



HERZLICH WILLKOMMEN!



MIRAMI-RESTAURANT
SUSHI UND VIETNAMESISCHE KÜCHE
Stresemannstraße 48
10963 Berlin

EC Zahlung ab 25€

EC payment from 25€



Tel. 030 67 896 484

Email mirami.berlin@gmail.com

www.mirami-berlin.de



[miramiberlin](https://www.facebook.com/miramiberlin)



[miramiberlin](https://www.instagram.com/miramiberlin)

Allergene

A. Glutenhaltiges Getreide B. Krebstiere C. Eier D. Fisch
E. Erdnüsse F. Sojabohnen G. Milch (einschließlich Laktose)
H. Schalenfrüchte (Nüsse) I. Sellerie J. Senf K. Sesamsamen
L. Schwefeldioxid und Sulphite M. Lupinen N. Weichtiere

Allergens

A. Gluten-containing cereal B. crustaceans C. eggs
D. fish E. peanuts F. soybeans G. milk (including lactose)
H. nuts (nuts) I. celery J. mustard K. sesame seeds
L. sulfur dioxide and sulphites M. lupins N. Molluscs

Zusatzstoffe

1. Koffeinhaltig 2. mit Farbstoff 3. chininhaltig 4. konserviert
5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt
8. mit Phosphat 9. enthält eine Phenylalaninquelle
10. mit Süßungsmitteln 11. kann bei übermäßigem Verzehr abführend
wirken 12. mit Antioxidationsmittel 13. gewachst 14. taurinhaltig

Additives

1. Contains caffeine 2. with colorant 3. contains quinine
4. preserved 5. with vegetable enhancer 6. sulphurized
7. blackened 8. with phosphate 9. contains a source of phenylalanine
10. with sweeteners 11. may have a laxative effect if consumed in excess
12. with antioxidant 13. waxed 14. contains taurine

Suppen / Soups

1. Coco Bliss

Kokos-Suppe, Karotten, Champignons, Koriander
Coconut soup, carrots, mushrooms, cilantro

Tofu ^{G, E} *tofu* **5,90 €**

Hühnchen ^G *chicken* **6,90 €**

Garnele ^{G, D} *shrimp* **6,90 €**



2. Miso Mirami

Tofu ^D **5,90 €**

Wakame, weiße Miso, Tofu, Frühlingszwiebeln
Wakame, white miso, tofu, scallions

Sake ^{D, M} **6,90 €**

Weißer Miso Suppe, Lachs, Frühlingszwiebeln
White Miso Soup, Salmon, Green Onions

Vorspeisen / Appetizers

3. Edamame ^M **5,90 €**

Sojabohnen, Meersalz
Soybeans, sea salt



4. Green Ocean ^K **5,90 €**

Seetang mit Sesamkernen
Seaweed with sesame seeds

5. Mekong Love ^{B, H}

Salat mit frischer Mango, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Koriander mit hausgemachter Limetten-Fisch-Sauce
Salad with fresh mango, roasted onions, peanuts, coriander with a homemade lime and fish sauce

Tofu ^{E, N} *tofu* **8,90 €**

Garnele ^{E, D} *shrimp* **10,90 €**



6. Ocean Garden Salat

Gemischter Salat, rote Zwiebel, Avocado, Cashewnüsse, Koriander, Salat-Dressing
Mixed salad, red onion, avocado, cashews, cilantro, salad dressing

Tofu ^{E, N} *tofu* **8,90 €**

Garnele ^{E, D} *shrimp* **12,90 €**

Lachs ^{E, N} *salmon* **13,90 €**

Oktopus ^{E, D} *octopus* **14,90 €**



7. Hanoi

Golden Rolls (2 Stk/pcs) ^{A, H, B}

Knusprige vietnamesische Frühlingsrolle, mit Salat, Kräuter, Fischsoße
Crispy Vietnamese spring roll, with lettuce, herbs, fish sauce

vegetarisch *vegetarian* **5,90 €**

Hähnchen *chicken* **6,90 €**



8. Saigon

Garden Rolls (2 Stk/pcs) ^C

Sommerrollen mit frischer Salat, Gurken, Avocado, Hoisin - Erdnuss Dressing
Summer Rolls with Fresh Lettuce, Cucumbers, Avocado, and Hoisin-Peanut Dressing

Tofu *tofu* **7,50 €**

Gebackene Garnele *baked shrimp* **7,90 €**



9. White Pillows (5 Stk/pcs) ^B **7,50 €**

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung
Steamed tapioca dumplings with shrimp filling



10. Golden Veggie Gyoza ^{F,M} 7,50 €

5 Stk. knusprige
Teigtaschen,
mit Süß Sauer
Soße
*5 fried dumplings,
with sweet and
sour sauce*



vegetarisch *vegetarian* 7,50 €

Hähnchen *chicken* 7,90 €

Best of Grill

jeweils mit Beilage nach Wahl
side dish of your choice

Kartoffelpüree

Mashed Potatoes

Frittierte Süßkartoffel

Fried Sweet Potato

Hoi An Reis

Hoi An Rice

11. Scallop Drift 14,90 €

Gegrillte Jacobsmuscheln mit Passionsfrucht
Sauce, Apfel, Mango, Birne, Kaviar, Süßkartoffelstroh
*Grilled scallops with passion fruit sauce, apple,
mango, pear, caviar, and sweet potato straws*

