

Mika Sushi

Sehr geehrte Gäste,
Herzlich Willkommen in unserem MIKA SUSHI Restaurant. Wir bereiten alle Speisen frisch und mit höchster Sorgfalt zu. Sollten Sie individuelle Wünsche oder Fragen haben, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen.



0152 327 083 04



mikasushiberlin.com








[@mikasushibl](https://www.instagram.com/mikasushibl)




[/mikasushiberlin](https://www.facebook.com/mikasushiberlin)

MIKA SUSHI
Fehlerstraße 1
12161 Berlin
U/S Bahn Bundesplatz

STARTERS

1. **Sushi Reis Sesam** (G) 
portion of sushi rice with sesame € 2,90
2. **Japanischer Gurkensalat** Lauch Sesam (G) 
Japanese cucumber salad with leek and sesame € 5,00
3. **Edamame Sesam** (E; G) 
japanische Sojabohnen gedämpft mit Salz und Sesam
Japanese steamed soybeans with salt and sesame € 5,50
4. **Kimchi Salat** Lauch Sesam (G) 
pikant eingelegter Chinakohl
spicy fermented cabbage leek and sesame € 5,50
5. **Wakame** (G) 
Algensalat Okra Sesam
seaweed salad with okra and sesame € 5,90
6. **Marinierte Yakitori Hähnchenspieße** € 8,00
4 Stk. auf Sushi Reis
Japanese style chicken skewers with sushi rice (4 pcs.)
7. **Panierte Tempura Garnelensticks** (B) € 9,00
4 Stk. auf Sushi Reis
Japanese tempura fried shrimps with sushi rice (4 pcs.)

SUPPE/SOUP

8. **Miso Classic** (E; G) 
Champignon Lauch Seetang Sesam
miso classic mushroom leek seaweed sesame € 5,00
9. **Miso Kimchi Lachs** (D; E; G) € 5,90
Lachswürfel Champignon Lauch Seetang Sesam
miso salmon cubes kimchi mushroom leek seaweed sesame

SASHIMI

Rohe Fischscheiben fein [0,5 mm] geschnitten in Zitrus-Ponzu Dressing (A;E)- je 5 Stk.
Raw fish finely sliced [0,5 mm] with citrus-ponzu dressing (5 pcs.)

10. **Lachs Tobiko Kaviar Sesam** (D; G) € 12,00
salmon fish-roe sesame
11. **Buttermakrele Tobiko Kaviar Sesam** (D; G) € 13,90
butterfish fish-roe sesame
12. **Thunfisch Tobiko Kaviar Sesam** (D; G) € 15,00
tuna fish-roe sesame
13. **Mika Moriawase Sashimi** (B; D; G) - je 20 Stk. € 32,00
Lachs, Thunfisch, Buttermakrele, gekochte Garnele, Süßwasser Aal, Avocadomus, Tobiko Kaviar, Sesam
salmon tuna butterfish cooked shrimp unagi freshwater eel avocado avocado-puree fish-roe sesame - 20 pcs.

CARPACCIO

Rohe Fischscheiben fein geschnitten [0,3 mm] in Yuzu Trüffel Dressing (A;E) - je 8 Stk.
Raw fish finely sliced with yuzu-truffle dressing (8 pcs.)

14. **Avocado Sesam** (G)  € 6,90
avocado sesame
15. **Lachs Tobiko Kaviar Sesam** (D; G) € 9,50
salmon fish-roe sesame
16. **Buttermakrele Tobiko Kaviar Sesam** (D; G) € 10,00
butterfish fish-roe sesame
17. **Thunfisch Tobiko Kaviar Sesam** (D; G) € 12,00
tuna fish-roe sesame

TATAKI

fein geschnitten in Zitrus-Ponzu Dressing (A; E) - 6 Stk.

finely sliced with citrus-ponzu dressing [6 pcs.]

18. **Lachs flambiert** (D; G) € 15,00

Avocadomus Tobiko Kaviar Sesam Frühlingszwiebeln

flambéed salmon avocado-puree sesame fish-roe spring onions

19. **Thunfisch flambiert** (D; G) € 17,50

Avocadomus Tobiko Kaviar Sesam Frühlingszwiebeln


flambéed tuna avocado-puree sesame fish-roe spring onions

NIGIRI SUSHI

Reisball mit Topping - je 2 Stk.

rice ball with topping [2 pcs.]

