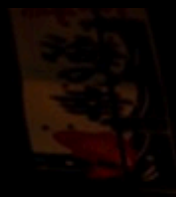


Mito

fine sushi & asian cuisine





Vorspeisen

Starters

V1. Edamame ^F 5,90

Japanische grüne Sojabohnen gedämpft & gesalzen
Steamed japanese soybeans with sea salt

V2. Vegetarische Mini-Frühlingsrollen 5 Stk./pcs. 3,50

Golden frittierte vegetarische Minifrühlingsrollen, gefüllt mit verschiedenem Gemüse, dazu Süß-Sauer-Sauce
Fried vegetarian spring rolls filled with various vegetables and served with a sweet-sour dip.

V3. Vietnamesische Frühlingsrollen "Nem Ha Noi" 3 Stk./pcs. 5,50

Golden frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnerfleisch & Gemüse, dazu Süß-Sauer-Sauce
Fried spring rolls filled with chicken, vegetables, glass noodles and herbs, served with a sweet-sour dip

V4. Gyoza 5 Stk./pcs. 5,90

Frittierte Teigtaschen mit Hühnerfleisch oder Gemüsefüllung dazu Süß-Sauer-Dip
Fried dumplings filled with chicken or vegetables and served with a sweet-sour dip

V4a) Hühnerfleisch / chicken

V4b) Vegetarisch / vegetarian

V5. Black Tiger Tempura ^B 3 Stk./pcs. 5,90

Knusprige Großgarnelen ummantelt mit Tempurateig dazu Süß-Sauer-Dip
Baked king prawns with sweet-sour dip

V6. Yakitori Spieße ^E 3 Stk./pcs. 5,90

Marinierte Hähnchenspieße
Grilled, marinated chicken skewers

V7. Ha Cao

gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung
Steamed dumplings filled with shrimp

5,90

V8. Frische Sommerrollen "Goi Cuon" 2 Stk./pcs.

Reispapierrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat, Karotten, Gurke & frischen Kräutern, dazu **Erdnuss-Dip^E** oder **Limetten-Knoblauch-Dressing mit Nuoc Mam**. Wahlweise mit:
Fresh summer rolls (rice paper rolls) with salad, carrots, cucumber and herbs, served with a peanut dip or fish-lime dressing. Optionally with:

- | | |
|--|------|
| a) Bio Tofu ^F / organic tofu 🌱 | 5,50 |
| b) Knusprigen Hühnchen / fried chicken | 5,50 |
| c) Garnelen ^B / prawns | 5,90 |
| d) Avocado & Mango / avocado & mango 🌱 | 5,50 |
| e) Avocado & Lachs ^D / avocado & salmon | 6,90 |
| f) Tempura Garnelen ^B / fried prawns | 6,90 |

V11. Starter Mix

15,90

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen: Edamame, Mini-Frühlingsrollen, Gyoza und Sommerrollen mit knusprigen Hühnchen, serviert mit Erdnuss-Sauce und Süß-Sauer-Sauce
Mixed appetizers plate for 2: japanese soybeans edamame, vegetarian mini spring rolls, fried chicken-vegetable dumplings, summer rolls with chicken, served with peanut sauce and sweet-sour sauce



Suppen (Soups)



V12. Miso Suppe ^F

5,50

Eine traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang und Bio Tofu.

Misobased japanese soup with seaweed and organic tofu.

V13. Coco Love Soup ^G leicht scharf

Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Gemüse und frischen Kräutern. Wahlweise mit:

Creamy coconut milk soup with lemongrass, vegetables and fresh herbs. Optionally with:

- | | |
|---|------|
| a) Bio Tofu ^F / organic tofu  | 4,90 |
| b) Hühnerfleisch / chicken | 5,50 |
| c) Garnelen ^B / shrimps | 5,90 |

Salate (Salads)



SA1. Wakame ^K

6,90

Jap. Seetangsalat mit Sesam

Japanese seaweed salad with sesame

SA2. Avocado Salat

6,90

mit saisonalen Gemüse, Avocado und hausgemachtem Dressing

Avocado salad with seasonal vegetables, avocado and homemade dressing

SA3. Mango Salat

mit saisonalen Salat, Mangostreifen und Limetten-Hausdressing.

