



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 Hühnersiepe
7,20



DESSERTS



190

190 MOCHI **6,00**
mit süßer Bohnenpaste gefüllte Reiskuchen ^a

191 MOCHI EIS (2 Stk.) **7,50**
wahlweise mit:
Mango / Green Tee / Coconut

192 VENUS REIS **6,50**
gedämpfter schwarzer Klebreis
mit Kokosmilch

192

193 MATCHA EIS **6,50**
Grüntee - Eiscreme



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 **3,30** 0,75l **7,30**
Still / Sprudel

COLA ^{8,9} / **COLA LIGHT** ^{8,9,11} 0,2l **3,30** 0,4l **6,50**
COLA ZERO ^{8,9,11} / **FANTA** ^{8,9,11}
SPRITE ^{8,9} / **GINGER ALE** ^{8,9,11}

SÄFTE 0,33l **4,50**
*Granini Apfel / Maracuja / Rhabarber /
Limo Orange Lemongras
- auch als Schorle*

ELEPHANT BAY EISTEE 0,33l **4,50**
*Lemon, Blueberry, Watermelon,
Pomegranate, Peach*

BALIS BASIL (vegan) 0,33l **4,50**
Vegane Basilikum-Ingwerlimonade

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

IPANEMA 7,90

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

PINA COLADA 7,90

Ananassaft, Kokosmilch, Sahne, Kokossyrup, auf Eis

ERDBEER COLADA 7,90

Ananas, Erdbeere, Sahne, auf Eis

VIRGIN ORANGE MAJITO 7,90

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

VIRGIN GRÜNER APFEL MAJITO 7,90

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

GREEN ASIA 7,90

Ingwer, Gurkensirup, Zitronensaft, Soda

PINK BERRY 7,90

Holunderblütensirup, Limettensaft, Orangensaft, Wild Berry, Minze

LITCHI 7,90

Frischer Limettensaft, Litchisaft, Soda, frische Minze, Eis

GINGER MINZE 7,90

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





HAUSGEMACHTE LIMONADE

MANGO	0,4l	6,90	0,75l	10,90
<i>Frischer Mangopüree, Mangosyrup, Limettensaft, Soda Wasser, auf Eis</i>				
HIMBEER	0,4l	6,90	0,75l	10,90
<i>Frischer Himbeerpüree, Himbeersyrup, Limettensaft, Soda Wasser, auf Eis</i>				
ZITRONENGRAS	0,4l	6,90	0,75l	10,90
<i>Frischer Zitronengras, Ingwer, Limettensaft, Wasser, auf Eis</i>				
ZITRONENGRAS-ORANGE	0,4l	6,90	0,75l	10,90
<i>Frischer Zitronengras, Ingwer, Limettensaft, Orangenscheiben, auf Eis</i>				
PFIRSICH	0,4l	6,90	0,75l	10,90
<i>Frischer Pfirsichpüree, Pfirsichsyrup, Limettensaft, Soda Wasser, auf Eis</i>				

HAUSGEMACHTE SMOOTHIES

SMOOTHIES

6,90

Frisches Obst mit Kondensmilch und Eiswürfel

Wählen Sie bitte aus:

Mango

Wassermelone

Pfirsich

Avocado

Orange

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





KAFFEE

KAFFEE	Tasse	4,50
ESPRESSO	Tasse	4,00
CAPPUCCINO	Tasse	4,50
LATTE CAPPUCCINO	Tasse	5,00

TEE

GRÜNER TEE	Tasse	3,50
JASMIN TEE	Tasse	3,50
ZITRONENGRAS TEE	Tasse	3,50
MINZE TEE	Tasse	4,40
MINZE TEE zur Auswahl mit: <i>Himbeer / Ingwer / Limette</i>	Tasse	5,50
INGWER TEE	Tasse	4,40
INGWER TEE zur Auswahl mit: <i>Himbeer / Zitronengras / Limette</i>	Tasse	5,50
HUGO TEE <i>Tee aus Holunderblütensirup mit Minzblättern und Limettenecken</i>	Tasse	5,50
ZIMT-ORANGE TEE <i>mit Zimt, Oolong Tee, Orangen, Ingwer</i>	Tasse	5,50
FRÜCHTE TEE <i>Tee aus frischer Beerenmischung</i>	Tasse	5,00



