



# SUSHI BERLIN

**>> BEAUTIFUL FOOD  
IS A BRIDGE BETWEEN CULTURES <<**

**OSTERSTRASSE 26 · 30159 HANNOVER**

TELEFON: 0511 76384794 · [info@sushiberlinhno@gmail.com](mailto:info@sushiberlinhno@gmail.com)

# KINDER Menü

**80 KINDERMENÜ 1**  
Pommes und Chicken Nuggets (4 Stk.)  
**7,20**

**81 KINDERMENÜ 2**  
Pommes oder Reis und Hühnersiepße  
**7,20**



# DESSERTS



192

190 **MOCHI** **5,00**  
mit süßer Bohnenpaste gefüllte Reiskuchen <sup>a</sup>

191 **MOCHI EIS (2 Stk.)** **6,50**  
wahlweise mit:  
Mango / Green Tee / Coconut

192 **VENUS REIS** **5,50**  
gedämpfter schwarzer Klebreis  
mit Kokosmilch

# DRINKS

In unseren Restaurants erwartet Sie zusätzlich eine umfangreiche Auswahl an Getränken mit teils asiatischen Softdrinks sowie eine Auswahl an offenen Weinen



## SOFTDRINKS

**MINERALWASSER** 0,25l **2,50€** 0,75l **5,50€**  
*Still / Sprudel*

**COLA** <sup>8,9</sup> / **COLA LIGHT** <sup>8,9,11</sup> 0,2l **2,50€** 0,4l **5,00€**  
**COLA ZERO** <sup>8,9,11</sup> / **FANTA** <sup>8,9,11</sup>  
**SPRITE** <sup>8,9</sup> / **GINGER ALE** <sup>8,9,11</sup>  
**BITTER LEMON**

**SÄFTE / NEKTAR** 0,2l **2,50€** 0,4l **5,00€**  
*Apfel / Orangen / Ananas*  
- *auch als Schorle*

**CALPICO** 0,2l **3,00€** 0,4l **6,00€**  
*Natur / Lemon / Orangen / Ananas*

**ELEPHANT BAY EISTEE** 0,33l **3,90€**  
*Lemon, Blueberry, Watermelon, Pomegranate, Peach*

**BALIS BASIL (vegan)** 0,25l **3,90€**  
*Vegane Basilikum-Ingwerlimonade*

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### IPANEMA

*Frische Limetten, Ginger Ale, Maracujasaft, Rohrzucker, auf Eis*

6,80

### PINA COLADA

*Ananassaft, Kokosmilch, Sahne, Kokossyrup, auf Eis*

6,80

### ERDBEER COLADA

*Ananas, Erdbeere, Sahne, auf Eis*

6,80

### VIRGIN ORANGE MAJITO

*Orangensaft, Ananassaft, Mangosyrup, Limettensaft, Brauner Zucker, Soda*

6,80

### VIRGIN GRÜNER APFEL MAJITO

*Apfelsaft, Pfefferminzsirup, Brauner Zucker, frische Limetten, Soda, grüne Apfelscheiben*

