



Rykestr.36 - 10405 Berlin



@ryugin_berlin



ryugin.de

WHERE ART MEETS TASTE

*Im Herzen von Prenzlauer Berg, Berlin, ist **RYUGIN** weit mehr als ein Restaurant – es ist eine Bühne, auf der sich kulinarische Kunst und kulturelle Fusion vereinen. Hier entfaltet sich die zarte Balance zwischen Ost und West in einem Tanz aus Aromen, Texturen und Düften, mit der japanischen Küche als Seele des Erlebnisses. Unsere erlesenen Sushi-Kreationen und raffinierten Gerichte sind wahre Meisterwerke – ein Zusammenspiel von Innovation und Tradition.*

Hinter den Kulissen wirken unsere Meisterköche, die mit über 15 Jahren Erfahrung in renommierten asiatischen Restaurants ihre Fertigkeiten perfektioniert haben. Mit Leidenschaft und Präzision verwandeln sie edelste Zutaten in kulinarische Poesie. Bei Ryugin wird das Essen zu einer ganzheitlichen Sinneserfahrung – ein Zusammenspiel aus Licht, Klang, Duft und Geschmack, das Kunst, Künstler und Publikum in einem harmonischen Moment vereint.

Lassen Sie sich vom Rhythmus von Ryugin verzaubern – und entdecken Sie eine Welt jenseits des Gewöhnlichen.

*In the heart of Prenzlauer Berg, Berlin, **RYUGIN** is more than a restaurant—it is an exquisite stage where culinary artistry meets cultural fusion. Here, the delicate balance of Eastern and Western influences unfolds in a dance of flavors, textures, and aromas, with Japanese cuisine at its heart. Our signature sushi and refined dishes are crafted with precision, each plate a canvas of innovation and tradition.*

Behind the scenes, our masterful chefs, each with over 15 years of experience in renowned Asian establishments, bring their honed skills to life, transforming the finest ingredients into culinary poetry. At Ryugin, dining becomes an immersive experience—where sight, sound, scent, and taste merge into a harmonious performance, uniting art, artist, and audience in a shared moment of beauty.

Surrender to the rhythm of Ryugin and let each bite take you on a journey beyond the ordinary

FUSION TAPAS

フュージョンタパス

1. **EDAMAME**^{f,k} 5
Gedämpfte Sojabohnen
Steamed soy beans
 - optional : spicy Edamame 5,5
2. **NORI VIBE**^{a,d,f,k}
2stk. Sommerrollen mit Nori-Blättern, frischem Salat, dazu mit Hoisin-Sauce mit
2pcs. summer rolls with nori, fresh salad, served with Hoisin-Sauce with
 - Tofu 5
 - Lachs salmon 5,8
 - Garnelen shrimps 5,8
3. **RYUGIN DIMSUM**^{a,b,g,8} 2Stk. Pcs. ★ 6
Garnelen-Dimsum im goldenen Teigmantel, auf samtiger Mala-Crème mit edlem Trüffel-Aroma
Prawn dim sum in golden pastry coating, on velvety mala cream with fine truffle aroma

🌿 Option: Seidentofu SilkenTofu 5
5. **YASAI TEMPURA**^{a,c,j,g} 6
Knuspriges Gemüse-Tempura mit grünem Spargel & wildem Brokkoli, Teriyako-Honig-Mayonnaise
Crispy vegetable tempura with green asparagus & wild broccoli, teriyaki-honey-mayonnaise
6. **AGEDASHI TOFU**^{a,d,f} 5,5
Frittierte Seidentofu in Dashi-Brühe, garniert mit Frühlingszwiebeln, Daikon Rettich
Fried silken tofu in dashi broth, topped with springs onion, grated daikon radish
7. **TRUFFLE SEARED SCALLOPS**^{d,n,i,f,g} 3Stk. Pcs. ★ 10
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Miso-Sake-Sauce, Bonitoflocken, Trüffel und Spinatmousseline
Grilled scallops with miso-sake sauce, bonito flakes and spinach mousseline
8. **DUMPLING DIVE**^{d,f,b,k} 4Stk. Pcs. 5,8
Garnelen Dumplings in Agedashi-Sauce, garniert mit Sesam und Frühlingszwiebeln
Shrimps dumplings in agedashi-sauce, zopped with sesam and spring onions

