

MIYAKI



JAPAN MEETS PERSIA

MIYAKI



MENU





WELCOME TO MIYAKI

Herzlich willkommen im Miyaki Restaurant Berlin,
Deinem einzigartigen kulinarischen Erlebnis in Berlin-Prenzlauer Berg, wo die Aromen Japans und Persiens in einer wahren Geschmacksexplosion verschmelzen! Unser Küchenchef Mo entführt Dich auf eine sinnesberauschende Reise durch exotische Aromen und spektakuläre Gewürze. Entdecke neben den Sushiklassikern auch besondere Bowls und Mo's Safransushi – ein wahres Kunstwerk, das erstklassige Zutaten mit dem Zauber von persischem Safran vereint. Diese Verschmelzung der Aromen ist so europaweit einzigartig

Der exotische Twist durch unsere Speisekarte setzt sich fort – von persischem Stör mit Basmati-granatapfel-Reis über das Oriental Saffron Chicken mit Safranreis bis hin zu Klassikern der japanischen Küche wie verschiedenen Bowls, Salmon Teriyaki und Tuna Tataki. Unsere Dessertauswahl mit Wasabi Panna Cotta oder gebackener Birne mit Safraneis und Pistazien rundet das Dinner perfekt ab.

Begleitet wird Dein kulinarisches Abenteuer von unseren einzigartigen Drinks, darunter der geheimnisvolle „Oriental Spritz“ und der explosive „Matcha Sour“. unser Restaurant liegt nur einen Katzensprung von den berühmten Sehenswürdigkeiten entfernt und bietet im charmanten helmholtzkiez im angesagten Prenzlauer Berg eine Flucht aus dem Alltag.

Genieße premium-fisch ohne Kompromisse und tauche ein in unsere stilvolle Atmosphäre mit Berliner Vibe – sei es im Außenbereich oder im stylischen Innenbereich.

Entdecke bei uns die perfekte Verbindung von Tradition und Innovation für ein unvergessliches gastronomieerlebnis in Berlin-prenzlauer Berg!



SOUPS



01 | MISO VEGI

Sojapaste | Seetang | Seidentofu | Lauchzwiebel
Soybean Paste | Seaweed | Silken Tofu | Scallion

€ 5.50

02 | MISO LACHS

Sojapaste | Seetang | Premium-Lachs | Lauchzwiebel
Soybean Paste | Seaweed | Premium Salmon | Scallion

€ 6.50

03 | SAUER-SCHARF-SUPPE

Hähnchen | Frisches Gemüse | Koriander | Chili | Limette
Chicken | Fresh Vegetables | Coriander | Chilli | Lime

€ 7.50

SALADS



05 | GLASNUDELSALAT

Glasnudel | Wakame | Sojasprosse | Chili-Sauce
Glass Noodle | Marinated Seaweed Salad | Soy Sprouts | Chilli-Sauce

€ 10.80



06 | WAKAME SALAT

Eingelegter Seetangsalat | Sesam
Marinated Seaweed Salad | Sesame

€ 6.50



07 | ZIEGENKÄSE SALAT

Flambierter Ziegenkäse | Feldsalat | Karotten-Chips | Granatapfel-Dressing
Flamed Goat Cheese | Lamb's Lettuce | Carrot Chips | Pomegranate-Dressing

€ 8.80



Vegan



Vegetarisch

Alle Saucen und Marinaden sind hausgemacht.
All Sauces and Marinades are Homemade.

GOLDFINGERS



10 | GARDEN MEDLEY TEMPURA

2 Stk. | 2 pcs.

Wilder Brokkoli | Blumenkohl | Zucchini | Aubergine | Wasabi-Mayo |
Spicy-Chili-Mayo | Teriyaki-Sauce

