



MIYAKI

japan meets persia



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!



**SCAN ME
& RATE US!**

*Thank
you*



MIYAKI
japan meets persia

SOUPS

- 01 MISO VEGI**
€ 5.50
Sojapaste | Seetang | Seidentofu | Lauchzwiebel
Soybean Paste | Seaweed | Silken Tofu | Scallion
- 02 MISO LACHS**
€ 6.50
Sojapaste | Seetang | Premium-Lachs | Lauchzwiebel
Soybean Paste | Seaweed | Premium Salmon | Scallion
- 03 SAUER-SCHARF-SUPPE**
€ 7.50
Hähnchen | Frisches Gemüse | Koriander | Chili | Limette
Chicken | Fresh Vegetables | Coriander | Chilli | Lime

SALADS

- 05**  **GLASNUDELSALAT**
€ 10.80
Glasnudel | Wakame | Sojasprosse | Chili-Sauce
Glass Noodle | Marinated Seaweed Salad | Soy Sprouts | Chilli-Sauce
- 06**  **WAKAME SALAD**
€ 6.50
Eingelegter Seetangsalat | Sesam
Marinated Seaweed Salad | Sesame
- 07**  **ZIEGENKÄSE SALAT**
€ 8.80
Flambierter Ziegenkäse | Feldsalat | Karotten-Chips | Granatapfel-Dressing
Flamed Goat Cheese | Lamb's Lettuce | Carrot Chips | Pomegranate-Dressing

GOLDFINGERS

10



GARDEN MEDLEY TEMPURA

2 Stk. | 2 pcs. **€ 8.20**

Wilder Brokkoli | Blumenkohl | Zucchini | Aubergine | Wasabi-Mayo |
Spicy-Chili-Mayo | Teriyaki-Sauce
Wild Broccoli | Cauliflower | Zucchini | Eggplant | 3 Dips

11

SEAFOOD TEMPURA

3 Stk. | 3 pcs. **€ 12.40**

Lachs | Garnele | Wasabi-Mayo | Chili-Mayo | Teriyaki-Sauce
Salmon | Shrimp | 3 Dips

GYOZA

Teigtaschen | Pastry Pockets

15

GYOZA CHICKEN

6 Stk. | 6 pcs. **€ 9.80**

Hähnchen | Gemüse | Teriyaki-Sauce | Wasabi-Mayo
Chicken | Vegetables | Teriyaki-Sauce | Wasabi-Mayo

16



GYOZA VEGI

6 Stk. | 6 pcs. **€ 9.80**

Tofu | Gemüse | Teriyaki-Sauce | Wasabi-Mayo
Tofu | Vegetables | Teriyaki-Sauce | Wasabi-Mayo

GESTÖRTES & GEBEIZTES

Sturgeon | Marinated

20

STÖR TATAR

€ 12.60

Roher Stör | Granatapfel-Dressing | Koriander-Dressing
Raw Sturgeon | Pomegranate-Dressing | Coriander-Dressing

21

SALMON ROSE

€ 9.40

Gebeizter Lachs | Eingelegt in Rote Beete | Kräuter
Marinated Salmon | Pickled in Beetroot | Herbs

22

STÖR IM FEUERTOPF (Hauptgericht)

€ 18.80

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

FISH STARTERS

25

ASIA SALMON TATAR € 16.80

Premium-Lachs | Babyspinat | Avocado | Mandeln | Granatapfel | Chili |
Limette | Koriander
Premium Salmon | Baby Spinach | Avocado | Almonds | Pomegranate | Chilli |
Lime | Coriander

26

CRISPY SHRIMP 4 Stk. | 4 pcs. € 14.50

Gebackene Garnelen | Rettich | Teriyaki-Sauce | Süßsauer-Sauce
Baked Shrimp | Radish | Teriyaki-Sauce | Sweet and Sour Sauce

STICK STARTERS

30

CHICKS-ON-STICKS SATÉ-STYLE 2 Stk. | 2 psc. € 11.80

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

31

YAKITORI 3 Stk. | 3 pcs. € 8.80

Hähnchenspieße japanischer Art | Rettich | Teriyaki-Sauce
Japanese-Style Chicken Skewers | Radish | Teriyaki-Sauce

VEGAN STARTERS

35



TERIYAKI AUBERGINE € 7.50

Gebratene Aubergine in Teriyaki-Soja-Sauce | Lauchzwiebel
Pan-seared Aubergine in Soy Sauce | Scallion

36



SALTY EDAMAME € 6.50

Gekochte Sojabohnen | Fleur de Sel
Boiled Soybeans | Fleur de Sel

MAINS

40 **ORIENTAL SAFFRON CHICKEN**
€ 29.80

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

41 **TOKYO SAFRAN-SCHNITZEL**
€ 26.40

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

42 **BLUMENKOHL ROSEN**
€ 22.40

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

43 **SALMON TERIYAKI**
€ 24.80

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

44 **TUNA TATAKI**
€ 31.80

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-Juice

PERSISCHER STÖR | Persian Sturgeon

45 **FILET VOM STÖR**
€ 31.80

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

46 **STEAK VOM STÖR | 200g**
€ 34.20

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

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 € 19.80

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

48

KURO MAGURO BOWL € 22.40

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

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 € 21.80

Hähnchenfilet
Chicken Fillet

51



VEGAN SEITAN BOWL € 17.80

Seitan
Seitan

SWEETS

60

SPICY PANNA COTTA € 8.40

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

61

GOLDEN PEAR € 12.80

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

62



BLUEBERRY SORBET € 6.20

Blaubeer Sorbet
Blueberry Sorbet

DRINKS

HOMEMADE 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

by „Aqua Monaco“ München

- 150 **TONIC WATER** 0.23l | **€ 4.20**
- 151 **HOT GINGER** 0.23l | **€ 4.20**
- 152 **GRAPEFRUIT** 0.23l | **€ 4.20**
- 153 **COLA** 0.23l | **€ 4.20**
- 154 **COLA LIGHT** 0.23l | **€ 4.20**

JUICES | SPRITZER

- 160 **APFEL** 0.3l | **€ 4.20**
Apple
- 161 **ORANGE** 0.3l | **€ 4.20**
Orange
- 162 **RHABARBER** 0.3l | **€ 4.20**
Rhubarb
- 163 **MARACUJA** 0.3l | **€ 4.20**
Passion Fruit
- 164 **LITSCHI** 0.3l | **€ 4.20**
Lychee

WATER

- 190 **STILL** 0.3l | **€ 3.20**
Still 0.75l | **€ 6.60**
- 191 **SPRUDEL** 0.3l | **€ 3.20**
Sparkling 0.75l | **€ 6.60**

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**

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**
€ 5.20
Matcha Tee | Milch | Eiswürfel
Matcha Tea | Milk | Ice Cube

FAVOURITES

All € 13.00

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

BEER

- 120 SANT JARO VOM FASS** Draft Beer
0.3l | € 3.60 0.5l | € 5.20
- 121 CARLSBERG VOM FASS** Draft Beer
0.3l | € 3.60 0.5l | € 5.20
- 122 TIGER** 0.33l
€ 3.80
- 123 ERDINGER HEFEWEIZEN** 0.5l
€ 5.20
- 124 ALKOHOLFREI CARLSBERG** 0.33l
€ 3.00
- 125 ALKOHOLFREI ERDINGER
HEFEWEIZEN** 0.5l
€ 4.80

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

WINE

by „Rockabilly Weinkult“
Österreich

- 130 RIESLING** White
0.2l | € 6.80 0.75l | € 22.80
- 131 WEISSBURGUNDER** White
0.2l | € 6.80 0.75l | € 22.80
- 132 SAUVIGNON BLANC** White
0.2l | € 6.80 0.75l | € 22.80
- 133 CHARDONNAY** White
0.2l | € 7.80 0.75l | € 26.80
- 134 „BETTY“ ROSÉ** Rosé
0.2l | € 6.80 0.75l | € 22.80
- 135 ROTWEIN CUVÉE „OSKAR“** Red
0.2l | € 7.80 0.75l | € 26.80
- 136 FRIZZANTE „ELLA“** White Sparkling
0.2l | € 6.80 0.75l | € 22.80
- 137 FRIZZANTE „ROSE“** Rosé Sparkling
0.2l | € 6.80 0.75l | € 22.80

SUSHI | VEGI SUSHI | SETS SAKE





SUSHI

FUTO SAFFRON ROLLS

4 Stk. | 4 pcs.



200 ORIENTAL CHICKEN ROLL

Hähnchen | Safran |
Berberitze |
Cream Cheese
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

212 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.