12. King Coat 13,90 €

Garnele in knusprigem Süßkartoffelmantel,
Kimchi Sauce,
Kaviar
*Shrimp in a
crispy sweet
potato coating,
kimchi sauce,
caviar*



13. Panipuri Bites

Panipuri, Sesam Chili Sauce, Shiitake,
Gurke, Süßkartoffelstroh, Avocado
*Panipuri, sesame
chili sauce, shi-
itake mushrooms,
cucumber, sweet
potato straws,
avocado*



Tofu *tofu* 10,90 €

Hähnchen *chicken* 12,00 €

20. Pepper Duck ^{A,M} 25,90 €

Entenbrust mit Grüner Pfeffer Soße
dazu gegrilltes Saisongemüse,
Beilage nach Wahl
*Duck Breast with
Green Pepper Sauce
served with grilled
seasonal vegetables,
side dish of your
choice*



21. Garlic Chicken ^{A,F,M} 20,90 €

Hähnchenbrust, gegrilltes Saisongemüse,
Korean Garlic Sauce,
Beilage nach Wahl
*Chicken breast, grilled
seasonal
vegetables, Korean
garlic sauce,
side dish of your
choice*



22. Maracuja Salmon ^{A,F,M} 25,90 €

Lachs, Maracuja Teriyaki Soße
mit gegrilltem Saisongemüse, Kaviar,
Beilage nach Wahl
*Salmon, Passion Fruit Teriyaki Sauce
with grilled seasonal vegetables, caviar,
side dish of your choice*

23. Tuna Steak ^{A,F,L} 26,90 €

Kurz angebratener Thunfisch,
Teriyaki Ingwer Soße, Kaviar,
Beilage nach Wahl
*Seared tuna, teriyaki ginger sauce, caviar,
side dish of your choice*

Best of Grill

jeweils mit Beilage nach Wahl
side dish of your choice

Kartoffelpüree

Mashed Potatoes

Frittierte Süßkartoffel

Fried Sweet Potato

Hoi An Reis

Hoi An Rice

24. Roastbeef Signature ^{A,M} 29,90 €

Argentinische Entrecôte, Grüner Pfeffer Soße,
mit saisonales Gemüse,
Beilage nach Wahl

*Argentine entrecôte, green pepper sauce,
served with seasonal vegetables,
side dish of your choice*

25. Grilled Octopus ^{A,L,N} 26,90 €

Octopus, gegrilltes Saisongemüse,
Maracuja Teriyaki Soße,
Beilage nach Wahl

*Octopus, grilled seasonal vegetables,
passion fruit teriyaki sauce,
side dish of your choice*

26. Mirami Mix Platte ^{A,} für 2 Personen / for 2 pers.

mit saisonalem Grillgemüse, serviert mit grüner
Pfeffersauce, Teriyaki-Sauce und Maracujasauce
Beilage nach Wahl

*with seasonal grilled vegetables, served with
green pepper sauce, teriyaki sauce, and passion
fruit sauce*

Side dish of your choice

M1 45,00 €

Argentinisches Rindfleisch, gegrillte Garnelen und
gegrillte Jakobsmuscheln

Argentine beef, grilled shrimp, and grilled scallops

M2 45,00 €

Gegrillte Entenbrust, gegrilltes Lachsfilet
und gegrillter Oktopus

*Grilled duck breast, grilled salmon fillet,
and grilled octopus*



30. Pad Thai Royale

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Tamarinden Sauce, Gemüse, Erdnüsse, Röstzwiebeln
Fried rice noodles with egg, tamarind sauce, vegetables, peanuts, and fried onions

Tofu 15,90 €
Tofu

Gegrillt. Hähnchenfleisch 17,90 €
Grilled Chicken

Gegrillte Garnelen 18,90 €
Grilled Shrimps

Gegrilltes Entenbrustfilet 19,90 €
Grilled Duck Breast Fillet

Rindfleisch 19,90 €
Beef

31. Yaki Udon ^N

Gebratene japanische Udonnudeln mit Saison-
gemüse, Teriyaki Sauce, Lauchzwiebeln, Koriander
*Fried japanese udon noodles with seasonal
vegetables, teriyaki sauce, scallions, and cilantro*

Tofu 15,90 €
Tofu

Gegrillt. Hähnchenfleisch 17,90 €
Grilled Chicken

Gegrillte Garnelen 18,90 €
Grilled Shrimps

Gegrilltes Entenbrustfilet 19,90 €
Grilled Duck Breast Fillet

Rindfleisch 19,90 €
Beef

32. Golden Pho

Eine sehr bekannte vietnamesische Suppe mit
Reisbandnudeln, Sojasprossen, Lauchzwiebeln,
Zwiebeln & Koriander. Die exotischen Gewürze wie
Anisstern und Ingwer geben der Suppe einen wohl-
duftenden und ungewöhnlichen Geschmack
*A very well known one Vietnamese soup with Flat
rice noodles, bean sprouts, spring onions,
onions & coriander. The exotic spices like anise
star and ginger give the soup one fragrant and
unusual taste.*

