



BI BÉO x JACCI petite

Delivery Pop-Up Haidhausen

Ab 18.01.2021 LIEFERN WIR AUCH!



BI BÉO

BI BÉO x JACCI petite Delivery Pop-Up Haidhausen

Liebe Gäste,

in dieser unglaublich herausfordernden Zeit heißt es zusammenhalten und wir sind sehr dankbar über die Unterstützung von JACCI petite, dem Lieferdienst Pendant von unserem Schwesterlokal JACCI! Ab kommender Woche heißen wir ein kleines JACCI Team im Bi Béo willkommen und freuen uns sehr, Ihnen mitteilen zu können, dass wir ab Montag, den 18.01.2021 in Kooperation mit JACCI petite auch einen vorübergehenden Pop-Up Deliveryservice anbieten werden! Die Pop-Up Karte ist angepasst und ist ein Mix aus unseren beliebtesten Speisen inkl. Sushigerichten.

Bestellungen können Sie im Voraus rundum die Uhr online im Webshop www.petite.jacci.de oder während unseren Öffnungszeiten telefonisch aufgeben!

Bleiben Sie gesund, bis hoffentlich bald und herzliche Grüße

Ihr Bi Béo x JACCI petite Delivery Pop-Up Haidhausen Team



DID YOU KNOW?

Als Greentable® Restaurant garantieren wir von JACCI Asian Kitchen beste Qualität bei der Zubereitung unserer Gerichte und unseren Beitrag zur Regionalität und Nachhaltigkeit.

Wertschätzung von Lebensmitteln, regionale & saisonale Küche, Klimaschutz und soziales Engagement wird bei uns ausgelebt.

Bereits seit Ende Frühling 2020 sind wir ein Greentable Restaurant. Wir waren auf der Suche nach keinem Marketingsiegel, sondern vielmehr einem Verein, in dem man wirklich Worte in Taten umsetzt und sich gegenseitig mit anderen gleichgesinnten Gastronomen austauschen kann. Hier sind wir auf Greentable e.V. gestoßen, deren Aufnahmekriterien uns überzeugt haben: „Wir erwarten nachvollziehbare, messbare Taten und keine simplen Absichtsbekundungen. Nur das macht Sie glaubwürdig und schafft Vertrauen bei Ihren Gästen.“

Die Sustainable Development Goals (SDGs) der Vereinten Nationen dienen als gemeinsame Orientierungshilfe für Unternehmen, ihre Ziele und Tätigkeiten auf eine nachhaltige Entwicklung auszurichten. In Anlehnung an die SDGs hat Greentable die Kriterien und Ziele in 12 Handlungsfelder für eine nachhaltige Gastronomie entwickelt.

Die JACCI Wertschöpfungskette, Lieferanten, Dienstleister und Mitarbeiter wurden dementsprechend genauer unter die Lupe genommen und überprüft. Wir freuen uns sehr, die Anforderungen erreicht zu haben, um uns als offizielles Greentable® Mitglied nennen zu dürfen.

Wir sehen nicht nur das Geschmackserlebnis als einen wichtigen Faktor. Einen besonders hohen Stellenwert hat bei uns auch die Qualität der Zutaten. Beispielsweise wird unser Gemüse von einem regionalen Händler bezogen und ist ausschließlich aus dem Sortiment der Klasse Extra und Klasse 1. Genauso wie in allen unseren Restaurants und Delivery Stores, können Sie sich bei Ihren Bi Béo x JACCI petite Delivery Pop-Up Bestellungen immer sicher sein, dass Sie bei uns ausschließlich hochwertige Speisen genießen.

STARTER

#V1 JACCI DELIVERY APPETIZER PLATE

Vorspeisenplatte mit 2x Rice Paper Summer Rolls mit Garnelen, 2x Crispy Wan Tan, 2x Cha Gio Tom und 1 x Papayasalat 13.5

