


Quan 36

Vietnamese Tapas & Bar *too*

Kurze Mühren 6
20095 Hamburg

040 - 767 541 10

 Quan36too

 Quan36too

Öffnungszeiten

Mo – Sa von 11³⁰ - 23⁰⁰ Uhr

So & Feiertag von 13⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr

Küche schließt 1 Stunde vorher

Kitchen closing 1 hour before

www.quan36toohamburg.de

WILLKOMMEN

Stellen Sie Ihr kulinarisches Geschmackserlebnis aus unseren vielfältigen Tapas-Gerichten selbst zusammen. Nach unserem Glauben steht die Zahl 36 für Kreativität, Inspiration und Glück, deren Bedeutung perfekt in unseren authentischen Gerichten wiedergespiegelt werden.

Mit der kreativen Kombination von Gewürzen, Kräutern und frischen Zutaten, lassen wir Sie in unsere traditionelle Küche eintauchen.

“Good Friends, Good Food, Good Time”.

Beim Essen ist der gemeinsame Genuss essenziell und unverzichtbar. Wir wünschen uns, dass Sie und Ihre Freunde jeden Moment vollständig genießen und pure Freude erleben werden.

Create your own culinary taste experience from various tapas dishes. According to our belief, the number 36 represents creativity, inspiration, and happiness, who's meaning perfectly reflect combination of Spices herbs and fresh ingredients.

“Good Friends, Good Food, Good Time”.

When eating enjoying it together is essential and indispensable. We wish you and your friends fully enjoy every moment with us and be filled with pure happiness.

GETRÄNKE: BEVERAGES



GETRÄNKE



HOMEMADE REFRESHER

— 0,4L 5,50 —

TRA DAO CAM SA ^{1,5}

Orange, Zitronengrassaft,
Pfirsichsirup und Schwarzer Tee

*Orange, lemongrass juice, peach syrup
and black tea*

TRA LUU ^{1,5}

Granatapfel, Granatapfelsirup,
Zitronensaft, Zuckersirup und
schwarzer Tee

*Pomegranate, pomegranate syrup,
lemon juice, sugar syrup & black tea*

DA CHANH

Vietnamesischer Limetten-Limonade

Vietnamese lime-lemonade

GALAXY MILKY WAY

Himbeer, Milkis, Soda und
hausgemachter Butterfly Pea Tee

*Raspberry, milkis, soda and
homemade butterfly Pea Tea*

JASMIN FOUNTAIN ⁵

Hausgemachter Jasmin-Eistee
mit Limettensaft

*Homemade Jasmin iced tea
with lime juice*



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

HOMEMADE REFRESHER

•——— 0,4L 5,50 ———•

MAGIC BLUE EISTEE ⁵

Jasmin-Eistee mit Limettensaft,
Kokossirup, Basilikumsamen und
hausgemachter Butterfly Pea Tee

*Jasmin iced tea with lime juice,
coconut syrup, basil seeds and
homemade butterfly Pea Tea*