🌿 Option: Seidentofu SilkenTofu 5



9. **GYOZA DE MAISON** ^{a,c,g,j,b} 4Stk. Pcs. 5
Knusprig gebraten japanische Teigtaschen mit Wildkräutersalat & Teriyaki-Mayonnaise
Crispy pan-fried Japanese dumplings with wild herb salad & teriyaki-mayonnaise
- Tofu  5,5
 - Huhn chicken 5,8
 - Garnelen shrimps
10. **RYUGIN CRISPY BITES** ^{a,b,c,g} 3Stk. Pcs. 7
Knuspriges Reispapier mit Avocado, Gurke, Lauchzwiebeln und Cocktail-Sauce mit..
Crispy rice paper with avocado, cucumber, chives and finished cocktail sauce with..
- Garnele shrimp
 - Lachs salmon
 - Thunfisch tuna
11. **RYUGIN TATARE** ^{a,d,k,5}  11
Feines Fisch-Tatar mit schwarzem Tobiko, cremiger Avocado, aromatischen Sake-Sesam-Sauce
Fine fish tarta with black tobiko, creamy avocado, fragrant sake-sesam-sauce
- Lachs salmon 12,5
 - Thunfisch tuna
12. **PONZU TATAKI** ^{a,d,k,5} 11
Leicht gebratene Fischeiben im knusprigen Sesammantel, serviert auf jungem Spinat, verfeinert mit einer aromatischen Ponzu-Sauce
Lightly seared fish slices in crispy sesam crust, served on young spinach, finished with a fragrant ponzu sauce
- Lachs salmon 12,5
 - Thunfisch tuna
13. **HAMACHI CEVICHE** ^{a,d,f}  16
Dünn geschnittene japanische Gelbschwanzmakrele mit einer fein abgestimmtem Yuzu-Miso sauce, veredelt mit Kaviar, frischem Kräuter, Pepperoni, Mango, Avocado Dip
Thinly sliced japanese yellowtail with a delicate yuzu-miso sauce, topped with caviar, fresh herbs, pepperoni, mango, avocado dip
14. **RYUGIN BBQ SKEWERS** ^{a,b,d,2,4}  2,8
Meat, seafood or vegan? Grill it bold. Sauce it wild!
minimum order: 2 skewers
- Hähnchen chicken 2,8
 - Schwein pork 3,5
 - Rind beef 3
 - Lachs salmon 3,5
 - Baby Calamari baby squid 3,5
 - Garnele tiger prawn 2,8
 - Spargel asparagus 2,8
 - Paprika bell pepper 2,8
 - Veggie Mix / Zucchini, Paprika, Champignons 2,8



SOUP

スープ

17. **MISOSHIRO** ^{d,f,k} 4
Wakame, helles Miso, Tofu und Frühlingszwiebeln
Wakame, light miso, tofu, and green onions

+ *Lachs salmon* 5,5
18. **HOKKAIDO SOUPE** ^{a,f,g,5} 6
Hokkaido-style Pilzsuppe mit Champignons, Shiitake, Kirschtomaten
Hokkaido-style mushroom soup with champignons, shiitake, cherry tomato
19. **KŌSHIN SŪPU** ^{a,b,d,n}  5,5
Aromatische leicht scharfe Suppe mit Tofu, Shiitake, Champignons, Tomaten, Zitronengras, Kräuter
Aromatic slight spicy soup with tofu, shiitake, mushroom, tomato, lemongrass, herbs

+ *Garnelen shrimps* 6

SALADS

サラダ

20. **GOMA WAKAME** ^{f,k} 5
Japanischer Seetangsalat mit Sesam Sauce und Meerstrauben
Japanese seaweed salad with sesame dressing and sea grapes
21. **GREEN CRUNCH TOFU** ^{a,f,k} 6,5
Knuspriger Tofu-Tempura mitsaisonalem Salat, Frühlingszwiebeln und Teriyaki-Avocado-Sauce
Crispy tofu tempura with seasonal salad, spring onions, and teriyaki-avocado sauce
22. **HORENSO GOMAE** ^{k,f} 7
Baby Spinat mit einem aromatischen Sesam Trüffel Dressing
Baby spinach with an aromatic sesame truffle dressing
23. **OSAKA CHAOS** ^{a,b,d,f} 12
Saisonale Salat mit Avocado, Lachs, Thunfisch, Garnelen und Miso-Yuzu Sauce
Seasonal salad with avocado, salmon, tuna, shrimp and miso-yuzu sauce

———— RYUGIN TASTING MENU ————

龍吟のテイスティングメニュー

CHEF'S RECOMMENDATION

40 p.P.

Enthält Includes:

Suppe
Soup

Vorspeise
Starter

Hauptspeise
Main

Dessert
Dessert

+ Weinbegleitung wine accompaniment

4 x 0,1l nach unserer Auswahl
4x 0,1l selected by us

+17 p.P.

MAIN COURSES

メインコース

30. RYUGIN BOWL a,b,d,f,n ★

Reisbowl mit Avocado, frischem Salat, Seetang, Edamame, Nori & Tobiko mit..

Rice bowl with avocado, fresh salad, seaweed, edamame, nori & tobiko with..

- Tofu 12
- Huhn chicken 12,9
- Lachs salmon 12,9
- Tempura Garnelen tempura shrimp 14
- Süßwasser Aal eel 15
- Sashimi Mix 15,9

31. FUSION À LA YAKI a,b,d,2,4

Deftig, aromatisch und direkt vom Grill

BBQ Plate mit Wildkräuter-Salat, Spiegelei, hausgemachtem Kimchi & Pandan Reis mit..

BBQ plate with wild herbs salad, fried egg, homemade kimchi & pandan rice with..

- Schweinenacken pork collar 11
- Huhn chicken 11
- Baby Calamari baby squid 12
- Rind beef 12,8
- Tofu 11



32. YAKI UDON NOODLES ^{b,d,f,n} ★

Gebratene Udon Nudeln mit Yaki-Soja Sauce und saisonalem Gemüse mit..
Stir-fried udon noodles with yaki-soy sauce and seasonal vegetables with..