6,80

### LITCHI

*Frischer Limettensaft, Litchisaft, Soda, frische Minze, Eis*

0,33l 5,50

### GINGER MINZE

*Ingwer Sirup, Pfefferminzsirup, Ingwerscheiben, Soda, Limettensaft, Minze, Eis*

0,33l 5,50





## HAUSGEMACHTE LIMONADE

**MANGO** 0,4l **5,90€** 0,75l **9,90€**

*Frischer Mangopüree, Mangosyrup,  
Limettensaft, Soda Wasser, auf Eis*

**HIMBEER** 0,4l **5,90€** 0,75l **9,90€**

*Frischer Himbeerpüree, Himbeersyrup,  
Limettensaft, Soda Wasser, auf Eis*

**ZITRONENGRAS** 0,4l **5,90€** 0,75l **9,90€**

*Frischer Zitronengras, Ingwer,  
Limettensaft, Wasser, auf Eis*

**ZITRONENGRAS-ORANGE** 0,4l **5,90€** 0,75l **9,90€**

*Frischer Zitronengras, Ingwer,  
Limettensaft, Orangenscheiben, auf Eis*

**PFIRSICH** 0,4l **5,90€** 0,75l **9,90€**

*Frischer Pfirsichpüree, Pfirsichsyrup,  
Limettensaft, Soda Wasser, auf Eis*

## HAUSGEMACHTE SMOOTHIES

**SMOOTHIES**

**5,90€**

*Frisches Obst mit Kondensmilch und Eiswürfel*

**Wählen Sie bitte aus:**

**Mango**

**Wassermelone**

**Pfirsich**

**Avocado**

**Orange**

**gemixte Smoothies (bsp.: Mango und Orange...)**





## KAFFEE

<b>KAFFEE</b>	Tasse	<b>3,50</b>
<b>ESPRESSO</b>	Tasse	<b>3,00</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	Tasse	<b>3,50</b>
<b>LATTE CAPPUCCINO</b>	Tasse	<b>4,00</b>

## TEE

<b>GRÜNER TEE</b>	Tasse	<b>2,90</b>
<b>JASMIN TEE</b>	Tasse	<b>2,90</b>
<b>ZITRONENGRAS TEE</b>	Tasse	<b>2,90</b>
<b>MINZE TEE</b>	Tasse	<b>3,40</b>
<b>MINZE TEE</b>	Tasse	<b>4,50</b>
<i>zur Auswahl mit: Himbeer / Ingwer / Limette</i>		
<b>INGWER TEE</b>	Tasse	<b>3,40</b>
<b>INGWER TEE</b>	Tasse	<b>4,50</b>
<i>zur Auswahl mit: Himbeer / Zitronengras / Limette</i>		
<b>HUGO TEE</b>	Tasse	<b>4,50</b>
<i>Tee aus Holunderblütensirup mit Minzblättern und Limettenecken</i>		
<b>ZIMT-ORANGE TEE</b>	Tasse	<b>4,50</b>
<i>mit Zimt, Oolong Tee, Orangen, Ingwer</i>		
<b>FRÜCHTE TEE</b>	Tasse	<b>4,00</b>
<i>Tee aus frischer Beerenmischung</i>		



## APERITIF

**PFLAUMENWEIN** 5cl **5,00**

*kalt oder warm*

**SAKE** **5,00**

*kalt oder warm*

**CAMPARIAMALFI** 2cl **6,50**

*Campari, Bitter Lemon, Orangensaft*

**CAMPARI SPRITZ** 2cl **6,50**

*Prosecco, Campari, Wasser, auf Eis*

**HUGO** 2cl **6,50**

*Prosecco, Holundersirup, Limette,  
Minze, Wasser, auf Eis*

**APEROL SPRITZ** 2cl **6,50**

*Prosecco, Aperol, Wasser, auf Eis*

**LILLET WILD BERRY** 2cl **6,50**

*Lillet, Wildbeeren, Schweppes, auf Eis*



## BIER

**ASAHI** 0,33l **4,00**

*Japanisches Flaschenbier*

**SAPPORO** 0,33l **4,00**

*Japanisches Flaschenbier*

**KIRIN** 0,33l **4,00**

*Japanisches Flaschenbier*

**BECKS PILS** 0,33l **4,00**

*Flaschenbier*

**BECKS ALKOHOLFREI** 0,33l **4,00**

*Flaschenbier*

**FRANZISKANER** 0,5l **5,00**

**HEFEWEIZEN**

*Flaschenbier*

**FRANZISKANER** 0,33l **4,00**

**ALKOHOLFREI**

*Flaschenbier*



## WEISSWEIN

### 2016 RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN

*Nahe Weingut K.H Schneider, zarter Duft von Birne und exotischen Früchten.  
Komplexer Körper, toll ausbalanciertes Verhältnis Frucht zu Säure*

OFFEN	0,2l	<b>6,50</b>
FLASCHE	0,75l	<b>20,00</b>

### 2015 CHARDONAY VIN DE PAYS D'OC

*La Cour des Dames, Aroma von Aprikosen,  
Birne und grünem Apfel, vollmundiger Burgunder*

OFFEN	0,2l	<b>5,50</b>
FLASCHE	0,75l	<b>17,00</b>

### 2016 SAUVIGNON BLANC VIN DE PAYS D'OC

*La Cour des Dames, Bouquet von hellen Früchten,  
Stachelbeeren und exotischen Früchte, sehrausgewogen, ideal zu Fisch!*

