

Willkommen zu Nihombashi Berlin

**Vielseitige Speisekarte - Sushi, Salate und Ramen genießen
in einem spielerischen Ambiente**

**Verbringen Sie bei uns Ihre Mittagspause und genießen die leckeren Lunchgerichte
- immer frisch für Sie zubereitet.**

**Oder wählen Sie aus der übersichtlichen Speisekarte Ihr Lieblingsgericht aus. Wir
sind berühmt für die aromatischen Ramen sowie unsere Sushikreationen a là chef.**

**Für die kalte Jahreszeit empfehlen wir Ihnen den Nihombashi Tee oder wenn Sie
einen Feierabend Drink wünschen eines unserer Homade Ice Tea oder Gins, wofür
wir hier eine gesonderte Getränkekarte für Sie kreieren lassen haben.**

**Auch den leckeren Cafe Vietnam sollten Sie einmal probieren, den wir besonders
schätzen - ein guter süßer Wachmacher!
Lassen Sie sich einfach überraschen.**

**Reservierung können Sie mittels unserer speziellen Online-Reservierung ganz leicht
aufgeben!**

Wir akzeptieren alle Zahlungsmethoden auch Americian Express!

**Selbstverständlich bieten wir auch Lieferservice über Lieferando
und ebenso Catering - Services an.**

**Sie möchten unsere Lokalität für eine Privatveranstaltung buchen,
dann melden Sie sich einfach direkt bei uns!**

Wir haben täglich für Sie geöffnet und freuen uns auf Ihren Besuch!

IHR NIHOMBASHI TEAM

Alle Preise verstehen sich in **Euro**, inklusive Mehrwertsteuer.

The logo for Nihombashi features the brand name in a bold, stylized font. The letters are primarily red with a green outline, and the text is slanted upwards to the right. A thick, wavy underline in red and green spans the width of the text.

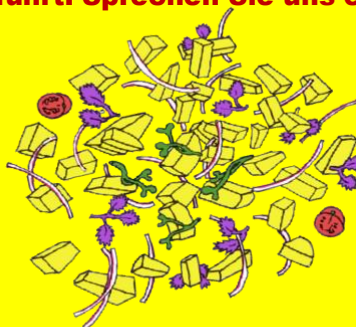
STARTERS

- 1. CLASSIC MISO** a, d, f, 4 **2,8**
Mit Tofu, Frühlingszwiebeln und Algen
with tofu, spring onions and seaweed
- 2. HOUSE MISO** a, d, f, 4 **4**
Mit versch. Fischfilets, Algen,
Frühlingszwiebeln
with different fish filets, seaweed, spring onions
- 3. GYOZA** a **5,5**
5 gebackene Teigtaschen (Hühnchen oder Gemüse)
crispy dumplings (chicken or vegetarian)
- 4. EBI BITES** b **6,5**
Tempura Garnelen, Miso Aioli, Chili, Koriander
crispy prawns, miso aioli, chili, chilantro
- 5. YAKITORI** **4,5**
3 Hähnchenspieße mit Yakitori Sauce
3 chicken skewers with yakitori sauce
- 6. SUMMER ROLL** c,e,n **2 pcs** **5,5**
Reisfadennudeln, frische vietnamesische Kräuter, Sesam, Gurke / Eisbergsalat gerollt in Reispapier
mit Hühnerfleisch, Garnelen oder Bio-Tofu f
dazu hausgemachter Limetten-Fischdressing
fresh summerrolls with fresh salad, vietnamese herbs, cucumber, sesame, homemade lime-fish dressing
choose chicken, prawns or bio-tofu
- 7. EDAMAME** **4,5**
gedämpfte Edamame mit Meersalz
steamed Edamame with sea salt

SALADS

- 8. SEA WEED Salad** a, n **5**
Algen, Sesam, Sesamöl
seaweed, sesame, sesame oil
- 9. FRESH MANGO Salad** **6,5**
Mango, Rote Zwiebel, Koriander, Limette, Chili
mango, red onion, chilantro, lime, chili
- 10. SALMON Salad** d **8**
Avocado, Gurke, frischer roher Lachs, Mango
avocado, cucumber, fresh raw salmon, mango

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind detailliert separat aufgeführt. Sprechen Sie uns einfach an.