- Tofu 12,5
- Huhn kross crispy chicken 13,5
- Ente kross crispy duck 14,5
- Rind beef 14,5
- Tempura Garnelen tempura shrimp 15

33. TRUFFLE UDON CARBONARA ^{c,g,a,8}

13,5

Udon in Trüffel-Butter Sauce, Shiitake, Champignon, Soja-Eigelb & Parmesan
Udon in truffle butter sauce, shiitake, mushroom, soy egg yolk & parmesan

+ *gegrilltes Hähnchen grilled chicken* 16

34. DAILY CURRY ^{a,b,d,f,g,n} 🔥

Rotes Curry mit cremiger Kokosmilch, buntem Gemüse, Basilikum, Pandan Reis mit..
Red curry with creamy coconut milch, vegetable, basil, pandan rice with..

- Tofu 11,9
- Huhn kross crispy chicken 12,8
- Ente kross crispy duck 13,8
- Rind beef 14
- Lachs salmon 14
- Garnelen shrimp 14

35. PAD THAI ^{a,b,c,d,f,n}

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Pak Choi, Sojasprossen & Erdnüssen mit..
Stir-fried flat rice noodles with egg, pak choi, bean sprouts & peanuts with..

- Tofu 12,8
- Huhn kross crispy chicken 13,5
- Ente kross crispy duck 14,5
- Rind beef 14
- Garnelen shrimp 15

EXTRAS

おかず

Pandan Reis pandan rice	3
Kimchi	3
Süsskartoffelpommes sweet potato fries	4,5
Gekochte Udon cooked Udon	4
Gegrilltes Gemüse grilled vegetables	4,5
Salat salad	3

CHEF'S RECOMMENDATION



SUPRÊME DE POULET ^{c,g,k,f}

16

Gegrillt Hühnchen Filet mit Miso-Butter Sauce, serviert auf japanischem Süßkartoffelpüree, dazu Honig-Mayonnaise & feines Gemüse der Saison, süßkartoffelpommes
Grilled chicken fillet with miso-butter sauce, served on japanese sweet potato purée, accompanied by honey-mayonnaise and seasonal vegetables, sweet potato fried



TUNA ROYALE ^{b,c,g,i,f}

19

Flambierter Thunfisch auf einem Spiegel aus Trüffel-Spinat, umrahmt von saisonalem Gemüse, verfeint mit einer samtigen Miso-Butter-Sake Sauce und einem würzigen Hauch Furikake-Wasabi, dazu Pandan Reis
Flambéed tuna, resting on truffle-spinach, accompanied by seasonal vegetables and finished with a silky miso-butter-sake sauce and hint of furikake wasabi, with pandan rice



SAUMON GRILLÉ ^{b,c,g,i,f} ★

16

Zart gegrilltes Lachsfilet auf einem Bett von saisonalem Gemüse, verfeinert mit einer edel-fruchtigen Mango-Teriyaki-Glace und einer eleganten Erbsen-Wasabi-Crème, serviert mit Pandan Reis
Gently grilled salmon fillet on a bed of seasonal vegetables, enhanced with a fine-fruity mango-teriyaki glaze and a delicate pea-wasabi cream, served with pandan rice



ENTEBRUST À LA MISO BUTTER ^{a,c,g,f,5}

18

Zartes französisches Barbarie-Entenbrustfilet an aromatischer Miso-Butter-Sauce, serviert mit einem samtigen Kürbis Püree und Gemüse der Saison, Süßkartoffelpommes
Tender french Barbarie duck breast with an aromatic miso butter sauce, served with a velvety pumpkin purée and fine seasonal vegetables, sweet potato fries



EXOTIC DUCK SYMPHONY ^{a,c,g,f,5}

18

Confierte Keule der Barbarie-Ente, glasiert mit Mango-Teriyaki, begleitet von einer Trüffelrahmsauce, Gemüse der Saison und Süßkartoffelpommes
Confit leg of Barbarie duck, glazed with mango-teriyaki, accompanied by truffle cream sauce, seasonal vegetables and sweet potato fries



RŌSUTO BIFU ^{a,c,f,g,k}

25

Saftig gegrilltes Entrecôte, begleitet von einer eleganten Bordeaux-Sake Sauce, cremiges Kürbispüree, feines Gemüse der Saison, Süßkartoffelpommes
Sautéed grilled entrecôte, paired with an elegant Bordeaux-sake reduction, smooth pumpkin, fine seasonal vegetables, sweet potato fries



PEPPERY BEEF SIRLOIN ^{i,f,n} 🔥

20

Geschwenktes Rinderhüftsteak mit Paprika, Peperonie, Sellerie und Chili, dazu Süßkartoffelpommes
Sautéed beef rump steak with bell pepper, chili, celery and hot pepper, served with sweet potato fries

KIDS MENU

こどもメニュー

- **MINI UDON TRUFFLE CARBONARA** 6

Cremige Udon-Nudeln mit Trüffel-Butter-Sauce, Parmesan
Creamy udon noodles with truffle butter sauce, parmesan

