



ADRESSE

Sterndamm 57
12487 Berlin
Tel.: 030 63902938

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag: 12.00 - 22:30 Uhr
(Küche bis 22:00)

Bei Sushi and Friends erwartet Sie eine vielfältige Auswahl an frischen Sushi-Kreationen sowie warmen asiatischen Gerichten. Unsere Speisen werden aus hochwertigen Zutaten zubereitet und stehen für Frische und vollen Geschmack.

Bei Fragen zu Zutaten, Allergenen oder anderen Anliegen steht Ihnen unser Team jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

At Sushi and Friends, you can enjoy a diverse selection of fresh sushi creations as well as a variety of hot Asian dishes. Our meals are prepared with high-quality ingredients and stand for freshness and full flavor.

If you have any questions about ingredients, allergens, or anything else, our team is always happy to assist you.

Enjoy your meal!

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

All prices include statutory VAT.

ALL YOU CAN EAT!

Jeden Montag von 17:00 bis 22:00 Uhr.

- Preis pro Erwachsener ab 13 Jahren : 22.90 €
- Preis pro Kind von 7 bis 12 Jahren: 12.90 €
- Kinder 4 - 6 Jahren: 9.90 €
- (Buffet nur in Verbindung mit einer Getränkebestellung pro Person gültig.)

Every Monday from 5:00 PM to 10:00 PM.

- Price per adult (13 years and older): 22.90€
- Price per child (7-12 years): 12.90€
- Children (4-6 years): 9.90€
- (Buffet valid only in conjunction with a beverage order per person.)

1 KAUFEN, 1 GRATIS!

Jeden Mittwoch & Sonntag von 12:00 - 22:00 Uhr:

- Auf alle Sushirollen, Nigiris & Spezialrollen 1 bezahlen + 1 gratis.
- (Nur im Haus und in Verbindung mit einer Getränkebestellung pro Person gültig.)

Bitte beachten Sie: Für das Verpacken von übrig gebliebenen Speisen zum Mitnehmen berechnen wir eine Gebühr von 1 € pro Verpackung.

Buy 1 Get 1 Free Promotion

Every Wednesday & Sunday from 12:00 PM to 10:00 PM:.

- Buy 1 get 1 free on all sushi rolls, nigiri, and special rolls. Price per person.)
- (Valid for dine-in only and with the purchase of at least one drink

Please note: A fee of €1 per package will be charged for packing leftover food to take away.

HAPPY HOUR

Montag bis Freitag von 12:00 - 15:00 Uhr

- 2.00 € Rabatt auf unseren warmen Gerichte.
- (gilt nicht an Feiertagen)

Monday to Friday from 12:00PM to 3:00 PM

- 2.00€ discount on our hot dishes. (Not valid on public holidays.)

SUPPEN / SOUPS

1. MISO SUPPE ^F | 3.90 €

Sojabohnensuppe mit Tofu und Seetang
Soybean soup with tofu and seaweed.

2. MISO SAKE SUPPE ^{F, D} | 5.30 €

Sojabohnensuppe mit Tofu, Seetang und Lachs.
Soybean soup with tofu, seaweed, and salmon.

3. WAN TAN SUPPE ^{A, F, J} | 5.30 €

Teigtaschensuppe mit Hühnerfleisch, Tofu, Seetang und Lauch.
Dumpling soup with chicken, tofu, seaweed, and leek.

4. SAUERSCHARF SUPPE ^{C, J} | 5.30 €

Sauerscharf Suppe mit Enten- und Hühnerfleisch.
Sour hot soup with duck and chicken meat.

5. OCHAZUCKE SUPPE ^D | 5.30 €

Brühe aus grünem Tee mit Lachs und Reis
Green tea broth with salmon and rice.





VORSPEISEN / STARTERS

6. SOMMERROLLEN ^E (2 Stk. / 2 pcs.)

In Reispapier gewickelt und gefüllt mit Reismudeln und frischem Salat. Serviert mit hausgemachter Erdnussoße. Wahlweise mit:

Wrapped in rice paper and filled with rice noodles and fresh salad.

Served with homemade peanut sauce. Optionally with:

- a. Tofu  ^F | 4.90 €
- b. Hühnerfleisch / **chicken** | 5.50 €
- c. Garnelen ^B / **shrimp** | 5.90 €
- d. roher Lachs ^D / **raw salmon** | 6.50 €

7. LACHSTATAR ^{D, K, F} | 6.50 € (2 Stk. / 2 pcs.)

Aus fein gewürfeltem, rohem Lachs, mariniert mit Limettensaft, Sesamöl, Schalotten, Mango und Kräutern. Serviert auf knusprigen Reismudeln.

Finely diced raw salmon, marinated with lime juice, sesame oil, shallots, mango, and herbs. Served on crispy rice noodles.

8. MINI FÜHLINGSROLLEN ^A | 4.90 € (6 Stk. / 6 pcs.)

Frittierte Rollen mit Gemüsefüllung.

Fried rolls with vegetable filling.

9. HAUSGE. FRÜHLINGSROLLEN ^A | 5.90 € (2 Stk. / 2 pcs.)

Hausgemachte Frühlingsrolle, gefüllt mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse. Serviert mit einer Süß-Sauer-Soße.

Homemade spring roll filled with chicken and fresh vegetables. Served with a sweet and sour sauce.

10. YAKITORI ^K | 5.50 € (2 Stk. / 2 pcs.)

gegrillte Hühnerfleischspießchen.

Grilled chicken skewers.

11. GEBACKENE WAN TAN ^A | 5.90 € (6 Stk. / 6 pcs.)

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Lauch.

Fried wontons filled with chicken and leek.

12. EDAMAME  ^F | 5.40 €

Grüne Sojabohnen, gekocht und gesalzen.

Green soybeans, boiled and salted.