Wild Broccoli | Cauliflower | Zucchini | Eggplant | 3 Dips

€ 8.20

11 | SEAFOOD TEMPURA

3 Stk. | 3 pcs.

Lachs | Garnele | Wasabi-Mayo | Chili-Mayo | Teriyaki-Sauce

Salmon | Shrimp | 3 Dips

€ 12.40

GYOZA

Teigtaschen | Pastry Pockets

15 | GYOZA CHICKEN

6 Stk. | 6 pcs.

Hähnchen | Gemüse | Teriyaki-Sauce | Wasabi-Mayo

Chicken | Vegetables | Teriyaki-Sauce | Wasabi-Mayo

€ 9.80



16 | GYOZA VEGI

6 Stk. | 6 pcs.

Tofu | Gemüse | Teriyaki-Sauce | Wasabi-Mayo

Tofu | Vegetables | Teriyaki-Sauce | Wasabi-Mayo

€ 9.80

GESTÖRTES & GEBEIZTESS

Sturgeon | Marinated

20 | STÖR TATAR

Roher Stör | Granatapfel-Dressing | Koriander-Dressing

Raw Sturgeon | Pomegranate-Dressing | Coriander-Dressing

€ 12.60

21 | SALMON ROSE

Gebeizter Lachs | Eingelegt in Rote Beete | Kräuter

Marinated Salmon | Pickled in Beetroot | Herbs

€ 9.40

22 | STÖR IM FEUERTOPF (Hauptgericht)

Scharfe Störstückchen im Feuertopf | Reis | Gemüse | Störsud | Chili
Spicy Pieces of Sturgeon in the Dutch Oven | Rice | Vegetables | Sturgeon Broth | Chili

€ 18.80

FISH STARTERS

25 | ASIAN SALMON TATAR

Premium-Lachs | Babyspinat | Avocado | Mandeln | Granatapfel | Chili |
Limette | Koriander

Premium Salmon | Baby Spinach | Avocado | Almonds | Pomegranate | Chilli | Lime | Coriander

€ 16.80

26 | CRISPY SHRIMP

2 Stk. | 2 pcs.

Gebackene Garnelen | Rettich | Teriyaki-Sauce | Süßsauer-Sauce

Baked Shrimp | Radish | Teriyaki-Sauce | Sweet and Sour Sauce

€ 14.50

STICK STARTERS

30 | CHICKS-ON-STICKS SATÉ-STYLE

2 Stk. | 2 psc.

Hähnchenspieße | Wildkräutersalat | Teriyaki-Soße | Erdnuss-Dip

Saté Chicken Skewers | Wild Herb Salad | Teriyaki-Sauce | Peanut Dip

€ 11.80

31 | YAKITORI

3 Stk. | 3 pcs.

Hähnchenspieße japanischer Art | Rettich | Teriyaki-Sauce

Japanese-Style Chicken Skewers | Radish | Teriyaki-Sauce

€ 8.80

VEGAN STARTERS



35 | TERIYAKI AUBERGINE

Gebratene Aubergine in Teriyaki-Soja-Sauce | Lauchzwiebel

Pan-seared Aubergine in Soy Sauce | Scallion

€ 7.50



36 | SALTY EDAMAME

Gekochte Sojabohnen | Fleur de Sel

Boiled Soybeans | Fleur de Sel

€ 6.50

MAINS

40 | ORIENTAL SAFFRON CHICKEN

Saftige Hähnchenbrust | Safranreis | Berberitze | Fingermöhre | Wilder Brokkoli | Limette | Wildknoblauch-Joghurt Dip

Succulent Chicken Breast | Saffron Rice | Barberries | Baby Carrot | Wild Broccoli | Lime | Wild Garlic-Yogurt Dip

€ 29.80

41 | TOKYO SAFRAN-SCHNITZEL

Zarte Hähnchenbrust | Mango-Chutney-Panko Panade | Wildkräutersalat | Safranreis
Tender Chicken Breast | Mango-Chutney-Panko Breadding | Wild Herb Salad | Saffron Rice

€ 26.40



42 | BLUMENKOHL ROSEN

Blumenkohl | Mango-Chutney-Panko Panade | Wildkräutersalat | Safranreis
Cauliflower | Mango-Chutney-Panko Breadding | Wild Herb Salad | Saffron Rice

€ 22.40

PERSISCHER STÖR | PERSIAN STURGEON

43 | SALMON TERIYAKI

Premium-Lachs | Sushireis | Wildkräutersalat | Teriyaki-Sauce
Premium Salmon | Sushi Rice | Wild Herb Salad | Teriyaki-Sauce

