



Smoke meat everyday

---

# Starter

- |   |            |
|---|------------|
| <b>2. Sea Breezed Potatoes<sup>12.15</sup></b>  | <b>5.1</b> |
| Frittierte Garnelen ummantelt mit Kartoffelstreifen                                       |            |
| <b>3. Chicken in Love<sup>7.12.15</sup></b>   | <b>4.6</b> |
| Frittierte goldbraune Hühnerteigtaschen   |            |
| <b>4. Richgreen Edamame<sup>12</sup></b>  | <b>4.1</b> |
| Japanische Sojabohnen und mit Meersalz garniert   |            |
| <b>5. Mango Field<sup>8</sup></b>   | <b>4.9</b> |
| Frische Mangostreifen und blanchierten Garnelen.<br>Verfeinert mit Dressing <sup>15</sup> |            |
| <b>6. Green Love</b>  | <b>4.1</b> |
| Spinat Salat Verfeinert mit Dressing <sup>15</sup>  |            |
| <b>10. Wakame</b>   | <b>4.9</b> |
| Japanischer Seetangsalat, Gurke, Sesam.<br>Verfeinert mit Dressing <sup>15</sup>          |            |
| <b>11. Kimchi</b>   | <b>4.1</b> |
| Eingelegter Chinakohl   |            |

---

# Soup

- 7. Dashi Tofu** **4,6**  
Silken Tofu mit Radieschen, Cherrytomaten,  
Sojasprossen in Dashibrühe
- 8. Sona Soup** **5,6**  
Japanische Suppe aus Dashibrühe  
mit Zuckererbsen, Babymais, Cherrytomaten und  
Pilze, verfeinert mit Koriander und Lauchzwiebeln
- 9. Soso Soup** **5,9**  
Japanische Suppe aus Dashibrühe  
mit Grünschalmuschel, Zuckererbsen,  
Zitronengras und Babymais  
verfeinert mit Koriander und Lauchzwiebeln

---

# South East Special

**20. Happy South Pork<sup>11</sup> 7.6**

Reisnudeln serviert mit gegrilltem Schweinebauch, Salat und frischen asiatischen Kräutern

**21. Herbal Beef'N'Roll<sup>11</sup> 7.6**

Reisnudeln mit Rindfleisch in Wildbetelblätter umwickelt; dazu Salat, garniert mit frischen asiatischen Kräutern und Limettendressing

**22. Beef in Eden<sup>11</sup> 7.6**

Reisnudeln angerichtet mit zarten Rindersteakscheiben in Zitronengras, Salat, frischen asiatischen Kräutern. Verfeinert mit Limettendressing

**23. For Your Sake<sup>12.15</sup> 11.6**

Gegrilltes Lachsfilet angebraten mit Pakchoi und Teriyaki Sauce verfeinert. Serviert mit Reis

**24. Friendly Chicken<sup>12.15</sup> 8.6**

Gegrillte Hähnchenspieße mit Pakchoi und Teriyaki Sauce verfeinert. Serviert mit Rei

---

# Udon

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>25. Niku Udon</b>   | <b>10,50</b> |
| Eine traditionell japanische Nudelsuppe mit Pak Choi, Zuckerschoten, Maiskölbchen, Umi Dashi und Rindersteak                             |              |
| <b>26. Tonbara Udon</b>  | <b>9,50</b>  |
| Eine traditionell japanische Nudelsuppe mit Pak Choi, Maiskölbchen, Yume Dashi und Schweinebauchscheiben                                 |              |
| <b>27. Tofu Udon</b>   | <b>8,50</b>  |
| Eine traditionell japanische Nudelsuppe mit Pak Choi, Zuckerschoten, Maiskölbchen, Teriyaki Dashi und Silken Tofu                        |              |
| <b>28. Shifudo Udon</b>  | <b>11,50</b> |
| Eine traditionell japanische Nudelsuppe mit Pak Choi, Zuckerschoten, Maiskölbchen, Shiro Dashi, Lachs, Butterfisch, und Grünschalmuschel |              |

# Let's grill together

Hier könnt ihr eure eigene Grillplatte zusammenstellen.  
Wir beraten euch gerne bei der Auswahl!  
Jede Person erhält jeweils 1 mal eine Portion Reis und  
einen Salat als Beilage dazu.

