



HERMANN-HESSE-STRASSE 2, 13156 BERLIN

030-92151736

IZAKAYA-BY-BANG.EATBU.COM

IZAKAYABYBANG@GMAIL.COM



Mindestbestellwert für Lieferungen: 25€ und im Umkreis von ca. 5 km. Entfernungspauschale: bis zu 2 km 2€ / bis zu 5 km 3€. Bei Bestellung ab 60€ entfällt die Pauschale.

Zusatzstoffe

1-Farbstoff / *colouring agent* 2-Konservierungsstoff / *preservative*
3-Emulgator / *emulsifier* 4-Verdickungsmittel / *thickening agent* 5-Geschmacksverstärker / *flavour enhancer* 6-Säuerungsmittel / *acidifier*, 7-Säureregulator / *acidity regulator*, 8-Antioxidationsmittel / *antioxidant* 9-Süßungsmittel / *sweetener* 10-Koffein / *caffeine*

Allergene

A-glutenhaltiges Getreide / *glutenous cereals*, B-Ei / *egg*, C-Erdnüsse / *peanuts*, D-Soja / *soya*, E-Milch / *milk*, F-Schalenfrüchte / *edible nuts*, G-Sellerie / *celery*, H-Senf / *mustard*, I-Sesam / *sesame*, J-Lauch / *leek*, K-Schwefeldioxid & Sulphite / *sulphur dioxide & sulphite*

IZAKAYA / TAPAS

Fisch / Fish

- | | | |
|----|--|--------|
| 01 | Tuna Tataki (9 Stück / pieces) ^{C,E,I}
Thunfisch kurz gegrillt mit Zwiebeln und Ponzudressing /
<i>Light grilled tuna on sliced onions and ponzu dressing</i> | 12,5 € |
| 02 | Tuna Guacamole Butsu ^{C,I}
Thunfisch grob gehackt mit Avocado, Zwiebeln, Pepperoni, Koriander und Limettensaft / <i>Rough tuna chunks and guacamole (avocado, onion, pepperoni, coriander and lime juice)</i> | 12,5 € |
| 03 | Lachs Tatar ^{G,I}
Tatar vom Lachs mit Yuzu-Kaviar und Kräutern /
<i>Salmon tartare with yuzu caviar and herbs</i> | 12 € |
| 04 | Sashimi Mix
Variation vom frischen Fisch / <i>Variety of fresh fish</i> | 12 € |
| 06 | Takoyaki (5 Stück / pieces) ^{5,4,A,D,I}
Teigbällchen mit Oktopus / <i>Octopus in baked dough-balls</i> | 4,5 € |

Schalentiere / Shellfish

- | | | |
|----|--|-----|
| 07 | Kaki Furai (3 Stück / pieces) ^{A,B}
Frittierte Austern mit Tatarensauce /
<i>Deep fried oyster with tartar sauce</i> | 7 € |
| 08 | Ebi Furai (3 Stück / pieces) ^{A,B}
Frittierte Black Tiger Garnelen mit Tatarensauce /
<i>Deep fried Black Tiger prawns with tartar sauce</i> | 6 € |
| 09 | Gyoza Ebi (5 Stück / pieces) ^{3,4,5,A,D,J}
Gebratene Teigtasche mit Garnelen und Lauch /
<i>Fried dumpling with tiger prawn and chives</i> | 6 € |

Fleisch / Meat

- | | | |
|----|--|-------|
| 12 | Yakitori (2 Spieße / skewers) ^{1,4,A,D,I}
Gegrillte Hähnchenspieße / <i>Grilled chicken thigh</i> | 3,5 € |
| 13 | Tori Karaage (4 Stück / pieces) ^{3,5,7,A,D}
Frittierte Hähnchen Nuggets japanischer Art /
<i>Deep fried japanese chicken nuggets</i> | 4,5 € |

Suppen / Soups

- | | | |
|----|--|-------|
| 14 | Miso Soup
Suppe aus fermentierter Sojabohnenpaste /
<i>Fermented soy bean past soup</i> | 3,5 € |
| 15 | Miso Sake Soup
Suppe aus fermentierter Sojabohnenpaste mit Lachs / <i>Fermented soy bean past soup with salmon</i> | 4,5 € |