Mango salad with vegetables, mango and homemade lime dressing

- | | |
|---|------|
| a) Salat / salad  | 6,90 |
| b) Bio Tofu ^F / organic tofu  | 7,90 |
| c) Hühnerfleisch / chicken | 7,90 |
| d) Garnelen ^B / prawns | 8,90 |



HAUPTSPEISEN

Main Dishes



- MITO SPECIALS - Traditionell asiatische Küche

200. Pho Hanoi ^F

Traditionell vietnamesische Pho Nudelsuppe mit einer kräftigen, klaren Brühe mit Reisbandnudeln, Sojasprossen und frischen Kräutern. Wahlweise:

Traditional vietnamese flat rice noodle soup in a strong, clear broth with soybean sprouts, and herbs. Optionally with:

- | | |
|---|-------|
| a. Bio Tofu / organic tofu ^F  | 10,90 |
| b. Hühnerfleisch / chicken | 11,90 |
| c. Rindfleisch / beef | 12,90 |
| d. Hühner- und Rindfleisch / chicken and beef | 13,90 |

202. Bun Nam Bo ^E

Reisnudeln Mixbowl mit Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und verfeinert mit einem würzigen Limetten-Knoblauch-Dressing mit Nuoc Mam. Wahlweise mit:

Rice noodles with fresh salad, herbs, fried onions, peanuts and homemade lime-garlic dressing. Optionally with:

- | | |
|---|-------|
| a. Bio Tofu / organic tofu ^F  | 10,90 |
| b. marinierten Rindfleisch / marinated beef | 12,90 |
| c. Frühlingsrollen / spring rolls | 11,90 |

204. Red Curry Udon ^G

Udon Nudeln in einem cremigen roten Curry mit Kokosmilch, frischem Gemüse und Kräutern.

Udon Nudeln in einem cremigen rotem Curry mit Kokosmilch, frischen Gemüse und Kräutern.

a. Gemüse / vegetables 	11,90
b. Bio Tofu ^F / <i>organic tofu</i> 	12,90
c. gebratenes Hühnerfleisch / chicken	12,90
d. paniertes Hühnerfleisch ^A / <i>fried chicken</i>	13,90
e. Rindfleisch / beef	13,90
f. Ente ^A / <i>duck</i>	14,90
g. Garnelen ^B / <i>prawns</i>	15,90
h. Lachs / salmon	17,90

205. Udon Tsuyu Soup

Japanische Udon-Weizennudelsuppe mit Tsuyu-Brühe, Pak Choi und Enoki-Pilzen, verfeinert mit Sojasprossen und Frühlingszwiebeln. Wahlweise mit:

Japanese udon wheat noodle soup with Tsuyu broth, pak choi and enoki mushrooms, topped with bean sprouts and spring onions. Optionally with :

a. Bio Tofu / organic tofu 	12,90
b. Hühnerfleisch / chicken	12,90
c. Ha Cao Dumplings / Ha Cao dumplings	13,90
d. Rindfleisch / beef	14,90
e. Garnelen / prawns	15,90



208. Mien Tron ^{E,K}

Exotischer Salat aus Glasnudeln, Mango, Gurken, frischen Kräutern, Sesam, Röstzwiebeln und geriebenen Erdnüssen, und verfeinert mit einem würzigen Limetten-Knoblauch-Dressing mit Nuoc Mam.