13. GYOZA  ^A | 5.40 € (5 Stk. / 5 pcs.)

Frittierte Gemüseteigtaschen mit Süß-Sauer-Soße.

Deep-fried vegetable dumplings served with sweet and sour sauce.

14. DIMSUM ^{A, F, K} | 5.40 € (5 Stk. / 5 pcs.)

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse.
Dazu Hoisin-Soße & Sesam.

Steamed dumplings filled with chicken and vegetables. Served with hoisin sauce and sesame.

15. EBI SHUMAI ^{A, B, K} | 5.40 € (4 Stk. / 4 pcs.)

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Garnelen & Sesam.

Steamed dumplings filled with pork and shrimp and sesame

16. HA GAU ^{B, K} | 5.40 € (4 Stk. / 4 pcs.)

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Bambussprossen & Sesam.

Steamed dumplings filled with shrimp and bamboo shoots and sesame

17. EBI TEMPURA ^{A, B} | 5.90 €

Frittierte Großgarnelen im Tempura-Teig.

Fried king prawns in tempura batter.

18. GEGRILLTE LACHSHAUT ^{D, A, C} | 5.40 €

Knusprig zubereitet und mit Limetten serviert.

Crispy prepared and served with lime.

SALATE / SALADS

20. MANGOSALAT ^M

Frische Mango mit Rucola, Gurke, Cherrytomaten und Joghurt-dressing. Wahlweise mit:

Fresh mango with arugula, cucumber, cherry tomatoes, and yogurt dressing. Optionally with:

a. Natur / *Nature* | 7.90 €

b. Mit gebackenem Hühnerfleisch ^A | 11.90 €

With crispy fried chicken

c. Mit gegrillten Hühnerspießen | 11.40 €

With grilled chicken skewers

d. Mit gebackenen Riesengarnelen ^{A, B} | 12.90 €

With deep-fried king prawns

21. KIM CHI SALAT 🌶️ ^K | 4.90 €

eingelegerter Chinakohl / pickled Chinese cabbage

22. KOHLSALAT | 4.90 €

Vegetarian cabbage salad

23. GURKESALAT ^K | 4.90 €

Frischer Gurkensalat mit Sesamdressing

Fresh cucumber salad with sesame dressing

24. GOMA WAKAME SALAT ^K

a. Natur / *nature* | 5.40 €

b. Mit Lachs ^D / *with salmon* | 7.40 €





NIGIRI 1 Stk. / 1 piece

30. INARI  ^F | 3.30 €

Süße Tofutasche

Sweet tofu pocket

31. SAKE ^D | 3.50 €

Lachs / *Salmon*

32. AMAEBI ^B | 3.30 €

Süßgarnele / *Sweet shrimp*

33. EBI ^B | 3.50 €

Gekochte Großgarnele

Cooked king prawn

34. MAGURO ^D | 4.00 €

Thunfisch / *tuna*

35. HOTATEGAI ^N | 4.00 €

Jakobsmuschel / *scallop*

36. IKURA ^D | 4.00 €

Lachskaviar / *salmon caviar*

37. UNAGI ^{N, F} | 4.00 €

Marinierter Flussaal

Marinated freshwater eel

38. HOKKIGAI ^N | 3.50 €

Hornmuschel / *surf clam*

39. TAI ^D | 3.30 €

Tilapiafilet

40. WAKAME ^K | 3.50 €

Seealgen / *seaweed*

41. SAKE ABURI ^D | 3.90 €

flambierter Lachs

42. TAMAGO  ^C | 3.30 €

Japanisches Omelette

Japanese omelet

43. AVOCADO  | 3.30 €

44. IKA ^D | 3.30 €

Sepia-Filet / *cuttlefish fillet*

45. KANIKAMA ^A | 3.30 €

Surimi / *crab stick*

46. TAKO ^N | 3.30 €

Oktopus

47. SABA ^D | 3.30 €

Makrele

MAKI 6 Stk. / 6 pcs

50. KAPPA  ^K | 4.30 €

Gurke / *cucumber*

51. OSCHINKO  | 4.30 €

Eingelegter Rettich

Pickled radish

52. AVOCADO  | 4.80 €

53. KANPYO  | 4.30 €

Süße Kürbistreifen

Sweet pumpkin strips

54. TEKKA ^D | 5.30 €

Thunfisch / *tuna*

55. SAKE ^D | 5.00 €

Lachs / *salmon*

56. EBI ^B | 5.30 €

gekochte Großgarnele

Cooked king prawn

57. KANIKAMA ^D | 4.30 €

Surimi / *crab stick*





58. UNAGI ^{F, N} | 6.50 €

Marinierter Flussaal

Marinated river eel

59. TAMAGO  ^C | 4.80 €

japanisches Omelette

Japanese omelet

60. SAKE AVO ^D | 5.30 €


Lachs und Avocado

Salmon and avocado

61. CALIFORNIA ^A | 5.00 €

Surimi & Avocado

62. MAGUROSTEAK ^D | 5.30 €

Gekochter Thunfisch 

Cooked tuna

63. MANGO-RUCOLA | 4.80 €

Mango and arugula 

64. LACHSHAUT ^{A, C, D} | 5.00 €

Gegrillte Lachshaut

Grilled salmon skin

65. CHICKEN ^A | 5.00 €



INSIDE-OUT 8 Stk. / 8 pcs.

67. GOMA SAKE-KAWA I-O ^{A, C, D, K} | 9.30 €

Mit gegrillter Lachshaut, Gurken und außen mit Sesam.

With grilled salmon skin, cucumber, coated with sesame seeds.

68. SAKE-KAWA I-O ^{A, C, D} | 9.30 €

Mit gegrillter Lachshaut, Gurken und außen mit Rogen.

With grilled salmon skin, cucumber, coated with fish roe.

