

WELCOME TO BOME STUDIO BREMEN

Herzlich Willkommen im BOME
Taste Beyond Borders.

Wer den Geschmack sucht, der verbindet. Wer Essen
liebt, der entdeckt. Und wer beides vereinen will, der
ist bei BOME genau richtig.

Unsere Küche ist inspiriert von den Straßen
Vietnams, der Tiefe Japans
und der kreativen Leichtigkeit Europas – Fusion mit
Charakter, handwerklich präzise, mutig kombiniert.

Bei uns treffen fermentierte Saucen auf moderne
Trüffelaromen, Sushi auf Feuer & Crunch, und
Erinnerungen auf neue Lieblingsgerichte.
Jedes Gericht entsteht mit Hingabe, jedes Produkt
wird bewusst gewählt.

Unsere Kaviar-Momente, Wagyu-Kreationen oder
Bowls sind nicht nur Geschmack – sie sind Haltung.

BOME steht für Handwerk. Für Authentizität. Für die
Freiheit, Essen neu zu denken.
Und für ein Miteinander, das sich nicht nach
Herkunft, sondern nach Haltung fragt.

Unser Team freut sich, Ihnen jedes Gericht mit
Leidenschaft zu servieren
– und vielleicht auch eine Geschichte dazu zu
erzählen.

Willkommen bei BOME. Willkommen in einer Welt,
in der Essen mehr bedeutet.



ASIA APERITIVO

(vegan) A K **SEXY TOFU**

Childhood memories – wunderschön & tragisch zugleich. Als Kind wartete ich, bis Papa von der Spätschicht heimkam – die einzige Chance, ihn am Tag zu sehen.

Unser Ritual:

ein frisches Tofu-Päckchen, gekocht in heißem Wasser. Dazu ein Dip aus Jodsalz, Zitronensaft & Chili-Soße. Kein Luxus – nur unsere gemeinsame Zeit.

Heute lebt das Gericht weiter – italienisch-asiatische Vinaigrette / kaltgepresstes Olivenöl / Sojasauce / Knoblauch / Koriander Pankocrunch / der alte Dip – neu gedacht mit Maldon-Salz / Chili / Limettensaft.
Danke Papa ♥ € 12

(veggie) F G K **TRÜFFELBUTTER EDAMAME**
Trüffelbutter / Parmigiano Reggiano D.O.P.
Maldon Sea Salt Flakes € 10

(vegan) F K **SESAM EDAMAME**
Maldon Sea Salt Flakes / gerösteter Sesam € 9

G **WAGYŪ CARPACCIO**

zart angeflammtes 100% full blood Wagyu
Ponzu-Trüffel-Butter / Limettenblätter / Salat € 23

A F G K **KYŌTO CAESAR SALAT**

Römersalat / Crispy Rice Sheet / Caesar-Dressing
Sardellen / Kapern / Cantaloupe-Melone
Karaage-Hähnchen / Parmigiano Reggiano D.O.P.
Erbsen-Mikrogrün € 18

(halal) F I J K **CHICKEN SPRINGROLLS**

Hausgemachte Frühlingsrollen / Hähnchenfarce
Glasnudeln / Spitzkohl / Karotte / Zwiebel
Limettenmayo / Sesam € 8

A K **CRUNCHY CHICKEN BAO BUNS**

Hähnchen Karaage / TeriMayo / Salat / Koriander
Sesam / Lauchzwiebel € 17

(vegan) A K **VEGAN BAO BUNS**

Gemüse-Teigtasche / TeriMayo / Salat / Koriander
Chili-Crunch / Sesam / Lauchzwiebel € 16

D F K **IMPERIAL TUNA AVOCADO**

Baerii Caviar / Flamed Yellow Fin Tuna
Sesam / Fusion Guacamole / Ponzu-Butter € 18

CAVIAR & CHIPS

40g Kettle Chips, Crème fraîche
BOME Caviar Selection

OSIETRA

10 g - € 28
50 g - € 120

BAERII

10 g - € 24
50 g - € 100

Unsere Empfehlung

BOME MOMENTS

5-GANG ABENDMENÜ

INTRO
TRÜFFELBUTTER EDAMAME

STARTER
WAGYŪ CARPACCIO

ZWISCHENGANG
KYŌTO CAESAR SALAT

HAUPTGANG
SHARING BOME CHEF'S PLATE

DESSERT
MANGO STICKY RICE BRÛLÉE

p.P.: € 88

mit
KAVIAR MOMENT
10g BAERII KAVIAR
p.P.: € 115

nur auf Reservierung

BOME SUSHI / DESSERT ----->

MAINS

ACGK **MISO BEEF CHEESE RISOTTO**

Japanischer Premium-Rundkornreis
Geschmorte Grass-Fed Rinderbrust / Beinscheibe
Miso / Möhren / Limettenblätter / Schalotten
Cheddar / Basilikum / Knoblauch
Parmigiano Reggiano D.O.P.
Ponzu-Nussbutter / Römersalat € 24