SWEET & SOUR ⁸

Vietnam. Tamarinden-Limonade
Vietnamese tamarind-lemonade

GINGER BEER ⁸

Limettensaft, Ingwer, hausgemachtes
Zitronengrassirup und Soda

*Lime juice, ginger, homemade
lemongrass syrup and soda*

LEMONGRASS SCENT ⁸

Hausgemachtes Zitronengrassirup mit
Soda, Limettensaft & Basilikumsamen

*Homemade lemongrass syrup with soda,
lime juice and basil seeds*



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SOFTDRINKS

MAGNUS WASSER Fl. 0,25l **2,90** Fl. 0,75l **5,90**

Still / sprudel

Still / sparkling

COLA ^{4,6} Fl. 0,20L **2,60** 0,40L **3,90**

COLA ZERO ^{4,6} Fl. 0,20L **2,60** 0,40L **3,90**

28 BLACK ENERGIE DOSE 0,25L **3,90**

Classic, Classic Zero, Acai,
Mango-Kiwi, Honigmelone

SÄFTE / Juices 0,3L **3,60**

SCHORLE ⁸ / Spritzer 0,3L **3,30**

Apfelsaft, Mangosaft, Maracujasaft,
Lycheesaft

Apple, Mango, Passionfruit, Lychee

TEE - TEA

4,90

GENMAICHA ¹

Jap. Grüntee mit
gerösteten Reiskörnern

Japanese Green tea with roasted rice

BREATHING DRAGON ¹

Jasmin Tee - *Jasmin tea*

SLEEPING PHOENIX

Chrysanthemen, Goji Beeren, Jujube

Chrysanthemums, goji berries, jujube

BACK TO THE ROOTS

Ingwer-Orange-Minze Tee

Ginger-Orange-Mint Tea

KAFFEE - COFFEE

ESPRESSO 2,40

DOUBLE ESPRESSO 3,20

CAFE CREMA 2,90

CAPPUCHINO 3,50

CA PHE SUA NONG 4,50

Klassischer vietnamesischer
Kaffee mit Kondensmilch

*Classic Vietnamese coffee
with condensed milk*

CA PHE SUA DA 4,50

Vietnam. Eiskaffee mit Kondensmilch

*Vietnamese iced coffee with
condensed milk*



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

APERITIF

7,90

APEROL SPRITZ ^{2,8,9}

Aperol mit Prosecco und Orange
Aperol with Prosecco and orange

HIBIKUS SPRITZER ^{2,9}

Ramazotti Rosato, Prosecco mit
frischem Zitronengras, Koriander
und Orange

*Ramazotti Rosato, Prosecco with fresh
lemongrass, coriander and orange*

HUGO ^{2,9}

Holunderblütensirup, Prosecco
mit frischem Minze, Limetten

*Elderflower syrup, Prosecco
with fresh mint and lime*

PROSECCO "MAURIZO B MARTINO"

Mabis | Veneto | Italien
Duff nach Apfel und Blüten
dazu feinste Perlage.

Fine sparkling wine

0,1L **3,90** | Fl. 0,75L **23,00**

SHOT

2cl **3,00**

TEQUILA SILVER

WODKA

HELBING

JÄGERMEISTER

VIETNAM. REISSCHNAPS „NEP MOI“

KOREANISCHER REISSCHNAPS „SOJU“

Fl. 0,35L **12,00**

BIER

CARLSBERG VOM FASS

0,3L **3,50**

0,5L **4,90**

ALSTERWASSER

0,3L **3,50**

0,5L **4,90**

SOMA EK (Bier mit Soju) 0,3L

5,20

VIETNAM BIER *Flasche / Bottle*

0,5L **4,90**

HEFEWEIZEN *Flasche / Bottle*

0,5L **4,90**

ALKF. HEFEWEIZEN *Flasche / Bottle*

0,5L **4,90**

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

LONGDRINKS & COCKTAILS

36 BLUE SOUR

Nep Moi, Cointreau, Blue Curacao, lemon juice, sugar syrup

11,90

VIOLETT DAIQUIRI

White Rum, lemon juice, sugar syrup, homemade Butterfly Pea Tea

11,90

RED MOJITO

Nep Moi, lime, brown sugar, mint, raspberry

11,90

HANOI MULE ^{2,8}

Nep Moi, ginger juice, lime juice, cucumber, soda

11,90

SAIGON SMASH

Nep Moi, Gin, sugar syrup, lemon juice, Thai Basil

11,90

ELEFANTS NECK ^{2,8}

White Rum, Tamarind syrup, lemon juice, sugar syrup

11,90

ASIAN BUCK ²

Gin, lemon juice, ginger juice, homemade lemongrass syrup

11,90

GRASMOPOLITAN

Vodka, lemongrass syrup, cranberry, lemon juice, sugar syrup

11,90



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

LONGDRINKS & COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 11,90
Vodka, Kahlua, Viet Kaffe, sugar syrup

WHISKEY SOUR 11,90
Bourbon, lemon juice, sugar syrup

JÄGER BLACK 11,90
Jägermeister, lime, mint, sugar syrup,
28 Black Energie Acai

GIN TONIC ² 9,90
Gin, Tonic Water

VODKA BLACK ENERGIE 9,90
Vodka, 28 Black Energie
(Classic, Classic zero, Acai,
Mango-Kiwi, Honigmelone)



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

WEINE

8.11

MIX WEIN

WEISSWEIN SCHORLE ⁸ 6,00

WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER „BUI“

Jana Hauck | Rheinhessen | Deutschland.

