



# MIYAKI

japan meets persia



## MENU



# WELCOME TO MIYAKI

Herzlich willkommen im Miyaki Restaurant Berlin,  
Deinem einzigartigen kulinarischen Erlebnis in Berlin-Prenzlauer Berg, wo die Aromen Japans und Persiens in einer wahren Geschmacksexplosion verschmelzen! Unser Küchenchef Mo entführt Dich auf eine sinnesberauschende Reise durch exotische Aromen und spektakuläre Gewürze. Entdecke neben den Sushiklassikern auch besondere Bowls und Mo's Safransushi – ein wahres Kunstwerk, das erstklassige Zutaten mit dem Zauber von persischem Safran vereint. Diese Verschmelzung der Aromen ist so europaweit einzigartig.

Der exotische Twist durch unsere Speisekarte setzt sich fort – von persischem Stör mit Basmati-Granatapfel-Reis über das Oriental Saffron Chicken mit Safranreis bis hin zu Klassikern der japanischen Küche wie verschiedenen Bowls, Salmon Teriyaki und Tuna Tataki. Unsere Dessertauswahl mit Wasabi Panna Cotta oder gebackener Birne mit Safraneis und Pistazien rundet das Dinner perfekt ab.

Begleitet wird Dein kulinarisches Abenteuer von unseren einzigartigen Drinks, darunter der geheimnisvolle „Oriental Spritz“ und der explosive „Matcha Sour“. Unser Restaurant liegt nur einen Katzensprung von den berühmten Sehenswürdigkeiten entfernt und bietet im charmanten Helmholtzkiez im angesagten Prenzlauer Berg eine Flucht aus dem Alltag.

Genieße Premium-Fisch ohne Kompromisse und tauche ein in unsere stilvolle Atmosphäre mit Berliner Vibe – sei es im Außenbereich oder im stylischen Innenbereich.

Entdecke bei uns die perfekte Verbindung von Tradition und Innovation für ein unvergessliches Gastronomieerlebnis in Berlin-Prenzlauer Berg!



**SCAN ME  
& RATE US!**

*Thank  
you*

  
**MIYAKI**  
japan meets persia

## SOUPS

- 01 MISO VEGI**  
**€ 4.50**  
Sojapaste | Seetang | Seidentofu | Lauchzwiebel  
Soybean Paste | Seaweed | Silken Tofu | Scallion
- 02 MISO LACHS**  
**€ 5.50**  
Sojapaste | Seetang | Premium-Lachs | Lauchzwiebel  
Soybean Paste | Seaweed | Premium Salmon | Scallion
- 03 SAUER-SCHARF-SUPPE**  
**€ 6.50**  
Hähnchen | Frisches Gemüse | Koriander | Chili | Limette  
Chicken | Fresh Vegetables | Coriander | Chilli | Lime

## SALADS

- 05**  **GLASNUDELSALAT**  
**€ 11.20**  
Glasnudel | Wakame | Sojasprosse | Chili-Sauce  
Glass Noodle | Marinated Seaweed Salad | Soy Sprouts | Chilli-Sauce
- 06**  **WAKAME SALAD**  
**€ 5.50**  
Eingelegter Seetangsalat | Sesam  
Marinated Seaweed Salad | Sesame
- 07**  **ZIEGENKÄSE SALAT**  
**€ 7.20**  
Flambierter Ziegenkäse | Feldsalat | Karotten-Chips | Granatapfel-Dressing  
Flamed Goat Cheese | Lamb's Lettuce | Carrot Chips | Pomegranate-Dressing



## GOLDFINGERS

- 10  **GARDEN MEDLEY TEMPURA**  
2 Stk. | 2 pcs. **€ 6.50**  
Wilder Brokkoli | Blumenkohl | Zucchini | Aubergine | Wasabi-Mayo |  
Spicy-Chili-Mayo | Teriyaki-Sauce  
Wild Broccoli | Cauliflower | Zucchini | Eggplant | 3 Dips
- 11 **SEAFOOD TEMPURA**  
3 Stk. | 3 pcs. **€ 11.50**  
Lachs | Garnele | Wasabi-Mayo | Chili-Mayo | Teriyaki-Sauce  
Salmon | Shrimp | 3 Dips