#V2 CHA GIO TOM

Frühlingsrollen mit Garnelen & Krebsfleisch 5.9

#V4 CRISPY WAN TAN

Hausgemachte Teigtaschen mit Garnelen & Hühnerfleischfüllung 6.5

#V3 CHA GIO RE

Nest-Frühlingsrollen mit Tarowurzel & Garnelen 5.9

#V20 CRISPY CHILI FLAKE

PRAWNS Crispy Garnelen mit Chiliflocken & Walnüssen 10.9

#V21 SUONG NUONG SPARERIBS

Gegrillte Spareribs 9.5

#V6 CHA GIO CHAY

Vegetarische Frühlingsrollen 5.9

#SU4 MINI MISO SOUP

Japanische Miso-Suppe mit Miso-Paste, Tofu, Wakame, Ingwer & Schnittlauch 4.2

#V01 JACCI SOFT-SHELL CRAB

Soft-Shell Crabs mit Frühlingszwiebeln, Meersalz & Pfeffer 13.5

EDAMAME

Gedämpfte japanische Bohnen mit **#V7 Sea Salt** ..grobem Meersalz 4.5
#V71 Hot Chili ..Chili 4.5

#V31 PRAWNS SATAY

Gegrillte Garnelenspießchen mit Erdnuss-Kokos-Satésauce 7.5

#V32 CHICKEN SATAY

Gegrillte Hühnchenspießchen mit Erdnuss-Kokos-Satésauce 6.9

#V5 CHA GIO 3 LOI

Kombination aus 6 Frühlingsrollen bestehend aus drei Sorten 8.5

-DUMPLINGS-

#V10 SHRIMPS HA CAO

Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehlteig mit Garnelenfüllung 5.9

#V11 SPINACH JIAOZI

Gedämpfte Spinat-Teigtaschen mit Gemüse & Taro 4.9

-RICE PAPER ROLLS-

Sommerrollen mit frischen asiatischen Kräutern, Lollo Bionda/Rosso Pflücksalat, und Sojasprossen; serviert mit einer hausgemachten Hoisin-Sauce & ..

#V8 PRAWNS

...Garnelen 6.9

#V9 TOFU

...Natur-Tofu 6.0

-GOI SALAD-

#V12 GOI VIT DUCK SALAD

Grüner-Mango-Entensalat mit Koriander, Zwiebeln 11.9

#V13 GOI DUDU PAPAYA SALAD

Grüner-Papayasalat mit Tiger Prawns, Thai-Basilikum 11.9

MAIN

-SOUP-

PHO

Die Pho Suppe ist in Vietnam ein Nationalgericht, das zu jeder Tageszeit gegessen wird. Bei der traditionellen Pho handelt es sich um eine aromatische Suppe mit Reisbandnudeln. Das Geheimnis einer guten Pho ist die Brühe. Pho ist auch als „24 Stunden-Suppe“ bekannt, weil die Pho-Brühe 24 Stunden köcheln sollte. Angereichert wird die Brühe bei uns mit Rinderknochen, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen wie Zimt, Sternanis, Kardamom, Gewürznelken & wahlweise mit ...

#SU2 PHO BEEF 11.9

...mit Rindfleisch

#SU3 PHO CHICKEN 11.5

...mit Hühnerfleisch

#SU1 VEGGIE TOFU SOUP 9.9

Fensi-Glasnudelsuppe mit Gemüse & Natur-Tofu

-BOWLS-

#B1 RICE NOODLE BOWL 12.5 Lauwarme Reisnudelschale mit verschiedenen asiatischen Kräutern, Lollo Bionda/Rosso Pflücksalat, Sojasprossen, Karotten, Rettich, Erdnüssen, Limetten-Chili-Nuoc-Mam-Sauce & wahlweise mit ...

TOFU +1.9

...Natur-Tofu

DUCK +4.5

...knuspriger Ente

GRILLED CHICKEN +2.9

...gegrilltem Hühnerfleisch

TIGER PRAWNS +4.9

...gegrillten Riesengarnelen

#B2 ROYAL JAPANESE RICE BOWL 14.9

すし丼 // Feinster japanischer Reis, Avocado, junge Edamamebohnen, Tobiko & wahlweise mit ...

...rohem Lachs +1 | ...rohem Thunfisch und Lachs +2 | ...rohem Thunfisch +3

#B3 SALMON KAFFIR LIME SALAD BOWL 13.5

Salatmix, roher Lachs, Avocado, junge Edamamebohnen, Kaffernlimette-Wasabidressing

JACCI

Bi Béo x JACCI petite Delivery Pop-Up Haidhausen

TAKE AWAY & DELIVERY

MAIN // WOK

-VEGETARIAN-

#D70 HOT LEMONGRASS TOFU 12.9

Gebratener Natur-Tofu mit regionalem Marktgemüse, Chili & Zitronengras

#D71 TOFU RED CURRY 12.9

Gebratener Natur-Tofu mit regionalem Marktgemüse in leicht scharfer roter Kokos-Currysauce