+ *gegrilltes Hähnchen* *grilled chicken* 7,5
- **KIDS BBQ SKEWERS PLATE** 7

Pandan Reis mit 2 saftigen gegrillten Hähnchenspießen, Salat & Spiegelei
Pandan rice with 2 juicy grilled chicken skewers, salad & fried egg

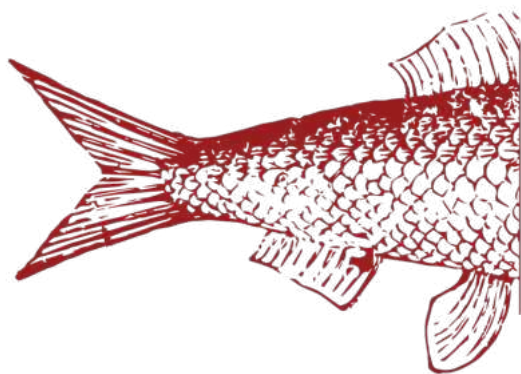
•  *option : + Bio-Tofu* 7
- **SAUMON GRILLÉ PETITE** 9

Zart gegrillter Lachs mit Mango-Teriyaki-Glasur, serviert mit Pandan Reis & Gemüse
Tender grilled salmon with mango-teriyaki-glaze, served with pandan rice & vegetables
- **JUNIOR SET**  14Stk. Pcs. 8,5

6 Kappa Maki, 8 Avocado Tempura Maki
- **KODOMO SET** 10Stk. Pcs. 8,5

2 Sake Nigiri, 2 Avocado Nigiri, 6 Sake Maki





RYUGIN SUSHI 龍吟寿司



OMAKASE MENU

おまかせメ
ニュー

Enthält Includes:	20Stk. Chef's Wahl Chef's choice	20pcs.	40 p.P.
+ Sake Tasting	3x 100ml verschiedene Premium Sake aus Japan 3x 100ml of different premium sake from Japan		20 p.P.

MAKI 6STK. / PCS.

まき

• SAKE <i>Lachs salmon</i>	5	• AVOCADO 🌿	4,5
• MAGURO <i>Thunfisch bluefin tuna</i>	5,5	• MANGO 🌿	4,5
• HAMACHI <i>Gelbschwanzmakrele yellowtail</i>	6	• KAPPA 🌿 <i>Gurke cucumber</i>	4,5
• UNAGI <i>Gegrilltem aal grilled eel</i>	5,5	• OSHINKO 🌿 <i>Eingelegtem Rettich pickled radish</i>	4
• EBI <i>Garnele tiger prawn</i>	5	• ASUPARA 🌿 <i>Grünem Spargel green asparagus</i>	4,5
• SAKE AVOCADO	5,5		
• SAKE KAPPA	5,5		
• TUNA AVOCADO	6		
• TUNA SPICY	6		





NIGIRI 2 STK. / PCS. 握り

- | | | | |
|---|---|--------------------------------|-----|
| • SAKE | 5 | • EBI | 5 |
| <i>Lachs salmon</i> | | <i>Garnele king prawn</i> | |
| • FLAMBÉ SAKE | 6 | • EBI MANGO | 5,5 |
| <i>Flambierter Lachs flamed salmon</i> | | <i>Garnele & Mango</i> | |
| • SAKE ASUPARA | 6 | <i>tiger prawn & mango</i> | |
| <i>Flambierter Lachs & baby Spargel</i> | | • AVOCADO 🌿 | 4,5 |
| <i>Flamed salmon & baby asparagus</i> | | • MANGO 🌿 | 4,5 |
| • MAGURO | 6 | • KAPPA 🌿 | 4,5 |
| <i>Thunfisch tuna</i> | | <i>Gurke cucumber</i> | |
| • MAGURO ASUPARA | 6 | • ASUPARA 🌿 | 5 |
| <i>Flambierter Thunfisch & grünem Spargel</i> | | <i>Baby Spargel</i> | |
| <i>Flamed tuna & green asparagus</i> | | <i>baby asparagus</i> | |
| • UNAGI | 6 | | |
| <i>Gegrilltem aal grilled eel</i> | | | |
| • HAMACHI | 6 | | |
| <i>Gelbschwanzmarkrele yellowtail</i> | | | |

SASHIMI 刺身

- | | | | |
|--------------------------------------|------|-----------------------------|------|
| • SAKE | | • MAGURO | |
| <i>Lachs salmon</i> | | <i>Thunfisch tuna</i> | |
| — 4 Stk. / 4 pcs. | 10 | — 4 Stk. / 4 pcs. | 12 |
| — 8 Stk. / 4 pcs. | 18 | — 8 Stk. / 4 pcs. | 22 |
| • HAMACHI | | • SASHIMI MIX | 26,5 |
| <i>Gelbschwanzmakrele yellowtail</i> | | <i>10Stk. Sashimi Plate</i> | |
| — 4 Stk. / 4 pcs. | 13,5 | <i>3 Maguro, 3 Sake, 2</i> | |
| — 8 Stk. / 4 pcs. | 25 | <i>Hamachi, 2 Ebi</i> | |
| | | <i>10pcs. Sashimi Plate</i> | |
| | | <i>3 Maguro, 3 Sake, 2</i> | |
| | | <i>Hamachi, 2 Ebi</i> | |





INSIDE OUT 8 STK./ PCS.

