



MIZUMI
RESTAURANT

WILLKOMMEN BEI MIZUMI: IHRER OASE FÜR EXQUISITEN GENUSS

Entdecken Sie die Fusion zweier faszinierender kulinarischer Welten die zeitlose Eleganz der vietnamesischen Küche vereint mit der Raffinesse und Vielfalt der Sushi-Kunst. Tauchen Sie ein in unsere Welt des Geschmacks, wo Frische, Qualität und Leidenschaft für kulinarische Kreationen aufeinandertreffen. Genießen Sie in einem Ambiente aus Eleganz und Gemütlichkeit eine breite Palette an einzigartigen Gerichten, zubereitet von talentierten Küchenchefs und serviert von unserem aufmerksamen und professionellen Team.

Mizumi lädt Sie ein, Teil einer unvergleichlichen kulinarischen Reise zu werden, in der die Aromen Vietnams und die Innovation der Sushi-Küche zu einem unvergesslichen Erlebnis verschmelzen.

📍 Joachimsthaler Str. 15, 10719 Berlin

☎ 030 / 7076 1886

🌐 www.mizumi-berlin.de

🕒 Mo. - So.: 11:30 - 23:00 Uhr

📱 Mizumirestaurant

📷 Mizumiberlin

CHEF'S SPECIAL

- S1. **RIB EYE MIZUMI** (C)
Saftiges Ribeye-Steak mit Spiegelei, hausgemachter Spezialsoße, knackigem Wokgemüse und goldbraunen Süßkartoffelpommes €22,9
Juicy ribeye steak with a fried egg, homemade special sauce, crisp wok vegetables and golden sweet potato fries
- S4. **OCEAN'S BEST** (D,R)
Gegrillte Riesengarnele und Jakobsmuscheln, begleitet von grünem Spargel, Zuckerschoten und japanischen Pilzen, dazu frischer Salat, Guacamole und Süßkartoffelpommes €28,9
Grilled king prawn and scallops, accompanied by green asparagus, snow peas and Japanese mushrooms, served with fresh salad, guacamole and sweet potato fries
- S5. **BBQ SPARERIBS** (F,6)
Zarte Rippchen, langsam geschmort in hausgemachter BBQ-Soße, serviert mit Reis und frischem Salat mit Dressing €18,9
Tender ribs, slow-braised in homemade BBQ sauce, served with rice and fresh salad with dressing
- S6. **UDON SOUP** (A,C,F)
Hausgemachte Udon-Nudeln in aromatischer Brühe mit knusprigem Chicken Katsu, Brokkoli, Pak Choi, Zucchini und Paprika €16,9
Homemade udon noodles in a flavourful broth with crispy chicken katsu, broccoli, pak choi, courgette and bell pepper
- S7. **SALMON TARTARE** (A,C,D,F,6)
Frisches Lachstatar auf cremigem Avocadoeet, verfeinert mit Cocktail- und Unagi-Soße €13,9
Fresh salmon tartare on a creamy bed of avocado, finished with cocktail and unagi sauce
- S8. **TUNA TARTARE** (A,C,D,F,6)
Frisches Thunfischatar auf cremigem Avocadoeet, verfeinert mit Cocktail- und Unagi-Soße €15,9
Fresh tuna tartare on a creamy bed of avocado, finished with cocktail and unagi sauce
- S9. **PEARL ON SPOON** (A,C,E,F,R,6)
3 gegrillte Jakobsmuscheln mit Kresse, knusprigen Röstzwiebeln und Erdnüssen, verfeinert mit Cocktail- und Unagi-Soße €13,9
3 grilled scallops with cress, crispy fried onions and peanuts, finished with cocktail and unagi sauce



CHEF'S SPECIAL

S2.

DRUNKEN DUCK (A,F,6)

Zarte Barbarie-Ente, sous-vide gegart und mit Zuckerschoten, Spargel, Möhren, Brokkoli, Zucchini und Kräuterseitlingen serviert, abgerundet mit einer würzigen Teriyaki-Whisky-Soße und serviert Reis €22,9
Tender Barbary duck, cooked sous-vide and served with snow peas, asparagus, carrots, broccoli, courgette and king oyster mushrooms, finished with a rich Teriyaki-whisky sauce and served with rice

S2



4 Stunden bei 60°C sousvide gegart, anschließend bei 190°C scharf angebraten

S3

S3.

