

TUMI

NOODLE HOUSE

 Berliner Straße 52b, 16321 Bernau bei Berlin

 03338 9173299

 tumis.eatbu.com

SOFTDRINK

200ml/ 3,50€

185. Cola ^{Ka}

186. Cola Zero ^{Ka}

187. Wasser Naturell

188. Wasser Naturell 750ml 5,50€

189. Wasser Classic 750ml 5,50€

COCKTAILS

300ml / 8,0€

130. Hanoi Mule

Absolut Vodka mit Ingwerbier, Limettensaft und Gurke

131. Tumi Sour

Gordon Gin, Limettensaft, Basilikum

132. Espresso Martini

Absolut Vodka, Espresso, Zucker, Kaffeelikör

133. Sunset

Sierra Tequila, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine

134. Lychee Comfort

Gordon Gin, Lycheesaft, Limettensaft

135. Cucumer Mojito

Havana, Gurke, Limettensaft, Zucker

136. Blue Kamikaze

Absolut Vodka, Limettensaft, Blau Curacao

APERITIFS

300ml / 6,50€

140. Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette

141. Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe

142. Beeren Lillet

Lillet Blanc, Beerenmix, Soda, Minze, Lime Soda.

143. Blue Pine Fizz

Aperol, Ananassaft, Soda, Limettensaft, Blau Curacao

BIER

0,33L /4,50€

145. Flasche Bier von Bernauer Brauerei
Helles/Schwarz

146. Alkoholfreie Bier ^G

147. Radler^G

148. Choya Sake 100ml
(Warm/kalt) 7,50€

WEIN

150. Weißwein

Lugana DOC – Cantina Delibori, Italien

Frisch, harmonisch und elegant. Dieser Lugana begeistert mit Aromen von weißen Blüten und Zitrusfrüchten. Ein trockener Weißwein vom Gardasee – perfekt zu Sushi, Sommerrollen, Fisch oder feinen Reisgerichten.

0,2L – 6,90€

Sauvignon Blanc Friuli DOC – I Magredi, Italien

Knackig und lebendig mit Noten von Stachelbeere, grünem Apfel und Zitrus. Ein charaktervoller Sauvignon Blanc aus dem Friaul, der hervorragend mit vietnamesischen Kräutern, Garnelen, Sushi und Salaten harmoniert.

0,2L – 6,50€

151. Rotwein ^{Su}

Pinot Noir – Bouchard Aîné & Fils, Frankreich

Ein feiner, fruchtiger Rotwein mit Aromen von roten Beeren und einem Hauch Würze. Elegant und weich am Gaumen – ideal zu gegrilltem Fleisch, Ente, Rind in Pfeffersauce oder vietnamesischen Klassikern wie Bún Bò oder Frühlingsrollen.

0,2L – 6,50€

152. Weinschorle 0,2L – 6€

153. Flasche Wine 0,75l

Lugana	25€
Sauvignon Blanc	24€
Pinot Noir	25€
Rose	26,5€

154. Rosewein 0,2L – 7€

Rosé„SELECTION“–Weingut, Pfaffl, Österreich

Fruchtig-frischer Rosé mit Aromen von Erdbeeren und roten Beeren. Trocken, lebendig und angenehm leicht – ideal als Aperitif oder zu Sushi, gebratenem Fleisch, würzigen Nudelsuppen und vietnamesischen Vorspeisen.

GETRÄNKE

HOMEMADE

- 350ml / 5€
100. Galaxy Lychee
Lychee mit Butterfly pea tea
101. Da Chanh
Limettensaft, Rohrzucker und Minze
102. Thom Dua
Ananassaft und Kokosmilch
103. Tra Da
Grüntee mit Limettensaft, Rohrzucker
104. Red Sensation
Beeren Grüntee
105. Beeren Ade 4,50€
Beeren Soda
106. Mango Ade 4,50€
Mango Soda
110. Maracuja Ade 4,50€
Maracuja Soda

KAFFEE

- 5€
125. (warm) Viet. Kaffee ^{Ka}
126. (kalt) Sapa Kaffee ^{Ka}

.....