OFFEN	0,2l	<b>6,00</b>
FLASCHE	0,75l	<b>19,00</b>

### UMESHU PFLAUMENWEIN

FLASCHE	0,75l	<b>20,00</b>
---------	-------	--------------

### SAKE REISWEIN

FLASCHE	0,75l	<b>19,00</b>
---------	-------	--------------

## ROSÉ

### 2016 ROSÉ QUALITÄTSWEIN FEINERB

*Nahe Weingut K.H Schneider, leichte, fruchtige-frische Aromatik,  
helle Beeren am Gaumen, ausgewogene Balance von Frucht und Säure*

OFFEN	0,2l	<b>6,00</b>
FLASCHE	0,75l	<b>18,00</b>

## ROTWEIN

### 2015 PINOT NOIR VIN DE PAYS D'OC

*La Cour des Dames, Bouquet von Brombeeren, Kirschen,  
etwas Zwetschge, Feine, noch Junge Gerbstoffnote, kräftiges Gerüst*

OFFEN	0,2l	<b>6,50</b>
FLASCHE	0,75l	<b>23,00</b>

## SCHAUMWEIN

### DI VALDOBBIADENE DOC

OFFEN	0,1l	<b>4,50</b>
FLASCHE	0,75l	<b>20,00</b>



# KITCHEN

Die Japanische Küche hat außer Sushi noch viele Gaumenfreuden zu bieten. Wir bereiten daher auch eine umfangreiche Auswahl warmer Gerichte für Sie zu. Genießen Sie den feinen Geschmack der leichten Küche Japans, welche zudem äußerst gesund und bekömmlich ist. Guten Appetit!

## SOUPS

- 100 **MISO-SHIRU**  **3,00**  
japan. Sojabohnensuppe <sup>3,d</sup> mit frischen Tofu-Würfeln
- 101 **DOBIN-MUSHI** **7,00**  
japan. klare Suppe mit Pilzen, Glasnudeln, Hühnerfleisch, Krabben und Surimi <sup>1,3,a,b,d,e,f</sup>
- 102 **DING-DANG-SHIRU** **7,00**  
spezielle Sojabohnen-Suppe mit verschiedenen Fischarten, Surimi <sup>1,3,a,b,d,e,f</sup> u.a.
- 103 **EBI-SHIRU** **8,00**  
Großgarnelen-Suppe mit Kokosmilch
- 104 **SAKE-SHIRU** **8,00**  
Sojabohnen-Suppe mit Lachs, Seetang, Lauch <sup>3,d</sup>



## STARTERS

- 110b **SOMMERROLLEN**  
frischer Salat mit Reissnudeln, eingerollt in Reispapier, dazu Limettensauce, wahlweise:  
a) Lachs **6,50**  
b) Garnelen **5,90**  
c) Vegan  **5,90**  
d) Hühnchen **5,90**
- 110 **KIMUCHI**  **4,00**  
scharf eingelegtes japan. Gemüse <sup>3,2,6,b,c</sup>
- 110a **EDAMAME**  **6,50**  
Gedämpfte Sojabohnen mit Meeressalz
- 111 **EBI-SHUMAI** **5,50**  
5 Teigtaschen gefüllt mit gehackten Garnelen <sup>1,3,a,d,f,g</sup>
- 111a **EBI-TEMPURA** **7,90**  
3 panierte Garnelen und grünem Klebreis mit Spicy Sauce oder Limetten Sauce <sup>1,3,a,d,f,g</sup>
- 112 **FRÜHLINGSROLLEN** **6,00**  
4 Stk. gefüllt mit Garnelen und Hackfleisch <sup>6</sup>
- 112a **GYOZA** **5,90**  
5 traditionelle Japanische Dim Sum serviert mit einer Essig-Chilli-Soja Sauce, wahlweise:  
a) Schwein   
b) Hühnchen   
c) Vegetarisch
- 113 **YAKITORI SPIESSE** **8,90**  
2 gegrillte Hähnchenspieße mit lieblicher Teriyaki Sauce
- SATÉ**  
fein gewürzte Spieße mit Erdnussauce <sup>i</sup>
- 114a - mit Hühnerfleisch **5,50**  
114b - mit Garnelen **6,50**

