

STARTERS

CLASSIC MISO ^{a, d, f, 4}	3
Mit Tofu, Frühlingszwiebeln und Algen <i>with tofu, spring onions and seaweed</i>	
VEGAN SPRING ROLL 6 pcs	3
6 Stk. knusprig frittierte vegetarische Frühlingsrollen <i>fried vegetarian spring rolls</i>	
WANTAN SOUP	4,5
hausgemachte Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Garnelen in Hühnerbrühe, Sojasprossen, Lauch <i>homemade wontons with chicken and prawns in chicken broth, bean sprouts and leek</i>	
HOUSE MISO ^{a, d, f, 4}	4
Mit versch. Fischfilets, Algen, Frühlingszwiebeln <i>with different fish filets, seaweed, spring onions</i>	
GYOZA ^a	5
5 gebackene Teigtaschen (Hühnchen oder Gemüse) <i>crispy dumplings (chicken or vegetarian)</i>	
EBI BITES ^b	6
Tempura Garnelen, Miso Aioli, Chili, Koriander <i>crispy prawns, miso aioli, chili, chilantro</i>	
YAKITORI	5
3 Hähnchenspieße mit Yakitori Sauce <i>3 chicken skewers mit yakitori sauce</i>	
SUMMER ROLL ^{c, e, n} 2 pcs	5
Reisfadennudeln, frische japanische Kräuter, Sesam, Gurke, Eisbergsalat gerollt in Reispapier mit Hühnerfleisch, Garnelen oder Bio-Tofu ^f dazu hausgemachter Limetten-Fischdressing <i>fresh summerrolls with fresh salad, Japanese herbs, cucumber, sesame, homemade lime-fish dressing, available with chicken, prawns or bio-tofu</i>	
EDAMAME	4,5
gedämpfte Edamame mit Meersalz <i>steamed Edamame with sea salt</i>	
MIX PLATTE (SMALL) ^{a, b, c}	14
6 Stk. knusprig frittierte vegetarische Frühlingsrollen, 4 Stk. Gyoza (Hühnchen oder Gemüse), 2 Stk. Yakitorispieße, 1 Stk. Tempura Garnele	

<i>Vegan Spring Rolls 6 pcs/ Gyoza chicken or vegetarian 3 pcs, Yakitori 2 pcs, Ebi Bites 1 pcs</i>	
MIX PLATTE (BIG) ^{a, b, c}	28
8 Stk. knusprig frittierte vegetarische Frühlingsrollen, 4 Stk. Gyoza (Hühnchen oder Gemüse) 3 Stk. Yakitorispieße, 3 Stk. Tempura Garnele, Edamame <i>fried vegan spring rolls 8 pcs, Gyoza chicken or vegetarian 4 pcs, Yakitori 3 pcs, Ebi Bites 2 pcs, Edamame</i>	

SALADS

CORIANDER SALAD ⁿ	5,5
Frischer Koriander, Sesam, Sesamöl <i>fresh coriander, sesame, sesame oil</i>	
SEA WEED SALAD ⁿ	5
Algen, Sesam, Sesamöl <i>seaweed, sesame, sesame oil</i>	
FRESH MANGO SALAD	5,5
Mango, Rote Zwiebel, Koriander, Limette, Chili <i>mango, red onion, chilantro, lime, chili</i>	
SALMON SALAD ^{d, n}	7
Avocado, Gurke, Mangostücke, frischer roher Lachs <i>avocado, cucumber, mango, fresh raw salmon</i>	

RICE PAPER ROLLS 2Stk./ 2 pcs

SALMON RICE PAPER ROLL ^{d, n}	7
Lachs, Rote Zwiebeln, Avocado, Gurke, Koriander, Unagi Sauce gerollt in Reispapier <i>Salmon, red onion, Avocado, cucumber, chilantro, unagi sauce wrapped in rice paper</i>	
PRAWNS RICE PAPER ROLL ^{a, b, d, n}	7
Ebi Tempura, Rote Zwiebeln, Avocado, Gurke, Koriander, Unagi Sauce gerollt in Reispapier <i>Ebi Tempura, red onion, Avocado, cucumber, chilantro, unagi sauce wrapped in rice paper</i>	
TAMAGO RICE PAPER ROLL ^c	7
Tamago (Ei), Rote Zwiebeln, Avocado, Gurke, Koriander gerollt in Reispapier	

