

A photograph of a bar interior. The bar's front is constructed from vertical wooden slats, illuminated from within, creating a warm glow. Behind the bar, shelves are stocked with various bottles of alcohol. A large, dark vase holds several tall, red, trumpet-shaped flowers. To the right, a refrigerated display case is visible. In the foreground, a dark, textured surface, possibly a table, is partially seen.

 *Arata*

Willkommen bei Arata

Die Tradition des Sushis wurde mehrere Jahrhunderte von den Fischern entlang des Mekong weitergegeben. Die heute bekannte Form des Sushis findet ihre Herkunft im 18. Jahrhundert in Edo, der heutigen Stadt Tokio.

Ursprünglich wurde zur Konservierung der frische Fisch in Reis mit Essig gewickelt, welches durch die Kombination mit Wasabi und Ingwer eine gesundheitsfördernde Wirkung entfaltet.

Als Pause aus dem sonst schnelllebigen Alltag können Sie bei uns eine beruhigende Tasse Tee zu sich nehmen und die Unvollkommenheit des Lebens genießen. Die Schönheit in der Vergänglichkeit zu finden, entspricht dem japanischen Lebensstil des *Wabi-Sabi*. Die Weisheit lehrt ein perfekt unperfektes Leben.

So befinden auch wir uns im stetigen Lernprozess und Weiterbildung, sodass wir uns über Anregungen, Lob und Verbesserungsvorschläge von Ihnen immer freuen.

In unserem Restaurant *Arata*, was im Japanischen *frisch* und *neu* bedeutet, bieten wir regelmäßig neben den klassischen Kreationen neue inspirierte Variationen für Sie an. Unsere langjährige Erfahrung aus Meisterhand legt starken Wert auf die traditionelle Qualität der verwendeten Zutaten und bereitet alle Speisen frisch und ohne Glutamat zu.

Die Köstlichkeiten aus dem Land der aufgehenden Sonne können Sie bei uns in ihrem Büroalltag zum Business Lunch, abends im gemütlichen Ambiente oder zum Mitnehmen genießen. Auf Vorbestellung stellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltungen gerne ein Menü zusammen.

Ihr Arata Sushi-Team

Follow us on
[aratasushiberlin](#)



VORSPEISEN

1. Miso Suppe ^{F,10} 4,5
Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln
tofu, seaweed, spring onions
2. Shiitake Suppe ^{F,K,10} 4,9
Pilze mit Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln, Sesam
mushrooms with tofu, seaweed, spring onions, sesame
3. Miso Lachs Suppe ^{F,K,D} 5,9
Lachs, Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln, Sesam
salmon, tofu, seaweed, spring onions, sesame
4. Sake Chazuke ^{D,K} 6,9
Reissuppe mit Lachs, Lauch, Sesam
rice soup with salmon, leek, sesame
5. Edamame ^{F,10} 5,9
salzige, gekochte grüne Sojabohnen
salty, cooked green soybeans
6. Yakitori ^K 6,9
gegrillte Hühnchenspieße
grilled chicken skewers
8. Sweet Potatoes ¹⁰ 5,9
gebackene Süßkartoffelstreifen, Cocktailsauce
baked sweet potato strips, cocktail sauce
9. Ebi Crispy ^B 6,5
gebackene Garnelen
baked shrimp

GYOZA

10. Veggie Dumplings ^{10,4} 6,9
gefüllte Maultaschen gedämpft mit Gemüse
filled dumplings steamed with vegetables
11. Garnelen Dumplings ^{B,4} 6,9
gefüllte Maultaschen gedämpft mit Garnelen
filled dumplings steamed with prawns
12. Gyoza Veggie ^{10,4} 6,9
gefüllte Maultaschen gebacken mit Gemüse
filled dumpling fried with vegetables
13. Gyoza ^{B,4} 6,9
gefüllte Maultaschen gebacken mit Hähnchen
filled dumpling fried with chicken