Wahlweise mit:

Glass noodles with soybean sprouts, mango, herbs, sesame, mashed peanuts, fried onions, Nuoc Mam and with:

a. Gemüse / vegetables	9,90
b. Bio Tofu ^F / organic tofu	10,90
c. gebratenem Hühnerfleisch / chicken	10,90
e. Rindfleisch / beef	12,90
f. Garnelen ^B / prawns	14,90

209. Mito Poke Bowl ^K

Avocado, Salat, Mukimame, Mango, Gurke, Karotten, Sesam und Unagi-Mayosauce, serviert mit Sushi Reis. Wahlweise mit:

Avocado, salad, mukimame, mango, cucumber, sesame and teriyaki sauce, served with sushi rice. Optionally with:

a. Bio Tofu ^F / organic tofu	10,90
b. Lachs ^D / salmon	14,90
c. Spicy Cooked Tuna ^D / spicy cooked tuna	14,90
d. Paniertem Hühnerfleisch ^A / fried chicken	12,90
e. Knusprigen Ente ^A / duck	14,90
f. Yakitori Spieße / grilled chicken skewers	14,90



Wok Specials

Mito's Gebratene Nudeln ^{A,C,F}

mit saisonalen Gemüse, Sojasprossen und Ei, wahlweise mit :

Fried noodles with seasonal vegetables, soybean sprouts and eggs.

Optionally with :

20. Gemüse / <i>vegetables</i>	8,90
20T. Bio Tofu ^F / <i>organic tofu</i>	9,90
21. gebratenem Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	10,90
23. paniertem Hühnerfleisch ^A / <i>fried chicken</i>	11,90
24. Rindfleisch / <i>beef</i>	11,90
25. knusprigen Ente ^A / <i>duck</i>	12,90
26. Garnelen ^B / <i>prawns</i>	13,90



Gebratene Udon Nudeln ^{A,C,F}

mit saisonalen Gemüse, Sojasprossen und Ei, wahlweise mit :

Fried japanese udon noodles with seasonal vegetables,

soybean sprouts and eggs. Optionally with :

30. Gemüse / <i>vegetables</i>	10,90
30T. Bio Tofu ^F / <i>organic tofu</i>	11,90
31. gebratenem Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	12,90
33. paniertem Hühnerfleisch ^A / <i>fried chicken</i>	13,90
34. Rindfleisch / <i>beef</i>	13,90
35. knusprigen Ente ^A / <i>duck</i>	14,90
36. Garnelen ^B / <i>prawns</i>	15,50



Gebratener Reis ^{C,F}

mit saisonalen Gemüse, Sojasprossen und Ei, wahlweise mit :

Fried rice with seasonal vegetables, soybean sprouts and eggs.

Optionally with :

40. Gemüse / <i>vegetables</i>	8,90
40T. Bio Tofu ^F / <i>organic tofu</i>	9,90
41. gebratenem Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	10,90
43. paniertem Hühnerfleisch ^A / <i>fried chicken</i>	11,90
44. Rindfleisch / <i>beef</i>	11,90
45. knusprigen Ente ^A / <i>duck</i>	12,90
46. Garnelen ^B / <i>prawns</i>	13,90



Gebratene Pho Reisbandnudeln ^{C,F}

mit saisonalen Gemüse, Sojasprossen und Ei, wahlweise mit :

Fried flat rice noodles with seasonal vegetables,

soybean sprouts and eggs. Optionally with :

50. Gemüse / <i>vegetables</i>	10,90
50T. Bio Tofu ^F / <i>organic tofu</i>	10,90
51. gebratenem Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	12,90
54. Rindfleisch / <i>beef</i>	13,90
56. Garnelen ^B / <i>prawns</i>	15,50



Mito Cooked Rice With Sauce

Spicy Black

Dunkle pikante Sauce mit saisonalen Gemüse und frischen Kräutern, serviert mit Duftreis. Wahlweise mit :

Rice with spicy sauce with seasonal vegetables and fresh herbs.

