

いらっしゃいませ

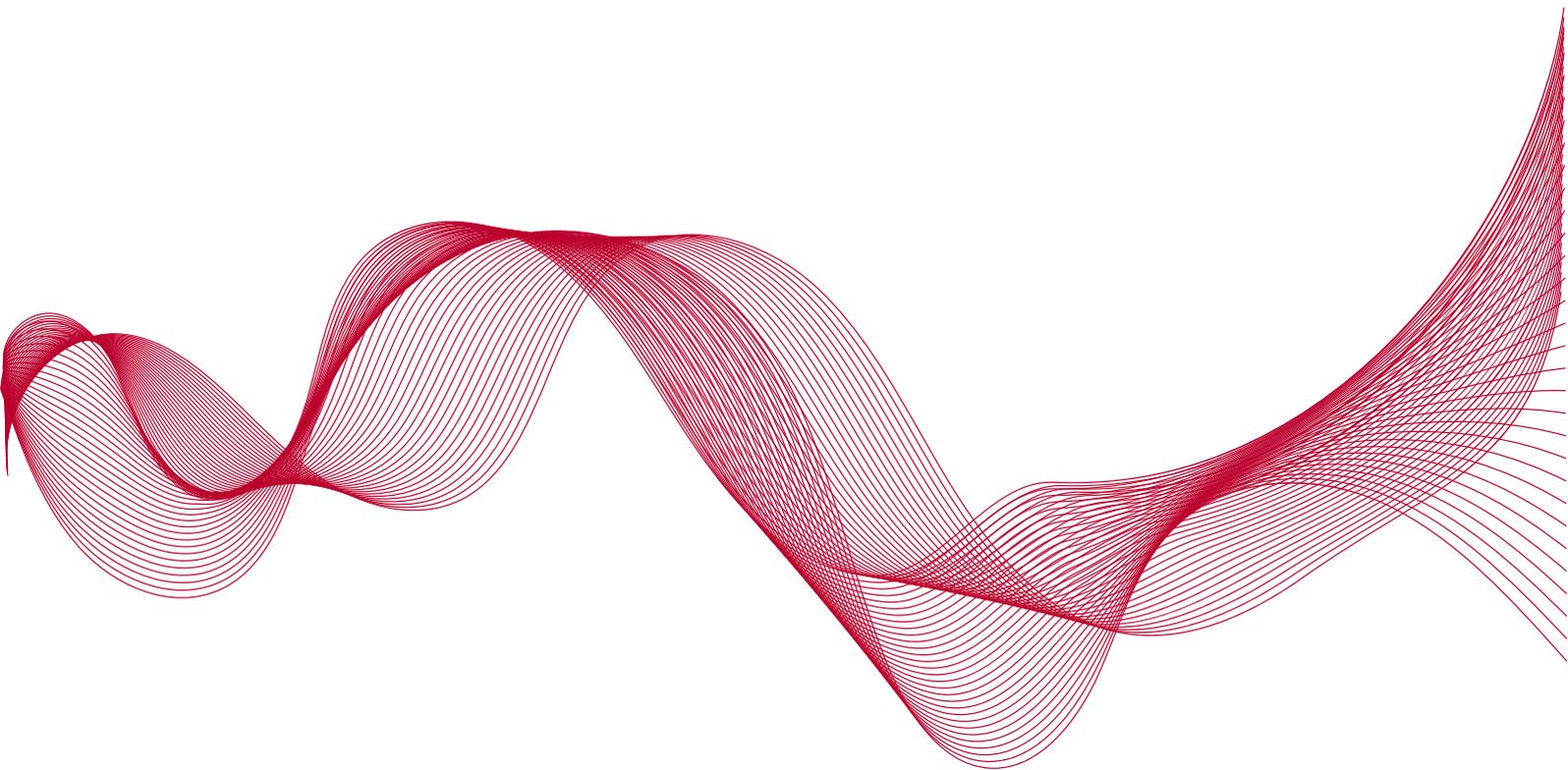
WILLKOMMEN

AKASHI

JAPANESE RESTAURANT

&

SAKE - WINE - BAR





SUSHI

RAMEN

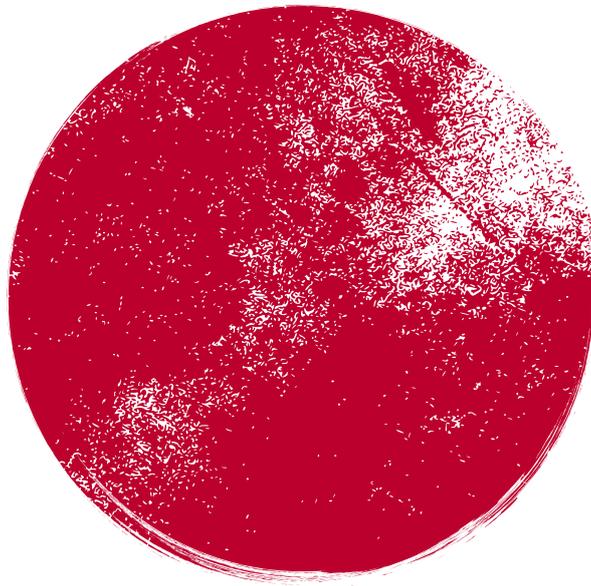
TONKATSU

AKASHI JAPANESE RESTAURANT

IM NAMEN DES GESAMTEN AKASHI-TEAMS
HEISSEN WIR EUCH HERZLICH WILKOMMEN!

*Einzigartiges japanisches Restaurant
in Bremen*

い
ら
っ
し
や
い
ま
せ
！



い
ら
っ
し
や
い
ま
せ
！

BEGRIFFSERKLÄRUNGEN

鉄
火
巻

TEKKA

Thunfisch (Maki)

マ
グ
ロ

MAGURO
Thunfisch

カ
ツ
オ

KATSUO
Bonito

サ
ケ
類

SAKE-RUI
Lachsfische

野
菜

YASAI
Gemüse

カ
ツ

KATSU
Schnitzel

Menu

ASIAN DRINKS-EMPFEHLUNGEN

SAWA SAWA JUNMAI SPARKLING SAKE

Prickelnder Sake mit süßlicher Note. Vor und nach dem Essen ein Genuss

1 Ochoko 50ml 3,9

250ml Flasche 19,9

KOREANISCHER BIERCOCKTAIL "KIRIN" SOMAEK

Jap. Bier mit koreanischem Soju - fruchtig erfrischend 0,4l

7,9

JAPANESE YUZU LEMON SODA (ALK.FREI)

Prickelnde Yuzu Zitronen Limonade mit Noten von Orange & Limette

6,9

JAPANESE KIYOKO YUZU LEMON GIN TONIC

Frisch gepresster Yuzu Zitronensaft-Sake Aperitif, Yuzu-Püree, Orange &

japanischer Gin mit Indian Tonic Water

10,9

AKASHI'S NECK