Der Duft ist einfach zu verführerisch: Banane, weiße Blüten und ein Hauch Nuss. Sehr fruchtig, rund und anschmiegsam.

Fruity, full and harmony

0,2L **6,50** | Fl. 0,75L **23,00**

SAUVIGNON BLANC „SIGNATURE“

Spier | Western Cape | Südafrika
Hinreißender Duft nach Stachelbeere, Limette und Gras. Im Mund eine knackig-frische Fruchtigkeit.

exotic fruits, fresh and juicy

0,2L **6,90** | Fl. 0,75L **25,00**



ROSEWEIN

ROSÉ „BUI“

Jana Hauck | Rheinhessen | Deutschland

Feiner Duft nach Erdbeere, dazu satte rote Beerenaromen, die den Gaumen umschmeicheln. Zum Dahinschmelzen!

Red berries, fresh and smooth

0,2L **6,50** | Fl. 0,75L **23,00**

ROTWEIN

CARBENET SAUVIGNON & MERLOT „BUI“

Jana Hauck | Rheinhessen | Deutschland

Viele dunkle Frucht und eine enorme Vielschichtigkeit. Am Gaumen Johannis- und Brombeeren, Pflaume und eine harmonische tiefe Würzigkeit.

Black berries, powerfull and full bodied

0,2L **6,90** | Fl. 0,75L **25,00**

PRIMITIVO „VECCHIO SOGNO“

Tenuta Giustini | Apulien | Italien

0,2L **7,50** | Fl. 0,75L **27,00**

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SHARING TAPAS GARING

— MIT FLEISCH - WITH MEAT —

1. **NEM** Frühlingsrollen ^A **5,90**
Karotten, Kohlrabi, Pilzen, Glasnudeln, mit:
*carrots, kohlrabi, mushrooms,
glass noodle with:*
 - a. Tofu ^f mit Chili-Süß-Sauer Sauce ^g
tofu served with chili sweet & sour sauce
 - b. Schweinefleisch mit Fisch-Limetten-Dressing ^d
pork served with fish-lime dressing



2. **TOM CHIEN XU** ^{A,B,C} **6,50**
Knus. panierte Garnelen mit Chili-Mayo-Dip
Crispy prawns with chili mayo dip

3. **GA SATE** ^E **6,90**
Zarte Hühnerspieße in Erdnussoße
Tender chicken skewers in peanut sauce



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SHARING TAPAS IS CARING

MIT FLEISCH - WITH MEAT

4. **BO SOT VANG** 6,90
Geschmortes Rindfleisch mit Karotten,
Koriander, Frühlingszwiebeln in Rotweinsauce
*Braised beef with carrots, coriander,
spring onions in a red wine sauce*



5. **GOI CUON** Sommerrollen ^{A,E} 6,90
Reisnudeln, Mango und Salat serviert mit
Erdnuss-Hoisin Dipe mit:
*rice noodles, mango, salad, herbs,
peanut-hoisin-dip with:*
- a. Tofu ^f 🌱
 - b. Lachs & Avocado ^d - *Salmon, avocado*
 - c. Garnelen ^b - *Prawns*

6. **WANTAN GION** ^{A,C} 6,50
Knusprige Teigtasche mit Chili-Mayo-Dip
Crispy dumplings with chili-mayo-dip
- a. Tofu ^f 🌱
 - b. Hühnerfleisch - *chicken*