Tofu 15,90 €
Tofu

Hähnchenfleisch 17,90 €
Chicken

Rindfleisch 19,90 €
Beef

33. Butter Grüner Curry ^{G,N}

Butter Grüner Kokosmilch-Curry Soße mit
saisonalem Gemüse, Duftreis und
eine Beilage nach Wahl
*Butter and Green Coconut Milk Curry Sauce with
seasonal vegetables, fragrant rice, and a side dish
of your choice*

Tofu 15,90 €
Tofu

Gegrillt. Hähnchenfleisch 17,90 €
Grilled Chicken

Gegrillte Garnelen 18,90 €
Grilled Shrimps

Gegrilltes Entenbrustfilet 19,90 €
Grilled Duck Breast Fillet

Rindfleisch 19,90 €
Beef

34. Duck on Holiday ^{A,G,F} 18,90€

Knusprige Ente mit Erdnusssoße,
Saison-Gemüse, Salat, Sesam, Teriyaki-Sauce
und Reis
*Crispy duck with peanut sauce,
seasonal vegetables, lettuce, sesame,
teriyaki sauce and rice*



35



35. Ramen Soup

Japanische Ramen Nudelsuppe mit gekochtem Ei, Frisches Gemüse, Shiitake Pilzen, Frühlingszwiebeln und Umami Brühe

Japanese ramen noodle soup with a hard-boiled egg, fresh vegetables, shiitake mushrooms, green onions, and umami broth

Tofu 15,90 €
Tofu

Gegrillt. Hähnchenfleisch 17,90 €
Grilled Chicken

Gegrilltes Entenbrustfilet 19,90 €
Grilled Duck Breast Fillet

36. Saigon Bowl ^H

Bun Bo Nam Bo: Reisnudeln mit Knoblauch, Zitronengras, dazu Salat, vietnamesischen Kräutern, verfeinert mit einer hausgemachten Fischsoße, Röstzwiebeln und Erdnüssen

Bun Bo Nam Bo: rice noodles with garlic, lemon-grass, with salad, Vietnamese herbs, refined with a homemade fish sauce, fried onions and peanuts

Tofu *tofu* 15,90 €

Hähnchen *chicken* 17,90 €

Rindfleisch *beef* 18,90 €

Kids Menu

40. Kids Menu 1 9,90 €

Süßkartoffel mit gebackener Hähnchenbrust und Mayonnaise

Sweet Potato with Baked Chicken Breast and Mayonnaise

41. Kids Menu 2 9,90 €

Süßkartoffel mit gebackener Garnele und Mayonnaise

Sweet Potato with Baked Shrimp and Mayonnaise

BEILAGEN

Reis 2,90 €

Rice

Udon Nudeln 4,90 €

Udon Noodles

Süßkartoffeln (frittiert) 4,90 €

Sweet Potatoes (fried)

36



Dessert

50. Lychee Creamy 7,90 €

Erdbeercreme, Litschi und Miso-Karamell-Soße
Strawberry cream, lychee, and miso-caramel sauce.



51. The Choco Show 9,90 €

Weißer Schokolade, Keksbrösel, Birne mit
Erdbeer-Soße & Eis
*White chocolate, cookie crumbs, pear with
strawberry sauce & ice cream*

52. Mochi Sticky Rice 9,90 €

Thailändischer Klebreis mit Banane,
Kokosmilch, Ananas, Mango und Mochi
*Thai sticky rice with banana,
coconut milk, pineapple, mango, and mochi.*



Sushi

Maki

6 Stk.

70 SALMON SKIN ^{D,K}

Lachshaut, Sesam
salmon skin, sesame

4,50€



71 CALIFORNIA ^{B,2}

Surimi, Avocado
surimi, avocado

4,50€



72 SAKE ^D

Lachs
salmon

5,20€



972 LACHSBAUCH ^{A,D}

Panierter Lachsbauch
Breaded salmon belly

5,20€



73 SAKE AVO ^D

Lachs, Avocado
avocado, salmon

5,90€



75 TEKKA AVO ^D

Thunfisch, Avocado
Tuna, avocado

6,90€



76 EBI ^B

Tigergroßgarnelen
tiger prawns

5,20€



77 TUNA ^{D,G}

Gekochter Thunfisch
(scharf), Mayonnaise,
Lauchzwiebeln
*cooked tuna (spicy),
mayonnaise, chives*

5,20€



977 UNAGI ^D

Gegrillter Flusssaal
Grilled eel

5,20€



Veggie Maki

6 Stk.

78 AVOCADO

Avocado
avocado



4,90€

79 KAPPA ^{G,K}

Gurke, Sesam
cucumber, sesame



4,90€

979 MANGO

Mango
mango



4,50€

80 RUCOLA ^G

Rucola
rocket



4,50€

980 OSHINO ^{2,K}

Rettich, Sesam
Radish, sesame



4,50€

Chu Maki- Big Maki 6 Stk.

