

美味しい



MI·KADO



WWW.MIKADO-OISHII.DE

SUPPEN • SOUPS

ス

ー

プ

1. **TOM KHA GAI** ^{2.7} 7,50

Kokosmilchsuppe mit japanischem Shiitake, Zitronengras, Thai-Basilikum, Süßkartoffeln & Garnelen

Coconut milk soup with japanese Shiitake, lemongrass, thai-basil, sweet potatoes and prawns

2. **MISOSUPPE** 6,90

mit japanischem Tofu, Wakame-Seetang, japanischen Pilzen, Lauchzwiebeln und Lachs

Miso soup with japanese tofu, wakame seaweed salad, japanese mushrooms, spring onions and salmon



SALATE • SALADS

サラダ

20. **EDAMAME** ^{2.7} 5,90

Blanchierte grüne Sojabohnen, salzig

Blanched green soy beans, salty

22. **WAKAME** 6,90

Seetang Salat
Seaweed salad

21. **MANGOSALAT SPECIAL TASTE** 8,90

Mangostreifen mit gegrilltem Hühnerfleisch, Mischsalat und Mango-Sesam Dressing

Mango salad - Mango stripes with grilled chicken, mixed salad and mango-sesame dressing



FRITTIERT • DEEP FRIED

唐揚げ

5,90

5. **GEB. WANTAN** 4 Stk. ⁸
gefüllte Teigtaschen mit
Hühnerfleisch und Garnelen
*Filled deep fried dumplings
filled with chicken and prawns*
6. **FRÜHLINGSROLLEN** 2 Stk. ⁸
mit Hackfleisch und Garnelen
*Spring rolls with
minced meat and prawns*
7. **SOMMERROLLEN** 2 Stk. ^{1,2,8}
Reispapierrollen mit gegrillten
Großgarnelen, Mango, Salat,
Rotkohl und Spezialsoße
*Summer rolls - rice paper rolls
filled with grilled king prawns,
mango, salad, red cabbage
and special sauce*
8. **VEGETARISCH
FRÜHLINGSROLLEN** 2 Stk. ^{6,8}
Hausgemacht mit
Erbsenspargelsprossen, Tofu,
Glasnudeln und Gemüse (Vegan)
*Vegetarian spring rolls - Homemade
with snowpea sprouts, tofu, glass
noodles and vegetables (vegan)*



9. **YAKITORI** 3 Spieße ^{1,8}
Nach japanischer Art gegrilltes
Hühnerfleisch mit Salat und
Spezialsoße des Hauses
*Japanese style grilled chicken
with salad and
homemade special sauce*
10. **GRÜNE GARNELEN** 2 Stk. ^{1,2,7}
knusprige Riesengarnelen umhüllt
von knusprigem Klebreis mit
japanischer leicht scharfer
Mango-Spezialsoße
*Crispy king prawns covered with
crispy sticky rice and slight hot
japanese mango-special sauce*
11. **TORI KARAAGE** 4 Stk. ^{1,7,8}
Frittiertes mariniertes
Hühnerfleisch mit Spezialsoße
*Deep fried marinated chicken
with special sauce*

DONBURI

丼物

14,90



30. **KIM SAM BOK** ^{1,0,8}

Gebratenes Rinderhackfleisch, japanische Tofustreifen, große Reisschale, Mango Kimchi, Omelette, Salat und Sesam
Fried minced meat with japanese tofu strips, big rice bowl, mango kimchi, omelette, salad and sesame

31. **TORI DON**

Gegrilltes Hühnerfleisch, japanische Tofustreifen, große Reisschale, Mango Kimchi, Omelette, Salat und Sesam
Grilled chicken with japanese tofu strips, big rice bowl, mango kimchi, omelette, salad and sesame

うどん

UDON

14,90

35. **UDON-NUDELN SUPPE**

Mit Garnelen, Rettich, Karotten, Röstzwiebeln, Erbsenspargel, Schnittlauch und Kräuterseitlingen
Udon noodle soup with prawns, radish, carrots, roasted onions, snowpea sprouts, chives and king oyster mushrooms