Nikka Days blended japanese Whisky, Ginger Ale & Limette

9,9

WEITERE SPANNENDE DRINKS AUS ASIEN IN
UNSERER GETRÄNKEKARTE

AKASHI JAPANESE RESTAURANT

VORSPEISEN

S1. EDAMAME ✓

Gekochte, grüne Sojabohnen mit grobem Meersalz

8,5

S2. SPICED YAKI EDAMAME ✓

*Grüne Sojabohnen mit Chilli-Sesam und Knoblauch auf dem
Teppakyaki-Grill gebraten*

10,5

S3. GESO KARA

*Tintenfisch-Tentakeln in Panade. Dazu eine Kohlbeilage und jap.
Mayonnaise*

9,5

S4. KARAAGE

Hausgemachte, knusprige Hähnchenbällchen mit jap. Mayonnaise

8,5

S5. YAKITORI SPIESSE

*2 Hähnchenspieße - mariniert in hausgemachter Teriyakisauce auf dem
Teppanyaki-Grill gebraten. Dazu eine Kohlbeilage*

9,5

S6. AGE GYOZA ✓

5 Knusprige, gefüllte Teigtaschen. Wahl aus: Vegetarisch oder Huhn

7,5

AKASHI JAPANESE RESTAURANT

VORSPEISEN

S7. WAKAME ✓

Japanischer Algensalat mit Sesam

6,5

S8. TEPPANYAKI DENGAKU TOFU ✓

*Japanischer Shiki-Tofu gegrillt mit hausgemachter Miso-Tonkatsu Sauce
und Röstzwiebeln*

8,5

S9. YASAI TEMPURA ✓

*Aubergine, Shiitake Pilz, Lotuswurzel, Karotte, jap. Seidentofu im
feinen Tempura-Mantel gebacken. Dazu jap. Mayonaise*