81 SAKE AVO ^{D,G}

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese

7,90€

82 GRILLED CHICKEN ^G

Gegrilltes Hühnerfleisch, Frischkäse, Gurke, Avocado
Grilled chicken, cream cheese, cucumber, avocado

7,90€

83 SPICY EBI ^{B,G}

Tigergroßgarnelen, Spicy-Mayo, Gurke, Avocado
Tiger prawns, spicy mayo, cucumber, avocado

7,90€

84 TUNA ^{G,D}

Gekochter Thunfisch (scharf), Mayonnaise, Lauchzwiebeln, Gurke
Cooked tuna (spicy), mayonnaise, chives, cucumber

7,90€

85 TEKKA AVO ^D

Thunfisch, Avocado, Gurke
Tuna, avocado, cucumber

8,90€

Nigiri

2 Stk.

90 AVO

Avocado



4,90€

91 Sake ^D

Lachs
Salmon



4,90€

93 INARI ^F

Frittierte jap. Tofutasche
Fried tofu pocket



4,90€

94 MAGURO ^D

Thunfisch
Tuna



6,90€

95 EBI ^B

Tigergroßgarnelen
Tiger prawns



5,90€

96 UNAGI ^D

Gegrillter Flusaal
Grilled river eel



5,90€

97 SAKE ABURI ^D

Flambierter Lachs, Avocado mit Unagi und Cocktail-Sauce
Flambéed salmon, avocado with unagi and cocktail sauce



5,90€

98 MAGURO ABURI ^D

Flambierter Thunfisch, Avocado mit Unagi und Cocktail-Sauce
Flambéed tuna, avocado with unagi and cocktail sauce



7,90€



Uramaki (Inside Out)

8 Stk.

100 CALIFORNIA ^{B,G,2}

10,90€

Inside: Surimi, Avocado, Frischkäse
Outside: Tobiko (Fischrogen)
Inside: surimi, avocado, cream cheese
Outside: fish roe

101 VEGGIE ROLL ^{K,2}

10,90€

Inside: Rettich, Kürbis, Avocado, Gurke
Outside: Sesam
Inside: radish, pumpkin, avocado, cucumber
Outside: sesame

102 RUCOLA ROLL ^K

10,90€

Inside: Rucola, Gurke
Outside: Sesam
Inside: arugula, cucumber
Outside: sesame

103 SAKE AVO ^{D,G}

11,90€

Inside: Lachs, Avocado, Frischkäse
Outside: Tobiko (Fischrogen)
Inside: salmon, avocado, cream cheese
Outside: fish roe

9103 HARAZU ^{A,D,G,K}

11,90€

Inside: Frittierte Lachsbauch(scharf), Gurke,
Lauchzwiebeln, Frischkäse
Outside: Sesam, Unagi & Cocktail-Sauce
*Inside: fried salmon belly (spicy),
cucumber, spring onions, cream cheese*
Outside: sesame, unagi & cocktail sauce

104 SALMON SKIN ^{D,K,G}

11,90€

Inside: Lachshaut, Avocado, Gurke, Frischkäse
Outside: Sesam, Unagi & Cocktail-Sauce
*Inside: salmon skin, avocado, cucumber,
cream cheese*
Outside: sesame, unagi & cocktail sauce

9104 UNAGI ^{D,G,K}

11,90€

Inside: Gegrillter Flusssaal, Avocado,
Gurke, Frischkäse
Outside: Sesam, Unagi & Cocktail-Sauce
*Inside: grilled river eel, avocado, cucumber,
cream cheese*
Outside: sesame, unagi & cocktail sauce

105 TUNA ^{D,G,K}

11,90€

Inside: Gekochter Thunfisch (scharf), Gurke,
Frischkäse, Lauchzwiebeln, Mayonnaise
Outside: Sesam
*Inside: boiled tuna (spicy), cucumber,
cream cheese, Spring onions, mayonnaise*
Outside: sesame seeds

106 SPICY TEKKA ^{D,G}

13,90€

Inside: Thunfisch(scharf), Avocado, Gurke,
Lauchzwiebeln, Frischkäse
Outside: Tobiko (Fischrogen)
*Inside: tuna (spicy), avocado, cucumber,
spring onions, cream cheese*
Outside: tobiko (fish roe)

107 GRILLED CHICKEN ^G

11,90€

Inside: Gegrilltes Hühnerfleisch, Avocado,
Gurke, Frischkäse
Outside: Sesam, Unagi-Cocktail-Sauce
*Inside: grilled chicken, avocado, cucumber,
cream cheese*
Outside: sesame, unagi cocktail sauce

108 TEKKA ^{D,G}

13,90€

Inside: Thunfisch, Gurke, Frischkäse
Outside: Fischrogen
Inside: tuna, cucumber, cream cheese
Outside: fish roe

109 EBI AVO ^{B,G}

11,90€

Inside: Tigergroßgarnelen, jap. Mayo, Gurke,
Avocado, Frischkäse
Outside: Tobiko (Fischrogen)
*Inside: tiger prawns, japanese mayo,
cucumber, avocado, cream cheese*
Outside: fish roe

