

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 Gemüsefüllung, Hühnerfleisch dazu Süß- Sauer-Dip
Fried chicken-vegetable dumplings with sweet-sour dip

V5. Black Tiger Tempura ^B 3 Stk./pcs. 6,00

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

V6. Smoking Chicken Sate ^E 2 Stk./pcs. 5,90

Marinierte Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce
Grilled, marinated chicken skewers with peanut dip

V7. Tornado Prawns ^B 4 Stk./pcs. 6,90

Gebackene Garnelen umwickelt mit Kartoffelspirale dazu Süß-Sauer-Sauce
Deep fried prawns, wrapped in a potato spiral and sweet-sour dip

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

Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Karotten, Gurke & frischen Kräutern, dazu Erdnuss-Dip ^E. Wahlweise mit:

Fresh summer rolls (rice paper rolls) with salad, carrots, cucumber and herbs, served with a peanut dip. 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 |

V9. Salmon Tartare ^D 7,90

Lachstartar mit Avocado, Seetang, Sesam, Reiscracker und hausgemachter Sauce.

Salmon tartare with avocado, seaweed salad, sesame, vietnamese rice cake and homemade sauce

V10. Tuna Tartare ^D 8,50

Thunfischtartar mit Avocado, Seetang, Sesam, Reiscracker und hausgemachtem Sauce.

Tuna tartare with avocado, seaweed salad, sesame, vietnamese rice cake and homemade sauce

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. Optinally 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 |
| b) Hühnerfleisch / chicken | 7,90 |
| c) Garnelen ^B / prawns | 8,90 |



SEN

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 |

201. Naruto Ramen ^C

13,90

Ramennudeln mit einer leckeren japanischen Brühe verfeinert mit Schweinebauch, Ei, Hackfleisch, Mais, Gemüse und Narutomaki.

Ramen noodles with a delicious japanese broth refined with egg, minced meat, vegetables and narutomaki.

202. Bun Nam Bo ^E

Reisnudeln Mixbowl mit Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und dazu eine hausgemachte Chili-Limetten-Knoblauch Sauce. Wahlweise mit:

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

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

203. Mito Secret Soup ^F

Mito's Nudelsuppe nach Chef's Rezept mit Gemüse, verfeinert mit Lauchzwiebel. Wahlweise:
Mito's special noodle soup according to the chef's recipe with vegetables, refined with spring onions.
Optional with:

a. Bio Tofu ^F / organic tofu	10,90
b. Hühnerfleisch / chicken	11,90
c. Rindfleisch / beef	12,90
d. Garnelen ^B / prawns	14,90

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 / organic tofu	12,90
c. gebratenes Hühnerfleisch / chicken	12,90
d. paniertes Hühnerfleisch ^A / fried chicken	13,90
e. Rindfleisch / beef	13,90
f. Ente ^A / duck	14,90
g. Garnelen ^B / prawns	15,90

205. Teriyaki Love

Gekochter Reis mit gebratenem Gemüse, Salat und Teriyaki Sauce. Wahlweise mit
Boiled rice with grilled vegetables, salad and teriyaki sauce. Optionally with :

a. Rindfleisch / beef	13,50
b. gebratenem Lachs ^D / grilled salmon	16,50

206. Mito's Kra Pao ^C

Leckeres Reisgericht mit Rind- und Schweinehackfleisch, Bohnen, Basilikum und gebratenem Spiegelei
Delicious rice dish with beef and pork mince, beans, basil and fried egg.



207. Pho Tron ^{E,K}

Gemischte Reisbandnudeln mit frischem Salat, Mango, Gurke, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Sesam und geriebenen Erdnüssen, verfeinert mit einem würzigen Ingwer-Limetten-Dressing.