KRAKEN'S TSUNAMI (R)

Zart gegrillte Oktopus-Tentakel mit einer hausgemachten, leicht pikanten Soße, dazu frischer Salat, serviert mit Süßkartoffelpommes €23,9
Tender grilled octopus tentacles with a homemade, slightly spicy sauce, served with fresh salad, served with sweet potato fries

Tender grilled octopus tentacles with a homemade, slightly spicy sauce, served with fresh salad, served with sweet potato fries



5 Stunden bei 75°C Sousvide gegart, anschließend bei 180°C gegrillt

SUPPEN / SOUPS

1. **MISO SUPPE** ^(F)
Klassische japanische Sojabohnenpaste mit Seetang, Tofu und frischen Lauchzwiebeln €5,5
Classic Japanese soybean paste with seaweed, tofu and fresh spring onions
2. **SAKE SUPPE** ^(D,F)
Wärmende Lachssuppe mit Seetang, Sojabohnenpaste, Tofu und Lauchzwiebeln €6,5
Warming salmon soup with seaweed, soybean paste, tofu and spring onions
3. **WANTAN SUPPE** ^(A,B,N)
Hausgemachte Teigtaschen in aromatischer Brühe mit Pak Choi, Champignons und Sesamöl €6,5
Homemade dumplings in a fragrant broth with pak choi, mushrooms and sesame oil
4. **TOM KHA SUPPE**
Cremige Kokosmilchsuppe mit Zitronengras und Limettenblättern, verfeinert mit Bambus, Champignon, Cherrytomate, frischem Koriander
Creamy coconut milk soup with lemongrass and lime leaves, finished with bamboo, Button mushroom, cherry tomato, fresh cilantro
 - A. Tofu ^(F) €5,5
 - B. Hühnchen | Chicken €6,5
 - C. Süßwasser-Garnelen ^(B) €6,9
Freshwater prawns



4C



8C

SALATE / SALADS

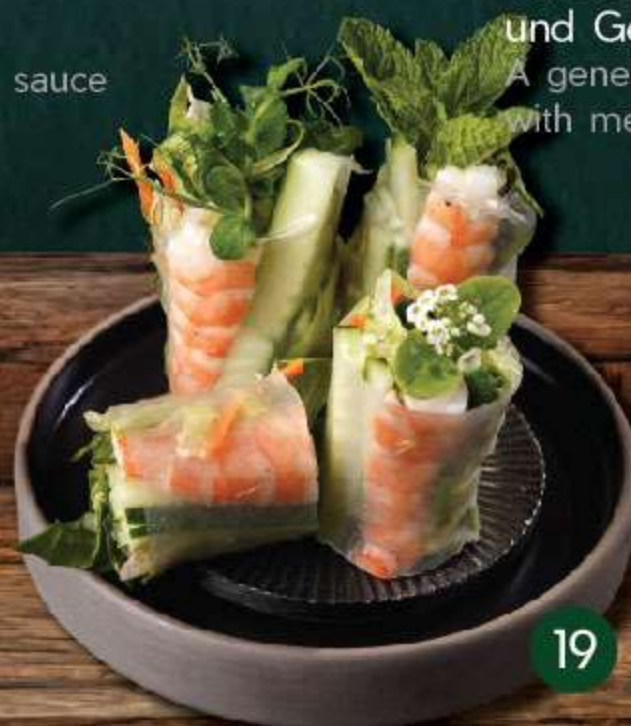
5. **KIMCHI SALAT** ^(F)
Traditionell scharf eingelegter Chinakohl – würzig, knackig und angenehm säuerlich €5,9
Traditionally fermented spicy chinese cabbage – bold, crunchy and pleasantly tangy
6. **SEETANGSALAT** ^(N)
Erfrischender Seetangsalat, verfeinert mit Sesam €5,9
Refreshing seaweed salad, finished with sesame
7. **GREEN GARDEN**
Frischer Wildkräutersalat mit Cherrytomaten und cremiger Avocado
Fresh wild herb salad with cherry tomatoes and creamy avocado
 - A. Tofu ^(F) €7,5
 - B. Chicken | Hähnchen €8,5
 - C. Beef | Rindfleisch €8,9
8. **MIZUMI SALAT** ^(E,H)
Frischer Mango-Rucolasalat mit cremiger Avocado, Cherrytomaten, Paprika, Koriander und Erdnüssen, verfeinert mit einer fruchtig-scharfen Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette
Fresh mango and rocket salad with creamy avocado, cherry tomatoes, peppers, coriander and peanuts, finished with a fruity and spicy chilli ginger lime vinaigrette
 - A. Knusprige Hähnchen ^(E,H) €16,9
Crispy chicken
 - B. Knusprige Ente ^(E,H) €17,9
Crispy duck
 - C. Lachs gegrillt ^(D,E,H) €17,9
Grilled salmon
 - D. Tuna gegrillt ^(D,E,H) €23,9
Grilled tuna