Optionally with: 🌶️ leicht scharf

60. Gemüse / vegetables	10,90
60T. Bio Tofu ^F / organic tofu	11,50
61. gebratenem Hühnerfleisch / chicken	11,90
63. paniertem Hühnerfleisch ^A / fried chicken	12,90
64. Rindfleisch / beef	12,90
65. knusprigen Ente ^A / duck	14,90
66. Garnelen ^B / prawns	15,90
67. Lachs / salmon	17,90



Creamy Peanut^E

Cremige Erdnuss-Sauce mit saisonalen Gemüse und frischen Kräutern, serviert mit Duftreis. Wahlweise mit :

Rice with creamy peanut sauce with seasonal vegetables and fresh herbs. Optionally with:

80. Gemüse / vegetables	10,90
80T. Bio Tofu ^F / organic tofu	11,90
81. gebratenem Hühnerfleisch / chicken	11,90
83. paniertem Hühnerfleisch ^A / fried chicken	12,90
84. Rindfleisch / beef	12,90
85. knusprigen Ente ^A / duck	14,90
86. Garnelen ^B / prawns	15,90

Red Curry Love ^G leicht scharf

Roter Kokos-Curry Sauce mit saisonalen Gemüse und frischen Kräutern, serviert mit Duftreis.

Wahlweise mit :

Rice with creamy curry sauce with seasonal vegetables, coconut milk and fresh herbs. Optionally with:

90. Gemüse / <i>vegetables</i> 	10,90
90T. Bio Tofu ^F / <i>organic tofu</i> 	11,90
91. gebratenem Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	11,90
93. paniertem Hühnerfleisch ^A / <i>fried chicken</i>	12,90
94. Rindfleisch / <i>beef</i>	12,90
95. knusprigen Ente ^A / <i>duck</i>	14,90
96. Garnelen ^B / <i>prawns</i>	15,90
97. Lachs / <i>salmon</i>	17,90



Mama Mango ^G

Kokos-Mango Sauce mit saisonalen Gemüse

und frischen Kräutern, serviert mit Duftreis. Wahlweise mit :

Rice with creamy curry sauce refined with mango pure and coconut milk. In addition seasonal vegetables and fresh herbs. Optionally with:

100. Gemüse / <i>vegetables</i> 	10,90
100T. Bio Tofu ^F / <i>organic tofu</i> 	11,90
101. gebratenem Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	11,90
103. paniertem Hühnerfleisch ^A / <i>fried chicken</i>	12,90
104. Rindfleisch / <i>beef</i>	12,90
105. knusprigen Ente ^A / <i>duck</i>	14,90
106. Garnelen ^B / <i>prawns</i>	15,90
107. Lachs / <i>salmon</i>	17,90

SUSHIKARTE

Sushi Menu



2 Stk./pcs. NIGIRI SUSHI

握り寿司

N1. Maguro^D 5,00

Thunfisch / *Tuna*

N3. Sake^D 4,50

Lachs / *Salmon*

N5. Ebi^B 5,00

Gekochte Garnelen

Cooked prawns

N7. Kani 4,00

Surimi / *Surimi*

🌿 N9. Inari^F 4,00

Tofutasche / *Fried tofu bag*

N2. Aburi Maguro^D 5,50

Flambierter Thunfisch / *Flambeed tuna*

N4. Aburi Sake^D 5,00

Flambierter Lachs / *Flambeed salmon*

N6. Anago^D 5,90

Gegrillter Salzwasseraal

Grilled sea-water-eel

🌿 N8. Avocado 4,50

Avocado / *Avocado*



MAKI SUSHI

8 Stk./pcs.

M1. Tekka^D 5,90
Thunfisch / *Tuna*

M2. Cooked Tekka Mayo^D 5,90
gekochter Thunfisch mit spicy Mayo
Cooked tuna with spicy mayo