ACGK **THE WAGYŪ BRIOCHE BURGER**

200g Fullblood-Wagyū Patty / gereifter Cheddar
Ponzu-Nussbutter / Salat / Zwiebeln
Pickles / Tomate / Ketchup / Mayo
Parmesan-Kartoffel-Reibekuchen € 27
+ CAVIAR 10 g BAERII € 20

ACDGK **CAESAR CHICKEN BURGER**

Karaage-Hähnchen / gereifter Cheddar
Ponzu-Nussbutter / Römersalat / Zwiebeln
Pickles / Caesar-Dressing / Chili-Mayo / Parmesan
Parmesan-Kartoffel-Reibekuchen € 18

DBK **BOME'S PHỞ HANOI**

Helle Consommé vom Huhn / Reismudeln / Sternanis
Ingwer / Kardamom / Zitronengras
Black Angus / Hähnchenfilet / Koriander / Minze
Die „Anti-Kater-Suppe“ € 19

AFK **VEGAN GYOZA BOWL**

Japanischer Premium-Rundkornreis / Gemüse-Gyoza
Edamame / Sesam Avocado / Seetangsalat
Sojasauce / Chili-Mayo € 18



BOME SUSHI

(vegan) A K **TRUFFLE VEGAN ROLL**

Tempura-Zuckermals / Avocado / Gurke / Sesam
Vegan Truffle-Mayo / Panko-Crunch € 17

(vegan) E K **GREEN POWER ROLL**

Avocado / Gurke / Paprika
Blaukraut / Erdnüsse / Röstzwiebeln
Sesam / Teriyaki-Sauce € 17

A B G K **CRISPY GARNELEN TERIYAKI ROLL**

Tempura-Garnele / Avocado / Rucola
Frischkäse / Chili-Mayo / Teriyaki-Sauce / Sesam € 18

A B G K **GARNELEN MANDEL ROLL**

Tempura-Garnele / Bio-Mango / Gurke / Frischkäse
Wasabi-Mayo / Chili-Mayo € 18

HANDROLL SUSHI

Ähnlich wie ein langes Maki, Frisch gerollt & sofort serviert: Knuspriges Nori, Sushi-Reis und einer Füllung aus Fleisch, Fisch oder Gemüse – handgerollt vom Sushi Chef, direkt in die Hand. 100 % Crunch.

FLAMED TERIYAKI LACHS | Sesam / Chives € 9

SPICY TUNA | Gurke / Chili-Mayo € 9

CRISPY GARNELE | Tempura Garnele € 8

CRISPY CHICKEN | Terimayo € 9

SWEETCORN | Vegan mayo / Sesam € 7

AVOCADO | Sesam € 7

F G **WAGYŪ POPCORN ROLL**

Flamed Wagyu / Avocado / Gurke / Zuckermals-Tempura
Frischkäse / Karamell-Popcorn / Maldon-Meersalzflöcken
Trüffel-Nussbutter € 22

A D B K **WAGYŪ CHEESE ROLL**

Flamed Wagyu / Tempura-Garnele / Avocado
Paprika / Flambierter Premium Heritage Cheddar
Maldon-Meersalzflöcken
Basilikum / Ponzu-Nussbutter € 21

A B G K **TRÜFFELBUTTER SALMON ROLL**

Lachs / Avocado / Paprika / Rucola
Frischkäse / Trüffelbutter / Wasabi-Mayo € 19

D F G **LAVA SALMON ROLL**

Flambierter Lachs / Avocado / Gurke / Mais-Tempura
Maldon-Meersalzflöcken / Frischkäse / Trüffel-Nussbutter
Chili-Mayo / Chilifäden € 20

CRUNCHY SUSHI

A G K **CRUNCHY VEGGIE ROLL**

Fettes Stück Avocado
Frischkäse-Overload / Terimayo
Sesam / Kürbiskerne € 17

A F G K **CRUNCHY CHICKEN ROLL**

Avocado / Paprika / Crunchy Chicken
Chili-Mayo / Teriyaki-Sauce
Sesam / Röstzwiebeln € 18

BOME CHEF'S PLATE

A B F G K (bis zu 45 mins Wartezeit)

Wagyu Popcorn / Trüffelbutter Salmon
Crispy Garnelen Teriyaki
Spicy Lachs Tataki € 63

UNSERE PHILOSOPHIE

Feines statt viel

Jedes Detail zählt –
Masse überlassen wir anderen.