VORSPEISEN / STARTERS

10. **EDAMAME** (F) 
Gedämpfte japanische Sojabohnen, leicht gesalzen €5,5
Steamed japanese soybeans, lightly salted
11. **SWEET POTATO** (C,F,6) 
Knusprige Süßkartoffelpommes mit hausgemachter Spezialsoße €5,5
Crispy sweet potato fries with homemade special sauce
12. **SPRING ROLLS** (2 Stk.) (A,B)
Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln und Shiitake-Pilzen €6,9
Crispy spring roll filled with pork, prawns, glass noodles and shiitake mushrooms
13. **GYOZA** (4 Stk.) (A,C,F,6)
Goldbraun gebackene Teigtaschen mit würziger Fleischfüllung und hausgemachter Spezialsoße €5,5
Golden baked dumplings with a savoury meat filling and homemade special sauce
14. **DUMPLINGS** (4 Stk.) (B)
Zarte gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, gefüllt mit saftigen Garnelen €5,9
Delicate steamed rice flour dumplings filled with juicy prawns
15. **SATÉ SPIESSE** (2 Stk.) (E,H)
Saftige Hühnerspieße mit cremiger Erdnusssoße €6,9
Juicy chicken skewers with creamy peanut sauce
16. **MINI FRÜHLINGSROLLEN** (A,C,F,6) 
(6 Stk.) Knusprige vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit hausgemachter Spezialsoße €5,5
Crispy vegetarian mini spring rolls with homemade special sauce
17. **BLACK TIGER RIESENGARNELEN** (A,B,C,F,6)
(3 Stk.) Riesengarnelen im knusprigen Tempurateigmantel, serviert mit hausgemachter Soße €8,9
King prawns in a crispy tempura batter, served with homemade sauce
18. **BBQ SPARERIBS** (F,6)
Gegrillte Schweinerippchen mit aromatischer Honey-BBQ-Soße €6,5
Grilled pork spare ribs with aromatic honey BBQ sauce
19. **SUMMER ROLLS** (C,F,6)
Frische Reisrolle gefüllt mit Salat, Gurke und Reismudeln, serviert mit Mizumi-Soße
Fresh rice paper roll filled with salad, cucumber and rice noodles, served with Mizumi sauce
A. Tofu (F,C,6)  €5,5
B. Hähnchen | Chicken (C,F,6) €5,9
C. Garnelen | Prawns (B,C,F,6) €6,5
20. **MIX PLATTE** (A,B,C,F,6)
(für 2 Personen) Eine großzügige Auswahl unserer beliebtesten Vorspeisen aus Fleisch und Gemüse – perfekt zum Teilen €19,9
A generous selection of our favourite starters with meat and vegetables – perfect for sharing



14



19



17

30.

MIZUMI BOWL

Wildkräutersalat mit Kimchi und cremiger Avocado auf Reis, verfeinert mit Unagi- und Cocktailsoße
Wild herb salad with kimchi and creamy avocado on rice, finished with unagi and cocktail sauce

- A. Mit Tofu und Spiegelei (A,C,F,6) €15,9
With tofu and fried egg
- B. Mit gegrilltem Huhn & Spiegelei (A,C,F,6) €15,9
With grilled chicken and fried egg
- C. Mit gegrilltem Rindfleisch und Spiegelei €16,9
With grilled beef and fried egg
- D. Mit Lachs, Thunfisch und Garnelen-Tempura (A,B,D,F,6) €17,9
With salmon, tuna and prawn tempura



30B



31B



31.