10,5

S.10 MISO SUPPE ✓

Miso-Suppe mit Alge und jap. Tofu

5,5

S11. SPICY KAPPA SALAT ✓

Leicht scharfer Gurkensalat mit Wakame

8,5

AKASHI JAPANESE RESTAURANT

SASHIMI & YUKKE

Y1. SPICY SAKE YUKKE

Rober Lachssalat mit Avocado, Chalotten, Lauchzwiebeln und Sesam an hausgemachtem Dressing

15,5

Y2. SPICY MAGURO YUKKE

Rober Thunfischsalat mit Avocado, Chalotten, Lauchzwiebeln und Sesam an hausgemachtem Dressing

17,5

Y3. MARINIERTES SAKE SASHIMI

*Zarte Lachsscheiben an leicht scharfer, hausgemachter Shoju-Marinade
Dazu eingelegter Ingwer & Wasabi*

14,5

Y4. MARINIERTES MAGURO SASHIMI

Zarte Thunfischscheiben aus Japan an leicht scharfer, hausgemachter Shoju-Marinade - Dazu eingelegter Ingwer & Wasabi

16,5

Y5. KATSUO-TATAKI

Echter Bonito-Thunfisch aus dem japanischem Wildfang, außen geblämmte Scheiben an hausgemachter Teriyaki-Sauce - Dazu eingelegter Ingwer & Wasabi

17,5

IHR WOLLT EUCH SUSHI TEILEN?
EINE VARIATION FÜR EUCH.
SPRECHT UNS GERNE AN!

AKASHI JAPANESE RESTAURANT

SUSHI ROLLS

Q1. SAKE-AVO ROLL

Zarter Lachs & Avocado belegt mit Sesam, Radieschenkresse und hausgem. Teriyakisaucе in Premium Sushi-Reis aus Japan, 8 Stück

15,5

Q2. MAGURO-AVO ROLL

Zarter Thunfisch aus Japan & Avocado belegt mit Sesam und Wasabi in Premium Sushi-Reis aus Japan, 8 Stück

17,5

Q3. UNAGI ROLL

Gegrillter japanischer Aal & Gurke mit Chalotten, BBQ-Sauce und Sesam in Premium Sushi-Reis aus Japan, 8 Stück

17,5

Q4. SOFTSHELL-CRAB ROLL

Softshell-Krabbe & Avocado, Gurke, Chalotten, japanischer Mayonnaise, hausgem. Teriyakisaucе, Chillifäden, Kresse und Sesam in Premium

Sushi-Reis aus Japan, 8 Stück

17,5

Q5. TAMAGOYAKI ROLL ✓

Japanisches Omelett & Avocado mit Sesam, Chillimayonnaise, Chillifäden und Kresse in Premium Sushi-Reis aus Japan, 8 Stück

13,5

AKASHI JAPANESE RESTAURANT

Q6. DRAGON ROLL

Ebi Fry Garnele & Avocado mit flambiertem Lachs, Sesam, hausgem. Teriyakisaucе, japanischer Mayonaise und Chillifäden, 8 Stück

18,5

Q7. YASAI TEMPURA ROLL ✓

Gemüse Tempura mit hausgem. Avocadomayonaise, Sesam, geröstetem Broccoli und Kresse in Premium Sushi-Reis aus Japan, 8 Stück

12,5

Q8. KARAAGE-CHICKEN TERIYAKI ROLL

Hähnchen mit Röstzwiebeln, Teriyakisaucе, jap Mayonnaise und Sesam

13,5

CLASSIC MAKI & CRISPY MAKI

ALLE MAKI SIND ALS CRISPY MAKI VERFÜGBAR + 1,-

C1. SAKE MAKI

Zarter Lachs in Premium Sushi-Reis aus Japan, 8 Stück

7,5

C2. TEKKA MAKI

Zarter Thunfisch in Premium Sushi-Reis aus Japan, 8 Stück

8,5

C3. AVOCADO MAKI ✓

Avocado in Premium Sushi-Reis aus Japan, 8 Stück

6,5

C4. KAPPA MAKI ✓

Gurke in Premium Sushi-Reis aus Japan, 8 Stück

6,5

AKASHI JAPANESE RESTAURANT

NIGIRI SUSHI

N1. SAKE NIGIRI

Premium Sushi Reis aus Japan mit reichlich zartem Lachs belegt

4,5

N2. DRAGON SAKE NIGIRI

*Premium-Sushi Reis aus Japan mit zartem Lachs belegt - kurz flambiert
mit hausgemachter Teriyakisaucе*

