

STARTERS

CLASSIC MISO ^{a, d, f, 4} (VEGAN) 3,5

Mit Tofu, Frühlingszwiebeln und Algen
with tofu, spring onions and seaweed

VEGAN SPRING ROLL 6 pcs (VEGAN) 3

6 Stk. knusprig frittierte vegetarische Frühlingsrollen
fried vegetarian spring rolls

WANTAN SOUP 4,8

hausgemachte Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Garnelen in Hühnerbrühe, Sojasprossen, Lauch
homemade wontons with chicken and prawns in chicken broth, bean sprouts and leek

HOUSE MISO ^{a, d, f, 4} 4,5

Mit versch. Fischfilets, Algen, Frühlingszwiebeln
with different fish filets, seaweed, spring onions

GYOZA 5pcs ^{a, c, l} 5,5

mit Gemüse oder Huhn oder Garnelen
with vegetables or Chicken or Shrimps

HA KAU (Gedämpft) 5pcs ^{c, l, r} 5,5

mit Gemüse oder Garnelen
with vegetables or Shrimps

WANTAN in Chili Öl ^{a, c, l, r} 5

gefüllte Wantan mit Garnelen und Hühnchen in einer Chili-Limetten Öl Dressing mit Koriander

EBI BITES ^b 6

Tempura Garnelen, Miso Aioli, Chili, Koriander
crispy prawns, miso aioli, chili, chilantro

YAKITORI 5

3 Hähnchenspieße mit Yakitori Sauce
3 chicken skewers with yakitori sauce

SUMMER ROLL ^{c, e, n} 2 pcs 5

Reisfadennudeln, frische japanische Kräuter, Sesam, Gurke, Eisbergsalat gerollt in Reispapier mit Hühnerfleisch, Garnelen oder Tofu dazu hausgemachter Limetten-Fischdressing
fresh summerrolls with fresh salad, Japanese herbs, cucumber, sesame, homemade lime-fish dressing, available with chicken, prawns or Tofu

EDAMAME (VEGAN) 4,8

gedämpfte Edamame mit Meersalz
steamed Edamame with sea salt

MIX PLATTE (SMALL) ^{a, b, c} 14

6Stk. knusprig frittierte vegetarische Frühlingsrollen, 4 Stk. Gyoza (Hühnchen oder Gemüse), 2 Stk. Yakitorispieße, 1Stk. Tempura Garnele
Vegan Spring Rolls 6 pcs/ Gyoza chicken or vegetarian 3 pcs, Yakitori 2 pcs, Ebi Bites 1 pcs

SALADS

CORIANDER SALAD ⁿ (VEGAN) 6,5

Frischer Koriander, Sesam, Sesamöl
fresh coriander, sesame, sesame oil

SEA WEED SALAD ⁿ (VEGAN) 6

Algen, Sesam, Sesamöl
seaweed, sesame, sesame oil

FRESH MANGO SALAD (VEGAN) 5,8

Mango, Rote Zwiebel, Koriander, Limette, Chili
mango, red onion, chilantro, lime, chili

SALMON SALAD ^{d, n} 7,8

Avocado, Gurke, Mangostücke, frischer roher Lachs
avocado, cucumber, mango, fresh raw salmon

TUNA SALAD ^{d, n} 8,5

Avocado, Gurke, Mangostücke, frischer roher Thunfisch
avocado, cucumber, mango, fresh raw tuna

SUSHI BOWLS

mit rohem Fisch, rotem Ingwer, frischem Salat, Avocado, Rucola, Gurke, Mais, Nori, Sesam serviert mit hausgemachter Mayo-Wasabi Soße und Sushi Reis. (Vegan mit Sesame Soße)
only raw fish, fresh salad, corn, avocado, rucola, cucumber, nori, sesame with homemade Mayo-Wasabi sauce ^{c, g} and Sushi rice (Vegan with Sesame sauce)