Beilagen (vegetarisch) / Side Dishes (vegetarian)

- | | | |
|----|--|-------|
| 16 | Teriyaki Age Tofu ^{3,A,D}
Frittierter Tofu mit Teriyaki-Sauce /
<i>Deep fried tofu in teriyaki sauce</i> | 3 € |
| 17 | Gyoza Vegetarisch (5 Stück / pieces) ^{5,A,D,I} | 4,5 € |

Gebratene Teigtasche mit vegetarischer Füllung /
Fried vegetarian dumpling

- | | | |
|----|--|-------|
| 18 | Wakame ^{B,I}
Seetangsalat mit Sesamdressing /
<i>Seaweed salad with sesame dressing</i> | 4 € |
| 19 | Edamame
Blanchierte jap. Sojabohnen / <i>Blanched jap. soy beans</i> | 3,5 € |
| 20 | Spicy Edamame
Japanische Sojabohnen geschwenkt in Knoblauchbutter und Chilliflocken / <i>Japanese soy beans tossed in garlic butter and chilli flakes</i> | 4,5 € |
| 21 | Sunomono
Eingelegte Gurken in Reissessig / <i>Pickled cucumber in rice vinegar</i> | 3 € |
| 22 | Kaisosalat ^{B,I}
Kaiserschotensalat mit Sesamdressing / <i>sugar snap peas with sesame dressing</i> | 3,5 € |
| 23 | Wurzel-Kraut-Blatt Salat
Bio-Karotten, Bio-Pastinaken, Staudensellerie, Petersilie, Koriander, Dill, Bio-Baby-Spinat, Rucola, Limettensaft, Olivenöl, frisch geschroteten Lein- & Hanfsamen / <i>Organic carrots, organic parsnips, celery, parsley, coriander, dill, organic baby spinach, arugula, lime juice, olive oil, fresh crushed linseed & hemp seeds</i> | 6,5 € |
| 24 | Portion Reis / bowl of rice | 2,5 € |
| 25 | Haru Maki (5 Stück / pieces) ^{A,D,I}
Vegetarische Frühlingsrollen / <i>Vegetarian Spring rolls</i> | 3,5 € |

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

- | | | |
|----|---|------|
| 40 | Sake Yaki
Kurz angegrilltes Lachsfilet auf Reis und gemischtem Salat / <i>Light grilled salmon fillet on rice and mixed salad</i> | 15 € |
| 41 | Maguro Yaki
Kurz angegrilltes Thunfischfilet auf Reis und gemischtem Salat / <i>Light grilled tuna fillet on rice and mixed salad</i> | 18 € |

SUSHI

Sushi Omakase - Gemischte Platten / Mixed Plates

- | | | |
|----|---|-------|
| 33 | Eine Person inklusive Miso Suppe /
<i>for one person including miso soup</i> | 26 € |
| 34 | Zwei Personen inklusive zwei Miso Suppen /
<i>for two people including two miso soups</i> | 50 € |
| 36 | Drei bis vier Personen / <i>for three to four people</i>
Nigiri (2 Stück / pieces) | 90 € |
| 63 | Sake - Lachs / <i>Salmon</i> | 4,5 € |
| 64 | Sake Aburi
Lachs flambiert mit Mayonaise und Unagisauce /
<i>Salmon flambé with mayo and eel sauce</i> | 5 € |