APERITIF

PFLAUMENWEIN 5cl **6,00**

kalt oder warm

SAKE **6,00**

kalt oder warm

CAMPARIAMALFI 2cl **8,90**

Campari, Bitter Lemon, Orangensaft

CAMPARI SPRITZ 2cl **8,90**

Prosecco, Campari, Wasser, auf Eis

HUGO 2cl **8,90**

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

APEROL SPRITZ 2cl **8,90**

Prosecco, Aperol, Wasser, auf Eis

LILLET WILD BERRY 2cl **8,90**

Lillet, Wildbeeren, Schweppes, auf Eis



BIER

ASAHI 0,33l **5,50**

Japanisches Flaschenbier

SAPPORO 0,33l **5,50**

Japanisches Flaschenbier

KIRIN 0,33l **5,50**

Japanisches Flaschenbier

BECKS PILS 0,33l **5,50**

Flaschenbier

BECKS ALKOHOLFREI 0,33l **5,50**

Flaschenbier

KROMBACKER RADLER 0,33l **5,50**

Flaschenbier

FRANZISKANER HEFEWEIZEN 0,5l **6,50**

Flaschenbier

FRANZISKANER ALKOHOLFREI 0,5l **6,50**

Flaschenbier

WEISSWEIN

2023 RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN

Nahe Weingut KH. Schneider. Frische, fruchtiger Riesling mit feingliedriger Säure. Duft nach Pfirsich und saftig am Gaumen.

OFFEN	0,2l	7,90
FLASCHE	0,75l	25,00

2023 SAUVIGNON BLANC TROCKEN

*Der Forster Terroir und mehr als 20 Jahre alle Reben bringen diesen Wiederbasen, Sauvignon Blanc hervor. Mineralisch und würzig und exotischen Aromen und harmonischen Säurespiel.
Die Junoren der Berliner Wein Trophy vergaben dafür - gold -*

OFFEN	0,2l	7,50
FLASCHE	0,75l	24,00

2023 CHARDONNY STACHEL

Nahe Weingut Eleganter, Burgunder. Fein Frucht, zarter Schmelz

OFFEN	0,2l	7,50
FLASCHE	0,75l	24,00

UMESHU PFLAUMENWEIN

FLASCHE	0,75l	26,00
---------	-------	--------------

SAKE REISWEIN

FLASCHE	0,75l	25,00
---------	-------	--------------

ROSÉ

2022 ROSÉ QUALITÄTSWEIN FEINERB

Hans Baer Weine stehen für State of the art wine making. Die Range besteht auf typischen deutschen Rebsorten, die auch international bekannt sind. Merlot ist eine dieser Rebsorten

OFFEN	0,2l	7,90
FLASCHE	0,75l	24,00

ROTWEIN

2020 TERTRE DU MOULIN SAINT-EMILION GRAND CRU.

Ein dunkler granatfarbiger trocken Wein, schmeckt nach Beerig, Fruchtig, Würzig

OFFEN	0,2l	8,00
FLASCHE	0,75l	28,00

SCHAUMWEIN

DI VALDOBBIADENE DOC

OFFEN	0,1l	6,00
FLASCHE	0,75l	26,00

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**  **4,00**
japan. Sojabohnensuppe ^{3,d} mit frischen Tofu-Würfeln
- 101 DOBIN-MUSHI** **8,50**
japan. klare Suppe mit Pilzen, Glasnudeln, Hühnerfleisch, Krabben und Surimi ^{1,3,a,b,d,e,f}
- 102 DING-DANG-SHIRU** **8,50**
spezielle Sojabohnen-Suppe mit verschiedenen Fischarten, Surimi ^{1,3,a,b,d,e,f} u.a.
- 103 EBI-SHIRU** **8,50**
Großgarnelen-Suppe mit Kokosmilch
- 104 SAKE-SHIRU** **8,50**
Sojabohnen-Suppe mit Lachs, Seetang, Lauch ^{3,d}
- 105 WANTAN SUPPE** **8,50**
Wantansuppe mit Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch, Pak-Choi und Lauchzwiebeln



STARTERS

- 110b SOMMERROLLEN**
frischer Salat mit Reisnudeln, eingerollt in Reispapier, dazu Limetten Sauce, wahlweise:
a) Lachs **8,50**
b) Garnelen **7,90**
c) Vegan  **7,90**
d) Hühnchen **7,90**
- 110 KIMUCHI**  **6,00**
scharf eingelegtes japan. Gemüse ^{3,2,6,b,c}
- 110a EDAMAME**  **7,50**
Gedämpfte Sojabohnen mit Meeressalz
- 111 EBI-SHUMAI** **7,00**
5 Teigtaschen gefüllt mit gehackten Garnelen ^{1,3,a,d,f,g}
- 111a TEMPURA** ^a
mit Salat, dazu hausgemachter Soße, wahlweise:
a) Chicken **8,00**
b) Lachs **8,90**
c) Garnelen **8,90**
d) Veggie  **8,00**
- 112 FRÜHLINGSROLLEN** **7,50**
4 Stk. gefüllt mit Garnelen und Hackfleisch ⁶
- 112a GYOZA** **7,90**
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 Erdnusssauce ⁱ
- 114a** - mit Hühnerfleisch **7,50**
114b - mit Garnelen **8,50**

