

STARTERS

CLASSIC MISO ^{a, d, f, 4} (VEGAN)	4
Mit Tofu, Frühlingszwiebeln und Algen <i>with tofu, spring onions and seaweed</i>	
VEGAN SPRING ROLL 6 pcs (VEGAN)	3,5
6 Stk. knusprig frittierte vegetarische Frühlingsrollen <i>fried vegetarian spring rolls</i>	
WANTAN SOUP	6
hausgemachte Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Garnelen in Hühnerbrühe, Sojasprossen, Lauch <i>homemade wontons with chicken and prawns in chicken broth, bean sprouts and leek</i>	
HOUSE MISO ^{a, d, f, 4}	5
Mit versch. Fischfilets, Algen, Frühlingszwiebeln <i>with different fish filets, seaweed, spring onions</i>	
GYOZA 5pcs ^{a, c, l}	6
mit Gemüse oder Huhn oder Garnelen <i>with vegetables or Chicken or Shrimps</i>	
HA KAU (Gedämpft) 5pcs ^{c, l, r}	6
mit Gemüse oder Garnelen <i>with vegetables or Shrimps</i>	
WANTAN in Chili Öl ^{a, c, l, r}	5
gefüllte Wantan mit Garnelen und Hühnchen in einer Chilli-Limetten Öl Dressing mit Koriander	
EBI BITES ^b	7
Tempura Garnelen, Miso Aioli, Chili, Koriander <i>crispy prawns, miso aioli, chili, chilantro</i>	
YAKITORI	6,5
3 Hähnchenspieße mit Yakitori Sauce <i>3 chicken skewers with yakitori sauce</i>	
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 <i>fresh summerrolls with fresh salad, Japanese herbs, cucumber, sesame, homemade lime-fish dressing, available with chicken, prawns or Tofu</i>	
EDAMAME (VEGAN)	5
gedämpfte Edamame mit Meersalz <i>steamed Edamame with sea salt</i>	
MIX PLATTE (SMALL) ^{a, b, c}	14
6Stk. knusprig frittierte vegetarische Frühlingsrollen, 4 Stk. Gyoza (Hühnchen oder Gemüse), 2 Stk. Yakitorispieße, 2Stk. Tempura Garnele und Edamame <i>Vegan Spring Rolls 6 pcs/ Gyoza chicken or vegetarian 3 pcs, Yakitori 2 pcs, Ebi Bites 2 pcs and Edamame</i>	

SALADS

CORIANDER SALAD ⁿ (VEGAN)	7
Frischer Koriander, Sesam, Sesamöl <i>fresh coriander, sesame, sesame oil</i>	
SEA WEED SALAD ⁿ (VEGAN)	7
Algen, Sesam, Sesamöl <i>seaweed, sesame, sesame oil</i>	
FRESH MANGO SALAD (VEGAN)	7
Mango, Rote Zwiebel, Koriander, Limette, Chili <i>mango, red onion, chilantro, lime, chili</i>	
SALMON SALAD ^{d, n}	8,8
Avocado, Gurke, Mangostücke, frischer roher Lachs <i>avocado, cucumber, mango, fresh raw salmon</i>	
TUNA SALAD ^{d, n}	9,5
Avocado, Gurke, Mangostücke, frischer roher Thunfisch <i>avocado, cucumber, mango, fresh raw tuna</i>	