SALAT



14. Goma Wakame ^{K10}

eingelegetes Seegras mit Sesamöl
pickled seaweed with sesame oil

5,9

15. Sawagani Salada ^{B,K}

frischer Salat mit Flusskrebs, Avocado und Sesam,
fresh salad with crayfish, avocado and sesame

10,9

16. Salmon Tata Salada ^{D,K}

frischer Salat mit Lachs, Avocado und Sesam
fresh salad with Salmon, avocado and sesame

9,9

17. Tuna Tata Salada ^{D,K}

frischer Salat mit Thunfisch, Lauch, Avocado, Sesam
fresh salad with Tuna, Leek, avocado and sesame

10,9

UDON SUPPE

U10. Kitsune Udon ^{K10}

Weizennudeln mit Tofu, Shiitake, Algen, Lauchzwiebeln
wheat noodles with tofu, shiitake, seaweed, spring onions

13,9

U11. Gyu Udon ^K

Weizennudeln mit Rindfleisch, Shiitake, Algen, Lauchzwiebeln
wheat noodles with beef, shiitake, seaweed, spring onions

14,9

U12. Ebi Udon ^{K,B}

Weizennudeln mit Garnelen, Shiitake, Algen, Lauchzwiebeln
wheat noodles with shrimp, shiitake, seaweed, spring onions

14,9

U13. Yakitori Udon ^K

Weizennudeln mit gegrillten Hühnchen, Shiitake, Lauchzwiebeln
wheat noodles with grilled chicken, shiitake, spring onions

14,9

U14. Sake Udon ^{D,K}

Weizennudeln mit Lachs, Shiitake, Algen, Lauchzwiebeln
wheat noodles with salmon, shiitake, seaweed, spring onions

14,9



NIGIRI

2 Stück

20. Sake [▷] 5,2
Lachs / *salmon*
21. Sake Aburi [▷] 5,9
flambierter Lachs / *flambéed salmon*
22. Maguro [▷] 5,5
Thunfisch / *tuna*
23. Maguro Aburi [▷] 5,9
Flambierter Thunfisch / *flambéed tuna*
24. Mutsu [▷] 5,2
Butterfisch / *Butterfish*
25. Mutzu Aburi [▷] 5,5
flambierter Butterfisch / *flambéed butterfish*
26. Unagi [▷] 5,9
gegrillter Aal / *grilled eel*
28. Ebi [▷] 5,5
gekochte Garnelen / *cooked prawns*
30. Avocado ¹⁰ 4,5
32. Tamago [◡] 4,5
japanisches Omelett / *japanese omelette*
33. Shiitake ¹⁰ 4,5
gekochte Pilze / *boiled mushrooms*
34. Inari ¹⁰ 4,5
eingelegter Tofu / *pickled tofu*

VEGGIE MAKI

60. Avocado ^{K10} 5,2
61. Kappa ^{K10} 4,9
Gurken / *cucumbers*
62. Tamago ^{K◡} 5,2
japanisches Omelette / *japanese omelette*
63. Shiitake ^{K10} 5,2
japanische Pilze / *boiled mushrooms*
64. Inari ^{K10} 5,2
eingelegter Tofu / *pickled tofu*
65. Rucola ^{K10} 5,5
mit Frischkäse, Gurke / *with cream cheese, cucumber*
66. O-Shinko ^{K10} 5,2
eingelegter Rettich / *pickled raspberry*