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SHARING TAPAS CARING

— MIT FLEISCH - WITH MEAT —

7. **BO LA LOT** D,K

Gefüllte Wildbetelblättern mit Rindehackfleisch, Sesam ^k serviert mit Fisch-Limetten-Soße

Grilled mince beef roll in wild betel leaves with sesame and lime-fish-sauce

6,90



8. **MANDU** A,Q,FK

Frittierte koreanische Teigtaschen mit Soja-Limetten-Soße ^{a,f}

Fried Korean dumplings with soy-lime-sauce

6,90

a. Gemüse - *Vegetables* 

b. Hühnerfleisch - *Chicken*

9. **HEO QUAY** D

Knusprig gegrillter Schweinebauch mit Fisch-Limetten Dressing

Crispy grilled pork belly with fish lime dressing

6,90



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SHARING TAPAS CARING

— MIT FLEISCH - WITH MEAT —



10. **MUC GUNG** D,N **6,90**
Gegrillter Tintenfisch,
Fisch-Ingwer-Chili Dressing
Grilled squid, fish ginger chili dressing

11. **VEM NUONG HANH** J,E
Gegrillte Grünlippmuscheln mit sautierten
Lauchzwiebeln, Senf und Erdnüssen
*Grilled mussels with spring onions,
mustard and peanuts*

6,90



12. **CA SHISHO** **6,90**
Gegrillter eingerollter Lachs in
Shiso-Blättern mit Teriyakisoße
*Grilled salmon wrapped in shiso leaves
with teriyaki sauce*

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SHARING TAPAS CARING

VEGGIE - VEGAN






13. **GOLDEN CUBES** A.C.F.  **6,90**
Knusprige panierte Tofu-Würfeln
mit Chili-Mayo-Dip ^c
Crispy breaded tofu cubes with chili mayo dip



14. **SÜSSKARTOFFEL-POMMES** ^c  **5,50**
Süßkartoffel Pommes mit Chili-Mayo-Dip ^c
Fried sweet potato with chili mayo dip



15. **GREEN ROLL** A.K.    **6,90**
Gefüllte Wildbetelblättern mit Tofu und Pilze,
Sesam, serviert mit Soja-Limetten-Soße ^{a,f}
*Grilled mushroom tofu rolls in wild
betel leaves with sesame, lime and soy sauce*


Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SHARING TAPAS CARING

VEGGIE - VEGAN

16. **NAM CHIEN GION** ^c  **6,50**
Knusprige panierte Seitlingen
mit Chili-Mayo-Dip ^c
*Crispy breaded oyster mushrooms with
chili mayo dip*



17. **GARLIC GREENS** ^{A,F}   **6,50**
Gebratene Pak Choi, Sojasprossen ^f
mit Knoblauch und Röstzwiebeln ^a
*Stir fried Pak Choi with soybean sprouts,
garlic and roasted onions*

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SHARING TAPAS CARING

VEGGIE - VEGAN

18. **EDAMAME** ^F   **6,50**
Gekochte Sojabohnen mit Meersalz
Cooked green soybeans with sea salt



BEILAGEN ^S SIDEDISH

- | | | |
|----|---|-------------|
| A. | DUFTREIS MIT MANIOKWURZELN UND SESAM ^K
<i>Rice with cassava roots and sesame</i> | 2,00 |
| B. | REISBANDNUDELN
<i>Rice noodles</i> | 2,00 |
| C. | EXTRASOSSE
<i>Extra sauce</i> | 1,50 |

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SUPPEN & SALATE

19. **AVOCADO SALAT** ^k 🌿🌿 10,90

Avocado mit Sesamsoße ^k,
Mango-Salsa, Paprika, Wakame, Mix-Salat,
Schnittlauch, Kresse und Sesam ^k

*Avocado with sesame sauce, mango salsa, paprika,
wakame, mix salad, chives, cress and sesame*



20. **MANGO SALAT** ^{A,E,H,K}

Exotische Mangostreifen mit eingelegte Kohlrabi
& Karotten, buntem Mix Salat, Erdnüsse ^e,
Röstzwiebeln ^a, Sesam und asia. Kräutern
& Mango Dressing

