



MITTAGSKARTE - WARME GERICHTE

Montag - Freitag: 11.00 Uhr - 15.00 Uhr

T1.	VEGGIE MAKI SET Mango Maki (8 Stk.), Gurken Maki (8 Stk.), Avocado Maki (8 Stk.)	8,00
T2.	MAKI SET ¹ Avocado Maki (8 Stk.), Begrillter Lachs Maki (8 Stk.), Tuna Maki (8 Stk.)	8,50
T3.	KROSS GEBRATENE TEMPURA ROLLS ^{1,3,4,7,11} mit Lachs, Avocado, Philadelphia, mit Salsa Roja und Sesam Dressing serviert	9,00
T4.	MIX SET 1 ^{1,4,6,F,G,S} Inside-Out California (8 Stk.), Gurke Maki (8 Stk.), Lachs Nigiri (2 Stk.)	9,50
T5.	MIX SET 2 ^{1,4,6,F,G,S} Inside-Out Alaska (8 Stk.), Gurke Maki (8 Stk.), Tuna Nigiri (2 Stk.)	10,00
T6.	FRÜHLINGSROLLEN ¹ (2 Stk.)	3,50
T7.	HÀ NÔI PHỞ traditionelle Reisbandnudelsuppe, dazu: • Tofu ² • Huhn • Rind	9,50 10,50 11,50
T8.	TOFU ² mit frischem Saisongemüse, Ingwer, Knoblauch, Soja Sauce, serviert mit Duftreis	9,50
T9.	HÜHNERBRUSTFILET ⁵ Würzig gebratene Streifen von Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, knackigem Salat und Limetten-Dip, Erdnuss, Korianer, serviert auf Duftreis	10,50
T10.	MANGO-CURRY ⁷ Hühnerbrustfilet mit fr. Gemüse, knackigem Salat, serviert mit Duftreis	10,50
T11.	ENTE KROSS ^{1,5} gebraten in Erdnuss-Sauce mit frischem Gemüse der Saison auf Duftreis	12,00
T12.	ENTE KROSS ^{1,8} gebraten in Soja Sauce mit frischem Gemüse der Saison auf Duftreis	12,00

Alle Gerichte ohne Glutamat!

VORSPESSEN



V1.	SAUER-SCHARF-SUPPE ²	4,00
V2.	KOKOS SUPPE Cremige Suppe mit Brühe aus Kokosmilch, Champignons, Tomaten, Galgant, Zitronengras und wahlweise dazu: • Tofu ² • Huhn • Garnelen	4,00 4,50 5,00
V3.	TÔM CHUA Pikantes Zitronengras, frisches Gemüse, Tom Yam Paste, Zitronenblätter, Limettensaft und wahlweise dazu: • Huhn • Garnelen ²	4,50 5,00
V4.	MISO SHIRU ² Japanische Suppe mit Brühe aus Miso - fermentierter Sojabohnenpaste und Seetang, Frühlingszwiebeln und wahlweise dazu: • Tofu ² • Lachs ⁴	4,00 5,00
V5.	KIMCHI SALAT Scharf eingelegter Chinakohi	4,50
V6.	EDAMAME ⁸ Gedämpfte grüne Babysojabohnen, mit Meersalz serviert	4,50
V7.	BÁNH BAO ^{1,7} Brätchen mit gegrillter Schweinefleischfüllung	4,50
V8.	DUMPLINGS ^{1,8} Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, serviert mit natürlich gebräunter Sojasauce, wahlweise mit: • Tofufüllung ² • Garnelenfüllung ²	5,00 6,00

DESSERTS

36.	SWEET MANGO ⁷ hausgemachtes Mango-Eis mit frischen Mangoscheiben	5,00
37.	MATCHA EIS ⁷ Matcha-Eiskugeln	5,00
38.	SESAMBÄLLCHEN ^{1,4} Stk. Hausgemachte Sesambällchen gefüllt mit Bohnenpaste & Honig	4,00
39.	GEBACKENE BANANE ³ Hausgemacht, mit Honig	4,50

