



Liebe geschätzte Gäste,

INARI MENU

**Genießen Sie die Kühnheit
Vietnam Restaurant & Bar**



@INARIRESTAURANT.BORNA

Öffnung von 11h bis 22h
Montag bis Sonntag

034332482561
Königspl. 7A, 04552 Borna

TAPAS



1 SUMMER ROLLS DELIGHT ^{1, 10, 11}

Reispapier, Salat, Reisnudeln, Röstzwiebeln, serviert mit Erdnusssauce/
Rice paper, lettuce, rice noodles, crispy fried onions, served with peanut sauce.

- A. Garnelen/Shrimp 4,90 €
- B. Hähnchen/Chicken 4,90 €
- C. Tofu/Tofu 4,90 €



2 GOLDEN CRISPY PORK BITES 4,90 €

Reispapier, Schweinefleisch, Glasnudeln, Röstzwiebeln, Pilz, Ei, Koriander, Kohlrabi, serviert mit Fischsauce und Salat/
Rice paper, pork, glass noodles, crispy fried onions, mushrooms, egg, coriander, kohlrabi, served with fish sauce and salad.

5 GARDEN DELIGHT DUMPLINGS ^{1, 6, 11} 4,90 €

Gedämpfte Dumplings gefüllt mit Gemüse und Sojabohnen, dazu Inari Sauce und geröstetem Sesam/
Steamed dumplings filled with vegetables and soybeans, served with Inari sauce and roasted sesame.

3 GOLDEN CALAMARI RINGS 4,90 €

Knusprig frittiertes Tintenfisch im Teigmantel, serviert mit süß-saurer Sauce, Salat und Röstzwiebeln/
Crispy battered fried squid, served with sweet and sour sauce, salad, and crispy fried onions.

6 BEEF BLISS DUMPLINGS ^{1, 6, 11} 4,90 €

Gedämpfte Dumplings gefüllt mit Rindfleisch, dazu Inari-Sauce und geröstetem Sesam/
Steamed dumplings filled with beef, served with Inari sauce and roasted sesame.

4 ROYAL SHRIMP DUMPLINGS ^{1, 2, 6, 11} 4,90 €

Gedämpfte Dumplings gefüllt mit Garnelen, dazu Inari-Sauce und geröstetem Sesam/
Steamed dumplings filled with shrimp, served with Inari sauce and roasted sesame.

7 PEKING DUCK ROLLS ^{1, 2, 3} 4,90 €

Reispapier, Schalotten, Gurke, Röstzwiebeln, frittierte Ente, serviert mit Salat und Hoisinsauce/
Rice paper, shallots, cucumber, crispy fried onions, fried duck, served with salad and Hoisin sauce.



8 CRISPY WANTAN BITES^{1, 6} **4,90 €**
Wantan gebacken, gefüllt mit Tofu, Shiitake, Morcheln Pilze, Seitan, Frühlingszwiebeln, dazu Sweet Chilis Sauce/
Baked wontons filled with tofu, shiitake mushrooms, morel mushrooms, seitan, and spring onions, served with sweet chili sauce.

9 GREEN EDAMAME PEARLS **4,90 €**
Edamame mit Meersalz/Edamame with sea salt.

10 CRISPY CHICKEN TEMPURA **4,90 €**
Knusprig gebackenes Hähnchen/Crispy fried chicken.

11 SPICY SATAY CHICKEN BITES^{5, 7, 12} **4,90 €**
Hähnchen mariniert in Kokosmilch, serviert mit Salat, Erdnussauce und Röstzwiebeln/
Chicken marinated in coconut milk, served with salad, peanut sauce, and crispy fried onions.

12 ZESTY BEED MEDLEY^{1, 4, 12} **4,90 €**
Rindfleisch gebraten, Gurke, Schalotten, Minze, Reismehl, Fischsauce, etwas Chilisauce (leicht scharf), Salat, Röstzwiebeln/
Stir-fried beef, cucumber, shallots, mint, rice flour, fish sauce, a bit of chili sauce (slightly spicy), salad, crispy fried onions.

13 POACHED EGG ELEGANCE^{3, 6} **4,90 €**
Eier, Zucchini, Sojasprossen, Pak Choi, Koriander, Pfeffer/
Eggs, zucchini, bean sprouts, pak choi, coriander, pepper.