M3. Sake^D 5,50
Lachs / *Salmon*

M4. Fried Ebi^{A,B} 5,90
Tempura Garnelen
Fried prawns

M5. Ebi^B 5,50
Gekochte Garnelen
Cooked prawns

M6. Unagi^D 5,90
Gegrillter Salzwasseraal
Grilled sea-water-eel

M7. Salmonskin^D 4,50
Lachshaut gebratem
Grilled salmon skin

M8. Kani 4,50
Surimi / *Surimi*

M9. Karrage^A 4,50
Paniertes Hähnchen
Fried chicken

 **M10. Avocado** 4,90
Avocado / *Avocado*

 **M13. Rucola^K** 3,90
Rucola, Sesam
Arugula, sesame

 **M14. Kappa** 4,50
Gurke / *Cucumber*

 **M15. Oshinko** 4,50
Eingelegter Rettich
Pickled radish

 **M17. Mango** 4,50
Mango / *Mango*



INSIDE OUT

4 Stk./pcs.

8 Stk./pcs.

U1. Tekka I.O.^D

Thunfisch, Avocado, Tobikko

Tuna, avocado, tobiko

5,90

9,90

U2. Alaska I.O.^D

Lachs, Avocado, Tobikko

Salmon, avocado, tobiko

5,90

9,90

U3. Ebi Tempura I.O.^{A,B,K}

Gebackene Garnelen, Avocado, Sesam und Mayo Unagi Sauce

Prawn tempura, avocado, sesame and mayonaise-unagi sauce

5,90

9,90

U4. Anago I.O.^{D,K}

Gegrillter Aal, Gurke, Sesam, Mayo Unagi Sauce

Grilled Eel, cucumber, sesame and mayonaise-unagi sauce

5,90

9,90

U5. Spicy cooked Tuna I.O.^D

Gekochter Thunfisch mit spicy Mayo, Gurke, Schnittlauch, Sesam

Cooked tuna with spicy mayo and cucumber, chives, sesame

5,90

9,90

U6. Salmonskin I.O.^{C,D,K}

Gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam, Mayo Unagi Sauce

Grilled salmon skin, cucumber, sesame and mayonaise-unagi sauce

4,90

8,90

U7. Tempura Chicken I.O.^{A,C,K}

Tempura Chicken, Avocado, Sesam und Mayo Unagi Sauce

Fried chicken, avocado, sesame and mayonaise-unagi sauce

4,90

8,90

U8. California I.O.^G

Surimi, Avocado, Philadelphia, Tobikko

Surimi, avocado, cream cheese, tobiko

4,90

8,90

VEGGIE INSIDE OUT

U9. Veggies I.O.^K

Avocado, Mango, Gurke und Sesam

Avocado, mango, cucumber, pepper and sesame

5,90

8,90

U10. Phila Avo I.O.^K

Avocado, Philadelphia

Avocado, cream cheese

5,90

8,90

U11. Phila Mango I.O.^K

Mango, Philadelphia

Mango, cream cheese

5,90

8,90

U12. Phila Kappa I.O.

Gurke, Philadelphia

Cucumber, cream cheese

5,90

8,90

U13. Tofubag I.O.^{F,K}

Tofutasche, Avocado, Gurke, Sesam

Fried tofu bag, avocado, cucumber, sesame

4,90

7,90



TEMPURA ROLLS

4 Stk./pcs.

8 Stk./pcs.

T1. Crunchy Tunacado ^{A,D,G}

Thunfisch , Avocado, Philadelphia

Tuna, avocado, cream cheese

7,90

13,90

T2. Crunchy Salmon ^{A,D,G}

Lachs, Avocado, Philadelphia

Salmon, avocado, cream cheese

6,90

12,90

T3. Fry Ebi Crunchy ^{A,B,G}

Tempura Garnelen, Avocado, Philadelphia

Fried prawns, avocado, cream cheese

7,90

13,90

T4. Crunchy Chicken ^{A,G}

Knuspriges Hühnerfleisch, Gurke, Philadelphia

Fried chicken, cucumber, cream cheese

6,90

11,90

T5. Crunchy Kani ^A

Surimi mit Spargel, Philadelphia

Surimi, Asparagus, cream cheese

7,90

13,90



VEGGIE TEMPURA ROLLS

T6. Mito Crunchy ^A

Mango, Rettich, Gurke

Mango, radish, cucumber

6,50

10,50

T7. Crunchy Green ^{A,K}

Spargel, Gurke, Mango und Sesam

Avocado, asparagus, cucumber, mango, sesame

6,50

10,50

T8. Crunchy Veggie ^A

Avocado, Mango, Gurke

Avocado, mango, cucumber

6,50

10,50

MITO SPECIAL ROLLS 8 Stk./pcs.