20. **Avocado Sesam** (G)  € 5,00
avocado sesame

21. **Tofutasche in Kürbisschleife** (E)  € 5,00
rice stuffed tofu pocket with a kanpyo bow

22. **Lachs Lauch** (D) € 5,00
salmon leek

23. **Garnele Tobiko Kaviar** (B; D) € 5,00
shrimp fish-roe

24. **Buttermakrele Lauch** (D) € 5,50
butterfish leek

25. **Thunfisch Sesam** (D; G) € 6,00
tuna sesame


26. **Unagi Süßwasseraal gegrillt Avocadomus Sesam** (B; G) € 7,00
fried unagi freshwater eel avocado-puree sesame

27. **Lachs flambiert Avocadomus Sesam** (D; G) € 7,00
flambéed salmon avocado-puree sesame

28. **Lachsbauch Tobiko Kaviar Lauch** - nur per Anfrage (D) € 8,00
salmon belly fish-roe leek - by request only

MASTER SUN ROLL

Füllung im Gurkenmantel mit Zitrus-Ponzu Dressing (A; E) - je 6 Stk.
stuffed cucumber with citrus-ponzu dressing [6 pcs.]

29. **Avocado Inari-Tofu Kürbis Rettich Okra Sesam (E; G)**  € 9,00
avocado inari-tofu kanpyo shinko okra sesame
30. **Lachs & Thun isch Avocado Tobiko Kaviar (D; G)** € 9,50
salmon & tuna avocado, fish-roe, sesame
31. **Lachs & Garnele Avocado Tobiko Kaviar Sesam (B; D; G)** € 9,50
salmon & Shrimp avocado fish-roe sesame

JAPAN SUSHI CLASSIC ROLL - je 6 Stk./ 6 pcs.

32. **Maki Gurke Sesam (G)**  € 4,50
maki cucumber sesame
33. **Maki Avocado Sesam (G)**  € 5,00
maki avocado sesame
34. **Maki Rettich Sesam (G)**  € 5,00
maki shinko sesame
35. **Maki japanische Okraschote Sesam (G)**  € 5,00
maki japanese okra sesame
36. **Maki Kürbis Sesam (G)**  € 5,00
maki kanpyo sesame
37. **Maki Lachs (D)** € 5,80
maki salmon
38. **Maki Lachs Avocado Sesam (D; G)** € 6,00
maki salmon avocado sesame
39. **Maki Garnele Avocado Sesam (B; G)** € 6,00
maki shrimp avocado sesame
40. **Maki Buttermakrele Gurke Sesam pikant (D; G)** € 6,00
maki buttefish cucumber sesame spicy
41. **Maki Thunfisch Sesam (D; G)** € 6,20
maki tuna sesame
42. **Maki Thunfisch Avocado Sesam (D; G)** € 6,50
maki tuna avocado sesame


MIKA CRUNCHY ROLL

in Tempura paniert - je 7 Stk.


tempura fried roll (7 pcs.)

43. **Vegan** (E; G)  € 9,50
Inari-Tofu Kürbis Rettich Okra Gurke Avocadomus Sesam
inari-tofu kanpyo shinko okra cucumber avocado-puree sesame
44. **Lachs** (C; D; G) € 10,00
Gurke Cocktail-Mayo Avocadomus Tobiko Kaviar Sesam
salmon cucumber cocktail-mayo avocado-puree fish-roe sesame
45. **Garnele** (B; C; D; G) € 10,00
Gurke Cocktail-Mayo Avocadomus Tobiko Kaviar Sesam
shrimp cucumber cocktail-mayo avocado-puree fish-roe sesame

CALIFORNIA CLASSIC INSIDE OUT - je 8 Stk./8 pcs.

46. **Avocado Classic Sesam** (G)  € 9,50
avocado classic sesame
47. **Lachs Avocado Tobiko Kaviar** (D; G) € 9,80
salmon avocado fish-roe sesame
48. **Lachs Gurke Sesam pikant** (D; G) € 9,80
salmon cucumber sesame spicy
49. **Thunfisch Avocado Tobiko Kaviar Sesam** (D; G) € 10,00
tuna avocado fish-roe sesame
50. **Thunfisch Gurke Sesam pikant** (D; G) € 10,00
tuna cucumber sesame spicy
51. **Buttermakrele Gurke Sesam pikant** (D; G) € 10,00
butterfish cucumber sesame spicy
52. **Gekochte Garnele Avocado Tobiko Kaviar Sesam** (B; D; G) € 10,00
cooked shrimp avocado fish-roe sesame

MIKA SPECIAL ROLL - je 8 Stk./8 pcs.