Die Preise verstehen sich in **EURO**, inklusive Mehrwertsteuer

Tamago, red onions, avocado, cucumber, chilantro wrapped in ricepaper

CURRYS

Alle Currygerichte werden mit frischem Gemüse (Broccoli, Karotten, Zucchini, Paprika und Champignons) in roter Curry-Kokosmilchsauce und Jasmin Reis serviert – wahlweise mit
served with fresh vegetables, red curry-coconutmilk-sauce and Yasmin rice

TOFU ^{a,d,f,4}	8,5
CHICKEN ^{a,d,f,4} Hühnerfleisch	9
BEEF ^{a,d,f,4,n} Rindfleisch	9,5
GARNELEN ^{a,b,d,f,n,4} Garnelen	10,5

THE RAMEN NOODLE

MISO (VEGGIE) ^{a,c,f,n}	9,5
Ei, Frühlingszwiebel, Wakame, Nori, Bambus, Mais, Sojasprossen <i>egg, spring onion, wakame, nori, bamboo, corn, bean sprouts</i>	
SHOYOU ^{a,c,f,n}	9,8
Schweinebraten, Bambus, Wakame, Nori, Frühlingszwiebel, Ei <i>roast pork, bamboo, nori, spring onion, egg</i>	
TONKOTSU ^{a,c,f,n}	9,8
Schweinebauch, Schweinebraten, Ei, roter Ingwer, Bambus, Nori, Frühlingszwiebel <i>pork belly, roast pork, egg, red ginger, bamboo, nori, spring onion</i>	
TANTANMEN ^{a,c,f,n,d}	10,5
Scharfes Rindfleisch, Frühlingszwiebel, Bambus, frischer Thunfisch, Mais, Kaiserschoten, Pakchoi, Ei <i>spicy beef, spring onion, bamboo, fresh tuna, corn, snow peas, bok choy, egg</i>	
WANTAN SOUP ^{a,c,f,n,d}	9,8
Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnchen mit Lachs und Chili-Öl	

homemade dumpling filled with chicken and prawn, with salmon and chili-oil

KIDS RAMEN ^{a,c,f,n}	5
nur Nudeln, Ei & Brühe <i>noodles, egg & broth</i>	
Extra Portion Nudeln ^a	3
<i>extra portion of noodles</i>	

Unsere Brühe kochen wir täglich frisch ohne Glutamat aus Rinderknochen & Suppenhühnern.

We are cooking our broth fresh every day from beef bones & stock chicken.

THE RICE BOWLS

eingelegtes Gemüse^o (Weiß- und Chinakohl, Karotten) Edamame Bohnen, Gurken und Mais auf gekochtem Jasmin Reis
cooked Jasmin rice, edamame beans, cucumber, pickles, corn

BEEF ^{f,n}	9,8
dazu gebratenes Rindfleisch <i>roasted beef</i>	
CHICKEN ^{f,n}	9,5
dazu gebratenes Hühnerfleisch <i>roasted chicken</i>	
TOFU ^{f,n}	8,8
dazu frittiertes Bio-Tofu <i>fried tofu</i>	
SUSHI BOWLS	
mit rohem Fisch, rotem Ingwer, frischem Salat, Avocado, Rucola, Gurke, Mais, Nori, Sesam serviert mit hausgemachter Mayo-Wasabi Soße und Sushi Reis. <i>only raw fish, fresh salad, corn, avocado, rucola, cucumber, nori, sesame with homemade Mayo-Wasabi sauce ^{c,g} and Sushi rice</i>	
TUNA ^d	12,9
SALMON ^d	11,9