69. GOMA YASAI I-O ^{C, K} | 9.30 €

Mit japanischem Omelett, Gurken, Rucula, Kürbis und außen mit Sesam.

With Japanese omelet, cucumber, arugula, pumpkin, coated with sesame seeds.

70. CALIFORNIA I-O KAVIAR ^{A, D} | 9.30 €

Mit Surimi, Avocado und außen mit Rogen.

With surimi, avocado, coated with fish roe.

71. GOMA CHICKEN I-O ^{A, K} | 9.30 €

Mit paniertem Hühnerfleisch, Gurke und außen mit Sesam.

With breaded chicken, cucumber, coated with sesame seeds.

72. UNAGI I-O KAVIAR ^{N, F, D} | 9.70 €

Mit Aal, Avocado und außen mit Rogen.

With eel, avocado, coated with fish roe.

73. GOMA UNAGI I-O ^{F, N, K} | 9.70 €

Mit Aal, Avocado und außen mit Sesam.

With eel, avocado, coated with sesame seeds.

74. SPICY MAGUROSTEAK I-O KAVIAR  ^{D, C} | 9.30 €

Mit gekochtem Thunfisch, Gurken, Mayonnaise, Chilisauce und außen mit Rogen.

With cooked tuna, cucumber, mayonnaise, chili sauce, coated with fish roe.

75. TEKKA-KIMCHI ROLL KAVIAR ^D | 9.30 €

Mit Thunfisch, Gurken, Kimchisauce und außen mit Rogen.

With tuna, cucumber, kimchi sauce, coated with fish roe.

76. TEKKA I-O KAVIAR ^D | 9.30 €

Mit Thunfisch, Gurken und außen mit Rogen.

With tuna, cucumber, coated with fish roe.

77. SAKE I-O KAVIAR ^D | 9.30 €

Mit Lachs, Avocado und außen mit Rogen.

With salmon, avocado, coated with fish roe.

78. GOMA SAKE I-O ^{D, K} | 9.30 €

Mit Lachs, Avocado und außen mit Sesam.

With salmon, avocado, coated with sesame seeds.

79. SPICY SAKE I-O KAVIAR  ^{D, C} | 9.30 €

Mit Lachs, Avocado, Mayonnaise, Chilisauce und außen mit Rogen.

With salmon, avocado, mayonnaise, chili sauce, coated with fish roe.

TEMAKI 1 Stk. / 1 piece

80. SAKE-KAWA ^{A, C, D} | 4.90 €

Mit gegrillter Lachshaut und Gurke.

With grilled salmon skin and cucumber.

81. SAKE-AVOCADO ^D | 5.40 €

Mit Lachs und Avocado / *with salmon and avocado.*

82. EBI-AVOCADO ^B | 5.40 €

Mit Großgarnele und Avocado / *with king prawn and avocado*

83. TEKKA-KIMCHI ^D | 5.80 €

Mit Thunfisch, Gurken und Kimchisauce

With tuna, cucumber, and kimchi sauce

84. UNAGI-AVOCADO ^{F, N} | 5.80 €

Mit Flusssaal und Avocado / *with freshwater eel and avocado*



SPECIAL ROLLS

4 Stk. 8 Stk.

110./210. EBI TEN MAKI ^{A, B, G, F}

8.00 € 14.00 €

Seetangrolle mit paniierter Garnele, Gurken, Avocado und Frischkäse.

Seaweed roll with breaded shrimp, cucumber, avocado, and cream cheese.

111./211. PHILADENPHIA ROLL ^{D, G}

7.00 € 12.00 €

Seetangrolle mit Lachs, Gurken, Lauch und Frischkäse.

Seaweed roll with salmon, cucumber, leek, and cream cheese.

112./212. YAKITORI ^{A, F}

7.50 € 13.00 €

Seetangrolle mit gegrilltem Hühnerfleisch, Gurken und Röstzwiebeln.

Seaweed roll with grilled chicken, cucumber, and fried onions.

113./213. UNAGI-TEN I-O ^{A, B, D, F, N}

10.50 € 19.00 €

Mit paniierter Garnele und Avocado, außen mit Rogen und Flussaal.

With breaded shrimp and avocado, topped with fish roe and freshwater eel.

114./214. EBI-TEN I-O ^{A, B, D, G, K, F}

8.00 € 14.00 €

Mit paniierter Garnele, Gurken, Avocado, Frischkäse, außen mit Rogen und Sesam.

With breaded shrimp, cucumber, avocado, cream cheese, topped with fish roe and sesame.



SPECIAL ROLLS

4 Stk.

8 Stk.

115./215. SAKE-TEN I-O A, B, D, F

9.50 € 17.00 €

Mit paniierter Garnele, Gurken, Avocado, außen Rogen und mit Lachs umhüllt.

With breaded shrimp, cucumber, avocado, topped with fish roe and wrapped in salmon.

116/216. AVO I-O AVO K

8.50 € 15.00 €

Seetangrolle mit Avocado Gurke, Mango und Avocado umhüllt.

Seaweed roll with avocado, cucumber, and mango, wrapped in avocado.

117/217. SPICY GOMA SAKE D, C, K

7.00 € 12.00 €

Seetangrolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Mayonnaise und Chilisoße.

Seaweed roll with salmon, avocado, cucumber, sesame, mayonnaise, and chili sauce.

118. / 218. KAMO MAKI D, G, A, K, F

7.00 € 12.00 €

Reispapierrolle mit Ente, Rogen, Sesam und Frischkäse.

Rice paper roll with duck, fish roe, sesame and cream cheese.

119./219. FUJIJAMA ROLL D, G, K, F

7.00 € 12.00 €

Reispapierrolle mit Lachs, Avocado, Rogen, Frischkäse und Sesam.

Rice paper roll with salmon, avocado, fish roe, cream cheese, and sesame.