110 EBI TEMPURA ^{A,B,G,K}

12,90€

Inside: Garnelen-Tempura, Frischkäse,
Gurke, Avocado
Outside: Sesam, Unagi & Cocktail-Sauce
*Inside: shrimp tempura, cream cheese,
cucumber, avocado*
Outside: sesame, unagi & cocktail sauce



Special Roll

8 Stk.

Outside: Unagi & Cocktail-Sauce, Sesam
Outside: Unagi & cocktail sauce, sesame

120 SUMMER GIRL ROLL ^{A,D,G} 14,90€

Inside: Avocado-Tempura, Gurke, Frischkäse
Outside: Lachs
Inside: avocado tempura, cucumber, cream cheese
Outside: salmon



121 GREEN DRAGON ^{A,B,G} 15,90€

Inside: Garnelen-Tempura, Gurke, Frischkäse
Outside: Avocado
Inside: shrimp tempura, cucumber, cream cheese
Outside: avocado

125 FLAMBIER TIGER ROLL ^{B,D,G} 16,90€

Inside: Tigergroßgarnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse
Outside: flambierter Lachs
Inside: tiger king prawns, cucumber, avocado, cream cheese
Outside: flambéed salmon

122 FLAMENCO ROLL ^{B,D,G} 15,90€

Inside: Surimi, Avocado, Frischkäse
Outside: Flambierter Thunfisch
Inside: surimi, avocado, cream cheese
Outside: flambéed tuna

126 MY BEST FRIEND ROLL FLAMBIER ^{D,G} 17,90€

Inside: Avocado, Gurke, Rettich, Frischkäse
Outside: Flambierter Lachs & Thunfisch
Inside: avocado, cucumber, radish, cream cheese
Outside: flambéed Salmon & Tuna

123 RAINBOW ^{B,D,G} 15,90€

Inside: Tigergroßgarnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse
Outside: Lachs, Thunfisch, Avocado
Inside: tiger king prawns, cucumber, avocado, cream cheese
Outside: salmon, tuna, avocado

127 HARAZU ROLL ^{A,D,G} 16,90€

Inside: frittierte Lachsbauch (scharf), Frischkäse, Gurke, Lauchzwiebeln
Outside: flambierter Lachs
Inside: Fried salmon belly (spicy), cream cheese, cucumber, spring onions
Outside: flambéed salmon

124 BLACK DRAGON ^{A,B,D,G} 16,90€

Inside: Garnelen-Tempura, Gurke, Avocado, Frischkäse
Outside: Gegrillter Flussaal
Inside: shrimp tempura, cucumber, avocado, cream cheese
Outside: grilled river eel

128 SALMONSKIN ROLL ^{D,G} 16,90€

Inside: Lachshaut, Gurke, Avocado, Frischkäse
Outside: flambierter Lachs
Inside: salmon skin, cucumber, avocado, cream cheese
Outside: flambéed salmon



Panierte Special Roll

6 Stk. / 12 Stk.

Gebackene Rollen & Outside: Unagi & Cocktail-Sauce, Sesam

Baked Rolls & Outside: Unagi & Cocktail Sauce, Sesame

130 SAKE AGE^{D,G} 7,90 / 14,90€

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese

131 EBI AGE^{B,G} 7,90 / 14,90€

Großgarnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse
King prawns, avocado, cucumber, cream cheese

132 CHICKEN AGE^G 7,90 / 14,90€

Gegrilltes Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Frischkäse
Grilled chicken, avocado, cucumber, cream cheese

133 VEGGIE AGE^{G,2} 7,90 / 14,90€

Kürbis, Rettich, Avocado, Gurke, Frischkäse
Pumpkin, radish, avocado, cucumber, cream cheese

134 TEKKA AGE^{D,G} 8,90 / 16,90€

Scharfe Thunfischtatar, Gurke, Frischkäse
Spicy tuna tartare, cucumber, cream cheese

135 TUNA AGE^{D,G} 7,90 / 14,90€

Gekochter Thunfisch (scharf), Gurke, Avocado, Lauchzwiebeln, Frischkäse
Cooked tuna (spicy), cucumber, avocado, spring onions, cream cheese

9130 HARAZU AGE^{A,D,G} 7,90 / 14,90€

Frittierter Lachsbauch, Frischkäse, Gurke, Lauchzwiebeln, Chili
Fried salmon belly, cream cheese, cucumber, spring onions, chilli

9132 UNAGI AGE^{D,G} 7,90 / 14,90€

Gegrillter Flusssaal, Avocado, Gurke, Frischkäse
Grilled river eel, avocado, cucumber, cream cheese

9133 CALIFORNIA AGE^{A,B,G,2} 7,90 / 14,90€

Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse
Surimi, avocado, cucumber, cream cheese



Mini Baked Roll

6 Stk.

Gebackene Maki und Outside: Unagi & Cocktail-Sauce, Sesam

Baked Maki and Outside: Unagi & Cocktail Sauce, Sesame

136 SAKE^{A,D} 7,90€

Lachs / salmon

138 EBI^{A,B} 7,90€

Garnelen / shrimp

139 CHICKEN^A 7,90€

Gebackenes Hühnerfleisch
Baked Chicken

140 TUNA^{A,D} 7,90€

Gekochter Thunfisch
Boiled tuna



Tatar

151 SAKE TATAR ^{D,G} 12,90€

Lachswürfel verfeinert mit Avocado, Frischkäse, Lauchzwiebeln, Cocktail-Sauce (scharf).
Salmon cubes refined with avocado, cream cheese, spring onions, cocktail sauce (spicy)