53. **Futo Maki All of Vegan** (7 pcs.) (E; G)  € 9,00
Inari-Tofu Kürbis Okra Gurke Rettich Sesam (7 pcs.)
inari-tofu kanpyo okra cucumber shinko sesame

- 54. Unagi Süßwasseraal gegrillt** (B; G) € 11,90
Gurke Avocadomus Sesam
fried unagi freshwater eel avocado-puree cucumber sesame
- 55. Lachs flambiert on top** (D; G) € 11,90
Okra Gurke Avocadomus Tobiko Kaviar Sesam
flambéed salmon on top okra cucumber avocado-puree
fish-roe sesame
- 56. Fischvarianten on top** (D; G) € 11,90
(Lachs-Thunfisch-Buttermakrele)
Okra Gurke Avocadomus Tobiko Kaviar Sesam
salmon-tuna-butterfish on top okra cucumber avocado-puree
fish-roe sesame
- 57. Ebi Tempura Roll** (Garnele paniert) (B; D; G) € 11,90
Bio-Römersalat Gurke Avocadomus Tobiko Kaviar Sesam
japanese tempura fried shrimp roll romaine lettuce cucumber
avocado-puree fish-roe sesame

MIKA REISSCHALE/RICE BOWL

- 58. Vegan Bowl** [Tofuwürfel paniert] (E; G)  € 15,00
Römersalat Gurke Kohlrabi Champignon Okra Kimchi
Avocadomus Sesam
tofu cubes romaine-lettuce cucumber kohlrabi mushroom okra
kimchi avocado-puree sesame
- 59. Sashimi Bowl** [filetierter Lachs & Thunfisch] (D; E; G) € 16,00
Lachstartar [pikant] Inari Tofu Römersalat Gurke
Kohlrabi Champignon Tobiko Kaviar Avocadomus Sesam
salmon & tuna sashimi
salmon tartar [spicy] inari-tofu romaine-lettuce cucumber kohlrabi
mushroom avocado-puree fish-roe sesame
- 60. Ebi Tempura Bowl** [4 Garnelensticks paniert] (B; D; E; G) € 16,00
Lachstartar [pikant] Inari Tofu Römersalat Gurke
Kohlrabi Champignon Tobiko Kaviar Avocadomus Sesam
japanese fried tempura shrimps [4 pcs.]
salmon tartar [spicy] inari-tofu romaine-lettuce cucumber kohlrabi
mushroom avocado-puree fish-roe sesame

61. Unagi Bowl [*Süßwasseraal gegrillt*] [B; D; G] € 18,00
*Römersalat Gurke Kohlrabi Champignon Tobiko Kaviar
Avocadomus Sesam
fried unagi freshwater eel
romaine-lettuce cucumber kohlrabi mushroom
avocado-puree fish-roe sesame*

62. Chirashi Sushi Bowl [B; D; G] € 18,00
*[Lachs, Thunfisch, Buttermakrele filetiert, Garnelen
gekocht, Süßwasseraal gegrillt] Römersalat Gurke Kohlrabi
Tobiko Kaviar Champignon Avocadomus Sesam pikant
salmon, tuna, butterfish, cooked shrimps, fried unagi freshwater eel
cucumber avocado-puree fish-roe sesame spicy*

MIKA MENÜ/MENU

63. Sake Mix 18 Stk. [D; G] € 23,50
Inside-Out Lachs Avocado Tobiko Kaviar Sesam [8 Stk.]
Nigiri Lachs [4 Stk.]
Maki Lachs [6 Stk.]
*inside out salmon avocado fish-roe sesame (8 pcs.)
maki salmon (6 pcs.)
nigiri salmon (4 pcs.)*

64. Sushi Mix 18 Stk. [B; D; G] € 24,50
Inside-Out Lachs Avocado Tobiko Kaviar Sesam [4 Stk.]
Inside-Out Thunfisch Avocado Tobiko Kaviar Sesam [4 Stk.]
Maki Lachs [6 Stk.]
Nigiri Lachs Thunfisch Garnele Buttermakrele [4 Stk.] *inside
out* salmon avocado fish-roe sesame (4 pcs.)
inside out tuna avocado fish-roe sesame (4 pcs.)
maki salmon (6 pcs.)
nigiri salmon tuna shrimp butterfish (4 pcs.)