MAKI

8 Stück

40. Sake [▷] 5,2
Lachs
salmon
41. Hot Spicy Sake [▷]  5,5
Lachs, Lauch, Frischkäse, Tobiko
salmon, leek, cream cheese, tobiko
42. Tekka [▷] 5,5
Thunfisch
tuna
43. Hot Spicy Tuna [▷]  5,9
Thunfisch, Lauch, Frischkäse, Tobiko
tuna, leek, cream cheese, tobiko
44. Mutsu [▷] 5,2
Butterfisch
butter fish
45. Smoked Rucola [▷] 5,5
geräucherter Lachs, Rucola, Frischkäse
smoked salmon, arugula, cream cheese
46. Unagi [▷] 5,9
gegrillter Aal
grilled eel
47. California [▷] 5,2
Surimi, Avocado, Frischkäse, Tobiko
surimi, avocado, cream cheese, tobiko
48. Ebi Avocado [▷] 5,5
Garnelen, Avocado
shrimp, avocado
49. Hot Spicy Ebi [▷]  5,5
Garnelen, Lauch, Sesam
shrimp, leek, sesame
50. Crispy Ebi Teriyaki [▷] 5,9
gebackene Garnelen, Gurke, Frischkäse, Teriyaki Sauce
baked prawns, cucumber, cream cheese, teriyaki sauce
51. Sake Avocado [▷] 5,5
Lachs, Avocado
salmon, avocado
52. Chicken Teriyaki [▷] ^K 5,5
Hähnchen mit Lauch, Sesam
chicken with leek, sesame
53. Sawagani [▷]  ^B 5,9
pikantes Flusskrebstatar, Frischkäse, Tobiko
spicy crayfish tartare, cream cheese, tobiko
54. Salmon Skin [▷] 5,5
gegrillte Lachshaut
grilled salmon skin



INSIDE OUT CLASSIC

8 Stück

70. Sake I-O ^{D,K} 8,5
Lachs, Avocado, Tobiko, Frischkäse
salmon, avocado, tobiko, cream cheese
71. Hot Spicy Sake I-O ^{D,K}  8,9
Lachs, Lauch, Avocado, Gurke, Sesam, Tobiko, Frischkäse
salmon, leek, avocado, cucumbers, sesame, tobiko, cream cheese
72. Tuna I-O ^{D,K} 9,5
Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam
tuna, cucumbers, avocado, cream cheese, sesame
73. Hot Spicy Tuna I-O ^{D,K}  9,9
Thunfisch, Gurke, Lauch, Chili, Tobiko, Sesam, Frischkäse
tuna, cucumbers, leek, chilli, tobiko, sesame, cream cheese
74. Mutsu I-O ^{D,K} 8,9
Butterfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Frischkäse
butterfish, avocado, cucumbers, sesame, cream cheese
75. Smoked Salmon I-O ^{D,K} 9,5
Räucherlachs, Avocado, Gurke, Sesam, Frischkäse
smoked salmon, avocado, cucumber, sesame, cream cheese
76. Unagi I-O ^{D,K} 9,9
gegrillter Aal, Avocado, Gurke, Sesam
grilled eel, avocado, cucumber, sesame
77. California I-O ^{B,K} 8,5
Surimi, Avocado, Tobiko, Frischkäse
surimi, avocado, tobiko, cream cheese
78. Ebi I-O ^{B,K} 9,5
Garnelen, Avocado, Gurke, Tobiko,
prawns, avocado, cucumber, tobiko
86. Teriyaki Chicken I-O ^K 8,9
Avocado, Gurke, Hähnchen, Lauch, Sesam
avocado, cucumbers, chicken, leek, sesame
87. Ebi Crispy Teriyaki I-O ^{B,K} 9,5
gebackene Garnelen, Avocado, Gurke, Tobiko
baked shrimp, avocado, cucumber, tobiko
80. Avo Kappa I-O ^{K,10} 8,5
Avocado, Gurke, Sesam, Frischkäse
Avocado, cucumber, sesame, cream cheese
82. Tamago I-O ^{K,C} 8,5
jap. Omelette, Avocado, Sesam, Frischkäse
japanese omelette, avocado, sesame, cream cheese
83. Shiitake I-O ^{K,C} 8,5
Japanische Pilze, Gurke, Sesam
Japanese mushrooms, cucumber, sesame seeds
84. Inari I-O ^{K,10} 8,5
eingelegter Tofu, Gurke, Sesam,
pickled tofu, cucumber, sesame
85. Rucola I-O ^{K,10} 8,9
Rucola, Gurke, Sesam, Frischkäse
Rucola, cucumber, sesame, cream cheese