120./220. RAINBOW ROLL D, A, F

8.50 € 15.00 €

Seetangrolle mit paniertem Lachs, Gurke, Röstzwiebeln und außen mit verschiedenen Fischfilets.

Seaweed roll with breaded salmon, cucumber, fried onions, topped with assorted fish fillets.

4 Stk. 8 Stk.

121. / 221. MANGO SAKE I-O ^{D, G, K}

7.00 € 12.00 €

Seetangrolle mit Mango, Lachs, Rucola, Frischkäse, außen mit Rogen und Sesam.

Seaweed roll with mango, salmon, arugula, cream cheese, topped with roe and sesame

122. / 222. SAKE I-O SAKE ^D

8.50 € 15.00 €

Seetangrolle mit Lachs, Avocado, außen mit Rogen und Lachs umhüllt.

Seaweed roll with salmon and avocado, wrapped outside with roe and salmon.

123. / 223. FUTO MAKI ^K 

7.00 € 12.00 €

Seetangrolle mit Rettich, Avocado, Gurke, Kürbis und Sesam.

Seaweed roll with radish, avocado, cucumber, pumpkin, and sesame.



FRITTIERTE ROLLEN

4 Stk.

8 Stk.

130. MINI MAGUROSTEAK ROLLE 🌶️ A, D, F

7.30 €

Mit gekochtem Thunfisch und Lauch.

With cooked tuna and leeks

131. MINI PANIERTE EBI ROLLE A, B, F

7.30 €

Mit Garnele und Lauch.

With shrimp and leek.

132. MINI PANIERTE SAKE ROLLE A, D, F

7.30 €

Mit Lachs und Lauch

With salmon and leeks

134./234. SO HOT ROLL 🌶️ A, B, C, D, F

7.00 €

12.00 €

Panierte Rolle mit Garnelen, Gurken, Lachs, Avocado, Mayonnaise und Chilisoße.

Breaded roll with shrimp, cucumber, salmon, avocado, mayonnaise and chili sauce.

135./235. BUDDHA ROLL 🌿 A, K, F

7.00 €

12.00 €

Panierte Rolle mit Gurke, Avocado, Kürbis und Sesam.

Breaded roll with cucumber, avocado, pumpkin and sesame seeds.

136./236. GEISHA ROLL A, G, F, D

7.00 €

12.00 €

Panierte Rolle mit Lachs, Gurken, Avocado, Lauch und Frischkäse.

Crispy roll with salmon, cucumber, avocado, leek, and cream cheese.





SASHIMI

90. SAKE ^D | 22.00 €

Lachs / *salmon*

91. MAGURO ^D | 25.00 €

Thunfisch / *tuna*

92. SASHIMI-KOMORI ^{D, N} | 24.00 €

Kleine Portion von verschiedenen Fischfilets

Small portion of assorted fish fillets

93. SASHIMI-MORIAWASE ^{D, N} | 26.00 €

Große Portion von verschiedenen Fischfilets

Large portion of assorted fish fillets

94. SAKE/MAGURO ^D | 24.00 €

Lachs und Thunfisch / *Salmon and tuna*

S&F BOWL

Sushireis mit gemischtem Salat, Edamame ^F, Babymais, Wakame, Avocado, Cherrytomaten, Seetangstreifen, Gurke, Sushi-Ingwer und Sesam ^K. Wählen Sie Ihre Zutat und Sauce.

Sushi rice with mixed salad, edamame, baby corn, wakame, avocado, cherry tomatoes, seaweed strips, cucumber, pickled sushi ginger, and sesame. Choice of topping and sauce.

Wählen Sie Ihre Zutat und Sauce. / *Choice of topping and sauce.*

- a. Sesame Sauce ^K
- b. Teriyaki Sauce ^F
- c. Cocktail Sauce ^C

100. TOFU 🌿 ^F | 13.90 €

101. SAKE 🌶️ ^D | 17.90 €
Lachs / *salmon*

102. MAGURO ^D | 19.90 €
Thunfisch / *tuna*

103. UNAGI ^{N, F} | 20.90 €
Flussaal / *river eel*

104. EBI ^{A, B} | 20.90 €
gebackene Garnelen / *baked shrimp*





105. KARAAGE ^{C, F, J, K} | 15.90 €

Jasminreis mit gemischtem Salat, Edamame, Babymais, Wakame, Gurke. Dazu knusprig frittiertes Hähnchen.

Jasmine rice with mixed salad, edamame, baby corn, wakame, and cucumber. Served with crispy fried chicken.

Wählen Sie Ihre Sauce. / *Choice of sauce.*

- a. Chili Sauce 🌶️
- b. Teriyaki Sauce ^F
- c. Cocktail Sauce ^C

106. GYUDON ^{F, J, K} | 15.90 €

Jasminreis mit gemischtem Salat, Edamame, Babymais, Wakame, Gurke. Dazu angebratenes Rindfleisch.

Jasmine rice with mixed salad, edamame, baby corn, wakame, and cucumber. Served with seared beef.

SUSHI SETS

HAPPY HOUR SPECIAL

Alle Sushi-Sets zum Aktionspreis inkl. einer gratis Miso-Suppe
Mo.–Fr.: 12:00 - 15:00 Uhr (außer feiertags).

All Sushi Sets at a special promotional price, including a free Miso Soup. Mon–Fri, 12 PM – 3 PM (excluding holidays).