- | | |
|--|-------|
| SP 1. Crispy Tiger ^{A,B,G} | 13,90 |
| Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia bedeckt im Feuerlachs
<i>Prawns tempura, mango, avocado, cream cheese, wrapped in flambeed salmon</i> | |
| SP 2. Sizzling Temtation ^{D,G} | 13,90 |
| Gurke, Mango, Avocado, Philadelphia und Lachsmantel
<i>Cucumber, mango, avocado, cream cheese and covered with salmon</i> | |
| SP 3. Sake Fancy ^{D,G} | 13,90 |
| Mango, Lachshaut, Philadelphia, ummantelt mit Lachs, Tobiko
<i>Mango, salmon skin, cream cheese and covered with salmon and tobico</i> | |
| SP 4. Mama Ebi ^{B,D,G} | 13,90 |
| Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen
<i>Grilled salmon skin, mango, avocado, cream cheese and wrapped in tiger prawns</i> | |
| SP 5. Kani Love ^{D,G} | 12,90 |
| Surimi, Spargel, Philadelphia und Lachsmantel
<i>Surimi, asparagus, cream cheese wrapped in salmon</i> | |
| SP 6. Dragon Roll ^{A,B,G} | 13,90 |
| Garnelen im Tempuramantel, Mango, Philadelphia bedeckt mit Avocado
<i>Prawns tempura, mango, cream cheese, wrapped in avocado</i> | |
| SP 7. Rucola Sake ^{D,G} | 12,90 |
| Rucola, Gurke, Philadelphia und Lachsmantel
<i>Rucola, Cucumber & cream cheese wrapped in salmon</i> | |
| SP 8. Eel meets Tuna ^{A,G} | 13,90 |
| Gurke, gekochter Thunfisch mit spicy Mayo, Rucola und Aalmantel
<i>Cucumber, cooked tuna, spicy mayo, rucola wrapped in eel</i> | |
| SP 9. Futomaki (5 Stk.) ^D | 10,90 |
| 5 Stk. gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Tobiko
<i>5 big rolls filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber and tobico</i> | |



VEGGIE SPECIAL ROLLS Stk./pcs.

- SP 10. Veggie Tofubag ^F** 10,90
 Mango, Rettich, Gurke umwickelt mit Tofutasche
Mango, radish, cucumber, covered with fried tofu bag
- SP 12. Lady in Green ^G** 11,90
 Spargel im Tempuramantel, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Seealgensalat
Asparagus in tempura, cucumber, cream cheese, covered with seaweed salad
- SP 13. Avocado-Rainbow-Roll ^G** 10,90
 Mango, Gurke, Paprika, Philadelphia bedeckt mit Avocado
Mango, cucumber, pepper, cream cheese, wrapped in avocado



SASHIMI

4 Stk./pcs.

8 Stk./pcs.

- | | | |
|--|--------------|--------------|
| S1. Sake Sashimi ^D | 8,90 | 16,90 |
| Scheiben vom Lachs / <i>Slives of salmon</i> | | |
| S2. Maguro Sashimi ^D | 9,90 | 18,90 |
| Scheiben vom Thunfisch / <i>Slives of tuna</i> | | |
| S3. Mix Sashimi ^D | 9,40 | 17,90 |
| Scheiben vom Lachs & Thunfisch / <i>Slives of tuna and salmon</i> | | |
| S4. Aburi Sake Sashimi ^D | 9,40 | 17,90 |
| Scheiben vom flambierten Lachs / <i>Slives of flambeed salmon</i> | | |
| S5. Aburi Tuna Sashimi ^D | 10,40 | 19,90 |
| Scheiben vom flambierten Thunfisch / <i>Slives of flambeed tuna</i> | | |
| S6. Mix Aburi Sashimi ^D | 10,90 | 20,00 |
| Scheiben vom flambierten Lachs & Thunfisch / <i>Slives of flambeed salmon and tuna</i> | | |



