



SUSHI BERLIN

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

OSTERSTRASSE 26 · 30159 HANNOVER

TELEFON: 0511 76384794 · 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 ^a

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 ^{8,9} / **COLA LIGHT** ^{8,9,11} 0,2l **2,50€** 0,4l **5,00€**
COLA ZERO ^{8,9,11} / **FANTA** ^{8,9,11}
SPRITE ^{8,9} / **GINGER ALE** ^{8,9,11}
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

KAFFEE	Tasse	3,50
ESPRESSO	Tasse	3,00
CAPPUCCINO	Tasse	3,50
LATTE CAPPUCCINO	Tasse	4,00

TEE

GRÜNER TEE	Tasse	2,90
JASMIN TEE	Tasse	2,90
ZITRONENGRAS TEE	Tasse	2,90
MINZE TEE	Tasse	3,40
MINZE TEE	Tasse	4,50
<i>zur Auswahl mit: Himbeer / Ingwer / Limette</i>		
INGWER TEE	Tasse	3,40
INGWER TEE	Tasse	4,50
<i>zur Auswahl mit: Himbeer / Zitronengras / Limette</i>		
HUGO TEE	Tasse	4,50
<i>Tee aus Holunderblütensirup mit Minzblättern und Limettenecken</i>		
ZIMT-ORANGE TEE	Tasse	4,50
<i>mit Zimt, Oolong Tee, Orangen, Ingwer</i>		
FRÜCHTE TEE	Tasse	4,00
<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	6,50
FLASCHE	0,75l	20,00

2015 CHARDONAY VIN DE PAYS D'OC

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

OFFEN	0,2l	5,50
FLASCHE	0,75l	17,00

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	6,00
FLASCHE	0,75l	19,00

UMESHU PFLAUMENWEIN

FLASCHE	0,75l	20,00
---------	-------	--------------

SAKE REISWEIN

FLASCHE	0,75l	19,00
---------	-------	--------------

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	6,00
FLASCHE	0,75l	18,00

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	6,50
FLASCHE	0,75l	23,00

SCHAUMWEIN

DI VALDOBBIADENE DOC

OFFEN	0,1l	4,50
FLASCHE	0,75l	20,00

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



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 ^{3,2,6,b,c}
- 110a **EDAMAME**  **6,50**
Gedämpfte Sojabohnen mit Meeressalz
- 111 **EBI-SHUMAI** **5,50**
5 Teigtaschen gefüllt mit gehackten Garnelen ^{1,3,a,d,f,g}
- 111a **EBI-TEMPURA** **7,90**
3 panierte Garnelen und grünem Klebreis mit Spicy Sauce oder Limetten Sauce ^{1,3,a,d,f,g}
- 112 **FRÜHLINGSROLLEN** **6,00**
4 Stk. gefüllt mit Garnelen und Hackfleisch ⁶
- 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 ⁱ
- 114a - mit Hühnerfleisch **5,50**
114b - mit Garnelen **6,50**

KITCHEN

SALADS

- 122 **KAISON-SARADA**  **7,00**
Seetangsalat ^{d,i}
- 123 **EAT HAPPY**  **8,00**
Wakame Salat
(Algensalat mit würzigem Sesam-Dressing) ^{d,i,11}

CHICKEN mit Reis und Salatbeilage

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



133

BEEF mit Reis und Salatbeilage

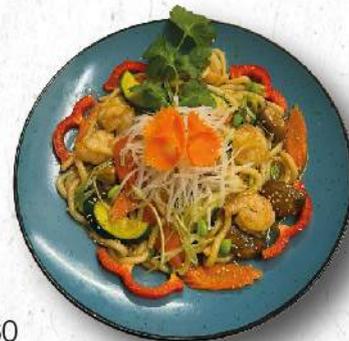
- 140 **GYU-YAKI** **14,00**
gegrillte Spieße mit Rindfleisch ^{d,i}
- 141 **GYU-YAKINIKU** **16,00**
gebratenes Rindfleisch mit
verschiedenem Gemüse ^{d,i}

FISH+SEAFOOD mit Reis und Salatbeilage

- 150 **SAKE-YAKI** **16,00**
gebratenes Lachsfilet in Teriyaki Sauce ^{d,i}

GEBRATENE UDON NUDELN

- 160 **UDON-NUDELN / GLASNUDELN**
Gebratene Udon Nudel / Glasnudeln mit
frischem Gemüse (Karotten, Lauch, Pakchoi,
Edamame, Pilze...) ^{d,i}, 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 ^{d,i}

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 ^{d,i}

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 ^{3,b}
3 Sushi-Teller nach Wahl
(Maki, Nigiri oder Special-Roll)

12,00



Miso-Suppe ^{3,b}

HOT-LUNCH

1 Miso-Suppe ^{3,b}
1 Sushi-Teller nach Wahl
(Maki, Nigiri oder Special-Roll)
mit 1 von 3 Gerichten zur Auswahl:

Yaki-Tori (Hühnerspieß) ^{d,i}

oder Tori Teriyaki

oder Kara-Age

15,00



Yaki-Tori ^{d,i}

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 ^{2,6,7}) und einer scharfen Paste aus japanischem Meerrettich (Wasabi ^{1,6,9}).



