

MIZUYA

mizuya.de



VORSPEISEN



A1 Edamame 5.5

Sojabohnen in der Schote, getoppt mit Salz und Sesam

A2 Spicy Edamame 5.5

Sojabohnen in der Schote, gewürzt mit Chilli-Pulver, Salz und Sesam

A3 Goma Wakame 5.5

Seetangsalat, mit geröstetem Sesam und Granatapfel

A4 Frühlingsrollen 5

Mini-Frühlingsrollen, mit frischem Gemüse, Teriyaki-Sauce

A5 Gyoza Chicken 5.5

Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Teriyaki on top

A6 Gyoza Gemüse 5.5

Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse und Teriyaki on top

A7 Frittierte Hähnchenstreifen 6

Knusprig frittiertes Hähnchenfleisch, Teriyaki, Sesam und Schnittlauch on top

A8 Ebi Sticks 5.5

Frittierte Garnelen mit Teriyaki on top

A9 Kimchi 5.5

Fermentierter Chinakohl und koreanischer Rettich, mit Sesam, Schnittlauch und Granatapfel

A10 Crunchy Avo 6.5

Frittierte Avocadostreifen mit Teriyaki on top

A11 Süßkartoffelpommes 5

Frittierte Süßkartoffelpommes, mit Salz, italienischen Kräutern und Süß-Sauer-Sauce

NIGIRI

Je 2 Stück



N1 Lachs Nigiri 5.5

Frischer Lachs serviert auf Sushireis

N2 Thunfisch Nigiri 6.5

Frischer Thunfisch serviert auf Sushireis

N3 Flambiertes Lachs Nigiri 6

Frischer flambierter Lachs serviert auf Sushireis getoppt mit Teriyaki und Sesam

N4 Flambiertes Thunfisch Nigiri 7

Frischer flambierter Thunfisch serviert auf Sushireis getoppt mit Kizami-Wasabi

N5 Aal Nigiri 6

Flambierter Aal auf Sushireis getoppt mit Teriyaki und Sesam

N6 Garnelen Nigiri 5

Gekochte Garnele auf Sushireis

N7 Flambiertes Rindfleisch Nigiri 7

Flambiertes Rindfleisch auf Sushireis getoppt mit Teriyaki und Sesam

N8 Avocado Nigiri 5

Avocado auf Sushireis getoppt mit Teriyaki und Sesam

N9 Tamago Nigiri 4.5

Süßer Eierstich auf Sushireis

MAKI

Je 8 Stück



M1 Lachs Maki 5

Maki mit Lachs

M2 Avocado Maki 4.5

Maki mit Avocado

M3 Thunfisch Maki 5.5

Maki mit rohen Thunfisch

M4 Gurke Maki 4

Maki mit Gurke und Sesam

M5 Lachs Avocado Maki 5.5

Maki mit Lachs und Avocado

M6 Tuna Mousse Maki 5

Maki mit gekochtem Thunfisch

M7 Ebi Avocado Maki 5.2

Maki mit gekochter Garnele und Avocado

M8 Crispy Ebi Maki 5.5

Maki mit frittiertes Garnele

M9 Sweet Potato Maki 4.5

Maki mit Süßkartoffel

M10 Mango Maki 4.5

Maki mit Mango

FUTO MAKI

Je 6 Stück



F1 **Ebi Fry Futo** 12

Frittierte Garnele, Avocado und Gurke, getoppt mit Teriyaki, spicy Mayo und Röstzwiebel

F2 **Mango Dream Futo** 11.5

Mango, Avocado, Gurke, Rucola, getoppt mit veganer Honig-Senf-Sauce und Schnittlauch

F3 **Lachs Futo** 12

Lachs, Avocado, Gurke und Surimi, getoppt mit Teriyaki, spicy Mayo und Röstzwiebel

F4 **Vegan Futo** 11.5

Spargel, Oshinko, Gurke, getoppt mit veganer Honig-Senf-Sauce

SASHIMI & TATAKI



T1 **Lachs Sashimi** 9.5

Frischer Lachs, in Scheiben auf Wakame serviert

T2 **Thunfisch Sashimi** 12.5

Frischer Thunfisch, in Scheiben auf Wakame serviert

T3 **Lachs Tataki** 12.5

Frischer Lachs, flambiert und in Scheiben auf Wakame serviert

T4 **Thunfisch Tataki** 15.5

Frischer Thunfisch, flambiert und in Scheiben auf Wakame serviert

CRUNCHY ROLL

Wahl aus je 4 und 8Stk.



C1 Crunchy Chicken 8.9 15.5

Frittierte Sushirolle mit Hähnchen und Avocado. Mit Teriyaki-Sauce, Chilli-Mayo und Schnittlauch

C2 Crunchy Veggie 8.9 15.5

Frittierte Sushirolle mit Spargel, Avocado und Eierstich. Mit Teriyaki-Sauce, Mizuya-Sauce und Sesam.

C3 Crunchy Sake 8.9 15.5

Frittierte Sushirolle mit gekochtem Lachs, Avocado und Krabbenfleischimitat. Mit Teriyaki-Sauce, Chilli-Mayo und Tobiko.

C4 Crunchy Ebi 8.9 15.5

Frittierte Sushirolle mit frittierter Garnele und Avocado. Mit Teriyaki-Sauce, Chilli-Mayo und Röstzwiebeln

C5 Crunchy Sweet Avo 8.9 15.5

Frittierte Sushirolle mit frittierter Süßkartoffel und Avocado. Mit Teriyaki-Sauce, Mizuya-Sauce und Röstzwiebeln.