Bei uns wird jede Sushi Roll frisch à la minute und à la carte gerollt – niemals vorproduziert.

Mehr Handarbeit, mehr Präzision, mehr Geschmack.
Jede Roll verlässt den Tresen nur, wenn sie perfekt ist:

90% Füllung, 10% fein gerollter Reiskranz – für echtes Geschmackserlebnis.

Danke für deine Geduld – gutes Sushi braucht Zeit.

Unsere Sojasauce

– exklusiv bei BOME

Natürlich gebraut, alkoholfrei fermentiert, handwerklich gereift und aus der ersten Pressung – unsere hausgemachte Soja-Mischung liefert eine intensive Umami-Basis, feine Süße und eine harmonische Salznote.

Frisch serviert zu all unseren Sushi-Kreationen – und exklusiv bei uns auch erhältlich zum Mitnehmen.

Vegan. Halal. Ohne Konservierungsstoffe. Ohne Farbmittel. Ohne Schwärzungsmittel. Kein MSG.

HERKUNFT / ALLERGENE ----->

DESSERT

(vegan) **STICKY MANGO RICE BRÛLÉE**

Der Klassiker – neu gedacht:
Cremiger Kokos-Klebreis mit karamellisierter
Kruste

Mangosorbet / Passionsfrucht **€ 13**

(vegan) A **PURE CHOCOLATE TARTE**

Eine süße Sünde, die du ohne Reue genießen kannst! Unsere himmlisch cremige, vegane Schoko-Kreation schmilzt zart auf der Zunge und entfaltet ein intensives, tiefschokoladiges Aroma. Haferflocken, Chia-Samen und Kokosnussmilch sorgen für die perfekte Balance zwischen Genuss und Wohlfühlmoment. **€ 6**

(veggie) A G H **HOT CHOCOLATE BAO BUN**

Heiß & fluffig: Handmade Bao Bun (Reismehlbun) getoppt mit flüssiger Schokolade, die beim Anheben des Metallrings kunstvoll über den Bao fließt.

Dazu: gefrorene Himbeeren für den Frischekick.
Zart. Fruchtig. Knackig. Vegetarisch. **€ 14**

Unsere Bao Buns - handmade in Wildeshausen

Jeder einzelne Bun wird jeden Morgen in Wildeshausen handwerklich per Hand gefertigt – unter liebevoller Aufsicht von "Mutti". Direkt nach der Herstellung werden sie schonend schockgefrostet, zu unseren Standorten gebracht und dort frisch für dich aufgedämpft.

Weich. fluffig. Hausgemacht. Mit Seele.



APÉRITIF

Pornstar Martini	10
Espresso Martini	10
Yuzu Vanilla Spritz	9
Yuzu Vanilla Spritz (0,0%)	8
Aperol Spritz	8
Limoncello Spritz	9
Gin Cheery Blossom Spritz	9
Wilberry Lillet	9
Fritz Fiero Spritz	9
Fritz Vibrante spritz (alkoholfrei)	8
Déjà-Vu wild berry	9
Déjà-Vu wild berry (alkoholfrei)	8

DAILY ICED MATCHA

BE WATER MY FRIEND

Roasted Coconut Water 0,4l	5.90
Wasser mit Kohlensäure 0,75l	8
Waterkant mit Kohlensäure 0,33l	3.60
Wasser Still 0,75l	8
Wasser Still 0,33l	3.60

SOFT DRINKS 0,2

fritz-kola	3.20
fritz-spritz bio Rhabarbersaftschorle	3.20
fritz-kola Superzero	3.20
fritz-limo Orange	3.20
fritz-limo Zitrone trüb	3.20
fritz-spritz bio Apfelschorle	3.20
fritz-kola Anjola Bio Ananas	3.50
Thomas Henry Ginger Ale	3.50
Thomas Henry Cherry Blossom	3.50
Thomas Henry Tonic Water	3.50

EISKALTES BIER VOM FASS

San Miguel / Spaten 0,3l | 4

Spaten 0,5 | 5.90

Corona Cero - 0.0% (Alkoholfrei) 4.30

SPIRITUOSEN

MONKEY 47 Schwarzwald, DE 47% 4cl
Botanicals: 47 versch. Zitrone / Orange
Lavendel 9.50