NIHOMBASHI

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.

THE RAMEN NOODLE

- 11. MISO (VEGGIE)** a,c,f,n **9**
Ei, Frühlingszwiebel, Wakame, Nori, Bambus, Mais, Sojasprossen
egg, spring onion, wakame, nori, bamboo, corn, bean sprouts
- 12. SHOYOU** a,c,f,n **9,5**
Schweinebraten, Bambus, Wakame, Nori, Frühlingszwiebel, Ei
roast pork, bamboo, nori, spring onion, egg
- 13. TONKOTSU** a,c,f,n **9,5**
Schweinebauch, Schweinebraten, Ei, roter Ingwer, Bambus, Nori, Frühlingszwiebel
pork belly, roast pork, egg, red ginger, bamboo, nori, spring onion
- 14. TANTANMEN** a,c,f,n,d **10,5**
Scharfes Rindfleisch, Frühlingszwiebel, Bambus, frischer Thunfisch, Mais, Kaiserschoten, Pakchoi, Ei
spicy beef, spring onion, bamboo, fresh tuna, corn, snow peas, bok choy, egg
- 15. WANTAN SOUP** a,c,f,n,d **9,5**
Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnchen
mit Lachs und Chili-Öl
homemade dumpling filled with chicken and prawn, with salmon and chili-oil
- 16. KIDS RAMEN** a,c,f,n **5**
nur Nudeln, Ei & Brühe
noodles, egg & broth
- 17. Extra Portion Nudeln** **3**
extra portion of noodles

**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 BOWL

- eingelegetes Gemüse (Weiß- und Chinakohl, Karotten, Gurken) und Mais auf gekochtem Jasmin Reis
cooked Jasmin rice, pickles, corn
- 18. BEEF** f,n **9,5**
dazu gebratenes Rindfleisch
roasted beef
- 19. CHICKEN** f,n **9,0**
dazu gebratenes Hühnerfleisch
roasted chicken
- 20. TOFU** f,n **8,5**
dazu frittiertes Bio-Tofu
fried tofu
- 21. SALMON** f,n **9,5**
nur mit rohem Lachs, frischer Salat, Mais Avocado, Rucola, Gurke, Nori, Sesam serviert mit hausgemachter Mayonnaise-Wasabi Soße und gekochtem Jasmin Reis
only raw salmon, fresh salad, corn, avocado, rucola, cucumber, nori, sesame with homemade mayonnaise-wasabi sauce and cooked jasmine rice

NIHOMBASHI

SUSHI BAR

NIGIRI 2 pcs ◦

22. **SHAKE** ◦ 3,5
Lachs /salmon
23. **YELLOW FIN TUNA** ◦ 5
Gelbflossen Thunfisch
24. **HAMACHI** ◦ Buttermakrele 5,5
25. **IBODAI** ◦ Butterfisch /escolar 4
26. **EBI** ^{b, d, 4} Garnele /prawns  5
27. **UNAGI** ^{a, d, f} Aal / eel 5,5
28. **INARI** ^{f, 4, 5} Tofutasche 3,5
29. **AVOCADO** 4
30. **TAMAGO** Ei / sweet egg 4

31. **NIGIRI MORIAWASE** à la chef/8pcs. 18
32. **NIGIRI MORIAWASE** à la chef/12pcs 24