V9.	MANGO MIX ² Knackige Mango, Gartensalat, frische Kräuter, Limetten-Chili-Dressing, gegrilltes Huhn	9,50
V10.	MINI-FRÜHLINGSROLLEN ^{1,8} (ohne Fleisch, 6 Stk.)	3,50
V11.	GÔI CUÔN ^{3,4,12} 2 Stk. frische Salatrolle mit Reispapier, knackigem Salat, Gurken, Minze, Reisfadennudeln, Sesam, dazu Limetten-Kräuter-Dip und dazu: • Tofu ² • Huhn • Garnelen ²	5,00 5,00 6,00
V12.	NEM RÁN ^{2,5,2} Stk. Knusprige Frühlingsrollen mit Fleisch und Gemüse	4,00
V13.	EBI TEMPURA ^{2,3,2} Stk. Hell panierte Großgarnele mit Spezialsoße und Salat	6,00
V14.	YAKITORI CHICKEN ^{1,6,6} 2 gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss-Sauce und frischem Salat	6,00
V15.	TATAR AVOCADO ^{1,4,6,10} gehackte Avo, Lauchzwiebeln, serviert mit scharfem Wasabi, Sojasauce und rohem Lachs	8,50
V16.	SALMON WEED ^{1,4,6,11} Seetang-Streifen, flambierter Lachs, frischer Ingwer, Chiliöl, Soja-Balsamico-Sesam-Dressing	8,50
V17.	MIX TAPAS ^{1,2,3,4,6,11} (für 2 Person) Salatrolle mit Reispapier, knusprige Reispapierrolle, Ebi Tempura, Dumplings • Für 2 Personen • Je weitere Person	14,00 + 7,00



ALLERGENE	
1 Weizengluten	7 Milch-/Erzeugnisse (laktosehaltig)
1b Getreidegluten	8 Schalenfrüchte/-Erzeugnisse
2 Krebstiere/-Erzeugnisse	9 Sellerie/-Erzeugnisse
3 Ei/-Erzeugnisse	10 Senf/-Erzeugnisse
4 Fisch/-Erzeugnisse	11 Sesamsamen/-Erzeugnisse
5 Erdnuss/-Erzeugnisse	12 Schwefeldioxid und Sulphite
6 Sojabohnen/-Erzeugnisse	13 Lupinen/-Erzeugnisse
	14 Weichtiere/-Erzeugnisse
ZUSATZSTOFFE	Ko. Koffein
A Antioxidationsmittel (Antioxidans)	S Säure-Steuerungsmittel
F Farbstoff - Lebensmittelfarben	St Stabilisator
Gv Geschmacksverstärker	Su Süßungsmittel
K Konservierungsmittel	V Verdickungsmittel

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildung ähnlich. Preise in Euro-Währung inkl. MwSt.

SUSHI



SASHIMI

S1.	SASHIMI LACHS ^{1,11} 8 Scheiben Lachs auf Seetangsalat, Avocado und Rettich	15,00
S2.	SASHIMI FEUERLACHS ^{4,11} 8 Scheiben Lachs flambiert auf Seetangsalat, Avocado	16,00
S3.	SASHIMI THUNFISCH ^{4,11} 8 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat, Avocado und Rettich	17,00
S4.	SASHIMI FEUERTHUNFISCH ^{1,11} 8 Scheiben Thunfisch flambiert auf Seetangsalat, Avocado	18,00

MAKI (vegetarisch, 8 Stk.)

M1.	SHINKO MAKI Rettich, eingelegt	3,70
M2.	KAPPA MAKI Gurke	3,70
M3.	AVOCADO MAKI Avocado	3,70
M4.	CUBI MAKI ¹¹ Sesam	3,70
M5.	TAMAGO MAKI ³ geöstetes Omelett	3,70

MAKI (8 Stk.)