G. Gluten	K. Krebstiere	Sch. Schalenfrüchte
Wz. Weizen	Ei. Eier	Man. Mandel
Ro. Roggen	F. Fisch	Has. Haselnüsse
Ge. Gerste	Er. Erdnuss	Wal. Walnüsse
Haf. Hafer	So. Sojabohnen	Ka. Kaschunüsse
Di.Dinkel	M. Milch	Pec. Pecannüsse
Kam. Kammut	Sel. Sellerie	Pa. Paranüsse
Ka. Kaffein	Sen. Senf	Pi. Pistazien
	Ses. Sesamsamen	Mac. Macadamia
	Su. Schwefeldioxid	
	Lu. Lupinen	
	W. Weichtiere	
	Ko. Konservierungstoff	

SAFT

- 350ml 4€ / 250ml 2,70€
107. Ananassaft/ Schorle
108. Orangensaft/ Schorle
109. Apfelsaft/ Schorle

SHAKE

- 350ml / 5€
116. Summer Breeze ^{Haf}
Ananassaft mit Hafer-Drink und Minze
117. Morgenrot
Beeren Shake
118. Mango Lassi ^M
Mango shake mit Sahne, Milch und Kokosmilch
119. Erdbeer Uyu
Erdbeer Marmelade mit Milch

TEE

- 350ml / 5€ (alle mit Honig)
155. Herbstlaub
Zitronen, Minze, Ingwer, Kumquat und Zitronengras
156. Hanoi’s Winter
Orange, Ingwer, Zitrone, Minze, Kumquat
157. Rose on Water
Rosenblüten Tee mit Jasmin-Grüntee, Zitrone

158. Zen Garten

Goji Beeren, Ingwer, Schwarztee

VORSPEISE

- 1.Summer in Rolls 5€ ^{Ko ^KG ^{Wz}}
2 Sommerrollen gefüllt mit Garnelen oder Tofu, viet. Kräutersalat & Vermicellinudeln.
Serviert mit Hoisin-Erdnuss-Dips. (vegan möglich)

- 2.Spring in Rolls 5€ ^{Ei WzG}
2 gold gebackene Rollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Möhren und Kohlrabi.
Dazu Kimchi & Zitronen-Fisch-Soße zum Dippen.

- 3.Chicken Taco 6€ ^{Ko WzG }
1 Taco aus Mais-Tortilla, gefüllt mit gebacktem Hähnchen, knackigem Salat, frischem Gemüse, und einem Schuss Chili-Süß-Sauer Soße.

4. Gyoza 5,50€ ^{K ^{Ses} Wz}
Japanische Teigtaschen – wählen Sie Ihre Lieblingsfüllung: Garnelen, Hähnchen oder Gemüse. Anschließend wahlweise frittiert oder gedämpft zubereitet.

- 5.Ebi Tempura 6€ ^{Wz }
Knusprig frittierte Garnelen, serviert mit Chili-Mayo-Dip.

6. Wakame Salat 5€ ^{ Ses}
Frischer Algensalat in Sesam-Dressing, leicht würzig und erfrischend.

- 7.Herbstgarten Salat 5,50€ ^{ K}
saftige Mango-Julienne vermengt mit Möhrenstreifen, Garnelen oder Tofu, frischem Limettensaft, Minze, gerösteten Erdnüssen & Kräutern. Abgerundet mit Zitronen-Dressing. (vegan möglich)

- 8.Inchi Chicken 5,50€ ^{Wz}
frittiertes Hähnchenkeule nach japanischer Art. Chili-Mayo Dips.

- 9.Enoki 5,50€ ^{Ses Wz  }
Frittierte Enoki Pilze, mit Teriyaki und Mayo Dip.s

- 10.Kimchi 4,50€ ^{  Ses}
eingelegte Chinakohl nach koreanischer Art

11. Pho Suppe (klein) 6,50€
Viet-Traditionelle Kräuter-Brühe serviert mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen.

