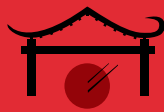


雅



SUSHI MIYABI

Japanisches Restaurant
Bar ■ Lounge

Montag bis Samstag 11.30 - 16.00 Uhr
(Ausser an Feiertagen)

Mittagsmenü | Lunch

Bei jedem Lunch erhalten Sie:

Miso Soup



oder



Miyabi's Homemade Hot & Sour Soup

M1 € 7,90



2 Maki, 3 Nigiri*

M2 € 8,90



7 Nigiri*

M3 € 9,90



Sashimi*

M4 € 8,90



1 Inside-Out Roll (8 St.), 3 Nigiri*

M5 € 9,50



1 Tiger-Roll (8 St.), 2 Nigiri*

M6 € 9,50



Miyabi Specialroll 1, 2 Nigiri*

M7 € 9,50 VEGGIE MIX



1 Rucola Roll (8 St.), 2 Maki

M8 € 9,50



1 Mini-Baked-Roll (8 St), 2 Maki *

M9 € 9,50



1 Inside-Out Roll (8 St.), 2 Maki*

M10 € 10,90



1 California-Inside-Out (8 St.),
1 Maki, 4 Nigiri*

M11 € 10,90



1 California-Inside-Out (8 St.),
2 Maki, 2 Nigiri*

M12 € 12,90



1 California-Inside-Out (8 St.),
1 Maki, 4 Nigiri, 1 Mini Baked-Roll*

M13 € 10,90 MIYABI PHILADELPHIA



Philadelphia Roll, Ebi Avocado Philadelphia
Maki, Mini Baked (Sake Philadelphia)

M14 € 10,90 MIYABI DUCK



Gebackene Entenbrust, Reis, Kim Chi
und versch. Gemüse, Special Sauce

M15 € 10,50 SAKE TERIYAKI



Begrilltes Lachsfilet, Reis, Kim Chi,
Teriyaki Sauce und versch. Gemüse

* Die Zusammenstellung der Fischarten (gemischt) erfolgt durch den Sushimeister

Mittagsmenü | Lunch

Montag bis Samstag 11.30 - 16.00 Uhr
(Ausser an Feiertagen)

Bei jedem Lunch erhalten Sie:

Miso Soup



oder



Miyabi's Homemade Hot & Sour Soup

(bei Menü Nr. 19, 20, 21 anstelle der Suppe 3 Mini Springrolls)

M16

Miyabi Peanuts Special



10 ⁵⁰/_€

Hausgemachte japanische Erdnussauce mit panierte Hähnchenbrust (wahlweise Tofu), ver. Gemüse, Duftreis

M17

Red Snapper



9 ⁹⁰/_€

Gegrilltes Tilapia Filet (Rotbarsch), Reis, Gemüse, Kim Chi und Special-Sauce

M18

Salmon Salad



10 ⁵⁰/_€

Salat mit gegrilltem Lachs

M19

Ryoshi Fish Soup



9 ⁵⁰/_€

Garnelen - Lachsuppe mit Zitronengras, Champignon und verschiedene Kräuter, Tomate, Zwiebeln

M20

Mr. Pho Beef Noodle Soup



8 ⁹⁰/_€

Rindfleischsuppe mit Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander

M21

Mr. Pho Chicken Noodle Soup



8 ⁵⁰/_€

Hähnchenfleischsuppe mit Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander

M22

Hot Jungle Beef Bowl



9 ⁵⁰/_€

Salat mit Rindfleisch, Reisnudeln, verschiedenen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Fischsauce

M23

Chicken Kari Raisu



9 ⁹⁰/_€

Rotes curry, Hühnerfleisch mit Bambus, Auberginen, Bohnen, Paprika, Basilikum, Knoblauch, Duftreis und Champignon

M24

Silken Tofu Kari Raisu

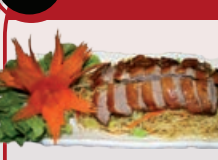


9 ⁵⁰/_€

Gebratener Tofu mit Curry, Bambus, Auberginen, Bohnen, Paprika, Basilikum, Knoblauch und Duftreis

M25

Yaki Flying Duck



10 ⁹⁰/_€

Entenbrust paniert, versch. Gemüse, japanische Eiernudeln

M26

Miyabi's Tokio Noodles



8 ⁹⁰/_€

Japanische Eiernudeln, Hähnchen, Ei, versch. Gemüse

M27

Japanese Sweet&Sour Duck



10 ⁹⁰/_€

Entenbrust paniert, mit versch. Gemüse, süß saure japanische Pflaumensauce, Duftreis

M28

Japanese Sweet&Sour Chicken



10 ⁵⁰/_€

Hähnchenbrust paniert, versch. Gemüse, süß saure japanische Pflaumensauce und Duftreis

M29

Tokio Classic Chicken



10 ⁵⁰/_€

Hähnchenbrust paniert, ver. Gemüse, Chili, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Duftreis

M30

Miyabi's Japanese Fried Rice



10 ⁵⁰/_€

Angebratener Reis mit paniertes Hähnchenbrust, Ei und Gemüse

Sushi, die Kombination aus feinem Fisch und Reis mit erlesenen Zutaten zeichnen sich durch feinen Geschmack, schöne und farbenfrohe Formen und die besondere Art der Zubereitung durch unsere Meisterköche aus. Es wird traditionell ganz frisch und kunstvoll für Sie zubereitet.