MENÜS SUSHI

 ME 1 Veggie Mix 12,90

8 Stk. Kappa Maki, 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Mango Maki

ME 2 Maki Mix 13,90

8 Stk. Salmon Maki, 8 Stk. Kappa Maki, 8 Stk. Avocado Maki

ME 3 Crispy Rocket 21,90

8 Stk. Crunchy Salmon, 2 Stk. Nigiri Salmon, 2 Stk. Nigiri Tuna

ME 4 Blazing Love 21,90

8 Stk. Crispy Tiger, 2 Stk. Nigiri Salmon, 2 Stk. Nigiri Ebi

ME 5 Ocean's Girl 23,90

5 Stk. Crunchy Salmon, 4 Stk. Alaska, 4 Stk. Maguro,
4 Stk. Maki Avocado, 4 Stk. Maki Kappa

ME 6 Big City Boys 23,90

5 Stk. Crunchy Salmon, 5 Stk. Crunchy Tunacado,
8 Stk. Fry Ebi Maki, 8 Stk. Kappa Maki, 3 Stk. Salmon Sashimi

ME 7 Salmon Menu 24,90

8 Stk. Salmon Maki, 2 Stk. Nigiri Salmon,
8 Stk. Alaska I.O., 4 Stk. Crunchy Salmon

ME 8 Gift of Love (2 Personen) 46,90

8 Stk. Ebi Maki, 8 Stk. Maki Kappa, 8 Stk. I.O. California,
8 Stk. Salmonskin I.O., 8 Stk. Crunchy Salmon
2 Nigiri Tuna, 2 Nigiri Salmon

ME 9 I Dont Like Fish 39,90

8 Stk. Chicken I.O., 8 Stk. Ebi Tempura I.O.
8 Stk. Crunchy Chicken, 8 Stk. Maki Kappa, 8 Stk. Fry Ebi Maki

ME 10 Crew Love (3 Personen) 77,90

8 Mito Special Roll, 8 Maki Salmon,
8 Maki Kappa, 8 Maki Avocado,
8 Maki Mango, 8 Crunchy Salmon
8 California I.O., 2 Nigiri Ebi,
2 Nigiri Salmon, 2 Nigiri Tuna,
6 Sashimi Salmon

ME 11 Mito Deluxe Menu (4 Personen) 119,90

8 Crunchy Salmon, 8 Crunchy Kani,
8 Maki Salmon, 8 Maki Avocado,
8 Maki Kappa, 8 Maki Tekka,
2 Nigiri Salmon, 2 Nigiri Tekka,
2 Nigiri Ebi, 8 Crispy Tiger,
8 Sizzling Temptation, Sake Sashimi,
8 Phila Kappa, 8 Phila Avo



KIDS MENÜ

(Kinder bis 12 Jahre)

K1. Happy Kids 1^E 7,90

Pommes mit 2 Yakitori Spieße
French fries with 2 yakitori skewers

K2. Happy Kids 2^E 6,90

Gekochter Reis mit panierten
Hühnchen
Boiled rice with fried chicken

DESSERT

D1. Golden Banana^A 4,50

Gebackene Bananen mit Honig (3 Stk.)
Baked banana with honey

D2. Mochi Eis 6,50

Japanisches Reiskucheneis (2 Stk.)
Japanese sticky rice cake

EXTRAS & BEILAGEN

E1 Duftreis	2,50
E2 Extra Sauce	2,00
E3 Sushireis mit Sesam	3,00
E4 Gebratene Nudeln/Reis anstatt Reis	2,50
E5 Ingwer	1,00
E6 Wasabi	1,00