12. Pommes 4€ ^{}
SüßKartoffelpommes

13. Miso Suppe 5,50€ ^{}
Traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Tofu, Wakame-Algen und Frühlingszwiebeln.

14. Mini Frühlingsrollen 5€ ^{ Wz}
frittierte Mini Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, dazu Zitronen-Dressing.

15. Wantan Suppe 6€ ^{Wz}
Eine delikate Suppe mit zarten Wantans (gefüllt mit Hähnchen und Garnelen), frischem Pak Choi und aromatischen Champignons. Ein harmonischer Genuss für eine leichte und köstliche Vorspeise.

16. Kimchi Suppe 6 € ^{}
Würzige Kimchi-Suppe mit zartem Hähnchen und feinen Enoki-Pilzen. Ein schmackhaftes und wohltuendes Gericht mit einem Hauch von Schärfe.

17. Wantan 5,50€ ^{Wz}

Knusprige frittierte Wantans, gefüllt mit saftigem Hähnchen und Garnelen. Ein köstlicher, goldbrauner Snack für zwischendurch oder als Vorspeise.

18. Edemame 5,50€

Gedämpfte junge Sojabohnen, leicht gesalzen – der perfekte Snack zum Start.

KINDER

76. Kld Menu 6,50€ ^{Wz}
Duftreis mit frittierten Hühnchen, Gemüse

BEILAGE

90. Dips 1€
91. Reis 1,50€
92. Reisnudeln/
Reisbahnnudeln/ Glasnudeln 2,50€
93. Ramen/ Udon 3,50€
94. Soße 3€ (Curry, Teriyaki...)
95. Sushi 1€ (Ingwer, Wasabi)

NACHSPEISE

85. Chia mama 4,50€
Mango Chiasamen Pudding, Kokosmilch
86. Mochi Eis 5,50€
Feine Reiskuchenkugeln mit cremiger Eisfüllung – außen zart, innen eisgekühlt.
87. Cripsy Wantan 5€ ^{Wz}
4 frittierte Wantan gefüllt mit süßen Bohnen, dazu Honig und Puderzucker.
88. Cake of the day 5€
89. Apfel Gyoza 5,50€ ^{Wz}
frittierte Gyoza mit Apfel-Füllung

HAUPTSPEISE(NUDELN UND TACO)

26. Udon Curry 13,50€ /14,50€

Udon in Curry Soße, dazu Hokaido-Kürbis, Süßkartoffel, Karotten; serviert mit Kimchi, Brokkoli, Edemame, Champignons. Frittierte Hühnchen oder knusprige Ente zu wählen.

27. Bo La Lot 15€

Würzig gewürztes Rindfleisch, in aromatischen Betelblättern gegrillt. Serviert mit Reisnudeln und einem frischen Zitronen-Dressing.

28. Japchae 12,50€

Glasnudeln nach koreanischer Art, mit Rindfleisch, Paprika, Sojasprossen, Salat, Karotten, Gurke. Dazu Kimchi. (vegan möglich)

29. Bibim Ramen 12,50€

Ramen Nudeln in Miso-Soße, dazu Karotten, Gurken, Mais, Sojasprossen, ein halbes Ei, scharfes Schweinehackfleisch. (lauwarm) (vegan möglich)

30. Tantan Ramen 13€

Japanischer Art: Hühnerbrühe, Miso und Sesam-Basis mit Sojasprossen, Pakchoi, Mais, Frühlingszwiebeln, 1/2 Ei, dazu scharfes Schweinehackfleisch.

31. Chicken Ramen 13,50€

Japanischer Art: Hühnerbrühe, Miso und Sesam-Basis mit Sojasprossen, Pakchoi, Mais, 1/2 Ei, Frühlingszwiebeln, dazu frittierte Hähnchenkeule.

32. Pho Bo 12€

Viet-Traditionelle Kräuter-Brühe serviert mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen.

