



ANTOKI

GRILL BAR & PANASIA

HERZLICH WILLKOMMEN

Im Antoki bieten wir Ihnen traditionelle Gerichte aus den unterschiedlichen Gegenden unseres Landes.

Unsere Rezepte beruhen auf einer über 70 Jahre alten Kochtradition, kombiniert mit neuen Varianten der veganen und vegetarischen Küche. Das bedeutet Sorgfalt bei der Zubereitung der Speisen, viele frische Kräuter und der Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe.

Im Antoki möchten wir Ihnen Woche für Woche weitere Speisen aus unserer Heimat vorstellen. Wir freuen uns, wenn Sie sich bei uns wohl fühlen und die vietnamesische Gastfreundschaft und Küche genießen.

Gerne können Sie Ihre Veranstaltung - beispielsweise Ihre Hochzeit oder Ihren Geburtstag - bei uns feiern. Sprechen Sie uns einfach an.

Guten Appetit!

Team ANTOKI

Antoki Restaurant GmbH & Co KG
Wesselheideweg 101
53123 Bonn

ALLERGENE

A	Ei
B	Erdnüsse
C	Fisch
D	Glutenhaltige Körner (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
E	Krebstiere
F	Lupinen
G	Laktose
H	Nüsse
I	Schwefeldioxid & Sulfite
J	Sellerie
K	Senf
L	Sesam
M	Soja
N	Weichtiere

**Für Ihre Gesundheit und Die Qualität Ihrer Speisen Kochen
Wir Ohne Glutamat**

Bei ANTOKI Finden Sie Immer Etwas Gesundes

**Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen informieren Sie
sich bitte bei unserem Personal.**

DAILY FRESH BOWLS

GAO BOWL

Gedämpfter Jasminreis mit Wildkräuter-Salat, Brokkoli, gewürfelten Zucchini, Edamame, Avocado und Rote Bete.

Verfeinert mit gerösteten Walnüssen und hausgemachter Cocktailsauce.



S. Norwegischer Lachs in einer knusprigen Hülle
aus grünem, jungen Reis

18,9



L. Zwei gegrillte Lammkarrees vom heißen Lavastein

19,9



V. Bio Tofu in einer knusprigen Hülle aus grünem, jungen
Reis

17,9

NEP CAM BOWL

Knusprige Reisbulette aus rotem Cherryreis mit Wildkräuter-Salat, Brokkoli, gewürfelten Zucchini, Aubergine, Roter Bete und gegrillten Austernpilzen.

Verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und hausgemachter Cocktailsauce.



S. Norwegischer Lachs in einer knusprigen Hülle
aus grünem, jungen Reis

18,9



L. Zwei gegrillte Lammkarrees vom heißen Lavastein

19,9



V. Bio Tofu in einer knusprigen Hülle aus grünem, jungen
Reis

17,9

VORSPEISEN

LEICHT & LECKER

1. SOMMERROLLE "ANTOKI"

Reispapier gefüllt mit Hühnerfilet, Garnelen, Reismudeln, Salat, Mango, Gurke und Sesam.
Abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern.
Serviert mit hausgemachter Erdnussauce.

6,9

2. FRÜHLINGSROLLE "ANTOKI"

Reispapier gefüllt mit Hühnerfilet, Garnelen, Pilzen, Glasnudeln, Charlotten, Ei und Yambohnen.
Serviert mit hausgemachter Limettensauce.

6,9

3. WAN TAN "BINASHI"

Gebratene Wan Tan. Wan Tan Blätter gefüllt mit Hühnerfilet, Garnelen, Austernpilzen, Charlotten, Ei und Yambohnen.
Serviert mit Wildkräutersalat und hausgemachter Chilisauce.

5,9

4. PAPAYA "POK POK"

Salat aus grüner Papaya mit Garnelen, vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen.
Abgeschmeckt mit unserer Sauce nach Art des Hauses

8,9

5. GOLDEN GREEN

Salat aus grüner Mango, Garnelen, Lotusstängeln, roter Zwiebel, vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen.

Abgeschmeckt mit unserer Sauce nach Art des Hauses

7,9

6. SAKE YAKI AVOCADO

Avocado Würfel, Cherry Tomaten, Limetten, Rucola und angebratener Lachs.
Abgeschmeckt mit hausgemachter Sesamsauce und roter Zwiebel.

8,9

7. CRISPY "HA LONG"

Zwei panierte Atlantik Garnelen in einer knusprigen Hülle aus grünem, jungen Reis.
Dazu Wildkräutersalat, verfeinert mit hausgemachter Cocktailsauce.