GETRÄNKE

Drinks



HOMEMADE DRINKS



Ohne Kohlensäure

- | | |
|---|------|
| L1. Mitochi ^{1,4,6} | 5,50 |
| Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Litschisirup, Honig, Minze, Zitrone | |
| L2. Mango Love ^{1,4,6} | 5,50 |
| Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Mangosirup, Minze, Orange | |
| L3. Piichi ^{1,4,6} | 5,50 |
| Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Pfirsichsirup, Minze, Zitrone | |
| L4. Blueberry Cha ^{1,4,6} | 5,50 |
| Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Blaubeersirup, Minze, Zitrone | |
| L5. Pineapple-Berry ^{1,4,6} | 5,50 |
| Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Ananas- und Erdbeersirup, Minze, Zitrone | |



Mit Kohlensäure

- | | |
|--|------|
| L6. Deep Ocean ^{1,4,6} | 5,50 |
| Blue-Carcao Sirup, Sprite, Minze, Zitrone | |
| L7. Maracuja on Ice ^{1,4,6} | 5,50 |
| Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Maracujasirup, Minze, Gurke, Orange | |
| L8. Golden Gate ^{1,4,6} | 5,50 |
| Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Mango-Maracujasirup, Minze, Zitrone | |
| L9. Guava Lime ^{1,4,6} | 5,50 |
| Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Guavesirup, Limettensaft, Minze | |
| L10. Lemon Soda ^{1,4,6} | 5,50 |
| Frische Limette, Grüner Tee, Zitronensirup und brauner Zucker | |
| L11. Ginger Cooler ^{1,4,6} | 5,90 |
| Minze, Ingwer, Zitronensirup, Ginger Ale, Limette | |
| L12. Mojito | 7,90 |
| Rum, Limette, brauner Zucker, Minze | |

L13. Auf Wunsch können alle Homemade Specials auch mit Alkohol serviert werden.
mit Vodka oder Rum + 2,50



SOFTDRINKS

Cola / Cola Zero ^{1,2,4} / Fanta ^{1,3,4} / Sprite ⁴	0,4l	3,70
Ginger Ale / Bitter Lemon ¹	0,4l	3,70
Tonic Water ⁸	0,4l	3,70
Wasser (still / medium)	0,25l/fl.	3,20
Wasser (still / medium)	0,75l/fl.	6,90

SAFT UND SAFTSCHORLE

Apfelsaft/- schorle	0,3l	3,70
Mangosaft/- schorle	0,3l	3,70
Maracujasaft/- schorle	0,3l	3,70

TEE

Jasmin grüner Tee ²	3,00
schwarzer Tee	3,00

BIERE

Alkoholfrei Weizen/Pils ^{1,2,4}	0,5l	4,20
Radler / Diesel ^{1,2,4}	0,5l	4,20
Pils ^{1,2,4}	0,5l	4,20
Hefeweizen ^{1,2,4}	0,5l	4,20

APERITIFS

Prosecco ⁵	3,90
Hugo ^{5,6}	5,90
Aperol Spritz ^{1,5,8}	5,90
Lillet Rose Tonic	5,90
Sake warm	5,90
Sake kalt	5,90

SPIRITUOSEN

Vodka	3,50
Rum	3,50

WEISSWEIN

Chardoney	0,2l	5,90
Riesling	0,2l	5,90
Weinschorle	0,2l	5,90

ROTWEIN

Merlot	0,2l	5,90
--------	------	------





Mito - Fine Sushi & Asian Cuisine Mainz



Mito Mainz



@mito_sushimz



Seppel-Glückert-Passage 14, 55116 Mainz



mitomainz@gmail.com

Kennzeichnung von Allergenen

A. glutenhaltig/contains gluten B. Krebstiere/crustaceans C. Eier/egg D. Fisch/fish E. Erdnüsse/peanuts F. Soja/soy
G. Milch/milk H. Schalenfrüchte/nuts I. Sellerie/celery J. Senf/mustard K. Sesam/sesame
L. Schwefeldioxid u. Sulfit/sulfite M. Lupinen/lupine N. Weichtiere/mollusks

Zusatzstoffe

1. Farbstoff 2. Koffeinhaltig 3. Antioxidationsmittel 4. Säuerungsmittel 5. Konservierungsmittel 6. mit Süßstoff
7. enthält eine Phenylalaninquelle 8. chininhaltig