HOSOMAKI 6 pcs ◦

33. **SHAKE**  3,5
Lachs /salmon
34. **SHAKE AVO** 4
Lachs, Avocado /salmon, avocado
35. **YELLOW FIN TUNA** 5
Gelbflossen Thunfisch
36. **YELLOW FIN TUNA / cucumber** 5
Gelbflossen Thunfisch, Gurke
37. **HAMACHI** / Lauch / leek 4,5
38. **IBODAI** Butterfisch /escolar 4
39. **EBI** Garnele /prawn 5
40. **UNAGI** Aal / Gurke 5
41. **CALIFORNIA** surimi, avocado 3,5

42. **GURKE** cucumber 3
43. **AVOCADO** avocado 3
44. **PAPRIKA** sweet pepper 3
45. **MANGO** 3
46. **GRÜNER SPARGEL** mit Frischkäse ^g 3,5
green asparagus with cream cheese
47. **MAKI MORIAWASE** à la chef /18 pcs. 12
48. **MAKI MORIAWASE** à la chef /30 pcs. 19

INSIDE OUT MAKI 8 pcs ◦

49. **AVOCADO ROLL** 7
Avocado, Frischkäse
avocado / cream cheese
50. **VEGGIE ROLL** 7
Grüner Spargel, Tamago, Gurke, Sesam
Green asparagus, sweet egg, cucumber, sesame
51. **KAPPA ROLL** 7
Gurke, Frischkäse umhüllt mit Sesam
cucumber, creamcheese, sesame
52. **CALIFORNIA ROLL** ◦ 8
Surimi, Avocado umhüllt mit Fischrogen
surimi, avocado, cavier
53. **SHAKE ROLL** ◦ 8
Lachs, Avocado, Fischrogen
salmon, avocado, cavier
54. **YELLOW FIN TUNA ROLL** 9
Gelbflossen-Thun, Gurke, schwarzer Sesam
yellow fin tuna, cucumber, black sesame
55. **EBI AVOCADO ROLL** 9
Garnele, Avocado, Lauch, Spicy Sauce, Sesam
prawn, avocado, leek, spicy sauce, sesame
56. **SPICY TUNA ROLL** 9
Gelbflossen-Thun, Gurke, schwarzer Sesam, Chili

*yellow fin tuna, cucumber, black sesame,
chili*

57. CRISPY PRAWN ROLL

9

*Tempura Garnele, Avocado, Gurke
tempura prawn, avocado, cucumber*



NIHOMBASHI

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.

SUSHIBAR

FUTOMAKI 5 pcs ◦

- 58. GREEN ROLL (VEGGI)** g, n **6**
Grüner Spargel, Frischkäse, Gurke, Avocado
Green asparagus, cream cheese, cucumber, avocado
- 59. BAKED SALMON ROLL** g **8,5**
Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke
salmon, cream cheese, avocado, cucumber

KABURIMAKI/BIG HOUSE ROLL 8 pcs ◦

- ATERPILLAR ROLL (VEGGIE) **11**
- 60. CATERPILLAR ROLL (VEGGIE)** **11**
Gelbe Möhre, Süßkartoffel, Zuckerschote dazu
Chipotle Sauce umhüllt mit Avocado
Yellow carrot, sweet potato, snow peas, chipotle sauce wrapped with avocado
- 61. PINK SALMON ROLL** **11**
Avocado, Gurke, Rote Zwiebel, Koriander umhüllt mit Lachs
avocado, cucumber, red onion, chilantro, wrapped with salmon
- 62. SPICY EBI ROLL** **12**
Avocado, Lauch, Gurke, Spicy Sauce umhüllt mit Garnele
avocado, leek, cucumber, spicy sauce wrapped with prawn
- 63. 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
- 64. RAINBOW ROLL** **14**
Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Aioli umhüllt
mit 4 verschiedenen Fischarten
salmon, avocado, cucumber, sesame, aioli wrapped with 4 varieties of fish
- 65. DRAGON ROLL** **14**
Tempura Garnelen, Gurke, Avocado, umhüllt mit Aal
tempura prawns, cucumber, avocado wrapped with eel