36. **VEG. UDON-NUDEL SUPPE**

Mit japanischem Tofu, Rettich, Karotten, gedünstetem Tofu, Röstzwiebeln, Erbsenspargel, Schnittlauch und Kräuterseitlingen
Udon noodle soup with japanese tofu, radish, carrots, roasted onions, snowpea sprouts, chives and king oyster mushrooms



YAKI

焼

40. **KAMO UDON YAKI** ^{1,6,8,D} 12,90

Gebratene Udon-Nudeln
mit Ente, Zucchini, Champignons,
Zwiebeln, Kräuterseitlingen,
Erbsenspargelsprossen,
Sesam und Mischsalat
in Teriyaki Soße

*Stir fried Udon noodles with duck,
zucchini, mushrooms, onions,
king oyster mushrooms,
snowpea sprouts, sesame
and mixed salad in teriyaki sauce*

42. **PHO XAO** 11,90

Gebratene Reisbandnudeln
mit Gemüse, Champignons,
Curry-Kokosmilch, Thai-Basilikum,
Erbsenspargelsprossen,
Lauchzwiebeln, Salat
und knuspriger Ente

*Stir fried rice ribbon noodles
with vegetables, mushrooms,
curry-coconut milk, thai basil,
snowpea sprouts, spring onions,
salad and crispy duck*

41. **SHIFUDO
UDON YAKI** ^{1,6,8,D} 14,90

Gebratene Udon-Nudeln mit
Meeresfrüchten, saisonalem Gemüse,
jap. Pilzen, Erbsenspargelsprossen,
Sesam und Mischsalat in
Unagi-Teriyaki Spezialsoße

*Stir fried Udon noodles with seafood, s
easonal vegetables, jap. mushrooms,
snowpea sprouts, sesame and mixed
salad in Unagi-Teriyaki sauce*



鍋 OISHII WOK

MANGO-KOKOS-CURRY

Gebratenes Gemüse, Ingwer, Thai-Basilikum, Mangostreifen, Zitronengras, Mischsalat in Kokos-Curry Soße mit Duftreis und ...

Mango coconut curry with stir fried vegetables, ginger, thai basil, mango strips, lemongrass, mixed salad in coconut curry sauce with rice and ...

50.	gebackener Ente	<i>baked duck</i>	11,50
51.	Riesengarnelen	<i>king prawns</i>	14,50
52.	gegrilltem Lachsfilet	<i>grilled salmon</i>	14,50
53.	nach jap. Art gegrilltes Hühnerfleisch	<i>japanese style grilled chicken</i>	11,50
54.	Gemüse	<i>vegetables</i>	9,50



寿司

SUSHI



SPECIAL ROLLS

看板
寿司

8 STK. 12,90 €

60. **SPEZIAL TAMAKO ROLL**

Avocado, Frischkäse ⁷,
Lachs und Omelette³
*Avocado, cream cheese,
salmon and omelette*

61. **SPEZIAL MIKADO ROLL**

Avocado, Frischkäse ⁷,
gegrillte Lachshaut und
Lachs in Teriyaki Soße
*Avocado, cream cheese,
grilled salmon skin and salmon
in teriyaki sauce*

62. **HOT SPICY TUNA
SPEZIAL ROLL**

Lauchzwiebeln, Sesam ⁸,
Flugfischrogen ^{a,d}, scharfe Soße ^{a,d},
Thunfischfilet, Gurke,
Lollosalat und jap. Mayonaise
*Spring onions, sesame, flying fish roes,
spicy sauce, tuna fillet, cucumber,
lollo salad and japanese mayo*

63. **HOT SPICY EBI
SPEZIAL ROLL**

Lauchzwiebeln, Sesam ⁸,
Flugfischrogen ^{a,d},
scharfe Soße ^{a,d}, Garnelen, Gurke,
Lollosalat und jap. Mayonaise
*Spring onions, sesame, flying fish roes,
spicy sauce, prawns, cucumber,
lollo salad and japanese mayo*