SUSHI BOWLS

mit rohem Fisch, rotem Ingwer, frischem Salat, Avocado, Rucola, Gurke, Mais, Nori, Sesam serviert mit hausgemachter Unagi Soße und Sushi Reis. (Vegan mit Erdnuss Soße) <i>only raw fish, fresh salad, corn, avocado, rucola, cucumber, mango, nori, sesame with homemade Mayo-Wasabi sauce ^{c, g} and Sushi rice (Vegan with Sesame sauce)</i>	
INARI ^{n, a, f} Vegan (Tofu Taschen)	13
VEGAN BOWL ^{n, a, f} (fresh Bio-Tofu)	13
Tofu Tempura ^{n, a, f}	13
TAMAGO BOWL ^{c, n} (Ei)	13
Chrispy Chicken ^{d, n, b, a, c, l}	14
TUNA ^{d, n}	15
TUNA CEVICE ^{d, n}	15
TUNA FLAME ^{d, n}	15
SALMON ^{d, n}	14
SALMON CEVICE ^{d, n}	14
SALMON FLAME ^{d, n}	14
IBODAI ^{d, n}	16
UNAGI BOWL ^{d, n}	16
EBI BOWL ^{d, n}	16
TAKO BOWL (Oktopus) ^{d, n}	16
MIXED FISH ^{d, n}	18
Ebi Tempura ^{d, n, b, a, c, l}	16

THE RAMEN NOODLE

MISO (VEGGIE) ^{a,c,f,n} 11

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

TOFU RAMEN ^{a,c,f,n} 11

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

TIGER RAMEN ^{a,c,f,n,b,4} 13

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

SHOYOU ^{a,c,f,n} 12

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

TONKOTSU ^{a,c,f,n} 12

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} 13

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} 12

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} 7

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

mit frischen gedämpften Saison - Gemüse Edamame Bohnen, und Mais auf gekochtem Jasmin Reis
cooked Jasmin rice, edamame beans, cucumber, pickles, corn

FRIED TOFU ^{f,n}(VEGAN). 11

dazu frittierter Bio-Tofu

BEEF ^{f,n} 13

dazu gebratenes Rindfleisch
roasted beef

CHICKEN ^{f,n} 12

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** 11

CHICKEN ^{a,d,f,4} Hühnerfleisch 12

BEEF ^{a,d,f,4,n} Rindfleisch 13

GARNELEN ^{a,b,d,f,n,4} Garnelen 14

SALMON ^{a,b,d,f,n,4} Lachs 14

NIHOMBASHI

SUSHI BAR°



NIGIRI 2 Stk./2 pcs

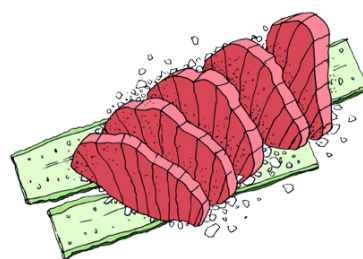
SHAKE^d Ceviche	4
SHAKE^d Flamed	4
SHAKE^d Roh / Raw	4
TUNA^d Ceviche	4,5
TUNA^d Flamed	4,5
TUNA^d Roh / Raw	4,5
Gelbflossen Thunfisch	
IBODAI^d Butterfisch / escolar	5
EBI^{b, d, 4} Garnele / prawn	5
TAKO Oktopus / octopus	5
UNAGI^{a, d, f} Aal / eel	5
INARI^{f, 4, 5} Tofutasche	4
AVOCADO	3,5
TAMAGO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

MAKI 6 Stk./6 pcs

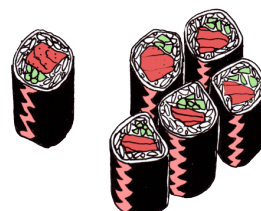
SHAKE	4,3
Lachs / salmon	
SHAKE AVO	4,5
Lachs, Avocado / salmon, avocado	
YELLOW FIN TUNA	4,8
Gelbflossen Thunfisch	
YELLOW FIN TUNA cucumber	4,9
Gelbflossen Thunfisch, Gurke	
IBODAI Butterfisch / escolar	5
EBI Garnele / prawn	5
TAKO Oktopus / octopus	5
UNAGI Aal, Gurke / eel, cucumber	5
CALIFORNIA surimi, avocado	4
GURKE cucumber	3,8
AVOCADO avocado	3,8
PAPRIKA sweet pepper	3,8
MANGO	3,8
TAMAGO Ei / sweet egg	3,8
Shiitake Pilz (eingelegter Pilz)	3,8
Oshinko (eingelegter Rettich)	3,8
GRÜNER SPARGEL mit Frischkäse ⁹	4
green asparagus with cream cheese	