TANQUERAY GIN No Ten, 47,3% 4cl
Botanicals: Wacholder / Kumquat /
Süßholzwurzel 8

GREY GOOSE 40% 4cl 10

Gō Sake, Junmai Akitora 15% 4cl, 720ml
Milder Sake mit feiner Süße & wenig Säure,
der erste vegane, handcrafted,
preisgekrönte Sake aus Japan! 4.50 / 60

VIETNAMESE COFFEE

Traditionell Vietnames Coffee 5
mit Kondensmilch

Vietnamese Coffee Black 4

Vietnamese Iced Coffee 6
mit Kondensmilch und Eiswürfel

Vom Hochland Vietnams bis in den Norden Deutschlands. Unser eigens produzierter Kaffee wächst im fruchtbaren Vulkanboden von Buôn Ma Thuột im zentralen Hochland der Đắk Lắk-Provinz. Unser ist besonders durch seine Bohnenart – 90% sind Robusta statt der verbreiteten Arabica-Bohnen. Robusta hat kaum Säure, mehr Bitterstoffe und ein schokoladig-nussiges Aroma. Zudem enthält Robusta mit 3–4,5% fast 3x so viel Koffein wie Arabica (1,1–1,7%).

“Wach, bis die Wolken wieder lila sind.“

<----- WELCOME TO THE BOME STUDIO

Flaschenweine Rosé 0,75l

Galoupet, G de Galoupet Château Galoupe

Dieser zu 100% biologisch angebaute Rosé wird aus den Rebsorten Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle und Tibouren hergestellt. Das fruchtige, vollmundige und milde Geschmacksprofil geht über in einen langen Abgang. **49**

Minuty Prestige Rosé / Frankreich weiße Blüten, Zitrus & rosa Grapefruit – elegant & typisch Côte d'Azur. **47**

Offene Roséweine 0,2l

Cuvée Rosé "Bärentatze" trocken Oliver Zeter / Pfalz frisch, aromatisch & verlockend, florale Noten **8.60**

Minuty Prestige Rosé / Frankreich – weiße Blüten, Zitrus & rosa Grapefruit – elegant & typisch Côte d'Azur. **14**

Offene Weißweine 0,2l

Weißburgunder trocken Oliver Zeter / Pfalz schöner Schmelz, exotisch nach Guave & Papaya **8.70**

Grauburgunder trocken Weingut Oliver Zeter / Pfalz ausgewogen, saftig & aromatisch, feine Frucht **8.60**

Blanc de Noir trocken Karl Pfaffmann / Pfalz finessenreich, jung & frisch, Apfel und Kiwi **8.60**

Riesling "Kirchenstück" trocken Lukas Kesselring Pfalz, lebendig, angenehme Frische, gelbes Steinobst **8.60**

Offene Rotweine 0,2l

Primitivo Apassimento "Ragazzo" trocken Camivini Apulien kraftvoll, weich, Aromen von Pflaume und Kirsch **8.60**

Champagner 0,75l

R de Ruinart Brut 139

Ruinart Brut Rosé 149

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL 81

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL 91

Schaumweine 0,75l

Chandon Garden Spritz

Aperol Spritz in der Fine Drinking Version. Die einzigartige Kombination aus Schaumwein und Orangenbitterlikör **41**

Flaschenweine Weiß 0,75l

Sauvignon Blanc "Fumé" 92 Falstaff-Punkte

Weingut Oliver Zeter / Pfalz, dicht & saftig, ausdrucksstark, elegante Holzaromen **47**

Riesling Blauschiefer feinherb

Weingut Markus Molitor / Mosel animierend, rassig, dezente Fruchtsüße **36**

Flaschenweine Rot 0,75l

Cuvée "Z" Weingut Oliver Zeter / Pfalz kraftvoll & rund, saftige Beerenfrucht, würzige Noten **58**

Cuvée "Zahir" Oliver Zeter / Pfalz vielschichtig & komplex, dunkle Beeren, Bordeaux-Stil **90**

Primitivo Schola Sar.Diciotto Salento IGT

Intensiver Primitivo aus Apulien, 18 Monate im Eichenfass gereift, Beeren, Pflaumen und Vanille – vollmundig & ideal zur würzigen asiatischen Küche. **122**

Primitivo "Torcicoda" IGT Tormaresca, Antinori / Apulien moderner Stil, reife Frucht, feine Würze und zarte Holznoten **50**