152 MAGURO ^{D,G} 15,90€

Thunfischwürfel verfeinert mit Avocado, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln, Frischkäse, Cocktail-Sauce (scharf)
Diced tuna refined with avocado, fried onions, spring onions, cream cheese, cocktail sauce (spicy)

153 FLAMMING SALMON SALAD ^{D,K} 14,90€

Flambierter Lachs, Mix- Salat, Sesam, Unagi & Cocktail-Sauce (scharf)
Flambéed salmon, mixed salad, sesame, unagi & cocktail sauce (spicy)

Sashimi

154 SAKE ^D (6 Stk.) 13,90€

Lachs / salmon

155 MAGURO ^D (5 Stk.) 18,50€

Thunfisch / tuna

9156 MIX SAKE & MAGURO ^D (je. 4 Stk.) 20,90€

Lachs und Thunfisch
Salmon and tuna



Tataki

9157 SAKE TATAKI ^D (6 Stk.) 20,90€

Lachs Tataki auf hausgemachten Wasabi-Zitrus Sauce, Seetangsalat
Salmon tataki on homemade wasabi-citrus sauce, seaweed salad

9158 MAGURO TATAKI ^D (5 Stk.) 19,90€

Thunfisch Tataki auf hausgemachten Wasabi-Zitrus Sauce, Seetangsalat
Tuna tataki on homemade wasabi-citrus sauce, seaweed salad



Don

157 TEN DON ^{A,B} 13,90€

Ebi-Tempura mit Cocktail-Sauce auf Reis und Salat
Ebi tempura with cocktail sauce on rice and salad

158 TORI DON ^A 13,90€

Gebackenes Hühnerfleisch mit Cocktail-Sauce auf Reis und Salat
Baked chicken with cocktail sauce on rice and salad

159 HOKKAI DON ^D 13,90€

Lachs mit Cocktail-Sauce auf Reis und Salat
Salmon with cocktail sauce on rice and salad

160 GEMISCHTER DON ^{B,D} 16,90€

Lachs, Ebi, Thunfisch mit Cocktail-Sauce auf Reis und Salat
Auf Wunsch nicht scharf
Salmon, tiger prawns, tuna with cocktail sauce on rice and salad. Not spicy on request



Menu for 1

MENÜ 1 ^{D,G,K}

6 Stk. Sake Avo Chu-Maki,
6 Stk. Tekka Avo Maki,
6 Stk. Kappa Maki



15€

MENÜ 2 ^{B,D,G}

6 Stk. Spicy Ebi Chu-Maki,
6 Stk. Avo Maki,
2 Stk. Sake Nigiri



15€

MENÜ 3 ^{A,B,D,2}

8 Stk. California I.O.,
6 Stk. Sake Maki,
6 Stk. Kappa Maki,
2 Stk. Sake Nigiri



25€

MENÜ 4 ^{D,G}

6 Stk. Sake Avo Chu-Maki,
Je 2 Stk.:
Sake, Maguro, Ebi- Nigiri



18€

MENÜ 5 ^{A,D,G,K}

8 Stk. Salmon Skin I.O.,
6 Stk. Salmon Skin Maki,
2 Stk. Maguro Nigiri



20€

MENÜ 6 ^{A,D,G,K}

6 Stk. Sake AGE,
8 Stk. Sake Avo I.O.,
6 Stk. Kappa Maki,
2 Stk. Sake Nigiri



25€

MENÜ 7 ^{D,G}

8 Stk. Sake I.O.,
6 Stk. Sake Maki,
4 Stk. Maguro Sashimi.



25€

MENÜ 8 ^{A,D,G,K}

6 Stk. Tuna AGE,
8 Stk. Tekka I.O.,
2 Stk. Maguro Nigiri,
6 Stk. Tuna Maki



27€

Menu for 2

MENÜ 9 ^{A,D,G,K,9}

12 Stk. Sake AGE,
6 Stk. Sake Maki,
Je 8 Stk.: Sake Avo
& Avo Tempura- I.O.,
Je 2 Stk.: Sake,
Avocado & Ebi- Nigiri



49€

MENÜ 10 ^{A,D,G,K}

12 Stk. Tuna AGE,
8 Stk. Summer Girl Roll,
4 Stk. Sake Sashimi,
Je 6 Stk.: Sake, Tekka Avo
& Kappa- Maki,
Je 2 Stk.: Maguro &
Ebi- Nigiri



55€

Menu Veggie for 1

MENÜ 15

Je 6 Stk.: Kappa, Rucola
& Mango- Maki



13,90€

Menü 16 ^{A,K,F}

6 Stk. Vegie AGE,
8 Stk. Vegie I.O.,
6 Stk. Kappa Maki,
2 Stk. Avo Nigiri



25,00€

Menu Veggie for 2

Menü 19 ^{A,K,G,F}

12 Stk. Veggie AGE,
Je 6 Stk.: Kappa, Avocado, Mango- Maki,
Je 8 Stk: Avo-Tempura & Veggie- I.O.,
Je 2 Stk.: Avocado & jap.
Tofutasche Nigiri