Die Preise verstehen sich in **EURO**, inklusive Mehrwertsteuer

HAMACHI ^d	13,9
IBODAI ^d	12,9
MIXED FISH ^d	14,9
INARI (<i>Tofu Taschen</i>)	10

Die Preise verstehen sich in **EURO**, inklusive Mehrwertsteuer

NIGIRI 2 Stk./2 pcs

SHAKE^d Cevice	3,5
SHAKE^d Flame	3,5
SHAKE^d Roh / Raw	3,5
TUNA^d Cevice	4
TUNA^d Flame	4
TUNA^d Roh/Raw	4
Gelbflossen Thunfisch	
Hamachi Buttermakrele^d	4,8
IBODAI^d Butterfisch /escolar	4
EBI^{b, d, 4} Garnele /prawn	4,5
UNAGI^{a, d, f} Aal / eel	5
INARI^{f, 4, 5} Tofutasche	3,5
AVOCADO	3
TAMAGO Ei / sweet egg	3
GURKE cucumber	3
MANGO	3
PAPRIKA	3
GRÜNER SPARGEL green asparagus	3,5

MAKI 6 Stk./6 pcs

SHAKE	3,5
Lachs /salmon	
SHAKE AVO	3,7
Lachs, Avocado / salmon, avocado	
YELLOW FIN TUNA	4
Gelbflossen Thunfisch	
YELLOW FIN TUNA cucumber	4,5
Gelbflossen Thunfisch, Gurke	
HAMACHI Lauch / leek	4,5
IBODAI Butterfisch /escolar	4
EBI Garnele /prawn	4
UNAGI Aal, Gurke/ eel, cucumber	4,5
CARLIFORNIA surimi, avocado	3,5
GURKE cucumber	3
AVOCADO avocado	3
PAPRIKA sweet pepper	3
MANGO	3
TAMAGO Ei/ sweet egg	3
GRÜNER SPARGEL mit Frischkäse ^g	3,5

SUSHI BAR°*green asparagus with cream cheese***FURANBE NIGIRI 2 Stk./2 pcs**

Sushireis umhüllt mit flambiertem Fisch und Käse dazu Unagi Sauce 2 Stk.

*flamed fish and flamed cheese, sesame, unagi sauce***FURANBE SHAKE^d** Lachs / salmon

4

FURANBE IBODAI^d Butterfisch 4,5**FURANBE TUNA^d** Thunfisch 4,5**FURANBE HOSOMAKI 6 Stk./6 pcs**

umhüllt mit flambiertem Käse dazu Unagi sauce, Sesam

*with flamed cheese, unagi sauce, sesame***CHEESE SHAKE** Salmon 4**CHEESE TUNA** Gelbflossen Thunfisch

4

CHEESE SPARGEL green asparagus

4

FURANBE INSIDE OUT 8 Stk./8 pcs^g

umhüllt mit flambiertem Käse dazu Unagi sauce, Sesam

*with flamed cheese and unagi sauce, sesame***TUNA ON CHEESE^d** 9,5

Thunfisch, Gurke

*Tuna, cucumber***SPICY SHAKE^d** 9

Lachs, Gurke, Koriander, Speziialsauce

*Salmon, cucumber, coriander, special sauce***FLAME SHAKE^d** 9

Lachs, Avocado

Salmon, AvocadoDie Preise verstehen sich in **EURO**, inklusive Mehrwertsteuer

Lachs, Avocado, Fischrogen <i>salmon, avocado, cavier</i>	
YELLOW FIN TUNA ROLL ^{d,n}	8,8
Gelbflossen-Thun, Gurke, schwarzer Sesam <i>yellow fin tuna, cucumber, black sesame</i>	
EBI AVOCADO ROLL ^{b,n}	8,8
Garnele, Avocado, Sesam <i>prawn, avocado, sesame</i>	