**Besuchen Sie uns
bei unserer**



DIE HAPPY HOUR GILT FÜR ALLE:

**Maki Sushi • Nigiri Sushi
Inside - Out - Rolls • Temaki & Futomaki**



Sushi Specials



Sushi Menüs

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es bei der Happy Hour zu längeren Wartezeiten kommen kann.



1	Miso Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang & Lauchzwiebeln	3,50
2	Nameko Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln & Shitake Pilze	4,00
3	Miso Sake Soup Sojabohnenpaste mit Lachs und Lauchzwiebeln	6,20
4	Ebi Soup (groß) Klare Suppe mit Glasnudeln, Großgarnelen, Gemüse, Koriander und Lauch	6,50
5	Miyabi`s Homemade Hot & Sour Soup Hausgemachte Suppe mit Hähnchenhackfleisch, Bambus, Morcheln, Tomatenpaprika, Lauchzwiebeln, Champignons & Eierflocken	4,50
6	Miyabi`s Cocos-Ginger Soup Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Champignon, ver. Kräuter und Hühnerfleisch, Tomate, Zwiebeln, Ingwer	4,80
7	wahlweise mit Tofu	4,50
8	wahlweise mit Garnelen	5,80
9	Ryoshi Fish Soup Japanische Fischsuppe mit Garnelen - Lachssuppe mit Zitronengras, Champignon, ver. Kräutern Tomate, Zwiebel	5,90
11	Miyabi Wan Tan Soup Mit Hähnchen gefüllte jap. Maultaschen, Koriander, Lauchzwiebeln, verschiedenen Gemüse	5,50
Nudelsuppen Nuddlesoups		
12	Wan Tan Ramen Nudelsuppe mit gebackenen jap. Maultaschen, Gemüse, Koriander und Lauch	8,50
13	Chicken Ramen Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, Gemüse, Koriander und Lauch	8,50
14	Ebi Ramen Nudelsuppe mit Ebi Tempura, Gemüse, Koriander und Lauch	9,90
1401	Tofu Ramen Nudelsuppe mit Tofu, Gemüse, Koriander und Lauch	8,50
15	Mr. Pho Beef Noodle Soup Rindfleischsuppe mit Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander	8,90
16	Mr. Pho Chicken Noodle Soup Hähnchenfleischsuppe mit Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander	8,50
17	Udon Japanische Udon-Nudeln mit Entenfleisch, Gemüse, Ingwer, Sesamöl, Röstzwiebeln	9,90
1701	Udon Tofu Japanische Udon-Nudeln mit Tofu, Gemüse, Ingwer, Sesamöl, Röstzwiebeln	8,90



- | | | | |
|----|---|--|-------|
| 18 | Seetangsalat (*.2) |  | 5,90 |
| 19 | Sashimi Salad
verschiedene Fischarten gebettet auf Seetangsalat | | 11,50 |
| 20 | Kim Chi
scharf eingelegter Chinakohl | | 4,90 |
| 22 | Basic Salat
gemischter Salat mit Miyabidressing | | 7,90 |
| 23 | Crispy Duck Salad
Gebackene Entenbrust gebettet auf gemischtem Salat | | 12,50 |
| 24 | Crispy Chicken Salad
Gebackene Hähnchenbrust gebettet auf gemischtem Salat | | 10,90 |
| 25 | Grilled Salmon Salad
Leicht gegrilltes Lachsfilet gebettet auf gemischtem Salat | | 12,00 |

Miyabi`s Noodle Salads

- | | | | |
|----|---|--|-------|
| 27 | Veggie Delight
Feuriger Glasnudelsalat mit verschiedenen Kräutern, Gewürzen, Erdnüssen, Fischsauce | | 8,90 |
| 28 | Chicken Delight
Feuriger Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, verschiedenen Kräutern, Gewürzen, Erdnüssen, Fischsauce | | 10,50 |
| 29 | Beef Delight
Feuriger Glasnudelsalat mit Rindfleisch, verschiedenen Kräutern, Gewürzen, Erdnüssen, Fischsauce | | 11,50 |
| 30 | Hot Jungle Beef Bowl
Reisnudelsalat mit Rindfleisch, verschiedenen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Fischsauce | | 12,50 |



- | | | | |
|-----|---|-------|------|
| 31 | Ebischumai
gebackene Teigtaschen mit Grossgarnelen und Schweinefleisch | 5 St. | 5,90 |
| 32 | Mini Springrolls
Mini Vegetarian Springrolls, vegetarische mini Frühlingsrollen | 6 St. | 4,90 |
| 33 | Miyabi Wan Tan
Hausgemachte jap. Maultaschen mit Hähnchenfleisch | 5 St. | 5,50 |
| 35 | Ebi Dumplings
gedämpfte Teigtaschen mit Grossgarnelen | 5 St. | 6,50 |
| 36 | Gyoza Steamed
vegetarische Teigtaschen gedämpft | 5 St. | 5,50 |
| 37 | Gyoza Baked
vegetarische Teigtaschen gebacken | 5 St. | 5,50 |
| 41 | Summer Rolls Chicken | 2 St. | 5,90 |
| 42 | Summer Rolls Ebi | 2 St. | 6,50 |
| 421 | Summer Rolls Tofu
Served with Miyabi Oyster Sauce (Austernsauce) | 2 St. | 5,90 |