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 ^{a,c,d}
6,50
- 13 AVOCADO MAKI** 
Avocado
4,50
- 13c PAPRIKA MAKI** 
roter Paprika, Sesam ¹¹
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 ^{6,1,2}
4,50
- 13a MANGO MAKI** 
Mango
5,00
Mango + Avocado
5,50
- 3 SPICY TUNA MAKI**
Thunfisch, scharfe Sauce ^{1,3,4,a,c,d,f,g}
5,50
- 6 SAKE AVOCADO MAKI**
Lachs mit Avocado
5,50
- 9 CALIFORNIA MAKI**
Avocado, Surimi ^{1,3,a,b,d,e,f}
5,50
- 12 KAPPA MAKI** 
Gurke
4,00
- 13b KÜRBIS MAKI** 
eingelegter Kürbis, Sesam ^{d,e,f,11}
5,00
- 17 HAND-ROLL**
Gurke, Avocado, Roggen ^{1,3,a,b,d,e,f},
wahlweise:
mit **Lachs** oder **Surimi** **6,00**
mit **Thunfisch** **6,50**
- 16 BIG ROLL**
gemischte Füllung,
Surimi ^{1,3,a,b,d,e,f}
10,00



INSIDE OUT Sushi (8 Stk.)

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

14 VEGGI INSIDE-OUT ^d

Tofu, Gurke, Avocado

8,50

15 CALIFORNIA INSIDE-OUT ^d

Avocado, Gurke, Rogen, Surimi ^{1,3,a,b,d,e,f}

9,50

Out 1 CRUNCHY SPICY TUNA ^d

leicht scharf, *knuspiger oder frischer* Thunfisch, Avocado Gurke, Lauch und Sesam ^{1,3,a,b,d,e,f}

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 ^d

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

11,00

Out 4 CRUNCHY GARNELEN ^d

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 ^{a,c,d}
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 ^{1,3,a,b,d,e,f}
4,00

24 INARI

Tofutasche, frittiert
und süß eingelegt
4,00

27 TAKO

Oktopus, mit Unagi Sauce ^{a,c,d}
4,50

30 UNAGI

Aal, gebraten,
mit Unagi Sauce ^{a,c,d}
6,00

33 HOTATEGAI

Jakobsmuschel
6,00

36 SPICY EBI

gehoackte Garnelen und Surimi
in scharfer Mayonnaise,
im Gurkenmantel ^{1,3,4,a,b,c,d,e,f,g}
5,50

22 TAMAGO

Ei ³
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 ^{1,3,a,b,c,d,e,f}

41 EBITEN ROLL

Inside-Out mit Tempura-Garnelen mit leicht scharfer Mayo Sauce ^{1,3,4,a,c,d,f,g}

42 PHILADELPHIA ROLL

Lachs, Avocado, Frischkäse im Lachsmantel ^{4,6,h,i}

43 TANZUNA ROLL

gehackte Garnelen mit Surimi in scharfer Sauce, bedeckt mit dreierlei Fisch: Lachs, Thunfisch und Red Snapper ^{1,3,4,a,b,c,d,e,f,g}

44 OPEN ROLL

Triangeln mit Garnelen, Lachs, Avocado, Gurke und Surimi in scharfer Sauce ^{1,3,4,a,b,c,d,e,f,g}

45 SALMONSKIN ROLL

4 Stk., gegrillte Lachshaut mit Wasabi-Rogen und Unagi Sauce ^{1,5,a,c,d}

46 SWING ROLL

gehackte Nordsee-Shrimps mit Mayonnaise im Gurkenmantel ^{1,3,4,a,c,d,f,g}

47 BIG BAKED ROLL

innen roh, mit Surimi u.a., außen gebacken mit Unagi Sauce ^{1,3,a,b,c,d,e,f}

48 FOUR-SEASON ROLL

Gurke, Avocado und Rettich im Tofu-Mantel ^{6,1}

49 TANAKA ROLL

gehackte Garnelen mit Gurke, Avocado, Surimi und scharfer Sauce ^{1,3,4,ab,c,d,e,f,g}

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 ^{a,c,d}

52 PAN ASIA ROLL

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

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 ^{a,c,d}

BIG BAKED Rolls (6 Stk.)

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

Big 1 GARNELEN ROLL ^d

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

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

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 ^{1,3,a,b,d,e,f}, Unagi Sauce ^{a,c,d}, schäfer Sauce ^{1,3,4,a,c,d,f,g}

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 ^{3,d} oder Salat als Vorspeisen

82,90

66 VEGIE MENÜ

16 Maki, 6 Special Roll, 6 Nigiri,
3 Big Baked Roll ^a, 8 Inside Out,
mit 4x Suppe ^{3,d} 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 ^{1,3,a,b,d,e,f} 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 ^{1,3,a,b,d,e,f} 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.