SEKT SCHIKIMIKI HALBTROCKEN

traditionelle Flaschengärung, A-Nobis, Gols,
Burgenland

0.75 l

€ 39.00

1/8

€ 7.50

WEISSWEIN AUS ÖSTERREICH



GRÜNER VELTLINER

Federspiel, Ried Schön, Weingut Graben
Gritsch, Wachau Spitz, Niederösterreich

0.75 l

€ 33.00

1/8

€ 6.20

GEWÜRZTRAMINER

Roland Minkowitsch, Mannersdorf, March

0.75 l

€ 30.00

1/8

€ 5.80

GELBER MUSKATELLER

Roland Minkowitsch, Mannersdorf, March

0.75 l

€ 34.00

1/8

€ 6.40

ROTWEIN AUS ÖSTERREICH



ZWEIGELT VIELFALT

Gober & Freinbichler, Horitschon,
Mittelburgenland

0.75 l

€ 33.00

1/8

€ 6.20

KONTAKT

Tokyo Bay Restaurant
Ignaz-Harrer-Straße 38
5020 Salzburg

Tel.: 0662 24 31 06
E-Mail: info@tokyobay.at

Website: www.tokyobay.at
Webshop: order.tokyobay.at

FOLGEN SIE UNS

Facebook: Tokyo Bay Salzburg
Instagram: [@tokyobaysalzburg](https://www.instagram.com/tokyobaysalzburg)

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag

Dienstag:
11:00 - 17:00 Uhr

Mittwoch bis Sonntag:
Durchgehend geöffnet
11:00 - 22:00 Uhr

(letzte Bestellung 21:30 Uhr)

Allergene:

A: Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse; B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; C: Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse; D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine); E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; G: Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose); H: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse; L: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; M: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; N: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; O: Schwefeldioxid und Sulfite; P: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; R: Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse