

TEMPURA ROLLS (8 Stk.)

mit je 2 verschiedenen hausgemachten Saucen & Sesam

130. **Crunchy Salmon Tuna Spicy Roll** ^{d,a,g,b} **8,9**
Lachs, Thunfisch, Lauchzwiebeln, Gurke, Unagisoße (scharf)
131. **Tokyo Roll** ^{d,a,g,b} **8,9**
Aal, Lachshaut, Surimi, Gurke & Cream Cheese
132. **Fuji San Roll** ^{d,a,g,b} **8,9**
Ebi, Gurke, Avocado, Mayo, Lauchzwiebeln, Chili
133. **Buddha Love** ^k **8,5**
Panierte Rolle mit Avocado, Gurken, Kürbis, Lauchzwiebeln

MINI MAKI CRUNCHY (8 Stk.)

Mit je 2 verschiedenen hausgemachten Sauce & Sesam

140. **Salmon Crunchy** ^{d,a,g,b} **5,5**
Panierte Mini-Rollen mit Lachs, Frischkäse & Sesam
141. **Ebi Avocado Crunchy** ^{d,a,g,b} **5,5**
Panierte Mini-Rollen mit Garnele, Frischkäse, Avocado & Sesam
142. **Kani Spezial Crunchy** ^{d,a,g,b} **5,5**
Panierte Mini-Rollen mit Krebsfleisch Mayo & Sesam
143. **Spicy Tuna Crunchy** ^{d,a,g,b} (scharf) **6,0**
Panierte Mini-Rollen mit gekochtem Thunfisch, Frühlingszwiebel & Sesam
144. **Spicy Butter Crunchy** ^{d,a,g,b} (scharf) **5,5**
Panierte Mini-Rollen mit Butterfisch, Frühlingszwiebel & Sesam
145. **Avocado Crunchy** ^{a,g} **5,0**
Panierte Mini-Rollen mit Avocado & Sesam

SASHIMI

Rohe Fischescheiben

150. **Maguro** (5 Stk.) Thunfisch **8,5**
151. **Sake** (5 Stk.) Lachs **8,0**
152. **Hamachi** (5 Stk.) Gelbschwanzmakrele **8,0**
153. **White Tuna** (5 Stk.) Butterfisch **8,5**
154. **Saba** (5 Stk.) Makrele **8,0**
155. **Maguro & Sake & Managatuso** (6 Stk.) **9,0**
je 2 Thunfisch, Lachs, Butterfisch
156. **Moriawase Small** (12 Stk.) verschiedene Fischarten **18,0**
157. **Moriawase big** (16 Stk.) verschiedene Fischarten **26,0**
158. **Special Moriawase** (18 Stk.) **30,0**
Verschiedene flambierte Fischarten mit Wildkräutersalat

MENÜ SUSHI

Jedes Menü wird mit einer MISO SUPPE serviert

- Menü 1** **11,5**
6 Stk. Sake Maki , 6 Stk. California Maki
- Menü 2** **12,5**
3 Stk. Nigiri (Sake, Maguro, Managatuso)
- Menü 3** **12,5**
6 Nigiri (1 Sake, 1 Maguro, 1 Hamachi, 1 Kani, 1 Managatuso, 1 Ebi)
- Menü 4** **12,5**
6 Stk. Sake Maki, 4 Stk. California I.O
3 Nigiri (1 Sake, 1 Maguro, 1 Managatuso)
- Menü 5** ^g **12,5**
6 Stk. Kappa Maki, 6 Stk. Avocado Maki
4 Stk. Salmon Crunchy Mini Roll
2 Stk. Nirigi (1 Sake, 1 Tuna)
- Menü 6** ^g **12,5**
6 Stk. Kappa Maki, 4 Stk. Veggie Roll
4 Stk. Nigiri (1 Avocado, 1 Kampyo, 1 Shitake, 1 Oshinko)
- Menü 7** ^g **12,5**
6 Stk. Oshinko Maki, 8 Stk. Tazuna Vegi Spezial Roll
2 Stk. Nigiri (1 Kappa, 1 Avocado)
- Sushi for 2** **39,0**
1 Stk. Avocado Nigiri, 1 Stk. Kappa Maki
6 Stk. Asupara Maki, 8 Stk. Beetroot Roll
- Sushi for 4** **79,0**
6 Stk. Sake Maki, 6 Stk. Tekka Maki, 8 Stk. Sake I.O.
8 Stk. Salmon Crunchy Mini Roll
4 Stk. Tiger Roll, 6 Stk. Nirigi
(2 Sake, 2 Maguro, 1 Gunkan Lachs Tatar, 1 Gunkan Tuna Tatar)
- 4 Stk. Sashimi (2 Lachs, 2 Tuna)
- MIXED SPECIAL** **60,0**
2 Ikura Gunkan, 2 Yakitori, 2 Ebi Hotatekai Skewers
8 Stk. Tazuna roll, 8 Stk. Eel Roll
8 Scheiben Mix Sashimi, 8 Stk. Sake & Tuna Tataki

