

À LA CARTE

SOUPS

Miso Sake Soup | Lachs, Japanische Bohnenpaste, Seetang, Seidentofu **8**

Tom Kha Gung | Garnelen, Shimeji-Pilze, Kokosmilch, Zitronengras **8.5**

TO START (kleine Gerichte, perfekt zum Drink)

Edamame | japanische Sojabohnen, Maldon Salz **6**

Salmon Tataki | leicht angebraten in Sesam-Pfeffer-Mantel, Trüffelponzu **16.5**
 + *Aufpreis Tuna 5.00 €*

Pimientos de Padrón | Pimientos, Maldon Salz, Olivenöl **7.5**

Sweetie potato | gebrillte Süßkartoffel, Sesam-Chili-Sauce, Schnittlauch **9**

Salmon Tatare | Lachs, Avocado, Premium Tobiko, Trüffel-Ponzu **16.5**

Tuna Tatare | Thunfisch, Avocado, Premium Tobiko, Trüffel-Ponzu **18**

Kinoko | jap. gebrillte Pilze in Trüffel-Wafu-Dressing, Schnittlauch, Sesam **9**

Sexy eggplant | gebrillte scharfe Aubergine vom Robatagrill, Shichimi-Glasur, Schnittlauch **8.5**

Yuzu Scallop | gebrillte Jakobsmuscheln mit Yuzu-Trüffel-Sauce, Bonito **12.5**

Crab Tempura | Knuspriger Butterkrebbs mit Mango und Chili-Lime - Dressing **12.5**

CHEF'S RECOMMENDATION

Beef Carpaccio New Style | feines Rinderfilet mit geröstetem Yuzu-Trüffel-Ponzu, Crisps **16.5**
 + *extra frischer Trüffel 5 €*

Naked Prawns | kurz gebrillte knackige Riesengarnelen in Wasabi Mayo **13**

Ceviche | Loup de mer, süß eingelegtes Radiesschen, Koriander, Chili, Schalotten, Avocado, Yuzu **18**

Tiradito | wahlweise mit *Thunfisch* | *Wolfsbarsch* | *Hamachi* dünn geschnitten in Fingerlimetten-Trüffel-Soja **15**

Gyoza Foie Gras | japanische Teigtaschen gefüllt mit Ibérico, Foie Gras, Maishühnchen, Trüffel, Ponzu **15**

ASIANFUSION TAPAS (to share)

Tori Karaage | japanisches knuspriges Freilandhähnchen, hausgemachter Dip **8**

Shumai | hausgemachte japanische gedämpfte Dumplings mit Hühnchen und Garnelen, Ponzu, Trüffelsalsa **9**

Spring Fever | 2 St. hausgemachte Frühlingsrollen mit Hackfleisch, Gemüse, Glasnudeln und hausgemachte Vinaigrette **8**

Fantastic Four | Tempura Nori-Roll, Hot-Spicy-Tuna, Lachstatar, echtes Krebsfleisch **11**

Juicy Bites | Flugmango-Lachstatar, Trüffelbutter, crunchy rolled Avocado Bites **11**

Yakitori | Hähnchenspieße in Teriyaki **7**

Saté | gebrillte Hähnchenspieße, Saté-Dip **9.5**

Ebi Katsu | Knusprige Riesengarnelen in Tempurateig, Spicy Mayo **10.5**

Lord Of The Rings | Tintenfischringe in Tempura, Umami-Mayo-Sauce **9.5**

Wild Broccoli | Wilder Brokkoli in Tempura, Sesam-Dip **9.5**

Money Bags | knusprige Wan-Tan-Teigsäckchen gefüllt mit Garnelen, Fisch, Hühnchen, Gemüse **10.5**

Gyoza | gebratene Japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Gemüse, Bonito **9.5**

Gyoza Virgin | gedämpfte Teigtaschen, Gemüse, Sesam, Soja Vinaigrette **8.5**

Zensai Moriawase | vom Küchenchef 5 ausgewählte Tapasgerichte **25**

SALAD

Wafu | Wildkräutersalat, Spinat, Avocado, Erdnüsse, Cashew, Sesam, hausgemachter Dressing **11**