65	Maguro - Thunfisch / <i>Tuna</i>	5 €
66	Maguro Aburi ^B Thunfisch flambiert mit Mayonaise und Unagisauce / <i>Tuna flambé with mayo and eel sauce</i>	5,5 €
67	Buri Jap. Gelbschwanzmakrele / <i>Amberjack</i>	5,5 €
69	Unagi - Gegrillter Süßwasseraal / <i>Grilled sweet-water eel</i>	5,5 €
72	Hotategai - Jakobsmuscheln / <i>Scallops</i>	5,5 €
73	Hotate Aburi - Jakobsmuschel flambiert / <i>Scallops flambé</i>	6 €
74	Kinusaya - Kaiserschoten mit Sesamsauce / <i>Snow peas with sesame sauce</i>	3 €
75	Age Tofu - Frittierter Tofu / <i>deep fried tofu</i>	3,5 €
76	Avocado Gunkan (2 Stück / pieces)	3,5 €
77	Spicy Tuna Gunkan (scharf / spicy) Reis umhüllt mit Gurke, gefüllt mit gehacktem Thunfisch / <i>Rice wrapped in cucumber and filled with chopped tuna</i>	5 €
78	Spicy Crab Gunkan (scharf / spicy) Reis umhüllt mit Gurke, gefüllt mit gehacktem Krabbenfleisch / <i>Rice wrapped in cucumber, filled with minced crabmeat</i>	5 €
79	Chopped Scallops Gunkan Reis umhüllt mit Gurke, gefüllt mit gehackter Jakobsmuschel / <i>Rice wrapped in cucumber and filled with minced scallop</i>	6 €
80	Chopped Salmon Gunkan Reis umhüllt mit Gurke und gefüllt mit gehacktem Lachs / <i>Rice wrapped in cucumber and filled with chopped salmon</i>	5 €
81	Tobiko Gunkan Reis umhüllt mit Gurke & gefüllt mit Kaviar vom fliegenden Fisch (Tobiko) / <i>Rice wrapped in cucumber & filled with flying fish roe (Tobiko)</i>	4 €
	Maki (6 Stück / pieces)	
50	Sake Maki - Lachs / <i>Salmon</i>	4,5 €
51	Sake Avocado Maki Lachs mit Avocado / <i>Salmon with avocado</i>	4,5 €
52	Tekka Mak - Thunfisch / <i>Tuna</i>	5 €
53	Tekka Avocado Maki Thunfisch mit Avocado / <i>Tuna with avocado</i>	5 €
54	Spicy Tekka Maki - Scharfer Thunfisch / <i>Spicy tuna</i>	5 €
57	Spicy Kani Maki ^B Scharfes echtes Krebsfleisch / <i>Spicy real crab meat</i>	5 €
58	Kappa Maki Gurke mit Sesam / <i>Cucumber with sesame seeds</i>	3,5 €
59	Avocado Maki ^N Avocado mit Sesam / <i>Avocado with sesame seeds</i>	4 €
60	Rucola Maki Rucola mit Frischkäse und Sesam / <i>Arugula with cream cheese and sesame seeds</i>	3,50 €

61	Oshinko Maki Eingelegter Rettich mit Sesam / <i>Radish pickle with sesame</i>	4 €
62	Kinusaya Maki Kaiserschoten mit Sesam / <i>Snow peas with sesame seeds</i> Inside Out (8 Stück / pieces)	3,5 €
82	California Roll ^{E,F} Echtes Krebsfleisch, Avocado, Gurke und Kaviar vom fliegenden Fisch (Tobiko) / <i>Real crab meat, avocado, cucumber and flying fish roe (Tobiko)</i>	9 €
83	Spicy Crab Roll ^{E,F} Echtes Krebsfleisch, Avocado, Chilisauce und Kaviar vom fliegenden Fisch (Tobiko) / <i>Real crab meat, avocado, chillisauce and flying fish roe (Tobiko)</i>	9,5 €
84	Spicy Tuna Roll Gehackter Thunfisch, Avocado und Chilisauce / <i>Chopped tuna, avocado and chili sauce</i>	10 €
85	Philli Roll Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke und Kaviar vom fliegenden Fisch (Tobiko) / <i>Salmon, cream cheese, avocado, cucumber and flying fish roe (Tobiko)</i>	9,5 €
86	Tuna Roll Thunfisch, Avocado, Gurke und Kaviar vom fliegenden Fisch (Tobiko) / <i>Tuna, avocado, cucumber, flying fish roe (Tobiko)</i>	10 €
87	Yasai Roll - Verschiedenes Gemüse / <i>Variety of vegetables</i> Inside Out - Bang Specials (8 Stück / pieces)	7 €
88	Yakeru Sake Flambierter Lachs mit frittiertem Lauch und Paprika / <i>Salmon flambé with deep fried leeks and peppers</i>	10,5 €
89	Yakeru Maguro Lachs, Avocado, Frischkäse mit flambiertem Thunfisch / <i>Salmon, avocado, cream cheese with tuna flambé</i>	11 €
90	Kobashi Maguro Scharfer Thunfisch, Gurke mit Avocado Topping / <i>Spicy tuna, cucumber with avocado topping</i>	12 €
91	Kobashi Kani ^B Scharfes echtes Krebsfleisch, Avocado mit Aal Topping / <i>Spicy real crab meat, avocado with eel topping</i>	12 €
92	Kobashi Sake Lachs, Avocado, Gurke mit gehacktem Lachs Topping und Chili Mayonaise / <i>Salmon, avocado, cucumber with minced salmon topping and chilli mayonnaise</i>	12 €
93	Tamago Roll Thunfisch, Frischkäse, Avocado, ummantelt mit Bio-Eieromlette / <i>Organic egg omelette coated tuna, cream cheese, avocado</i>	12 €
94	Karage Ebi Tuna Roll Frittierte Großgarnele mit scharfem Thunfisch Topping /	12,5 €