66. NIHOMBASHI ROLL **14**

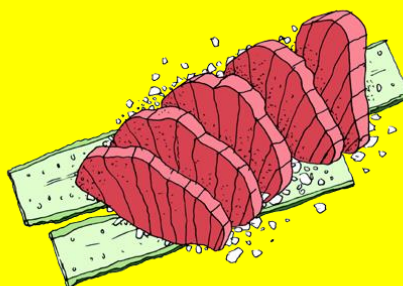
Tempura Lachs, Avocado, Gurke umhüllt mit Butterfisch
tempura salmon, cucumber, avocado wrapped with ibudai

HOUSE SETS ◦

- 67. SMALL SHAKE** **10**
Maki / Nigiri / Inside Out
- 68. SMALL YELLOW FIN** **14**
Maki / Nigiri / Inside Out
- 69. GREEN GARDEN VEGGIE** **13**
Maki / Nigiri / Inside Out
- 70. SUSHI MIX MENU** **13**
Maki / Nigiri / Inside Out
- 71. JUST SUSHI FOR YOU** **p.P. 24**

SASHIMI 5 pcs d, o

- 72. SHAKE** **10**
- 73. YELLOW FIN TUNA** **12**
- 74. IBODAI** **10**
- 75. HAMACHI** **12**
- 76. SASHIMI Moriawase** à la chef /9 pcs **17**
- 77. SASHIMI Moriawase** à la chef/12 pcs



Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.

NIHOMBASHI

DRINKS

APERITIF

Aperol Spritz

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

Hugo

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

Weißweinschorle

Vietnamese Coffee

mit Kondensmilch / condensed milk

Vietnamese Ice Coffee

mit Kondensmilch / condensed milk, crushed
ice

BEER

Tiger Singapore

Krombacher 0,00 %

SCHNAPS

Nep Moi

Lua Moi

Smirnoff Black

SAKE o

Junmai

KOME TO MIZU.

KOME TO MIZU

Süffig milder Reisgeschmack

Smooth and mild rice flavour

TEA

WINE

Weiss / White

2018 Riesling

QbA trocken „Löb“, Langenwalter, Pfalz

0,2l

6,5

6,5

4,5

3,9

3,9

0,3l

3,5

3,5

2 cl

3

3

3

0,2l 7,5

0,72l 30

0,2l

Grüner Tee green tea

2,5

Ingwer ginger

2,5

Jasmin Tee

2,5

Frische Minze peppermint

2,5

Nihombashi Tee

3,5

Ingwer, Orange, Pfefferminze, Honig
ginger, orange, peppermint, honey

HOMEMADE ICETEA

0,3l

Bio-Holunderblütensirup, Limette, crushed ice

Homade Icetea

4,5

Lemonade Pfefferminze / peppermint

4,5

Maracujia maracuja juice

4,5

Nihombashi Cranberrysaft/ -juice

4,5



SOFTS

Selters still / prickelnd

0,2l

2,7

Selters still / sparkling

0,75l 5,5

Coca Cola / light 1,2

0,2l

3,0

Cranberrysaft/-schorle

0,2l

3,0

Cranberry juice/spritzer

0,4l

4,5

Apfelsaft/-schorle

0,2l

3,0

apple juice/spritzer

0,4l

4,5

Maracujasaft/-schorle

0,2l

3,0

passion fruit spritzer

0,4l

4,5

Fever Tree 1,2

0,3l

3,2

Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer/ Bitter Lemon
/

Aromatic / Elderflower/ Me... anean



2018 Weissburgunder

4,2

26

Gut Hermannsberg, Nahe

Prosecco

4

29

Rot / Red	0,1l	Fl.
2015 Schöner trockener Rotwein, Guilot Gonin, Beaujolais	3,8	24
2016 Tellus Syrah Lazio Falesco, Italien		30
2016 Phillip´s Rosé Philipp Kuhn, Pfalz	3,8	24