#D75 THAI BASIL TOFU 12.9

Gebratener Natur-Tofu mit regionalem Marktgemüse, Chili & Thai-Basilikum

#D72 TOFU & SEASONAL VEGETABLES 11.9 Gebratener Natur-Tofu mit regionalem Marktgemüse

-CHICKEN-

#D7 CELLOPHANE NOODLES &

CHICKEN 13.9 Gebratene Glasnudeln mit Hühnchen & regionalem Marktgemüse

#D5 FRIED CHINESE NOODLES &

CHICKEN 13.5 Gebratene Eiernudeln mit Hühnchen & regionalem Marktgemüse

#D6 FRIED RICE & CHICKEN 13.5

Gebratener Jasminreis mit Hühnchen & regionalem Marktgemüse

#D8 CRISPY CHICKEN & SATÉ 15.5

Knuspriges Hühnerfleisch mit regionalem Marktgemüse in Saté-Erdnussauce

#D3 CHICKEN RED CURRY 13.5

Hühnerfleisch mit regionalem Marktgemüse in leicht scharfer roter Kokos-Currysauce

#D2 CRISPY CHICKEN & MARKET

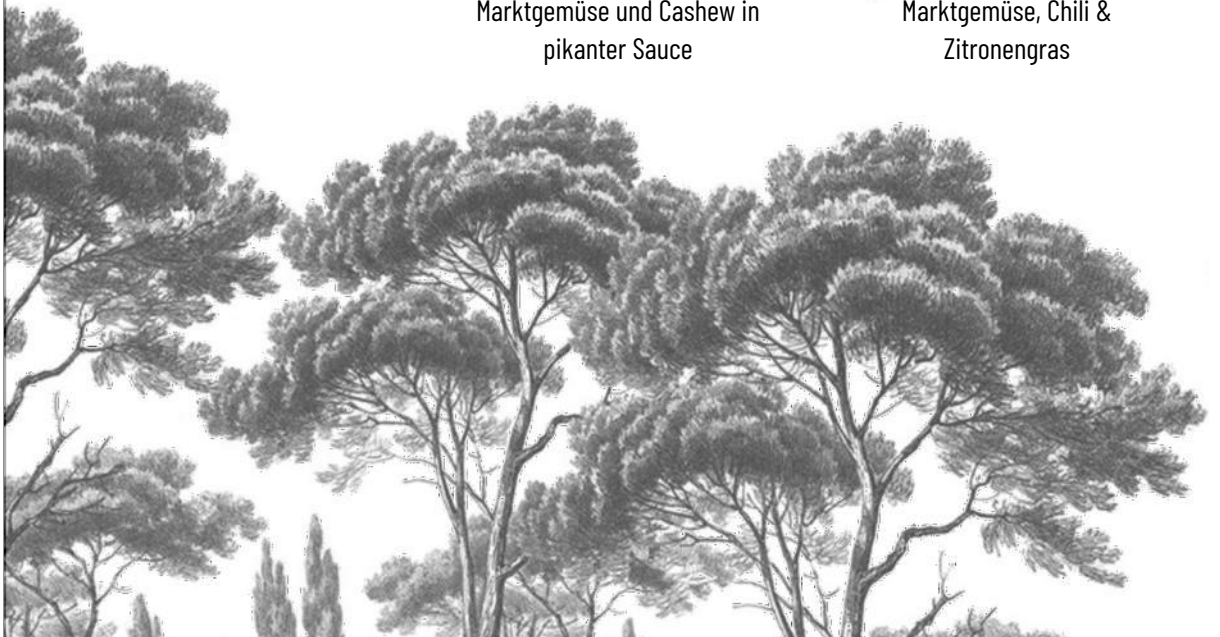
VEGETABLES 15.5 Knuspriges Hühnerfleisch mit regionalem Marktgemüse & Ingwerstreifen

#D4 CHICKEN KUNG PAO 14.9

Hühnerfleisch mit regionalem Marktgemüse und Cashew in pikanter Sauce

#D10 CHICKEN LEMONGRASS 14.9

Hühnerfleisch mit regionalem Marktgemüse, Chili & Zitronengras



MAIN // WOK

-BEEF-

#D23 BEEF UDON XAO BO 14.5

Gebratene Udonnudeln mit Rindfleisch & Pak Choi Gemüse

#D26 BEEF RED CURRY 14.5

Rindfleisch mit regionalem Marktgemüse in leicht scharfer Currysauce

#D20 HOT BEEF LEMONGRASS 15.5

Rindfleisch mit regionalem Marktgemüse, Zitronengras & Chili

-DUCK-

#D42 DUCK SATÉ 16.9

Knusprige Ente mit regionalem Marktgemüse & Saté-Erdnussauce

#D40 DUCK RED CURRY 16.9

Knusprige Ente mit regionalem Marktgemüse in leicht scharfer roter Kokos-Currysauce