14 CREAMY COCONUT SOUP⁷
Kokosmilch, saisonales Gemüse, Koriander, Tomaten, Pilze/
Coconut milk, seasonal vegetables, coriander, tomatoes, mushrooms.

A. Hähnchen/Chicken **4,90 €**
B. Tofu/Tofu **4,90 €**

15 CRISPY TOFU TEMPURA^{1, 6, 12} **4,90 €**
Knusprig paniertes Tofu, serviert mit Salat, hausgemachter Inari-Sauce und Röstzwiebeln/
Crispy breaded tofu, served with salad, homemade Inari sauce, and crispy fried onions.



16 **CRISPY SHRIMP TEMPURA** ^{1, 6, 12} 4,90 €

Knusprig panierte Garnelen, serviert mit Salat, Röstzwiebeln, Unagi-Sauce und geröstetem Sesam/
Crispy breaded shrimp, served with salad, crispy fried onions, Unagi sauce, and roasted sesame.

17 **CRUNCHY MUSHROOM BITES** ^{1, 6, 12} 4,90 €

Knusprig panierte Enoki-Pilze, serviert mit Salat, Röstzwiebeln und süß-saurer Sauce/
Crispy breaded enoki mushrooms, served with salad, crispy fried onions, and sweet and sour sauce.

18 **SHRIMP DELIGHT ROLLS** ^{1, 6, 8, 11} 4,90 €

Reisnudelrollen gefüllt mit Garnelen, serviert mit hausgemachter Inari-Sauce, Salat und geröstetem Sesam/
Rice noodle rolls filled with shrimp, served with homemade Inari sauce, salad, and roasted sesame.

19 **YAKITORI CHICKEN SKEWERS** ^{1, 6, 11} 4,90 €

Hähnchen mariniert in Yakitori-Sauce, serviert mit Salat und geröstetem Sesam/
Chicken marinated in Yakitori sauce, served with salad and roasted sesame.

20 **TROPICAL MANGO SALAD** ^{1, 5}

Mango, Minze, Fischsauce, Salat, Sesam, Röstzwiebeln, Kirschtomaten/
Mango, mint, fish sauce, salad, sesame, crispy fried onions, cherry tomatoes.

- A. **Garnelen/Shrimp** 6,90 €
- B. **Hähnchen/Chicken** 6,90 €
- C. **Tofu/Tofu** 6,90 €

21 **FRESH GARDEN MIX SALAD** ^{1, 5}

Glasnudeln, Salat, Fischsauce, Avocado, Sesam, Kirschtomaten, Röstzwiebeln/
Glass noodles, salad, fish sauce, avocado, sesame, cherry tomatoes, crispy fried onions.

- A. **Garnelen/Shrimp** 6,90 €
- B. **Hähnchen/Chicken** 6,90 €
- C. **Tofu/Tofu** 6,90 €



SUPPE



40 PHỞ^{4, 6}

Pho, Koriander, saisonales Gemüse, Minze, Sojasprossen, frisches Chili, Zitrone/
Pho, onion, herbs (mint, bean sprouts, fresh chili, lemon).

- A. Tofu/Tofu **11,90 €**
- B. Hähnchen/Chicken **12,90 €**
- C. Rindfleisch (Arg)/Beef (Arg) **13,90 €**
- D. Hausente/Duck **14,90 €**

41 BEACH UDON^{6, 7, 8}

Udon, saisonales Gemüse, Koriander, Vietnamesische Röstzwiebeln, Sojasprossen, Kokosmilch, Tom Yum/
Udon, seasonal vegetables, coriander, Vietnamese crispy fried onions, coconut milk, tom yum, bean sprouts.

- A. Tofu/Tofu **11,90 €**
- B. Hähnchen/Chicken **12,90 €**
- C. Rindfleisch (Arg)/Beef (Arg) **13,90 €**
- D. Garnelen/Shrimp **14,90 €**

42 INARI SOUP^{6, 7, 8}

Reisnudeln, Pak Choi, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Tom Yum, Tomaten, vietnamesische Röstzwiebeln/
Rice noodles, pak choy, bean sprouts, crispy fried onions, tom yum, tomatoes, Vietnamese crispy fried onions.