Wahlweise mit:

Mixed flat rice noodles with fresh lettuce, mango, soybean sprouts, cucumber, herbs, sesame, peanuts and homemade ginger-lime dressing. Optionally with:

a. Gemüse / <i>vegetables</i> 	9,90
b. Bio Tofu ^F / <i>organic tofu</i> 	10,90
c. gebratenem Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	10,90
d. paniertem Hühnerfleisch / <i>fried chicken</i>	11,90
e. Rindfleisch / <i>beef</i>	12,90
f. knusprigen Ente ^A / <i>duck</i>	13,90
g. Garnelen ^B / <i>prawns</i>	14,90



208. Mien Tron ^{E,K}

Exotischer Salat aus Glasnudeln, Mango, Gurken, frischen Kräutern, Sesam, Röstzwiebeln und geriebenen Erdnüssen, verfeinert mit einem würzigen Ingwer-Limetten-Dressing. Wahlweise mit:

Glass noodles with soybean sprouts, mango, herbs, sesame, mashed peanuts, fried onions, homemade ginger-lime dressing and with:

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



209. Mito Poke Bowl ^K

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

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

a. Bio Tofu ^F / <i>organic tofu</i> 	10,50
b. Shiitake Pilz / <i>japanese mushroom</i> 	13,90
c. Lachs ^D / <i>salmon</i>	13,90
d. Gegrillter Aal ^D / <i>Grilled Eel</i>	14,90
e. paniertem Hühnerfleisch ^A / <i>fried chicken</i>	11,90
f. knusprigen Ente ^A / <i>duck</i>	13,90



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>	11,90
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 leicht scharf

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:

60. Gemüse / <i>vegetables</i> 	10,90
60T. Bio Tofu ^F / <i>organic tofu</i> 	11,50
61. gebratenem Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	11,90
63. paniertem Hühnerfleisch ^A / <i>fried chicken</i>	12,90
64. Rindfleisch / <i>beef</i>	12,90
65. knusprigen Ente ^A / <i>duck</i>	13,90
66. Garnelen ^B / <i>prawns</i>	14,90



Sweet-Sour Dream

Süß-Sauer Sauce mit saisonalen Gemüse und frischen Kräutern, serviert mit Duftreis. Wahlweise mit :

Rice with sweet-sour sauce with seasonal vegetables and fresh herbs.

Optionally with:

70. Gemüse / <i>vegetables</i> 	10,90
70T. Bio Tofu ^F / <i>organic tofu</i> 	11,50
71. gebratenem Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	11,90
73. paniertem Hühnerfleisch ^A / <i>fried chicken</i>	12,90
74. Rindfleisch / <i>beef</i>	12,90
75. knusprigen Ente ^A / <i>duck</i>	13,90
76. Garnelen ^B / <i>prawns</i>	14,90



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 / <i>vegetables</i> 	10,90
80T. Bio Tofu ^F / <i>organic tofu</i> 	11,50
81. gebratenem Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	11,90
83. paniertem Hühnerfleisch ^A / <i>fried chicken</i>	12,90
84. Rindfleisch / <i>beef</i>	12,90
85. knusprigen Ente ^A / <i>duck</i>	13,90
86. Garnelen ^B / <i>prawns</i>	14,90



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> 	11,50
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>	13,90
96. Garnelen ^B / <i>prawns</i>	14,90



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> 	11,50
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>	13,90
106. Garnelen ^B / <i>prawns</i>	14,90