€ 24.80

44 | TUNA TATAKI

Geflämmtter Premium-Thunfisch (Sashimi Qualität) In Zitronenpfeffermantel | Sushireis | Wakamesalat | Chili-Koriander-Limettensaft
Premium Tuna seared in Lemon Pepper Coat | Sushi Rice | Wakame Salad | Chilli-Coriander-Lime

€ 31.80

45 | FILET VOM STÖR

Störfilet | Safranlack | Basmati-Granatapfel-Reis | Fingermöhre | Wilder Brokkoli
Sturgeon Fillet | Saffron Glaze | Basmati-Pomegranat-Rice | Baby Carrot | Wild Broccoli

€ 31.80

46 | STEAK VOM STÖR

Störsteak eingelegt in Safran | Safranlack | Basmati-Granatapfel-Reis | Fingermöhre | Wildkräutersalat | Granatapfel-Dressing | Koriander-Limettensaft | Geschmorte Kirschtomaten

Sturgeon Steak marinadet in Saffron | Saffron Glaze | Basmati-Pomegranat-Rice | Baby Carrot | Wild Herb Salad | Pomegranate-Dressing | Coriander-Lime-Juice | Braised cherry tomatoes

€ 34.20

MAINS

Bowls mit Sushireis | Edamame | Gurke | Avocado | Mandel | Granatapfel | Teriyaki-Sauce
With Sushi Rice | Edamame | Cucumber | Avocado | Almond | Pomegranate | Teriyaki-Sauce

47 | KURO SAKE BOWL

Premium-Lachs in Zitronenpfeffermantel | Sautiert
Sautéed Premium Lemon-Pepper Salmon

€ 19.80

48 | KURO MAGURO BOWL

Premium-Thunfisch in Zitronenpfeffermantel | Sautiert
Sautéed Premium Lemon-Pepper Tuna

€ 22.40

49 | TASTY TOFU BOWL € 17.40

Gebackener Tofu
Baked Tofu

Bowls mit Basmati-Berberitzen-Reis | Safran | Wildkräutersalat | Geröstete Mandel | Granatapfel | Limette
With Basmati-Barberry-Rice | Saffron | Wild Herb Salad | Roasted Almond | Pomegranate | Lime

50 | ORIENTAL CHICKEN BOWL

Hähnchenfilet
Chicken Fillet

€ 21.80

51 | VEGAN SEITAN BOWL

Seitan
Seitan

€ 17.80

SWEETS

60 | SPICY PANNA COTTA

Wasabi Panna Cotta | Frische Beeren
Wasabi Panna Cotta | Fresh Berries

€ 8.40

61 | GOLDEN PEAR

Gebackene Birne | Safraneis | Pistazien
Baked Pear | Saffron Ice Cream | Pistachios

€ 12.80

62 | BLUEBERRY SORBET

Blaubeer Sorbet
Blueberry Sorbet

€ 6.20

DRINKS

FAVOURITES

100	SPICY MARGARITA	€ 13.00
Tequila Ingwer Koriander Limette Chili-Salz		
Tequila Ginger Coriander Lime Chilli Salt		
101	THAI BASIL SMASH	€ 13.00
Roku Gin Thai Basilikum Zitrone		
Roku Gin Thai Basil Lemon		
102	MATCHA SOUR	€ 13.00
Makers Mark Whiskey Zitrone Matcha		
Makers Mark Whiskey Lemon Matcha		
103	MIYAKI MARTINI	€ 13.00
Haku Vodka Cranberry Litschilikör		
Haku Vodka Cranberry Lychee Liqueur		
104	ORIENTAL SPRITZ	€ 13.00
Traube Safran Limette Minze Litschilikör Rosé Frizzante		
Grape Saffron Lime Mint Lychee liqueur Rosé Frizzante		

BASICS

110	VODKA SODA	€ 10.00
Haku Vodka Lime Soda Water		
111	GIN TONIC	€ 10.00
Roku Gin Lemon Tonic Water		
112	CUBA LIBRE	€ 10.00
Brugal Rum Kafir Lime Cola		
113	APEROL SPRITZ	€ 10.00
Aperol Frizzante Soda Water		