SASHIMI 5 Stk./ 5 pcs

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



NIHOMBASHI



INSIDE OUT 8 Stk./8 pcs

AVOCADO ROLL 8,8

Avocado, Frischkäse ⁹
avocado / cream cheese

VEGGIE ROLL ^c 8,8

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

VEGAN ROLL 8,8

Zuckerschoten, Gurke, Avocado
sugar snap, cucumber, avocado

KAPPA ROLL ⁹ 8,8

Gurke, Frischkäse umhüllt mit Sesam
cucumber, creamcheese, sesame

SPICY TUNA ROLL ^{d,n} 9,9

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

CRUNCHY CHICKEN ^{a,c,d,g,n} 9,8

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

SALMON TEMPURA ^{c,d,g} 9,8

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

CRISPY PRAWN ROLL ^{b,c,d,g} 9,8

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

CALIFORNIA ROLL ^{b,d} 9

Surimi, Avocado umhüllt mit Fischrogen
surimi, avocado, cavier

PINK ALASKA ^{d,g} 9,5

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

SHAKE ROLL ^d 9,5

Lachs, Avocado, Fischrogen
salmon, avocado, cavier

YELLOW FIN TUNA ROLL ^{d,n} 9,8

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

EBI AVOCADO ROLL ^{b,n} 9,8

Garnele, Avocado, Fischrogen
prawn, avocado, cavier



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

BAKED GREEN ROLL (VEGGI) ⁹ 9,6

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

BAKED TUNA ^{d,g} 9,9

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

BAKED SALMON CHEESE ^{d,g} 9,8

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

BAKED CARLIFORNIA ^{b,g} 9,6

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

BAKED SALMON ROLL ^{d,g} 9,8

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 4,8

FURANBE IBODAI ^d Butterfisch 4,8

FURANBE TUNA ^d Thunfisch 4,8

FURANBE HOSOMAKI 6 Stk./6 pcs

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

CHEESE SHAKE ^d Salmon 4,9

CHEESE TUNA Gelbflossen-Thunfisch 4,9

CHEESE SPARGEL green asparagus 4,5

FURANBE INSIDE OUT 8 Stk./8 pcs ⁹

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

TUNA ON CHEESE ^d 9,9

Thunfisch, Gurke
Tuna, cucumber

SPICY SHAKE ^d 9,5

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

FLAME SHAKE ^d 9,5

Lachs, Avocado
Salmon,

Die Preise verstehen sich in EURO, inklusive Mehrwertsteuer

NIHOMBASHTI

HOUSE SETS

SMALL SHAKE ^d 16 Stk./ 16pcs	14
Lachs Maki, Lachs Nigiri, Lachs I.O. <i>Salmon Maki, Salmon Nigiri, Salmon Inside Out</i>	
SMALL YELLOW FIN ^d 16 Stk./16pcs	15
Thunfisch Maki, Thunfisch Nigiri, Thunfisch I.O. <i>Tuna Maki, Tuna Nigiri, Tuna Inside Out</i>	
GREEN GARDEN VEGGIE ⁿ 16pcs	13,8
Gurke Maki, Inari Nigiri, Veggie I.O. <i>Cucumber Maki, Inari Nigiri, Veggi Inside Out</i>	
SUSHI MIX MENU ^d 16 Stk./16pcs	15
Mix a la Chef	
MAKI MORIAWASE ^{d,n} 18 Stk./ 18 pc	13
Lachs, Thunfisch, Gurke <i>Salmon, Tuna, Cucumber</i>	
NIGIRI MORIAWASE ^{d,g,n} 8 Stk./ 8pcs	17
à la Chef 8 Stk/ 8pcs	
NIGIRI MORIAWASE ^{d,g,n} 12 Stk./ 12pcs	23
à la Chef 12 Stk/ 12pcs	
INSIDE OUT MIX ^{d,n} 24 Stk./ 24pcs	24
Lachs, Thunfisch, Surimi <i>Salmon, Tuna, California</i>	
JUST SUSHI FOR YOU ^{d,n} 28 Stk./ 28pcs	30
Mix à la Chef	
SPECIAL MENU ^{c,b,d,g,n} 44 Stk. /44pcs	47
<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	43
<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 °