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*

🌿 N11. Asupara 4,50
Spargel / *Asparagus*

N2. Aburi Maguro^D 5,50
Flambierter Thunfisch / *Flambeed tuna*

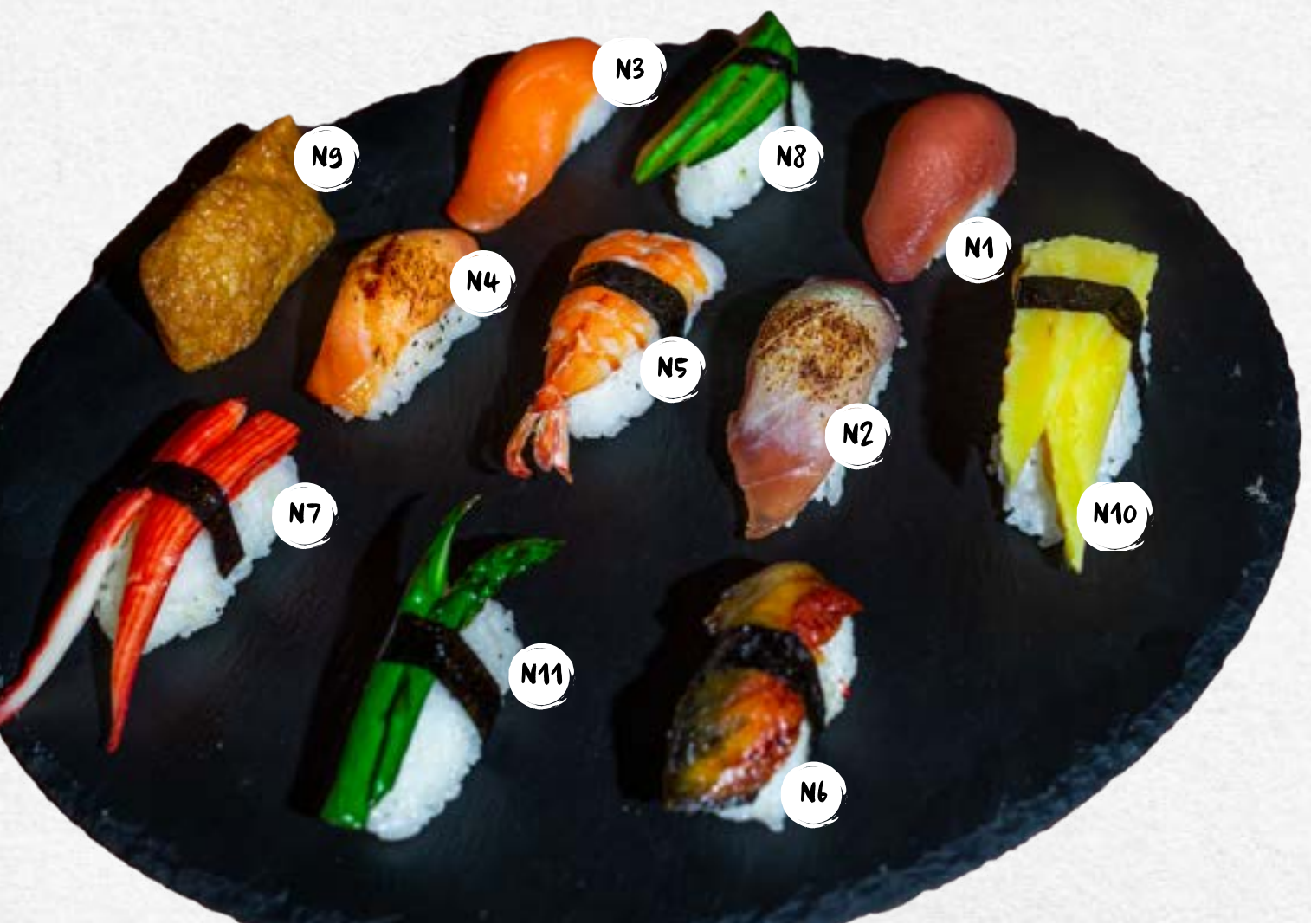
N4. Aburi Sake^D 5,00
Flambierter Lachs / *Flambeed salmon*