# KITCHEN

## SALADS

- 122 **KAISON-SARADA**  **7,00**  
Seetangsalat <sup>d,i</sup>
- 123 **EAT HAPPY**  **8,00**  
Wakame Salat  
(Algensalat mit würzigem Sesam-Dressing) <sup>d,i,11</sup>

## CHICKEN mit Reis und Salatbeilage

- 130 **KARA-AGE** **12,00**  
knusprig frittiertes Hühnerfleisch <sup>d,i</sup>
- 131 **YAKI-TORI** **14,00**  
gegrillte Spieße mit Hühnerfleisch  
und Lauch <sup>d,i</sup>
- 132 **TORI-TERIYAKI** **14,00**  
gebratene Hühnerkeule mit  
Teriyaki Sauce <sup>d,i</sup>
- 133 **DING-DANG-CHICKEN** **15,50**  
gebratenes Hühnerbrustfilet in  
Kokosmilch mit verschiedenem  
Gemüseln <sup>d,i</sup>



133

## BEEF mit Reis und Salatbeilage

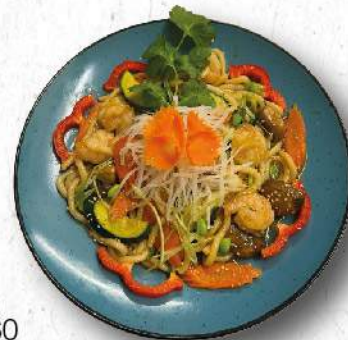
- 140 **GYU-YAKI** **14,00**  
gegrillte Spieße mit Rindfleisch <sup>d,i</sup>
- 141 **GYU-YAKINIKU** **16,00**  
gebratenes Rindfleisch mit  
verschiedenem Gemüse <sup>d,i</sup>

## FISH+SEAFOOD mit Reis und Salatbeilage

- 150 **SAKE-YAKI** **16,00**  
gebratenes Lachsfilet in Teriyaki Sauce <sup>d,i</sup>

## GEBRATENE UDON NUDELN

- 160 **UDON-NUDELN / GLASNUDELN**  
Gebratene Udon Nudel / Glasnudeln mit  
frischem Gemüse (Karotten, Lauch, Pakchoi,  
Edamame, Pilze...) <sup>d,i</sup>, wahlweise mit:
- a) Garnelen **16,50**
  - b) Rindfleisch **16,00**
  - c) Hähnchen **15,50**
  - d) Seitan oder Tofu  **14,00**



160

# KITCHEN

## BOWLS

### 170 **TERIYAKI BOWL** 3,d,a

Reisschale mit gedämpftem Gemüse (Edamame, Karotten, Brokkoli) dazu eine liebliche Teriyakisauce, wahlweise mit:

- a) **Lachs** **16,00**
- b) **Hühnerkeule** **15,00**
- c) **Tofu** **13,00** 

### 171 **POKE BOWL** 3,d,a

Sushireis Bowl, Avocodo, Gurke, Seetang, Edamame, Karotten, Lauchzwiebeln, Shiso, dazu marinierte Fische oder Seitan, wahlweise mit:

- a) **Spicy Tuna** **18,00**
- b) **Lachs** **16,50**
- c) **Seitan** **14,00** 



171

## RAMEN

### 180 **SHRIMP SHOYU** **15,00**

Fermentierte Sojabohnen, Dashi Brühe mit Shrimp Tempura, Sojasprossen, Mais, Ei, Lauchzwiebeln, Nori Blatt <sup>d,i</sup>

### 181 **CHICKEN TERIYAKI SHOYU** **15,00**

Hausgemachte Klare Hühnerbrühe mit Hähnchenkeule, PakChoi, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Shiitake, gerösteter Knoblauch, Edamame, Nori Blatt und Ei

### 182 **ASARI** **15,00**

Fermentierte Sojabohnen, Dashi Brühe mit frischen Venusmuscheln, Garnele, Tintenfisch, Lauchzwiebeln, frischer Ingwer, Shiso, Ei, Edamame, Nori Blatt <sup>d,i</sup>

### 183 **VEGAN** **15,00**

Vegane Gemüsebrühe aus Wurzelgemüse, Rettich und Pilze, Gyoza, PakChoi, Shiitake, Nori Blatt