301. SET 1 🌿 | 16.70 € - 13.00 €

- 50 - Gurken-Maki / *Cucumber Maki*
- 53 - Süße Kürbistreifen-Maki / *Sweet pumpkin strip maki*
- 52 - Avocado-Maki
- 30 - Süße Tofutaschen-Nigiri / *Sweet Tofu Skin Nigiri*

302. SET 2 🌿 | 21.70 € - 15.00 €

- 69 - Japanisches Omelette-Gurken-Rucula-Kürbis-Inside-Out mit Sesam / *Japanese Omelette, Cucumber, Arugula & Gourd Inside-Out with Sesame*
- 43 - Avocado-Nigiri
- 63 - Mango-Rucola-Maki / *Mango & Arugula Maki*
- 51 - eingelegter Rettich-Maki / *Pickled Radish Maki*

303. SET 3 | 18.60 € - 14.00 €

- 77 - Lachs-Avocado-Inside-Out mit Rogen / *Salmon & Avocado Inside-Out with Fish Roe*
- 70 - Surimi-Avocado-Inside-Out mit Rogen / *Surimi & Avocado Inside-Out with Fish Roe*





304. SET 4 - TUNA SET | 22.60 € - 15.00 €

- 76 - Thunfisch-Gurken-Inside-Out mit Rogen / *Tuna & Cucumber Inside-Out with Fish Roe*
- 54 - Thunfisch-Maki / *Tuna Maki*
- 34 - 2x Thunfisch Nigiri / *2x Tuna Nigiri*

305. SET 5 - SCICY I-O SET 🌶️ | 18.60 € - 15.00 €

- 76 - Thunfisch-Gurken-Inside-Out mit Rogen, Mayonnaise und Chilisoße / *Tuna & Cucumber Inside-Out with Fish Roe, Mayonnaise, and Chili Sauce.*
- 79 - Lachs-Avocado-Inside-Out mit Sesam, Mayonnaise und Chilisoße / *Salmon & Avocado Inside-Out with Sesame, Mayonnaise, and Chili Sauce*

306. SET 6 - MAKI SET | 24.20 € - 16.00 €

- 52 - Avocado-Maki
- 62 - gekochter Thunfisch-Maki / *Cooked Tuna Maki*
- 57 - Surimi-Maki
- 55 - Lachs-Maki / *Salmon Maki*
- 63 - Mango-Rucola-Maki / *Mango & Arugula Maki*

307. SET 7 - LACHS SET | 17.30 € - 14.00 €

- 55 - Lachs-Maki / *Salmon Maki*
- 60 - Lachs-Avocado Maki / *Salmon & Avocado Maki*
- 31 - 2x Lachs-Nigiri / *2x Salmon Nigiri*

308. SET 8 - MIX SET | 21.10 € - 15.00 €

- 77 - Lachs-Avocado-Inside-Out mit Rogen / *Salmon & Avocado Inside-Out with Fish Roe*
- 33 - gekochte Großgarnele-Nigiri / *2x Cooked King Prawn Nigiri*
- 46 - Oktopus-Nigiri / *Octopus Nigiri*
- 55 - Lachs-Maki / *Salmon Maki*

309. SET 9 - NIGIRI SET | 32.00 € - 17.00 €

- 34 - Thunfisch-Nigiri / *Tuna Nigiri*
- 31 - Lachs-Nigiri / *Salmon Nigiri*
- 46 - Oktopus-Nigiri / *Octopus Nigiri*
- 47 - Makrele-Nigiri / *Mackerel Nigiri*
- 35 - Jakobsmuschel-Nigiri / *Scallop Nigiri*
- 39 - Tilapiafilet-Nigiri / *Tilapia Fillet Nigiri*
- 32 - Süßgarnele-Nigiri / *Sweet Shrimp Nigiri*
- 44 - Sepiafilet-Nigiri / *Cuttlefish Fillet Nigiri*
- 36 - Lachskaviar-Nigiri / *Salmon Caviar Nigiri*





310. SET 10 - SPEZIAL SET 1 FÜR 2 | 48.90 € - 33.00 €

inkl. 2 gratis Miso-Suppe zur Happy Hour / *including 2 free Miso Soup with Happy Hour*

55 - Lachs-Maki / *Salmon Maki*

60 - Lachs Avokado Maki / *Salmon & Avocado Maki*

77 - Lachs-Avocado-Inside-Out mit Rogen
Salmon & Avocado Inside-Out with Fish Roe

2x Lachs Nigiri / *2x Salmon Nigiri*

37 - Unagi Nigiri

34 - Thunfisch Nigiri / *Tuna Nigiri*

136 - Geisharoll 4 Stk. (*4 Pieces*)

132 - Mini panierte Sake Rolle

311. SET 11 - SPEZIAL SET 2 FÜR 2 | 63.90 € - 46.00 €

inkl. 2 gratis Miso-Suppe zur Happy Hour / *including 2 free Miso Soup with Happy Hour*

41 - 2x Sake Aburi Nigiri

33 - Garnelen Nigiri / *Shrimp Nigiri*

40 - Wakame Nigiri

65 - Chicken Maki

56 - Garnelen Maki / *Shrimp Maki*

114 - Ebi Ten Inside Out (4 Stk. / *4 pcs*)

122 - Sake Inside Out Sake (4 Stk. / *4 pcs*)

110 - Ebi Ten Maki (4 Stk. / *4 pcs*)

134 - So Hot Roll (4 Stk. / *4 pcs*)

131 - Mini panierte Ebi Rolle (8 Stk. / *8 pcs*)

WARME GERICHTE

HAPPY HOUR

Alle warmen Gerichte 2 € günstiger.

Mo.–Fr.: 12:00 – 15:00 Uhr (außer feiertags).

All warm dishes €2 off.

Mon.–Fri.: 12:00 PM – 3:00 PM (except public holidays).

140. GEBRATENE NUDELN ^{A, C, F, J, K}

Gebratene Nudeln mit Ei, frischem Gemüse, Salat & Sojasprossen.

Wahlweise mit:

Fried noodles with egg, fresh vegetables, salad & bean sprouts.