## GYOZA

Teigtaschen | Pastry Pockets

- 15 **GYOZA CHICKEN**  
6 Stk. | 6 psc. **€ 9.80**  
Hähnchen | Gemüse | Teriyaki-Sauce | Wasabi-Mayo  
Chicken | Vegetables | Teriyaki-Sauce | Wasabi-Mayo
- 16  **GYOZA VEGI**  
6 Stk. | 6 psc. **€ 9.80**  
Tofu | Gemüse | Teriyaki-Sauce | Wasabi-Mayo  
Tofu | Vegetables | Teriyaki-Sauce | Wasabi-Mayo

## GESTÖRTES & GEBEIZTES

Sturgeon | Marinated

- 20 **STÖR TATAR**  
**€ 10.40**  
Roher Stör | Granatapfel-Dressing | Koriander-Dressing  
Raw Sturgeon | Pomegranate-Dressing | Coriander-Dressing
- 21 **SALMON ROSE**  
**€ 8.20**  
Gebeizter Lachs | Eingelegt in Rote Beete | Kräuter  
Marinated Salmon | Pickled in Beetroot | Herbs
- 22 **STÖR IM TOPF**  
**€ 15.80**  
Pikante Störstückchen im Feuertopf | Reis | Gemüse | Störsud | Chili  
Spicy Pieces of Sturgeon in the Dutch Oven | Rice | Vegetables | Sturgeon Broth | Chilli





## FISH STARTERS

- 25 ASIA SALMON TATAR**  
**€ 15.50**  
Premium-Lachs | Babyspinat | Avocado | Mandeln | Granatapfel | Chili |  
Limette | Koriander  
Premium Salmon | Baby Spinach | Avocado | Almonds | Pomegranate | Chilli |  
Lime | Coriander
- 26 CRISPY SHRIMP**  
4 Stk. | 4 pcs. **€ 12.50**  
Gebackene Garnelen | Rettich | Teriyaki-Sauce | Süßsauer-Sauce  
Baked Shrimp | Radish | Teriyaki-Sauce | Sweet and Sour Sauce

## STICK STARTERS

- 30 CHICKS-ON-STICKS SATÉ-STYLE**  
2 Stk. | 2 pcs. **€ 9.80**  
Hähnchenspieße | Wildkräutersalat | Teriyaki-Sauce | Erdnuss-Dip  
Saté Chicken Skewers | Wild Herb Salad | Teriyaki-Sauce | Peanut Dip
- 31 YAKITORI**  
3 Stk. | 3 pcs. **€ 6.80**  
Hähnchenspieße japanischer Art | Rettich | Teriyaki-Sauce  
Japanese-Style Chicken Skewers | Radish | Teriyaki-Sauce

## VEGAN STARTERS

- 35**  **TERIYAKI AUBERGINE**  
**€ 5.50**  
Gebratene Aubergine in Teriyaki-Soja-Sauce | Lauchzwiebel  
Pan-seared Aubergine in Soy Sauce | Scallion
- 36**  **SALTY EDAMAME**  
**€ 5.50**  
Gekochte Sojabohnen | Fleur de Sel  
Boiled Soybeans | Fleur de Sel

## MAINS

**40**      **ORIENTAL SAFFRON CHICKEN**  
**€ 23.50**

Saftige Hähnchenbrust | Safranreis | Berberitze | Fingermöhre | Wilder Brokkoli |  
Limette | Wildknoblauch-Joghurt Dip  
Succulent Chicken Breast | Saffron Rice | Barberries | Baby Carrot | Wild Broccoli | Lime | Wild Garlic-Yogurt Dip

**41**      **TOKYO SCHNITZEL**  
**€ 16.80**

Zarte Hähnchenbrust | Mango-Chutney-Panko Panade | Wildkräutersalat | Wasabi-Chips  
Tender Chicken Breast | Mango-Chutney-Panko Breading | Wild Herb Salad | Wasabi Chips

**42**       **BLUMENKOHL ROSEN**  
**€ 15.80**

Blumenkohl | Mango-Chutney-Panko Panade | Wildkräutersalat | Wasabi-Chips  
Cauliflower | Mango-Chutney-Panko Breading | Wild Herb Salad | Wasabi Chips