65. Nigiri Mix 7 Stk. [B; D; E] € 17,50
*Lachs Thunfisch Buttermakrele Garnele Avocado
Tofutasche Unagi Süßwasseraal & Avocadomus
salmon tuna butterfish shrimp avocado inari-tofu unagi freshwater eel &
avocado-puree (7 pcs.)*

- 66. Tokyo Mix** 18 Stk. (B; D; G) € 25,00
Inside-Out [8 Stk.]
Lachs Gurke Sesam Tobiko Kaviar pikant
Maki Thunfisch [6 Stk.]
Nigiri [4 Stk.]
Lachs Garnele Unagi Süßwasseraal & Avocadomus
Buttermakrele
inside out salmon cucumber fish-roe sesame spicy [8 pcs.]
nigiri salmon shrimp unagi freshwater eel & avocado-puree
butterfish [4 pcs.]
maki tuna [6 pcs.]
- 67. Max Vegan** 16 Stk. (E; G)  € 19,00
Futo Classic all of vegan [7 Stk.]
Inari Tofu Kürbis Rettich Okra Gurke Sesam
Maki Rettich [6 Stk.]
Nigiri Tofutasche Okra Avocado [3 Stk.]
futo classic inari-tofu kanpyo shinko okra cucumber sesame [7 pcs.]
maki shinko [6 pcs.]
nigiri inari-tofu okra avocado [3 pcs.]

DESSERTS

japanische Eiskugel

Japanese ice cream/sorbet

- 68. Mango Maracuja Sorbet & Mochi**  € 6,00
[japanischer Reiskuchen mit süßer Bohnenpaste]
mango passionfruit sorbet & mochi [japanese rice cake filled with sweet bean paste]
- 69. Matcha Eis** [Grüner Tee] & **Japanischer Cheesecake** (F) € 6,90
mit weißen Schokoladensplittern
matcha ice cream [green tea] & Japanese cheesecake with white chocolate flakes

GETRÄNKE/DRINKS

Softdrinks

Mineralwasser	0,2l	0,375l	0,75l
<i>prickelnd / sparkling</i>	€ 2,40	€ 3,00	€ 5,80
<i>still / still</i>	€ 2,40	€ 3,00	€ 5,80

Apfelschorle 0,33l	€ 4,00
Coca Cola 0,33l	€ 4,00
Sprite 0,33l	€ 4,00
Fanta 0,33l	€ 4,00
Mezzo Mix 0,33l	€ 4,00

Tee/Tea

Grün 0,23l	€ 3,00
<i>green tea</i>	
Jasmin 0,23l	€ 3,00
<i>jasmine tea</i>	

Frischer Minztee mit Orange 0,375l	€ 4,50
<i>fresh mint tea</i> with orange	

Frischer Ingwertee mit Minze, Limette, Orange 0,375l	€ 4,50
<i>fresh ginger tea</i> with mint, lime and orange	

Koreanischer Honig Tee/Korean honey tea

Brustbeere 0,23l	€ 3,50
<i>jujube</i>	

Mandarine & Zitrone 0,23l	€ 3,50
<i>tangerine & lemon</i>	

Vietnamesischer Kaffee mit süßer Kondensmilch (F; K)	€ 4,00
<i>vietnamese espresso</i> with sweet condensed milk	

Homemade Drinks

Lemon Minze & Rohrzucker *prickelnd* 0,375l € 5,00
lemon mint & cane sugar sparkling

Maracuja Minze & Rohrzucker *prickelnd* 0,375l € 5,00
passionfruit mint & cane sugar sparkling

Mandarine Minze & Zitrone Ice Tea *prickelnd* 0,375l € 5,00
tangerine mint & lemon ice tea sparkling

Bierflaschen/Beer bottles

Asahi 0,33l € 4,50
Japanisches Bier / japanese beer

Kirin 0,33l € 4,50
Japanisches Bier / japanese beer

Berliner Kindl 0,33l € 4,00
Pils / pilsner

Heineken Alkoholfrei 0,33l € 4,00
Pils alkoholfrei / pilsner alcohol-free

Sake

Japanischer Reiswein [50° warm] / japanese rice wine [50° warm]