45€

Menu for 4

MENÜ 11 ^{A,K,D,G,F}

12 Stk. Sake AGE, 8 Stk. Green Dragon Roll,
Je 8 Stk.: Sake Avo & California I.O.,
Je 6 Stk.: Sake, Kappa, Tekka Avo & Ebi- Maki,
Je 4 Stk.: Sake,
Maguro - Sashimi,
Je 2 Stk.: Sake,
Maguro, Ebi,
Unagi- Nigiri



99€

Erfrischungsgetränke

SOFT DRINKS

	0,2L	0,4L
Stilles Wasser, Mineralwasser	2,50€	3,90€
still water, mineral water		

Wasser	Fl.0,75L / bottle	6,00€
(Still/Medium)		

Cola ^{1,2}, Cola Light ^{1,2}	3,20€	4,50€
Fanta ², Sprite, Spezi ^{1,2}	3,20€	4,50€
Schweppes Tonic Water	3,20€	4,50€
Ginger Ale		
Ginger Beer	3,20€	4,50€

Säfte

JUICES

*Auf Wunsch auch als Schorle

*As Spritzer on request

	0,2L	0,4L
Apfelsaft <i>apple juice</i>	3,50€	5,90€
Ananassaft <i>pineapple juice</i>	3,50€	5,90€
Orangensaft <i>orange juice</i>	3,50€	5,90€
Erdbeersaft <i>strawberry juice</i>	3,50€	5,90€
Cranberrysaft <i>cranberry juice</i>	3,50€	5,90€
Rhabarbersaft <i>rhubarb juice</i>	3,50€	5,90€
Mangosaft	3,50€	5,90€
Litchisaft	3,50€	5,90€
Maracujasaft	3,50€	5,90€
mango juice, litchi juice, passion fruit juice		
Leitungswasser		1,50€

Frisch aus der Saftpresse

0,2L

Orangensaft <i>orange juice</i>	3,90€
--	--------------

Bier vom Fass

DRAFT BEER

	0,3L	0,5L
Warsteiner Pils ^A	3,90€	5,40€
Bitburger Pils ^A	3,90€	5,40€
Benediktiner Hell ^A	3,90€	5,40€

Flaschenbier

BOTTLED BEER

	0,3L
Saigon 333 ^A	4,90€
Asahi ^A	4,90€
Tiger ^A	4,90€
Bitburger Alkoholfrei ^A	4,90€
Benediktiner Hefe Dunkel ^A	5,40€
Benediktiner Hefe Alkoholfrei ^A	5,40€
Benediktiner Hefe ^A	5,40€

Weisswein

WHITE WINE

	0,2L	0,75L
Weißweinschorle	4,90€	
Chardonnay Igt Mezzadro	5,90€	19,90€
Sauvignon Blanc LA Foliette	6,90€	23,00€
Riesling Geisenheim Rothenberg		35,90€



Rotwein RED WINE

0,2L 0,75L

Bordeaux Calvet 6,90€ 22,90€

Merlot Terre Chieti 6,90€ 22,90€

Les Christins AOC Vacqueyras 32,90€

Rosewein ROSE WINE

Rose d'Anjou Sauvion 6,90€ 22,90€

Prosecco

0,1L 0,75L

Prosecco 3,90€ 22,90€

Prosecco Hugo 0,2L 6,90€
Frische Minze, Limetten, Holunderblütensirup, Soda, Eiswürfel
Fresh mint, limes, elderflower syrup, soda, ice cubes

Prosecco Aperol Spritz 0,2L 6,90€
Frische Orange, Aperol, Soda, Eiswürfel
Fresh orange, aperol, soda, ice cubes

Lillet Wild Berry 6,90€

Sinh to SHAKES

0,4L

Mango Shake ^G 6,90€
Frische Mango, Milch, vietnamesische Kondensmilch, Minze und Eis
Fresh mango, milk, Vietnamese condensed milk, mint and ice

Ananas Shake ^G 6,90€
Frische Ananas, Kokosmilch, Kondensmilch, Rohrzucker, Minze und Eis
Fresh pineapple, coconut milk, condensed milk, cane sugar, mint and ice

Himbeeren Shake 6,90€
Frische Himbeeren, Limetten Juice, Rohrzucker, Thai-Basilikum und Eis
Fresh raspberries, lime juice, cane sugar, Thai basil and ice

Crazy Red Monkey 7,90€
Frische Himbeeren, Passionsfrucht, Chili (scharf), Vodka
Fresh raspberries, passion fruit, chili (spicy), vodka

Hausgemacht 0,4L

Limetten iced tea 6,90€
Limetten, Minze, Soda, Rohrzucker und Eis.
Limes, mint, soda, cane sugar and ice

Mirami iced tea ³ 6,90€
Grüner Tee mit frischem Ingwer, Limetten, Rohrzucker und Eis.
Green tea with fresh ginger, lime, cane sugar and ice