**43**      **SALMON TERIYAKI**  
**€ 21.80**

Premium-Lachs | Sushireis | Wildkräutersalat | Teriyaki-Sauce  
Premium Salmon | Sushi Rice | Wild Herb Salad | Teriyaki-Sauce

**44**      **TUNA TATAKI**  
**€ 25.50**

Geflämmtes Premium-Thunfisch (Sashimi Qualität) In Zitronenpfeffermantel |  
Sushireis | Wakamesalat | Chili-Koriander-Limettensaft  
Premium Tuna seared in Lemon Pepper Coat | Sushi Rice | Wakame Salad | Chilli-Coriander-Lime-Juice

### PERSISCHER STÖR | Persian Sturgeon

**45**      **FILET VOM STÖR**  
**€ 26.80**

Störfilet | Safranlack | Basmati-Granatapfel-Reis | Fingermöhre | Wilder Brokkoli  
Sturgeon Fillet | Saffron Glaze | Basmati-Pomegranat-Rice | Baby Carrot | Wild Broccoli

**46**      **STEAK VOM STÖR** | 200g  
**€ 29.80**

Störsteak eingelegt in Safran | Safranlack | Basmati-Granatapfel-Reis |  
Fingermöhre | Wildkräutersalat | Granatapfel-Dressing | Koriander-Limettensaft |  
Geschmorte Kirschtomaten  
Sturgeon Steak marinadet in Saffron | Saffron Glaze | Basmati-Pomegranat-Rice | Baby Carrot |  
Wild Herb Salad | Pomegranate-Dressing | Coriander-Lime-Juice | Braised cherry tomatoes

## MAINS



Bowls mit Sushireis | Edamame | Gurke | Avocado | Mandel | Granatapfel | Teriyaki-Sauce  
With Sushi Rice | Edamame | Cucumber | Avocado | Almond | Pomegranate | Teriyaki-Sauce

47

### **KURO SAKE BOWL** € 15.80

Premium-Lachs in Zitronenpfeffermantel | Sautiert  
Sautéed Premium Lemon-Pepper Salmon

48

### **KURO MAGURO BOWL** € 19.80

Premium-Thunfisch in Zitronenpfeffermantel | Sautiert  
Sautéed Premium Lemon-Pepper Tuna

49



### **TASTY TOFU BOWL** € 13.80

Gebackener Tofu  
Baked Tofu



Bowls mit Basmati-Berberitzen-Reis | Safran | Wildkräutersalat |  
Geröstete Mandel | Granatapfel | Limette  
With Basmati-Barberry-Rice | Saffron | Wild Herb Salad | Roasted Almond | Pomegranate | Lime

50

### **ORIENTAL CHICKEN BOWL** € 16.80

Hähnchenfilet  
Chicken Fillet

51



### **VEGAN SEITAN BOWL** € 14.80

Seitan  
Seitan

## SWEETS

60

### **SPICY PANNA COTTA** € 7.60

Wasabi Panna Cotta | Frische Beeren  
Wasabi Panna Cotta | Fresh Berries

61

### **GOLDEN PEAR** € 12.50

Gebackene Birne | Safraneis | Pistazien  
Baked Pear | Saffron Ice Cream | Pistachios

62



### **BLUEBERRY SORBET** € 5.20

Blaubeer Sorbet  
Blueberry Sorbet



# DRINKS

## HOMEMADE ICE TEA

- 140 **BASIL ICE TEA**  
€ 4.80  
Basilikum | Minze | Limette | Chia Samen  
Basil | Mint | Lime | Chia Seeds
- 141 **ORIENTAL ICE TEA**  
€ 4.80  
Traube | Safran | Limette | Gurke | Minze  
Grape | Saffron | Lime | Cucumber | Mint

## SOFTS

by „Aqua Monaco“ München

- 150 **TONIC WATER** 0.23l | € 3.50
- 151 **HOT GINGER** 0.23l | € 3.80
- 152 **GRAPEFRUIT** 0.23l | € 3.20
- 153 **COLA** 0.23l | € 3.50
- 154 **COLA LIGHT** 0.23l | € 3.50