10,9

8. LA SOUPE

Wan Tan Teigblätter gefüllt mit Hühnerfilet, Garnelen, Austernpilze, Schalotten, Ei und Yambohnen.
Serviert in kleiner Suppe aus saisonalem Gemüse.
Abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern.

5,9

9. SA TE "ANTOKI"

Gegrillte, marinierte Hühnerspieße in Sa Te Gewürz.
Abgeschmeckt mit Zitronenblättern.
Serviert mit Wildkräutersalat und hausgemachter Erdnussauce.

6,9

10. LUCKY BAG "ANTOKI"

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Charlotten.
Verfeinert mit hausgemachter Cocktailsauce.

6,9

TAPAS MIX

12. TAPAS SET "SAIGON"

Verschiedene kleine Süd-Vietnam Vorspeisen aus unserem Vorspeisen Menü:
Sommerrolle | Wan Tan „Bianshi“ | Papaya „Pok Pok“ | Lucky Bag „Antoki“
26,9

13. TAPAS SET "HANOI"

Verschiedene kleine Nord-Vietnam Vorspeisen aus unserem
Vorspeisen Menü:
Frühlingsrolle „Antoki“ | Sake Yaki Avocado | Crispy „Ha Long“ | Sa Te „Antoki“
29,9

HAUPTGERICHTE

20. COM ANTOKI

Traditionell Südvietnamesisches Gericht.

Gebratener Eier-Reis mit geschmortem, saisonalem Gemüse. Angerichtet mit fermentiertem Chinakohl.

A. Hühnerfilet	13,9
B. Rindfleisch	15,9
C. Atlantik Garnelen	17,9

21. SOT - SPEZIALITÄT DES HAUSES

Traditionelles Reisgericht mit saisonalem Gemüse. Serviert mit einer unserer hausgemachten Sauce.
Entweder: **Curry, Erdnuss, Mango oder Tamarinde.**

A. Geschmorte Hühnerfilet	13,9
B. Knuspriges Hühnerfilet	15,9
C. Atlantik Garnelen	17,9
D. Knusprige Entenbrust	17,9
E. Lachfilet in einer knusprigen Hülle aus jungem, grünen Klebreis	21,9

22. LA SOUP

Wan Tan Teigblätter gefüllt mit Hühnerfilet, Garnelen, Austernpilzen, Schalotten, Ei und Yambohnen.

Dazu eine große Eier-Nudelsuppe mit saisonalem Gemüse.

Abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern.
15,9

23. PAGODA NUDELN

Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Karottenstreifen, Lotusstängeln, Gurken und Sprossen. Abgeschmeckt mit hausgemachter Limettensauce und vietnamesischen Kräutern.
14,9

24. PHO HANOI

Reisbandnudel Suppe mit traditioneller Brühe aus 12 Gewürzen.

A. Hühnerfilet	13,9
B. Rindfleisch	15,9
C. Delux	16,9
<i>Hühnerfilet & Rindfl.</i>	

25. BUNBO NAMBO

Reisnudel-Salat mit gebratenem Rindfleisch, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern. Abgeschmeckt mit Zitronengras und hausgemachter Limettensauce.
14,9

26. BUN NEM

Reisnudel-Salat mit vietnamesischen Kräutern, verfeinert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln, abgeschmeckt mit hausgemachter Limettensauce.
Serviert mit traditionellen, knusprigen Frühlingsrollen.
13,9

27. LOT ROLLS

Reisnudel-Salat mit vietnamesischen Kräutern, verfeinert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln. Abgeschmeckt mit hausgemachter Limettensauce.
Serviert mit gegrillten Lotblättern, gefüllt mit Rinder-Hackfleisch, Austernpilzen, Charlotten und Yambohnen.
14,9

28. GLORY DUCK

Geschmorte Ente mit Thai-Spargel, Zuckererbsen, Kräuterseitlingen, Chili und saisonalem Gemüse.
Abgeschmeckt mit frischer Krachai-Wurzel.
Als Beilage Jasminreis.
17,9

GEGRILLTES VOM HEISSEN LAVASTEIN

29. OBAMAS CHOICE

Lauwarmer Bun Reismudeln mit frischem Kräutersalat, Minze, Koriander vietnamesische Coleslaw und würzigen Lavastein gegrillten Schweinefleisch in Zitronengras-Honig-Marinade. Dazu Limetten-Ingwer Vinaigrette, Röstzwiebeln und Erdnüssen.
21,5

30. RUMPSTEAK SAIGON

Traditionell gegrilltes Rumpsteak mit geschmortem Thaispargel, Zuckererbsen, Kräuterseitlingen und saisonalem Gemüse.
Serviert mit hausgemachter Cherryreis Bulette.
26,9

