

Allergene & Zusatzstoffe

Wir kennzeichnen alle Speisen und Getränke nach der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV). Ein Punkt zeigt, welche der 14 Hauptallergene ein Gericht enthält; beim Getreide steht die Sorte. Die Angaben beziehen sich auf das Gericht, wie es serviert wird, einschließlich der genannten Soßen. Bitte sprechen Sie uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten vor der Bestellung an.

A Glutenhaltiges Getreide	B Krebstiere	C Eier	D Fisch
E Erdnüsse	F Soja	G Milch / Laktose	H Schalenfrüchte
L Sellerie	M Senf	N Sesam	O Schwefeldioxid / Sulfite
P Lupinen	R Weichtiere		

Getreide (A): W Weizen · G Gerste **Zusatzstoffe:** 1 mit Süßungsmittel · 2 enthält eine Phenylalaninquelle · 3 mit Farbstoff · 4 koffeinhaltig · 5 mit Antioxidationsmittel · 6 mit Konservierungsstoff · 7 mit Geschmacksverstärker · 8 chininhaltig

STARTER	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
EDAMAME Knackige japanische Bohnen, in Salzwasser blanchiert						●									
GYOZA Frittierte Teigtaschen mit Hähnchen-Gemüse-Füllung	W					●					●				7
MISO SOUP SALMON Tofu, Seeealgen, Lachs, Lauch, Miso	W			●		●									
WAKAME SALAD Eingelegter Seetangsalat mit Sesamsoße	W					●					●				3
YAKITORI Hähnchenspieße mit Spezialsoße	W					●					●				7
CRISPY AVOCADO Tempura-Avocado, Spicy Mayo	W		●			●				●					
CRISPY EGGPLANTS Tempura-Aubergine, Spicy Mayo	W		●			●				●					
LOAN'S KIM CHI Eingelegter Chinakohl mit koreanischem Chilipul...															7
COCONUT CHICKEN Leichte Kokossuppe, Huhn, Champignons, To...							●		●						
TEMPURA SHRIMP Tempura-Garnelen, Spicy Mayo	W	●	●			●				●					
SCALLOPS ON FIRE Jakobsmuscheln, in Butterschmalz gebraten, ...						●	●				●	●		●	

SASHIMI & TATAR	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
LABEL ROUGE SALMON SASHIMI 4 Stück Label-Rouge-Lachs aus Sc...				●											
SALMON TATAR Lachstatar, Limettenschale, Avocado, Spicy-Soße			●	●		●				●	●				
TUNA TATAR Thunfischtatar, Limettenschale, Limettensaft, Spicy-...			●	●		●				●	●				
HAMACHI TATAR Gelbschwanzmakrele, Limettenschale, Avocado, ...			●	●		●				●	●				
BLUE FIN TUNA SASHIMI 4 Stück Blauflossen-Thunfisch				●											
TORO TUNA SASHIMI 4 Stück Thunfischbauch vom Balfegó-Blauflo...				●											
TUNA STEAK 180 g Thunfischsteak mit Sesam, Spicy- und Yuzuso...			●	●		●				●	●	●			
BEST OF SASHIMI 15 Stück vom Tag: Lachs, Tuna, Hamachi				●											

SIGNATURE ROLLS	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
TIGER ROLL Tempura Shrimp, flambierter Lachs, Avocado, Gurke, ...	W	●		●		●	●					●			
ORIGAMI RAINBOW Innen Tempura-Garnele, außen Lachs, Thunfis...	W	●	●	●											3, 7
SPIDER ROLL Softshell-Krabbe, Gurke, Avocado, Tobiko, Frischkäse	W	●		●			●								
DRAGON ROLL Tempura-Asupara, Tempura Shrimp, Frischkäse, To...	W	●		●			●								
PHOENIX ROLL Flambierter Lachs und Thunfisch, Flussaal, Gurke, ...	W	●	●	●			●								3, 7
ESKIMO ROLL Tempura-Asupara, Paprika, Rucola, Flamed Tuna, Fl...	W		●	●			●							●	
ORIGAMI CRANE Tempura-Garnele, Spargel, Gurke, Frischkäse, Ru...	W	●	●	●		●	●							●	3, 7
TATAR SALMON MEDITERRAN Flambiertes Lachstatar mit Yuzusoße...				●		●	●					●			
TATAR TUNA MEDITERRAN Flambiertes Thunfischtatar, Rucola, Fris...				●			●								

je 6 Stück · Tatar Rolls unten

OMAKASE	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
OMAKASE 3 COURSES Miso Soup, Edamame, Sashimi, Nigiri, Signa...	W	●	●	●		●	●			●		●			3, 7
OMAKASE 5 COURSES Miso Soup, Salmon Tatar, Sashimi, Tuna Ste...	W	●	●	●		●	●			●	●	●		●	3, 7

