



mjshjo

restaurant & take away

STARTERS

Vegetarian Springrolls 10.90

Frühlingsrollen mit Gemüse, serviert mit Sweet & Sour-Dip / *Deep-fried springrolls filled with vegetables, served with sweet & sour dip*

Chicken Springrolls 11.50

Frühlingsrollen mit Poulet und Gemüse, serviert mit Sweet & Sour-Dip / *Deep-fried springrolls filled with chicken and vegetables, served with sweet & sour dip*

Satay 14.50

Pouletspiess, serviert mit Satay-Erdnusssauce / *Chicken skewer, served with peanut sauce*

Samosa 10.90

Frittierte Teigtaschen mit Curry-Gemüsefüllung, serviert mit Sweet & Sour-Dip / *Deep-fried pastry stuffed with vegetables and curry served with sweet & sour dip*

Shrimp Tempura 14.90

Tigerprawns in Tempurateig gebacken, serviert mit Soja-Dip / *Deep-fried tempura shrimps, served with soy sauce dip*

Som Tam Gung 16.90

Papayasalat mit Crevetten
Papaya salad with shrimps

Mixed Salad 8.90

Mischsalat mit Sesamdressing
Mixed salad with sesame dressing

Starter Plate for 2 27.90

Auswahl an 4 Vorspeisen für 2 Personen / *Choice of 4 starters for 2 people*

DIM SUM

Hauptgang / *Main course*

Vorspeise / *Starter*

Für die Sortenauswahl fragen

Sie unsere Mitarbeitenden.

Ask our staff for the selection available.

24.50
9.50

SOUPS

Tom Kha Gai 24.50 11.50

Kokossuppe Thai Art mit Poulet
Coconut soup Thai style with chicken

Tom Yam Gung 26.90 11.50

Suppe Thai Art mit Crevetten
Clear soup Thai style with shrimps

Udon Noodle Soup 24.90

Udon-Nudelsuppe japanische Art mit Tofu, Ei, Kräutern, Shiitake-Pilzen und Gemüse
Clear Udon noodle soup Japanese style with tofu, eggs, herbs, shiitake mushrooms and vegetables

NOODLES

Pad Thai Gung *Thai Style* 25.90

Gebratene Bandreisnudeln mit Crevetten, Poulet, Erdnüssen, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Tamarindsauce

Stir-fried rice ribbon noodles with shrimps, chicken, peanuts, bean sprouts, spring onions and tamarind sauce

Pad Thai Gung *Mishio Style* 25.90

Gebratene Reisnudeln mit Crevetten, Poulet, Erdnüssen, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln /

Stir-fried rice noodles with shrimps, chicken, peanuts, bean sprouts and spring onions

Chow Mein Beef 25.90

Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse
Stir-fried noodles with beef and vegetables

Dan Dan Noodles 25.90

Mariniertes Rindfleisch an Xingjiang-Pfeffersauce, Frühlingszwiebeln und Erdnüsse / *Marinated beef in a traditional Xingjiang pepper sauce, with spring onions and peanuts.*

Shuizhu Niurou 25.90

Rindfleisch an Gewürzmischung aus chinesischem Pfeffer und scharfem Paprika. Dazu Jasminreis oder Naan. / *Spicy beef, served with jasmine rice or naan bread.*

CURRIES

Yellow, Green, Panaeng Curry

 Tofu / <i>Tofu</i>	23.90
 Seitan / <i>Seitan</i>	23.90
Poulet / <i>Chicken</i>	24.90
Rind / <i>Beef</i>	25.90
Ente / <i>Duck</i>	26.90
Crevetten / <i>Shrimps</i>	25.90

WOK

Pad Kaprow Gai 24.90

Poulet mit Chili und Thai-Basilikum
Stir-fried chicken with chilli and Thai basil

Gai Pad Med Mamuang 24.90

Poulet mit Cashew-Nüssen
Wok-fried chicken with cashew nuts

Beef & Ginger Wok 25.90

Rindfleisch mit Ingwer / *Beef with ginger*



Sweet & Sour

Gebackene Crevetten / <i>Fried shrimps</i>	25.90
Gebackenes Poulet / <i>Fried chicken</i>	24.90
Seitan / <i>Seitan</i>	23.90



Szechuan

Crevetten / <i>Shrimps</i>	25.90
Poulet / <i>Chicken</i>	24.90
Seitan / <i>Seitan</i>	23.90