CREATIVE PLATES



P1 Signature Plate  24.9

Bestehend aus 4 Signature, 4 Classic, 8 Maki und 4 Crunchys

P2 Classic Plate 24.9

Bestehend aus 8 Alaska Uramaki, 8 Lachs Maki, 2 Lachs Nigiri und 2 flambierten Lachs Nigiri

P3 Maki Plate 19.9

Bestehend aus 8 Lachs Maki, 8 Gurken Maki, 8 Avocado Maki, 8 Garnelen Maki

P4 Kaiser Plate 89.9

8 Tiger Rolls, 8 Flamed Sake Rolls, 8 Crispy Avo Rolls, 8 Double Hot Tuna Rolls, 8 Lachs Avocado Maki, 8 Süßkartoffel Maki, 8 Tuna Mousse Maki, 8 Crunchy Ebi Rolls und 6 Mango Dream Rolls

P5 Fresh Plate  19.9

Bestehend aus 8 Crispy Avo Rolls, 8 Avocado Maki und 6 Vegan Futo Rolls

P6 Couple Plate  54.9

Bestehend aus 16 Signature Rolls, 8 Maki, 6 Futo Maki, 2 Nigiri und 8 Crunchy Rolls

P7 Crunchy Plate 24.9

Bestehend aus 4 Crunchy Chicken, 4 Crunchy Ebi und 4 Crunchy Sake Rolls

 *Unser Chefkoch stellt Ihre Platte individuell je nach Saison zusammen.*

URAMAKI

Je 4 Stück



U1 California Uramaki 5.5

Surimi, Avocado und Gurke, umhüllt von Sushireis und Sesam

U2 Tuna Classic Uramaki 6.5

Thunfisch, Avocado und Gurke, umhüllt von Sushireis und Sesamnatapfel

U3 Veggie Uramaki 5.5

Avocado, Gurke und Spargel, umhüllt von Sushireis und Sesam

U4 Lachs Uramaki 5.5

Lachs, Avocado und Gurke, umhüllt von Sushireis und Sesam

POKE BOWLS



B1 Crispy Chicken Bowl 14.5

Frittiertes Hähnchen, mit Avocado, Mukimame, Wakame, Mango, Radieschen, Teriyaki, spicy Mayo, Sesam und Granatapfel

B2 Lachs Bowl 14.5

Lachs, Avocado, Mukimame, Wakame, Mango, Radieschen, Teriyaki, Sesam und Granatapfel

B3 Thunfisch Bowl 15.5

Thunfisch, Avocado, Mukimame, Wakame, Mango, Radieschen, spicy Mayo, Sesam und Granatapfel

B4 Crispy Ebi Bowl 14.5

Frittierte Garnele, Avocado, Mukimame, Wakame, Mango, Radieschen, Teriyaki, spicy Mayo, Röstzwiebel und Granatapfel

SIGNATURE ROLL

Wahl aus je 4 und 8Stk.



S1 Flamed Sake Roll 8.1 15.5

Inside-Out-Rolle mit Lachs, Avocado und frischkäse. Ummantelt mit flambiertem Lachs, Teriyaki und Schnittlauch

S2 Crimson Tuna Roll 7.7 15

Inside-Out-Rolle mit gekochtem Thunfisch und Gurke. Mit spicy Mayo, Tobiko und Schnittlauch

S3 Green Dragon Roll 8 15.2

Inside-Out-Rolle mit frittierte Garnele, Gurke und Frischkäse. Ummantelt mit Avocado, Teriyaki und Sesam

S4 Flamed Eel Roll 8.5 15.7

Inside-Out-Rolle mit flambiertem Aal, Gurke und Frischkäse. Ummantelt mit Avocado, Teriyaki und Sesam

S5 Tiger Roll 8 15.3

Inside-Out-Rolle mit fritterter Garnele, Gurke und Frischkäse. Ummantelt mit flambiertem Lachs, Teriyaki und Schnittlauch

S6 Ocean Beef Roll 8.5 15.7

Inside-Out-Rolle mit fritterter Garnele, Gurke und Frischkäse. Ummantelt mit flambiertem Rindfleisch, Teriyaki und Schnittlauch

S7 Green Love Roll 7.7 15

Inside-Out-Rolle mit Spargel, Avocado und Oshinko. Ummantelt mit Rucola, veganer Honig-Senf-Sauce und Röstzwiebeln

S8 Crunchy Green Roll 8.1 15.5

Inside-Out-Rolle mit frittierte Avocado und Mango. Ummantelt mit Avocado, Teriyaki und Sesam

S9 Royal Prawn Roll 8.1 15.5

Inside-Out-Rolle mit gekochter Garnele, Avocado und Gurke. Ummantelt mit Rucola, spicy Mayo und Röstzwiebeln

S10 Golden Chicken Roll 8.5 15.7

Inside-Out-Rolle mit frittiertem Hühnchen, Gurke und Frischkäse. Mit Joppie-Sauce, Teriyaki und Nacho

DESSERT



D1 Mochi 6

Zwei zarte Eis-Kugeln umhüllt von Reisteig, mit frischen Früchten, Erdbeersauce und Puderzucker.

D2 Sesam Balls 7

Drei Sesambällchen, mit frischen Früchten, Agavensirup und Puderzucker.

D3 Choco Cake 7.5

Ein saftiger Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Früchten, Schokosauce und Puderzucker.

D4 Sweet Rice Mango Mix 5

Süßer Reis, mit Mango. Mit Früchten und Puderzucker on top.