Wakame | eingelegte Seealgen, Sesam **6**

Kim Chi | eingelegter Chinakohl, Lauchzwiebeln, Sesam **7**

Mango Salat | frische Mangostreifen, Wildkräutersalat, hausgemachtes Dressing, Erdnüsse **10**

Blooming Octopus | gebrillter Oktopus, Wildkräutersalat, Mango **16.5**

Salmon Light | gebrilltes Lachsfilet auf Wildkräutersalat, Avocado, Cherrytomten, hausgemachtes Dressing **16**

Tropical Duck | Pomelosalat, Entenbruststreifen, frische Kräuter, Mango und geröstete Erdnüsse **14.5**

ROBATA GRILL wahlweise mit Trüffelpüree oder Duftreis

Angry Chicken | zart pikant gebrilltes Freilandhähnchen, saisonales Grillgemüse, Sesam, Teriyaki **22**

Beauty & the Beef | Dry Aged argentinisches Entrecôte, saisonales Grillgemüse, Rosmarin, japanische Umamisauce **34**

Salmon on fire | gebrillter Bio-Lachs, gebrilltes Gemüse, Sesam, Teriyakisauce **28**

Prawn Stars | Argentinische rote Wildfang-Garnelen, schwarze Pfeffersauce, gebrilltes Gemüse, Schnittlauch **22**

Ocean Beauty | gebrillter Oktopus mit Kimchi-Glasur, gebrilltes Gemüse **28**

Kamo Duck | rosa gebrillte französische Barbarie Entenbrust, saisonales Grillgemüse, Teriyaki **27**

Tuna on fire | gebrilltes Thunfischsteak mit Gemüse der Saison in Teriyaki-Yuzu Soße **32**

Royal Single Robata Mix (1 Person) | eine Zusammenstellung vom Robata Meister: Mix aus Fisch, Fleisch und Gemüse **39**

MAIN DISHES

Red Curry Duck | knusprige Ente in cremiger pikanten Kokos - Curry Sauce, Wok-Gemüse, Thai Basilikum, Cashew, Duftreis **20**

Chicken Mango | leicht scharf mariniertes gebrilltes Freilandhähnchen in feiner Mango-Curry Sauce, saisonales Gemüse, Flug-Mango, Duftreis **20**

Seafood Curry | Wildfang-Riesengarnele, verschiedener Fisch, Tintenfisch, Galgant, Zitronengras, saisonales Gemüse, abgeschmeckt im cremigen Curry, Duftreis **22**

Yakiudon Beef | gebratene Udonnudeln, Gemüse, Ei, Bonito und Entrecôte - Rinderstreifen **22**

Veggie Yakiudon | gebratene Udonnudeln, Gemüse, Ei und Tofu **18**



SASHIMI (6 ST.)

Sake Schottischer Lachs	13
Maguro Bluefin Thunfisch	17
Suzuki Loup de mer	16
Hamachi japanische Gelbschwanzmakrele	18
Toro Thunfischbauch	29