# HAPPY HOUR im Restaurant

Montag bis Samstag von 12:00 bis 17:00 Uhr (außer Sonntag und an Feiertagen)

## JEDER SUSHI-TELLER

Maki, Nigiri oder Special-Roll,  
Inside-Out (4 Stück), Big Roll (3 Stück)

**4,00**



z.B. Ebi-Nigiri

## COOL-LUNCH

1 Miso-Suppe <sup>3,b</sup>  
3 Sushi-Teller nach Wahl  
(Maki, Nigiri oder Special-Roll)

**12,00**



Miso-Suppe <sup>3,b</sup>

## HOT-LUNCH

1 Miso-Suppe <sup>3,b</sup>  
1 Sushi-Teller nach Wahl  
(Maki, Nigiri oder Special-Roll)  
mit 1 von 3 Gerichten zur Auswahl:  
Yaki-Tori (Hühnerspieß) <sup>d,i</sup>  
oder Tori Teriyaki  
oder Kara-Age

**15,00**



Yaki-Tori <sup>d,i</sup>

**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen möglich**

# MAKI Sushi (6 Stk.)

bestehen aus speziellem Sushi-Reis, der mit den verschiedensten Füllungen in geröstete Algenblätter gewickelt wird. Diese Rolle schneiden wir für Sie in sechs mundgerechte Stückchen und servieren Ihnen diese mit eingelegtem Ingwer (Gari <sup>2,6,7</sup>) und einer scharfen Paste aus japanischem Meerrettich (Wasabi <sup>1,6,9</sup>).



Reisrolle mit verschiedenen Füllungen (6 Stück je Rolle)

- 1 TEKKA MAKI**  
Thunfisch  
**5,00**  
Thunfisch + Avocado  
**5,50**
- 4 SAKE MAKI**  
Lachs  
**4,50**
- 7 EBI MAKI**  
Garnelen  
**5,00**
- 10 UNAGI MAKI**  
Aal, gebraten, Ei,  
mit Unagi Sauce <sup>a,c,d</sup>  
**6,50**
- 13 AVOCADO MAKI**   
Avocado  
**4,50**
- 13c PAPRIKA MAKI**   
roter Paprika, Sesam <sup>11</sup>  
**4,50**
- 2 NEGITEKKA MAKI**  
Thunfisch mit Schnittlauch  
**5,00**
- 5 NEGISAKE MAKI**  
Lachs mit Schnittlauch  
**5,00**
- 8 EBI AVOCADO MAKI**  
Garnelen, Avocado  
**5,50**
- 11 SHINKO MAKI**   
Rettich, eingelegt <sup>6,1,2</sup>  
**4,50**
- 13a MANGO MAKI**   
Mango  
**5,00**  
Mango + Avocado  
**5,50**
- 3 SPICY TUNA MAKI**  
Thunfisch, scharfe Sauce <sup>1,3,4,a,c,d,f,g</sup>  
**5,50**
- 6 SAKE AVOCADO MAKI**  
Lachs mit Avocado  
**5,50**
- 9 CALIFORNIA MAKI**  
Avocado, Surimi <sup>1,3,a,b,d,e,f</sup>  
**5,50**
- 12 KAPPA MAKI**   
Gurke  
**4,00**
- 13b KÜRBIS MAKI**   
eingelegter Kürbis, Sesam <sup>d,e,f,11</sup>  
**5,00**
- 17 HAND-ROLL**  
Gurke, Avocado, Roggen <sup>1,3,a,b,d,e,f</sup>,  
wahlweise:  
mit **Lachs** oder **Surimi** **6,00**  
mit **Thunfisch** **6,50**
- 16 BIG ROLL**  
gemischte Füllung,  
Surimi <sup>1,3,a,b,d,e,f</sup>  
**10,00**



# INSIDE OUT Sushi (8 Stk.)

auf Wunsch mit extra Frischkäse **+0,50€**

## 14 VEGGI INSIDE-OUT <sup>d</sup>

Tofu, Gurke, Avocado

**8,50**

## 15 CALIFORNIA INSIDE-OUT <sup>d</sup>

Avocado, Gurke, Rogen, Surimi <sup>1,3,a,b,d,e,f</sup>

**9,50**

## Out 1 CRUNCHY SPICY TUNA <sup>d</sup>

leicht scharf, *knuspriger oder frischer* Thunfisch, Avocado Gurke, Lauch und Sesam <sup>1,3,a,b,d,e,f</sup>