- A. Tofu/Tofu **11,90 €**
- B. Hähnchen/Chicken **12,90 €**
- C. Rindfleisch (Arg)/Beef (Arg) **13,90 €**
- D. Garnelen/Shrimp **14,90 €**

43 INARI RAMEN

Japanische Nudeln, Pak Choi, Sojasprossen, Ei, Algen, Süßmais, Koriander/
Japanese noodles, pak choy, bean sprouts, egg, seaweed, sweet corn, coriander.

- A. Tofu/Tofu **11,90 €**
- B. Hähnchen/Chicken **12,90 €**
- C. Rindfleisch (Arg)/Beef (Arg) **13,90 €**
- D. Garnelen/Shrimp **14,90 €**

44 WANTAN SUPPE^{6, 11}

12,90 €

Frittierte Wontons, saisonales Gemüse, Koriander, Sesamöl, Röstzwiebeln/
Fried wontons, seasonal vegetables, coriander, sesame oil, Vietnamese crispy fried onions.



HAUPTGERICHTE



45 INARI GOLDEN CURRY ESSENCE^{6, 7, 11}

Saisonales Gemüse, serviert mit Salat, Reis, Röstzwiebeln, Currysauce/

Seasonal vegetables, served with salad, rice, crispy fried onions, curry sauce.

A. Tofu/Tofu	12,90 €	D. Rindfleisch (Arg)/Beef (Arg)	14,90 €
B. Hähnchen/Chicken	13,90 €	E. Garnelen/Shrimp	15,90 €
C. Gebratenes hähnchen/Fried Chicken	14,90 €	F. Entenfleisch/Duck	15,90 €

46 INARI PEANUT VELVET^{5, 11}

Saisonales Gemüse, serviert mit Salat, Reis, Röstzwiebeln, Erdnussauce/

Seasonal vegetables, served with salad, rice, crispy fried onions, Peanut sauce.

A. Tofu/Tofu	12,90 €	D. Rindfleisch (Arg)/Beef (Arg)	14,90 €
B. Hähnchen/Chicken	13,90 €	E. Garnelen/Shrimp	15,90 €
C. Gebratenes hähnchen/Fried Chicken	14,90 €	F. Entenfleisch/Duck	15,90 €

47 INARI MIDNIGHT SOY⁶

Saisonales Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Reis, Salat, Röstzwiebeln, Dipsauce/

Seasonal vegetables, onions, tomatoes, coriander, rice, salad, crispy fried onions, dipping sauce.

A. Tofu/Tofu	12,90 €	D. Garnelen/Shrimp	15,90 €
B. Hähnchen/Chicken	13,90 €	E. Entenfleisch/Duck	15,90 €
C. Rindfleisch (Arg)/Beef (Arg)	14,90 €	F. Lachs/Salmon	16,90 €

48 INARI FIERY CHILI FUSION⁶

Saisonales Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Reis, Salat, Röstzwiebeln, Chili-Pasta Sauce/

Chili pasta sauce, seasonal vegetables, onions, tomatoes, coriander, rice, salad, crispy fried onions.

A. Tofu/Tofu	12,90 €	D. Garnelen/Shrimp	15,90 €
B. Hähnchen/Chicken	13,90 €	E. Entenfleisch/Duck	15,90 €
C. Rindfleisch (Arg)/Beef (Arg)	14,90 €	F. Lachs/Salmon	16,90 €

49 SIZZLING UDON FUSION⁶

Gebratene Udon-Nudeln, Salat, Röstzwiebeln, Lauch, rote Zwiebeln, Karotten, Pak Choi, Sojasprossen/

Stir-fried udon, salad, crispy fried onions, leek, red onion, carrots, pak choi bean sprout.

A. Tofu/Tofu	12,90 €	D. Rindfleisch (Arg)/Beef (Arg)	15,90 €
B. Hähnchen/Chicken	13,90 €	E. Entenfleisch/Duck	15,90 €
C. Gebratenes hähnchen/Fried Chicken	14,90 €	F. Garnelen/Shrimp	15,90 €



INARI

50 LEMONGRASS & CHILI STIR-FRY DELIGHT⁶

Reisnudeln, Salat, rote Zwiebeln, Lauch, Karotten, Röstzwiebeln, Fischesauce/

Rice noodles, salad, red onion, leek, carrots, crispy fried onions, fish sauce.