裏巻き

- SAKE I.O 9,5
Lachs, Avocado, Philadelphia, Masago
Salmon, avocado, philadelphia, masago
- MAGURO I.O 10
Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Masago
Tuna, avocado, philadelphia, masago
- SPICY TUNA I.O 10,5
Thunfisch, Gurke, Schnittlauch, Chili-Sauce
Tuna, cucumber, green onion, spicy sauce
- EBI I.O 10
Gebackene Garnele, Avocado, Masago
Crispy tiger prawn, avocado, masago
- VEGGIE I.O 9
Avocado, Gurke, Philadelphia, Sesam
Avocado, cucumber, philadelphia, sesam

MINI MAKI TEMPURA 8 STK./ PCS.

天ぷらミニ巻き

- SAKE TEMPURA 6,5
panierte Roll mit Lachs *crispy mini roll with salmon*
- MAGURO TEMPURA 7
panierte Roll mit Thunfisch & Lauchzwiebeln *crispy roll with tuna & green onion*
- SAKE AVOCADO 7,5
panierte mit Lachs & Avocado *crispy roll with salmon & avocado*
- EBI AVOCADO 6,5
panierte mit Garnele, Philadelphia & Avocado *crispy roll with tiger prawn, cream cheese & avocado*
- BUDDHA CRUNCHY 6,5
panierte Roll mit Avocado & Sesam *crispy roll with avocado & sesam*



BEST OF RYUGIN

龍吟のベスト

- **GOLDEN BITES**^{c,d,g} 3Stk. Pcs. 9

Flambierter gehackter Lachs, umhüllt von Lachs, mit Fischrogen, Honig Mayonnaise, Teriyaki Sauce
Flambéed chopped salmon wrapped in salmon, with fish roe, honey mayonnaise, teriyaki sauce
- **SAUMON FLAMBÉ**^{b,d,f,g} 4Stk. Pcs. / 8Stk. Pcs. 7,5 / 14

Gebackene Ebi, Avocado, flambierter Lachs, Frischkäse, Lachskaviar
Baked ebi, avocado, flambéed salmon, cream cheese, salmon caviar
- **OCEAN DELIGHT**^{b,c,d,j} 4Stk. Pcs. / 8Stk. Pcs. 8 / 15

Lachs, Thunfisch, Ebi, Gurke, Mango, Frischkäse, Tobiko
Salmon, tuna, ebi, cucumber, mango, cream cheese, tobiko
- **DRAGON TUNA ROLL**^{d,k,g} 4Stk. Pcs. / 8Stk. Pcs. 8 / 15

Thunfisch, Avocado, umhüllt von gegrilltem Aal & Sesam, Unagi-Sauce
Tuna, avocado, wrapped in grilled eel & sesam, unagi sauce
- **AVOCADO BLISS**^{g,j,k}  4Stk. Pcs. / 8Stk. Pcs. 6,5 / 12

Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse, umhüllt von Avocado, Sesam & Trüffel Mayo
Avocado, cucumber, mango, cream cheese, wrapped in avocado, sesam & truffle Mayo
- **UMI NO MEGUMI**^{b,d,5} 8Stk. Pcs. 16

Thunfisch, Hamachi, Gehackter Lachs, Lachskaviar, Ebi, Avocado & Schnittlauch
Tuna, avocado, hamachi, chopped salmon, salmon roe, ebi, avocado, chives
- **CAVIAR TUNA**^{b,c,d,j} 3Stk. Pcs. 10,5

Thunfisch, Ebi, Mango, Avocado, Kaviar, Schnittlauch, Blattgold
Tuna, ebi, mango, avocado, caviar, chives, gold leaf
- **RYUGIN IMPERIAL**^{a,b,g,c,j} 8Stk. Pcs. 20

Lachs, Thunfisch, Ebi, Hamachi, Kaviar, Avocado, Frischkäse, Blattgold
Salmon, tuna, ebi, hamachi, caviar, avocado, cream cheese, gold leaf
- **TOKYO CRUNCH**^{c,d,g,k} 6Stk. Pcs. 10

Panierte Roll mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Chives, Frischkäse, Blattgold, Shiso
Tempura roll with salmon, tuna, avocado, cucumber, chives, cream cheese, gold leaf, shiso
- **EBI ON FIRE**^{b,c,g,k} 6Stk. Pcs. 10

Panierte Roll mit Ebi, Avocado, Lachs, Gurke, Sesam, Frischkäse, Teriyaki-Mayo
Tempura roll with ebi, avocado, salmon, cucumber, sesam, cream cheese, teriyaki mayo glaze
- **TEMPURA YASAI RŌSU**^{a,g,j,k} 6Stk. Pcs. 9

Panierte Roll mit Avocado, Gurke, Mango, Tofu, Schnittlauch, Sesam
Tempura roll with avocado, cucumber, mango, tofu, chives, sesam