## JUICES | SPRITZER

- 160 **APFEL** 0.3l | € 3.80  
Apple
- 161 **ORANGE** 0.3l | € 3.80  
Orange
- 162 **RHABARBER** 0.3l | € 3.80  
Rhubarb
- 163 **MARACUJA** 0.3l | € 3.80  
Passion Fruit
- 164 **LITSCHI** 0.3l | € 3.80  
Lychee

## WATER

- 190 **STILL** 0.3l | € 2.60  
Still 0.75l | € 6.60
- 191 **SPRUDEL** 0.3l | € 2.60  
Sparkling 0.75l | € 6.60

## COFFEE

+ Kuhmilch cow Milk | + Hafermilch Oat Milk

- 180 **ESPRESSO** € 2.20
- 181 **DOUBLE ESPRESSO** € 2.90
- 182 **CAPPUCCINO** Single | € 3.20  
Double | € 3.80
- 183 **LATTE MACCHIATO** € 4.20
- 184 **AMERICANO** € 3.40
- 185 **ICED COFFEE LATTE** € 4.20

## TEA

- 170 **FRESH GINGER**  
€ 4.20
- 171 **FRESH PEPPERMINT**  
€ 4.00
- 172 **FRESH GINGER MINT LIME**  
€ 4.80
- 173 **ORIENTAL OOLONG**  
€ 6.20  
Black Tea | Orange | Zimt | Safran | Kardamon | Getrocknete Rosenblüte  
Black Tea | Orange | Cinnamon | Saffron | Cardamom | Dried Rose Flower
- 174 **ORIENTAL THYME**  
€ 6.20  
Thymian | Minze | Zimt | Safran | Getrocknete Rosenblüte  
Thyme | Mint | Cinnamon | Saffron | Dried Rose Flower
- 175 **MATCHA ICED LATTE**  
€ 4.20  
Matcha Tee | Milch | Eiswürfel  
Matcha Tea | Milk | Ice Cube

## FAVOURITES

All € 10.00

- 100 SPICY MARGARITA**  
Tequila | Ingwer | Koriander |  
Limette | Chili-Salz  
Tequila | Ginger | Coriander | Lime | Chilli Salt
- 101 THAI BASIL SMASH**  
Roku Gin | Thai Basilikum | Zitrone  
Roku Gin | Thai Basil | Lemon
- 102 MATCHA SOUR**  
Makers Mark Whiskey | Zitrone | Matcha  
Makers Mark Whiskey | Lemon | Matcha
- 103 MIYAKI MARTINI**  
Haku Vodka | Cranberry | Litschilikör  
Haku Vodka | Cranberry | Lychee Liqueur
- 104 ORIENTAL SPRITZ**  
Traube | Safran | Limette | Minze |  
Litschilikör | Rosé Frizzante  
Grape | Saffron | Lime | Mint |  
Lychee liqueur | Rosé Frizzante

## BEER

- 120 SANT JARO VOM FASS** Draft Beer  
0.3l | € 3.20 0.5l | € 4.80
- 121 CARLSBERG VOM FASS** Draft Beer  
0.3l | € 3.20 0.5l | € 4.80
- 122 TIGER** 0.33l  
€ 3.20
- 123 ERDINGER HEFEWEIZEN** 0.5l  
€ 4.80
- 124 ALKOHOLFREI CARLSBERG** 0.33l  
€ 2.60
- 125 ALKOHOLFREI ERDINGER  
HEFEWEIZEN** 0.5l  
€ 4.40

## BASICS

- 110 VODKA SODA**  
€ 8.50  
Haku Vodka | Lime | Soda Water
- 111 GIN TONIC**  
€ 9.50  
Roku Gin | Lemon | Tonic Water
- 112 CUBA LIBRE**  
€ 9.00  
Brugal Rum | Kafir Lime | Cola
- 113 APEROL SPRITZ**  
€ 8.50  
Aperol | Frizzante | Soda Water