A. Tofu/Tofu	12,90 €
B. Hähnchen/Chicken	13,90 €
C. Rindfleisch (Arg)/Beef (Arg)	14,90 €
D. Garnelen/Shrimp	14,90 €

51 TROPICAL PINEAPPLE STIR-FRY⁶

Reis, Ananas, Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Sojasprossen, Koriander, Salat, Röstzwiebeln, Dipsauce/

Rice, pineapple, tomato es, onions, leek, bean sprouts, coriander, salad, crispy fried onions, dunke sauce.

A. Tofu/Tofu	12,90 €
B. Hähnchen/Chicken	13,90 €
C. Rindfleisch (Arg)/Beef (Arg)	14,90 €
D. Garnelen/Shrimp	14,90 €

52 CRYSTAL NOODLE SALAD

Glasnudeln, Röstzwiebeln, Sesam, Salat, Cherrytomaten, Fischesauce/

Glass noodles, fish sauce, crispy fried onions, sesame, salad, cherry tomatoes.

A. Tofu/Tofu	12,90 €
B. Hähnchen/Chicken	13,90 €
C. Rindfleisch (Arg)/Beef (Arg)	14,90 €
D. Garnelen/Shrimp	14,90 €

53 INARI FLAME PLATE

Saisonales Gemüse, Koriander, Zwiebeln, Tomaten, Pilze, Dipsauce/

Seasonal vegetables, coriander, onions, tomatoes, mushrooms, dipping sauce.

A. Entenfleisch + gebratenes Hähnchen/ Duck + Fried Chicken	19,90 €
B. Lachs + gegrillte Garnelen /Chicken + grilled Shrimp	20,90 €
C. Rindfleisch (Arg) Entrecote/ Beef (Arg) Entrecote	21,90 €



VEGAN FOOD

70 INARI GARDEN SOUP 12,90 €
Pho, saisonales Gemüse, Tofu, Koriander, gemahlener Pfeffer/
Pho, seasonal vegetables, tofu, coriander, ground pepper.

71 STIR-FRIED GREENS BY INARI ⁶
Saisonales Gemüse, Koriander, gemahlener Pfeffer, Zwiebeln, Pilze, Tomaten, Sojasauce/
Seasonal vegetables, coriander, ground pepper, onions, mushrooms, tomatoes, soy sauce.

A. Tofu/Tofu 12,90 €
B. Seetang/Seaweed 13,90 €
C. Vegan sesam ente/ 14,90 €
Vegetarian duck sesame

72 INARI VEGAN UDON
Udon, Lauch, rote Zwiebeln, Karotten, Röstzwiebeln, Pak Choi, Sojasprossen/
Udon, leek, red onion, carrots, crispy fried onions, pak choi, bean sprouts.

A. Tofu/Tofu 12,90 €
B. Seetang/Seaweed 13,90 €
C. Vegan sesam ente/ 14,90 €
Vegetarian Duck Sesame

73 INARI CRYSTAL NOODLE BOWL ⁶
Glasnudeln, Salat, Röstzwiebeln, Sesam, Cherrytomaten, Sojasauce/
Glass noodles, salad, crispy fried onions, sesame, cherrytomatoes, soy sauce.

A. Tofu/Tofu 12,90 €
B. Vegan Sesam Ente/ 14,90 €
Vegetarian Duck Sesame

ALLERGEN

a : Gluten
b : Schalentiere
c : Eier
d : Fische
e : Erdnüsse
f : Soja
g : Milch/Sahne
h : Schalenfrüchte
l : Sellerie
m : Wasabi
n : Sesam
o : Schwefeldioxid u. Sulfite

p : Lupine
r : Weichtiere
s : Fischsoße
t : Hühnerbrühe
k : Tintenfisch

ZUSATZSTOFFE

9 : Chininhaltig
10 : Süßungsmitteln
11 : Enthält eine
12 : Phenylalackniquelle
13 : Gewachst
14 : Mit Nitritpökelsalz
15 : Mit Taurin
: Mit Tartrazin