<b>30. Speared Beef in Leaf</b>	<b>7.1</b>
Rindfleisch in Wildbetelblättern umwickelt	
<b>31. Enoki meets Beef</b>	<b>8.1</b>
Enoki Pilze mit zartem Rindfleisch umwickelt	
<b>32. Saroinsuteki</b>	<b>10.1</b>
Argentinisches Hüftsteak (150gr.)	
<b>33. Rokkotsu Suteki</b>	<b>11.6</b>
Argentinisches Entrecôte (150gr.)	
<b>34. Rosutobifu</b>	<b>11.1</b>
Argentinisches Roastbeef (150gr.)	
<b>35. Tonbara</b>	<b>7.6</b>
Schweinebauch (150gr.)	
<b>36. Butaniku</b>	<b>7.6</b>
Schweineoberschale (150gr.)	
<b>37. Yakitori</b>	<b>8.1</b>
Hähnchenspieße (150gr.)	
<b>38. Kamo mune</b>	<b>8.8</b>
Entenbrustfilet (150gr.)	
-----	
<b>39. Sake</b>	<b>9.6</b>
Lachsscheiben (150gr.)	
<b>40. Ebi</b>	<b>9.0</b>
2 Garnelenspieße	
<b>41. Ginpo</b>	<b>9.6</b>
Butterfischescheiben (150gr.)	

---

# Grill Kombo

Empfehlung vom Chefkoch  
Jede Person erhält jeweils 1 mal eine Portion Reis und einen Salat als Beilage dazu.

## Fleisch

---

<b>50. Beef Plate</b>	<b>18.1</b>
Enoki Pilze in zartem Rindfleisch umwickelt, Rindfleisch in Wildbetelblätter umwickelt, Argentinisches Entrecôte (100gr.)	
<b>51. Beef? Whatever!</b>	<b>19.1</b>
Argentinisches Hüftsteak (100gr.) Argentinisches Roastbeef (100gr.) Argentinisches Entrecôte (100gr.)	
<b>52. Pork Plate</b>	<b>11.6</b>
Schweinebauch (100gr.), Schweineoberschale (100gr.)	
<b>53. Poultry Plate</b>	<b>16.6</b>
Hähnchenspieße (150gr.), Entenbrustfilet (150gr.)	
<b>54. Shifudo Kombo</b>	<b>18.6</b>
Lachs (100gr.), 2 Garnelenspieße Butterfischescheiben (100gr.)	
<b>55. Goldenhaviest (Vegan)</b>	<b>9.0</b>
Okra, Zucchini, Cherry Tomaten, Auberginen	

## Extras Beilagen

---

<b>Reis</b>	<b>1.5</b>
<b>Reisnudeln</b>	<b>1.5</b>
<b>Salat</b>	<b>2.0</b>

---

# Dessert

**Matcha Eis** **4.1**  
Japanische Eiscreme mit Grüntee Geschmack  
2 Kugeln

**Yuzu Ice Cream Mochi** **5.6**  
Japanischer Reiskuchen mit Yuzu Geschmack  
und Eisfüllung - 2 Kugeln

**Coconut Ice Cream Mochi** **5.6**  
Japanischer Reiskuchen mit Kokos Geschmack  
und Eisfüllung - 2 Kugeln

**Hausgemachtes Dessert** **4.6**  
wöchentlich wechselnd  
! bitte bei Bedienung nachfragen !



---

# Fresh Homemade

## **Detox Water** **0,3l**

---

Sie enthalten reichlich Antioxidantien, sowie Vitamine. Zudem fördert Detox Wasser den Stoffwechsel, entschlackt sowie hydriert den Körper und regt die Fettverbrennung an.

