

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 mariniertes 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** Marinierte Garnelen mit Bio Spiegelei **12,0**
183. **Beef** Marinierte 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** Marinierte Rinderfilestücke mit Bio-Spiegelei **13,0**
194. **Crispy Duck** Marinierte 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** Marinierte Garnelen mit Bio Spiegelei **12,0**
199. **Beef** Marinierte Rinderfilestücke mit Bio-Spiegelei **13,0**
200. **Crispy Duck** Marinierte 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 (6 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 |