#D41 GINGER STRIPS DUCK 16.9

Knusprige Ente mit regionalem Marktgemüse & Ingwerstreifen

-SEAFOOD-

#D60 THAI BASIL PRAWNS 18.9

Riesengarnelen mit regionalem Marktgemüse, Chili & Thai-Basilikum

#D62 CURRY TIGER PRAWNS 17.9

Riesengarnelen mit regionalem Marktgemüse in leicht scharfer roter Kokos-Currysauce

#D63 CELLOPHANE NOODLES & PRAWNS 17.9

Gebratene Glasnudeln mit regionalem Marktgemüse & Riesengarnelen

#D600 XA OT PRAWNS 18.9

Riesengarnelen mit regionalem Marktgemüse, Chili & Zitronengras

-Chef's Choice-

#55 VỊT QUAY (SPEZIALITÄT)

Würzig aromatische Ente mit gebratenem Eierreis & grünem Marktgemüse; dazu servieren wir unsere bekannte Bi Béo Hoisinsauce 20.9

-TAMARINDGENUSS-

Gebratenes grünes Marktgemüse, Spargel, Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln in Tamarindsauce & wahlweise mit...

#D22 TAMARINDE CRISPY BEEF 17.9

...Rindfleisch ummantelt in Tempurateig

#D61 TAMARINDE TEMPURA PRAWNS 18.5

...Tiger Prawns ummantelt in Tempurateig

#D9 SWEET & SOUR CRISPY CHICKEN 16.5

...knusprigem Hühnerbrustfilet

#D43 DUCK CHUA NGOT 17.5

...knuspriger Ente

DESSERT

#A1 COCONUT CHE CHUOI 4.5

Südvietnamesischer Dessert-Klassiker mit Banane-Kokos-Creme aus Kochbananen, Tapiokaperlen, Kokosmilch, geröstetem Sesam & Erdnüssen

#A2 CHUOI CHIEN 4.5

Gebackene Banane mit Honig & Mandeln

TOKYO SEASONAL MENU

-GRAND TASTING ROLLS-

#J01 JACCI SUSHI SPECIAL MENU (FÜR 2-3 PERSONEN // 28 pieces) 39.5

3x Beef On Top, 3x Grilled Beef & Tuna, 3x Quick Salmon,
3x Alaska, 6x Avocado Maki, 2x Fire Salmon, 8x Crunchy Sake

Bei den **JACCI Grand Tasting Rolls (6 pieces)** lassen wir unserer Kreativität freien Lauf. Die Inspirationen haben wir uns durch die Reisen quer durch Asien geholt und sie kreiert. Das i-Tüpfelchen der JACCI Grand Tasting Rolls sind die hauseigenen Marinaden. Wir legen hohen Wert auf den Geschmack der frischen Zutaten und setzen von daher beim Rollen auf *"More ingredients- less rice"*.