KITCHEN

SALADS

- 122 **KAISON-SARADA**  **8,50**
Seetangsalat ^{d,i}
- 123 **EAT HAPPY**  **8,50**
Wakame Salat
(Algensalat mit würzigem Sesam-Dressing) ^{d,i,11}

CHICKEN mit Reis und Salatbeilage

- 130 **KARA-AGE** **15,00**
knusprig frittiertes Hühnerfleisch ^{d,i}
- 131 **YAKI-TORI** **16,00**
gegrillte Spieße mit Hühnerfleisch
und Lauch ^{d,i}
- 132 **TORI-TERIYAKI** **16,00**
gebratene Hühnerkeule mit
Teriyaki Sauce ^{d,i}
- 133 **DING-DANG-CHICKEN** **17,50**
gebratenes Hühnerbrustfilet in
Kokosmilch mit verschiedenem
Gemüse ^{d,i}



133



160

BEEF mit Reis und Salatbeilage

- 140 **GYU-YAKI** **16,00**
gegrillte Spieße mit Rindfleisch ^{d,i}
- 141 **GYU-YAKINIKU** **18,00**
gebratenes Rindfleisch mit
verschiedenem Gemüse ^{d,i}
- 142 **BUN BO NAM BO** **18,00**
Reisnudeln mit Rindfleisch, Zitronengras,
frischem Salat, Röstzwiebeln und Erdnüssen,
dazu hausgemachter Soße

FISH+SEAFOOD mit Reis und Salatbeilage

- 150 **SAKE-YAKI** **18,00**
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 | 18,50 |
| b) Rindfleisch | 17,50 |
| c) Hähnchen | 17,00 |
| d) Seitan oder Tofu  | 16,00 |

KITCHEN

BOWLS

170 **TERIYAKI BOWL** ^{3,d}

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

- a) Lachs **18,00**
- b) Hühnerkeule **17,00**
- c) Tofu **15,00** 

171 **POKE BOWL** ^{c,d}

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

- a) Spicy Tuna **20,50**
- b) Lachs **19,50**
- c) Seitan **16,00** 



171



181

RAMEN

180 **SHRIMP SHOYU** ^a **17,00**

Hausgemachte Garnelenbrühe mit Shrimp Tempura, Sojasprossen, Pakchoi, Ei, Lauchzwiebeln, Nori Blatt ^{d,i}

181 **CHICKEN TERIYAKI SHOYU** ^c **17,00**

Hausgemachte klare Hühnerbrühe mit gegrillter Hähnchenkeule, Pakchoi, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Shiitake, Edamame, Nori Blatt und Ei

182 **ASARI** ^c **17,00**

Hausgemachte Garnelenbrühe mit frischen Venusmuscheln, Garnele, Tintenfisch, Lauchzwiebeln, frischer Ingwer, Shiso, Ei, Edamame, Nori Blatt ^{d,i}

183 **VEGAN** ^a **17,00**

Vegane Gemüsebrühe aus Wurzelgemüse, Rettich und Pilze, Tempura Gyoza, Pakchoi, Edamame, 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,
Big Roll (3 Stück)

4,50



z.B. Ebi-Nigiri

COOL-LUNCH

1 Miso-Suppe ^{3,b}

3 Sushi-Teller nach Wahl
(Maki, Nigiri oder Special-Roll)

13,50



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

17,00



Yaki-Tori ^{d,i}

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen möglich

MAKI Sushi (8 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,g).

Reisrolle mit verschiedenen Füllungen (8 Stück je Rolle)



1 **TEKKA MAKI**
Thunfisch mit Avocado
6,00



2 **NEGITEKKA MAKI**
Thunfisch mit Schnittlauch
6,50



3 **SPICY TUNA MAKI**
Thunfisch, scharfe Sauce ^{1,3,4,a,c,d,f,g}
6,50



4 **SAKE MAKI**
Lachs
6,00



5 **NEGISAKE MAKI**
Lachs mit Schnittlauch
6,50



6 **SAKE AVOCADO MAKI**
Lachs mit Avocado
6,50

MAKI Sushi (8 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,g).

