



INTUU  
RESTAURANT

<b>AJI</b>	Peruanische Chili
<b>AJI AMARILLO</b>	Peruanische Chili · fruchtig
<b>AJI LIMO</b>	Peruanische Chili · zitrus
<b>AJI PANKA</b>	Peruanische, grüne Chilipaste
<b>AZUKI</b>	Süße Bohnen
<b>BENTO</b>	Japanische Lunch-Box, erfunden im Jahr 1100
<b>CANCHA MAIS</b>	Peruanischer gerösteter Mais
<b>CAUSA</b>	Peruanisches Kartoffelgericht
<b>CEVICHE</b>	Peruanisches Fischgericht
<b>CHIA</b>	Salbeisamen
<b>CHIMICHURRI</b>	Argentinische Grillsauce
<b>DASHI</b>	Japanischer Grundfond
<b>DENGAKU</b>	Traditionelles japanisches Gericht mit Tofu und Miso
<b>DULCE DE LECHE</b>	Karamellisierte Kondensmilch
<b>EBI</b>	Garnele
<b>EDAMAME</b>	Sojabohne
<b>GUACAMOLE</b>	Avocado-Dip
<b>GUNKAN</b>	In Nori eingewickelte Maki
<b>HUANCAINA</b>	Frischkäse-Sauce mit leichter Schärfe
<b>IKA</b>	Tintenfisch
<b>IKURA</b>	Lachsrogen
<b>JALAPEÑO</b>	Chili Sorte aus der Stadt Xalapa, Mexiko
<b>JAPANISCHE MAYO</b>	Würzige japanische Mayonnaise
<b>JOSPER</b>	Drei in eins: Holzkohlegrill und Backofen mit Räucherfunktion
<b>KAPPA</b>	Gurke
<b>KARAMI-SALSA</b>	Japanische Würzsalsa
<b>KINAKO</b>	Sojabohnenmehl mit dem Geschmack von Erdnussbutter
<b>LECHE DE TIGRE</b>	Peruanische Würzsoße



INTUU  
RESTAURANT

<b>MAKI</b>	Rolle von in Nori gerolltem Reis, gefüllt mit Fisch, Fleisch oder Gemüse
<b>MAGURO</b>	Thunfisch
<b>MANIOK</b>	Wurzelgemüse aus Südamerika
<b>MASAGO</b>	Rogen vom Lodde Fisch
<b>MISO</b>	Sojabohnenpaste
<b>NIGIRI</b>	Mit Fisch, Fleisch, Gemüse oder Ei belegte Reisrolle
<b>NIKKEI</b>	Japanisch-südamerikanische Fusions-Küche
<b>NIKU</b>	Fleisch · Fleischgericht
<b>NORI-SAUCE</b>	Sauce aus Algenblättern
<b>OKRA</b>	Gemüse aus Asien & Afrika
<b>OMAKASE</b>	Überraschung! Der Küchenchef entscheidet, was auf den Tisch kommt.
<b>PANKO</b>	Asiatisches Paniermehl
<b>PATARASHCA</b>	Speise aus dem Amazonas · gegartes Bananenblatt
<b>PEREJIL</b>	Petersilie
<b>PIMENTOS DE PARDÓN</b>	Kleine, grüne Paprika
<b>PIQUILLO</b>	Rauchig schmeckende Mini-Paprika
<b>POKE</b>	Hawaiianisches Fischgericht mit japanischen Einflüssen
<b>PONZU</b>	Soja-Zitrus-Sauce
<b>QUINOA</b>	Südamerikanische Hirse
<b>RYŌSHI</b>	Fischer
<b>SAKE</b>	Lachs
<b>SALSA CRIOLLA</b>	Zwiebel-Koriander-Salat
<b>SALSA DE PEREJIL</b>	Petersilie-Chili-Salsa
<b>SASHIMI</b>	Roh aufgeschnittener Fisch
<b>SEETANG-KAVIAR</b>	Veganer Kaviar



INTUU  
RESTAURANT

<b>SHICHIMI</b>	Japanischer Pfeffer mit 7 Gewürzen
<b>SHINGEN MOCHI</b>	Dessert aus Japan
<b>SHISO</b>	Asiatische Nessel
<b>SHOYU</b>	Traditionelle Sojasauce
<b>SOBA-NUDELN</b>	Buchweizennudeln
<b>SUSHI</b>	Japanisches Gericht aus Reis und rohem Fisch
<b>SUZUKI</b>	Wolfsbarsch
<b>TAMAGO</b>	Japanisches Omelette
<b>TATAKI</b>	Fleisch oder Fisch, leicht angebraten mit rohem Kern
<b>TEMPURA</b>	Im Teigmantel frittierte Speisen, japanische Zubereitungsart
<b>TENTSUYU</b>	Auf Mirin & Soja basierende Würzsauce
<b>TERIYAKI-SAUCE</b>	Japanische Würzsauce
<b>TIRADITO</b>	Peruanisches Fischgericht
<b>TOBIKO</b>	Fischrogen
<b>TOFU</b>	Bohnenquark
<b>TONKATSU</b>	Paniertes Schnitzel mit Gewürzsauce
<b>UMEBOSHI</b>	Eingelegte Pflaume aus Japan
<b>WAFU-DRESSING</b>	Japanisches Salatdressing
<b>WAKAME</b>	Essbare Alge
<b>WASABI</b>	Japanischer Wasserrettich
<b>YAKINIKU-SAUCE</b>	Japanische BBQ-Sauce
<b>YAKITORI</b>	Hähnchen am Spieß
<b>YASAI</b>	Gemüse · vegetarisch
<b>YUZU</b>	Asiatische Zitrusfrucht
Ⓞ	Vegetarisches Gericht