Nigiri vom Chef im 3-Gang-Menü wechseln · bei Allergien bitte vorab ansprechen, wir stellen das Menü passend zusammen

SHARING PLATTERS

	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	Zus.
	GLUTEN	KREBST.	EIER	FISCH	ERDN.	SOJA	MILCH	NÜSSE	SELL.	SENF	SESAM	SULFITE	LUPINE	WEICHT.	STOFFE
ORIGAMI FAVOURIT für 2 Personen	W	●	●	●		●	●			●	●	●			3, 7
ORIGAMI CLASSIC für 2 Personen	W	●	●	●		●	●			●	●				
CRISPY SELECTION für 2 Personen	W	●	●	●		●	●				●	●			
ORIGAMI MIX 1 für 2 Personen	W		●	●		●	●			●	●				
JUST CLASSICS für 2 Personen	W	●	●	●		●	●			●		●			
ROYAL für 2 Personen	W	●	●	●		●	●			●		●			
OH VEGGIE BABY für 1 Person	W		●				●				●				
AVOCADO PARTY für 1 Person	W		●				●								

MAKI	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	Zus.
	GLUTEN	KREBST.	EIER	FISCH	ERDN.	SOJA	MILCH	NÜSSE	SELL.	SENF	SESAM	SULFITE	LUPINE	WEICHT.	STOFFE
SAKE AVOCADO MAKI Lachs, Avocado				●											
AVOCADO MAKI Avocado															
SAKE MAKI Lachs				●											
CUCUMBER MAKI Gurke															
TUNA MAKI Thunfisch				●											
UNAGI MAKI Gegrillter Aal	W			●		●								●	3, 7

je 6 Stück

NIGIRI	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	Zus.
	GLUTEN	KREBST.	EIER	FISCH	ERDN.	SOJA	MILCH	NÜSSE	SELL.	SENF	SESAM	SULFITE	LUPINE	WEICHT.	STOFFE
SAKE NIGIRI Lachs				●											
FLAMED NIGIRI Lachs oder Thunfisch, flambiert			●	●		●				●					
TUNA NIGIRI Thunfisch				●											
AVOCADO NIGIRI Avocado															
EBI NIGIRI Garnele		●													
UNAGI NIGIRI Gegrillter Aal	W			●		●								●	3, 7
SCALLOPS NIGIRI Jakobsmuschel				●		●								●	
TORO TUNA NIGIRI Thunfischbauch · Verfügbarkeit auf Anfrage				●											
HAMACHI NIGIRI Gelbschwanzmakrele				●											
GUNKAN NIGIRI mit Tobiko	W		●	●							●				
SURIMI NIGIRI Krebsfleischimitat	W	●		●											

je 2 Stück

CRUNCHY ROLL	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	Zus.
	GLUTEN	KREBST.	EIER	FISCH	ERDN.	SOJA	MILCH	NÜSSE	SELL.	SENF	SESAM	SULFITE	LUPINE	WEICHT.	STOFFE
CRUNCHY SPICY SALMON Mariniertes Lachs	W		●	●			●								
CRUNCHY SPICY TUNA Mariniertes Thunfisch	W		●	●			●								
CRUNCHY EBI Marinierte Garnelen	W	●	●	●			●								
CRUNCHY AVOCADO Avocado, Sesamöl	W		●				●								
CRUNCHY ASUPARA Grüner Spargel, Sesamöl	W		●				●				●				
CRUNCHY CHICKEN Yakitori-Huhn	W		●				●				●				7
CRUNCHY HAMACHI Gelbschwanzmakrele	W		●	●			●								

je 6 Stück · im knusprigen Teigmantel

INSIDE-OUT	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	Zus.
	GLUTEN	KREBST.	EIER	FISCH	ERDN.	SOJA	MILCH	NÜSSE	SELL.	SENF	SESAM	SULFITE	LUPINE	WEICHT.	STOFFE
ALASKA INSIDE-OUT Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam				●			●				●				
TUNA ALASKA INSIDE-OUT Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse,...			●	●			●								
TERIYAKI CHICKEN INSIDE-OUT Teriyaki-Huhn, Avocado, Gurke	W			●			●				●				
MEDITERRAN VEGGIE INSIDE-OUT Rucola, Avocado, Sesam, Frischk...							●				●				