Choice of:

- a. Tofu  ^F | 12.90 €
- b. Hühnerfleisch / *chicken* | 11.90 €
- c. Knuspriges Hühnerbrustfilet ^A / *crispy chicken* | 13.90 €
- d. Garnelen ^B / *shrimp* | 11.90 €
- e. Ente Kross ^A / *crispy duck* | 14.90 €
- f. Lachs ^D / *salmon* | 15.90 €
- g. Gemüse  / *vegetables* | 10.90 €

141. GEBRATENE UDONNUDELN ^{A, C, F, J, K}

Gebratene Udon-Nudeln mit Ei, frischem Gemüse, Salat & Sojasprossen.

Wahlweise mit:

Fried udon noodles with egg, fresh vegetables, salad & bean sprouts.

Choice of:

- a. Tofu  ^F | 13.90 €
- b. Hühnerfleisch / *chicken* | 12.90 €
- c. Knuspriges Hühnerbrustfilet ^A / *crispy chicken* | 14.90 €
- d. Garnelen ^B / *shrimp* | 12.90 €
- e. Ente Kross ^A / *crispy duck* | 15.90 €
- f. Lachs ^D / *salmon* | 16.90 €
- g. Gemüse  / *vegetables* | 11.90 €

142. GEBRATENE EIERREIS ^{C, F, J, K}

Gebratener Reis mit Ei, frischem Gemüse, Salat & Sojasprossen.
Wahlweise mit:

Fried rice with egg, fresh vegetables, salad & bean sprouts. Choice of:

- a. Tofu 🌿 ^F | 12.90 €
- b. Hühnerfleisch / *chicken* | 11.90 €
- c. Knuspriges Hühnerbrustfilet ^A / *crispy chicken* | 13.90 €
- d. Garnelen ^B / *shrimp* | 11.90 €
- e. Ente Kross ^A / *crispy duck* | 14.90 €
- f. Lachs ^D / *salmon* | 15.90 €
- g. Gemüse 🌿 / *vegetables* | 10.90 €

143. S&F CURRY 🌶️ ^{G, K, F, 1, 2}

In roter, cremiger Curry-Kokosmilch-Soße mit frischem
Saisongemüse, Salat und Jasminreis.

*In a red, creamy coconut curry sauce with fresh seasonal vegetables,
salad, and jasmine rice.*

- a. Tofu 🌿 ^F | 13.90 €
- b. Hühnerfleisch / *chicken* | 12.90 €
- c. Knuspriges Hühnerbrustfilet ^A / *crispy chicken* | 14.90 €
- d. Garnelen ^B / *shrimp* | 12.90 €
- e. Ente Kross ^A / *crispy duck* | 15.90 €
- f. Lachs ^D / *salmon* | 16.90 €



144. ERDNUSS SOSSE ^{E, G, J, K, F}

Saisongemüse in cremiger Erdnuss-Kokosmilch-Soße, serviert mit frischem Salat und Jasminreis.

Seasonal vegetables in a creamy peanut coconut milk sauce, served with fresh salad and jasmine rice.

- a. Tofu  ^F | 13.90 €
- b. Hühnerfleisch / *chicken* | 12.90 €
- c. Knuspriges Hühnerbrustfilet ^A / *crispy chicken* | 14.90 €
- d. Garnelen ^B / *shrimp* | 12.90 €
- e. Ente Kross ^A / *crispy duck* | 15.90 €
- f. Lachs ^D / *salmon* | 16.90 €



145. SÜSS-SAUER-SOSSE ^{F, J, K}

Saisongemüse in Süß-Sauer-Soße, serviert mit frischem Salat und Jasminreis.

Seasonal vegetables in sweet and sour sauce, served with fresh salad and jasmine rice.

- a. Tofu  ^F | 13.90 €
- b. Hühnerfleisch / *chicken* | 12.90 €
- c. Knuspriges Hühnerbrustfilet ^A / *crispy chicken* | 14.90 €
- d. Garnelen ^B / *shrimp* | 12.90 €
- e. Ente Kross ^A / *crispy duck* | 15.90 €
- f. Lachs ^D / *salmon* | 16.90 €

146. UDON-CURRY G, 1, 2, F, J, K, A

Cremige Kokos-Curry-Soße auf Udon-Nudeln, serviert mit verschiedenem Gemüse. Wahlweise dazu:

Creamy coconut curry sauce on udon noodles, served with assorted vegetables. Choice of:

- a. Tofu  F | 13.90 €
- b. Hühnerfleisch / *chicken* | 12.90 €
- c. Knuspriges Hühnerbrustfilet ^A / *crispy chicken* | 14.90 €
- d. Garnelen ^B / *shrimp* | 12.90 €
- e. Ente Kross ^A / *crispy duck* | 15.90 €
- f. Lachs ^D / *salmon* | 16.90 €

147. MANGO SOSSE ^{1, 2, G, F, J, K}

Hausgemachte Kokos-Mango-Soße mit saisonalem Gemüse, frischem Salat und Jasminreis. Wahlweise mit:

Homemade coconut mango sauce with seasonal vegetables, fresh salad, and jasmine rice. Choice of:

- a. Tofu  F | 13.90 €
- b. Hühnerfleisch / *chicken* | 12.90 €
- c. Knuspriges Hühnerbrustfilet ^A / *crispy chicken* | 14.90 €
- d. Garnelen ^B / *shrimp* | 12.90 €
- e. Ente Kross ^A / *crispy duck* | 15.90 €
- f. Lachs ^D / *salmon* | 16.90 €

149. UDON SUPPE ^{A, F, J}

Hausgemachte Udon-Suppe mit kräftiger Knochenbrühe und Gemüse. Serviert mit frischem Gemüse und Frühlingszwiebeln. Wahlweise mit:

Homemade udon soup with rich bone broth and vegetables. Served with fresh vegetables and spring onions. Choice of:

- a. Tofu  F | 13.90 €
- b. Wantan ^A / *wonton* | 12.90 €
- c. Hühnerfleisch / *chicken* | 12.90 €
- d. Ente Kross ^A / *crispy duck* | 14.90 €
- e. gebackene Garnelen ^{A, B} / *deep-fried shrimp* | 15.90 €

148. S&F HAUSGEMACHTE RAMEN ^{A, D, C, F, J, K}

Hausgemachte Ramen-Nudeln in einer Hühnerbrühe, serviert mit Bambussprossen und einem in Sojasauce marinierten Ei.