Orange Duck 29.90

Knusprige Ente an Orangensauce
auf Lauchbett / *Crispy duck with orange sauce and leek*

Indonesian Curcuma Chicken 24.90

Poulet mariniert mit Zitronengras, Kurkuma und Tamarinde, Limetten mit Honig und Erdnüssen / *Chicken marinated with lemon grass, curcuma and tamarine, limes with honey and peanuts*

Malaysian Garlic Chicken 24.90

Poulet-Geschnetzeltes mariniert in Palmzucker mit frischem Pfeffer, Koriander und Knoblauch, abgeschmeckt mit Sake / *Chicken marinated with sugar and pepper, coriander and garlic, sake*



Khao Pad Gai 23.90

Gebratener Reis Thai Art mit Poulet, Gemüse und Ei / *Wok-fried rice Thai style with chicken, eggs and vegetables*

Alle Curry- und Wok-Gerichte werden mit Reis serviert. *All curry and wok dishes are served with rice.*

Bestellen Sie Ihr Curry mild, mittel oder scharf. / *Order your curry mild, medium or spicy.*

SEIDENSTRASSE / SILK ROAD

Wir nehmen Sie mit auf eine kulinarische Reise entlang der historischen Handelsroute. Die Seidenstrasse führt vom Mittelmeer bis nach China und durchquert die faszinierendsten Länder und Kulturen. Mit unseren ausgewählten Speisen entführen wir Sie auf eine genüssliche Reise ins ferne Asien. / *We're taking you on a culinary journey along the historical trade route. The Silk Road leads from the Mediterranean Sea as far as China and crosses the most fascinating countries and cultures. With our selected dishes, we are taking you on a luxurious journey into faraway Asia.*

Hong Shao Rou 红烧肉 24.90

Zarte, im Wok geschmorte Schweinsspeckwürfel mit Anis, Honig und Ingwer. Eine süßsalzige Geschmacksexplosion. Dazu Naan. / *Tender cubes of bacon, braised in the wok with aniseed, honey and ginger. A sweet-and-sour explosion of flavour. Served with naan bread.*

Der Klassiker soll zu den Lieblingspeisen von Mao, dem ehemaligen Staatspräsident der Volksrepublik China, gehört haben und ist heute in den unterschiedlichsten Versionen in ganz China verbreitet.

This classic is said to have been one of the favourite dishes of Mao Tse-Tung, the former President of the People's Republic of China, and is now cooked widely throughout China in a huge range of different versions.



Dapanji 新疆大盘鸡 24.90

Chicken Wings an einer Xingjiang-Marinade aus dem Wok, mit Chili serviert. Dazu Jasminreis oder Naan. *Chicken wings in a Xingjiang marinade, from the wok and served with chilli. With jasmine rice or naan bread.*

Auf grossen Platten serviert, wurden früher hungrige Fuhrleute vom Morgengrauen bis zum Abendrot mit den Köstlichkeiten verwöhnt. / *Served on large platters, hungry wagoners in the past would be spoilt with delicacies from the break of dawn until sunset.*

Lamb Stick 孜然牙签肉 25.90 Uyghur style

Mini-Lammwürfelspieschen an einer Xinjiang Marinade mit Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Szechuan Pfeffer und Five Spices Gewürzmischung. Mit Jasminreis oder Naan serviert. / *Mini lamb skewers with a Xingjiang marinade which contains cumin, black pepper, Szechuan pepper and Five Spices powder. Served with jasmine rice or naan bread.*

Der magische Mix von weissem Pfeffer, Chili und Salz erinnert an die Oasenstadt Kashgar. Die Stadt dient der Seidenstrasse als wichtiger Knotenpunkt und verbindet China mit dem angrenzenden Pakistan.

The magical mix of white pepper, chilli and salt is reminiscent of the oasis city of Kashgar. The city served as an important hub on the Silk Road and links China to neighbouring Pakistan.