**11,50**

## Out 3 TERIYAKI CHICKEN

gegrilltes Hähnchen, Avocado, Gurke, Frischkäse und Unagi-Sauce

**11,00**

## Out 5 VEGGIE I INSIDE OUT

Paprika, Avocado, Gurke, Sesam

**10,50**



## Out 2 CRUNCHY LACHS <sup>d</sup>

*knuspriger oder frischer* Lachs, Avocado, Gurke und Spicy Sauce oder Mango Sauce

**11,00**

## Out 4 CRUNCHY GARNELEN <sup>d</sup>

knusprige Garnelen, Gurke, Avocado und Mango Sauce

**11,00**

## Out 6 VEGGIE II INSIDE OUT

Tempura Spargel, Tofu, Gurke, Avocado und Mango-Sauce

**12,50**

---

## SONDERWÜNSCHE?

Bitte fragen Sie uns, wenn Sie spezielle Wünsche haben, oder lassen Sie sich von unseren Sushi-Künstlern überraschen!

# NIGIRI Sushi (2 Stk.)

bestehen aus speziellem Sushi-Reis, der kunstvoll handgeformt und dabei mit verschiedensten Spezialitäten belegt wird. Nigiri-Sushi werden traditionell immer paarweise serviert. Und auch diese servieren wir Ihnen mit eingelegtem Ingwer (Gari) und einer scharfen Paste aus japanischem Meerrettich (Wasabi).



## 20 SAKE

Lachs  
**4,00**

## 23 IKA

Tintenfisch, mit  
Unagi Sauce <sup>a,c,d</sup>  
**4,00**

## 26 TAI

Red Snapper  
**4,00**

## 29 EBI

Garnelen, gekocht  
**5,00**

## 32 MUTSU

Butterfisch  
**4,00**

## 35 IKURA

Lachskaviar  
**5,50**

## 38 CHICKEN

Hähnchen  
**5,00**

## 21 KANI

Surimi <sup>1,3,a,b,d,e,f</sup>  
**4,00**

## 24 INARI

Tofutasche, frittiert  
und süß eingelegt  
**4,00**

## 27 TAKO

Oktopus, mit Unagi Sauce <sup>a,c,d</sup>  
**4,50**

## 30 UNAGI

Aal, gebraten,  
mit Unagi Sauce <sup>a,c,d</sup>  
**6,00**

## 33 HOTATEGAI

Jakobsmuschel  
**6,00**

## 36 SPICY EBI

gehoackte Garnelen und Surimi  
in scharfer Mayonnaise,  
im Gurkenmantel <sup>1,3,4,a,b,c,d,e,f,g</sup>  
**5,50**

## 22 TAMAGO

Ei <sup>3</sup>  
**4,00**

## 25 MAGURO

Thunfisch  
**4,50**

## 28 SABA

Makrele  
**4,50**

## 31 AMAEBI

Grönlandgarnelen  
**5,50**

## 34 HOKKIGAI

Muschel  
**5,50**

## 37 AVOCADO

Avocado  
**4,50**

## 39 VEGIE

Kürbis oder grüner Spargel  
**5,00**

# SPEZIAL Rolls (3 Stk.)

Die Maki- und Nigiri-Sushi-Technik hat unsere Sushi-Meister zu ganz besonderen Kreationen inspiriert. Genießen Sie bei uns diese speziellen Variationen und entdecken Sie ganz neue Geschmackserlebnisse.