Reisrolle mit verschiedenen Füllungen (8 Stück je Rolle)



7 EBI MAKI

Garnelen
6,50



8 EBI AVOCADO MAKI

Garnelen, Avocado
6,50



9 CALIFORNIA MAKI

Avocado, Surimi ^{1,3,a,b,d,e,f}
6,50



10 UNAGI MAKI

Aal, gebraten, Ei,
mit Unagi Sauce ^{a,c,d}
7,50



11 SHINKO MAKI

Rettich, eingelegt ^{6,1,2}
6,00



12 KAPPA MAKI

Gurke
5,50

MAKI Sushi (8 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,g).

Reisrolle mit verschiedenen Füllungen (8 Stück je Rolle)



13 AVOCADO MAKI

Avocado
5,50



13a MANGO MAKI

Mango mit Avocado
6,50



13b KÜRBIS MAKI

eingelegter Kürbis, Sesam ^{d,e,f,11}
6,00



13c PAPRIKA MAKI

roter Paprika, Sesam ¹¹
6,00



13d Ente MAKI

Ente mit Karotten und
Hoisin Soße
6,50



13e CHICKEN MAKI

Hähnchen mit Frischkäse
und Unagi Soße
6,50

16 BIG ROLL

gemischte Füllung,
Surimi ^{1,3,a,b,d,e,f}
11,50



17 HAND-ROLL

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

mit Lachs oder Surimi 6,50

mit Thunfisch 7,00



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
5,00



21 KANI

Surimi ^{1,3,a,b,d,e,f}
4,80



22 TAMAGO

Ei ³
4,80



23 IKA

Tintenfisch, mit
Unagi Sauce ^{a,c,d}
4,80



24 INARI

Tofutasche, frittiert
und süß eingelegt
5,00



25 MAGURO

Thunfisch
5,50



26 TAI

Red Snapper
5,00



27 TAKO

Oktopus, mit
Unagi Sauce ^{a,c,d}
5,50



29 EBI

Garnele, gekocht
6,00



30 UNAGI

Aal, gebraten,
mit Unagi Sauce ^{a,c,d}
7,00



31 AMAEBI

Grönlandgarnele
6,00



32 MUTSU

Butterfisch
5,00

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).



33 HOTATEGAI
Jakobsmuschel
7,00



34 HOKKIGAI
Muschel
6,80



35 IKURA
Lachskaviar
8,50



36 SPICY EBI
gehackte Garnelen und Surimi
in scharfer Mayonnaise,
im Gurkenmantel ^{1,3,4,a,b,c,d,e,f,g}
6,50



37 AVOCADO 
Avocado
5,00



38 CHICKEN
Hähnchen
6,00



39 VEGIE 
Kürbis oder grüner Spargel
5,50

INSIDE OUT Sushi (8 Stk.)

auf Wunsch mit extra Frischkäse +0,50€



14 VEGGI INSIDE-OUT ^{a,c}

Tofu, Gurke, Avocado

11,50



15 CALIFORNIA INSIDE-OUT ^{a,c}

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

12,50

C3 RAINBOW ROLLS

mit Garnelen, Avocado, Fischrogen, Philadelphia im Lachs- und Thunfischmantel

13,50

Out 1 CRUNCHY SPICY TUNA ^{a,c}

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

13,50

Out 2 CRUNCHY LACHS ^{a,c}

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

13,00

Out 3 TERIYAKI CHICKEN ^{a,c}

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

13,00



Out 2

C3

Out 4 CRUNCHY GARNELEN ^{a,c}

knusprige Garnelen, Gurke, Avocado und Mango Sauce

13,50

Out 5 VEGGIE I INSIDE OUT ^{a,c}

Paprika, Avocado, Gurke, Sesam

12,50



Out 6 VEGGIE II INSIDE OUT ^{a,c}

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

13,50



SONDERWÜNSCHE?

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

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 **6,80€**

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



- 40 DINH_DANG ROLL**
mit Aal bedeckte Inside-Out
mit Saisonfisch, Surimi
und Unagi Sauce ^{1,3,b,c,d,e}



- 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,b,c,e,f}



- 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 roher Lachs, 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}

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 **6,80€**

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



- 49 TANAKA ROLL**
gehackte Garnelen mit Gurke, Avocado, Surimi und scharfer Sauce ^{1,3,4,a,b,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,a,b,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, Lachs, Avocado, Käsecreme ^{a,c,d}



- Sp 1 VEGGIE ROLLE ^{a,c}**
knusprige Rolle mit Tempeh, Avocado, Kürbis und eingelegter Rettich

- Sp 2 ZEN ROLL ^{a,c}**
Seitan, Hoisinsauce, Gurkenmantel, grüner Tempuraspargel