TANCHO Sake Brewery Dry 0,14l

*Harmonischer Sake mit
friedlicher Säure und
elegantem, leicht süßem
Geschmack.*

*Alkohol: 14,5 % vol.
Serviertemperatur: 4-10°
wahlweise: 40-45°
Säuregehalt: 2,2%*

€ 6,00

Ozeki Premium Sake 0,14l

*ist ein Sake gebraut nach
traditionell japanischer Art.
Dieser Sake ist trocken,
vollmundig und besitzt ein
sanftes Aroma.*

*Alkohol: 14,5 % vol.
Serviertemperatur: 4-10°
wahlweise: 40-45°
Säuregehalt: 1,6%*

€ 8,00

WEINE/WINES

Betty Rosé

DER WEIN:

Im Duft ein frisch-fruchtiger Mix aus Waldbeeren und Ribisel. Am Gaumen herrlich frisch und harmonisch. Mit viel Frucht, feine Würze, extremer Trinkfluss.

ROSÉ:

Aus penibler Handarbeit das ganze Jahr im Weingarten und speziell selektierten Trauben, entsteht unsere Betty mit viel Frucht und Raffinesse. Trinkfluss und Spritzigkeit machen unseren Rosé zu einem echten Allrounder.



Trinkreife: 2 Jahre
Trinktemperatur: 6-8°C
enthält Sulfite

Alkohol: 12,0 Vol. %
Qualitätswein - trocken

0,2L

€ 7,50

0,75L (Flasche)
0,75l [bottle]

€ 28,00

Rosé Weinschorle 0,2l
rose wine spritzer

€ 6,00

Sauvignon Blanc

DER WEIN:

In der Nase Duftnoten von Johannesbeere, Stachelbeeren und Litschi, elegant am Gaumen sehr weiche Stilistik, reif und sehr trinkanimierend, exotischer Fruchtnachhall.

ROSÉ:

Die Rebsorte benötigt viel Wasser. Daher wächst unser Sauvignon Blanc auf einer Lage, die gute wasserspeichernde Böden hat. Handarbeit wird bei dieser Rebsorte großgeschrieben, viel Luft und Raum, sind eine Voraussetzung, damit die Trauben optimal ausreifen können. Bis zum Schluss wird per Handarbeit selektiert, damit nur die besten Trauben



Trinkreife: 1-6 Jahre
Trinktemperatur: 6-8°C
enthält Sulfite

Alkohol: 13,0 Vol. %
Qualitätswein - trocken

0,2L

€ 7,50

0,75L (Flasche)
0,75l [bottle]

€ 28,00

Weißweinschorle 0,2l
white wine spritzer

€ 6,00

WEIßBURGUNDER

DER WEIN:

Reife gelbe Frucht mit frischem Apfel, etwas Haselnuss und Blütenhonig, zusätzlich würzige Noten, in der Nase sehr reif. Am Gaumen wieder gelbe Früchte, würzig, trinkt sich geschmeidig, vollmundig, sehr guter Trinkfluss.

ROSÉ:

Durch seine strubbelige Erziehungsform wahrscheinlich einer unserer spannendsten Weingärten! Wo mit altem und jungem Wissen ein knackiger aber dennoch ein cremiger Burgunder entstanden ist



Trinkreife: 1-2 Jahre
Trinktemperatur: 6-8°C
enthält Sulfite

Alkohol: 13,5 Vol. %
Qualitätswein - halbtrocken

0,2L

€ 7,50

0,75L (Flasche)
0,75l [bottle]

€ 28,00

Weißweinschorle 0,2l
white wine spritzer

€ 6,00

Allergenenlegende / list of allergens

Unsere Sojasoße enthält Weizengluten und Soja, Wasabi enthält u.a. Senfstoffe und Farbstoffe.

Our soy sauce contains wheat gluten and soy, the wasabi contains mustard, food colouring etc.

A - Weizengluten / wheat gluten

B - Krebstiere & Weichtiere / shellfishes & molluscs

C - Ei / egg

D - Fisch / fish

E - Soja / soy

F - Milch & Laktose / milk & lactose

G - Sesam / sesame

K - Koffein / caffeine

MIKA SUSHI

Fehlerstraße 1

12161 Berlin

U/S Bahn Bundesplatz