31. FLUGENTE

Zart gegrilltes Filet von der Barbarie-Ente nach Art des Hauses. Dazu geschmortes saisonales Gemüse, Zuckererbsen, Kräuterseitlinge und Thaispargel, abgeschmeckt mit frischer Krachai Wurzel. Serviert mit hausgemachter Cherryreis Bulette.
25,9

32. GRILL "HA LONG"

Vier scharf gegrillte Atlantik Garnelen, abgeschmeckt mit Zitronengras.
Dazu geschmorter Thaispargel, Zuckererbsen, Kräuterseitlinge und saisonales Gemüse.
Serviert mit hausgemachter Cherryreis Bulette.
30,9

33. GOLDEN GIGOT

Vier gegrillte Lammkarrees. Dazu geschmortes saisonales Gemüse, Zuckererbsen, Kräuterseitlinge und Thaispargel, abgeschmeckt mit frischem Rosmarin.
Serviert mit hausgemachter Cherryreis Bulette.
31,9

VEGETARISCHE VORSPEISEN

101. SOMMERROLLE "ANTOKI"

Reispapier gefüllt mit Avocado, Tofu, Reisnudeln, Mango-Streifen und Gurke.

Abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern.

Serviert mit hausgemachter Erdnusssauce.

6,9

102. FRÜHLINGSROLLE "ANTOKI"

Reispapier gefüllt mit Tofu, Austernpilzen, Glasnudeln, Charlotten, Ei und Yambohnen.

Serviert mit unserer Sauce nach Art des Hauses.

6,5

103. WAN TAN "BIANSHI"

Gebratene Wan Tan Teigblätter mit Tofu, Austernpilzen, Charlotten, Ei und Yambohnen.

Serviert mit hausgemachter Chilisauce.

5,9

104. PAPAYA "POK POK"

Salat aus grüner Papaya, vietnamesischen Kräutern, knusprigem Seitan und Erdnüssen.

Abgeschmeckt mit unserer Sauce nach Art des Hauses.

8,9

105. GOLDEN GREEN

Salat aus grüner Mango, Lotusstängeln, Sprossen, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen und knusprigem Seitan.

Abgeschmeckt mit unserer Sauce nach Art des Hauses.

7,9

106. AVOCADO SALAT "ANTOKI"

Avocado Würfel, Cherry Tomaten, Limetten, Rucola, rote Zwiebeln und knuspriger Seitan.

Abgeschmeckt mit hausgemachter Sesamsauce.

8,9

107. VEGAN SA TE "ANTOKI"

Traditionell marinierte Seitanspieße in Sa Te Gewürz, abgeschmeckt mit Zitronenblättern.

Serviert mit Wildkräutersalat und hausgemachter Erdnusssauce.

6,9

108. REIS CRÊPES

Dünne Crêpes aus Reismehl und Ei, gefüllt mit Tofu, Avocado, Philadelphia, Mango und Gurke.

Abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern.

8,9

109. VEGAN LA SOUP

Wan Tan Teigblätter gefüllt mit Tofu, Austernpilzen, Charlotten, Ei und Yambohnen.

Serviert in einer kleinen Suppe mit saisonalem Gemüse, abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern.

5,9

110. BABY BEANS

Gedämpfte Edamame Sojabohnen mit schwarzem Lava Salz.

6,9

111. VEGAN LUCKY BAGS

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Kohl, Yambohnen, Cassava, Mungbohnen, Karotten und Mu-Err-Pilzen.

Verfeinert mit hausgemachter Cocktailsauce.

6,9

TAPAS MIX

112. VEGGIE TAPAS SET "SAIGON"

Verschiedene kleine Süd-Vietnam Vorspeisen aus unserem vegetarische
Vorspeisen Menü:

Sommerrolle | Wan Tan „Bianshi“ | Papaya „Pok Pok“ | Sa Te „Antoki“
23,9

113. VEGGIE TAPAS SET "HANOI"

Verschiedene kleine Nord-Vietnam Vorspeisen aus unserem vegetarische
Vorspeisen Menü:

Frühlingsrolle „Antoki“ | Avocado Salat „Antoki“ | Baby Beans | Reis Crêpes
25,9

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

200. COM CHAY ANTOKI

Traditionell Südvietnamesisches Gericht.

Gebratener Eier-Reis mit saisonalem Gemüse, hausgemachtem Tofu und Seitan, abgeschmeckt mit Zitronengras.

Angerichtet mit fermentiertem Chinakohl.

13,9

201. SOT SU - SPEZIALITÄT DES HAUSES

Traditionelles Reisgericht mit saisonalem Gemüse, Tofu und Seitan, serviert mit einer unserer hausgemachten Saucen.

Entweder: **Curry, Erdnuss, Mango oder Tamarinde.**

Als Beilage Jasminreis.

15,9

202. PHO MONK

Reisbandnudel-Suppe mit traditioneller Brühe aus 12 Gewürzen, verfeinert mit frischem Koriander.

Serviert mit hausgemachtem Seitan und Tofu, Brokkoli, Zuckerschoten und Kräuterseitlingen.

12,9

203. LA VIE SOUP

Wan Tan Teigblätter gefüllt mit Tofu, Austernpilzen, Charlotten, Ei und Yambohnen.

Serviert in einer großen Suppe mit saisonalem Gemüse, abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern.

14,9

204. TEMPLE NUDELN

Glasnudelsalat mit hausgemachtem Tofu und Seitan, Lotusstängeln, Gurken und Sprossen. Abgeschmeckt mit hausgemachter Limettensauce und vietnamesischen Kräutern.

14,9

205. BUNBO NAMBO TOFU

Reisnudel-Salat mit gebratenem, hausgemachtem Tofu und Seitan. Abgeschmeckt mit Zitronengras und hausgemachter Limettensauce.

Verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und vietnamesischen Kräutern

13,9

206. BUN GREEN SPRING

Reisnudel-Salat mit vietnamesischen Kräutern, verfeinert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln.

Abgeschmeckt mit hausgemachter Limettensauce.

Serviert mit traditionellen, vegetarischen Frühlingsrollen.

14,9

207. LOT ROLLS

Reisnudel-Salat mit vietnamesischen Kräutern, verfeinert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln.

Abgeschmeckt mit hausgemachter Limettensauce.

Serviert mit gegrillten Lotblättern, gefüllt mit Tofu, Austernpilzen, Charlotten, Yambohnen und Ei.

14,9

208. VEGAN REIS CRÊPES

Dünne vietnamesische Crêpes aus Reismehl und Ei. Serviert mit Wildkräuter-Salat, Avocado, Cherry-Tomaten, Mango, Philadelphia und Roter Bete.

Verfeinert mit gerösteten Walnüssen und hausgemachter Cocktailsauce.

16,9

209. GOLDEN BAMBUS

Traditionell gefüllte Sojafilet-Blätter, mit Austernpilzen, Charlotten und Bambussprossen. Dazu saisonales Gemüse. Als Beilage Cherryreis-Bulette.

17,9

210. SEITAN CHILLI

Geschmorter, hausgemachter Seitan mit saisonalem Gemüse, abgeschmeckt mit Zitronengras.
Als Beilage Jasminreis.

15,9

211. GOLDEN GARDEN

Gedämpfte Udon Nudeln mit saisonalem Gemüse, serviert mit hausgemachter Tamarinde-Sauce.
Verfeinert mit Erdnüssen.

15,9

BEILAGEN

E1. JASMIN REIS	2,9
E2. REISNUDELN	2,9
E3. CHERRYREIS	3,9
E4. UDON NUDELN	3,9
E5. CHERRYREIS BULETTE	4,9
E6. EXTRA DIPPING SAUCE	0,9

DESSERT

50. BLACK RICE

Schwarzer Klebereis, Mango Creme, Jogurt, Kokosmilch, Kokosstreifen.
5,9

51. AVOCADO CHEESE CAKE

Avocado, Datteln, Kakao-Kuchen und Kaffee.
4,9

52. MOCHI EIS

Japanische Reisküchlein, gefüllt mit verschiedenen Eissorten.
Dazu Obst der Saison.
5,9

GETRÄNKE

HOMEMADE

(0,4l)

ANTOKI DRINK 5,9

Grüntee, frische Limette, Holundersirup, Eiswürfel

MARACUJÁ 6,9

Frische Maracujá, Maracujásirup, Minze

MANGO LASSI 6,9

Frische Mango, Mango-Creme, Joguhrt, Kokosmilch

LEMONGRASS

Frishes Zitronengras, Limette, Kumquat,
Zitronengras-Sirup, Minze
5,5

GINGER LEMON

Frisher Ingwer, Kumquat, Ginger Ale, Minze
5,5

APPLE LEMON

Frisher Apfel, Limette, Granatapfe,
Apfelsirup, Minze
5,5

HOT SUMMER

Frische Gurke, frische Limette mit Sirup und
Eiswürfeln
5,5

SMOOTHIES

aus frisch gepresstem Saft 0,3l

ROTER SMOOTHIE

Rote Bete, Apfel, Banane, Ingwer & Honig
5,9

GRÜNER SMOOTHIE

Kiwi, Spinat, Banane, Apfel & Honig
5,9

ORANGEN SMOOTHIE

Orange, Karotte, Banane, Ingwer & Honig
5,9

KAFFEE

VIETNAMESISCHER KAFFEE 4,9

Traditioneller vietnamesischer Kaffee, zubereitet mit dem Ca Phe Phin.
Serviert mit süßer Kondensmilch

VIETNAMESISCHER EISKAFFEE 5,5

Traditioneller vietnamesischer Eiskaffee. Serviert mit süßer Kondensmilch
und Eiswürfeln

CUP OF HOT TEA

ANTOKI WINTER 6,9

Hibiskusblüten, frischer Ingwer, Honig, Minze, Jujube, Gojibeeren

SAPA TEA

Grüner Tee, frisches Zitronengras, Zimt, frischer
Ingwer, Honig
4,9

MINZE PRINCE

FrISChe Minze, Limette und Honig
4,9

ANTOKI SUMMER

Gesunder Tee aus frischem Ingwer, Kumquat,
Honig und Minze
4,9

JASMIN QUEEN

Grüner Jasmin Tee aus Vietnam mit zarten
Knospen. Im Frühling von April
bis Mai per Hand gepflückt und verarbeitet
4,9

SOFTDRINKS

SÄFTE

700. Apfelsaft
701. Orangensaft
702. Maracujasaft
703. Lycheesaft
704. Ananassaft
705. Mangosaft
706. Guavensaft

0,2 L 2,6

0,4 L 4,6

SCHORLEN

700 S. Apfelschorle
701 S. Orangenschorle
702 S. Maracujaschorle
703 S. Lycheeschorle
704 S. Ananasschorle
705 S. Mangoschorle
706 S. Guavenschorle

0,2 L 2,2

0,4 L 4,2

SODA AND POP

800. Coca Cola
801. Coca Cola Light
802. Coca Cola Zero
803. Spezi
804. Fanta
805. Sprite
806. Ginger Ale

0,2 L 2,5

0,4 L 4,2

WASSER

812. Mit Kohlensäure
813. Still

0,2 L 2,5

0,75 L 6,9

BIER

		0,2L	0,3L	0,5L
400.	Bitburger <i>vom Fass</i>		3,5	4,9
400 R.	Pils Radler		3,5	4,9
400 A.	Pils Alster		3,5	4,9
400 C.	Pils Cola		3,5	4,9
401.	Früh Kölsch <i>vom Fass</i>	2,5		4,9
401 R.	Kölsch Radler		3,5	4,9
401 A.	Kölsch Alster		3,5	4,9
401 C.	Hefe Weizen <i>vom Fass</i>			4,9
404.	Saigon Bier <i>Flasche 0,33L</i>		3,9	
405.	Benediktiner Dunkel <i>Flasche</i>			4,9

ALKOHOLFREIES BIER

402.	Früh Kölsch <i>Flasche</i>	3,2	
403.	Bitburger <i>Flasche</i>	3,2	
406.	Benediktiner <i>Flasche</i>		4,9

APERITIF

300.	Hugo	4,6
301.	Aperol Spritz	4,6

MOCKTAILS

MOCKJITO **7,5**

Weißer Rum

COTO FRUIT PUNCH **7,5**

Frucht-Punsch, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Maracuja Sirup

HALONG BAY **7,5**

Ananassaft, Orangensaft, Kokosnuss Creme, Mandelsirup

CLASSIC COCKTAILS

C1. NEGRONI

7,5

Campari, Gin, roter Vermouth

C2. MOJITO PACIFIC

7,5

Weißer Rum, frische Limetten, Zuckersyrup, Minzblätter, Soda, Minzzweige

C3. WHISKY SOUR

8,0

Whiskey, Zitrone, Zucker, Orange

C4. TROPICAL PINA COLADA

8,0

Ananas, weißer Rum, brauner Rum, Kokosnuss-Creme, Mandelsyrup

C5. LONG ISLAND ICED TEA

8,5

Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Cola, frische Zitrone

ANTOKI COCKTAILS

C6. ANTOKI SLING

7,5

Triple Sec, Dry Gin & Limone, Zitronensaft, Gin, Maracuja.

C7. BONN HURRICANE

7,5

Weißer Rum, brauner Rum, Passion Frucht Saft, Grenadine

C8. FLYING MAN

8,0

Gin, Maraschino, Zitrone

C9. HIGH SKY

8,0

Zitronensaft, Ananassaft, weißer Rum, blue Curacao