SUSHI MENUS

龍吟のベスト

- MIDORI VEGAN SET 🌿 16Stk. Pcs. 15
8 Veggie I.O, 6 Mango Maki, 2 Avocado Nigiri
- MAKI SET 24Stk. Pcs. 16
6 Sake, 6 Tuna, 6 Kappa, 6 Avocado
- NIGIRI SET 8Stk. Pcs. 10
2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi, 2 Avocado
- NOBU STYLE SET 14Stk. Pcs. 15
6 Sake Avo Maki, 2 Sake Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 4 Sake I.O
- SAKURA GOLD 18Stk. Pcs. 20
2 Tuna Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 6 Sake Maki Tempura, 6 Avocado Maki, 2 Golden Bites
- DOU DELUXE 38Stk. Pcs. 40
2 Hamachi Nigiri, 2 Sake Nigiri, 8 Sake I.O, 8 Veggie I.O, 6 Tuna Maki, 6 Sake Avocadomaki, 6 Ebi Avocado Maki Tempura
- ROLLIN' GREEN 🌿 16Stk. Pcs. 15
2 Avocado Nigiri, 2 Mango Nigiri, 6 Asupara Maki, 8 Maki Tempura



DESSERT

デザート



- **CHOCO CHEESECAKE** ^{a,g} 7
Japanischer Käsekuchen, verfeinert mit cremiger Schokolade
Japanese cheesecake infused with creamy chocolate
- **MATCHA CHEESECAKE** ^{a,g} 7
Japanischer Käsekuchen, verfeinert mit Matcha-Grüntee
Japanese cheesecake infused with matcha green tea
- **RYUGIN MATCHAMISU** ^{a,g} 6
Hausgemachtes Tiramisu (alkoholfrei) mit Premium Matcha-Mascarpone-Creme, Löffelbiskuit
homemade Tiramisu (non-alcohol) with Premium Matcha-Mascarpone-Cream, ladyfingers
- **ERDBEER-CRÊPES** ^{a,g} 7
Feine Crêpes gefüllt mit Erdbeeren und einer leichten Creme
Delicate crêpes filled with strawberries and a light cream
- **LYCHEE ROSE PUDDING** ^{a,g} 7
Lychee Milchpudding nach asiatischer Art, Rosengelee & getrockneten Rosenblüten
Lychee milk pudding in Asian style, rose jelly & dried rose petals



Empfehlung des Hauses recommendation of the house



vegetarisch vegetarian

Allergene Allergens

a	Glutenhaltiges Getreide Cereals containing gluten	e	Erdnüsse Peanuts	j	Senf Mustard
b	Krebstiere Crustaceans	f	Soja(bohnen) Soya (beans)	k	Sesamsamen Sesame seeds
c	Eier Eggs	g	Milch Milk	m	Lupinen Lupins
d	Fische Fish	h	Schalenfrüchte Nuts	n	Weichtiere Molluscs
		i	Sellerie Celery		

Zusatzstoffe Additives

1	Farbstoff colorant	5	geschwefelt sulfurized	9	koffeinhaltig caffeinated
2	Konservierungsstoff preservative	6	geschwärzt blackened	10	chininhaltig quinine-containing
3	Antioxidationsmittel antioxidant	7	Phosphat phosphate	11	Süßungsmittel sweetener
4	Geschmacksverstärker flavor enhancer	8	Milchweiß (bei Fleischerzeugnissen) milk protein (in meat products)	13	gewachst waxed

DRINKS GETRÄNKE

のみもの

HOMEMADE

YUZU ICE TEA

6

*Yuzu, Maracuja Saft, Hausgemachte Jasmin Eistee
Yuzu, Passion fruit juice, homemade jasmin iced tea*

LIME SPARKLING COOLER

5,5

*Frische Limetten, Mineralwasser, Rohrzucker, Minze
Fresh lime, sparkling water, cane sugar, mint*

BERRY BLISS

5,5

*Beeren, Litschis, Mineralwasser, Limette
Berry, lychees, sparkling water, lime*

MANGO SHAKE

5,5

*Hausgemachter Mango-Joghurt-Shake
Homemade Mango yogurt shake*

GINGER GLOW

5,5

*Ginger Ale, Orange, frischer Ingwer, Wild Berry
Ginger ale, orange, fresh ginger, wild berry*

MANGO BERRIES

5,5

*Mangosaft, Chia Samen, Mix Beeren
Mango juice, chia seeds, mix berries*

SOFTDRINK

ACQUA MORELLI *Still / Sprudel sparkling*

0,25 l 3

0,75 l 6,5

COCA COLA - COLA ZERO

0,2 l 3

GOLDBERG

0,2 l 3,5

*Ginger Ale, Indischer Hibiskus, Japanisches Yuzu-Tonic, Ginger Beer
Ginger Ale, Indian Hibiscus, Japanese Yuzu Tonic, Ginger Beer*