33. Dry Pho 12,50€

Reisbandnudeln, Paprika, Sojasprossen, Salat, Karotten, Gurke, Char Siu (geschmortes Schweinefleisch nach kantonesischer Art), hausgemachte Süß-Sauer Soße. (lauwarm), Erdnüssen. (vegan möglich)

34 Bo Kho 13,50€

Geschmortes Rindfleisch, hausgemachte Soße, dicke Nudeln, Pakchoi, Frühlingszwiebeln, Kimchi und Koriander.

35. Fry Pho 12,50€/14,50€

Reisbandnudeln mit Paprika, Sojasprossen,Salat, dazu gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch und Zwiebeln, oder Ente zu wählen. (vegan möglich)

42. Duck Ramen 16€

Japanischer Art: Hühnerbrühe, Miso und Sesam-Basis mit Sojasprossen, Pakchoi, Mais, 1/2 Ei, Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, dazu knusprige Ente. (vegan möglich)

36. Bun Nem 12€

lauwarme Reisfadennudeln mit gebratenen Frühlingsrollen, gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch, dazu viet. Kräutern, serviert mit Zitronen-Dressing.

37. Bun Bo 12,50€

Lauwarme Reisfadennudeln mit geröstetem Knoblauch, Erdnüsse, Chili und Zwiebeln, dazu Zitronen-Vinaigrette, gebratenes Rindfleisch.

38. Udon Pasta 13€

Gojuchang Udon Pasta nach koreanischer Art, dazu Tempura Tofu, Kimchi, Edemame, Mais, Salat, Erdnüssen

39. Vegan Tantan Ramen 13€

Gemüsebrühe, Miso und Sesam-Basis mit veganen Nudeln, Pakchoi, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln, Soja-Fleisch.

40. Rainbow Wok 15,50€

Bunte gebratene Bio-Gemüsenudeln, kombiniert mit frischem, saisonalem Gemüse, sorgfältig ausgewählt für eine farbenfrohe und aromatische Komposition. Wahlweise mit zartem Hähnchen oder proteinreichem Tofu – ein Genuss für alle, die Geschmack und Gesundheit verbinden möchten.

41. Beef Ramen 14,50€

Japanischer Art: Rinderbrühe, Soja-Sesam Basis, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Pakchoi, 1/2 Ei, gekochtem Rindfleisch, Mu-err Pilzen, Ingwer, Knoblauch.

43. Wantan Nudeln Suppe 15€

Chinesische Art: Hühnerbrühe, Garnelen mit Wantan Pakchoi, 1/2 Ei, Schnittlauch, Char Siu (geschmorte Schweinefleisch), dicke Nudeln, geröstesten zwiebeln.

82. Tumi Taco 13,50€

2 Tumi Taco gefüllt mit frittiertem Hähnchen, knackigem Gemüse, Beilage Süßkartoffelpommes. (vegan möglich)

84. Hot Pan Banh Mi 16€

Ein einzigartiges Pan-Style Sandwich mit saftigen Würstchen, zartem Rindfleisch,2 Fleischbällchen, frischem Salat und einem perfekt gebratenen Spiegelei, serviert auf einer heißen Pfanne. Dazu ein knuspriges Baguette zum Eintauchen. Ein unvergessliches Geschmackserlebnis! 2 Fleischbällchen

POKE BOWL

500. Salmon Bowl

Frische Bowl mit Lachs (wahlweise flambiert oder roh), Mango, Gurke, Avocado, Wakame, Edamame und geröstetem Sesam – leicht, bunt und voller Geschmack.

501. Tofu Bowl

Frische Bowl mit knusprig gebratenem Tofu, Mango, Gurke, Avocado, Wakame, Edamame und geröstetem Sesam – leicht, bunt und voller Geschmack.

502.Tuna Bowl

Frische Bowl mit Thunfisch (wahlweise roh oder flambiert), Mango, Gurke, Avocado, Wakame, Edamame und geröstetem Sesam – leicht, aromatisch und voller Geschmack.