INARI ⁿ Vegan (Tofu Taschen) 10,5

VEGAN BOWL ⁿ (fresh Bio-Tofu) 10,5

TAMAGO BOWL ^{c, n} (Ei) 10,5

TUNA ^{d, n} 13

TUNA CEVICE ^{d, n} 13

TUNA FLAME ^{d, n} 13

SALMON ^{d, n} 12

SALMON CEVICE ^{d, n} 12

SALMON FLAME ^{d, n} 12

HAMACHI ^{d, n} 14,8

IBODAI ^{d, n} 14,8

UNAGI BOWL ^{d, n} 14,8

EBI BOWL ^{d, n} 14,8

TAKO BOWL (Oktopus) ^{d, n} 14,8

HOKKIGAI BOWL ^{d, n} (Surf-Muschel) 16,9

MIXED FISH ^{d, n} 16,9

(Alle Sushi-Bowls auch mit rotem Himalaya Reis wählbar)

THE RAMEN NOODLE

MISO (VEGGIE) ^{a,c,f,n} 9,8

Ei, Frühlingszwiebel, Wakame, Nori, Bambus, Mais, Sojasprossen
egg, spring onion, wakame, nori, bamboo, corn, bean sprouts

TOFU RAMEN ^{a,c,f,n} 9,8

Frühlingszwiebeln, Wakame, Nori, Bambus, Mais, Sojasprossen, Frischer Bio-Tofu
spring onion, wakame, nori, bamboo, corn, bean sprouts, fresh Bio-Tofu

TOFU RAMEN ^{a,c,f,n,b,4} 10,5

Verschiedene Fischarten, Ei, Wakame, Nori, Bambus, Mais, Zuckerschoten, Pak Choi
with different fish, egg, wakame, nori, bamboo, corn, sweet peas, pak choi

SHOYOU ^{a,c,f,n} 10

Schweinebraten, Bambus, Wakame, Nori, Frühlingszwiebel, Ei
roast pork, bamboo, nori, spring onion, egg

TONKOTSU ^{a,c,f,n} 10

Schweinebauch, Schweinebraten, Ei, roter Ingwer, Bambus, Nori, Frühlingszwiebel
pork belly, roast pork, egg, red ginger, bamboo, nori, spring onion

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 choi, egg

WANTAN SOUP ^{a,c,f,n,d} 10

Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnchen mit Lachs und Chili-Öl
homemade dumpling filled with chicken and prawn, with salmon and chili-oil

KIDS RAMEN ^{a,c,f,n} 6

nur Nudeln, Ei & Brühe
noodles, egg & broth

Extra Portion Nudeln ^a 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.

RICE BOWLS

ingelegtes Gemüse^o (Weiß- und Chinakohl, Karotten) Edamame Bohnen, Gurken und Mais auf gekochtem Jasmin Reis
cooked Jasmin rice, edamame beans, cucumber, pickles, corn

BIO-Tofu ^{f,n} (VEGAN) 9

dazu frischer Bio-Tofu
fresh Bio Tofu

FRIED TOFU ^{f,n} (VEGAN) 9

dazu frittiertes Bio-Tofu

BEEF ^{f,n} 9,9

dazu gebratenes Rindfleisch
roasted beef

CHICKEN ^{f,n} 9,6

dazu gebratenes Hühnerfleisch
roasted chicken

CURRYS

Alle Currygerichte werden mit frischem Gemüse (Broccoli, Karotten, Zucchini, Paprika und Champignons) in roter Curry-Kokosmilchsauce und Jasmin Reis serviert – wahlweise mit
served with fresh vegetables, red curry-coconutmilk sauce and Yasmine rice

TOFU ^{a,d,f,4} vegan 9

CHICKEN ^{a,d,f,4} Hühnerfleisch 9,5

BEEF ^{a,d,f,4,n} Rindfleisch 9,8

GARNELEN ^{a,b,d,f,n,4} Garnelen 10,8

SALMON ^{a,b,d,f,n,4} Lachs 10,8

NIHOMBASHI

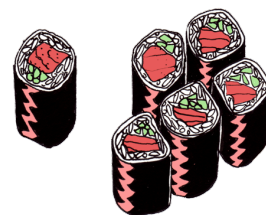
SUSHI BAR °

(Alle Sushi-Rollen auch mit rotem Himalaya Reis wählbar)