64. **ALASKA SPEZIAL ROLL**

Avocado, Frischkäse ⁷,
Lachs und Sesam ⁸
*Avocado, cream cheese,
salmon and sesame*



刺

身

SASHIMI

- | | | |
|------|--|-------|
| 120. | SAKE SASHIMI 6 Stk. | 12,90 |
| | Lachs Sashimi
<i>Salmon Sashimi</i> | |
| 121. | TUNA SASHIMI 6 Stk. | 14,90 |
| | Thunfisch Sashimi
<i>Tuna Sashimi</i> | |
| 122. | THE FINEST SASHIMI 12 Stk. | 24,90 |
| | Misch Sashimi:
Lachs, Tuna, Garnelen und Rotbarschfilet
<i>Mixed Sashimi:</i>
<i>Salmon, tuna, prawns and red snapper</i> | |
| 125. | SUSHIREIS - SUSHI RICE | 3,90 |

NIGIRI にぎり

2 STK. 4,90 €

- | | | | |
|------|--|------|--|
| 101. | NEW YORK
Räucherlachs, Frischkäse ⁷
<i>Smoked salmon, cream cheese</i> | 104. | MAGURO
Roher Thunfisch
<i>Raw tuna</i> |
| 102. | UNAGI
Flussaal
<i>Eel</i> | 105. | MAGURO
Geräucherte Thunfisch
<i>Smoked tuna</i> |
| 103. | EBI
Gekochte Garnelen ²
<i>Cooked prawns</i> | 106. | AVOCADO |



MAKI

巻き

(ALLE MAKI MIT AVOCADO MÖGLICH)

6 STK. 5,90 €

111. **SAKE MAKI**

Lachs
Salmon

114. **SAKEKAWA MAKI**

Gegrillte Lachshaut
Grilled salmon skin

112. **TEKKA MAKI**

Thunfisch
Tuna

115. **CALIFORNIA** ²

Surimi

113. **EBI MAKI** ²

Garnelen
Prawns



巻き

野菜

VEGGIE MAKI

6 STK. 3,90 €



131. **AVOCADO MAKI**

132. **KAPPA MAKI**

Gurke
Cucumber

133. **OSHIKO MAKI** ^{B,C}

Eingelegter Rettich
Pickled radish

134. **SHIITAKE MAKI** ^{6,C}

Japanischer Pilz
Japanese mushroom

135. **INARI MAKI** ^{6,C}

Japanischer Tofu
Japanese tofu

136. **MANGO MAKI**

INSIDE OUT 裏巻き

8 STK. 9,90 €

70. CALIFORNIA ROLL ¹

mit Surimi, Avocado,
Flugfischrogen ^{a.d.}, Gurke,
japanischer Mayonaise, Lollo salat
*with surimi, avocado,
flying fish roes, cucumber,
japanese mayo, lollo salad*

72. CALIFORNIA ROLL

mit Garnelen, Avocado, Sesam ⁸,
japanischer Mayonaise, Lollo salat
*with prawns, avocado, sesame,
japanese mayo, lollo salad*

71. CALIFORNIA ROLL

mit Tuna, Avocado, Sesam ⁸,
japanischer Mayonaise, Lollo salat
*with tuna, avocado, sesame,
japanese mayo, lollo salad*

73. CALIFORNIA ROLL

mit Lachsfilet, Avocado, Sesam ⁸,
japanischer Mayonaise, Lollo salat
*with salmon fillet, avocado, sesame,
japanese mayo, lollo salad*



TEMPURA 天麩羅

8 STK. 17,90 €

80. **DRAGON ROLL** ^{1,2,7,8}

Frittierte Großgarnele, Avocado, japanischer Mayonaise und gegrilltes Lachsfilet getoppt in Teriyaki Soße

Deep fried king prawns, avocado, japanese mayo and grilled salmon topped with teriyaki sauce

81. **SPECIAL BIG ROLL** ^{1,2,7,8}

Gebackene Roll mit Avocado, Lachsfilet, Frischkäse ⁷, japanischer Tofutasche und Mayonaise getoppt mit Teriyaki Soße