BAMBOO STEAM

Diese ausgesuchte Spezialität wird in einem Bambusdämpfer ganz besonders schonend zubereitet und serviert. Es erwartet Sie ein sanft gegarter Reis, welcher mit einer Gemüsevariation, Seetang, Bio Spiegelei, Zuckererbsen, Koriander, Kräuter-Seitlingen und Frühlingszwiebel belegt wird

170. **Sake Steam** ^{b,f} **10,5**
Gedämpfter schottischer „Label Rouge“ Lachs
171. **Tuna Steam** ^{b,f,a} **11,5**
Gedämpfter marinierter Thunfisch
172. **Tofu Steam** **9,0**
Gedämpfte Seidentofu

NOODLES SOUPS

Japanische Nudelsuppe mit Babyspargel, Zuckererbsen, Kräutereillinge, Seetang, Pak Choi und Frühlingszwiebeln (Die Brühe wird 8 Stunden mit Biohähnchen, Rinderknochen, Ingwer, Zwiebeln, Lauchzwiebeln sowie mit japanischen Gewürzen gekocht). Wahlweise mit **UDON** oder **RAMEN NUDELN**

180. **Tofu** **9,0**
181. **Crispy Chicken** **11,0**
Paniertes Hähnchenfleisch von der Keule mit Bio Spiegelei
182. **Prawn** Marinierter Garnelen mit Bio Spiegelei **12,0**
183. **Beef** Marinierter Rinderfilestücke mit Bio-Spiegelei **13,0**
184. **Crispy Duck** Paniertes Ente mit Bio Spiegelei **14,0**
185. **Salmon** **14,0**
Gegrillte Schottischer „Label Rouge“
Lachsscheiben mit Bio-Spiegelei



STIR FRIED NOODLES

Japanische gebratene Nudeln mit Babyspargeln, Zuckererbsen, Kräutereillinge, Frühlingszwiebel, Koriander, Seetang und Pak Choi.
Wahlweise mit **UDON** oder **RAMEN NUDELN**

190. **Tofu** **9,0**
191. **Crispy Chicken** **11,0**
Paniertes Hähnchenfleisch von der Keule mit Bio Spiegelei
192. **Rising Tempura** Panierte Garnelen & mit Bio Spiegelei **12,0**
193. **Beef** Marinierter Rinderfilestücke mit Bio-Spiegelei **13,0**
194. **Crispy Duck** Marinierter Ente mit Bio-Spiegelei **14,0**
195. **Salmon** **14,0**
Gegrillte Schottischer „Label Rouge“
Lachsscheiben mit Spiegelei

NOODLES & SAUCE

Japanische Udonnudeln mit Kräutersalat, wahlweise mit: Tomaten Sauce - Cherry Tomaten Pilz Sauce - Pakchoi, Kräutereilling & nach Pilz Saison

196. **Tofu** **9,0**
197. **Crispy Chicken** **11,0**
Paniertes Hähnchenfleisch von der Keule mit Bio Spiegelei
198. **Prawn** Marinierter Garnelen mit Bio Spiegelei **12,0**
199. **Beef** Marinierter Rinderfilestücke mit Bio-Spiegelei **13,0**
200. **Crispy Duck** Marinierter Ente mit Bio-Spiegelei **14,0**
201. **Salmon** **14,0**
Gegrillte Schottischer „Label Rouge“
Lachsscheiben mit Spiegelei



REISGERICHTE

Mit Baby Spargel, Zuckererbsen, Kräutereillinge, Seetang, Pak Choi und Frühlingszwiebeln, Koriander serviert mit Reis. Wahlweise mit ...