## WINE

by „Rockabilly Weinkult“  
Österreich

- 130 RIESLING** White  
0.2l | € 5.80 0.75l | € 19.80
- 131 WEISSBURGUNDER** White  
0.2l | € 5.80 0.75l | € 19.80
- 132 SAUVIGNON BLANC** White  
0.2l | € 5.80 0.75l | € 19.80
- 133 CHARDONNAY** White  
0.2l | € 6.20 0.75l | € 22.80
- 134 „BETTY“ ROSÉ** Rosé  
0.2l | € 5.80 0.75l | € 19.80
- 135 ROTWEIN CUVÉE „OSKAR“** Red  
0.2l | € 6.20 0.75l | € 22.80
- 136 FRIZZANTE „ELLA“** White Sparkling  
0.2l | € 5.80 0.75l | € 19.80
- 137 FRIZZANTE „ROSE“** Rosé Sparkling  
0.2l | € 5.80 0.75l | € 19.80

# SUSHI | VEGI SUSHI | SETS SAKE







# SUSHI

## FUTO SAFFRON ROLLS

4 Stk. | 4 pcs.



200

### ORIENTAL CHICKEN ROLL

Hähnchen | Safran |  
Berberitze |  
Cream Cheese  
Chicken | Saffron | Barberry |  
Cream Cheese

€ 9.80

## NAKED NIGIRI

1 Stk. | 1 pcs.



210

### NIGIRI SAKE

Lachs  
Salmon

€ 2.50

211

### NIGIRI EBI

Garnele  
Shrimp

€ 3.50

212

### NIGIRI MAGURO

Thunfisch  
Tuna

€ 3.50

## SASHIMI

3-5 Stk. | 3-5 pcs.



220

### SAKE SASHIMI

5 Stk. Lachs  
5 pcs. Salmon

€ 12.80

221

### MAGURO SASHIMI

5 Stk. Thunfisch  
5 pcs. Tuna

€ 15.90

222

### TWIN SASHIMI

3 Stk. Lachs |  
3 Stk. Thunfisch  
3 pcs. Salmon |  
3 pcs. Tuna

€ 19.90

## MAKI

6 Stk. | 6 pcs.



230

### SAKE MAKI

Lachs  
Salmon

€ 4.20

231

### TEKKA MAKI

Thunfisch  
Tuna

€ 6.90

232

### SPICY TEKKA MAKI

Thunfischtatar |  
Chili | Lauchzwiebel  
Tuna Tartare | Chilli |  
Scallion

€ 7.50

233

### EBI MAKI

Garnele  
Shrimp

€ 5.90

234

### CRISPY SALMON SKIN MAKI

Knusprige  
Lachshaut | Sesam |  
Teriyaki-Sauce  
Sesame | Teriyaki-Sauce

€ 5.90

### INSIDE

+ AVOCADO € 0.70

+ CREAM CHEESE € 0.60

+ GURKE Cucumber € 0.50

Alle Saucen und Marinaden sind hausgemacht.  
All Sauces and Marinades are Homemade.



Vegan



Vegetarisch

## INSIDE OUT

8 Stk. | 8 pcs.

+ SESAM



OUTSIDE

+ SCHNITTLAUCH € 0.70

Chive

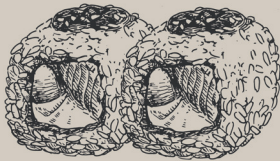
+ FISCHROGEN € 0.60

Fish Roe

240	<b>ALASKA</b>	Lachs   Avocado   Cream Cheese Salmon   Avocado   Cream Cheese	€ 9.10
241	<b>MAGURO AVO</b>	Thunfisch   Avocado Tuna   Avocado	€ 11.90
242	<b>EBI AVO</b>	Garnele   Avocado Shrimp   Avocado	€ 9.50
243	<b>CRISPY SALMON SKIN</b>	Knusprige Lachshaut   Gurke   Cream Cheese Cucumber   Cream Cheese	€ 7.90
244	<b>CRISPY SALMON</b>	Knuspriger Lachs   Gurke   Avocado   Cream Cheese Avocado   Cucumber   Cream Cheese	€ 8.90