Xingiang Eggplant 新疆维吾尔族 烧椒茄子 24.90

Aubergine an einer Chiliöl-Sojasauce, mit Koriander, Frühlingszwiebeln und frischem Chili. Dazu Jasminreis. *Aubergine in a chilli oil and soy sauce with coriander, spring onions and fresh chilli. Served with jasmine rice.*

Bei diesem grandiosen Gericht würde sogar Buddha über die Chinesische Mauer springen. / *With this grandiose dish, even Buddha would jump over the Great Wall of China.*



MaPo Tofu 麻婆豆腐 24.90

Würziger feingeschnittener Tofu an einer Gewürzmischung aus Chiliöl, Frühlingszwiebeln und Koriander. Dieses Gericht ist betäubend und scharf. Dazu wird Jasminreis oder Naan serviert. / *Minced tofu with spring onions and coriander, chilli oil served with jasmín rice.*

MaPo Tofu ist ein weltweit bekanntes traditionelles Nationalgericht von China. Jeder Foodblogger kennt den Namen MaPo und assoziiert ihn mit feingeschnittenem Tofu, Kräuter (welche gerade in der Küche aufzufinden sind - wir verwenden Frühlingszwiebeln, Koriander und Schalotten) und der Guilin Chili Sauce, die so schmeckt, als hätte diese die Grossmutter in China zu Hause zubereitet. / *MaPo tofu is a worldwide famous national dish. Every foodblogger knows the name and associates it with the finely sliced Tofu, herbes which are used in the Chinese kitchen (we use spring onions, coriander and shallots) and the great Guilin chilli Sauce, which taste like homemade from the Chinese grandma.*

Quick-frying

Pork 干燒豬頸肉桂林辣醬油 25.90

Schweinefleisch aus dem Ofen mit Peperoni an Guilin Sauce dazu Jasmin Reis / *Pork from the oven with chilli peppers on an Guilin Sauce with jasmine rice*

Quick-frying Pork-Shake erinnert an die Wüste in der Provinz Shaanxi, Hauptstadt Xian, das weltbekannt für die Terrakotta Krieger und der ersten Moschee in China ist. Wenn zwei Kulturen aufeinandertreffen mischen sich die Gewürze und es entstehen verzaubernde neue Geschmackserfahrungen. Das alte Rezept basiert auf traditioneller chinesischer Zubereitung sowie zusätzlich den Zutaten Sesam, Honig und dunkler Sojasauce - der heutigen Hoi Sin Sauce. / *Quick-frying Pork-shake reminds of the desert and wilderness in the Province Shaanxi, with its capital city Xian. It is world-famous for the Terracotta Soldiers and the first Mosque of China. When East meets West, the Spices get mixed up and new magical experiences will emerge.*

SPECIALS

AUTHENTIC ASIAN FONDUE

Fondueplausch mit Bouillon, Fleisch, Crevetten, Gemüse, Reis und Saucen.

Pro Person

39.00



SPECIAL DRINKS

Energy Flower 12.50

Prosecco mit Kombucha / *Prosecco with kombucha*

Sunshine Feeling 12.50

Prosecco mit Passionsfruchtsaft

Prosecco with passion fruit juice

Pflaumenwein / Plum wine 10cl 7.50

Sake 10cl 7.50

SPARKLING WINE

Prosecco Mishio 10cl 9.50
75cl 64.00

Champagner 10cl 13.50
Perrier-Jouët 75cl 84.00

WHITE WINE

Cuvée Mishio 10cl 6.90
Zürcher Cuvée, Pinot noir, 75cl 43.00
Müller-Thurgau CH, Kerner

Chardonnay Salento 10cl 7.00
Apulien I, Cantele 75cl 45.00

Amalaya Vino Blanco 10cl 7.00
Salta ARG, Torrontés, Riesling 75cl 45.00

RED WINE

Cuvée Mishio 10cl 7.00
Puglia rosso IGT I, 75cl 45.00
Negroamaro, Primitivo

Cabernet Sauvignon 10cl 8.00
HESS Collection, Napa Valley 75cl 51.00
California USA

Paco Garcia Rioja 10cl 7.00
Rioja SP, Tempranillo 75cl 45.00

Amalaya 10cl 7.50
Salata ARG, Malbec, Cabernet 75cl 49.00
Sauvignon, Shiraz, Tannat