ARATA SPECIAL ROLLS



(verfeinert mit Cocktail & Teriyaki Sauce)
(refined with cocktail and teriyaki sauce)

8 Stück



100. Sake Rolls 14,9

Lachs, Avocado, Fischrogen,
Philadelphia, Gurke, gefüllt in einem
Lachsmantel

salmon, avocado, fish roe,
philadelphia, cucumber, outside
salmon coating

101. Tuna Rolls 14,9

Spicy Thunfisch, Fischrogen,
Philadelphia, Lauch, Gurke, mit
Avocado außen, im
Thunfischmantel umwickelt

spicy tuna, fish roe, Philadelphia,
leek, cucumber, avocado outside
tuna coating

102. Rainbow Rolls 14,9

Garnelen, Avocado, Fischrogen,
Philadelphia, Gurke, außen in
Lachs & Thunfischmantel
umwickelt

shrimp, avocado, fish roe,
Philadelphia, cucumber, outside
salmon & tuna coating

103. Kyoto Rolls 14,9

Aal, Avocado, Lachshaut, Gurke,
Frischkäse, mit Lachs umwickelt
Eel, avocado, salmon skin,
cucumber, cream cheese
wrapped with salmon.

104. Flambierter Lachs 15,9

Flusskrebbs, Avocado, Gurke,
Tobikko, Philadelphia, bedeckt mit
Feuerlachs

crayfish, avocado, cucumber,
tobikko, Philadelphia, covered with
salmon

105. Dragon Rolls 15,9

gebackene Garnelen, Avocado,
Gurke, Philadelphia, ummantelt
mit gegrilltem Aal

baked shrimp, avocado,
cucumber, Philadelphia, covered
with grilled eel

106. Sake Fancy 15,9

Avocado, Philadelphia, gebackene
Lachs, Tobikko, bedeckt mit
Feuerlachs

avocado, Philadelphia, baked
salmon, tobikko, covered with
salmon

107. Crispy Ebi Rolls 15,9

gebackene Garnelen, Avocado,
Gurke, Fischrogen, Philadelphia,
ummantelt mit Lachs

baked shrimp, avocado, cucumber,
tobikko, Philadelphia, covered with
salmon

SUSHI MENÜ

M1. Vegan Menü I 14,9
8 Avocado, 8 Shiitake Maki
8 I/O Vital (Kappa & Avocado)



M2. Vegan Menü For Two 29,9
6 Vegan Tempura.
8 Vegan Inside Out, 6 Avocado Maki
6 Shiitake Maki, 2 Tofu Nigiri



M3. Salmon Set 18,9
6 Sake Nigiri
8 Maki Sake



M5. Geisha Menü 21,9
2 Nigiri Lachs und 2 Nigiri Tuna
6 Sake Tempura

M6. Sake Menü 29,9
6 Sake Tempura
2 Nigiri Sake, 8 Make Sake
8 I/O Sake Philadelphia



M7. Arata For Two 39,9
Nigiri 2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi
8 Maki Sake, 8 I/O Crispy Teriyaki,
6 Sake Tempura



M8. Tokio Menü 49,9
2 Nigiri Sake, 2 Nigiri Maguro
2 Nigiri Butterfisch, 8 Maki Tekka
8 Maki Avocado, 8 I/O California
8 I/O Sake Avocado



M9. Yokohama Menü 49,9
8 Maki Sake, 8 Maki Kappa
8 I/O California, 8 I/O Spicy tuna
6 Sake Tempura, 6 Ebi Tempura

TEMPURA ROLLS

6 Stück paniert

200. Sake Tempura ^{D,K} 11,5
Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko, Frischkäse
salmon, avocado, cucumber, tobiko, cream cheese
201. Tuna Tempura ^{D,K}  12,9
Thunfisch, Avocado, Gurke, Lauch, Chilli, Frischkäse
tuna, avocado, cucumber, leek, chilli, cream cheese
202. Ebi Tempura ^{B,K} 12,9
Garnelen, Surimi, Avocado, Gurke, Fischrogen, Frischkäse
shrimp, surimi, avocado, cucumber, fish roes, cream cheese
203. Yaki Tempura ^K 11,5
Hühnchen, Avocado, Gurke, Frischkäse
chicken, avocado, cucumber, cream cheese
204. Veggie Tempura ^{K,10} 10,5
Shiitake, Avocado, Gurke, Sesam
shiitake, avocado, cucumber, sesame