MITO SIGNATURE SUSHI ROLLS

Sea Breeze Roll echtes Krebsfleisch, Lachstatar, Gurke, Avocado, Tobiko, spicy	18.5
Hot Spicy Tuna Roll Thunfisch, pikante Sauce, Avocado, Gurke, Tobiko	16.5
Wolf of the Sea Roll mariniertes Loup de mer in Trüffelsalsa, Avocado, Batatchips, Sweet Potato Crunches	16
Love Me Tender Roll Wildfang - Garnele in Tempuraflakes, Mini-Spargel, aufgelegt mit Hamachi und Thunfisch, Umami-Sauce	17.5
Emilys Favourite Roll grüner Mini-Spargel, Lachshaut, Cream-Cheese, aufgelegt flambierter Lachs	16
Lay Me Down Roll echtes Krebsfleisch, Lachs, Gurke, Tobiko, aufgelegt mit Avocado	17.5
Mr. Crab Roll Softshellkrabbe, Tobiko, spicy Lachstatar, Spinat, Unagi Sauce	18
Dragon Roll Aal, Ebi Tempura, Avocado, Tobiko, Unagi Sauce	18
Sake Bomb spicy Lachstatar, Avocado, Tobiko, Mayo, aufgelegt mit Lachs und Unagi Sauce	16.5
Tiger Roll panierte Wildfang - Garnelen, Avocado, Cream Cheese, mit Lachs umwickelt, Tobiko	17
Flaming Scallop Roll Lachs, flambierte Jakobsmuschel, Avocado, Gurke, Tobiko	17
Nice to "Meat" you Roll Avocado, Gurke, grüner Spargel aufgelegt mit Rinderfilet, frischer Trüffel, Ponzu	22
Sweet Bonito Roll echtes Krebsfleisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam, Chili, Unagi Sauce und on Top Bonito	16
Perfect Match Roll Ebi Tempura, Gurke, Spicy Tuna, aufgelegt mit Aburi Sake, Crunchy Onions, Chipotle Mayo	18
Let It Burn Roll Lachs, Gurke, Avocado, Spicy Mayo flambiert mit Crunches	16
Tamago Roll Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, umwickelt mit jap. Omelette	16
Lady in Red Roll Garnele in Tempuraflakes, Avocado, aufgelegt mit Thunfisch, Sweet'n'Spicy Sauce	18
Royal Rainbow Roll Spargel, Gurke, Avocado, on Top: flambierter Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Hamachi	17

EXTRAS

Wasabi Ingwer extra	1.5
Duftreis	3.5
Trüffelpüree	4.5
Chili Mayo Wasabi Mayo	1.5
Teriyaki Unagi Sauce	1.5
Udon natur	6

NIGIRI // GUNKAN (2 ST.)

Sake Nigiri Schottischer Lachs	6.5
Tekka Nigiri Bluefin Thunfisch	9
Toro Nigiri Thunfischbauch	12
Hamachi Nigiri Gelbschwanzmakrele	9.5
Unagi Deluxe Nigiri Aal, Lachs flambiert, Shiso, Kizami	14
Samurai Aburi Nigiri flambierter Lachs, Mini-Spargel	9
Suzuki Aburi Nigiri flambierter Loup de mer, Trüffel-Ponzu	8
Lazy Ama Ebi gefüllt mit Lachstatar, King Crab, Avocado, Special Sauce, mit Gurke umwickelt und Süßwassergarnele on top	8.5
Battleship verschieden gefüllt mit spicy Lachs- und Thunfischstatar, mit Avocado umwickelt	8.5

CRUNCHY ROLLS (6 ST.)

MITO Roll panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese	16
Spicy Roll Hot-Spicy Thunfischstatar, Avocado, Gurke, Schnittlauch	16
Ninja Roll Garnelen, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Cream Cheese, Tobiko, Spicy-Sauce	16.5
Mama Chicken Roll Yakitori Chicken, Avocado, Ei	15.5
Hulk Roll grüner Spargel, Avocado, Gurke, Oshinko, Cream Cheese	15.5

CHEF'S CHOICE

Nigiri Omakase (1 Person) Selektion von 9 Nigiris ausgewählt vom Sushi-Chef	28
Sashimi Moriawase Sashimi Mix 12 St.	33
Double Trouble Menü (bis 2 Personen) Sashimi, Maki Rolls, Inside Out Rolls, Nigiri, Crunchy Roll	60
Royal Omakase (bis 4 Personen) finest Sushi Kreationen von unserem Sushi-Meister	139

MAKI (6 ST.)

Sake Lachs Maki	6
Sake Avocado Lachs, Avocado Maki	7
Tekka Thunfisch Maki	8
Kappa Gurke Maki	5.5
Avo Avocado Maki	6
Ebi Garnelen Maki	7.5

DESSERTS

Mochi Eiscreme verschiedene Reiskuchen gefüllt mit Eiscreme serviert mit Obst der Saison	8.5
Matcha Tiramisu	8.5
Jasmin Crème Brûlée	8
Weekly Seasonal Homemade Desserts - please ask our Team	