BEER

120	SANT JARO	0.30l	€ 4.00
		0.50l	€ 6.00
121	SPATEN	0.30l	€ 4.00
		0.50l	€ 6.00
122	TIGER		€ 4.00
123	ERDINGER HEFEWEIZEN		€ 5.50
124	ALKOHOLFREI CARLSBERG		€ 3.50
125	ALKOHOLFREI ERDINGER HEFEWEIZEN		€ 5.50

WINE

130	WEIßBURGUNDER	0.10l	€ 5.00
		0.20l	€ 9.50
		0.75l	€ 28.00
131	SAUVIGNON BLANC	0.10l	€ 5.00
		0.20l	€ 9.50
		0.75l	€ 28.00
132	GRÜNER VELTINER	0.10l	€ 5.00
		0.20l	€ 9.50
		0.75l	€ 28.00
133	BETTY ROSE	0.10l	€ 5.00
		0.20l	€ 9.50
		0.75l	€ 28.00
134	RIESLING	0.10l	€ 5.00
		0.20l	€ 9.50
		0.75l	€ 28.00
135	CHARDONNAY	0.10l	€ 5.50
		0.20l	€ 10.00
		0.75l	€ 32.00
136	CUVEE	0.10l	€ 5.50
		0.20l	€ 10.00
		0.75l	€ 32.00
137	ELLA SPARKLING	0.10l	€ 5.00
		0.20l	€ 9.50
		0.75l	€ 28.00
138	ROSE SPARKLING	0.10l	€ 5.00
		0.20l	€ 9.50
		0.75l	€ 28.00

DRINKS

HOME MADE ICE TEA

140 BASIL ICE TEA € 5.80
Basilikum | Minze | Limette | Chia Samen
Basil | Mint | Lime | Chia Seeds

141 ORIENTAL ICE TEA € 6.20
Traube | Safran | Limette | Gurke | Minze
Grape | Saffron | Lime | Cucumber | Mint

SOFTS

150 TONIC WATER 0.20l € 4.20

151 HOT GINGER 0.20l € 4.20

152 GRAPEFRUIT 0.20l € 4.20

153 COLA 0.20l € 4.20

154 COLA LIGHT 0.20l € 4.20

155 FANTA 0.20l € 4.20

156 SPRITE 0.20l € 4.20

JUICES | SPRITZER

160 APFEL 0.30l € 4.50
Apple

161 ORANGE 0.30l € 4.50
Orange

162 RHABARBER 0.30l € 4.50
Rhubarb

163 MARACUJA 0.30l € 4.50
Passion Fruit

164 LITSCHI 0.30l € 4.50
Lychee

164 MANGO 0.30l € 4.50
Mango

TEA

170 FRESH GINGER € 4.80

171 FRESH PEPPERMINT € 4.40

172 FRESH GINGER MINT LIME € 5.20

173 ORIENTAL OOLONG € 6.80
Black Tea | Orange | Zimt | Safran | Kardamon | Getrocknete Rosenblüte
Black Tea | Orange | Cinnamon | Saffron | Cardamom | Dried Rose Flower

174 ORIENTAL THYME € 6.80
Thymian | Minze | Zimt | Safran | Getrocknete Rosenblüte
Thyme | Mint | Cinnamon | Saffron | Dried Rose Flower

175 MATCHA ICED LATTE € 5.50
Matcha Tee | Milch | Eiswürfel
Matcha Tea | Milk | Ice Cube

COFFEE

+ Kuhmilch Cow Milk | + Hafermilch Oat Milk

180 ESPRESSO € 2.80

181 DOUBLE ESPRESSO € 4.60

182 CAPPUCCINO Single € 4.20
Double € 5.20

183 LATTE MACCHIATO € 5.20

184 AMERICANO € 4.20

185 ICED COFFEE LATTE € 5.20

WATER

190 STILL 0.30l € 3.20
Still 0.75l € 6.60

191 SPRUDEL 0.30l € 3.20
Sparkling 0.75l € 6.60

SUSHI



FUTO SAFFRON ROLLS

4 Stk. | 4 pcs.

200 | ORIENTAL CHICKEN ROLL

Premium-Hähnchen | Safran | Berberitze | Cream Cheeser
Chicken | Saffron | Barberry | Cream Cheese

€ 11.80



NAKED NIGIRI

1 Stk. | 1 pcs.

210 | NIGIRI SAKE

Lachs | Salmon

€ 3.20

211 | NIGIRI EBI

Garnele | Shrimp

€ 3.50

211 | NIGIRI MAGURO

Thunfisch | Tuna

€ 3.50



SASHIMI

3-5 Stk. | 3-5 pcs.