JUICE SAFT

APFEL · MANGO · MARACUJA · ORANGE

Apple juice • Mango juice • Passion fruit juice • Orange

0,3 l 3,5

SAFTSCHORLEN

FRUIT SPRITZER

0,3 l 3,5

TEA TEE

SHOGAYU GINGER

Frischer Ingwer, Limette, Orange, Yuzu Honig

Fresh ginger, lime, orange, yuzu honey

4,5

SENCHA TEE

Japanischer grüner Tee

Japanese green tea

4,5

GENMAICHA TEE

Sencha mit geröstetem Reis

Sencha with roasted rice

4,5

BEER BIER

JAP. ASAHI ^a

0,33 l 5

JAP. KIRIN ICHIBAN ^a

0,33 l 5

KROMBACHER PILS ^a

0,33 l 4

KROMBACHER 0% ^a

0,33 l 4

APERITIFS

HUGO ⁵	7
Crémant, Holunderblüte, Limetten, Minze	
<i>Crémant, elderflower, lime, mint</i>	
APEROL SPRITZ ⁵	7
Crémant, Aperol, Orange	
<i>Crémant, Aperol, orange</i>	
LYCHEE ROSE SPRITZ ⁵	7,5
Rose Gin, Litchi, Wildberry, Rosé Wasser	
<i>Rose gin, lychee, wildberry, rosé water</i>	
LILLET WILD BERRY ⁵	7,5
Lillet Blanc, Wildberry Goldberg, frische Beeren	
<i>Lillet blanc, wildberry goldberg, fresh berries</i>	

CREMANT & CHAMPAGNER

CREMANT DE LIMOUX ACAIMERY ⁵	0,1 l	6
	0,75 l	36
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL ⁵	0,75 l	120
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPERIAL ⁵	0,75 l	130
DOM PÉRIGNON VINTAGE ⁵	0,75 l	380

WHITE WINE WEISSWEIN

SECKINGER ⁵

Grauburgunder Kalkstein, Pfalz, Deutschland
Grauburgunder Kalkstein, Pfalz, Germany

0,1l 4,5
0,75 l 30

KARL MAY CHARDONNAY ⁵

Trocken Bio Wein, Rheinhessen, Deutschland
dry, organic wine, Rheinhessen, Germany

0,1l 4,5
0,75 l 28

FLÜGER SPIELBERG RIESLING 2022 ⁵

Trocken Bio Demeter Wein, Deutschland
dry, organic demeter wine, Germany

0,1l 5
0,75 l 36

CHÂTEAU DE TRACY ⁵

Pouilly Fumé 2022 Frankreich
Pouilly fumé 2022 France

0,75 l 50

RED WINE ROTWEIN

IJALBA CRIANZA MURICE ⁵

2020, Rioja DOC, Spanien
2020, Rioja DOC, Spain

0,1l 4,5
0,75 l 28

JEAN-MARIE CHENIVESSE & FILS ⁵

Cuvée Papillon 2022, Côtes Du Rhône, Frankreich
Cuvée Papillon 2022, Côtes Du Rhône, France

0,1l 5
0,75 l 32

ROSÉ

MAS DE CADENET ⁵

HORIZONT ROSÉ, Méditerranée IGT, trocken, Frankreich
HORIZONT ROSÉ Méditerranée IGT, dry, France

0,1l 4
0,75 l 27

PREMIUM SAKE

HANA AWAKA SPARKLING SAKE

250 ml Flasche Bottle 20

Erfrischend, fruchtig mit feine Melonen-Birnennoten

Refreshing, fruity with delicate notes of melon & pear

NINKI SPARKLING J-GINJO

300 ml Flasche Bottle 30

Fruchtiges Aroma und charmanten süß-sauren Geschmack

Fruity aroma and a charming sweet and sour taste

HATSUMAGO KIMOTO TRADITION

100 ml 7

Bester Honjozo 2018 - IWC. Milder Umami-Geschmack und feine Säure

Best Honjozo 2018 - IWC. Mild umami flavor and delicate acidity

0,72 l 45

MASUIZUMI KARAKUCHI FUTSUSHU

100 ml 7,5

Leichte, fruchtige Aroma von Apfel und gekocht Reis mit zarter Süße

Light, fruity aromas of apple and cooked rice with a delicate sweetness

0,72 l 50

AMABUKI MARIGOLD JUNMAI

100 ml 7,5

Gebraut mit der Blütenhefe der Ringelblume (Marigold), entfaltet Aromen von Walnuß und gerösteten Cerealien

Brewed with marigold blossom yeast, it unfolds aromas of walnut and roasted cereals

0,72 l 50

NINKI GOLD LABEL JUNMAI

100 ml 9,5

Harmonischer Junmai Daiginjo Sake. Typische Ginjo-Aromatik mit Noten von tropischen Früchte

Harmonious Junmai Daiginjo Sake with typical Ginjo aromas featuring notes of tropical fruits

0,72 l 65

COCKTAILS

BLOSSOM BLISS 0% ⁵

8

*Siegfried Gin (alkoholfrei), Ananasshrup, Eiweiß, Limette, Holunderblüten
Siegfried Gin (non-alcoholic), pineapple shrup, egg white, lime, elderflower*