CATERPILLAR ROLL (VEGAN) 13

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

Veganbashi (VEGAN) 13

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

PINK SALMON ROLL 14

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

SPICY EBI ROLL 14

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

BIG YELLOW TUNA ROLL 16

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

RAINBOW ROLL 16

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

Nihombashi Roll 16

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

SPICY FLAMED TUNA 16

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

DRAGON ROLL 16

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

NIHOMBASHI

DRINKS

APERITIF

Aperol Spritz^{1,5,7, chininhaltig}

Aperol, Prosecco, Soda, Orange
aperol, white prosecco, soda, orange

Hugo^{o,5}

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

ROT & WEISSweinschorlen

Weißweinschorle^{o,5}

Rotweinschorle^{o,5}

COFFEE

Vietnamese Coffee²

mit Kondensmilch / condensed milk

Vietnamese Ice Coffee²

mit Kondensmilch / condensed milk, crushed ice

BEER

Tiger Singapore

Krombacher 0,00 %

SCHNAPS

Nep Moi

Lua Moi

Vodka

Gin

Whisky

SAKE^o

Junmai

KOME TO MIZU. Karaffe

KOME TO MIZU Flasche 0,72l

Süffig milder Reisgeschmack

Smooth and mild rice flavour

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE 0,4l 6,5

freshly squeezed

Frischer Apfelsaft apple juice

Frischer Orangensaft orange juice

Frische Wassermelone watermelon juice

Frucht Mix Apfel, Karotte, Orange+

apple, orange, carrot

Frucht Mix Wassermelone, Lychee

watermelon, lychee

0,4l

7

7

0,2l

4,5

4,5

3,9

3,9

0,3l

3,5

3,5

2 cl

3

3

3

3

3

13

30

TEA

Grüner Tee² green tea

Ingwer ginger

Jasmin Tee

Matcha Tee

Frische Minze peppermint

Nihombashi Tee

Ingwer, Orange, Pfefferminze, Honig

ginger, orange, peppermint, honey

HOMEMADE ICETEA

Bio-Holunderblütensirup, Limette, Eiswürfel

organic elder flower syrup, lime, crushed ice

Homade Ictea

Lemonade Pfefferminze / peppermint

Maracuija maracuja juice

Nihombashi Cranberrysaft/ -juice

SOFTS

Selters still / prickelnd

Selters still / sparkling

Coca Cola / light^{1,2}

Cranberrysaft/-schorle

Cranberry juice/-spritzer

Apfelsaft/-schorle

apple juice/-spritzer

Maracujasaft/-schorle

passion fruit juice/- spritzer

Fever Tree^{1,2}

Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer/ Bitter Lemon /

Aromatic / Elderflower/ Mediterranean



NIHOMBASHI

WINE^{o, 5}

Weiss / White

0,1l

Fl.

2019 50 Riesling

3,8

24

2019 Weissburgunder

4,2

26

Wittmann / Berlin Only

Prosecco

4

29

Rot / Red

0,1l

Fl.

2017 Pinot Noir

3,8

24

Reinhessen Germany

2016 Tellus Syrah Lazio

4,5

30

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.



WEINBERGSWEG4/, 10119 BERLIN

TEL +49. (0)176 87868868

 **NIHOMBASHI_BERLIN**