PHO

Zarte Reisbandnudeln in hausgemachter Brühe mit frischen asiatischen Kräutern
Delicate rice noodles in a homemade broth with fresh Asian herbs

- A. Tofu, Pak Choi, Brokkoli und Zucchini (F) €14,9
Tofu, bok choy, broccoli, and zucchini
- B. Rindfleisch (D) | Beef €16,9
- C. Hühnchen (D) | Chicken €15,9

32. WOKNUDELN

Wahlweise Bandnudeln oder Udonnudeln, im Wok geschwenkt
mit Spezialsoße, Pak Choi, Brokkoli, Zucchini, Karotten,
Zuckerschoten und Paprika

Choice of flat rice noodles or udon noodles, wok-tossed with special sauce,
pak choi, broccoli, courgette, carrots, snow peas
and bell pepper

- A. Tofu (A,F)  €14,9
Tofu
- B. Hähnchenbruststreifen (A,F) €15,9
Chicken breast strips
- C. Hähnchenbrustfilet knusprig gebacken (A,F) €16,9
Crispy baked chicken breast fillet
- D. Rindfleisch (A,F) €18,9
Beef
- E. Knusprige Entenbrustfilet (A,F) €18,5
Crispy duck breast fillet
- F. Garnelen (A,B,F) €19,5
Prawns



33. MIZUMI CURRY

Aromatische rote Curry-Kokosmilch-Sauce mit frischem Gemüse und Basilikum, serviert mit Duftreis
Aromatic red curry coconut milk sauce with fresh vegetables and basil, served with fragrant rice

- A. Tofu (F) 🌱 €14,9
- B. Hähnchenbrust | Chicken breast €15,9
- C. Hähnchenbrustfilet (A,C,F)
knusprig gebacken €16,9
Crispy baked chicken breast fillet
- D. Knusprige Entenbrustfilet (A,C,F) €18,5
Crispy duck breast fillet
- E. Black Tiger Riesengarnelen (B,F,6) €19,5
Black tiger king prawns



34. PEANUT DREAM

Cremige Erdnusssoße mit frischem Gemüse und Basilikum, serviert mit Duftreis
Creamy peanut sauce with fresh vegetables and basil, served with fragrant rice

- A. Tofu (E,H, F) 🌱 €14,9
tofu
- B. Hähnchenbrustfilet (E,H) €15,9
Chicken breast fillet
- C. Hähnchenbrustfilet
knusprig gebacken (E,H) €16,9
Crispy baked chicken breast fillet
- D. Knusprige Entenbrustfilet (E,H) €18,5
Crispy duck breast fillet



35. BBQ SPECIAL

Japanisches Grillgericht mit Zuckerschoten, Spargel, Möhren, Brokkoli, Zucchini und Kräuterseitlingen, verfeinert mit hausgemachter BBQ-Soße, serviert mit Reis
Japanese grilled dish with snow peas, asparagus, carrots, broccoli, courgette and king oyster mushrooms, finished with homemade BBQ sauce, served with rice

- A. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet (F,6) €17,5
Grilled chicken breast fillet
- B. Gegrilltes Lachsfilet (D,F,6) €19,9
Grilled salmon fillet
- C. Gegrilltes Rindersteak (F,6) €21,9
Grilled beef steak
- D. Black Tiger Riesengarnelen (B,F,6) €22,9
Black tiger king prawns



HOT PLATE

36. **DUCK PLEASE** (A,C)

Knusprige Ente mit Pak Choi, Gemüse, Karotten und Paprika, auf einer heißen Platte mit Reis serviert €18,5

Crispy duck with pak choi, vegetables, carrots and peppers, served on a sizzling hot plate with rice

38. **HOT PLATE BEEF** (A,C)

Zart gebratenes Rindfleisch mit Gemüse und Salat, auf einer heißen Platte mit Reis serviert €19,9

Tender sautéed beef with vegetables and salad, served on a sizzling hot plate with rice

37. **THICK N CHICK** (A,C)

Knuspriges Chicken Katsu mit Pak Choi, Gemüse, Karotten und Paprika, auf einer heißen Platte mit Reis serviert €17,5

Crispy chicken katsu with pak choi, vegetables, carrots and peppers, served on a sizzling hot plate with rice

39. **DEEP FRIED BLACK TIGER PRAWN** (A,B)

frittierte Black Tiger Garnelen mit Pak Choi und Gemüse, auf einer heißen Platte mit Reis serviert €19,9

Crispy deep black tiger prawns with pak choi and vegetables, served on a sizzling hot plate with rice