43	Ebi Tempura Grossgarnelen im Tempurateig	3 St.	7,90
44	Gemüse Tempura Zucchini, Aubergine, Shitake	6 St.	6,90
45	Yaki-Tori Jap. Hühnerfleischspieße	3 St.	6,50
48	Sate Spieße Hähnchenfleischspieße serviert mit Erdnuss Sauce	2 St.	6,90
481	Tokio Chicken Wings würzige Hähnchenflügel mit Teriyaki Sauce	4 St.	7,50
482	Edamame gedämpfte Sojabohnen an Meersalz		5,90
483	Sweet Potatoes Süßkartoffeln		5,90
484	French Fries Pommes Frites		5,90



Für unsere kleinen Gäste

4821	Chicken Nuggets mit Reis, Tomaten und Gurken	4 St.	6,90
------	--	-------	------



Japanische Schale mit zarten, frischen Zutaten der verschiedensten Arten, angerichtet auf warmen, frisch gekochtem Reis

49	Unagi-Don gegrillter Aal, Tamago, Unagi-Sauce	11,90
50	Salmon-Don Sashimi Lachs, Cocktailsauce, Tamago	10,90
51	Tuna-Don Sashimi Thunfisch, Cocktailsauce, Tamago	12,90
52	Spicy-Ebi-Don frittierte Garnelen mit Spicy-Sauce, Tamago	11,90



54	Tilapia Filet Gegrilltes Tilapia Filet, Reis, Special-Sauce, Gemüse und Kim Chi	13,50
55	Sake Teri Yaki Gegrilltes Lachsfilet, Reis, Kim Chi, Special-Sauce und versch. Gemüse	13,90
57	Kara-Age Gebackene Hähnchenbrustfilets mit Reis, Kim Chi, Teriyaki-Sauce und versch. Gemüse	12,50
58	Kamo-Yaki Gebackene Entenbrust mit Reis, Kim Chi, Special-Sauce und versch. Gemüse	13,90





59	Chicken Kare Raisu		11,90
	Rotes und japanisches Curry Hühnerfleisch, Auberginen, Paprika, Basilikum, Champignons, Zucchini, ver. Kräuter, Langkorn Duftreis		
60	Wahlweise mit	Garnelen	13,90
61		Ente	13,90
62		Tofu	11,00
63		panierte Hühnerbrust	12,90
64	Miyabi Peanuts Special		11,90
	Hausgemachte japanische Erdnusssauce, Hähnchen, verschiedene Gemüse, Langkorn Duftreis		
65	Wahlweise mit	gebackene Hühnerbrustfilet	12,90
66		Tofu	11,00
67		Ente	13,90
68		Garnelen	13,90
69	Yaki Flying Duck		13,90
	Entenbrust paniert, versch. Gemüse, japanische Eiernudeln		
70	Yaki Flying Chicken		12,90
	Hähnchenbrust paniert, mit Gemüse, Eiernudeln, versch. Gewürzen		
71	Miyabi`s Pat Tai		11,90
	Reisbandnudeln, Ei, geröstete Erdnüsse, Tofu, Schnittlauch, Tamarindensaft, Koriander		
72	Wahlweise mit	Hähnchen	12,90
73		Grossgarnelen	13,90
74	Miyabi`s Tokio Noodles		11,50
	Japanische Eiernudeln, Hähnchen, Ei, versch. Gemüse		
75	Wahlweise mit	Rindfleisch	12,50
76		Garnelen	13,90
77		Tofu	11,50
78	Japanese Sweet & Sour Duck		13,90
	Entenbrust paniert, mit versch. Gemüse, süß saure japanische Pflaumensauce, Duftreis		
79	Tokio Classic Duck Scharf/Spicy		14,50
	Entenbrust paniert, mit ver. Gemüse, Chili, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Duftreis		
80	Japanese Sweet & Sour Chicken		12,90
	Hähnchenbrust paniert, versch. Gemüse, süß saure japanische Pflaumensauce, Duftreis		
81	Tokio Classic Chicken Scharf/Spicy		13,50
	Hähnchenbrust paniert, mit ver. Gemüse, Chili, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Duftreis		
82	Miyabi Japanese Fried Rice		11,90
	Angebratener Reis mit panierter Hähnchenbrust, Ei und Gemüse		
83	Wahlweise mit	Garnelen	13,90
84		Tofu	11,50
85		Ente	13,90