- option: + Etsu Gin

10

KYŌTO MULE ⁵

10

*Hendrick's Gin, Sake, Limette, frische Minze, Ginger Beer
Hendrick's Gin, sake, lime, fresh mint, ginger beer*

SŌTŌ MATCHA ⁵

10

*Matcha, Roku Gin, Sōtō Premium Sake, Pflaumenwein, Limette, Eiweiß, Cointreau
Matcha, Roku Gin, Sōtō premium sake, plum wine, lime, egg white, cointreau*

NOGIRIN ⁵

10

*Etsu Gin, Nori Blätter, Sōtō Premium Sake, Reis Essig, Reis Sirup, Yuzu
Etsu Gin, nori leaves, Sōtō premium sake, rice vinegar, rice syrup, yuzu*

VELVET FIZZ ⁵

9

*Aperol, Limetten, Rohrzucker, Cointreau, Eiweiß
Aperol, lime, sugarcane, Cointreau, egg white*

GIN & GLOW ⁵

12

*Roku Gin, Karamell, Yuzu, Oolong Tee, Grapefruit, Rossmarin
Roku Gin, caramel, yuzu, oolong tea, grapefruit, rosmarin*

ESPRESSO MARTINI ⁵

10

*Haku Vodka, Kahlúa, Espresso, Zucker
Haku vodka, kahlúa, espresso, sugar*

WHISKEY SOUR ⁵

10

*Japanische Toki Whisky, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß
Japanese toki whisky, fresh lime juice, sugar syrup, egg white*

SHOTS & LONGDRINKS

GIN TONIC - SAKE TONIC

8

WHISKY COLA - WHISKY TONIC

8

WODKA WILD BERRY

8

SHOTS ^{2cl | 4cl}

*servieren wir gerne auf Anfrage. Bitte wenden Sie sich hierfür an unser Servicepersonal
On request. Please contact our service staff*



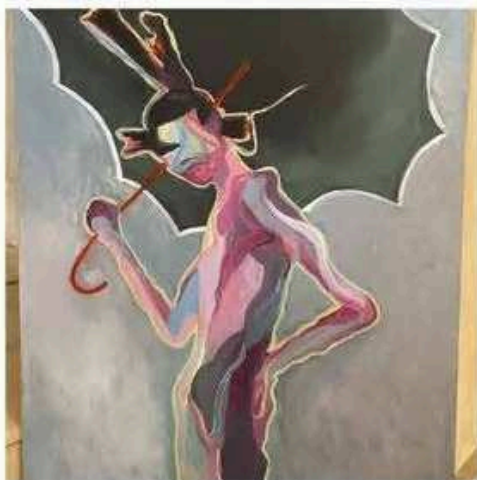
ZLATOMIRA OPROVA

Born in Bulgaria and now thriving in Berlin, Zlatomira's life is a testament to resilience, reinvention, and the power of self-discovery. Her artistic journey began with a passion for painting in her youth, but life took her through unexpected turns—earning a master's degree in Economics and spending years climbing the corporate ladder. These experiences, alongside the challenges of a traumatic childhood, became the foundation for her unique perspective as an artist.

In 2016, a life-altering car accident became the catalyst for Zlatomira to pause, reflect, and reconnect with her true calling. This pivotal moment inspired her to fully embrace her identity as a multidisciplinary artist. Today, her creative practice spans painting, mixed media, DJ-ing, and acting, reflecting the dynamic, multifaceted nature of her identity.

Zlatomira's work explores themes of transformation, healing, and the complex journey of navigating multiple roles and selves. With raw authenticity, she captures the beauty of resilience amidst life's challenges, inviting her audience to witness and share in her ongoing transformation.

Through her art, Zlatomira creates a space for reflection, connection, and inspiration. Whether in her studio, on the dance floor, or behind the decks, she continues to embody her belief in the transformative power of self-expression.



'I'm only happy when it rains' Acrylic on canvas 80 x 100 cm 2020 Available

2500 €



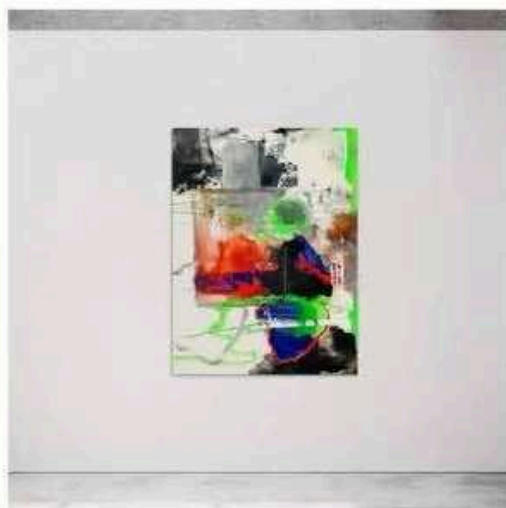
'Aquarius' 120 x 160 cm Oil on canvas 2022 Available

5500 €



'Climax' Oil + acrylic on canvas 2021 Available

1500 €



Self portrait 120 x 160 cm oil + acrylic on canvas

5500 €

RYUGIN



Rykestr.36 - 10405 Berlin



@ryugin_berlin



ryugin.de