SUSHI MENU



M6. MIZUMI FAMILY MENU (A,B,C,D,F,N,6)

(für 3 – 4 Personen)

6 Stück Sake Maki, 6 Stück Maguro Maki, 6 Stück Avocado Maki, 8 Stück California Inside Out,
8 Stück Sake Crunchy Tempura, 8 Stück Ebi Crunchy Tempura,
6 Stück Tokyo Big Crunchy Tempura, 8 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi, 2 Unagi),
8 Stück Tatzuna Roll sowie 3 Scheiben Sake Sashimi – insgesamt 66 Stück €89,9

6 pieces of sake maki, 6 pieces of maguro maki, 6 pieces of avocado maki, 8 pieces of california inside out,
8 pieces of sake crunchy tempura, 8 pieces of ebi crunchy tempura, 6 pieces of tokyo big crunchy tempura,
8 nigiri (2 sake, 2 maguro, 2 ebi, 2 unagi), 8 pieces of tatzuna roll and 3 slices of sake sashimi
– 66 pieces in total



SUSHI MENU

- M1. JUNIOR SET** (D,N)
6 Stück Sake Maki,
6 Stück Avocado Maki und
2 Stück Sake Nigiri €13,9
6 pieces of sake maki,
6 pieces of avocado maki and
2 pieces of sake nigiri
- M2. VEGGIE SET** (A,N) 
6 Stück Kappa Maki,
8 Stück Mini Veggie Crunchy Tempura und
3 vegetarische Nigiri
(Avocado, Paprika, Spargel) €18,9
6 pieces of kappa maki,
8 pieces of mini veggie crunchy tempura and
3 vegetarian nigiri (avocado, bell pepper, asparagus)
- M3. DELUXE SET** (A,B,C,D,F,N,6)
6 Stück California Maki,
8 Stück Sake Crunchy Tempura,
4 Stück Tiger Roll sowie
3 Nigiri (Sake, Maguro, Unagi) €25,9
6 pieces of california maki,
8 pieces of sake crunchy tempura,
4 pieces of tiger roll and 3 nigiri
(sake, maguro, unagi)
- M4. MIX SET** (A,B,C,D,F,N,6)
4 Stück California Inside Out,
8 Stück Sake Crunchy Tempura
6 Stück Sake Maki
3 Stück Nigiri (Sake, Maguro, Ebi) €21,9
4 pieces of california inside out,
8 pieces of sake crunchy tempura
6 pieces of sake maki
3 nigiri (sake, maguro, ebi)
- M5. BEST FRIENDS SET** (A,B,D,C,F,N,6)
(für 2 Personen)
6 Stück Sake Maki, 8 Stück Sake Inside Out,
6 Stück Avocado Maki,
6 Stück Kani Spezial Crunchy Tempura,
4 Stück Tiger Roll
2 Sake Nigiri und 2 Maguro Nigiri €43,9
6 pieces of sake maki, 8 pieces of sake inside out,
6 pieces of avocado maki,
6 pieces of kani special crunchy tempura,
4 pieces of tiger roll,
2 sake nigiri and 2 maguro nigiri – for 2 persons

SPECIAL ROLLS

50. **DRAGON ROLL** 8 Stück (A,B,C,D,G,F,6)

Garnelen-Tempura, Gurke, Avocado und Frischkäse mit Fischrogen, umwickelt mit Aal €15,9

Prawn tempura, cucumber, avocado and cream cheese with tobiko, wrapped with eel



51. **TIGER ROLL** 8 Stück (A,C,B,D,F,6)

Garnele, Avocado und Mayonnaise, umwickelt mit Lachs €15,5

Prawn, avocado and mayonnaise, wrapped with salmon



52. **SALMON PRINCE** 8 Stück (A,C,D,G,F,6)

Knusprige Lachshaut, Avocado und Frischkäse, umwickelt mit Lachs €15,5

Crispy salmon skin, avocado and cream cheese, wrapped with salmon



53. **MIZUMI ROLL** 8 Stück (A,B,C,D,F,6)

Echtes Krebsfleisch und Gurke, umwickelt mit Lachs, Tuna und Butterfisch €15,9

Real crab meat and cucumber, wrapped with Salmon, tuna, and butterfish



54. **FUJI ROLL** 8 Stück (A,B,C,D,G,F,6)