220 | SAKE SASHIMI

5 Stk. Lachs | 5 pcs. Salmon

€ 14.20

221 | MAGURO SASHIMI

5 Stk. Thunfisch | 5 pcs. Tuna

€ 15.90

222 | TWIN SASHIMI

3 Stk. Lachs | 3 Stk. Thunfisch
3 pcs. Salmon | 3 pcs. Tuna

€ 19.90



MAKI

6 Stk. | 6 pcs.

230 | SAKE MAKI

Lachs | Salmon

€ 4.20

231 | TEKKA MAKI

Thunfisch | Tuna

€ 6.90

232 | SPICY TEKKA MAKI

Thunfischtatar | Chili | Lauchzwiebel
Tuna Tartare | Chilli | Scallion

€ 7.50

233 | EBI MAKI

Garnele | Shrimp

€ 5.90

234 | CRISPY SALMON MAKI

Knusprige Lachs | Sesam | Teriyaki-Sauce
Sesame | Teriyaki-Sauce

€ 6.90

+ Avocado € 0.70

+ Cream Cheese € 0.60

+Gurke | Cucumber € 0.50

SUSHI



INSIDE OUT + SESAM 8 Stk. | 8 pcs.

OUTSIDE

- + Schnittlauch | Chive € 0.70
- + Fischrogen | Fish Roe € 0.60

240 | ALASKA

Lachs | Avocado | Cream Cheese
Salmon | Avocado | Cream Cheese

€ 9.10

241 | MAGURO AVO

Thunfisch | Avocado
Tuna | Avocado

€ 11.90

242 | EBI AVO

Garnele | Avocado
Shrimp | Avocado

€ 9.50

243 | CRISPY SALMON SKIN

Knusprige Lachshaut | Sesam | Teriyaki-Sauce
Sesame | Teriyaki-Sauce

€ 7.90

244 | CRISPY SALMON

Knusprige Lachs | Gurke | Avocado | Cream Cheese
Avocado | Cucumber | Cream Cheese

€ 8.90

250 | DRAGON ROLL (Outside Avocado)

Garnele | Gurke | Sesam | Gegrillter Flußaal | Teriyaki
Shrimp | Cucumber | Sesame | Grilled Eel | Teriyaki-Sauce

€ 7.90

251 | RAINBOW ROLL (Outside Salmon | Tuna)

Surimi | Gurke | Sesam | Chili-Mayo
Surimi | Cucumber | Sesame | Chilli Mayo

€ 7.90

252 | UNAGI ROLL (Outside Eel)

Knusprige Lachs | Sesam | Teriyaki-Sauce
Sesame | Teriyaki-Sauce

€ 9.50



SPECIAL INSIDE OUT 4 Stk. | 4 pcs.

253 | SALMON ROLL (Outside Salmon) € 7.90

Lachshaut | Unagi | Gurke | Sesam | Cream Cheese | Teriyaki-Sauce
Salmon Skin | Unagi | Cucumber | Sesame | Cream Cheese | Teriyaki

254 | EBI TEMPURA ROLL (Outside Sesame) € 9.20

Gebackene Garnele | Gurke | Sesam | Cream Cheese | Teriyaki-Sauce
Baked Shrimp | Cucumber | Sesame | Cream Cheese | Teriyaki-Sauce

255 | KURO SAKE ROLL (Outside Salmon) € 9.90

Geflämmtes Premium-Lachsfilet in Zitronenpfefferkruste | Avocado
Cream Cheese | Sesam | Rote Paprika
Flamed Premium Salmon Fillet in Lemon Pepper Crust | Avocado | Cream Cheese |
Sesame | Red Bell Pepper

256 | KURO MAGURO ROLL (Outside Tuna) € 12.80

Geflämmtes Premium-Thunfischfilet let in Zitronenpfefferkruste |
Avocado | Cream Cheese | Sesam | Rote Paprika
Flamed Premium Tuna Fillet in Lemon Pepper Crust | Avocado |
Cream Cheese | Sesame | Red Bell Pepper

SUSHI

MINI ROLLS 8 STK. | 8 PCS.