Cranberry iced tea 6,90€
Cranberrysaft, Limetten, frischer Zitronengras, Soda, Rohrzucker und Eis
Cranberry juice, limes, fresh lemongrass, soda, cane sugar and ice

Rhabarber iced tea 6,90€
Rhabarbersaft, Limetten, Soda, frischer Zitronengras, Ingwer, Holunderblütensirup, Rohrzucker und Eis.
Rhubarb juice, lime, soda, fresh lemongrass, ginger, elderflower syrup, cane sugar and ice

Lychee iced tea ³ 6,90€
Grüner Tee mit frische Litschi , Limetten, Litschisaft, Soda und Eis
Green tea with fresh lychee, limes , lychee juice, soda and ice

Tra TEA

Mirami Tea 4,50€
Frischer Ingwer mit Zitronengras, Limetten, dazu Honig
Fresh ginger with lemongrass, limes, honey

Orange Ingwer Tea 4,50€
Frischer Ingwer mit Orangescheiben und Honig
Fresh ginger with orange slices and honey

Ingwer Tea 4,50€
Frischer Ingwer mit Honig
Fresh ginger with honey

Pfefferminz Tea 4,50€
Aus frischen Pfefferminzerblättern und Honig
Auf Wunsch mit Ingwer
Made of fresh peppermint leaves and honey
On request with ginger

Sencha ³ 4,50€
Sencha gilt als beliebtester Tee Japans
Sencha is considered the most popular tea in Japan

Jasmin Tea aus Vietnam ³ 4,50€
Mit dem feinen Aroma junger Jasmin Blüten, belebend & goldgelb
With the fine aroma of young jasmine flowers, invigorating and golden yellow



KAFFEE

COFFEE

Espresso 2,90€ Double 4,00€

Café Crème 3,90€

Latte Macchiato ^G 4,50€

Cappuccino ^G 4,20€

Vietnamesischer Kaffee 4,50€

Nau Café ^G 6,50€

Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch und Eis
Vietnamese coffee with condensed milk and ice

COCKTAILS

Mojito 8,90€

Havana Rum, Limetten, frischer Minze, brauner Zucker, Soda
Havana rum, limes, fresh mint, brown sugar, soda

Caipirinha 8,90€

Cachaca, Limetten, Lime Juice, brauner Zucker
Cachaca, limes, lime juice, brown sugar

Moscow Mule 8,90€

Smirnoff Vodka, Ginger Beer, Limetten, Minze, Gurke, Eis
Smirnoff vodka, ginger beer, limes, mint, cucumber, ice

Sex On The Beach 8,90€

Smirnoff Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry Juice, Ananassaft
Smirnoff vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice

Watermelon Man 8,90€

Smirnoff Vodka, Wassermelonenlikör, Lime Juice,
Wassermelonensirup, Ananassaft, Eis
Smirnoff vodka, watermelon liqueur, lime juice,
watermelon syrup, pineapple juice, ice

Swimming Pool ^G 8,90€

Smirnoff Vodka, Rum, Blue Curacao, Kokossirup,
Sahne, Ananassaft
Smirnoff vodka, rum, blue curacao, coconut syrup,
cream, pineapple juice

Pina Colada ^G 8,90€

Brauner & weisser Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Eis
Brown & white rum, coconut syrup, cream, pineapple juice, iced

Long Island Iced Tea 8,90€

Smirnoff Vodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Orangensaft, Cola
Smirnoff vodka, tequila, gin, triple sec, orange juice, cola

Alkoholfrei

NON ALCOHOLIC

Ipanema 8,90€

Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale, Maracujasaft
Limes, brown sugar, ginger ale, passion fruit juice

Sun beach 8,90€

Mangosirup, Ananassaft, Orangensaft,
Blue Curacao (alkoholfrei)
Mango syrup, pineapple juice, orange juice,
Blue Curacao (non-alcoholic)

Virgin colada ^G 8,90€

Ananassaft, Maracujasaft, Erdbeersirup, Sahne
Pineapple juice, passion fruit juice, strawberry
syrup, cream



LONG DRINKS

4CL

Tanqueray Tonic	7,50€
Gin Tonic	7,50€
Bombay Tonic	7,50€
Wodka Lemon	7,50€
Bacardi Cola	7,50€
Campari Orange	7,50€
Cuba Libre/Light	7,50€
Captain & Coke	7,50€
Jack Daniels Cola	7,50€

Shots

4CL

Ramazzotti	38%	4,50€
Baileys	17%	4,50€
Jägermeister	35%	4,50€
Absolut	40%	4,50€
Mirami (Reiswein)	30%	4,50€

Whiskey

4CL

Jim Beam	40%	6,50€
Jack Daniels	40%	6,50€
Johnnie Walker Red Label	40%	6,50€
Remy Martin VSOP	40%	6,90€
Hennessy fine de cognac	40%	6,90€
Chivas Regal 12 Jahre	40%	6,90€
Chivas Regal 18 Jahre	40%	9,90€

Sake

0,1L

0,2L

Sake	3,20€	5,50€
------	-------	-------