## SPECIAL INSIDE OUT

4 Stk. | 4 pcs.



250	<b>DRAGON ROLL</b> Outside Avocado	Garnele   Gurke   Sesam   Gegrillter Flußaal   Teriyaki Shrimp   Cucumber   Sesame   Grilled Eel   Teriyaki-Sauce	€ 6.90
251	<b>RAINBOW ROLL</b> Outside Salmon   Tuna	Surimi   Gurke   Sesam   Chili-Mayo Surimi   Cucumber   Sesame   Chilli Mayo	€ 7.90
252	<b>UNAGI ROLL</b> Outside Eel	Lachs   Avocado   Mayo   Gurke   Sesam   Aal   Teriyaki Salmon   Avocado   Mayo   Sesame   Cucumber   Teriyaki-Sauce	€ 9.50
253	<b>SALMON ROLL</b> Outside Salmon	Lachshaut   Unagi   Gurke   Sesam   Cream Cheese   Teriyaki-Sauce Salmon Skin   Unagi   Cucumber   Sesame   Cream Cheese   Teriyaki	€ 7.90
254	<b>EBI TEMPURA ROLL</b> Outside Sesame	Gebackene Garnele   Gurke   Sesam   Cream Cheese   Teriyaki-Sauce Baked Shrimp   Cucumber   Sesame   Cream Cheese   Teriyaki-Sauce	€ 9.20
255	<b>KURO SAKE ROLL</b> Outside Salmon	Geflämmtes Premium- Lachsfilet in Zitronen- pfefferkruste   Avocado   Cream Cheese   Sesam   Rote Paprika Flamed Premium Salmon Fillet in Lemon Pepper Crust   Avocado   Cream Cheese   Sesame   Red Bell Pepper	€ 9.90
256	<b>KUROMAGURO ROLL</b> Outside Tuna	Geflämmtes Premium- Thunfischfilet in Zitronenpfefferkruste   Avocado   Cream Cheese   Sesam   Rote Paprika Flamed Premium Tuna Fillet in Lemon Pepper Crust   Avocado   Cream Cheese   Sesame   Red Bell Pepper	€ 12.80

## FRIED ROLLS

5-8 Stk. | 5-8 pcs.

+ SESAM  
+ TERRIYAKI-SAUCE



### MINI ROLLS | 8 Stk. | 8 pcs.

260	<b>MINI TOKYO ROLL</b>	Lachs   Cream Cheese Salmon   Cream Cheese	€ 7.20
261	<b>MINI HONGKONG ROLL</b>	Garnele   Cream Cheese Shrimp   Cream Cheese	€ 9.20
262	<b>MINI SPICY TUNA ROLL</b>	Thunfischtatar   Chili   Lauchzwiebel Tuna tartare   Chilli   Scallion	€ 9.20
263	<b>MINI CHICKEN ROLL</b>	Yakitori Hähnchen   Cream Cheese Yakitori Chicken   Cream Cheese	€ 7.20

### BIG ROLLS | 5 Stk. | 5 pcs.

264	<b>BIG TOKYO ROLL</b>	Lachs   Avocado   Gurke   Cream Cheese Salmon   Avocado   Cucumber   Cream Cheese	€ 10.20
265	<b>BIG HONGKONG ROLL</b>	Garnele   Avocado   Gurke   Cream Cheese Salmon   Avocado   Cucumber   Cream Cheese	€ 11.90



## SUSHI SETS



### INSIDE OUT

8 Stk. | 8 pcs.

### MAKI

6 Stk. | 6 pcs.

### ROLL

4 Stk. | 4 pcs.


### NIGIRI

1 Stk. | 1 pcs.



270 **LAS VEGAS SET** Alaska Inside Out | € 19.90  
21 Stk. | 21 pcs. Kappa Maki |  
Spicy Tekka Maki |  
Nigiri Sake

271 **SALMON SET** Baked Salmonskin € 18.60  
16 Stk. | 16 pcs. Maki |  
Sake Avo Maki |  
4 x Nigiri Sake

280  **BUDDHA SET** Sesam Spinat Roll | € 15.50  
VEGI Avo Maki |  
18 Stk. | 18 pcs. Kappa Cream  
Cheese Maki |  
Nigiri Tamago |  
Nigiri Inari

281  **VEGAN SET** Vegan Spinach Roll | € 15.90  
VEGAN 18 Stk. | 18 pcs. Kappa Maki |  
Avo Maki |  
Nigiri Inari |  
Nigiri Avo