Lachs-Tempura, Gurke und Frischkäse, umwickelt mit Garnele €15,5

Salmon tempura, cucumber and cream cheese, wrapped with prawn

SPECIAL ROLLS



55. **MY BEST FRIENDS ROLL** 8 Stück (A,B,C,D,G,F,6)
Garnelen-Tempura, Avocado und Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Thunfisch €15,9
Prawn tempura, avocado and cream cheese, wrapped with flambéed tuna



56. **TATZUNA ROLL** 8 Stück (A,C,D,G,F,6)
Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse, umhüllt von Avocado €15,5
Salmon, avocado, cucumber and cream cheese, wrapped with avocado



57. **SAKE BLAZE** 8 Stück (A,B,C,D,F,6)
Garnelen-Tempura, Rucola und Mayonnaise, umwickelt mit flambiertem Lachs €15,9
Prawn tempura, rocket and mayonnaise, wrapped with flambéed salmon

58. **INA MOTO ROLL** 8 Stück (A,C,F,6) 🌿
Paprika und Gurke, umwickelt mit japanischem Omelett €15,5
Paprika and cucumber, wrapped with Japanese omelette

59. **BUYA ROLL** 8 Stück (A,F,6) 🌿
Knusprig gebackene Avocado und grüner Spargel, umwickelt mit Gurke €15,5
Crispy fried avocado and green asparagus, wrapped with cucumber

SASHIMI

- 60. **SAKE SASHIMI** (5 Stück) (D)
Frischer Lachs in feinen Scheiben €14,9
Fresh slices of salmon
- 61. **MAGURO SASHIMI** (5 Stück) (D)
Frischer Thunfisch in feinen Scheiben €16,9
Fresh slices of tuna
- 62. **SAKE & MAGURO SASHIMI** (5 Stück) (D)
2 Scheiben Thunfisch und 3 Scheiben Lachs €15,9
2 slices of tuna and 3 slices of salmon
- 63. **SASHIMI MORIAWASE KLEIN** (10 Stück) (D,R)
Kleine Auswahl verschiedener Fischarten €24,9
Small assortment of assorted sashimi
- 64. **SASHIMI MORIAWASE** (13 Stück) (D,R)
Große Auswahl verschiedener Fischarten €29,9
Large assortment of assorted sashimi



TATAKI

Japanisches Grillgericht, serviert mit eingelegten roten Zwiebeln, Peperoni, Koriander und Ponzu-Soße
Traditional japanese grilled dish, served with pickled red onions, peppers, coriander and ponzu sauce

- 65. **SAKE TATAKI** (5 Stück) (A,D,F)
Kurz angeflammter Lachs €15,9
Lightly seared salmon
- 66. **MAGURO TATAKI** (5 Stück) (A,D,F)
Kurz angeflammter Thunfisch €15,9
Lightly seared tuna
- 67. **MUTSU TATAKI** (5 Stück) (A,D,F)
Kurz angeflammter Butterfisch €15,9
Lightly seared butterfish

MINI CRUNCHY TEMPURA

8 Stück · 8 pieces

- 70. **SAKE** (A,D,G)
Lachs mit cremigem Frischkäse €7,7
Salmon with creamy cream cheese
- 71. **EBI** (A,B,C)
Garnele mit Mayonnaise und
frischen Avocado €7,9
Prawn with mayonnaise and fresh avocado
- 72. **KANI SPEZIAL** (A,B,C)
Echtes Krebsfleisch mit cremiger Avocado
und Mayonnaise €7,9
Real crab meat with creamy avocado
and mayonnaise
- 73. **SPICY MAGURO** (A,C,D,F,6)
Gekochter Thunfisch mit Lauchzwiebeln,
Mayonnaise und pikanter Spicy-Soße €7,9
Cooked tuna with spring onions, mayonnaise
and spicy sauce
- 74. **TORI** (A,G)
Hühnchen mit cremigem Frischkäse €7,9
Chicken with creamy cream cheese
- 75. **VEGGIE** (A) 
Knackige Gurke mit cremiger Avocado €7,9
Crisp cucumber with creamy avocado