	<i>Deep fried tiger prawn with spicy tuna topping</i>	
95	Karage Ebi Unagi Roll ^{A,C,I,9} Frittierte Großgarnele mit Aal Topping / <i>Deep fried tiger prawn with eel topping</i>	12,5 €
96	Karage Ebi Crab Roll ^{E,F} fritierter Großgarnelen mit scharfes Krebsfleisch Topping / <i>Deep fried tiger prawn with spicy crabmeat topping</i>	13 €
97	Dragon Roll Frittierte Großgarnele mit Avocado Topping / <i>Deep fried tiger prawn with avocado topping</i>	11 €
98	Jacob Roll Echtes Krebsfleisch, Avocado mit flambiertem Lachs und Jakobsmuschel / <i>Real crab meat, avocado with salmon flambé and scallop</i>	13 €
99	Yasai Furai Roll Frittiertes Gemüse mit Avocado Topping / <i>Deep fried vegetables with avocado topping</i>	9 €
100	Age Tofu Roll Special Frittierter Tofu mit Spinat Topping / <i>Deep fried tofu with spinach topping</i> Tempura - Frittierte / Deep Fried Sushi (8 Stück / pieces)	9 €
101	Ebi Furai Inside Out Roll Großgarnelen, Avocado und Tobiko (Kaviar vom fliegenden Fisch) / <i>Tigerprawn, avocado and tobiko (flying fish roe)</i>	10.5 €
102	Sake Furai Inside Out Roll Lachs, Avocado und Tobiko (Kaviar vom fliegenden Fisch) / <i>Salmon, avocado and tobiko (flying fish roe)</i>	10.5 €
103	Yasai Furai Inside out Roll Gemüse mit Gurke & Avocado / <i>Vegetables with cucumber & avocado</i>	7.5 €
104	Age Tofu Inside out Roll Frittierter Tofu mit Rucola / <i>deep fried tofu and rucola</i>	7.5 €
105	Age Big Yasai Roll Große Rolle mit Gemüse / <i>Big roll with vegetables</i>	7.5 €
106	Spicy Maguro Tempura Maki (6 Stück/pieces) Scharfer Thunfisch / <i>spicy tuna</i>	6.5 €
107	Age Big Roll (6 Stück/pieces) Fischvariationen mit Gemüse / <i>fish variation with vegetables</i>	8 €

GETRÄNKE / BEVERAGES

133	Sapporo (Bier / beer) 0,33 L	4 €
118	Kalter / <i>cold Junmai Shu 750 ml Flasche / bottle</i>	18 €

DESSERT

115	Mochi - gefüllte Reisbällchen / <i>filled rice balls</i> ^{1,2,9,D}	4 €
-----	--	-----