260 | MINI TOKYO ROLL € 7.20
Lachs | Cream Cheese
Salmon | Cream Cheese

261 | MINI HONGKONG ROLL € 9.20
Garnele | Cream Cheese
Shrimp | Cream Cheese

262 | MINI SPICY TUNA ROLL € 9.20
Thunfi shtatar | Chili | Lauchzwiebel
Tuna tartare | Chilli | Scallion

263 | MINI CHICKEN ROLL € 7.20
Yakitori Hähnchen | Cream Cheese
Yakitori Chicken | Cream Cheese

BIG ROLLS 5 STK. | 5 PCS.

264 | BIG TOKYO ROLL € 10.20
Lachs | Avocado | Gurke | Cream Cheese
Salmon | Avocado | Cucumber | Cream Cheese

265 | BIG HONGKONG ROLL € 11.90
Garnele | Avocado | Gurke | Cream Cheese
Shrimp | Avocado | Cucumber | Cream Cheese



FRIED ROLLS

5-8 Stk. | 5-8 pcs.

+ Sesam

+ Terriyaki -Sauce

SUSHI SET

INSIDE OUT 8 STK. | 8 PCS.
ROLL 4 STK. | 4 PCS.

MAKI 6 STK. | 6 PCS.
NIGIRI 1 STK. | 1 PCS.

270 | LAS VEGAS SET 21 Stk. | 21 pcs € 22.80
Alaska Inside Out | Kappa Maki | Spicy Tekka Maki | Nigiri Sake

271 | SALMON SET 16 Stk. | 16 pcs € 18.60
Baked Salmonskin Maki | Sake Avo Maki | 4 x Nigiri Sake

280 | BUDDHA SET VEGI € 17.80
Sesam Spinat Roll | Avo Maki | Kappa Cream Cheese Maki |
Nigiri Tamago | Nigiri Inari

281 | VEGAN SET € 16.90
Vegan Spinach Roll | Kappa Maki | Avo Maki | Nigiri Inari | Nigiri Avo

VEGI SUSHI



FUTO SAFFRON ROLLS

4 Stk. | 4 pcs.



300 | ORIENTAL VEGI ROLL

Avocado | Safran | Berberitze | Cream Cheeser
Avocado | Saffron | Barberry | Cream Cheese

€ 10.80



NAKED NIGIRI

1 Stk. | 1 pcs.



310 | NIGIRI TAMAGO

Homemade japanisches Omelette (Bio-Eier)
Avocado | Saffron | Barberry | Cream Cheese

€ 3.50



311 | NIGIRI INARI

Bio-Tofutasche
Organic Tofu Pocket

€ 2.50



MAKI

6 Stk. | 6 pcs.



330 | TAMAGO MAKI

Homemade japanisches Omlette | Sesam
Homemade Japanese Omelette | Sesame

€ 3.90



331 | KAPPA MAKI

Gurke
Cucumber

€ 3.90



332 | AVO MAKI

Avocada | Cream Cheese
Avocado | Cream Cheese

€ 4.20



333 | SPINACH MAKI

Babyspinat | Geröstete Erdnuss
Baby Spinach | Roasted Peanut

€ 5.90

- + Avocado € 0.70
- + Cream Cheese € 0.60
- + Gurke | Cucumber € 0.50



INSIDE OUT + SESAM

8 Stk. | 8 pcs.



340 | KAPPA CREAM CHEESE

Gurke | Cream Cheese
Cucumber | Cream Cheese

€ 9.10



341 | AVO CREAM CHEESE

Thunfisch | Avoca
Tuna | Avocado

€ 11.90



342 | PEANUT AVO CREAM CHEESE

Avocado | Cream Cheese | Geröstete Erdnuss
Avocado | Cream Cheese | Roasted Peanut

€ 9.50

OUTSIDE

- + Schnittlauch | Chive € 0.70
- + Fischrogen | Fish Roe € 0.60



Vegan



Vegetarisch

Alle Saucen und Marinaden sind hausgemacht.
All Sauces and Marinades are Homemade.