#SP1 SPIDER ROLL 14.9

Soft Shell Crab
Sushi Roll

#S1 I LIKE SALMOM ROLL 10.9

Gurke, Avocado, Kurimuchizu,
garniert mit Lachsmantel

#S2 SPRING TUNA 12.5

Avocado, Kurimuchizu, Mango,
flambierter Thunfischmantel

#S3 KARAFURU 10.9

Mango, Gurken, Avocado,
Lachsmantel

#S4 TUNA & FLAMBÉ SALMON 12.5

Thunfisch, Kurimuchizu,
Avocado, flambierter Lachsmantel

#S5 BEEF ON TOP 11.9

Tempura Prawns mit Avocado,
Beef on Top Rindmantel

#S6 QUICK SALMON 11.9

Tempura Prawns, Avocado, kurz
gegrillter Lachs

#S7 HOT TUNA 12.5

Thunfisch Tartar, Gurken mit
scharfer JACCI Sauce

#S8 GRILLED BEEF & TUNA TATAR 12.5

Kurz gegrilltes Rindfleisch, Gurken,
flambierter Thunfischmantel

#S9 FLAMBOYANT TRUFFEL 11.9

Lachs, Gurke mit
Avocado Trüffelcreme

#S10 TAICHI TASTING 12.5

Knusprige Garnele mit Avocado,
Thunfisch-Tartar on Top

#S11 LOX TASTING 10.9

Lachs, Avocado, Gurken, Kurimuchizu,
flambierter Lachs

#S13 SALMON QUEEN 10.5

Gegrilltes Lachstatar mit Gurken,
Yakiniku

#S14 JACCI GRAND TASTING 12.9

Leicht frittierte Garnele mit Lachs,
Thunfisch, Avocado-Trüffel

#S15 RED KING 8.5

Thunfisch Nigiri flambiert
mit Avocado-Trüffel (2 pieces)

#S22 FIRE SALMON 7.5

Thunfisch Nigiri flambiert
mit Avocado-Trüffel (2 pieces)

TOKYO SEASONAL MENU

-VEGGIE GRAND TASTING ROLLS-

#S16 KIYOSHI TASTING 9.9

Gurke, Kurimuchizu,
Avocado (6 pieces)

#S17 MANGO-AVOCADO 9.9

Avocado, Mango, Kurimuchizu,
Yakiniku (6 pieces)

#S18 MISAKI 9.9

Avocado, Gurke, Yakiniku,
(6 pieces)

-CRUNCHY ROLLS-

#S19 CRUNCHY SAKE 13.5

Gebackenes Sushi mit Lachs,
Avocado, Surimi, Kurimuchizu
(8 pieces)

#S20 Crunchy Toriniku 11.9

Gebackenes Sushi mit Hühnchen,
Avocado, Surimi, Kurimuchizu
(8 pieces)

-CLASSIC-

#SM1 SAKE MAKI 6.5

Lachs Maki (6 pieces)

#U1 CALIFORNIA INSIDE-OUT 5.9

Surimi, Avocado, Sesam
(6 pieces)

#W1 SALMON NIGIRI 5.5

Lachs Nigiri (2 pieces)

#SM2 TUNA MAKI 6.5

Thunfisch Maki (6 pieces)

#U2 ALASKA INSIDE-OUT 6.9

Lachs, Avocado, Sesam
(6 pieces)

#W2 TUNA NIGIRI 6.9

Thunfisch Nigiri (2 pieces)

#SM3 KAPPA MAKI 5.3

Gurken Maki (6 pieces)

#U3 BOSTON INSIDE-OUT 7.9

Thunfisch, Avocado, Sesam
(6 pieces)

#C1 TUNA SASHIMI 26.5

Thunfisch Sashimi (8 pieces)

#SM4 AVOCADO MAKI 5.5

Avocado Maki (6 pieces)

#C2 SALMON SASHIMI 22.5

Lachs Sashimi (8 pieces)

#SM5 MAKI BOX 14.9

6x Lachs, 6x Thunfisch,
6x Avocado Maki (18 pieces)

-BOWL & SOUP-

#SM7 VEGGIE BOX 15.5

6x Mango-Avocado Grand
Fusion Roll 6x Avocado Maki,
6x Kappa Maki (18 pieces)

#B2 ROYAL JAPANESE RICE BOWL 14.9

すし丼 // Feinster japanischer
Reis, Avocado, junge
Edamamebohnen, Tobiko &
wahlweise mit ...
... rohem Lachs +1
... rohem Thunfisch & Lachs + 2
...rohem Thunfisch +3

#SU4 MINI MISO SOUP 4.2

Japanische Misosuppe mit Miso-
Paste, Tofu, Wakame, Ingwer &
Schnittlauch (kleine Vorspeise)

#B3 SALMON KAFFIR LIME SALAD BOWL 13.5

Salatmix, roher Lachs,
Avocado, junge Edamamebohnen,
Kaffernlimette-Wasabidressing

-DRINKS-

Erdinger Urweisse 0.5l 2.9
Singha // Saigon Bier 0.33l 3.9
Fanta // Coca Cola // Coca Cola
Zero 0.2l 2.5
Sonstige Drinks & Wein auf
Anfrage

ORDER NOW

Bi Béo x JACCI petite Delivery Pop-Up Haidhausen

www.petite.jacci.de

089 45 70 91 07



Einsteinstraße 113 | 81675 München

Öffnungs- und Lieferzeiten: Montag - Samstag 11.30 - 15.00 & 17.00 - 21.00

Online (Vor)-Bestellungen rundum die Uhr online im Webshop: www.petite.jacci.de