### **61. Greenic Green** **4,0**

Birne, Zimt, Minze und Mineralwasser

### **62. Raspberry Energy** **4,0**

Himbeere, Limette, Basilikum und Mineralwasser

### **64. Berry-O** **4,0**

Ananas, Erdbeere, Minze, Mineralwasser

### **65. Pure Detox** **4,0**

Gurke, Ingwer, Minze, Mineralwasser

## **Lemonade** **0,3l**

---

### **66. Pink Lady** **4,5**

Limettensaft, Calpico, Erdbeeren und Brauner Zucker

### **67. Yellow Boy** **4,5**

Limettensaft, Minze, Lycheesaft und fr. Maracuja

### **68. Deep O** **4,5**

Limettensaft, Zimt, Orangensaft und Lemonade

### **69. Ginger Cooler** **4,5**

Limettensaft, Minze, Gingerbeer und Apfelsaft Trüb

---

# Cold

## **Soft** **0,2l**

---

<b>Coca Cola</b> <sup>1,2</sup>	<b>Fl. 0,2l 2,5</b>
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>1,2</sup>	<b>Fl. 0,2l 2,5</b>
<b>Fanta</b> <sup>1,5</sup>	<b>Fl. 0,2l 2,5</b>
<b>Sprite</b> <sup>13</sup>	<b>Fl. 0,2l 2,5</b>
<b>Spicy Ginger</b> <sup>1</sup>	<b>Fl. 0,2l 2,5</b>
<b>Ginger Ale</b> <sup>1</sup>	<b>Fl. 0,2l 2,5</b>
<b>Tonic Water</b> <sup>3</sup>	<b>Fl. 0,2l 2,5</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>3</sup>	<b>Fl. 0,2l 2,5</b>

## **Juice** **0,2l**

---

<b>Orange</b>	<b>3,0</b>
<b>Apfel trüb</b>	<b>3,0</b>
<b>Traube</b>	<b>3,0</b>
<b>Maracuja</b>	<b>3,0</b>
<b>Kirsche</b>	<b>3,0</b>
<b>Ananas</b>	<b>3,0</b>
<b>Rhabarber</b>	<b>3,0</b>
<b>Cranberry</b>	<b>3,0</b>
<b>Lychee</b>	<b>3,0</b>
<b>Guave</b>	<b>3,0</b>

## **Water**

---

<b>Wasser Still 0,2l Fl. /0,75l Fl.</b>	<b>2,5 / 6,0</b>
<b>Wasser 0,2l Fl. /0,75l Fl.</b>	<b>2,5 / 6,0</b>

---

# Hot

## Tee

---

- |   |            |
|---|------------|
| <b>71. Jasmin Flower</b>                        | <b>3,5</b> |
| Jasmin, Goji-beeren, Zimt                       |            |
| <b>73. Hibitee</b>                              | <b>3,5</b> |
| Hibiskusblüte, Erdbeeren, Zitronengras und Zimt |            |
| <b>74. Thymiantee</b>                           | <b>3,5</b> |
| Frischer Thymian, Limettensaft                  |            |
| <b>75. Ingwertee</b>                            | <b>3,5</b> |
| Frischer Ingwer, Minze, Honig                   |            |
| <b>76. Minzete</b>                              | <b>3,5</b> |
| Frische Minze, Limette, Honig                   |            |
| <b>77. Zitronengraste</b>                       | <b>3,5</b> |
| Frisches Zitronengras, Limette, Honig           |            |

---

# Drinks

## Beer

---

<b>Pilsner Urquell 0,3 L</b>	<b>(Fass)</b>	<b>3,5</b>
<b>Pilsner Urquell 0,5 L</b>	<b>(Fass)</b>	<b>4,5</b>
<b>Radler 0,3 L</b>	<b>(Fass)</b>	<b>3,5</b>
<b>Radler 0,5 L</b>	<b>(Fass)</b>	<b>4,5</b>
<b>Kirin Ichiban Fl. 0.33L</b>	<b>(Japanisches Bier)</b>	<b>3,5</b>
<b>Tiger Fl. 0.33L</b>	<b>(Singapur Bier)</b>	<b>3,5</b>
<b>Erdinger Fl. 0.5L</b>	<b>(Hefe Weisse)</b>	<b>3,9</b>
<b>Erdinger Fl. 0.5L</b>	<b>(Alkoholfrei)</b>	<b>3,9</b>

## Sprituose

---

<b>Rice Spirit (Nep Moi)</b>	<b>3,0</b>
<b>Absolut Wodka</b>	<b>3,0</b>
<b>Gentleman Whiskey</b>	<b>4,0</b>
<b>Red Label</b>	<b>3,5</b>
<b>Havana 3 Jahre</b>	<b>3,0</b>
<b>Hendrick Gin</b>	<b>4,0</b>
<b>Tequila</b>	<b>3,0</b>
<b>Amaretto</b>	<b>3,0</b>
<b>Likör 43</b>	<b>3,0</b>
<b>Ramazzotti</b>	<b>3,0</b>
<b>Baileys</b>	<b>3,0</b>

## Sake

---

<b>Honjozo Namazake 300ml (Kalt)</b>	<b>9,6</b>
--------------------------------------	------------