5,-

N3. MAGURO NIGIRI

*Premium-Sushi Reis aus Japan mit zartem japanischem Thunfisch und
Wasabi belegt*

5,-

N4. UNAGI NIGIRI

Premium-Sushi Reis aus Japan mit japanischem Aal belegt

6,-

N5. NIGIRI MIX

1x Unagi, 1x Salmon, 1x Dragon Salmon, 1x Maguro

19,5

AKASHI JAPANESE RESTAURANT

TONKATSU - JAPANISCHE SCHNITZEL & MEHR

*Zu allen Menüs wird serviert: Reis, Japanischer Kartoffelsalat,
Spitzkohl-Beilage, Miso Suppe sowie ein Dip*

T1. ROSU KATSU MENÜ

*100% Duroc-Schweinerücken Tonkatsu - inkl. aller Beilagen
27,5*

T2. TORI KATSU MENÜ

*Hähnchenbrust-Filet Katsu inkl. aller Beilagen
25,5*

T3. KARAAGE MENÜ

*Hähnchenoberschenkel-Bällchen fein paniert inkl. aller Beilagen
23,5*

T4. YASAI TEMPURA MENÜ ✓

*Japanischer Seidentofu, Aubergine, Shiitake Pilz, Lotuswurzel, Karotte
& Tentsuyu Dip inkl. aller Beilagen
24,5*

T6. SALMON KATSU

*Lachs Katsu (paniert) mit hausgemachter Remoulade inkl. aller
Beilagen
27,5*

AKASHI JAPANESE RESTAURANT

T7. GRILL UNAGI MENÜ

Gegrillter Aal inkl. aller Beilagen

29,5

T8. TAMAGO KATSU ✓

Japanisches Eieromelett in Panade auf Salat mit Avocadomayonnaise

22,5

RAMEN - JAPANISCHE NUDELSUPPEN

R1. NARUTO TONKOTSU RAMEN

8 Stunden lang gekochte Schweineknochenbrühe mit Sous Vide gegartem Schweinebauch, Ajitama Ei, Black Mu-Err Pilz, Menma Bambus, Mungobohnensprossen, Lauchzwiebeln, Nori-Blatt und Narutomaki

17,5

R2. SPICY TANTANMEN RAMEN

Miso-Tare & Tonkotsu Brühe, zerkleinertes Hähnchenfleisch, Chilli-Bohnen Paste, japanischer Pfeffer, Black Mu-Err Pilz, Ajitama Ei, Menma Bambus, Mungobohnensprossen, Pak-Choi und Lauchzwiebeln

17,5

R3. CHICKEN MISO RAMEN

Brühe aus Miso-Tare mit Sous Vide gegartem Hähnchen, Ajitama Ei, Black Mu-Err Pilz, Menma Bambus, Mais, Pak-Choi, Mungobohnensprossen und Lauchzwiebeln

16,5

AKASHI JAPANESE RESTAURANT

R4. VEGETARISCHE MISO RAMEN ✓

Brühe aus Miso-Tare mit japanischem Tofu, Ajitama Ei, Black Mu-Err Pilz, Menma Bambus, Mais, Pak-Choi, Mungobohnensprossen und Lauchzwiebeln

16,5

R5. VEGANE MISO RAMEN ✓

Brühe aus Miso-Tare mit japanischem Tofu, Black Mu-Err Pilz, Menma Bambus, Mais, Pak-Choi, Mungobohnensprossen und Lauchzwiebeln

15,5

R6. VEGETARISCHE TANTANMEN RAMEN ✓

Brühe aus Miso-Tare mit jap. Tofu & Champignon-Hack, Chilli-Bohnen Paste, jap. Pfeffer, Ajitama Ei, Black Mu-Err Pilz, Menma Bambus, Mais, Pak-Choi, Mungobohnensprossen und Lauchzwiebeln

16,5

R7. VEGANE TANTANMEN RAMEN ✓

Brühe aus Miso-Tare mit japanischem Tofu, Chilli-Bohnen Paste, jap. Pfeffer, Black Mu-Err Pilz, Menma Bambus, Mais, Pak-Choi, Mungobohnensprossen und Lauchzwiebeln

15,5

ありがとう