AVOCADO TOP	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	Zus.
	GLUTEN	KREBST.	EIER	FISCH	ERDN.	SOJA	MILCH	NÜSSE	SELL.	SENF	SESAM	SULFITE	LUPINE	WEICHT.	STOFFE
AVOCADO SALMON Lachs, Gurke, Frischkäse				●			●								
AVOCADO SHRIMP TEMPURA Garnelen-Tempura, Frischkäse, Gurke	W	●	●				●								
AVOCADO ASUPARA Spargel und Paprika in Tempura, Frischkäse	W		●				●								
AVOCADO TUNA Thunfisch, Frischkäse, Gurke				●			●								

GREEN ROLL

	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	Zus.
	GLUTEN	KREBST.	EIER	FISCH	ERDN.	SOJA	MILCH	NÜSSE	SELL.	SENF	SESAM	SULFITE	LUPINE	WEICHT.	STOFFE
GREEN TEMPURA SHRIMP	Garnelen-Tempura, Gurke, Frischkäse	W	●	●			●								
GREEN TUNA	Thunfisch, Gurke, Frischkäse			●			●								
GREEN SALMON	Lachs			●											
GREEN VEGGIE	Karotte, Gurke, Avocado, Frischkäse						●								
GREEN TEMPURA ASUPARA	Spargel-Tempura, Avocado, Frischkäse	W		●			●								
SPINACH VEGGIE	in Platten	W					●								

MAKI LIGHT

	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	Zus.
	GLUTEN	KREBST.	EIER	FISCH	ERDN.	SOJA	MILCH	NÜSSE	SELL.	SENF	SESAM	SULFITE	LUPINE	WEICHT.	STOFFE
LIGHT SALMON	Lachs			●							●				
LIGHT TUNA	Thunfisch			●							●				
LIGHT TEMPURA SHRIMP	Tempura Shrimp	W	●	●			●								
LIGHT CHICKEN YAKITORI	Yakitori-Huhn	W				●					●				7
LIGHT VEGETARIAN	Tomate, Karotte														
LIGHT SHRIMP	Garnelen		●												
LIGHT SCALLOPS	Jakobsmuscheln													●	

DESSERT

	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	Zus.
	GLUTEN	KREBST.	EIER	FISCH	ERDN.	SOJA	MILCH	NÜSSE	SELL.	SENF	SESAM	SULFITE	LUPINE	WEICHT.	STOFFE
MOCHI ICE TRILOGY	Matcha, Schokolade, Vanille, Zitrone						●								
BAKED BANANA	Gebackene Banane mit Honig	W													
O•MO•I'S TIRAMISU	Tiramisu mit Maracuja	W		●			●								
SWEET COCONUT	Kokossuppe mit Bananenstückchen														
MATCHA ICE	3 Kugeln Matcha-Eis						●								

O•MO•I's Tiramisu enthält Gelatine und ist daher nicht vegetarisch

FROM THE KITCHEN · MITTAG & ABEND

	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	Zus.
	GLUTEN	KREBST.	EIER	FISCH	ERDN.	SOJA	MILCH	NÜSSE	SELL.	SENF	SESAM	SULFITE	LUPINE	WEICHT.	STOFFE
PEANUT CHICKEN	Erdnusssoße	W		●	●		●		●						
BEEF AND SHRIMPS	mit Cashewkernen		●	●	●			●	●						
MANGO CHICKEN	Mangosoße, Erdnüsse				●		●		●						
RED CURRY CHICKEN	Rot-Curry-Soße, Erdnüsse				●		●		●						
THE RED DUCK	Rot-Curry-Soße	W		●	●		●		●		●				
TERIYAKI SALMON	Teriyakissoße	W		●		●									
LEMONGRASS SHRIMPS	Zitronengrasssoße	W	●			●			●						
MANGO SALMON	Mango-Curry-Soße	W		●			●		●						
FRUITY TOFU	Mangosoße	W				●									
GINGER TOFU	Ingwer-Honig-Soße					●									