NIGIRI 2 Stk./2 pcs



SHAKE^d <i>Cevice</i>	3,5
SHAKE^d <i>Flamed</i>	3,5
SHAKE^d <i>Roh / Raw</i>	3,5
TUNA^d <i>Cevice</i>	4
TUNA^d <i>Flamed</i>	4
TUNA^d <i>Roh / Raw</i>	4
Gelbflossen Thunfisch	
HAMACHI <i>Buttermakrele^d</i>	4,8
IBODAI^d <i>Butterfisch / escolar</i>	4
EBI^{b, d, 4} <i>Garnele / prawn</i>	4,5
TAKO <i>Oktopus / octopus</i>	4,5
HOKKIGAI <i>Surf-Muschel</i>	6
UNAGI^{a, d, f} <i>Aal / eel</i>	5
INARI^{f, 4, 5} <i>Tofutasche</i>	3,5
AVOCADO	3
TAMAGO <i>Ei / sweet egg</i>	3
GURKE <i>cucumber</i>	3
MANGO	3
Shiitake Pilz <i>(eingelegter Pilz)</i>	3
Oshinko <i>(eingelegter Rettich)</i>	3
PAPRIKA	3
GRÜNER SPARGEL <i>green asparagus</i>	3,6

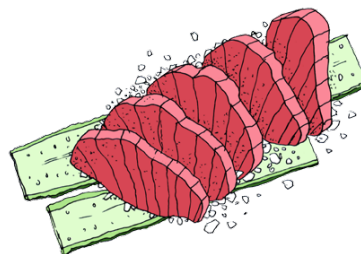


MAKI 6 Stk./6 pcs

SHAKE	3,6
Lachs / <i>salmon</i>	
SHAKE AVO	3,8
Lachs, Avocado / <i>salmon, avocado</i>	
YELLOW FIN TUNA	4,2
Gelbflossen Thunfisch	
YELLOW FIN TUNA <i>cucumber</i>	4,6
Gelbflossen Thunfisch, Gurke	
HAMACHI <i>Lauch / leek</i>	4,8
IBODAI <i>Butterfisch / escolar</i>	4,2
EBI <i>Garnele / prawn</i>	4,2
TAKO <i>Oktopus / octopus</i>	4,5
UNAGI <i>Aal, Gurke / eel, cucumber</i>	4,6
CARLIFORNIA <i>surimi, avocado</i>	3,6
GURKE <i>cucumber</i>	3
AVOCADO <i>avocado</i>	3
PAPRIKA <i>sweet pepper</i>	3
MANGO	3
TAMAGO <i>Ei / sweet egg</i>	3
Shiitake Pilz <i>(eingelegter Pilz)</i>	3
Oshinko <i>(eingelegter Rettich)</i>	3
GRÜNER SPARGEL <i>mit Frischkäse⁹</i>	3,5
<i>green asparagus with cream cheese</i>	

SASHIMI 5 Stk./ 5 pcs

SHAKE^d	10
YELLOW FIN TUNA	12
IBODAI^d	12
HAMACHI^d	14
TAKO^d <i>Oktopus / octopus</i>	14
HOKKIGAI <i>Surf-Muschel</i>	14
SASHIMI MORIAWASE	17
à la chef 9 Stk/ 9 pcs	
SASHIMI MORIAWASE	22
à la chef 9 Stk/ 9 pcs	
SUSHI REIS	3



NIHOMBASHI

(Alle Sushi-Rollen auch mit rotem Himalaya Reis wählbar)

INSIDE OUT 8 Stk./8 pcs

AVOCADO ROLL 7,5

Avocado, Frischkäse⁹
avocado / cream cheese

VEGGIE ROLL^c 7,8

Grüner Spargel, Tamago, Gurke, Sesam
Green asparagus, sweet egg, cucumber, sesame

VEGAN ROLL 7,5

Zuckerschoten, Gurke, Avocado
sugar snap, cucumber, avocado

KAPPA ROLL⁹ 7,5

Gurke, Frischkäse umhüllt mit Sesam
cucumber, creamcheese, sesame

SPICY TUNA ROLL^{d,n} 9

Gelbflossen-Thun, Gurke, schwarzer Sesam, Chili
yellow fin tuna, cucumber, black sesame, chili