*Exotic mango strips, pickled kohlrabi & carrot,
mixed salad, peanuts, coriander, roasted onions,
sesame seeds and mango dressing*

a. Garnelen ^b - *prawns*

6,90

b. Pur 🌿🌿

5,90

21. **KIMCHI SALAT** ^k 🌶️🌿🌿 6,90

Hausgemachter scharf eingelegter Chinakohl,
Sesamsoße, Mix-Salat, Sesam ^k

*Homemade pickled spicy, sesame sauce,
mix salad and sesame*



Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

SUPPEN & SALATE

22. WANTAN SOUP A,C,F,K

6,90

Teigtaschen-Suppe mit Pak Choi, Sojasprossen ^f, Lauchzwiebeln, Koriander, Sesamöl ^k. Wahlweise mit:

Dumpling soup with pakchoi, soybean spouts, spring onions, coriander, sesame oil. Optionally with:

- a. Tofu ^f & Gemüse - *Tofu & vegetables* ^g
- b. Hühnerfleisch - *Chicken*



23. COCOS SOUP ^g

6,90

Cremige Kokossuppe mit Seitlinge Pilze, Chili, Zitronengras, Aubergine, Cherry Tomaten, Koriander.

Wahlweise mit:

Creamy coconut soup with mushrooms, chili, lemongrass, aubergine, cherry tomatoes, coriander. Optionally with:

- a. Tofu ^f ^g ^g
- b. Hühnerfleisch - *Chicken*

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory



HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

HAUPTSPEISEN



"PHO - DER TRADITIONELLE GESCHMACK VIETNAMS!"

Genießen Sie den authentischen Geschmack von Pho bei uns. Wir sind stolz darauf, Ihnen ein traditionelles und charakteristisches Gericht aus Vietnam vorzustellen - Pho. Unser Pho bietet Ihnen ein exquisites kulinarisches Erlebnis mit verführerischem Duft und kräftiger Brühe. Wir verwenden nur die frischesten Zutaten, um die perfekte Schüssel Pho zu kreieren. Die weichen und zarten Reismudeln, das köstliche Fleisch und die frischen Kräuter werden mit aromatischer Brühe kombiniert, um ein kulinarisches Meisterwerk zu erschaffen. Sie können zwischen Pho mit Rindfleisch, das reich an Geschmack ist, oder mit zartem Hühnerfleisch wählen, je nach persönlicher Vorliebe. Pho ist nicht nur ein Gericht, sondern auch ein Teil der Kultur und Tradition Vietnams. Wenn Sie ein leckeres, herzhaftes und charakteristisches Gericht erleben möchten, probieren Sie unsere Pho. Besuchen Sie uns und entdecken Sie den großartigen Geschmack von Pho. Wir garantieren Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis!"

DER TRADITIONELLE PHO GESCHMACK VIETNAMS!

24. PHO ^D

Traditionelle Nudelsuppe in kräftiger fünf Kräuter Brühe, Lauchzwiebeln, Koriander, Basilikum, Sojasprossen, Ingwer, Pfeffer.

Traditional noodle soup in strong five-herb broth, green onions, coriander, basil, soybean sprouts, ginger, pepper.

13,90

Wahlweise mit / *Optionally with*

- | | |
|--|---|
| a. Medium Rindfleisch
<i>medium rare beef
poached in broth</i> | d. Hühnerkeule
(mit Knochen)
<i>chicken thighs (with bones)</i> |
| b. Gekochte Rindfleisch
<i>cooked brisket</i> | e. Hühnerstreifen
<i>chicken strips</i> |
| c. Spezielle Rind-Combo
(Medium, gekocht, Bällchen)
<i>Special Beef Combo
(Medium, cooked, meatballs)</i>
+2,00 | f. Tofu & Gemüse
<i>tofu & vegetables</i> |

EXTRAS

- | | |
|---|------|
| • Reisbandnudeln
<i>rice noodles</i> | 2,00 |
| • Kräuter - <i>herbs</i> | 2,00 |
| • Quay
<i>fried wheat dough</i> | 2,00 |
| • Rindersehne
<i>beef tendon</i> | 3,50 |

25. PHO SOT VANG

14,90

Reisbandnudeln in einer würzigen Brühe mit geschmorten Rindfleisch, Karotten, Koriander und Frühlingszwiebeln.