INSIDE

+ AVOCADO € 0.70

+ CREAM CHEESE € 0.60

+ GURKE Cucumber € 0.50

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 SKIN MAKI

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

€ 5.90

INSIDE OUT

8 Stk. | 8 pcs.

+ SESAM



OUTSIDE

+ SCHNITTLAUCH € 0.70

Chive

+ FISCHROGEN € 0.60

Fish Roe

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 Gurke Cream Cheese Cucumber Cream Cheese	€ 7.90
244	CRISPY SALMON	Knuspriger Lachs Gurke Avocado Cream Cheese Avocado Cucumber Cream Cheese	€ 8.90

SPECIAL INSIDE OUT

4 Stk. | 4 pcs.



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	Lachs Avocado Mayo Gurke Sesam Aal Teriyaki Salmon Avocado Mayo Sesame Cucumber Teriyaki-Sauce	€ 9.50
253	SALMON ROLL Outside Salmon	Lachshaut Unagi Gurke Sesam Cream Cheese Teriyaki-Sauce Salmon Skin Unagi Cucumber Sesame Cream Cheese Teriyaki	€ 7.90
254	EBITEMPURA ROLL Outside Sesame	Gebackene Garnele Gurke Sesam Cream Cheese Teriyaki-Sauce Baked Shrimp Cucumber Sesame Cream Cheese Teriyaki-Sauce	€ 9.20
255	KUROSACE ROLL Outside Salmon	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	€ 9.90
256	KUROMAGURO ROLL Outside Tuna	Geflämmtes Premium-Thunfischfilet in Zitronenpfefferkruste Avocado Cream Cheese Sesam Rote Paprika Flamed Premium Tuna Fillet in Lemon Pepper Crust Avocado Cream Cheese Sesame Red Bell Pepper	€ 12.80

FRIED ROLLS

5-8 Stk. | 5-8 pcs.

+ SESAM
+ TERRIYAKI-SAUCE



MINI ROLLS | 8 Stk. | 8 pcs.

260	MINI TOKYO ROLL	Lachs Cream Cheese Salmon Cream Cheese	€ 7.20
261	MINI HONGKONG ROLL	Garnele Cream Cheese Shrimp Cream Cheese	€ 9.20
262	MINI SPICY TUNA ROLL	Thunfischtatar Chili Lauchzwiebel Tuna tartare Chilli Scallion	€ 9.20
263	MINI CHICKEN ROLL	Yakitori Hähnchen Cream Cheese Yakitori Chicken Cream Cheese	€ 7.20

BIG ROLLS | 5 Stk. | 5 pcs.

264	BIG TOKYO ROLL	Lachs Avocado Gurke Cream Cheese Salmon Avocado Cucumber Cream Cheese	€ 10.20
265	BIG HONGKONG ROLL	Garnele Avocado Gurke Cream Cheese Salmon Avocado Cucumber Cream Cheese	€ 11.90



SUSHI SETS



INSIDE OUT

8 Stk. | 8 pcs.

MAKI

6 Stk. | 6 pcs.

ROLL

4 Stk. | 4 pcs.

NIGIRI

1 Stk. | 1 pcs.



270	LAS VEGAS SET	Alaska Inside Out Kappa Maki Spicy Tekka Maki Nigiri Sake	€ 22.80
-----	----------------------	--	---------

271	SALMON SET	Baked Salmonskin Maki Sake Avo Maki 4 x Nigiri Sake	€ 18.60
-----	-------------------	--	---------

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

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

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



Vegan



Vegetarisch



VEGI SUSHI

FUTO SAFFRON ROLLS

4 Stk. | 4 pcs.



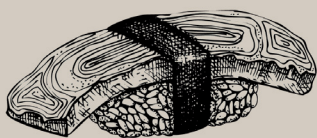
300 ORIENTAL VEGI ROLL

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

€ 10.80

NAKED NIGIRI

1 Stk. | 1 pcs.



310 NIGIRI TAMAGO

Homemade jap-
anisches Omelette
(Bio-Eier)
Homemade Japanese
Tamagoyaki
(Organic Egg)

