



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}

Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln
tofu, seaweed, spring onions

2. Shiitake Suppe ^{F,K,10}

Pilze mit Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln, Sesam
mushrooms with tofu, seaweed, spring onions, sesame

3. Miso Lachs Suppe ^{F,K,D}

Lachs, Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln, Sesam
salmon, tofu, seaweed, spring onions, sesame

4. Sake Chazuke ^{D,K}

Reissuppe mit Lachs, Lauch, Sesam
rice soup with salmon, leek, sesame

5. Edamame ^{F,10}

salzige, gekochte grüne Sojabohnen
salty, cooked green soybeans

6. Yakitori ^K

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

4,5

4,9

5,9

6,9

5,9

6,9

GYOZA

10. Veggie Dumplings ^{10,4}

gefüllte Maultaschen gedämpft mit Gemüse
filled dumplings steamed with vegetables

11. Garnelen Dumplings ^{B,4}

gefüllte Maultaschen gedämpft mit Garnelen
filled dumplings steamed with prawns

12. Gyoza Veggie ^{10,4}

gefüllte Maultaschen gebacken mit Gemüse
filled dumpling fried with vegetables

13. Gyoza ^{B,4}

gefüllte Maultaschen gebacken mit Hähnchen
filled dumpling fried with chicken

6,9

6,9

6,9

6,9

SALAT

14. Goma Wakame ^{K,10}

eingelegtes Seegras mit Sesamöl
pickled seaweed with sesame oil

5,9

15. Sawagani Salada ^{B,F} 

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

10,9

16. Salmon Tata Salada ^{D,K} 

9,9
frischer Salat mit Lachs, Avocado und Sesam
fresh salad with Salmon, avocado and sesame

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

^{K,10}

13,9

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

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

VEGGIE MAKI

- 
60. Avocado ^{K,10} 5,2
61. Kappa ^{K,10}
Gurken / *cucumbers* 4,9
62. Tamago ^{K,C}
japanisches Omelette / *japanese omelette* 5,2
63. Shiitake ^{K,10}
japanische Pilze / *boiled mushrooms* 5,2
64. Inari ^{K,10}
eingelegter Tofu / *pickled tofu* 5,2
65. Rucola ^{K,10} 5,5
mit Frischkäse, Gurke / *with cream cheese, cucumber*
66. O-Shinko ^{K,10} 5,2
eingelegter Rettich / *pickled raspberry*

MAKI

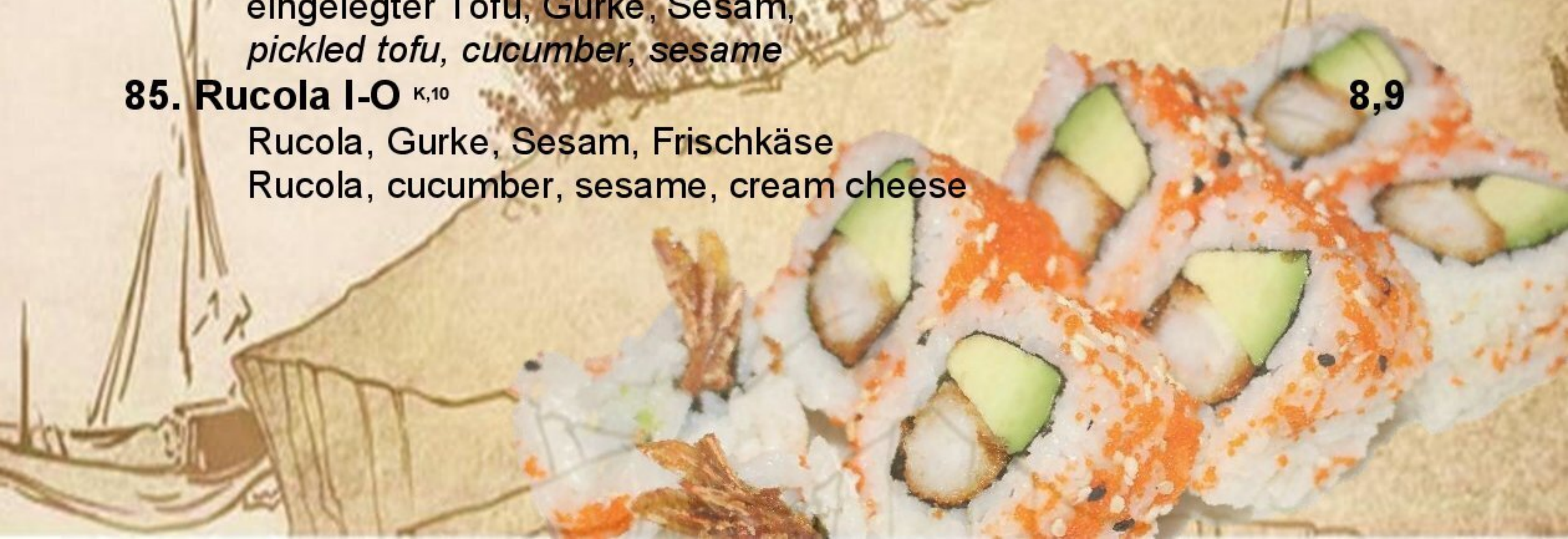
8 Stück

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

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



ATA SPECIAL ROLLS

feinert mit Cocktail & Teriyaki Sauce)
(ined with cocktail and teriyaki sauce)

8 Stück



物事について、論理的に筋道を述べて
答を出そうとする。思考する。いふ
言。しても解けない問題

おのすかふ存在してこの世界を秩序立ててい
るもの。山・川・海やそこに生きている万物。
天地間の森羅万象。人間をはじめとした思ふ
が外なる一方。災害をもちたる。人間の
介入に対して常に立ちどかぬもの。人壽
によつてその秩序が乱されれば人間と対立す
る存在となる



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

Hähnchen, Avocado, Gurke, Frischkäse
chicken, avocado, cucumber, cream cheese

204. Veggie Tempura

K,10

Shiitake, Avocado, Gurke, Sesam
shiitake, avocado, cucumber, sesame

10,5

SASHIMI

96. SAKE SASHIMI

D,K

19,9

Das Beste vom Lachs
The best of the salmon

97. MAGURO SASHIMI

D,K

Das Best vom Thunfisch
The best of Tuna

23,9

98. MORIAWASE

D,K

26,9

Fischfilet
Fish fillet mix

DESSERTS

MOCHI

Japanischer Reiskuchen
Japanese rice cake

3,9

Banana Sushi

Banane mit Erdbeeren und Schokolade
banana with strawberries and chocolate

3,9

Getränke

Mineralwasser (Naturell oder Classic)	2,7	4,2
Flasche Wasser mit oder ohne Kohlensäure	0,75l	6,9
Coca-Cola, Zero	2,9	4,2
FRUCHTSÄFTE	0,2l	0,4l
Maracuja oder Mango oder Litschi		3,5
4,9		

ERFRISCHEND-SPRITZIGE BRAUSE AUS BERLIN

BIO PROVIANT 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	6,9
frische Maracuja, Aloe Vera, Mineralwasser <i>fresh maracuja, aloe vera, , sparkling water</i>	
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 Phenylalaninquelle
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