80

BIG CRUNCHY TEMPURA

6 Stück · 6 pieces

- 80. **SAKE** (A,D,G)
Lachs mit Gurke, Avocado und
cremigem Frischkäse €8,5
Crispy salmon with cucumber, avocado
and creamy cream cheese
- 81. **TOKYO** (A,B,D,G)
Aal und mit knuspriger Lachshaut,
Surimi, Gurke und Frischkäse €9,5
Unagi and salmon with crispy salmon skin,
surimi, cucumber and cream cheese
- 82. **FUJI-SAN** (A,B,C)
Garnele mit Gurke, Avocado,
Mayonnaise €9,5
Prawn with cucumber, avocado,
mayonnaise
- 83. **AIKO** (A,C,D)
Gekochter Thunfisch mit Gurke,
Lauchzwiebeln, Mayonnaise und Chili €9,5
Cooked tuna with cucumber, spring onions,
mayonnaise and chili
- 84. **TORI** (A,G)
Knuspriges Hühnchen mit Gurke
und cremigem Frischkäse €9,5
Crispy chicken with cucumber
and creamy cream cheese
- 85. **VEGGIE** (A) 
Omelette, Gurke und Avocado €9,5
Omelette, cucumber and avocado



74

NIGIRI

2 Stück · 2 pieces

90. **SAKE** ^(D)
Lachs | Salmon €4,9
91. **MAGURO** ^(D)
Thunfisch | Tuna €5,2
92. **EBI** ^(B)
Garnele | Prawn €5,2
93. **UNAGI** ^(A,D,F,6)
Aal mit Unagi-Soße €5,2
Eel with unagi sauce
94. **HOTATE GAI** ^(R)
Jakobsmuschel €6,5
Scallop
95. **MUTSU** ^(D)
Butterfisch | Butterfish €5,2
96. **SPICY MAGURO GUNKAN** ^(C,D,F,6)
Gekochter Thunfisch mit Cocktailsoße,
umwickelt mit Gurke €6,5
Cooked tuna with cocktail sauce,
wrapped in cucumber
97. **KANI SPEZIAL GUNKAN** ^(C,B)
Echtes Krebsfleisch mit Mayonnaise,
umwickelt mit Gurke €6,5
Real crab meat with mayonnaise,
wrapped in cucumber
98. **SALMON MEETS UNAGI** ^(A,D,F,6)
Lachs umwickelt mit Aal
und Unagi-Soße €6,9
Salmon wrapped with eel and unagi sauce
99. **SAKE ASPARAGUS** ^(D)
Lachs mit grünem Spargel €6,9
Salmon with asparagus
100. **TAMAGO** ^(C)
Japanisches Omelett €5,0
Japanese omelette
101. **AVOCADO** 
Avocado | Avocado €5,0
102. **PAPRIKA** 
Paprika | Bell pepper €5,0
103. **SPARGEL** 
Spargel | Asparagus €5,0



90



91



92



93



95



100



101



103

INSIDE OUT

8 Stück · 8 pieces

110. **SAKE** (D)
Lachs und Avocado, Tobiko €8,5
Salmon and avocado, tobiko
111. **SAKE MANGO** (D)
Lachs und Mango, Tobiko €8,5
Salmon and mango, tobiko
112. **MAGURO** (D,N)
Tuna und Gurke mit Sesam €8,5
Tuna and cucumber with sesame
113. **SPICY MAGURO** (C,D,F,6)
Thunfisch mit Gurke und Tobiko €8,9
Tuna with cucumber and tobiko
114. **CALIFORNIA** (B,D)
Surimi und Avocado, Tobiko €8,5
Surimi and avocado, tobiko
115. **KANI SPEZIAL** (B,C,G)
Echtes Krebsfleisch und Avocado, Tobiko €8,5
Real crab meat and avocado, tobiko
116. **OSAKI** (D,N)
Gekochter Thunfisch mit Gurke, Sesam €8,5
Cooked tuna with cucumber and sesame
117. **TORI** (A,F,N,6)
Hähnchenfilet mit Gurke und Unagi-Soße,
ummantelt mit Sesam €8,5
Chicken fillet with cucumber and unagi sauce,
coated in sesame
118. **EBI RUCOLA** (B,G)
Garnele mit Rucola und
cremigem Frischkäse, Tobiko €8,9
Prawn with rocket salad and
creamy cream cheese, tobiko
119. **VEGGIE** 
Gurke, Avocado und Mango €8,5
Cucumber, avocado and mango
120. **SPARGEL** 
Spargel mit Rucola und Avocado €8,9
Asparagus with rocket salad and avocado