# VEGI SUSHI

## FUTO SAFFRON ROLLS

4 Stk. | 4 pcs.



### 300 ORIENTAL VEGI ROLL

Avocado | Safran |  
Berberitze |  
Cream Cheese  
Avocado | Saffron |  
Barberry | Cream Cheese

€ 9.80

## NAKED NIGIRI

1 Stk. | 1 pcs.



### 310 NIGIRI TAMAGO

Homemade jap-  
anisches Omelette  
(Bio-Eier)  
Homemade Japanese  
Tamagoyaki  
(Organic Egg)

€ 3.50

### 311 NIGIRI INARI

Bio-Tofutasche  
Organic Tofu Pocket

€ 2.50

## MAKI

6 Stk. | 6 pcs.



### INSIDE

- + AVOCADO € 0.70
- + CREAM CHEESE € 0.60
- + GURKE Cucumber € 0.50

### 330 TAMAGO MAKI

Homemade jap-  
anisches Omlette |  
Sesam  
Homemade Japanese  
Omelette | Sesame

€ 3.90

### 331 KAPPA MAKI

Gurke  
Cucumber

€ 3.90

### 332 AVO MAKI

Avocado | Sesam  
Avocado | Sesame

€ 4.20

### 333 SPINACH MAKI

Babyspinat |  
Geröstete Erdnuss  
Baby Spinach | Roasted  
Peanut

€ 5.90

## INSIDE OUT

8 Stk. | 8 pcs.

+ SESAM



### OUTSIDE

- + SCHNITTLAUCH € 0.70  
Chive

### 340 KAPPA CREAM CHEESE

Gurke | Cream  
Cheese  
Cucumber | Cream Cheese

€ 6.90

### 341 AVO CREAM CHEESE

Avocado | Cream  
Cheese  
Avocado | Cream Cheese

€ 6.90

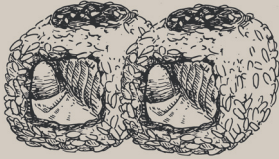
### 342 PEANUT AVO CREAM CHEESE

Avocado | Cream  
Cheese |  
Geröstete Erdnuss  
Avocado | Cream Cheese |  
Roasted Peanut

€ 7.90

## SPECIAL INSIDE OUT

4 Stk. | 4 pcs.



- |     |  |  |               |
|-----|--|--|---------------|
| 350 |  <b>MIXED VEGI<br/>TEMPURA ROLL</b><br>Outside Sesame | Frisches Gemüse in<br>Pankopanade  <br>Cream Cheese  <br>Teriyaki-Sauce<br>Fresh Vegetables in Panko<br>Breadcrumbs   Cream<br>Cheese   Teriyaki-Sauce | <b>€ 6.90</b> |
| 351 |  <b>SESAM SPINACH<br/>ROLL</b><br>Outside Sesame      | Spinat   Cream<br>Cheese   Geröstete<br>Erdnuss<br>Spinach   Cream Cheese  <br>Roasted Peanut  | <b>€ 5.90</b> |
| 352 |  <b>TOFU ROLL</b><br>Outside Tofu                     | Knuspriger Tofu  <br>Cream Cheese  <br>Sesam   Teriyaki-Sauce<br>Crispy Tofu   Cream Cheese  <br>Sesame   Teriyaki-Sauce                               | <b>€ 6.90</b> |
| 353 |  <b>TAMAGO ROLL</b><br>Outside Tofu                   | Selbstgemachtes<br>japanisches<br>Omelette   Avocado  <br>Sesam<br>Homemade Japanese<br>Omelette   Avocado  <br>Sesame                                 | <b>€ 7.90</b> |
| 354 |  <b>VEGAN SPINACH<br/>ROLL</b><br>Outside Sesame      | Babyspinat   Gurke  <br>Erdnuss-Sauce<br>Spinach   Cucumber  <br>Peanut Sauce  | <b>€ 5.90</b> |



## FRIED ROLLS

5-8 Stk. | 5-8 pcs.