Alle Rollen werden mit Sesam serviert

**6,00€**

auf Wunsch mit extra Frischkäse **+0,50€**

## 40 DINH\_DANG ROLL

mit Aal bedeckte Inside-Out mit Saisonfisch, Surimi und Unagi Sauce <sup>1,3,a,b,c,d,e,f</sup>

## 41 EBITEN ROLL

Inside-Out mit Tempura-Garnelen mit leicht scharfer Mayo Sauce <sup>1,3,4,a,c,d,f,g</sup>

## 42 PHILADELPHIA ROLL

Lachs, Avocado, Frischkäse im Lachsmantel <sup>4,6,h,i</sup>

## 43 TANZUNA ROLL

gehackte Garnelen mit Surimi in scharfer Sauce, bedeckt mit dreierlei Fisch: Lachs, Thunfisch und Red Snapper <sup>1,3,4,a,b,c,d,e,f,g</sup>

## 44 OPEN ROLL

Triangeln mit Garnelen, Lachs, Avocado, Gurke und Surimi in scharfer Sauce <sup>1,3,4,a,b,c,d,e,f,g</sup>

## 45 SALMONSKIN ROLL

**4 Stk.**, gegrillte Lachshaut mit Wasabi-Rogen und Unagi Sauce <sup>1,5,a,c,d</sup>

## 46 SWING ROLL

gehackte Nordsee-Shrimps mit Mayonnaise im Gurkenmantel <sup>1,3,4,a,c,d,f,g</sup>

## 47 BIG BAKED ROLL

innen roh, mit Surimi u.a., außen gebacken mit Unagi Sauce <sup>1,3,a,b,c,d,e,f</sup>

## 48 FOUR-SEASON ROLL

Gurke, Avocado und Rettich im Tofu-Mantel <sup>6,1</sup>

## 49 TANAKA ROLL

gehackte Garnelen mit Gurke, Avocado, Surimi und scharfer Sauce <sup>1,3,4,ab,c,d,e,f,g</sup>

## 50 ALASKA ROLL

Inside-Out mit geräuchertem Lachs, Avocado, japan. Mayo und Dill im Lachs-Avocado-Mantel

## 51 GREEN DRAGON ROLL

Inside-Out mit Aal, Ei und Avocado im Avocado-Mantel mit Unagi Sauce <sup>a,c,d</sup>

## 52 PAN ASIA ROLL

Inside-Out mit Lachs, Kani, Gurke, Avocado und Surimi mit leicht scharfer Mayo Sauce und Koriander im Reispapier-Mantel <sup>1,3,4,ab,c,d,e,f,g</sup>

## 53 MAGURONO ROYAL ROLL

Inside-Out mit Spicy Tuna und Gurke im Thunfisch-Gurken-Mantel

## 54 KANAZAWA SAKE ROLL

Eine Kombination aus Frucht, flambiertem Lachs, Avocado, Käsecreme <sup>a,c,d</sup>



# BIG BAKED Rolls (6 Stk.)

auf Wunsch mit extra Frischkäse **+0,50€**

## Big 1 GARNELEN ROLL <sup>d</sup>

Knusprig gebackene Rolle mit Garnele, Avocado, Gurke und einer Mango Sauce  
**12,50**

## Big 2 CHICKEN ROLL

Knusprige Rolle mit gegrilltem Hähnchen, Surimi, Avocado, Frischkäse mit Mango Sauce  
**12,50**

## Big 3 TUNA ROLL

knusprige Rolle Mit Thunfisch, Avocado, Gurken, Frischkäse mit Unagi Sauce  
**12,50**



## SONDERWÜNSCHE?

Bitte fragen Sie uns, wenn Sie spezielle Wünsche haben, oder lassen Sie sich von unseren Sushi-Künstlern überraschen!

## Sp 1 VEGGIE ROLLE (3 Stk.)

knusprige Rolle mit Tempeh, Avocado, Kürbis und eingelegter Rettich  
**6,00**

## Sp 2 ZEN ROLL (3 Stk.)

Seitan, Hoisinsauce, Gurkenmantel, grüner Tempuraspargel  
**6,00**

## Sp 3 YING YANG ROLL (3 Stk.)

Shinko, Paprika, Seitan mit Japanischem Reisgewürz  
**6,00**

## EXTRAS

- |           |                                                                                                            |             |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>E1</b> | Portion Reis                                                                                               | <b>2,50</b> |
| <b>E2</b> | Spicy Sauce                                                                                                | <b>2,50</b> |
| <b>E3</b> | Unagi Sauce                                                                                                | <b>2,50</b> |
| <b>E4</b> | Portion Ingwer <sup>2,6,7</sup>                                                                            | <b>2,00</b> |
| <b>E5</b> | Flasche Sojasauce <sup>3,d</sup>                                                                           | <b>5,00</b> |
| <b>E6</b> | Verpackung<br>für Speisen, die im Restaurant<br>verzehrt werden und anschließend<br>verpackt werden sollen | <b>1,00</b> |

# SUSHI Menü

Sollten Sie unentschlossen sein oder einmal Lust auf etwas Neues verspüren, wählen Sie einfach aus unseren sorgfältig zusammengestellten Menues für 1-4 Personen. Die Stückzahlen der Sushi sind festgelegt – die Auswahl der Sorten übernimmt unser Sushi-Meister für Sie.