Baked roll with avocado, salmon, cream cheese, japanese tofu bags and mayo, topped with teriyaki sauce

82. **MIKADO EXTREME SPECIAL** ^{1,2,7,8}

Gebackene Rolle mit nach japanischer Art gegrilltes Hühnerfleisch, Avocado, Frischkäse ⁷ und Masago

Baked roll with japanese style grilled chicken, avocado, cream cheese and masago

83. **CRUNCHY ROLL** ^{1,2,7,8}

Avocado, Frischkäse ⁷, gebackenes Surimi ¹ mit Unagi umwickelt in japanischer Mango - Mayonaise ⁷ - Teriyaki Soße ¹

Avocado, cream cheese, baked surimi wrapped with unagi in jap. mango - mayo - teriyaki sauce



VEGGIE SPECIAL ROLL

8 STK. 9,90 €

141. **INSIDE OUT**

Avocado, Frischkäse ⁷, Gurke
umwickelt mit Mango
*Avocado, cream cheese,
cucumber, wrapped with mango*

142. **SHAOLIN ROLL**

Avocado, Frischkäse ⁷, jap. Pilze ^{6c}
umwickelt mit japanischem Tofu ^{6c}
*Avocado, cream cheese,
japanese mushrooms,
wrapped with japanese tofu*

143. **ORCHIDEE ROLL**

Frischkäse ⁷, japanischer Tofu ^{6c},
japanische Pilze ^{6c}, eingelegter
Rettich umwickelt mit Avocado
*Cream cheese, japanese tofu,
japanese mushrooms, pickled radish,
wrapped with avocado*

144. **BIG SPECIAL ROLL**

Gebackene Rolle mit Frischkäse ⁷,
japanischem Tofu ^{6c}, eingelegter
Rettich und Avocado
*Baked roll with cream cheese,
japanese tofu, pickled radish
and avocado*

野菜
看板



EMPFEHLUNG · RECOMMENDATIONS

90. **EBI TEMPURA ROLL** ^{1,2,7,8} 12,90
mit Avocado, Garnelen,
Flugfischrogen ^{a,d} und Sesam ⁸
in Teriyaki Soße
*with avocado, prawns, flying fish roes
and sesame in teriyaki sauce*
91. **SALMON TEMPURA ROLL** ^{1,2,7,8} 12,90
geb. Lachsfilet mit jap. Mayonaise,
Avocado, Flugfischrogen ^{a,d} und
Sesam ⁸ in Teriyaki Soße
*Baked salmon with jap. mayo,
avocado, flying fish roes and
sesame in teriyaki sauce*
92. **SURIMI ROLL** ^{1,2,7,8} 12,90
geb. Krebsfleischimitat mit
japanischer Mayonaise, Sesam ⁸
und Mango umwickelt in Teriyaki Soße
*Baked surimi with japanese mayo,
sesame and mango
covered in teriyaki sauce*

子

二 供

一 ×

—



飲み物

BEVERAGES



SOFTDRINKS

	0,2 L	0,4 L
COLA	2,90	4,40
COLA ZERO	2,90	4,40
SELTERS	2,90	4,40
Still / Sprudel	0,75 L	6,90
<i>Still or with gas</i>		
NEKTAR	2,90	4,40
Guave, Lychee		

FASSBIER · DRAFT BEER

	0,5 L
RADEBERGER	4,00
DIESEL / RADLER	4,00
PAULANER	4,00
PAULANER	4,00
alkoholfrei	
<i>non alcoholic</i>	
SAPPORO	0,33 L 4,20

SMOOTHIE

0,4 L 6,90

MANGOLASSI

KOKOS MILK SHAKE

HIMBEERE MILK SHAKE

AVOCADO

mit Spinat
with spinach



HOMEMADES

0,5 L 8,50

RASPBERRY LIMONADE

LIMETTE LIMONADE

INGWERMINZ LIMONADE

MARACUJA ASIA ICED TEA

KALTER GRÜNTEE

mit Ingwer, Limette und Pfefferminz
with ginger, lime and peppermint





KAFFEE · COFFEE

FILTERKAFFEE	4,90
mit Kondensmilch	
<i>Filtered coffee with condensed milk</i>	
KAFFEE - COFFEE	3,20
ESPRESSO	3,50
LATTE MACCHIATO	3,90
MATCHA LATTE	4,50