CRUNCHY CHICKEN^{a,c,d,g,n} 9

Tempura Chicken, rote Zwiebeln, Koriander, Gurke, Sesam
Tempura Chicken, red onion, coriander, cucumber, sesame

SALMON TEMPURA^{c,d,g} 9

Tempura Lachs, Avocado, Gurke
Tempura salmon, avocado, cucumber

CRISPY PRAWN ROLL^{b,c,d,g} 9

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

CALIFORNIA ROLL^{b,d} 8

Surimi, Avocado umhüllt mit Fischrogen
surimi, avocado, cavier

PINK ALASKA^{d,g} 8,8

Lachs, Avocado, Fischrogen, Frischkäse
Salmon, avocado, cavier, cream cheese

SHAKE ROLL^d 8,8

Lachs, Avocado, Fischrogen
salmon, avocado, cavier

YELLOW FIN TUNA ROLL^{d,n} 9

Gelbflossen-Thun, Gurke, schwarzer Sesam
yellow fin tuna, cucumber, black sesame

EBI AVOCADO ROLL^{b,n} 9

Garnele, Avocado, Fischrogen
prawn, avocado, cavier



BAKED ROLLS 6 Stk./6 pcs^{a,c}

BAKED GREEN ROLL (VEGGI)⁹ 8

Grüner Spargel, Frischkäse, Gurke, Avocado
Green asparagus, cream cheese, cucumber, avocado

BAKED TUNA^{d,g} 9

Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse
Tuna, cucumber, avocado, cream cheese

BAKED SALMON CHEESE^{d,g} 9

Lachs, Frischkäse, Käse, Gurke, Avocado
Salmon, cream cheese, Cheese, cucumber, Avocado

BAKED CALIFORNIA^{b,g} 8,8

Surimi, Gurke, Avocado, Frischkäse
Surimi, cucumber, avocado, cream cheese

BAKED SALMON ROLL^{d,g} 8,8

Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke
salmon, cream cheese, avocado, cucumber

FURANBE NIGIRI 2 Stk./2 pcs

Sushireis umhüllt mit flambiertem Fisch und Käse dazu
Unagi Sauce 2 Stk.
flamed fish and flamed cheese, sesame, unagi sauce

FURANBE SHAKE^d Lachs / salmon 4

FURANBE IBODAI^d Butterfisch 4,5

FURANBE TUNA^d Thunfisch 4,5

FURANBE HOSOMAKI 6 Stk./6 pcs

umhüllt mit flambiertem Käse dazu Unagi sauce, Sesam
with flamed cheese, unagi sauce, sesame

CHEESE SHAKE^d Salmon 4

CHEESE TUNA Gelbflossen-Thunfisch 4

CHEESE SPARGEL green asparagus 4

FURANBE INSIDE OUT 8 Stk./8 pcs⁹

umhüllt mit flambiertem Käse dazu Unagi sauce, Sesam
with flamed cheese and unagi sauce, sesame

TUNA ON CHEESE^d 9,5

Thunfisch, Gurke
Tuna, cucumber

SPICY SHAKE^d 9

Lachs, Gurke, Koriander, Speziialsauce
Salmon, cucumber, coriander, special sauce