SUSHI MENÜ

520.Veggie Mix Set

6 Avocado Maki, 6 Kappa Maki, 6 Oshinko Maki

521. Veggie Mix Set 2

6 Avocado Maki, 6 Kappa Maki, 8 Avocado I.O (Nr.306)

522. Lachs Set

8 Sake Avcado I.O (Nr.301), 6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri

523. Set For Two

6 Sake Big Roll (Nr.370), 8 Sake Avo I.O (Nr.301), 8 California I.O (Nr.300), 6 Avocado Maki, 6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri

524. Tumi Set

6 Avocado Maki, 1 Sake Nigiri, 1 Tamago Nigiri, 1 Ebi Nigiri

525. Maki Mix Set

6 Gurke Maki, 6 Sake Maki, 6 Maguro Maki

526. Tuna Set

8 Thunfisch Avcado I.O (Nr.304), 6 Thunfisch Maki, 2 Thunfisch Nigiri

527. Set for 3

6 Sake Big Roll (Nr.370), 4 Dragon Fire Rolls (Nr.450), 8 California I.O (Nr.300), 8 Sake Mini Roll (Nr.350) 6 Kappa Maki, 6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri, 1 Maguro Nigiri, 1 Ebi Nigiri

528. Upper Class for 4

6 Sake Big Roll (Nr.370), 4 Lachs Sashimi, 4 Salmon Tempura Rolls (Nr.454), 4 Blazing Unagi Rolls (Nr.455) 8 California I.O (Nr.300), 8 Sake Mini Roll (Nr.350), 8 Philadelphia I.O (Nr.308), 6 Avocado Maki, 6 Sake Maki, 6 California Maki, 2 Sake Nigiri, 1 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 1 Avocado Nigiri

Allergenliste gerne bei unserer Servicekraft anfragen

vegetarisch/vegan möglich

leicht scharf

ABURI 7 stück

400. Maguro Aburi (Thunfisch)

16,50€

In hausgemachter Soße mit fein gehacktem Ingwer und Schnittlauch
401. Sake Aburi (Lachs)

15,50€

In hausgemachter Soße mit fein gehacktem Ingwer, grüne Äpfel und Schnittlauch
402. Izumidai Aburi

15,50€

In hausgemachter Soße mit fein gehacktem Ingwer und Schnittlauch

TUMI SPEZIAL ROLLS

	4 St.	8 St.
450. Dragon Fire Roll  Frittierte Garnelen, Frischkäse und Avocado garniert mit flambiertem Lachstatar, Pfeffer und Kartoffelchips, Teriyakisoße.	8,50€	16,50€
451. Ocean Jewel Roll Surimi, Avocado, Gurken und Frischkäse, Sesam ummantelt mit Sushi-Garnelen, Wakame, Tobiko.	8€	16€
452. Golden Salmon Roll Lachs, Avocado und Gurke mit Lachsscheiben umwickelt und einem feinen LachstatarKresse-Topping, Mayonnaise, leicht scharf, Sesame.	9€	17€
453. Hokkaido Roll  Süßkartoffel-Tempura, Gurken, Sesam, Frischkäse, ummantelt mit Avocado, Chilimayo, Schnittlauch.	8€	16€
454. Salmon Tempura Roll panierte Garnelen, Frischkäse, Avocado ummantelt mit Lachs, garniert mit Spicy Mayo, Teriyakisoße und Schnittlauch.	7,50€	14,50€
455. Blazing Unagi Roll panierte Garnelen, Gurken, Avocado, Frischkäse, Sesam, ummantelt mit gegrilltem Aal, Teriyakisoße und Schnittlauch.	8€	16€
456. Buddha Roll  Avocado, Gurken, eingelegter Rettich, Gurken, Sesam, Frischkäse im Tofumantel und Teriyaki Soße	7€	14€
457. Unagi Salmon Roll Lachs, Gurken, Avocado, Frischkäse, Sesam ummantelt mit gegrilltem Aal, Teriyakisoße und Schnittlauch.	8€	16€
458. Hot & Spicy Lachs Scharfes Lachstatar, Gurken, Frischkäse, ummantelt mit Avocado und Sesam, Safron.	8€	16€