---

# Drinks

## Classic Cocktails

---

- 80. Whiskey Sour** **7,0**  
Whiskey, Zitrone, Puderzucker
- 81. Mojito** **6,6**  
Weisser Rum, Minze, Limette, Rohrzucker
- 82. Passion Caipi** **7,5**  
Cachaca, fr. Maracuja, Limette, brauner Zucker
- 83. Caipirinha** **6,6**  
Cachaca, Rohrzucker, Limette
- 89. Maitai** **7,5**  
Rum, Pascas 73%, Triple Sec, Limette

## Fancy Cocktails

---

- 84. 6th Wonder** **7,5**  
Wodka, Lychee, Zitronengrass,  
kleines Stück Chilli (or not)
- 85. French Love** **7,0**  
Rotwein, Chambord, Cherrysaft, Rhabarbersaft
- 86. Little Dragon** **7,5**  
Aperol Likör 43, Zitrone, Rhabarbersaft
- 87. Sour Meron** **7,5**  
Midori, Gin, Lime
- 88. Appletini** **8,0**  
Apfel-Vodka, Apfelsaft, Zitrone

---

# Drinks

## Longdrinks

---

- |   |            |
|---|------------|
| <b>90. 4 Season Gin Tonic</b>   | <b>6,5</b> |
| Haru-Gin, Himbeere, Limette, Tonic<br>Natsu-Gin, Gurke, Basilikum, Limettensaft, Tonic<br>Aki-Gin, Blaubeere, Thymian, Tonic<br>Fuyu-Gin, Orange, Zimt, Tonic |            |
| <b>91. Spirazz</b>  | <b>6,0</b> |
| Himbeerrum, Himbeere und Sprite   |            |
| <b>94. Bloom Smash</b>  | <b>6,0</b> |
| Wodka, Maracuja, Limette und Bitter Lemon   |            |
| <b>95. Moskow Mule</b>  | <b>6,0</b> |
| Wodka, Gingerbeer, Lime   |            |
| <b>96. Hanoi Mule</b>   | <b>6,0</b> |
| Klebreiswodka, Gingerbeer, Lime   |            |
| <b>97. Cuba Libre</b>   | <b>6,0</b> |
| Weisser Rum, Limette und Cola   |            |

---

# Wein

## Rotwein

---

**200. Rioja Pueblo Viejo - Spanien 0.2l 4,5**

Ein Tempranillo aus Spanien, aus der Region Rioja. Trocken ausgebaut begeistert der Wein durch seine kirschrote Farbe und leicht violetten Schimmer. Er besitzt zudem einen fruchtigen Charakter.

**201. Jose de Zarzas - Spanien 0.2l 5.1**  
**0.75l Fl. 16.9**

Der Rotwein von Jose de Zarzas ist ein trockener Reserva aus 100% Tempranillo-Trauben.

**203. Luna Argenta - Süditalien 0.75l Fl. 25.9**

Halbtrockener, rubinroter, vollmundiger Wein mit einer dezenten Vanille- und Beerennote.

## Weißwein

---

**210. Riesling (trocken) - Deutschland 0.2l 4.5**

Dieser Weißwein weist einen fruchtigen Charakter auf. Schon beim Öffnen der Flasche, macht sich der feine Duft von Zitronen und Äpfeln bemerkbar.

**211. Zenato Custoza - Italien 0.75l 24.9**

Eine knackig-frische, fein abgestimmte Cuvée aus Trebbiano- und Garganega-Trauben vom Ufer des Gardasees

## Prosecco

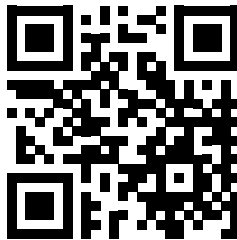
---

**220. Scavi & Ray Frizzante 0.2l 6.6**  
**0.75l Fl. 22.9**

Der trockene Perlwein aus Italien besitzt ein fruchtig süßes Aroma. Mit seinem zart duftenden Charakter und frisch prickelnden Geschmack, wird Essen zum Genuss.

Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Koffein
- 3 Chininhaltig
- 4 Enthält eine Phenylalaninequelle  
mit Süßungsmitteln
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Gerste
- 7 Weizen
- 8 Krebstiere
- 9 Eier
- 10 Fische
- 11 Erdnüsse
- 12 Sojabohnen
- 13 Sellerie
- 14 Senf
- 15 Sesamsamen



**030 554 689 81**

PROSKAUER STR. 33, 10247 BERLIN



[www.L2Restaurant.de](http://www.L2Restaurant.de)