FLAME SHAKE^d 9

Lachs, Avocado
Salmon,

Die Preise verstehen sich in EURO, inklusive Mehrwertsteuer



HOUSE SETS

SMALL SHAKE ^d 16 Stk./ 16pcs	11
Lachs Maki, Lachs Nigiri, Lachs I.O. <i>Salmon Maki, Salmon Nigiri, Salmon Inside Out</i>	
SMALL YELLOW FIN ^d 16 Stk./16pcs	14
Thunfisch Maki, Thunfisch Nigiri, Thunfisch I.O. <i>Tuna Maki, Tuna Nigiri, Tuna Inside Out</i>	
GREEN GARDEN VEGGIE ⁿ 16pcs	10,5
Gurke Maki, Inari Nigiri, Veggie I.O. <i>Cucumber Maki, Inari Nigiri, Veggi Inside Out</i>	
SUSHI MIX MENU ^d 16 Stk./16pcs	14
Mix a la Chef	
MAKI MORIAWASE ^{d,n} 18 Stk./ 18 pc	11
Lachs, Thunfisch, Gurke <i>Salmon, Tuna, Cucumber</i>	
NIGIRI MORIAWASE ^{d,g,n} 8 Stk./ 8pcs	15
à la Chef 8 Stk/ 8pcs	
NIGIRI MORIAWASE ^{d,g,n} 12 Stk./ 12pcs	22
à la Chef 8 Stk/ 8pcs	
INSIDE OUT MIX ^{d,n} 24 Stk./ 24pcs	23
Lachs, Thunfisch, Surimi <i>Salmon, Tuna, California</i>	
JUST SUSHI FOR YOU ^{d,n} 28 Stk./ 28pcs	29
Mix à la Chef	
SPECIAL MENU ^{c,b,d,g,n} 44 Stk. /44pcs	46
<i>Baked Salmon Roll, Baked Tuna Roll, Avocado Maki, Tuna cucumber Maki, Ebi Inside Out, California Inside Out, Sashimi-Mix 4pcs</i>	
BIG VEGAN MENU ^{c,g,n} 38stk/ 38pcs	41
<i>Baked Green Roll, Vegan Inside Out, Caterpillar Roll, Cucumber Maki, Green asparagus Maki, Inari Nigiri, Sweet Pepper Nigiri</i>	

KABURIMAKI/BIG HOUSE ROLL 8 pcs °

(Alle Sushi-Rollen auch mit rotem Himalaya Reis wählbar)

CATERPILLAR ROLL (VEGAN) 10

Grüner Spargel, Gurke, Zuckerschote umhüllt mit Avocado
*green asparagus, cucumber, snow peas,
wrapped with avocado*

Veganbashi (VEGAN) 10

Knusprige Avocado im Tempuramantel umhüllt mit
hauchdünnen Gurkenscheiben
crispy tempura avocado rolled in cucumber

PINK SALMON ROLL 12

Avocado, Gurke, Rote Zwiebel, Koriander umhüllt mit Lachs
*avocado, cucumber, red onion, chilantro,
wrapped with salmon*

SPICY EBI ROLL 13

Avocado, Lauch, Gurke, Spicy Sauce umhüllt mit Garnele
avocado, leek, cucumber, spicy sauce wrapped with prawn

BIG YELLOW TUNA ROLL 14

Ebi Garnele, Avocado, Gurke, Unari Sauce umhüllt mit Gelbflossen-Thun
ebi prawn, avocado, cucumber, unari sauce wrapped with yellow fin tuna

RAINBOW ROLL 14

Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Aioli umhüllt mit verschiedenen Fischarten
salmon, avocado, cucumber, sesame, aioli wrapped with 4 varieties of fish

Nihombashi Roll 14

Tempura Lachs, Avocado, Gurke umhüllt mit flambierten Lachs
tempura salmon, cucumber, avocado wrapped with flamed Salmon

SPICY FLAMED TUNA 14

innen: Gurke, Avocado / außen: umhüllt mit flambiertem Thunfisch
cucumber, avocado wrapped with flamed tuna

DRAGON ROLL 14

Tempura Garnelen, Gurke, Avocado, umhüllt mit Aal
tempura prawns, cucumber, avocado wrapped with eel

NIHOMBASHI

DRINKS

APERITIF

Aperol Spritz ^{1,5,7, chininhaltig}	7
Aperol, Prosecco, Soda, Orange <i>aperol, white prosecco, soda, orange</i>	
Hugo ^{o,5}	7
BIO-Holundersirup, Sekt, Soda, Limette <i>elder sirup, prosecco, soda, lime</i>	
ROT & WEISSweinschorlen	0,2l
Weißweinschorle ^{o,5}	4,5
Rotweinschorle ^{o,5}	4,5

COFFEE

Vietnamese Coffee ²	3,9
mit Kondensmilch / condensed milk	
Vietnamese Ice Coffee ²	3,9
mit Kondensmilch / condensed milk, crushed ice	