Mango-Kokos Sauce - Mango Coconut Sauce - Ingwer Sauce - Ginger Sauce

202. gebratener Tofu **9,0**
203. paniertes Hähnchenfleisch von der Keule **10,5**
204. marinierte Rinderfilestück **11,0**
205. marinierte Großgarnelen **13,0**
206. panierte Ente **14,0**
207. schottischer Lachs **14,0**

DESSERTS

210. **Daifuku** (2 Stk.) **4,5**
Japanische Reiskuchen gefüllt mit schwarzen Bohnen
211. **Grüntee Eis - Matcha Ice Cream** **4,9**
212. **Gebacken Banane** mit Honig und Schlagsahne **4,9**
213. **Dragonball** - Sesambällchen **4,9**
214. **Mochi Eis** (nach Anfragen) **6,5**
Mochi-Eis gibt es in verschiedenen Sorten
215. **Premium Ice Cream** (nach Anfragen) **8,0**
Eine Spezialität, serviert in der eigenen Fruchthülle

a) Ei b) Fisch c) Schalentiere d) Milch e) Sellerie, f) Sesam g) Sulfit h) Erdnüsse
i) Gluten j) Lupine k) Schalenfrüchte, l) Senf m) Soja n) Weichtiere
Alle Preise inkl. MwSt.



HUFELANDSTRASSE 14
10407 BERLIN

(+49) 30 243 52 365

SEEYOU@KI-RESTAURANT.BERLIN

WWW.KI-RESTAURANT.BERLIN

SALATE

01.	Edamame	4,5
	Gekochte grüne Babysojabohnen mit Meersalz	
02.	Popeye Salat ^{1,m,f}	4,5
	Blanchierter Blattspinat mit einer hausgemacht Sauce	
03.	Chuka Goma Wakame Salat ^f	4,5
04.	Horenzo ^k	4,5
	Babyspinat mit einer Sesamsoße	
05.	🗝️ - Chicken Salad ^{m,c}	7,5
	Wildkräutersalat getoppt mit Seetang, knuspriger Lachshaut, mariniertes Hähnchen von Keule, serviert mit einem Hausgemachten Dressing	
06.	🗝️ - Salad ^{b,f,c}	7,9
	Wildkräutersalat getoppt mit versch. Sashimi (roh), knuspriger Lachshaut, Seetang Salat, serviert mit einem Hausgemachten Dressing	
07.	Aburijaki Salmon ^{b,f,c}	8,5
	Wildkräutersalat getoppt mit Seetang, knuspriger Lachshaut, frischen Ingwer und flambierten Lachs / Thunfisch serviert mit einem Hausgemachten Dressing	

SUPPEN

08.	Miso Suppe	
	Eine traditionelle jap.Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln und ...	
	a. Tofu ^{m,b}	3,0
	b. Lachs ^b	4,0
09.	🗝️ - Special Soup	5,5
	Lachs, Garnelen, Kräuter-Seitling, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Koriander	



ASIAN FUSION TAPAS

10.	Sommerrollen ^(4 Stk.)	4,5
	In Reispapier gewickelte Rollen gefüllt mit frischem Wildkräutersalat, serviert mit Hoisin sauce. Wahlweise mit ...	
	a. Tofu ^m	
	b. gebackenes Hähnchenfleisch von der Keule	
	c. Garnelen ^c	
	d. Gegrilltes Lachs serviert mit Limetten Fisch Sauce ^b	
11.	Wantan ^{c,i,f (4 Stk.)}	4,0
	Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Pilzen, serviert mit einer Süß-Sauer Sauce	
12.	Tempura Roll ^{c,f (4 Stk.)}	4,5
	Knusprige Rollen gefüllt mit Garnelen & Krebsfleisch, serviert mit Süß-Sauer Dip	
13.	Ha Cao ^{c,f (4 Stk.)}	4,0
	Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Kräutern, serviert mit süßer Soja Sauce	
14.	Spring Rolls ^{i,f (2 Stk.)}	4,5
	Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch und Gemüse, serviert mit Chili-Limetten Dip	
15.	Tori kaarage ^{c,i,a (5 Stk.)}	4,9
	Frittiertes mariniertes Hühnerfleisch mit Süß-Sauer Dip	
16.	Yakitori - Chicken Skewers ^{k,h,9,13 (2 Stk.)}	4,5
	Gegrillte Hühnerspieße mit frischem Wildkräutersalat	
17.	Ebi Tempura ^{c (3 Stk.)}	5,5
	Geb. Garnelen im Teigmantel auf Wildkräutersalat, serviert mit Süß-Sauer Dip	
18.	Gemischte Vorspeise Platte ^{c,i,f}	7,5
	Eine Variation aus unseren Vorspeisen: Sommerrolle mit Huhn, Frühlingsrolle, Ebi Tempura, Ha Cao & Wantan, serviert mit Limetten Fisch Sauce	
19.	Avocado Tatar ^{d,n,k,b}	
	Gewürfelte Avocado, gemischt mit einer Wasabi- Soße Wahlweise mit ...	
	a. Ebi Tempura ^{b (4 Stk.)} mit frischem Wildkräutersalat	7,9
	b. Frischer gewürfelter Lachs mit frischem Wildkräutersalat ^b	7,5
	c. Frischer gewürfelter Thunfisch mit frischem Wildkräutersalat ^b	7,9
20.	Gyoza ^(4 Stk.)	
	angebratene japanische Teigtaschen mit	
	a. einer Hühnchen Füllung	4,9
	b. Gemüse	4,9