**+ SESAM  
+ TERRIYAKI-SAUCE**



### MINI ROLLS | 8 Stk. | 8 pcs.

- |     |  |  |               |
|-----|--|--|---------------|
| 360 |  <b>MINI VEGI<br/>ROLL</b>  | Rote Paprika   Gurke  <br>Lauchzwiebel  <br>Cream Cheese<br>Red Bell Pepper  <br>Cucumber   Scallion  <br>Cream Cheese | <b>€ 8.90</b> |
| 361 |  <b>MINI VEGAN<br/>ROLL</b> | Avocado   Gurke  <br>Rote Paprika<br>Avocado   Cucumber  <br>Red Bell Pepper   | <b>€ 8.90</b> |

### BIG ROLLS | 5 Stk. | 5 pcs.

- |     |   |  |                |
|-----|---|--|----------------|
| 362 |  <b>BIG VEGI ROLL</b>      | Homemade Tamago  <br>Avocado   Gurke  <br>Eingelegter Rettich  <br>Rote Paprika  <br>Cream Cheese<br>Homemade Tamago  <br>Avocado   Pickled Radish  <br>Cucumber   Red Bell<br>Pepper   Cream Cheese | <b>€ 9.90</b>  |
| 363 |  <b>BIG VEGAN<br/>ROLL</b> | Babyspinat   Rote<br>Paprika   Avocado  <br>Erdnuss-Sauce<br>Baby Spinach   Red Bell<br>Pepper   Avocado  <br>Peanut-Sauce   | <b>€ 11.90</b> |

Alle Saucen und Marinaden sind hausgemacht.  
All Sauces and Marinades are Homemade.

 Vegan
  Vegetarisch

# SAKE

by „UENO GOURMET“  
Japan

## 400 JUNMAI „BIJOFU“ | LEICHT | 15% VOL.

0.1l | € 11.60 0.72l | € 79.40

Dieser Sake zeichnet sich durch feine Aromen von reifem Obst aus. Im Geschmack ist er frisch mit trockenem Abgang.

## 401 KIMOTO TRADITION „HATSUMAGO“ | TRADITIONELL | 15% VOL.

0.1l | € 8.20 0.72l | € 61.80

Gebraut nach der traditionellen Kimoto-Methode und vielfach ausgezeichnet. Milder Umami-Geschmack und feine Säure. Sake zu jeder Gelegenheit. Warm oder kalt zu genießen.

## 402 MIYAGI UME „URAKASUMI UMESHU“ | LIKÖR | 12% VOL.

0.1l | € 14.40 0.72l | € 61.80

Dieser edle Ume-shu hat eine wunderschöne Roségoldene Farbe. Intensives Aroma von Pflaumenschale, Amaretto und Preiselbeere in der Nase. Moderate erfrischende Säure und sanfte Süße.

## 403 AWASAKI SPARKLING „FUKUJU“ | APERITIF | 6% VOL.

0.1l | € 15.40 0.3l | € 48.40

Ein beschwingtes Zusammenspiel von süß-saurem Geschmack und feinen Perlen aus Flaschengärung. Aromen von Litschi, Pfirsich, Rosenblättern, Ananas und Walderdbeeren.

## 404 ICHI-YUZU „NINKI“ | FRUCHTIG | 8% VOL.

4cl | € 8.40 0.5l | € 79.20

Junmai Ginjo basierter Yuzu Sake mit intensivem Yuzu-Aroma. Die frischen Zitrusaromen stechen besonders hervor, mit guten Balance zwischen Süße und Säure. Auf Eis ein Genuss.

## SAKE TASTING

3x 2cl | € 12.00

410 + JUNMAI „BIJOFU“  
LEICHT | 15% VOL.

+ KIMOTO TRADITION „HATSUMAGO“  
TRADITIONELL | 15% VOL.

+ MIYAGI UME „URAKASUMI UMESHU“  
LIKÖR | 12% VOL.

Mit diesem Set ermöglichen wir Ihnen einen ersten Einblick in die Welt des Sake.

Allergene







**Küchenchef Mo entführt Dich auf eine sinnesberauschende  
Reise voller exotischer Aromen und spektakulärer Gewürze.**

---

**www.miyaki.berlin | 030 47 39 94 60 | info@miyaki.berlin  
Raumerstraße 28 | 10437 Berlin**



[www.miyaki.berlin](http://www.miyaki.berlin) | 030 47 39 94 60 | [info@miyaki.berlin](mailto:info@miyaki.berlin)  
Raumerstraße 28 | 10437 Berlin