Homemade ramen noodles in a chicken broth, served with bamboo shoots and a soy sauce-marinated egg.

a. Miso Kinoko Ramen ^{A, C, F, K} 🌿 | 14.90 €
Vegetarian

b. Tantanmen ^{A, C, E, G, F, K} (Rindfleisch) 🌶️ / beef | 15.90 €

c. Tori Chintan Ramen ^{A, C, K} (Hühnerfleisch) / chicken | 15.90 €



KINDERECKE / CHILDREN'S

160. BRATNUDELN ^{A, C, F, J} | 6.50 €

Mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei

With chicken, vegetables, and egg

161. BRATREIS ^{C, F, J} | 6.50 €

Mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei

With chicken, vegetables, and egg

162. HÄHNCHEN KROSS, REIS, ERDNUSS-SOSSE ^{A, E, G, F} | 8.50 €

163. POMMES MIT HÄHNCHEN KROSS ^A | 7.50 €

EXTRAS

200. REIS | 2.00 €

Portion of rice

201. NUDELN ^{A, C, F, J} | 3.50 €

Portion of noodles

202. BRATREIS ^{C, F, J} | 3.50 €

Portion of fried rice

203. POMMES ^A | 3.50 €

French fries

204. INGWER | 2.00 €

Portion of ginger

205. SAUCE | 2.00 €

a. Chilli-Sosse ^{1, 2}

chili sauce

b. Süß-Sauer-Soße ^{1, 2}

sweet and sour sauce

c. Erdnuss-Soße ^{E, F, G}

peanut sauce

d. Unagi-Soße ^F

e. Cocktail-Soße ^C

DESSERTS

170. GEBACKENE BANANE ^{A, C, G, H} | 5.70 €

Mit Vanilleeis, Honig und Mandeln.

With vanilla ice cream, honey, and almonds.

171. GEBACKENE ANANAS ^{A, C, G, H} | 5.70 €

Mit Vanilleeis, Honig und Mandeln.

With vanilla ice cream, honey, and almonds.

172. GOMA BALL ^{A, K} | 4.90 €

Frittierter Sesamteig mit süßem Bohnenmus.

Deep-fried sesame dough with sweet red bean paste.

173. VANILLE EIS ^G | 3.00 €

Vanilla ice cream

174. HAUSGEMACHTE CHEESECAKE ^{G, H} | 6.50 €

Mit Beerensoße und Pistaziencrumble (enthält Gelatine)

With berry sauce and pistachio crumble (contains gelatin)

175. MATCHA-MOUSSE ^{G, C} | 6.50 €

Mit Früchten und Karamellsoße. (enthält Gelatine)

With fruit and caramel sauce. (contains gelatin)

176. MOCHI EIS ^G | 5.40 €

Japanische Eiskugeln, umhüllt von Reisteig, wahlweise mit Kokos, Vanille oder Mango.

Japanese ice cream balls wrapped in rice dough (mochi), choice of coconut, vanilla, or mango.

WASSER

	0.2 L	0.4 L	0.75 FL
MINERALWASSER	3.50 €	4.80 €	7.20 €
MINERALWASSER NATURELL	3.50 €	4.80 €	7.20 €

SÄFTE / JUICES

	0.2 L	0.4 L
ANANAS ³ / PINEAPPLE	3.50 €	4.80 €
ORANGE ³	3.50 €	4.80 €
APFEL ³ / APPLE	3.50 €	4.80 €
MANGO ³	3.50 €	4.80 €
LYCHEE ³	3.50 €	4.80 €
MARACUJA ³ / PASSION FRUIT	3.50 €	4.80 €
BANANE ³ / BANANA	3.50 €	4.80 €
RHABARBER ³ / RHUBARB	3.50 €	4.80 €
SAUERKIRSCH ³ / SOUR CHERRY	3.50 €	4.80 €
KIBA ³		4.80 €
SAFTSCHORLE ³ / JUICE SPRITZER	3.50 €	4.80 €



SOFTDRINKS

	0.2 L	0.4 L
COCA COLA ^{1, 9}	3.50 €	4.80 €
COCA COLA LIGHT ^{1, 9, 11, 12}	3.50 €	4.80 €
FANTA ¹	3.50 €	4.80 €
SPRITE ³	3.50 €	4.80 €
SPEZI ^{1, 9}	3.50 €	4.80 €
FASSBRAUSE ^{1, 3}	3.50 €	4.80 €
GINGER ALE ¹	3.50 €	4.80 €
BITTER LEMON ¹⁰	3.50 €	4.80 €
BIONADE	4.30 € / 0.33L	