- Sp 3 YING YANG ROLL ^{a,c}**
Shinko, Paprika, Seitan mit Japanischem Reisgewürz

BIG BAKED Rolls (6 Stk.)

auf Wunsch mit extra Frischkäse +0,50€

Big 1 GARNELEN ROLL ^{a,c}

Knusprig gebackene Rolle mit Garnele, Avocado, Gurke und einer Mango Sauce
14,50

Big 2 CHICKEN ROLL ^{a,c}

Knusprige Rolle mit gegrilltem Hähnchen, Surimi, Avocado, Frischkäse mit Mango Sauce
14,50

Big 3 TUNA ROLL ^{a,c}

knusprige Rolle Mit Thunfisch, Avocado, Gurken, Frischkäse mit Unagi Sauce
14,50

Big 4 BIG ENTEN ROLL ^{a,g}

Gebackene Rolle mit Ente, Avocado, Karotten, Frischkäse, Hoisin Soße
14,50

C1 CRUNCHY HOT-DOG SUSHI ^{a,c}

1 Stk. mit Lachs / Chicken / Thunfisch
Kimuchi, Gurke, Salat mit Spicy- und Unagi Soße
13,50

C2 CRUNCHY VEGAN HOT-DOG ^a

1 Stk. Avocado Tempura, Gurke, Paprika, Salat, Vakane Salat, mit Hoisin Soße
13,50



SONDERWÜNSCHE?

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

EXTRAS

E1 Portion Reis **3,50**

E2 Spicy Sauce **3,50**

E3 Unagi Sauce **3,50**

E4 Portion Ingwer ^{2,6,7} **3,50**

E5 Flasche Sojasauce ^{3,d} **5,00**

E6 Verpackung **1,00**

für Speisen, die im Restaurant verzehrt werden und anschließend verpackt werden sollen

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
20,00



60



61

61 DUETT

Variationen für 2 Personen:
6 Nigiri, 16 Maki, 4 Inside-Out,
6 Special-Rolls
40,00



62



66

62 TRIO

Variationen für 3 Personen:
12 Nigiri, 24 Maki, 4 Inside-Out,
9 Special-Rolls
59,00

63 QUARTETT

Variationen für 4 Personen:
16 Nigiri, 32 Maki, 4 Inside-Out,
12 Special-Rolls
77,00

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
95,50

66 VEGIE MENÜ

16 Maki, 6 Special Roll, 6 Nigiri,
3 Big Baked Roll ^a, 8 Inside Out,
mit 2x Suppe ^{3,d} oder Salat als Vorspeisen
49,00

Dekorationen beispielhaft

MIT EXTRA WÜNSCHEN

CHIRASHI Sushi

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



70

CHIRASHI SUSHI

verschiedenste
Fischarten auf Reis drapiert
(Surimi ^{1,3,a,b,d,e,f} u.a.)

21,00

SASHIMI Sushi

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



72

LACHS

27,00

73

THUNFISCH

30,00

74

LACHS + Thunfisch

30,00



71

SASHIMI MORIAWASE

kunstvoll arrangiertes Fischbild
mit den verschiedensten Zutaten
(Surimi ^{1,3,a,b,d,e,f} u.a.)

28,00

Dekorationen beispielhaft



**WIR WÜNSCHEN IHNEN
EINEN GUTEN APPETIT**

SUSHI  **BERLIN**

Hinweise zu deklarationspflichtigen Zusatzstoffen in unseren Speisen: Wir fügen unseren Speisen per Rezept keine extra Geschmacksverstärker separat hinzu. Alle Speisen können aber bereits durch verwendete Zutaten (z.B. Sojasauce) Geschmacksverstärker (Glutamat) und Weizen enthalten.

a. Weizen, b. Fische, c. Sesam Samen, d. Soja, e. Krebstiere, f. Eier, g. Senf, h. Milch, i. Sellerie, j. Erdnüsse

Hinweise zu in unseren Speisen enthaltenen Allergenen gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMV). Zusatzstoffe:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Verdickungsmittel, 5. Feuchthaltemittel, 6. Säuerungsmittel, 7. Süßungsmittel, 8. koffeinhaltig, 9. mit Farbstoff, 10. chininhaltig, 11. enthält eine Phenylalaninquelle

*Unagi Sauce ^{a,c,d}, scharfe Sauce ^{1,2,4,a,c,d,f,g}, Surimi (Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß) ^{1,3,a,b,d,e,f}, Wasabi ^{1,6,g}

Unsere Speisen enthalten generell: Fisch und Fischprodukte oder Krebstiere, Sesam Samen. Zu unseren Sushi Speisen reichen wir Wasabi ^{1,6,g}

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