SASHIMI

96. SAKE SASHIMI ^{D,K} 19,9
Das Beste vom Lachs
The best of the salmon
97. MAGURO SASHIMI ^{D,K} 23,9
Das Best vom Thunfisch
The best of Tuna
98. MORIAWASE ^{D,K} 26,9
Fischfilet
Fish fillet mix

DESSERTS

- MOCHI ⁴ 3,9
Japanischer Reiskuchen
Japanese rice cake
- Banana Sushi ⁴ 3,9
Banane mit Erdbeeren und Schokolade
banana with strawberries and chocolate

Getränke

Mineralwasser (Naturell oder Classic)	0,2l	0,4l
Flasche Wasser mit oder ohne Kohlensäure	2,7	4,2
Coca-Cola, Zero	0,75l	6,9
FRUCHTSÄFTE	2,9	4,2
Maracuja oder Mango oder Litschi	0,2l	0,4l
	3,5	4,9
ERFRISCHEND-SPRITZIGE BRAUSE AUS BERLIN		
BIO PROVARIANT Apfel oder Rhabarber oder Zitrone	0,33l	3,2
BIER	0,3l	0,5l
CARLSBERG Pils	3,9	5,5
ERDINGER Hefeweizen oder alkoholfrei		5,5
KIRIN BEER (Japanischer Pils)	3,9	
WEIN		
Chardonnay Weißwein (trocken)	0,2l	6,5
Merlot Rotwein (trocken)	0,2l	6,5
Sake (Japanischer Reiswein)	0,2l	6,5
Weinflasche (trocken)	0,75l	21,9

TEE

Genmai Cha	3,5
japanischer Grüntee mit geröstetem Reis <i>japanese green tea with roasted rice</i>	
Ingwer Tee	4,9
frischer Ingwer, Honig mit Minze und Limette <i>fresh ginger, honey with mint and lime</i>	
Pfefferminz Tee	4,9
frische Minze, Limette, Honig <i>fresh mint, lime, honey</i>	
Orange-Zitronengras Tee	4,9
Orange, Zitronengras, Minze, Honig <i>orange, lemongrass, mint, honey</i>	
Zitronengras Tee	4,9
Zitronengras, Minze, Limette, Honig <i>lemongrass, mint, lime, honey</i>	

HOMEMADE

Passion Love	0,4l
frische Maracuja, Aloe Vera, Mineralwasser <i>fresh maracuja, aloe vera, , sparkling water</i>	6,9
Lime Touch	6,9
frischer Limettensaft, Limette, Mineralwasser <i>fresh lime juice, lime, sparkling water</i>	
Green Twister	6,9
Matcha, Minze, Limetten, Honiglimonade <i>matcha, mint, lime, honey lemonade</i>	



Zusätze

1. Konservierungsstoffe
2. Farbstoff
3. Antioxidationsmittel
4. Süßungsmittel
5. Enthält Phenylalininquelle
6. mit Phosphat
7. mit Geschmacksverstärker
8. Säuerungsmittel
9. Koffeinhaltig
10. Stabilisatoren / veg. =vegetarisch

Allergene

- A. Gluten
- B. Krebstiere
- C. Ei
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesamsamen
- L. Schwefeldioxid und Sulfite
- M. Lupine
- N. Weichtiere



Arata

ARATA SUSHI & MORE

TORSTR. 223

10115 BERLIN

TEL. 030/ 28043561

EMAIL. arata.sushi@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN

MO-FR. 11.30 BIS 22

SA. 17 BIS 22

SO. & Feier. 17 BIS 22