N6. Anago^D 5,50
Gegrillter Salzwasseraal
Grilled sea-water-eel

🌿 N8. Avocado 4,50
Avocado / *Avocado*

N10. Tamago 4,00
Eierstich / *Omelette*

🌿 N12. Shiitake 4,50
Shiitake Pilz / *Japanese mushroom*



MAKI SUSHI

8 Stk./pcs.

M1. Tekka ^D Thunfisch / <i>Tuna</i>	5,50	 M10. Avocado Avocado / <i>Avocado</i>	4,90
M2. Spicy Tekka Tatar ^D Pikanter Thunfisch Tartar <i>Spicy tuna tartare</i>	5,90	 M11. Shiitake Japanischer Pilz <i>Japanese mushroom</i>	4,50
M3. Sake ^D Lachs / <i>Salmon</i>	4,90	 M12. Kampyo Kürbis / <i>Pumpkin</i>	4,50
M4. Fried Ebi ^{A,B} Tempura Garnelen <i>Fried prawns</i>	5,90	 M13. Rucola ^K Rucola, Sesam <i>Arugula, sesame</i>	3,90
M5. Ebi ^B Gekochte Garnelen <i>Cooked prawns</i>	4,90	 M14. Kappa Gurke <i>Cucumber</i>	3,90
M6. Unagi ^D Gegrillter Salzwasseraal <i>Grilled sea-water-eel</i>	5,50	 M15. Oshinko Eingelegter Rettich <i>Pickled radish</i>	4,50
M7. Salmonskin ^D Lachshaut gebratem <i>Grilled salmon skin</i>	3,90	 M16. Asupara Spargel / <i>Asparagus</i>	4,50
M8. Kani Surimi / <i>Surimi</i>	4,50	 M17. Mango Mango / <i>Mango</i>	3,90
M9. Karrage ^A Paniertes Hähnchen <i>Fried chicken</i>	3,90	 M18. Tamago Eierstich / <i>Omelette</i>	3,90



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 Tuna I.O.^D

Thunfischtartar, Gurke, Lauchzwiebeln, garniert mit Tobiko

Tuna tartare, cucumber, spring onions and tobiko on top

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

7,90

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

7,90

U8. California I.O.^G

Surimi, Avocado, Philadelphia, Tobikko

Surimi, avocado, cream cheese, tobiko

4,90

7,90

VEGGIE INSIDE OUT



U9. Veggies I.O.^K

Avocado, Mango, Gurke und Sesam

Avocado, mango, cucumber, pepper and sesame

4,90

7,90

U10. Green Ninja I.O.^K

Rettich, Paprika, Gurke, Sesam

Radish, pepper, cucumber and sesame

4,90

7,90

U11. Temple's day I.O.^K

Shiitake Pilz, Gurke, Sesam

Japanese mushroom, cucumber, sesame

4,90

7,90

U12. Tamago I.O.^K

Eierstich, Avocado und Sesam

Omelette, avocado and sesame

4,90

7,90

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 Duck ^A

Knusprige Ente, Gurke, Rucola

Fried Duck, cucumber, arugula

7,90

13,90



VEGGIE TEMPURA ROLLS



T6. Mito Crunchy ^A

Shiitake Pilz, Rettich, Gurke

japanese mushroom, pumpkin, radish

6,90

11,90



T7. Crunchy Green ^{A,K}

Spargel, Gurke, Mango und Sesam

Avocado, asparagus, cucumber, mango and sesame

6,50

11,50



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}

12,90

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia bedeckt im Feuerlachs
Prawns tempura, mango, avocado, cream cheese, wrapped in flambeed salmon

SP 2. Sizzling Temtation ^{D,G}

12,90

Gurke, Mango, Avocado, Philadelphia und Lachsmantel
Cucumber, mango, avocado, cream cheese and covered with salmon

SP 3. Sake Fancy ^{D,G}

12,90

Mango, Lachshaut, Philadelphia, ummantelt mit Lachs, Tobiko
Mango, salmon skin, cream cheese and covered with salmon and tobiko

SP 4. Mama Ebi ^{B,D,G}

12,90

gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen
Grilled salmon skin, mango, avocado, cream cheese and wrapped in tiger prawns

SP 5. Blazing Tuna ^{D,G}

12,90

Surimi, Mango, Philadelphia ummantelt mit Feuerthunfisch
Surimi, mango, cream cheese, wrapped in flambeed tuna

SP 6. Dragon Roll ^{A,B,G}

12,90

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Philadelphia bedeckt mit Avocado
Prawns tempura, mango, cream cheese, wrapped in avocado

SP 7. Eel meets Spicy Tuna Tartare ^{D,G}

12,90

Salzwasseraal, Gurke, Rucola, Philadelphia bedeckt mit Thunfischtartar
Crispy Eel, cucumber, arugula, cream cheese, covered with tuna tartare

SP 8. Drunken Duck ^{A,G}

12,90

Knusprige Ente, Gurke, Rucola, Philadelphia und Schnittlauch
Crispy duck, cucumber, chives, arugula

SP 9. Futomaki (5 Stk.) ^D

9,90

5 Stk. gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Tobiko
5 big rolls filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber and tobiko



VEGGIE SPECIAL ROLLS Stk./pcs.