Rice vermicelli in aromatic broth with braised beef, carrots, coriander and spring onions.

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

MON MI NOODLES

NUDELN

26. UDON A,E,F,K

Im Wok geschwenkte Udon Nudeln mit Pak Choi, Karotten, Koriander, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Sesam ^k, Röstzwiebeln ^a. Wahlweise mit:
Wok Udon noodles with pak choy, carrot, coriander, spring onions, garlic, sesame, roasted onions. Optionally with:

- | | |
|--|-------|
| a. Tofu ^f 🌱🌱 | 14,90 |
| b. Hühnerfleisch - <i>Chicken</i> | 14,90 |
| c. Rindfleisch - <i>Beef</i> | 14,90 |
| d. Garnelen ^b - <i>Prawns</i> | 15,90 |



27. BUN A,E,F,K

13,90

Lauwarme Reisfadennudeln, bunter Salat Mix, eingelegte Kohlrabi & Karotten, Zitronengras, Sojasprossen ^f, Zwiebeln, Porree, Knoblauch, Erdnüsse, Koriander, Röstzwiebeln ^a, Sesam ^k. Wahlweise mit:
Lukewarm rice vermicelli, mixed salad, pickled kohlrabi & carrot, lemongrass, soy sprouts, onions, poret, garlic, peanuts, roasted onions, sesame, coriander. Optionally with:

- | |
|--|
| a. Tofu ^a mit Soja-Limetten-Dressing 🌱🌱
<i>Tofu with soy dressing</i> |
| b. Rindfleisch mit Fisch-Limetten-Dressing ^d
<i>Beef with fish-lime-dressing</i> |

28. MI TRON A 🍲

14,90

Dicke, breite Nudeln mit hausgemachter Chili-Knoblauch-Soße, gewürzt mit Pfeffer und beträufelt mit heißem Öl und Koriander.

Thick, broad, noodles seasoned with chili-garlic-sauce and drizzled with hot oil, coriander

- | |
|--|
| a. Tofu ^f & Aubergine 🌱🌱
<i>Tofu & Aubergine</i> |
| b. Rindfleisch
<i>Beef</i> |

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

MON COM REIS RICE



29. COM RANG A,C,F

Gebratener Reis mit Ei ^c, Karotten, Mais, Zwiebeln, Edamamebohnen, Röstzwiebeln ^a, Knoblauch und Pfeffer

Fried rice with egg, carrot, corn, onions, edamame, roasted onions, garlic and peppers

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| a. Tofu ^{a,f} 🌱 | 15,90 |
| b. Hühnerfleisch - <i>Chicken</i> | 15,90 |
| c. Garnelen - <i>Prawns</i> | 16,90 |

30. CURRY BOWL K 🍲

Süßkartoffeln, Longan, Cherry Tomaten, Aubergine, Paprika, Seitlinge Pilze, Zwiebeln in cremiger Kokosmilch-Curry-Soße, Thai Basilikum, Koriander. Wahlweise mit:

Sweet potatoes, longan, cherry tomatoes, aubergine, bell peppers, oyster mushrooms, onions in a creamy coconut milk curry sauce and Thai basil, coriander. Optionally with:

- | | |
|---|-------|
| a. Tofu ^{a,f} 🌱 | 15,90 |
| b. Hähnchenkeule ^a - <i>chicken thigh</i> | 16,90 |
| c. Entenbrustfilet ^a - <i>duck breast fillet</i> | 17,90 |

31. BO LUC LAC E,I,K 🍲

16,90

Geschwenktes mariniertes Rindfleisch mit Pfeffer-Soße, Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse, Erdnüsse ^e, Sesam ^k