TATAKI

mit hausgemachter Unagi, May Sauce auf dem Spinat mit Miso Gorgonzola Sauce

30.	Salmon Yaki ^{a,b (5 Stk.)}	7,9
	Leicht gegrilltes Lachsfilet mit Babyspargel auf Spinat	
31.	White fish Yaki ^{a,b (5 Stk.)}	7,9
	Leicht gegrillter Butterfischfilet mit Babyspargel auf Spinat	
32.	Tuna Yaki ^{a,b (5 Stk.)}	8,5
	Leicht gegrilltes Thunfischfilet mit Babyspargel auf Spinat	
33.	Ebi Yaki ^{a,b (4 Stk.)}	8,5
	Gegrillte Großgarnelen mit Babyspargel auf Spinat	
34.	Hotetagai Yaki ^{a,b (4 Stk.)}	8,5
	Leicht gegrillte Jakobsmuscheln mit Babyspargel auf Spinat	
35.	Ebi Hotetagai ^{a,b (2 Stk.)}	9,5
	Spieße mit Garnelen und Jakobsmuscheln mit Babyspargel auf Spinat	
36.	Tuna and Sake ^{a,b (8 Stk.)}	12,5
	Leicht gegrillter Thunfisch und Lachs gewickelt in Seetangblättern mit Meersalz, frischem Pfeffer und Babyspargel auf Spinat	
37.	Beef Yaki	7,9
	Gegrilltes Rinder in Scheiben geschnitten mit Babyspragel auf Spinat	

NIGIRI (2 Stk.)

40.	Sake	3,8	51.	Sake Asupara	4,5
	Lachs			Flambierter Lachs & Mini Spargel	
41.	Maguro	4,0	52.	Hamachi Asupara	4,9
	Thunfisch			Flammierte Gelbschwanzmakrele & Mini Spargel	
42.	Ebi	3,8	53.	Dragon Eye	4,9
	Garnele			Lachs, Thunfisch, Tobiko, umwickelt mit Gurke	
43.	Managatuso	3,8	54.	Asupara	3,0
	Butterfisch			Mini Spargel	
44.	Izumidai	4,0	55.	Avocado	3,0
	Weißfisch		56.	Kappa	2,8
45.	Saba	3,8		Gurke	
	Makrele		57.	Inari	2,8
46.	Hotategai	4,5		Tofutasche	
	jakobsmuschel		58.	Oshinko	2,8
47.	Hamachi	4,5		eingel. Rettich mit Sesam	
	Gelbschwanzmakrele		59.	Kampyo	2,8
48.	Tako	4,5		eingel. Kürbis mit Sesam	
	gekochte Oktopus				
49.	Unagi	4,5			
	Süßwasseraal				
50.	Maguro Asupara	4,9			
	Flambierter Thunfisch & Mini Spargel				

MAKI (2 Stk.)

70.	Sake	3,2	79.	Saba	3,4
	Lachs			Makrele, Lauchzwiebeln, Gurke	
71.	Sake Avocado	3,4	80.	California	3,0
	Lachs, Avocado			Surimi, Avocado	
72.	Tekka	3,4	81.	California Special	3,4
	Thunfisch			Krebsfleisch, Avocado, Mayo	
73.	Tekka Avocado	3,6	82.	SalmonSkin	3,0
	Thunfisch, Avocado			gegr. Lachshaut, & Gurke	
74.	Tuna Spicy ^(scharf)	3,4	83.	Unagi Kappa	3,4
	Gekocht Thunfisch, Lauch, Mayo			Süßwasser Aal & Gurke	
75.	Nordsee Maki	3,4	84.	Avocado	2,8
	Nordseekrabben, Lauch, Mayo.		85.	Kappa	2,8
76.	Ebi Avocado	3,4		Gurke	
	gek. Garnelen, Avocado		86.	Kampyo	2,8
77.	Ebi Spicy ^(scharf)	3,4		eingel. Kürbis	
	Gekochte Garnelen, Lauchzwiebeln, Gurke, Mayo		87.	Oshinko	2,8
				eingel. Rettich	
78.	Managatuso	3,4	88.	Inari	2,8
	Butterfisch, Lauchzwiebeln			Tofutasche	
			89.	Komatsuna	2,9
				Spinat	

GUNKAN (2 Stk.)