- SP 10. Veggie Tofubag ^F** 9,90
 Kürbis, Rettich, Gurke umwickelt mit Tofutasche
Pumpkin, radish, cucumber, covered with fried tofu bag
- SP 11. Veggie Dream ^{K,G}** 9,90
 Shiitake Pilz, Rucola, Gurke, Sesam, Philadelphia umwickelt mit Schnittlauch
Japanese mushroom, arugula, cucumber, sesame, covered with chives
- 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** 9,90
 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 11,90
8 Stk. Kappa Maki, 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Mango Maki

ME 2 Maki Mix 13,90
8 Stk. Salmon Maki, 8 Stk. Tuna Maki, 8 Stk. Avocado Maki

ME 3 Crispy Rocket 20,90
8 Stk. Crunchy Salmon, 2 Stk. Nigiri Salmon, 2 Stk. Nigiri Tuna

ME 4 Blazing Love 20,90
8 Stk. Crispy Tiger, 2 Stk. Nigiri Salmon, 2 Stk. Nigiri Ebi

ME 5 Ocean's Girl 22,90
5 Stk. Crunchy Salmon, 4 Stk. Alaska, 4 Stk. Maguro,
4 Stk. Maki Avocado, 4 Stk. Maki Kappa

ME 6 Big City Boys 28,90
5 Stk. Crunchy Salmon, 5 Stk. Crunchy Tunacado,
8 Stk. Fry Ebi Maki, 8 Stk. Kappa Maki, 3 Stk. Salmon Sashimi

ME 7 No fish plate 23,90
2 Nigiri (Ebi und Inari), 8 Stk. Maki Mango,
4 Stk. Drunken Duck, 4 Stk. Tempura Chicken I.O.

ME 8 Gift of Love (2 Personen) 45,90
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 Avocado

ME 9 One Night in Tokyo (2 Personen) 54,90
2 Miso Suppen, 2 Stk. Nigiri Salmon,
8 Stk. Dragon Roll, 8 Stk. Crunchy Chicken
8 Stk. Maki Sake, 8 Stk. Maki Mango, Seealgensalat

ME 10 Crew Love (3 Personen) 76,90
8 Mito Special Roll, 8 Maki Salmon,
8 Maki Kappa, 8 Crunchy Tuna,
8 Maki Mango, 8 Maki Shiitake
8 California I.O., 2 Nigiri Ebi,
2 Nigiri Salmon, 2 Nigiri Avocado,
6 Sashimi Salmon



KIDS MENÜ

(Kinder bis 12 Jahre)

K1. Happy Kids 1^E 7,90

Chicken Sate Spieße mit Erdnuss-Sauce
und Pommes & Mayo

*Grilled, marinated chicken skewers with
peanut sauce, chips and mayonaise*

K2. Happy Kids 2^E 5,90

Gekochter Reis mit knusprigen
Hühnchen und Erdnuss-Sauce

*Boiled rice with fried chicken
and peanut sauce*

K3. Happy Kids 3^B 7,90

3 Knuspr. Garnelen
mit Teriyaki Sauce und Reis

*3 Crispy Prawns
with teriyaki sauce and rice*

DESSERT

D1. Golden Banana^A 3,50

Gebackene Bananen mit Honig (3 Stk.)

Baked banana with honey

D2. Mochi Eis 6,50

Japanisches Reiskucheneis (2 Stk.)

Japanese sticky rice cake

D3. Coconut Balls^A 4,50

Frittierte Kokosnussbällchen
mit Honig (3 Stk.)

Fried coconut balls with honey

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 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	0,4l	3,70
Mangosaft/- schorle	0,4l	3,70
Maracujasaft/- schorle	0,4l	3,70
Litschisaft/- schorle	0,4l	3,70

TEE/KAFEE

Jasmin grüner Tee ²	3,00
schwarzer Tee	3,00
Espresso ²	3,00
Kaffee ²	3,00
Cappuchino ²	3,50

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



Seppel-Glückert-Passage 14, 55116 Mainz



Mito Mainz



mitomainz@gmail.com



@mito_sushimz

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