mit Algen umwickelte Reisrollen 6 Stück je Rolle

90	Kappa-Maki Gurke	4,70
91	Avocado-Maki Avocado	4,80
92	Shitake-Maki Pilze	4,70
93	Shinko-Maki mit eingelegtem Rettich	4,70
94	Kampyo-Maki mit eingelegten Kürbis	4,70
95	Inari-Maki Tofutasche	4,70
96	Tamago-Maki Japanisches Eieromelette	4,70
97	Paprika-Maki Paprika	4,70
98	Tekka-Maki Thunfisch	6,10
99	Negi-Tekka-Maki Thunfisch, Lauchzwiebel	6,20
100	Tekka-Avocado-Maki Thunfisch, Avocado	6,20
101	Sake-Maki Lachs	5,70
102	Sake-Avocado-Maki Lachs, Avocado	5,90
103	Sake-Kappa-Maki Lachs, Gurke	5,90
104	Ebi-Maki Grossgarnele	5,80
105	Ebi-Avocado-Maki Grossgarnele, Avocado	6,00
106	California-Maki* Krebsfleischimitat, Avocado	5,70
107	Ikura-Maki* Lachskaviar	7,30
108	Spicy-Tuna-Maki Thunfisch scharf	6,20
109	Negi-Saba-Maki Makrele, Lauchzwiebel	5,70
110	Unagi-Maki Süsswasseraal	6,20
111	Salmon Skin Maki gegrillte Lachshaut	5,50
112	Mini-Baked-Roll (8 St.) panierte Maki, Füllung nach Wunsch	7,30
114	Butterfisch Maki Butterfisch	5,70
115	Kani Maki* echtes Krebsfleisch, Lauch, Mayonaise	5,90
116	Tsuna Maki gekochter Thunfisch	5,70
117	Tsuna Spicy Maki gekochter Thunfisch, Lauchzwiebel, Spicy Sauce	5,90





Zahle 1
bekomme 2

handgeformter und kunstvoll belegter Reis

118	Inari Tofutasche	1 St.	3,50
119	Shitake Pilze	1 St.	3,50
120	Maguro Thunfisch	1 St.	4,50
121	Sake Lachs	1 St.	3,90
122	Surimi* Krebsfleischimitat	1 St.	3,70
123	Unagi Süßwasseraal	1 St.	4,50
124	Ebi Grossgarnele	1 St.	4,20
126	Tamago jap. Eierkuchen	1 St.	3,60
127	Butterfisch Butterfisch	1 St.	3,90
128	Saba Makrele	1 St.	3,70
129	Ikura* Lachskaviar	1 St.	5,20
131	Ika Tintenfisch	1 St.	3,90
132	Tako Octopus	1 St.	3,90
133	Tai/Isumidai Red Snapper	1 St.	3,80
134	Hotategai Jakobsmuschel	1 St.	4,80
136	Gunkan Spicy Ebi Grossgarnele, Lauch, Spicy Sauce	1 St.	4,90
137	Gunkan Tekka Thunfisch, Lauch, Spicy Sauce	1 St.	5,00
138	Gunkan Kani* Echtes Krebsfleisch, Lauch, Spicy Sauce	1 St.	4,90
139	Gunkan Tsuna gekochter Thunfisch, Lauch, Spicy Sauce	1 St.	4,90



Zahle 1
bekomme 2



Handrolls Bigrolls

140	Handroll-Temaki Füllung nach Wunsch	6,80
141	Big Roll* (8 Stück) Sake, Surimi, Shinko, Shitake, Kampyo, Tobiko, Avocado, Gurke und Sesam	13,90



mit Algen umwickelte Reisrollen 8 Stück je Rolle

- | | | |
|------|---|--------------|
| 142 | California Inside-Out* | 9,00 |
| | Surimi, Avocado, Masago | |
| 143 | Salmon Inside-Out* | 9,50 |
| | Lachs, Avocado, Masago | |
| 1431 | Ebi-Avocado Inside-Out* | 10,50 |
| | Grossgarnelen, Avocado, Masago | |
| 1432 | Tekka-Avocado Inside-Out* | 10,50 |
| | Thunfisch, Avocado | |
| 144 | Yakitori Inside-Out | 9,90 |
| | würzig gebratener Hühnerfleisch, Gurke | |
| 145 | Hot Spicy Tuna* | 10,50 |
| | Thunfisch, scharfe Sauce, Lauch, Gurke, Masago | |
| 146 | Philadelphia Roll* | 10,50 |
| | Frischkäse, Lachs, Gurke, Masago | |
| 147 | Salmon-Skin* | 9,50 |
| | gegrillte Lachshaut, Gurke, Masago | |
| 148 | Hot Spicy Prawns* | 10,50 |
| | Grossgarnelen, scharfe Sauce, Gurke, Lauch, Sesam, Masago | |
| 149 | Vegi Inside-Out | 8,90 |
| | Avocado, Gurke, Kampyo, Shinko, Sesam | |
| 150 | Ruccola Roll | 9,50 |
| | Ruccola, Cream Cheese, Sesam | |
| 151 | Kani Inside-Out* | 10,50 |
| | echtes Krebsfleisch, Gurke, Lauchzwiebel, Mayonaise, Masago | |
| 152 | Tsuna-Inside-Out* | 9,90 |
| | gekochter Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebel, Mayo, Masago | |



einfach probieren

8 Stück je Rolle

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 153 | Rainbow-Roll* | 13,50 |
| | Innen: Surimi, Avocado, Gurke | 9,40 |
| | Aussen: Lachs, Thunfisch, Isumidai, (Red Snapper) | |
| 154 | Maguro Special Roll Inside-Out* | 14,30 |
| | Innen: Thunfisch, Avocado, Gurke | 10,00 |
| | Aussen: Thunfisch | |
| 155 | Sake Special Roll Inside-Out* | 14,30 |
| | Innen: Lachs, Avocado, Gurke | 10,00 |
| | Aussen: Lachs | |