HAUPTSPEISE (REIS BOWL)

66. Bibimbap 13€

EiSoSes

Reis, Karotten, Gurken, Sojasprossen, Kimchi, Salat, und oben drauf ein Spiegelei, scharfes Hackfleisch
67. Teriyaki Lachs 15,90€

WzSes

gegrilltem Lachs mit Edemame, Kimchi, Brokkoli, Champignons, Baby-Tomaten, serviert mit Duftreis. (teriyaki Soße)
68. Deep Gold Beef 12,50€

Er

Medium sautierte Rinderspitzen und Sojasprossen mit Mango-Julienne, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Zitronen-Dressing, gebettet auf Duftreis.
69. Curry Bowl 13,50€/14,50€

Wz

Rote-Kokos Curry dazu Hokkaido-Kürbis, Süßkartoffel, Karotten; serviert mit Kimchi, Brokkoli, Edemame, Champignons; auf Duftreis. Frittiertes Hühnchen oder knuspriger Ente zu wählen.
70. Monk Bibimbap 13€

SesSo

Reis, Karotten, Gurken, Sojasprossen, Kimchi, Salat, und oben drauf scharfes veganes Hackfleisch.
71. Nasu Dengaku 12€

Wz

gegrillte Aubergine mit Miso-Soße, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen; dazu Reis, Champignons, Edemame, Kimchi, Babytomaten.
72. Dana Curry 12,50€

WzG

Tempura Tofu im roten Kokos-Curry. Einkocht mit Süßkartoffeln, Hokkaido-Kürbis, Möhren, Ingwer & Zitronengras. Serviert mit Reis; dazu Brokkoli, Champignons, Edemame, Kimchi.
73. Schrimp on Fire 15,90€

KWz

Black Tiger Garnelen, Brokkoli, Edemame, Champignons, Kimchi, Baby-Tomaten, serviert mit Duftreis, Süß-Sauer Soße.
74. Teriyaki Ente 14,50€

Wz

Knusprige Ente mit Edemame, Kimchi, Brokkoli, Champignons, Baby-Tomaten, serviert mit Duftreis, Teriyaki Soße. (vegan möglich)
75. Hot Pan Bulgogi 16,0€

Ses

Zart mariniertes Bulgogi, wahlweise mit Rind oder Hähnchen (auch vegetarisch möglich), serviert auf einer heißen Pfanne. Kombiniert mit Glasnudeln, Zwiebeln, Karotten und Sesam, verfeinert mit authentischer koreanischer Bulgogi-Soße. Dazu süß-saure Gurken, Spiegelei und frische Baby-Tomaten – ein herzhaftes, aromatisches Highlight!

SUSHI

MAKI 6 Stück

200. Kappa 	4€
Gurken	
201. Avocado 	4€
202 Oshinko 	4,50€
Eingelegter Rettich	
203. Tamago	4,50€
Süßes Omelette	
204. California	4,50€
Surimi & Avocado	
205. Sake	4,50€
Lachs	
206. Sake Avocado	4,50€
Lachs Avocado	
207. Sake Kappa	4,50€
Lachs Gurke	
208. Maguro	5€
Thunfisch	
209. Maguro Avocado	5€
Thunfisch & Avocado	
210 Paprika 4,50€ 	4,50€
211. Unagi 4,50€	4,50€
Gegrillter Aal	
212. Mango Frischkäse	4,50€
213. Lachs scharf 	4,50€
214 Inari 	4,50€
Tofu	
215. frittierte Hähnchen	4€
216. Ebi	4,50€
Garnelen	
217. Ebi Avocado	4,50€
Garnelen & Avocado	
218. vegane Lachs 	4,50€
219. vegane Thunfisch 	4,50€