MAKI

6 Stück · 6 pieces

- | | | | |
|------|---|------|---|
| 130. | SPECIAL SAKE (A,D)
Knusprig gebackener Lachsbauch €5,2
Crispy salmon belly | 135. | SPICY MAGURO (C,D,F,6)
Thunfisch mit pikanter Cocktailsoße €5,5
Tuna with spicy cocktail sauce |
| 131. | SAKE (D)
Lachs Salmon €5,2 | 136. | HOT MAGURO (C,D,F,6)
Gekochter Thunfisch mit Chili-Soße €5,5
Cooked tuna with chili sauce |
| 132. | SAKE AVOCADO (D)
Lachs, Avocado Salmon, avocado €5,2 | 137. | EBI RUCOLA (B)
Garnele, Rucola Prawn, rocket €5,5 |
| 133. | MAGURO (D)
Thunfisch Tuna €5,5 | 138. | EBI AVOCADO (B)
Garnele, Avocado Prawn, avocado €5,5 |
| 134. | MAGURO AVOCADO (D)
Thunfisch, Avocado Tuna, avocado €5,5 | 139. | CALIFORNIA (B,D)
Surimi und Avocado Surimi and avocado €5,2 |



- | | | | |
|------|---|------|--|
| 140. | KANI SPEZIAL (B,C,G)
Echtes Krebsfleisch und Avocado €5,5
Real crab meat and avocado | 145. | KAPPA 
Gurke Cucumber €5,0 |
| 141. | UNAGI KAPPA (D)
Aal mit Gurke Eel with cucumber €5,5 | 146. | AVOCADO 
Avocado Avocado €5,0 |
| 142. | SALMON SKIN (D)
Knusprige Lachshaut Crispy salmon skin €5,5 | 147. | RUCOLA 
Rucola Rocket €5,0 |
| 143. | MUTSU (D)
Butterfisch Butterfish €5,5 | 148. | MANGO 
Mango Mango €5,0 |
| 144. | TAMAGO (C)
Japanisches Omelett Japanese omelette €5,0 | 149. | SPARGEL 
Spargel Asparagus €5,0 |

EXTRA

- Reis €2,0
- Sushi Reis €4,0
- Udon (A) €2,0
- Reisbandnudeln €2,0
- Curry Soße (A,F) €2,0
- Erdnusssoße (E,H) €2,0
- Teriyaki Soße (A,F,6) €2,0
- Cocktailsoße (C,F,6) €1,5
- Unagi Soße (A,F,6) €1,5
- Wasabi €1,0
- Ingwer €1,0

LEGENDE LEGEND

ALLERGENE ALLERGENS

- A - Gluten (glutenhaltiges Getreide)
Gluten (cereals containing gluten)
- B - Krebstiere | Crustaceans
- C - Eier | Eggs
- D - Fisch | Fish
- E - Erdnüsse | Peanuts
- F - Soja | Soybeans
- G - Milch/Laktose | Milk/Lactose
- H - Schalenfrüchte (Nüsse) | Tree nuts
- L - Sellerie | Celery
- M - Senf | Mustard
- N - Sesam | Sesame seeds
- O - Schwefeldioxid / Sulfite
Sulphur dioxide / Sulphites
- P - Lupinen | Lupin
- R - Weichtiere | Molluscs

ZUSATZSTOFFE ADDITIVES

- 1 - mit Farbstoff | with colouring
- 2 - mit Konservierungsstoff | with preservative
- 3 - mit Antioxidationsmittel | with antioxidant
- 4 - mit Geschmacksverstärker | with flavour enhancer
- 5 - geschwefelt | sulphured
- 6 - gesüßt | sweetened
- 7 - mit Süßungsmittel | with sweetener
- 8 - enthält eine Phenylalaninquelle
contains a source of phenylalanine
- 9 - koffeinhaltig | contains caffeine
- 10 - chininhaltig | contains quinine

 Vegetarisch

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · All prices in euros including VAT
Angaben ohne Gewähr – bitte beim Service nachfragen

(Die Speisen können in Aussehen und Anrichtung von der Abbildung abweichen)





MIZUMI

RESTAURANT

📍 Joachimsthaler Str. 15, 10719 Berlin

☎ 030 / 7076 1886

🌐 www.mizumi-berlin.de

🕒 Mo. - So.: 11:30 - 23:00 Uhr

📱 Mizumirestaurant

📷 Mizumiberlin

Follow Us