TEE · TEA

	Kännchen/jug
JASMINTEE - JASMINE TEA	3,90
GRÜNTEE - GREEN TEA	3,90
OISHII TEA	5,90
Hausgemachter Tee mit gebr. roten Reis, frischer Limette, Rosenblüten, Pfefferminz, Zitronengras und Honig	
<i>Homemade tea with fried red rice, fresh lime, rose buds, peppermint, lemongrass and honey</i>	
PFEFFERMINZ - PEPPERMINT	4,90
mit gebratenem rotem Reis und Blumenblüten	
<i>with fried red rice and flower buds</i>	
PFIRSICHTEE - PEACH TEA	5,90
mit Zimt, Ingwerstreifen, gebr. rotem Reis, Blumenbüten und Honig	
<i>with cinnamon, ginger strips, fried red rice, flower buds and honey</i>	



COCKTAILS

MIT ALKOHOL

MOJITO HIMBEER

10,50

Havana Club Rum, Limette,
brauner Zucker und Minze

*Havana Club rum, lime, brown
sugar and mint*

GIN TONIC

9,50

Tonic water, Gin, Limetten
und Pfefferminz

*Tonic water, gin,
lime and peppermint*

MIKADO COCKTAIL #1 11,50

Bourbon, Ingwer, Limetten, brauner
Zucker und Maracuja Limonade
*Bourbon, ginger, lime, brown sugar
and maracuja lemonade*

MIKADO COCKTAIL #2 11,50

Bourbon, brauner Zucker,
Limetten, Zimt, Soda und Minze
*Bourbon, brown sugar, lime,
cinnamon, soda and mint*

THUNDERY

11,50

Lycheesaft, Nep moi (Reisschnaps),
Lycheefruchte, Limette,
frische Maracuja, Himbeere
*Lychee juice, nep moi (rice wine), lychee,
lime, fresh passion fruit, elderberry*

BLACKNIGHT

Cola, frische Limette, Chiasamen,
Asia Rum, Nep Moi (Reisschnaps) und ...
*Cola, fresh lime, chia seeds, asia rum,
nep moi (rice wine) and ...*

Aperol Spritz 7,90

Aperol Ginger 7,90

Hugo 7,90



JAP. WHISKY



0,4 cl

NIKA FROM BARREL 9,50

SUNTORY WHISKY TOKI 43% 12,50

BOURBON WHISKY 6,50

NEP MOI (Reisschnaps / rice wine) 6,50

CHEF'S CHOICE

ROSA SANGRIA

0,5 L 17,90

von Chefkoch selbst gemacht - Orangen,
brauner Zucker, Brandy, spanischer Apfelwein,
frisches Maracuja, Minze und Eiswürfel zum garnieren

Selfmade from our chef -

*Oranges, brown sugar, brandy, spanish apple wine,
fresh passion fruit, mint and ice cubes to garnish*



MI·KA·DO

CHEMNITZER STR. 94
01187 DRESDEN

0351 - 275 600 97
INFOMIKADO-PLAUEN@GMX.DE

Öffnungszeiten

Mo.-Fr. : 12⁰⁰ - 21⁰⁰ Uhr

Samstag : 12⁰⁰ - 23⁰⁰ Uhr

Sonntag : 12⁰⁰ - 21⁰⁰ Uhr

ALLE PREISE IN EUR, INKL GESETZLICHER MWST.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Bilder dienen zur Dekoration und sind der Abbildung ähnlich

Allergene und Zusatzstoffe

1 Glutenhaltige Getreide 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fisch 5 Erdnüsse 6 Sojabohnen 7 Milch
8 Sesamsamen 9 Sellerie 10 Senf 11 Schalenfrüchte 12 Schwefeldioxid und Sulfite
13 Lupinen 14 Weichtiere
a Chinin b Koffein c Farbstoff d Konservierungsstoffe