TAGESGERICHT 01 / 02 wechselt täglich

Allergene bitte beim Service erfragen

alle Gerichte mit Reis · Tagesgerichte: Allergene bitte beim Service erfragen

SUSHI LUNCH · MITTAG

	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	Zus.
	GLUTEN	KREBST.	EIER	FISCH	ERDN.	SOJA	MILCH	NÜSSE	SELL.	SENF	SESAM	SULFITE	LUPINE	WEICHT.	STOFFE
SALMON LUNCH	Alaska Inside-Out, Crunchy Salmon, Sake Nigiri	W		●	●		●				●				
BUSINESS LUNCH	Tatar Salmon Mediterran, Crunchy Avocado, Fla...	W		●		●	●			●		●			
TUNA LUNCH	Tatar Tuna Mediterran, Crunchy Tuna, Flamed Tuna...	W		●		●	●			●					
VEGGIE LUNCH	Mediterran Inside-Out, Cucumber Maki, Crunchy ...	W		●			●				●				
VEGGIE LUNCH MAKI	Avocado Maki, Cucumber Maki, Crunchy Avo...	W		●			●								
LUNCH SELECTION	Tiger Roll, Crunchy Salmon, Flamed Tuna Nigir...	W	●	●	●	●	●			●		●			
ROYAL LUNCH	Tiger Roll, Sashimi, Gunkan Nigiri, Sake Nigiri	W	●	●	●	●	●				●	●			

CHEF'S LUNCH Tagesempfehlung des Sushi-Chefs

Allergene bitte beim Service erfragen

Chef's Lunch wechselt: Allergene bitte beim Service erfragen

BEILAGEN & SOSSEN

	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R	Zus.
	GLUTEN	KREBST.	EIER	FISCH	ERDN.	SOJA	MILCH	NÜSSE	SELL.	SENF	SESAM	SULFITE	LUPINE	WEICHT.	STOFFE
SOJASOSSE		W				●									
WASABI		W				●									
EINGELEGTER INGWER		W				●						●			1, 2, 6
SPICY MAYO			●			●				●					

BEILAGEN & SOSSEN	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
YUZUSOSSE						●						●			
TERIYAKISOSSE						●									
SESAMDRESSING						●					●				
SRIRACHA															6

Sojasoße, Wasabi und Ingwer werden zum Sushi gereicht · glutenfreie Sojasoße auf Anfrage

GETRÄNKE	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
HOUSE DRINKS Yuzu Limonade, Mango Mule, Elderflower, Asian ...															
WASSER, SCHORLE, NEKTARE, GINGER ALE / BEER															
COCA-COLA ZERO															1, 2, 3, 4
COCA-COLA, SPEZI															3, 4
FANTA															3, 5
SPRITE															1
CAPPUCCINO, ESPRESSO MACCHIATO mit Kuhmilch							●								
ESPRESSO, DOPPIO, KAFFEE, TEE, AGAINST COLD															
APEROL SPRITZ, HUGO, KESSLER ON ICE mit Kessler Sekt												●			
LILLET PEACH												●			
CAMPARI SODA, CAMPARI ON ICE															
APEROL SOUR ohne Eiweiß												●			
ESPRESSO MARTINI												●			
HOSHI MARTINI mit Prosecco												●			
ROKU GIN TONIC															8
MOSCOW MULE, VODKA SODA															
WHISKY COKE															3, 4
JAPANISCHES BIER, AUCH ALKOHOLFREI Gerstenmalz	G														
HEFEWEIZEN Weizen- und Gerstenmalz	W G														
RADLER Bier mit Limonade	G														
SAKE DES HAUSES															
ALLE WEINE, WEINSCHORLE, SEKT & CHAMPAGNER offen und Flasche												●			

KREUZKONTAKT

Unsere Küche verarbeitet alle 14 Hauptallergene. Sushi, Tempura und warme Gerichte entstehen auf gemeinsamen Arbeitsflächen und mit gemeinsamen Geräten; Spuren weiterer Allergene, besonders von Fisch, Krebstieren, Sesam, Soja, Ei, Gluten, Erdnüssen und Schalenfrüchten, können wir deshalb nicht ausschließen. Rezepturen und Lieferanten können sich ändern; die aktuelle Fassung liegt jederzeit beim Service bereit.

Origami Sushi & Asian Cuisine · Hauptstätter Straße 61 · 70178 Stuttgart