1551	Salmon Tiger Roll* Innen: Ebi Tempura, Gurke, Avocado Aussen: umwickelt mit Lachs	8 Stück je Rolle 14,30 10,00
156	Unagi Special Roll Inside-Out Innen: Lachs, Avocado, Gurke Aussen: Unagi	14,30 10,00
157	Tamako-Roll Lachs, Avocado, Gurke, Lauchzwiebel umwickelt mit Tamago (Ei)	14,30 10,00
158	Tamako Hot Spicy Chicken Roll Chicken, Gurke, Lauchzwiebel, Scharfe Sauce umwickelt mit Tamago (Ei)	14,30 10,00
159	Tiger Roll* Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Masago	14,30 10,00
160	Black Tiger Roll Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Spezial-Sauce umwickelt mit Unagi	14,30 10,00
161	White Tiger Roll Ebi, Gurke, Lauch, scharfe Sauce umwickelt mit Gurke	13,50 9,40
162	Miyabi Specialroll 1* (6 Stück) Panierte Rolle mit Avocado, Gurke, Lachs, Aal, Surimi	13,50 9,40
163	Miyabi Specialroll 2 (6 Stück) Thunfisch, scharfe Sauce, Lauchzwiebel, Gurke	13,50 9,40
164	Miyabi Specialroll 3 (6 Stück) Panierte Rolle mit Ei, Avocado, Tofu, Lauchzwiebel	13,50 9,40
1640	Miyabi Specialroll 4 (6 Stück) Panierte Rolle mit würzig gebratenem Hühnerfleisch, Avocado, Gurke	13,50 9,40
165	Dragon-Roll Sake, Avocado, Gurke, Umwickelt mit Avocado	13,50 9,40
166	Onion Roll Avocado, Gurke, Thunfisch, Lauchzwiebel umwickelt mit Röstzwiebeln	13,50 9,40
167	Green Roll Thunfisch, Gurke, scharfe Sauce Umwickelt mit Lauchzwiebel	13,50 9,40
168	Big Roll Inside-Out* Sake, Unagi, Kampyo, Tobiko, Avocado, Gurke, Shinko, Surimi, Tamago	15,00 10,50
169	Philadelphia Tempura Roll* Lachstempura, Gurke & Frischkäse	14,30 10,00
170	Softshell-Crab Roll mit echter Softshell-Krabbe	14,30 10,00
171	Vegetarian Roll Tamago, Avocado, u.v.a.... Umwickelt mit Inari	12,00 8,40
172	Butterfisch Special Roll* Innen: Surimi, Gurke, Avocado Aussen: Butterfisch	14,30 10,00



173 **Tokio Classic**
Sake Avocado Maki, Tekka Avocado Maki,
California Maki

17,80
8,90



174 **Vegi Set**
Kappa Maki, Avocado Maki, Vegi Inside-
Out, Inari Nigiri, Tamago Nigiri

25,50
12,70



175 **Kyoto**
California Inside-Out, Sake Avocado Maki,
Sake Nigiri, Maguro Nigiri, Ebi Nigiri,
Isumidai Nigiri, Mini Baked Roll (Jsumidai)

38,60
19,30



176 **Okinawa**
California Maki, Sake Avocado Maki,
2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri

36,80
18,40



177 **Osaka**
California Maki, Sake Avocado Maki,
Mini Sashimi Mix, 2 Sake Nigiri, 2 Ebi
Nigiri

40,30
20,10



178 **Miyabi Philadelphia***
Philadelphia Roll, Ebi Avocado Philadelphia
Maki, Mini Baked Roll (Sake Philadelphia)

25,80
12,90



179 **Miyabi Special Menü 1***
6 Nigiri gemischt, Sake Avocado Maki,
Salmon Inside-Out, Miyabi Specialroll 1

54,10
27,00



180 **Miyabi Special Menü 2***
6 Nigiri gemischt, California Maki,
Salmon Inside-Out, Black Tiger Roll

54,70
27,30



181 **Miyabi Special Menü 3***
6 Nigiri gemischt, Salmon Inside-Out,
California Inside-Out, Salmon Temaki,
California Temaki

57,30
28,60



182 **Mama San Menü***
Miyabi Mini Roll, Philadelphia Roll, Sake
Avocado Maki, Ebi Avocado Maki, 2 Sake
Nigiri, 2 Maguro Nigiri, 2 Unagi Nigiri