Nori Blättern eingerollt, gefüllt mit Sushireis auf dem die Füllung gefüllt wird.

60.	Sake Tatar - frischer gewürfel Lachs Tatar	4,5
61.	Tuna Tatar - frischer gewürfel Thunfisch Tatar	5,0
62.	Ikura - Lachskaviar	5,9
63.	Tobiko - Fischrogen	5,0
64.	Tekka Spicy ^(scharf)	5,0
	Gekochter Thunfish, Lauchzwiebeln	
65.	Kani Spezial	5,0
	Echtes Krebsfleisch & Lauchzwiebel	
66.	Nordsea Tatar	5,0
	Nordseekrabben, Lauch & Mayo.	
67.	Wakame - Seetang	4,0
68.	Avocado tatar - frischer gewürfel Avocado	4,0

INSIDE - OUT (8 Stk.)

100.	Sake I.O	Lachs, Avocado, Tobiko	6,5
101.	Tuna I.O	Thunfisch, Gurke, Tobiko	6,9
102.	Spicy Tekka I.O	Gekocht Thunfisch, Gurke, Lauch, scharfsauce, Tobiko	6,9
103.	California I.O	Krebsfleischimitat, Avocado, Tobiko	6,0
104.	Ebi I.O	Gekochte Garnelen, Avocado, Tobiko	6,9
105.	Nordsee I.O	Nordseekrabben, Lauch, Gurke, Mayo.	6,7
106.	Kani Special I.O	Echte Krebsfleisch, Lauchzwiebeln, Mayo, Tobiko	6,9
107.	Unagi I.O	Flussaal, Lachshaut, Gurke, Tobiko	6,9
108.	Avocado & Kappa I.O	Avocado, Gurke und Sesam	5,5
109.	Veggie I.O	Marinierter Rettich, Kürbis, Gurke und Sesam	5,9

SPECIAL INSIDE OUT (8 Stk.)

Lassen Sie sich von einem etwas anderen Inside-Out Sushi überraschen. Die Zutaten: "Special" der Geschmack ebenfalls! mit je 2 verschiedenen hausgemachten Saucen & Sesam

120.	Tazuna Roll ^{d,g,b}	Lachs, Gurke, Avocado, Cream Cheese, Tobiko, umwickelt mit Avocado	12,0
121.	Dragon Roll ^{d,g,b}	Ebi Tempura, Gurke, Tobiko, umwickelt mit Aal und getoppt mit Spezial Soße	12,0
122.	Tiger Roll ^{d,g,b}	Panierte Garnelen, Gurke, Cream Cheese, mit Lachs umwickelt und getoppt mit Tobiko	12,0
123.	Tuna Salmon Roll ^{d,g,b}	Panierte Garnelen, Gurke, Cream Cheese, Lauchzwiebeln, mit flambiertem Lachs, Thunfisch umwickelt und getoppt Tobiko	12,0
124.	Aburijaki Salmon ROLL ^{d,g,b}	Mini Spargel, Avocado, Gurke, Lachshaut Cream Cheese, mit Flambierten Lachs umwickelt und getoppt mit Tobiko	12,0
125.	Unagi Roll ^{d,g,b}	Avocado, Gurke, Lachs, umhüllt mit Aal, Minze, Cream Cheese	12,0
126.	Ebi on the mountain ^{d,g,b}	Lachshaut, Spicy Lachs, Gurke, umhüllt mit Ebi, Tobiko, Lauchzwiebeln, geriebener Zitronenschale, Cream Cheese	12,0
127.	Veggie Tazuna Roll ^{k,g}	Eingelegter Rettich, Gurke, eingelegter Kürbis, umwickelt mit Avocado	9,0
128.	Inari Roll ^{k,g}	Avocado, Gurke, eingelegter Kürbis, umwickelt mit Inari	9,0
129.	Beetroot Roll ^{k,g}	Eingelegte Rettich, Avocado, Gurke umwickelt mit Rote Beete	9,0