BEER

Tiger Singapore	3,5
Krombacher 0,00 %	3,5

SCHNAPS

Nep Moi	3
Lua Moi	3
Vodka	3
Gin	3
Whisky	3

SAKE °

Junmai	
KOME TO MIZU. Karaffe	13
KOME TO MIZU Flasche 0,72l	30
Süffig milder Reisgeschmack <i>Smooth and mild rice flavour</i>	

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE 0,4l 5,5

freshly squeezed

Frischer Apfelsaft <i>apple juice</i>
Frischer Orangensaft <i>orange juice</i>
Frische Wassermelone <i>watermelon juice</i>
Frucht Mix Apfel, Karotte, Orange+ <i>apple, orange, carrot</i>
Frucht Mix Wassermelone, Lychee <i>watermelon, lychee</i>

TEA

Grüner Tee ² <i>green tea</i>	3
Ingwer <i>ginger</i>	3
Jasmin Tee	3
Matcha Tee	3
Frische Minze <i>peppermint</i>	3
Nihombashi Tee	3,5
Ingwer, Orange, Pfefferminze, Honig <i>ginger, orange, peppermint, honey</i>	

HOMEMADE ICETEA

Bio-Holunderblütensirup, Limette, Eiswürfel <i>organic elder flower syrup, lime, crushed ice</i>	
Homade Ictea	4,5
Lemonade Pfefferminze / <i>peppermint</i>	4,5
Maracuija <i>maracuja juice</i>	4,5
Nihombashi Cranberrysaft/ <i>-juice</i>	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
<i>Cranberry juice/-spritzer</i>	0,4l	4,5
Apfelsaft/-schorle	0,2l	3,0
<i>apple juice/-spritzer</i>	0,4l	4,5
Maracujasaft/-schorle	0,2l	3,0
<i>passion fruit juice/- spritzer</i>	0,4l	4,5
Fever Tree ^{1,2}	0,2l	3,2
<i>Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer/ Bitter Lemon / Aromatic / Elderflower/ Mediterranean</i>		

NIHOMBASHI

WINE °, 5

Weiss / White	0,1l	Fl.	Rot / Red	0,1l	Fl.
2019 50 Riesling	3,8	24	2017 Pinot Noir	3,8	24
2019 Weissburgunder	4,2	26	Reinhessen Germany		
Wittmann / Berlin Only			2016 Tellus Syrah Lazio	4,5	30
Prosecco	4	29	Falesco, Italy Lazio		
			2019 50 Rosé	3,8	24

Die Preise verstehen sich in EURO, inklusive Mehrwertsteuer

Allergene & Zusatzstoffe

- a Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen und Erzeugnisse daraus.
 - b Krebstiere und Erzeugnisse daraus.
 - c Eier und Erzeugnisse daraus.
 - d Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
 - e Erdnüsse und Erzeugnisse daraus.
 - f Soja (-bohnen) und Erzeugnisse daraus.
 - g Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
 - h Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Paranüsse, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus.
 - l Sellerie und Erzeugnisse daraus.
 - m Senf und Erzeugnisse daraus.
 - n Sesam und Erzeugnisse daraus.
 - o Schwefeldioxid und Sulfite
 - p Lupinien und Erzeugnisse daraus.
 - r Weichtiere, Mollusken und Erzeugnisse daraus.
-
- 1 mit Farbstoff
 - 2 mit Koffein
 - 3 mit Antioxidationsmittel
 - 4 mit Geschmacksverstärker
 - 5 geschwefelt
 - 6 mit Süßungsmittel
 - 7 mit Konservierungsstoff

Ein kleiner, aber wichtiger Hinweis für Euch:

Wir verwenden keine "Glutamat-Schleuder". Dennoch nutzen wir natürliche Zusatzprodukte wie etwa diverse Chili- & Sojasoßen, Sambal Oelek, Currypasten, etc., die Zusätze enthalten können. Diese werden selbstverständlich für Euch ausgewiesen.

NIHOMBASHI

WEINBERGSWEG4/, 10119 BERLIN

TEL +49. (0)152 23722121

 NIHOMBASHI_BERLIN