VEGI SUSHI

350 | MIXED VEGI TEMPURA ROLL

€ 7.90

(Outside Sesame)

Frisches Gemüse in Pankopanade | Cream Cheese | Teriyaki-Sauce
Fresh Vegetables in Panko Breadcrumbs | Cream Cheese | Teriyaki-Sauce

351 | SESAM SPINACH ROLL (Outside Sesame)

€ 6.90

Spinat | Cream Cheese | Geröstete Erdnus
Spinach | Cream Cheese | Roasted Peanut

352 | TOFU ROLL (Outside Tofu)

€ 7.90

Knuspriger Tofu | Cream Cheese | Sesam | Teriyaki-Sauce
Crispy Tofu | Cream Cheese | Sesame | Teriyaki-Sauce

353 | TAMAGO ROLL (Outside Tofu)

€ 8.90

Selbstgemachtes japanisches Omelette | Avocado | Sesam
Homemade Japanese Omelette | Avocado | Sesame

354 | VEGAN SPINACH ROLL (Outside Sesame)

€ 6.90

Babyspinat | Gurke | Erdnuss-Sauce
Spinach | Cucumber | Peanut Sauce

MINI ROLLS 8 STK. | 8 PCS.

360 | MINI VEGI ROLL

€ 8.90

Rote Paprika | Gurke | Lauchzwiebel | Cream Cheese
Red Bell Pepper | Cucumber | Scallion | Cream Cheese

361 | MINI VEGAN ROLL

€ 8.90

Avocado | Gurke | Rote Paprikae
Avocado | Cucumber | Red Bell Pepper

BIG ROLLS 5 STK. | 5 PCS.

362 | BIG VEGI ROLL

€ 8.90

Homemade Tamago | Avocado | Gurke | Eingelegter Rettich |
Rote Paprika | Cream Cheese
*Homemade Tamago | Avocado | Pickled Radish | Cucumber | Red Bell
Pepper | Cream Cheese*

363 | BIG VEGAN ROLL

€ 8.90

Babyspinat | Rote Paprika | Avocado | Erdnuss-Sauce
Baby Spinach | Red Bell / Pepper | Avocado | Peanut-Sauce



SPECIAL INSIDE OUT

4 Stk. | 4 pcs.



FRIED ROLLS

5-8 Stk. | 5-8 pcs.

+ Sesam

+ Terriyaki -Sauce

SAKE

by „UENO GOURMET“ Japan

400 JUNMAI „BIJOFU“	0.10l	€ 11.60
LEICHT 15% VOL.	0.72l	€ 79.40
401 KIMOTO TRADITION „HATSUMAGO“	0.10l	€ 8.20
TRADITIONELL 15% VOL	0.72l	€ 61.80
402 MIYAGI UME „URAKASUMI UMESHU“	0.10l	€ 14.40
LIKÖR 12% VOL.	0.72l	€ 61.80
403 AWASAKI SPARKLING „FUKUJU“		
APERITIF 6% VOL.	0.30l	€ 48.40
404 ICHI-YUZU „NINKI“ 		
FRUCHTIG 8% VOL	0.50l	€ 79.20

SAKE TASTING

410 + JUNMAI „BIJOFU“	3 x 2cl	€ 12.00
LEICHT 15% VOL.		
+ KIMOTO TRADITION „HATSUMAGO“		
TRADITIONELL 15% VOL.		
+ MIYAGI UME „URAKASUMI UMESHU“		
LIKÖR 12% VOL.		

Mit diesem Set ermöglichen wir Ihnen einen ersten Einblick in die Welt des Sake.

Allergene



MIYAKI



JAPAN MEETS PERSIA



**Küchenchef Mo entführt Dich auf eine sinnesberauschende
Reise voller exotischer Aromen und spektakulärer gewürze.**

MIYAKI



JAPAN MEETS PERSIA

MIYAKI