DESSERT



80

MOCHI
5,50 €



81

ICED CREAM MATCHA
5,50 €



82

PANNACOTTA
5,50 €

DRINKS



SOFT DRINKS

83
SPRUDEL/STILL WASSER

84
COLA/COLA LIGHT

85
FANTA

86
GINGE ALE

0,2L

2,70 €

Größe

0,4L

4,50 €

SAFT ODER ALS

87
APFELSAFT

88
MARACUJA

89
MANGO

90
ANANAS

TEE

91 GRÜNER TEE **2,90 €**

92 HOT LIMES **3,20 €**
Ingwer, Lemongras, Honig, Limetten/
Ginger, lemongrass, honey, lime.

93 RASBERRY LOVE **3,20 €**
Himbeeren, Ingwer, Limetten, Honig/
Raspberry, ginger, lime, honey.

94 GINGER DREAM **3,20 €**
Ingwer, Minze, Orange, Honig/
Ginger, mint, orange, honey.

95 INARI TEE **3,90 €**
Japanese tee/Japanese tea.

SMOOTHIE

96 FUNKY MANGO SHAKE **5,90 €**
Mangoshake mit kokos milch/
Mangoshake with coconut milk.

97 COCO PINE PARADISE **5,90 €**
Ananas, Apfel, Minze/
Pineapple, apple, mint.

98 PINK GODDESS SMOOTHIE **5,90 €**
Himbeeren, Kokos, Honig, yogurt/
Raspberry, coconut, honey, yogurt.

MOCKTAIL

99 INARI DRINK **5,90 €**
Japanese Limetten, Soda, lychee saft,
Ananas Saft, butterfly pea Tee/
Japanese lime, soda, lychee juice, pineapple juice,
butterfly pea tea.

100 GOLDEN BLOOM HIBISCUS **5,90 €**
Maracuja Saft, Lychee Saft, Soda, Hibiscus Tee/
Passion fruit juice, lychee juice, soda, hibiscus tea.

101 THE CRAZY **5,90 €**
Ingwer, Minze, Mango Saft,
Maracuja Saft, Soda/
Ginger, mint, mango juice, passion fruit juice, soda.

102 FRESH & FRIZZY **5,90 €**
Himbeeren, Rohrzucker,
Limetten, Soda, Basilikum/
Himbeeren, rohzucker, limetten, soda, basilikum.

103 THAI ICED TEA **5,90 €**
Thai tea, Milch/
Thai tea, milk.

104 CHEEKY LYCHEE **5,90 €**
Lychee Saft, Soda, Japanese Yogurt/
Lychee juice, soda, Japanese yogurt.

COCKTAIL

- 105 APEROL SPRITZ** 6,90 €
Aperol, Orange saft, Prosecco, Soda.
- 106 LIMONCELLO SPRITZT** 6,90 €
Limoncello spritz, Prosecco, Minze, Soda.
- 107 TROPICAL PLAYGROUND** 6,90 €
Gin, Ananas saft, Maracuja Saft, Soda.
- 108 HIGH FIVE** 6,90 €
Gin, Aperol, Grapefruit Saft, Limetten.
- 109 PINA COLADA** 6,90 €
Rum, Ananas, Kokos, Limetten.
- 110 CARIBBEN SUNSET** 6,90 €
Rum, Curacao Sirup, Zucker sirup, Orangen Saft, Soda, Limetten, Prosecco.



BIER

- 121 WARSTEINER ALKOHOLFREI (FLASCHE)** 4,20 €
- 122 AUGUTSTINER** 4,70 €
- 123 HEFEWEIZEN KÖNIG LUDWIG ODER DUNKEL** 4,70 €
- 124 BIER VOM FASS (WARSTEINER)** 0,3L | 4,90 € 0,5L | 5,20 €

KAFFEE

- 111 GOOD MORNING VIETNAM** 3,90 €
Heiß/Kalt Vietnamesische Espresso, Kondensmilch.
- 112 INARI KAFFE** 4,90 €
Kalte Vietnamesische Espresso, Kokos.



ROTWEIN

- 113 DORNFELDER** 4,90 €
- 114 MERLOT** 4,90 €
- 115 ROSSO NOBILE AL CIOCCOLATA** 4,90 €
- 116 CABERNET/TEMPRANILLO, ALKOHOLFREIER** 4,90 €

WEISSWEIN

- 117 RIESLING** 4,90 €
- 118 PROSECCO** 4,90 €
- 119 CHARDONAY** 4,90 €
- 120 WEISSWEIN SCHORLE** 4,90 €



INARI

VIETNAM RESTAURANT & BAR