INSIDE OUT 8 Stk./8 pcs

AVOCADO ROLL	7
Avocado, Frischkäse ^g <i>avocado / cream cheese</i>	
VEGGIE ROLL ^c	7,5
Grüner Spargel, Tamago, Gurke, Sesam <i>Green asparagus, sweet egg, cucumber, sesame</i>	
VEGAN ROLL	7,5
Zuckerschoten, Gurke, Avocado <i>sugar snap, cucumber, avocado</i>	
KAPPA ROLL ^g	7
Gurke, Frischkäse umhüllt mit Sesam <i>cucumber, creamcheese, sesame</i>	
SPICY TUNA ROLL ^{d,n}	8
Gelbflossen-Thun, Gurke, schwarzer Sesam, Chili <i>yellow fin tuna, cucumber, black sesame, chili</i>	
CRUNCHY CHICKEN ^{a,c,d,g,n}	9
Tempura Chicken, rote Zwiebeln, Koriander, Gurke, Sesam <i>Tempura Chicken, red onion, coriander, cucumber, sesame</i>	
SALMON TEMPURA ^{c,d,g}	9
Tempura Lachs, Avocado, Gurke <i>Tempura salmon, avocado, cucumber</i>	
CRISPY PRAWN ROLL ^{b,c,d,g}	9
Tempura Garnele, Avocado, Gurke <i>tempura prawn, avocado, cucumber</i>	
CALIFORNIA ROLL ^{b,d}	7,5
Surimi, Avocado umhüllt mit Fischrogen <i>surimi, avocado, cavier</i>	
PINK ALASKA ^{d,g}	8,5
Lachs, Avocado, Fischrogen, Frischkäse <i>Salmon, avocado, cavier, cream cheese</i>	
SHAKE ROLL ^d	8

BAKED ROLLS 6 Stk./6 pcs ^{a,c}

BAKED GREEN ROLL (VEGGI) ^g	8
Grüner Spargel, Frischkäse, Gurke, Avocado <i>Green asparagus, cream cheese, cucumber, avocado</i>	
BAKED TUNA ^{d,g}	9
Thunfisch, Gurke, Frischkäse <i>Tuna, cucumber, cream cheese</i>	
BAKED SALMON CHEESE ^{d,g}	8,9
Lachs, Frischkäse, Käse, Gurke, Avocado <i>Salmon, cream cheese, Cheese, cucumber, Avocado</i>	
BAKED CALIFORNIA ^{b,g}	8,5
Surimi, Gurke, Avocado, Frischkäse <i>Surimi, cucumber, avocado, cream cheese</i>	
BAKED SALMON ROLL ^{d,g}	8,5
Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke <i>salmon, cream cheese, avocado, cucumber</i>	

Die Preise verstehen sich in **EURO**, inklusive Mehrwertsteuer

HOUSE SETS

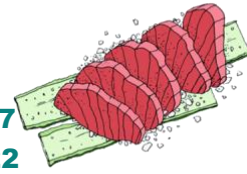


SMALL SHAKE ^d 16 Stk./ 16pcs	
Lachs Maki, Lachs Nigiri, Lachs I.O <i>Salmon Maki, Salmon Nigiri, Salmon Inside Out</i>	
SMALL YELLOW FIN ^d 16 Stk./16pcs	13
Thunfisch Maki, Thunfisch Nigiri, Thunfisch I.O. <i>Tuna Maki, Tuna Nigiri, Tuna Inside Out</i>	
GREEN GARDEN VEGGIE ⁿ 16pcs	10
Gurke Maki, Inari Nigiri, Veggie I.O. <i>Cucumber Maki, Inari Nigiri, Veggi Inside Out</i>	
SUSHI MIX MENU ^d 16 Stk./16pcs	14
Lachs Maki, Ebi Nigiri, Thunfisch I.O. <i>Salmon Maki, Ebi Nigiri, Tuna Inside Out</i>	
MAKI MORIAWASE ^{d,n} 18 Stk./ 18 pc	10
Lachs, Thunfisch, Gurke <i>Salmon, Tuna, Cucumber</i>	
NIGIRI MORIAWASE ^{d,g,n} 8Stk./ 8pcs	15
Lachs, flambierter Lachs, Thunfisch, flambierter Thunfisch, Ungai, Tamago, Ebi, Ibodai <i>Salmon, flamed Salmon, Tuna, flamed Tuna, Unagi, Tamago, Ebi, Ibodai</i>	
INSIDE OUT MIX ^{d,n} 24 Stk./ 24pcs	22
Lachs, Thunfisch, Surimi <i>Salmon, Tuna, California</i>	
JUST SUSHI FOR YOU ^{d,n} 28 Stk./ 28pcs	28
Lachs Maki, Avocado Maki, Lachs Nigiri, Unagi Nigiri, Thunfisch I.O., Rainbow I.O <i>Salmon Avocado Maki, Salmon Nigiri, Unagi Nigiri, Tuna Inside Out, Rainbow Inside Out</i>	
SPECIAL MENU ^{c,b,d,g,n} 44 Stk. /44pcs	45
<i>Baked Salmon Roll, Baked Tuna Roll, Avocado Maki, Tuna cucumber Maki, Ebi Inside Out, California Inside Out, Salmon Sashimi 4pcs</i>	
BIG VEGGI MENU ^{c,g,n} 46stk/ 46pcs	40
<i>Baked Green Roll, Vegan Inside Out, Avocado Inside Out, Caterpillar Roll, Cucumber Maki, Green asparagus Maki, Inari Nigiri, Sweet Pepper Nigiri</i>	