Tosses marinated beef with pepper sauce, onions, garlic, vegetables and peanuts, sesame seeds

MON COM
REIS
 RICE



32. **GA SA OT** ^{I,K} 🌶️🌶️ **14,90**
 In Wok-geschwenktes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Chili und saisonalem Gemüse, Sesam ^k
Wok-tossed chicken with lemongrass, chili and seasonal vegetables

33. **VIT CHIEN** ^{A,K} **17,90**
 Knuspriges Entenbrustfilet auf Wok Gemüse mit Teriyaki-Soße ^a, Röstzwiebeln ^a, Sesam ^k
Crispy duck breast fillet on wok vegetables, roasted onions, sesame seeds, Teriyaki sauce

34. **GA CHIEN** ^{A,K} **16,90**
 Knusprige Hähnchenkeule (ohne Knochen) auf Wok Gemüse mit Teriyaki-Soße ^a, Röstzwiebeln ^a, Sesam ^k
Crispy chicken thigh fillet (boneless) on wok vegetables, roasted onions, sesame seeds, Teriyaki sauce

35. **HAI SAN XAO HANH CAN** ^{B,I,K} 🌶️ **16,90**
 In Wok-geschwenkte Meeresfrüchte mit Ingwerstreifen, Sellerie ^l, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Röstzwiebeln ^a, Sesam ^k
Seafoods sautéed in a wok with strips of ginger, celery, onions, green onions, garlic, roasted onions, sesame seeds

36. **ZITRONENGRAS TOFU** ^{A,F,K} 🌿🌿🌶️🌶️ **15,90**
 In Wok-geschwenkte Tofu mit Zitronengras, Chili und Gemüse, Röstzwiebeln ^a, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Sesam mit dunkle Sojasauce ^{a,f} verfeinert.
Wok tofu with lemongrass, chili and vegetables, roasted onions

Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

NACHTISCH

DESSERTS

50. **GEBACKENE BANANE** A.E.K 5,90
51. **CREME BRULEE** 6,50
52. **TIRAMISU** 6,90
(Angebot der Woche. Bitte anfragen.)
(Offer of the week. Please ask.)
53. **MOCHI EIS** (3 Kugeln/scoops) 7,90
mit Sahne / with cream
54. **PANNA COTTA** 5,90





Tip is not included in the bill. Tipping is customary but not compulsory

Kurze Mühren 6

20095 Hamburg

040 - 767 541 10

 Quan36too

 Quan36too

Öffnungszeiten

Mo – Sa von 11³⁰ - 23⁰⁰ Uhr

So & Feiertag von 13⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr


Küche schließt 1 Stunde vorher



Kitchen closing 1 hour before

www.quan36toohamburg.de

ALLE PREISE IN EUR, INKL. GESETZL. MWST

Bilder dienen nur zur Dekoration und sind der Abb. ähnlich.
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Vegetarisch = 

Vegan =  

leicht scharf =  scharf =  

ALLERGENE/ ALLERGENS

- a. Glutenreide/ grains containing gluten, b. Krebstiere/ crustacean, c. Eier/ eggs,
d. Fisch/ fish, e. Erdnüsse/ peanuts, f. Sojabohnen/ soybeans, g. Milch/ milk,
h. Schalenfrüchte/ nuts, i. Sellerie/ celery, j. Senf/ mustard, k. Sesam/ sesame,
l. Schwefeldioxid & Sulphite/ sulfur dioxide and sulfites, m. Lupinen/ lupins,
n. Weichtiere/ mollusc

ZUSATZSTOFFE / FOOD ADDITIVES

1. Koffein/ caffeine, 2. Beta – Carotin/ beta - carotene, 3. Chinin/ quinine,
4. Farbstoffe/ colorants, 5. Konservierungsstoffe/ preservatives, 6. Süsstoff/ sweetener,
7. Sorbinsäure/ sorbic acid, 8. Taurin/ taurine, 9. Phosphat/ phosphate,
10. Antioxidationsmittel/ antioxidant, 11. Sulfite/ sulfites