NIGIRI 2 Häppchen

250. Avocado 	4,50€
251. Ebi	5€
Garnelen	
252. Inari	4,50€
Tofu	
253. Sake	4,50€
Lachs	
254. Tamago	4,50€
Süßes Omelette	
255. Maguro	5€
Thunfisch	
256. Izumidai Tilapia	5€
257. Unagi	5€
Gegrillter Aal	
258. Flambierte Lachs	5€
259. Flambierte Izumidai	5€
260. Tulips 	6,50€
Frischkäse oder scharfe Lachs umwickelt in dünnen Gurkenscheiben	
261. Hotategai	5€
Jakobsmuscheln	
262. Flambierte Hotategai	5€
Jakobsmuscheln	
263. Pfeffersalmon	5,50€
264. Pfeffertuna	6€
265. Gunkan Lachs scharf	5,50€
Lachstatar, Avocado, Spicy-Mayo, Fischrogen und Frühlingszwiebeln	
266. Gunkan Tobiko	4,50€
Fischrogen	
267. vegane Sake 	4,50€
vegane Lachs	
268. vegane Maguro 	4,50€
vegane Thunfisch	

SASHIMI 5 Stück

290. Sake	13€
Lachs	
291. Maguro	17€
Thunfisch	
293. Mix	15€

INSIDE OUT ROLLS

8 Stück	
300. California	8€
Surimi & Avocado, Tobiko	
301. Sake Avocado	8,50€
Lachs Avocado, Tobiko	
302. Sake Kappa	8,50€
Lachs, Gurken, Tobiko	
303. Maguro Kappa	9,50€
Thunfisch, Gurken, Tobiko	
304. Maguro Avocado	9,50€
Thunfisch, Avocado, Tobiko	
305. Ebi Avocado	8,50€
Garnelen & Avocado, Tobiko	
306. Avocado Kappa 	8€
Gurken & Avocado, eingelegter Rettich, Sesam	
307. Lachstatar 	8,50€
Lachs scharf, Gurken, Tobiko	
308. Philadelphia	8,50€
Lachs, Gurken, Avocado, Rucola	
309. Kappa Frischkäse	7€
Gurken, Frischkäse, Sesam	
310. frittierte Hähnchen	7€
Gurken, Sesam,	

PANIERTE MINI ROLLS

8 Stück	
350. Sake	6€
Lachs Gurke	
351. Ebi	6€
Garnelen & Avocado	
352. Hähnchen	6€
Gurken & frittierte Hähnchen	
353. Veggie 	6€
Gurken & Avocado	

PANIERTE BIG ROLLS

6 Stück	
370. Sake	8,50€
Lachs, Gurke, Frischkäse	
371. Ebi	8,50€
Garnelen & Avocado, Frischkäse	
372. Hähnchen	8,50€
Gurken & frittierte Hähnchen, Frischkäse	
373. Veggie 	8,50€
Gurken & Avocado, Frischkäse	

SUSHI WAFFLES

550. Sake Tatar	7,50€
Knusprige Reis-Waffel belegt mit Lachs, Avocado, Gurke, Chili-Mayo, Schnittlauch, Sesam & Teriyaki-Soße.	
551. Ebi Tatar	7,50€
Knusprige Reis-Waffel belegt mit Ebi-Garnele, Avocado, Gurke, Chili-Mayo, Schnittlauch, Sesam & Teriyaki-Soße.	
552. Veggie	7,50€
Knusprige Reis-Waffel belegt mit Avocado, Gurke, Chili-Mayo, Schnittlauch, Sesam & Teriyaki-Soße.	
ONIGIRI 2 Stück	
570. Sake Tatar	6€
Dreieckig geformtes Reisbällchen, gefüllt mit leicht scharfem Lachs-Tatar und umhüllt von Nori-Alge.	
571. Tamago Avocado	6€
Dreieckig geformtes Reisbällchen, gefüllt mit gekochtem Ei und Avocado, umhüllt von Nori-Alge.	