BEER

Feldschlösschen 33cl 5.90

Feldschlösschen 33cl 5.90
Alkoholfrei / Non alcoholic

Schneider Weisse 33cl 7.50

Singha Thailand 33cl 7.50

Tiger Singapur 33cl 7.50

Sapporo Japan 33cl 7.50

Tsingtao China 33cl 7.50

SOFTDRINKS

Homemade Ice Tea	30 cl	5.90
Ginger / Hibiscus / Lemongrass	50 cl	7.90
Rhazünser / Sparkling water	30 cl	4.90
	50 cl	6.90
Arkina / Still water	33 cl	5.90
Sprite	30 cl	4.90
	50 cl	6.90
Eistee / Ictea	30 cl	4.90
	50 cl	6.90
Apfelsaft / Apple juice	30 cl	4.90
	50 cl	6.90
Coca-Cola / light	30 cl	4.90
	50 cl	6.90
Coca-Cola zero	33 cl	5.90
Rivella rot / blau / grün	33 cl	5.90
<i>Rivella red / blue / green</i>		
Orangina	25 cl	5.90
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	25 cl	5.90
Carpe Diem Kombucha	25 cl	6.50
Red Bull	25 cl	6.50
Fruchtsäfte / Fruit juice	30 cl	6.50
<i>Orange, Maracuja, Mango, Multivitamin</i>		
Tomatensaft / Tomato juice	25 cl	6.50
Smoothie	25 cl	6.50

COFFEE

Kaffee / Coffee	4.80
Espresso	4.80
Milchkaffee / Latte	4.80
Doppelter Espresso	6.00
<i>Double espresso</i>	
Latte macchiato	5.80
Cappuccino	5.80

TEA BY SIROCCO

Jade Oolong	7.90
<i>Oolong-Grüntee / Oolong green tea</i>	
Japanese Sencha	7.90
<i>Japanischer Grüntee / Japanese green tea</i>	
Green Tropic	7.90
<i>Grüntee mit Aroma von exotischen Früchten / Green tea flavored with exotic fruits</i>	
White Silver Needle	7.90
<i>Weisser Tee / White tea</i>	
Gentle Blue Earl Grey	7.90
Ceylon Sunrise	7.90
<i>Schwarztee / Black tea</i>	

Weitere Teesorten finden Sie auf der Rückseite.
You will find more tea varieties overleaf.

Ginger Lemon Dream 7.90

Kräutertee / *Herbal Tea*

Piz Palü 7.90

Schweizer Kräutertee / *Swiss herbal tea*

Moroccan Mint 7.90

Marokkanischer Minztee / *Moroccan mint tea*

Verbena Verveinetee / *Verbena tea* 7.90

Red Kiss Früchtetee / *Fruit tea* 7.90

Camomile Orange Blossoms 7.90

Kamillentee mit Orange / *Camomile tea with orange*

TEE / TEA

Unseren Tee beziehen wir bei Sirocco, einem kleinen Schweizer Familienunternehmen. Die Firma geht seit ihrer Gründung 1908 keine Kompromisse ein, wenn es um die Qualität ihrer wertvollen Rohprodukte geht. Es werden nur Zutaten verwendet, die 100% biologisch zertifiziert sind. / *We obtain our tea from Sirocco, a small Swiss family business. Since the company's foundation in 1908 the quality of its' raw materials has seen no compromise. Only ingredients are used which have been certified as 100% organic.*

Alle Preise in CHF und inkl gesetzl. MwSt.

Mishio Bahnhofstrasse

Sihlstrasse 9, 8001 Zürich, T +41 44 228 76 76,
bahnhofstrasse@mishio.ch

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen



VEGETARISCH / VEGETARIAN



VEGAN



SCHARF / HOT



**OHNE GESCHMACKS-
VERSTÄRKER / WITHOUT
FLAVOUR ENHANCERS**

In der asiatischen Küche wird typischerweise mit Geschmacksverstärkern gekocht. Die Gerichte, bei deren Zubereitung wir auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern verzichtet haben, sind entsprechend gekennzeichnet. / *In Asian cuisine it is very typical that dishes are prepared with taste enhancers. The dishes that we have prepared without using taste enhancers have a corresponding notice.*



**FLEISCHDEKLARATION
DECLARATION OF MEAT ORIGIN**

Wir sind stolz darauf, Ihnen ausschliesslich Schweizer Poulet und Rindfleisch zu servieren. Über die Herkunft von weiteren Fleischsorten, fragen Sie unsere Mitarbeitenden. / *We are proud to serve you with Swiss chicken and beef. For more information about the origin of fish and other meat types, please ask our staff.*

ALLERGENE / ALLERGENS

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden. / *In case of questions concerning ingredients and allergens, please do not hesitate to contact our employees.*

mishio.ch

facebook.com/mishiobahnhofstrassezurich