58,10
29,00



183 **Miyabi Crispy Menü***
Mini Baked Roll (Lachs), Miyabi Mini Roll,
Tiger Rolls, 2 Sake Yaki Nigiri, 2 Unagi
Nigiri, Miyabi Specialroll 4

61,80
30,90



184 **Miyabi Family Menü**
12 Nigiri gemischt, 4 Maki gemischt, Mini
Baked Roll (Sake-Avocado), Mini Baked
Roll (Ebi-Avocado), California Inside-Out,
Salmon Inside-Out, Miyabi Specialroll 1,
Black Tiger Roll

135,00
67,50





Panierte Mini Rolls

-30%

8 Stück je Rolle

- 450 **Miyabi Mini Roll** **9,90**
6,90
Panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Lauch, Cream Cheese, Special Sauce
- 451 **Tokio Mini Roll** **10,30**
7,20
Panierte Rolle mit Garnele, Gurke, Lauch, Avocado, Chili und Special Sauce
- 452 **California Mini Roll*** **9,80**
6,80
panierte Rolle mit Surimi, Avocado, Gurke, Flugfischroggen und Special Sauce
- 453 **Tuna Mini Roll** **10,30**
7,20
Panierte Rolle mit Thunfisch, Gurke, Lauch, Chili und Special Sauce
- 454 **Energy Mini Roll** **9,80**
6,80
Panierte Rolle mit Gurke, Avocado, Kürbis, Sesam und Special Sauce



ein Genuß für den Gaumen - roher Fisch ohne Reis

- 186 **Sashimi Moriawase** **23,50**
- 187 **Sashimi Maguro** **24,50**
Thunfisch
- 188 **Sashimi Sake** **22,50**
Lachs
- 189 **Sashimi Butterfisch** **22,50**
- 191 **Mini Sashimi** **12,50**
wahlweise Tuna, Salmon oder Butterfisch



- 192 **Portion Reis** **1,50**
- 193 **extra Ingwer** **1,50**
- 194 **Unagi- oder Cocktailsoße, Mayonnaise** **0,50**
- 195 **Sesamkerne** **0,30**
- 196 **extra Füllung oder Philadelphia** **1,00**



- 200 **Baked Hot Banana** **5,90**
mit 1 Kugel Vanille Eis
- 201 **Baked Hot Apple** **5,90**
mit 1 Kugel Vanille Eis
- 202 **Baked Hot Pineapple** **5,90**
mit 1 Kugel Vanille Eis
- 2020 **Miyabi Sweetheart** **6,90**
mit Crepe umhülltes Bourbon Vanille-Eis auf Fruchtsauce



203	Kaffee¹	Tasse	3,00
205	Latte Machiato¹	Glas	4,00
207	Espresso¹	Tasse	2,80
208	Doppelter Espresso¹	Tasse	3,80
209	Cappucino¹	Tasse	3,50
210	Tee Klassik, Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminze, Kamille, Früchte, Kräuter	Tasse	3,00
211	Kännchen Tee (groß)	diverse Sorten	5,20
212	Jasmin Tee	Tasse	3,30
213	Sencha Tee (grün)	Tasse	3,30
214	Ingwer Tee (mit frischem Ingwer)	Tasse	3,50
215	Miyabi Tee (mit frischer Minze)	Tasse	3,50



217	Coca Cola^{1,2,11}	0,2 l	2,80
218		0,4 l	4,20
219	Coca Cola Zero^{1,2,8,11}	0,2 l	2,80
220		0,4 l	4,20
221	Fanta^{2,4}	0,2 l	2,80
222		0,4 l	4,20
223	Sprite⁴	0,2 l	2,80
224		0,4 l	4,20
225	Spezi^{1,2,4,11}	0,2 l	2,80
226		0,4 l	4,20
227	Vitamalz² Malztrunk	0,33 l	3,60
228	San Pellegrino	0,25 l	2,80
229		0,75 l	6,00
230	Aqua Panna (Still)	0,25 l	2,80
231		0,75 l	6,00



232	Ginger Ale^{2,5}	0,2 l	3,20
233		0,4 l	4,50
234	Tonic Water³	0,2 l	3,20
235		0,4 l	4,50
236	Bitter Lemon³	0,2 l	3,20
237		0,4 l	4,50



238	Orange⁷	0,2 l	3,30
239	Apfel⁷	0,2 l	3,30
240	Kirschnektar⁷	0,2 l	3,50

HOT DRINKS

SOFT DRINKS

SCHWEPES

SÄFTE | JUICE

241	Ananas	0,2 l	3,50
243	Bananennektar	0,2 l	3,50
244	Cranberrynektar	0,2 l	3,50
245	Mangonektar⁷	0,2 l	3,50
246	Maracujanektar	0,2 l	3,50
247	Saftschorle	0,2 l	3,50
248	Saftschorle⁷ (groß)	0,4 l	4,00
249	Alle Säfte	0,4 l	4,50
250	Kiba (Bananen- und Kirschnektar)	0,2 l	3,50
251	Lychee Nektar	0,2 l	3,50