Die Preise verstehen sich in **EURO**, inklusive Mehrwertsteuer

SASHIMI 5 Stk./ 5 pcs

SHAKE^d	10
YELLOW FIN TUNA^d	12
IBODAI^d	12
HAMACHI^d	14
SASHIMI MORIAWASE^d a la chef 9 Stk./ 9 pcs	17
SASHIMI MORIAWASE^d a la chef 12 Stk./12 pcs	22
SUSHI REIS <i>sushi rice</i>	3
INGWER <i>ginger</i>	1



NIHOMBASHI

KABURIMAKI/BIG HOUSE ROLL 8 pcs °

CATERPILLAR ROLL. 10

Grüner Spargel, Gurke, Zuckerschote dazu
Chipotle Sauce umhüllt mit Avocado
*green asparagus, cucumber, snow peas,
chipotle sauce wrapped with avocado*

PINK SALMON ROLL 11

Avocado, Gurke, Rote Zwiebel, Koriander
umhüllt mit Lachs
*avocado, cucumber, red onion, chilantro,
wrapped with salmon*

SPICY EBI ROLL 12

Avocado, Lauch, Gurke, Spicy Sauce umhüllt mit Garnele
*avocado, leek, cucumber, spicy sauce wrapped
with prawn*

BIG YELLOW TUNA ROLL 13

Ebi Garnele, Avocado, Gurke, Unari Sauce umhüllt mit Gelbflossen-Thun
ebi prawn, avocado, cucumber, unari sauce wrapped with yellow fin tuna

RAINBOW ROLL 13

Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Aioli umhüllt
mit verschiedenen Fischarten
salmon, avocado, cucumber, sesame, aioli wrapped with 4 varieties of fish

Nihombashi Roll 13

Tempura Lachs, Avocado, Gurke umhüllt mit Flambierten Lachs
tempura salmon, cucumber, avocado wrapped with flamed Salmon

SPICY FLAMED TUNA 13

innen: Gurke, Avocado / außen: umhüllt mit flambiertem Thunfisch

Die Preise verstehen sich in **EURO**, inklusive Mehrwertsteuer

cucumber, avocado wrapped with flamed tuna

DRAGON ROLL 13

Tempura Garnelen, Gurke, Avocado, umhüllt mit Aal
tempura prawns, cucumber, avocado wrapped with eel

DRINKS

APERITIF

0,2l

Aperol Spritz^{1,5,7, chininhaltig}

6,5

Aperol, Weißwein, Soda, Orange
aperol, white wine, soda, orange

Hugo^{o,5}

6,5

BIO-Holundersirup, Sekt, Soda, Limette
elder sirup, prosecco, soda, lime

Weißweinschorle^{o,5}

4,5

Vietnamese Coffee²

3,9

mit Kondensmilch / condensed milk

Vietnamese Ice Coffee²

3,9

mit Kondensmilch / condensed milk, crushed
ice

BEER

0,3l

Tiger Singapore

3,5

Krombacher 0,00 %

3,5

SCHNAPS

2 cl

Nep Moi

3

Lua Moi

3

Vodka

3

Gin

3

Whisky

3

SAKE °

Junmai

KOME TO MIZU

Glas 0,1l

6,5

KOME TO MIZU.