Mit Seetang Salat als Vorspeise.

Sushi Menü werden zubereitet mit: Surimi <sup>1,3,a,b,d,e,f</sup>, Unagi Sauce <sup>a,c,d</sup>, schäfer Sauce <sup>1,3,4,a,c,d,f,g</sup>

## 60 SOLO

Variationen für 1 Person:  
5 Nigiri, 8 Maki, 4 Inside-Out

**17,00**



## 61 DUETT

Variationen für 2 Personen:  
6 Nigiri, 16 Maki, 4 Inside-Out,  
6 Special-Rolls

**34,00**



## 62 TRIO

Variationen für 3 Personen:  
12 Nigiri, 24 Maki, 4 Inside-Out,  
9 Special-Rolls

**50,00**

## 63 QUARTETT

Variationen für 4 Personen:  
16 Nigiri, 32 Maki, 4 Inside-Out,  
12 Special-Rolls

**65,00**

## 65 SOUL BOX NEW MAX

24 Maki, 6 Special Roll, 8 Nigiri,  
8 Crunchy Lachs, 6 Big Baked Roll,  
8 Sashimi Moriawase  
mit 4x Suppe <sup>3,d</sup> oder Salat als Vorspeisen

**82,90**

## 66 VEGIE MENÜ

16 Maki, 6 Special Roll, 6 Nigiri,  
3 Big Baked Roll <sup>a</sup>, 8 Inside Out,  
mit 4x Suppe <sup>3,d</sup> oder Salat als Vorspeisen

**42,90**

Dekorationen beispielhaft

**MIT EXTRA WÜNSCHEN**

## CHIRASHI Sushi

Chirashi („verstreute“) Sushi sind wiederum sehr traditionelle Varianten, bei der die unterschiedlichsten Spezialitäten auf Sushireis drappiert werden.

---



### 70 CHIRASHI SUSHI

verschiedenste  
Fischarten auf Reis drappiert  
(Surimi <sup>1,3,a,b,d,e,f</sup> u.a.)

**18,00**

## SASHIMI Sushi

Mit Sashimi genießen Sie Sushi auf die edelste Art: Pur. Lassen Sie sich von den kunstvoll arrangierten Fischbildern unseres Sushi-Meisters begeistern.

---



### 71 SASHIMI MORIAWASE

kunstvoll arrangiertes Fischbild  
mit den verschiedensten Zutaten  
(Surimi <sup>1,3,a,b,d,e,f</sup> u.a.)

**24,00**

**72 LACHS 22,00**

**73 THUNFISCH 26,00**

**74 LACHS + Thunfisch 26,00**



**WIR WÜNSCHEN IHNEN  
EINEN GUTEN APPETIT**

**SUSHI**  **BERLIN**

**Zusatzstoffe und Allergene.**

1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Soja,  
7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 11. Sesamsamen,

a. mit Farbstoff, b. mit Konservierungsstoff, c. mit Nitritpökelsalz,  
d. mit Phosphat, e. mit Geschmacksverstärker, f. mit Antioxidationsmittel  
g. mit Süßungsmittel(n), h. koffeinhaltig

\*je nach Gerichten, variieren die Zutaten.

Wir versuchen alle Gerichte ohne Glutamat für sie vor zubereiten. Bei einigen Zutaten, wie Saucen ist jedoch Glutamat vorhanden.

Fleischgerichte sind mit Fischsauce gewürzt. Alle Gerichte beinhalten frische Kräuter.

Bei Fragen oder Wünschen zu Ihren Gerichten können sie gerne unser Personal ansprechen. Bei Allergien und Unverträglichkeit geben Sie uns bitte Bescheid.

Preis ist in € und inkl. MwSt. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung.