



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, Reisnudeln, Salat, Mango, Gurke und Sesam.

Abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern.

Serviert mit hausgemachter Erdnusssoße.

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, Lotustängeln, 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 panierter 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 Hähnchenspieße in Sa Te Gewürz.

Abgeschmeckt mit Zitronenblättern.

Serviert mit Wildkrätersalat und hausgemachter Erdnusssoße.

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 Südvinamesisches 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

Hühnerfilet & Rindfl.

## 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 Reisnudeln 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 geschmörter 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 Erdnusssoße.

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 Erdnusssoße.

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 Südvinamesisches 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, Zuckererbsen 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, Lotustängeln, 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 gebrillten 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**

<b>E1. JASMIN REIS</b>	2,9
<b>E2. REISNUDELN</b>	2,9
<b>E3. CHERRYREIS</b>	3,9
<b>E4. UDON NUDELN</b>	3,9
<b>E5. CHERRYREIS BULETTE</b>	4,9
<b>E6. EXTRA DIPPING SAUCE</b>	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, Joghurt, Kokosmilch

### LEMONGRASS

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

### GINGER LEMON

Frischer Ingwer, Kumquat, Ginger Ale, Minze  
5,5

### APPLE LEMON

Frischer 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

## VIETNAMEISCHER KAFFEE 4,9

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

## VIETNAMEISCHER 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

### ANTOKI SUMMER

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

### MINZE PRINCE

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

## ALKOHOLFREIES BIER

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

## APERITIF

300.	<b>Hugo</b>	4,6
301.	<b>Aperol Spritz</b>	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