€ 3.50

311 NIGIRI INARI

VEGAN

Bio-Tofutasche
Organic Tofu Pocket

€ 2.50

MAKI

6 Stk. | 6 pcs.



INSIDE

+ AVOCADO € 0.70
+ CREAM CHEESE € 0.60
+ GURKE Cucumber € 0.50

330 TAMAGO MAKI

Homemade jap-
anisches Omlette |
Sesam
Homemade Japanese
Omelette | Sesame

€ 3.90

331 KAPPA MAKI

VEGAN

Gurke
Cucumber

€ 3.90

332 AVO MAKI

VEGAN

Avocado | Sesam
Avocado | Sesame

€ 4.20

333 SPINACH MAKI

VEGAN

Babyspinat |
Geröstete Erdnuss
Baby Spinach | Roasted
Peanut

€ 5.90

INSIDE OUT

8 Stk. | 8 pcs.

+ SESAM



OUTSIDE

+ SCHNITTLAUCH € 0.70
Chive

340 KAPPA CREAM CHEESE

Gurke | Cream
Cheese
Cucumber | Cream Cheese

€ 6.90

341 AVO CREAM CHEESE

Avocado | Cream
Cheese
Avocado | Cream Cheese

€ 6.90

342 PEANUT AVO CREAM CHEESE

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

€ 7.90

SPECIAL INSIDE OUT

4 Stk. | 4 pcs.



350 MIXED VEGI TEMPURA ROLL Outside Sesame

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

€ 7.90

351 SESAM SPINACH ROLL Outside Sesame

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

€ 6.90

352 TOFU ROLL Outside Tofu

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

€ 7.90

353 TAMAGO ROLL Outside Tofu

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

€ 8.90

354 VEGAN SPINACH ROLL Outside Sesame

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

€ 6.90

FRIED ROLLS

5-8 Stk. | 5-8 pcs.

+ SESAM
+ TERRIYAKI-SAUCE



MINI ROLLS | 8 Stk. | 8 pcs.

360 MINI VEGI ROLL

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

€ 8.90

361 MINI VEGAN ROLL

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

€ 8.90

BIG ROLLS | 5 Stk. | 5 pcs.

362 BIG VEGI ROLL

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

€ 9.90

363 BIG VEGAN ROLL

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

€ 11.90

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



Vegan



Vegetarisch

SAKE

by „UENO GOURMET“
Japan

400 JUNMAI „BIJOFU“ | LEICHT | 15% VOL.

0.1l | € 11.60 0.72l | € 79.40

Dieser Sake zeichnet sich durch feine Aromen von reifem Obst aus. Im Geschmack ist er frisch mit trockenem Abgang.

401 KIMOTO TRADITION „HATSUMAGO“ | TRADITIONELL | 15% VOL.

0.1l | € 8.20 0.72l | € 61.80

Gebraut nach der traditionellen Kimoto-Methode und vielfach ausgezeichnet. Milder Umami-Geschmack und feine Säure. Sake zu jeder Gelegenheit. Warm oder kalt zu geniessen.

402 MIYAGI UME „URAKASUMI UMESHU“ | LIKÖR | 12% VOL.

0.1l | € 14.40 0.72l | € 61.80

Dieser edle Ume-shu hat eine wunderschöne Roségoldene Farbe. Intensives Aroma von Pflaumenschale, Amaretto und Preiselbeere in der Nase. Moderate erfrischende Säure und sanfte Süße.

403 AWASAKI SPARKLING „FUKUJU“ | APERITIF | 6% VOL.

0.1l | € 15.40 0.3l | € 48.40

Ein beschwingtes Zusammenspiel von süß-saurem Geschmack und feinen Perlen aus Flaschengärung. Aromen von Litschi, Pfirsich, Rosenblättern, Ananas und Walderdbeeren.

404 ICHI-YUZU „NINKI“ | FRUCHTIG | 8% VOL.

4cl | € 8.40 0.5l | € 79.20

Junmai Ginjo basierter Yuzu Sake mit intensivem Yuzu-Aroma. Die frischen Zitrusaromen stechen besonders hervor, mit guten Balance zwischen Süße und Säure. Auf Eis ein Genuss.

SAKE TASTING

3x 2cl | € 12.00

410 + JUNMAI „BIJOFU“ 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





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

www.miyaki.berlin | 030 47 39 94 60 | info@miyaki.berlin
Raumerstraße 28 | 10437 Berlin



www.miyaki.berlin | 030 47 39 94 60 | info@miyaki.berlin
Raumerstraße 28 | 10437 Berlin