TEA

INGWER TEE / **GINGER TEA** | 4.80 €

mit Orangenscheibe und Honig

With orange slice and honey

PFEFFERMINZ TEE / **PEPPERMINT TEA** | 4.80 €

Mit Honig / *With honey*

JASMIN TEE / **JASMINE TEA** | 4.30 €

GRÜNER TEE / **GREEN TEA** | 4.30 €

DARJELING TEE | 4.30 €

KAMILLE / **CHAMOMILE TEA** | 4.30 €

SPEZIALGETRÄNKE

HOMEMADE ICED TEA ^{1, 2} | 5.60 €

Grüner Tee mit Holunder / *Green tea with elderflower*

ICED COFFEE ^{G, 9} | 6.50 €

Mit Kondensmilch und Milch / *with condensed milk and milk*

MANGO LASSI ^{1, 2, G} | 5.60 €

Joghurtgetränk / *Yogurt drink*

JEALOUS LEMON ^{2, 9} | 5.60 €

Rohrzucker, Limetten und Soda / *Cane sugar, limes, and soda water*

THE HULK ^{1, 2} | 5.60 €

Waldmeistersirup, Ginger-Ale, Minze, Limetten und Rohrzucker

Woodruff syrup, ginger ale, mint, limes, and cane sugar

FRESH ROSIE ^{1, 2, 3} | 5.60 €

Limetten, Himbeersirup, Rohrzucker, Sprite

Limes, raspberry syrup, cane sugar, and Sprite

GOLD GINGER ¹ | 5.60 €

Limetten, Ingwerstreifen, Rohrzucker, Soda, Ginger Ale

Limes, ginger strips, cane sugar, soda water, and ginger ale

MATCHA LATTE ^G | 6.50 €

Milch, Matcha und Kondensmilch

Milk, matcha, and condensed milk



BIER VOM FASS

0.4 L

BERLINER KINDL JUBILÄUMS PILSNER ^A	4.70 €
ALTERWASSER ^A	4.70 €
GESPRITZTES ^A / SPRITZER	4.70 €
RADLER ^{A, 1, 2}	4.70 €
DIESEL ^{A, 1, 9}	4.70 €

BIER

0.5 L

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ^A	4.90 €
SCHÖFFERHOFER KRISTALLWEIZEN ^A	4.90 €
GUINNESS EXTRA STOUT ^A	4.30 € / 0.33 L
Schwarzbier / <i>black Beer</i>	
BERLINER WEISSE ^{A, 1, 2}	4.70 € / 0.33 L
a. Mit Himmbersirup / <i>with raspberry syrup</i>	
b. mit Waldmeistersirup / <i>with woodruff syrup</i>	

ALKOHOLFREIES BIER

0.33 L

VITAMALZ ^A	4.30 €
JEVER ^A	4.30 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ^A	4.90 € / 0.5 L

JAPANISCHE GETRÄNKE

SAKE ^L (KARAFFE / CARAFE) 6.90 € / 0.33 L

a. warm

b. kalt / *cool*

PFLAUMENWEIN ^L / PLUM WINE 3.90 € / 5 CL

KIRIN BIER ^A 4.30 € / 0.33 L

SEKT

0.1 L 0.75 FL

ROTKÄPPCHEN ^L 4.10 € 22.00 €

OFFENER WEIN

0.2L 0.5 L

RIESLING ^L 5.60 € 13.00 €

MERLOT ^L 5.60 € 13.00 €

WEINSCHORLE ^L 5.30 € 12.00 €

FLASCHENWEIN

0.75 FL

PINOT GRIGIO ^L 27.00 €

DORNFELDER ^L 27.00 €

SPIRITUOSEN

	2 CL	4 CL
WODKA	2.90 €	4.90 €
CAMPARI ¹	2.90 €	4.90 €
JÄGERMEISTER	2.90 €	4.90 €
KÜMMERLING	2.90 €	4.90 €

COCKTAILS

TOKYO SUNRICE ^{1, 2} | 8.10 €

Campari, Gin, Himbeersirup, Mangosaft, Limetten und Orangenscheiben

Campari, gin, raspberry syrup, mango juice, limes, and orange slices

LITSCH ^{1, 2} | 8.10 €

Vodka, Himbeersirup, Limetten, Lycheesaft und Lychee-Früchte

Vodka, raspberry syrup, limes, lychee juice, and lychee fruits

CUBA LIBRE ^{1, 9} | 8.10 €

Rum, Cola und Limetten / *Rum, cola, and limes*

MOJITO | 8.10 €

Rum, Soda, Minze, Limetten und Rohrzucker

Rum, soda water, mint, limes, and cane sugar

APEROL SPRITZ ¹ | 8.10 €

Aperol, Sekt, Soda / *Aperol, sparkling wine, soda water*

CAMPARI SPRITZ ¹ | 8.10 €

Campari, Sekt, Soda / *Campari, sparkling wine, soda water*



KAFFEE / COFFEE

KAFFEE ⁹ | 3.50 €

CAPPUCHINO ^{G,9} | 3.90 €

LATTE MACCHIATO ^{G,9} | 4.50 €

ESPRESSO ⁹ | 3.50 €

DOPPELTER ESPRESSO ⁹ | 4.50 €

VIETNAMESISCHES CAFÉ ^{G,9} | 4.50 €

Mit Kondensmilch / *with condensed milk*



ALLERGENE

A. Glutenhaltiges Getreide

Gluten

C. Eier

Eggs

E. Erdnüsse

Peanuts

G. Milch (inkl. Laktose)

Milk

I. Sellerie

Celery

K. Sesam

Sesame

M. Lupinen

Lupin

B. Krebstiere

Crustaceans

D. Fisch

Fish

F. Soja

Soybeans

H. Schalenfrüchte

Nuts

J. Glutamat

Glutamate

L. Schwefeldioxid & Sulfite

Sulphur dioxide & sulphites

N. Weichtiere

Molluscs

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

1. mit Farbstoff

with colouring

3. mit Antioxidationsmittel

with antioxidant

5. geschwefelt

sulphurated

7. mit Phosphat

with phosphate

9. koffeinhaltig

contains caffeine

11. mit Süßungsmittel

with sweetener

2. mit Konservierungsstoff

with preservative

4. mit Geschmacksverstärker

with flavour enhancer

6. geschwärzt

blackened

8. mit Milcheiweiß

with milk protein

10. chininhaltig

contains quinine

12. enthält Phenylalaninquelle

contains phenylalanine source