252	Heineken (Faß)	0,3 l	4,00
253	(Faß)	0,5 l	4,80
	Erdinger Weizen	0,5 l	4,80
255	Kristall		
256	Hefe hell		
257	Hefe dunkel		
258	Kirin (jap. Bier)	0,33 l	4,50
259	Sapporo (jap. Bier)	0,33 l	4,50
261	Erdinger (alkoholfrei)	0,33 l	4,00
262	Alster⁴	0,3 l	4,00
263		0,5 l	4,80
264	Tiger Beer (Singapur Bier)	0,33 l	4,50



265	Sake Japanischer Reiswein	0,1 l	5,20
266		0,3 l	10,50
267	Pflaumenwein	5 cl	5,20



269	Aloe Vera Drink Aloeverasaft mit Blattfleischstückchen	0,3 l	4,80
270	Lassies (Mango- oder Avolassie) Mango- oder Avo lassie mit Joghurt, Sirup	0,3 l	4,80
271	Vitamin C frischer Limettensaft mit Mineralwasser & Honig	0,3 l	4,80
2711	Hausgemachter Eistee Mango, Maracuja, Holunder, Peach oder Wassermelone	0,4 l	4,80



272	Prosecco Valdo	0,1 l	5,50
273	(Flasche)	0,75 l	29,50



Rotweine

276	Spätburgunder QbA „Unfiltriert“	0,2 l	6,90
277	Weingut Becker Landgraf - Rheinhessen. Elegant mit starkem Tiefgang und komplexer Mineralität, absolut naturbelassen.	0,75 l	22,50

278	Merlot Excelsior	0,2 l	6,50
279	South Afrika. Süßlicher Duft nach reifen Pflaumen und Maulbeeren. Ein Hauch von Kaffee und Schokolade.	0,75 l	20,50

280	Chianti Gentilesco DCG	0,2 l	6,20
281	Cantine Bonacchi S.p.A. - Toscana In Eichenfässern gereift, was sich im Aroma dieses Weines widerspiegelt. Granatroten in der Farbe mit perfekt ausbalancierten Tanninen.	0,75 l	19,50

Weißweine

282	Riesling QbA (Hausmarke)	0,2 l	6,50
283	Weingut Spiess-Rheinhessen, Goldgelb in der Farbe, von raffinierter Eleganz, verbunden mit einem wunderbaren Duft nach Weinbergspfirsich. Am Gaumen ganz viel Schmelz und einer leckeren Honigwürze, welche die Pfirsichnote unterstützt.	0,75 l	22,50

284	Grauer Burgunder QbA	0,2 l	6,50
285	Wein Abril - Baden. Leicht mineralische und erdige Töne, saftig und schmelzig von typisch fülliger Art.	0,75 l	20,50

286	Pinot Grigio IGT	0,2 l	6,20
287	Ca' Lunghetta - Venetien. Blumig-würzige Nase mit feinfruchtigem Geschmack.	0,75 l	19,50

288	Tenuta CA`BOLANI Friuli	0,2 l	6,50
289	Chardonnay. Feiner, intensiver Duft mit Anklängen an Ananas; im Geschmack frisch, elegant und bestechend harmonisch.	0,75 l	20,50

290	Weißweinschorle	0,2 l	5,20
-----	------------------------	-------	-------------

Rosé-Weine

291	Regaleali Rosé IGT	0,2 l	6,50
292	Tasca D'Almerita - Sizilien. Wohlriechend und fruchtig.	0,75 l	20,50

**WODKA**

298	Russian Standard	4 cl	5,00
299	(Flasche)	0,5 l	40,00
303	Absolut	4 cl	5,50
304	(Flasche)	0,5 l	45,00

LIKÖRE & BITTER

310	Sambuca	4 cl	5,00
311	Jägermeister	4 cl	5,00
313	Campari²	4 cl	5,00
315	Amaretto²	4 cl	5,00
316	Bailey's²	4 cl	5,00

TEQUILA

322	Tequila Sierra² (weiß oder braun)	4 cl	5,00
-----	---	------	------

BOURBON

328	Jim Beam	4 cl	5,00
329	Jack Daniel's	4 cl	5,50



335	Whisky Cola^{1,2}	7,50
336	Campari² Orange	7,50
337	Cuba Libre^{1,2,11}	7,50
338	Gin Tonic³	7,50
339	Wodka Lemon³	7,50
341	Wodka Cranberry	7,50
342	Tequila Sunrise^{2,4}	7,50

**APERETIVS | DIGESTIFS**

344	Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Soda	7,50
347	Hugo Holundersirup, Prosecco, Minze, Soda	7,50
348	Gimlet Gin, Zitrone, Limejuice ⁴	6,90

WODKA COCKTAILS

365	Sex On The Beach Wodka, Ananas, Cranberryjuice, Peach Tree, Zitrone, Grenadine ^{2,4}	8,00
366	Watermelon Man Wodka, Watermelon ² , Grenadine ^{2,4} , Zitrone, Orange, Ananassaft	8,00
367	Alabama Slammer Wodka, Gin, Lime Juice ⁴ , Zitrone, Orangen- und Ananassaft, Maracuja Sirup ^{2,4}	8,00
369	Swimming Pool weißer Rum, Wodka, Blue Curacao ² , Sahne, Cocossirup ⁴ , Ananassaft	8,00
372	Cosmopolitan Wodka, Limette, Triple Sec, Cranberry	7,50
375	Peach Dreamer Wodka, Peach, O-Saft, Ananassaft, Grenadine ^{2,4}	7,50
378	Moscow Mule Wodka, Lime Juice ⁴ , Ginger Beer ^{2,5} , Gurke	8,00