Karaffe 40ml

13

KOME TO MIZU

Flasche 0,72l

30

Süffig milder Reisgeschmack

Smooth and mild rice flavour

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE 0,4l 5,5

freshly squeezed

Frischer Apfelsaft *apple juice*

Frischer Orangensaft *orange juice*

Frische Wassermelone *watermelon juice*

Frucht Mix Apfel, Karotte, Orange+

apple, orange, carrot

Frucht Mix Wassermelone, Lychee

watermelon, lychee

TEA

0,2l

Grüner Tee 2 *green tea*

3

Ingwer *ginger*

3

Die Preise verstehen sich in **EURO**, inklusive Mehrwertsteuer

Jasmin Tee	3
Matcha Tee	3
Frische Minze <i>peppermint</i>	3
Nihombashi Tee	3,5
Ingwer, Orange, Pfefferminze, Honig <i>ginger, orange, peppermint, honey</i>	
HOMEMADE ICETEA	0,31
Bio-Holunderblütensirup, Limette, Eiswürfel <i>organic elder flower syrup, lime, crushed ice</i>	
Homade Ictea	4,5
Lemonade Pfefferminze / <i>peppermint</i>	4,5
Maracuija <i>maracuja juice</i>	4,5
Nihombashi Cranberrysaft/ <i>-juice</i>	4,5

SOFTS

Selters still / prickelnd	0,21
2,7	

Selters <i>still / sparkling</i>	0,75l
5,5	
Coca Cola / light ^{1,2}	0,21 3,0
Cranberrysaft/-schorle	0,21 3,0
<i>Cranberry juice/-spritzer</i>	0,41
4,5	
Apfelsaft/-schorle	0,21 3,0
<i>apple juice/-spritzer</i>	0,41
4,5	
Maracujasaft/-schorle	0,21 3,0
<i>passion fruit juice/- spritzer</i>	0,41 4,5
Fever Tree ^{1,2}	0,21 3,2
<i>Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer/ Bitter Lemon / Aromatic / Elderflower/ Mediterranean</i>	



W I N E ^{o, 5}

Weiss / White	0,11	Fl.	Rot / Red	0,11	Fl.
2019 50 Riesling	3,8	24	2017 Pinot Noir	3,8	24
2019 Weissburgunder	4,2	26	Reinhessen Germany		
Wittmann / Berlin Only			2016 Tellus Syrah Lazio	4,5	30
Prosecco	4	29	Falesco, Italy Lazio		
			2019 50 Rosé	3,8	24

Allergene & Zusatzstoffe

- a Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen und Erzeugnisse daraus.
- b Krebstiere und Erzeugnisse daraus.
- c Eier und Erzeugnisse daraus.
- d Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- e Erdnüsse und Erzeugnisse daraus.
- f Soja (-bohnen) und Erzeugnisse daraus.
- g Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- h Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Paranüsse, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus.
- l Sellerie und Erzeugnisse daraus.
- m Senf und Erzeugnisse daraus.

Die Preise verstehen sich in **EURO**, inklusive Mehrwertsteuer

- n Sesam und Erzeugnisse daraus.
- o Schwefeldioxid und Sulfite
- p Lupinien und Erzeugnisse daraus.
- r Weichtiere, Mollusken und Erzeugnisse daraus.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Koffein
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 mit Konservierungsstoff

Ein kleiner, aber wichtiger Hinweis für Euch:

Wir verwenden keine "Glutamat-Schleuder". Dennoch nutzen wir natürliche Zusatzprodukte wie etwa diverse Chili- & Sojasoßen, Sambal Oelek, Currypasten, etc., die Zusätze enthalten können. Diese werden selbstverständlich für Euch ausgewiesen.

The logo for NIHOMBASHI features the brand name in a bold, red, sans-serif font with a slight upward slant. A thick, dark green underline with a red outline runs beneath the text, following its slant.

WEINBERGSWEG, 10119 BERLIN
TEL +49. (0)176. 22 22 34 15  **NIHOMBASHI_BERLIN**