RUM COCKTAILS

379	Zombie Weißer & Brauner Rum ² , 73 % Rum ² , Apricot Brandy ² , Grenadine ^{2,4} , Orange, Ananassaft	8,50
381	Fruit Daiquiri Rum, Zitronensaft, Fruchtmarkt, Zuckersirup	8,00
382	Pina Colada I weißer Rum, Ananassaft, Cocossirup ² , Sahne	8,00
383	Mai Tai Weißer & Brauner Rum ² , 73 % Rum ² , Dry Orange ² , Zitronen, Mandelsirup ^{2,4} , Ananassaft, Lime Juice ⁴	8,50
384	Mojito I Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Lime Juice ⁴ , Soda	8,00
387	Voodoo weißer & Brauner Rum ² , 73% Rum ² , Apricot Brandy ⁴ , Blue Curacao ² , Grüne Banane ^{2,4} , Grenadine ^{2,4} , Zitronen- & Maracujasaft	8,50

GIN COCKTAILS

388	Lady Killer Gin, Wodka, Triple Sec, Apricot Brandy ² , Zitronen- und Maracuja Sirup ^{2,4}	8,50
389	Long Island Ice Tea Gin, Rum, Tequila, Wodka, Triple Sec, Zitrone, Coca Cola ^{1,2}	8,50

TEQUILA & CACHACA COCKTAILS

397	Fruit Margarita I Tequila, Zitronensaft, Fruchtmarkt, Zucker Sirup	7,50
400	Caipirinha I Cachaca, Limette, Rohrzucker	8,00

SAKE COCKTAILS

401	Geishas Delight Sake ¹⁰ , Dry Orange ² , Zitronensaft, Rotwein, Maracujasaft, Mangosirup, Grenadine ^{2,4}	8,00
402	Sakito I Sake ¹⁰ , Limette, Minze, Rohrzucker, Lime Juice ⁴ , Soda	8,00
403	Samurai Tai Sake ¹⁰ , Triple Sec, Limejuice ⁴ , Ananassaft, Mangosirup	8,00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

404	Coconut Kiss I Ananassaft, Erdbeermark ² , Cocossirup ⁴ , Sahne	6,50
405	Ipanema I Limette, Zucker, Ginger Ale ^{2,5}	6,50
406	Moskito I Limette, Zucker, Minze, Limejuice ⁴ , Ginger Ale ^{2,5}	6,50
407	Princess I Vanillesirup ^{2,4} , Cocossirup ^{2,4} , Maracujasaft, Sahne	6,50
408	Honolulu I Ananassaft, Kirschsaf, Limejuice ⁴ , Cocossirup ^{2,4}	6,50
411	Sportsman Frische Zitrone, Limette, Orange, Ananas- & Maracujasaft, Lime Juice ⁴	6,80

Sehr geehrte Kunden,

wir sind stets bemüht unsere Speisen und Getränke in Premium Qualität herzustellen und verwenden immer die besten Produkte für unsere Asiatische Premiumküche. Laut Gesetzgeber sind verpflichtet Inhaltsstoffe und die 14 Hauptallergene zu Kennzeichnen.. Hierfür finden sie 2 Legenden im Anschluss und eine extra Karte für die Hauptallergene liegt am Tresen zur Ansicht. Unser Sushi Reis wird mit Hilfe von Brandweinessig hergestellt. Der Brandweinessig enthält Mais der wiederum aus Genveränderten Mikroorganismen (GVO) hergestellt wurde. Falls Sie mehr Information benötigen. Fragen Sie bitte hierzu unser Servicepersonal.

14 - Hauptallergene

koffeinhaltig¹, mit Farbstoff², chininhaltig³, Konservierungsstoff⁴, Ingwer Auszug⁵, mit Süßungsmitteln⁶, Fruchtsaftgetränk⁷, enthält eine Phenylalaninquelle⁸, Nährwert je 100 ml: Brennwert < 1,0 kj (<0,25 kcal), Eiweiß < 0,1 g, Kohlenhydrate < 0,1 g, Fett 0 g 9, weinhaltiges Getränk¹⁰, Antioxidationsmittel¹¹, Taurin¹², Tein¹³, Glutamat¹⁴, Sulfite¹⁵. * Kani, Surimi, Tobiko, & Massago enthält Farbstoff

Alle Preise in Euro inkl. Service und der gesetzlichen MwSt.

Die Bilder können von der tatsächlichen Präsentation abweichen



SUSHI MIYABI

Japanisches Restaurant

Bar ■ Lounge

Georgenstraße 195

10117 Berlin

Telefon 030 / 20 60 52 25

info@sushimiyabi.de

www.sushimiyabi.de