M6.	SAKE MAKI ⁴ Lachs	4,00
M7.	NEGI SAKE MAKI ⁴ Lachs mit Schnittlauch	4,20
M8.	SAKE AVOCADO MAKI ⁴ Lachs mit Avocado	4,20
M9.	TEKKA MAKI ⁴ Thunfisch	4,00
M10.	NEGI TEKKA MAKI ⁴ Thunfisch mit Schnittlauch	4,20
M11.	SPICY TUNA MAKI ⁴ Thunfisch, scharf	4,20
M12.	EBI MAKI ² Garnelen	4,00
M13.	EBI AVOCADO MAKI ² Garnelen mit Avocado	4,20
M14.	EBI NEGI MAKI ^{2,3} Garnelen, Mayo mit Schnittlauch	4,20
M15.	CHICKEN MAKI ⁷ Chicken, Philadelphia mit Schnittlauch	4,00
M16.	SAKEKAWA MAKI ⁴ Gegrillte Lachshaut, Spezialsaucen	4,20
M17.	FUTO MAKI ^{1,2,4,6,F,G,S,St,V} Gurke, Mango, Avocado, Kani, Lachs, Thunfisch, Topico	7,00



NIGIRI (2 Stk.)

N1.	SAKE NIGIRI ⁴ Lachs	4,00
N2.	MAGURO NIGIRI ⁴ Thunfisch	4,50
N4.	EBI NIGIRI ² Garnelen gekocht	4,50
N5.	UNAGI NIGIRI ⁴ Aal gebraten	4,50
N6.	KANI NIGIRI ^{2,F,St,V} Krebsfleischimitat	4,00
N7.	TAI NIGIRI ⁴ Roter Schnapper	4,00
N8.	TAMAGO NIGIRI ³ geöstetes Omelett	4,00

INSIDE-OUT (8 Stk.)

I1.	VEGGI INSIDE-OUT ¹¹ Rettich, Gurke, Avocado, Sesam	7,50
I2.	VEGGI INSIDE-OUT TEMPURA ^{1,3} Avocado im Tempuramantel, Gurke	8,50
I3.	SAKE INSIDE-OUT ^{1,4,6,11,F,G,S} Lachs, Avocado, Sesam, Rogen	8,50
I4.	MAGURO INSIDE-OUT ^{1,4,6,11,F,G,S} Thunfisch, Gurke, Sesam, Rogen	9,00
I5.	EBI INSIDE-OUT ^{1,2,4,11,F,G,S} Gekochte Garnelen, Avocado, Sesam, Rogen	9,00
I6.	CHICKEN INSIDE OUT ^{7,11} Chicken, Philadelphia, Gurke, Schnittlauch und Sesam	9,00
I7.	CALIFORNIA INSIDE OUT ^{1,2,4,6,F,G,S,St,V} Surimi, Avocado, Gurke, Rogen	8,50
I8.	UNAGI TEN URA MAKI ^{1,2,3,4,6,F,G,S} Ebi Tempura, Avocado, Mayonnaise, Masago und Aal	15,00
I9.	FEUERLACHS INSIDE OUT ^{1,2,3,4,7} Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs	15,00
I10.	FREE STYLE Kreative Kreation unserer Sushi Chefs	15,00



DONBURI

- D1. **KNUSPRIGER TOFU** ^{6,10,11} Rettich, Ingwer, Wakame, Wasabi, Edamame, Avocado, Tomaten, Tofu 11,50
- D2. **FRISCHER LACHS** ^{4,8,10,11} Rettich, Ingwer, Wakame, Wasabi, Edamame, Avocado, Tomaten, Feuerlachs 13,50
- D3. **TERIYAKI THUNFISCHFILET** ^{4,8,10,11} Rettich, Ingwer, Wakame, Wasabi, Edamame, Avocado, Tomaten, Feuerthunfisch 14,00
- D4. **TERIYAKI HUHN** ^{8,10,11} Rettich, Ingwer, Wakame, Wasabi, Edamame, Avocado, Huhn 12,50
- D5. **TERIYAKI AAL** ^{4,8,10,11} Rettich, Ingwer, Wakame, Wasabi, Edamame, Avocado, Aal 14,50
- D6. **FREE STYLE** ^{1,2,3,4,14} Frischer Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, gekochte Garnelen, knusprige Garnelen im Tempuramantel 17,50

SUSHI MENÜ

- MENÜ 1. **FÜR 1 PERSON** Veggie-Set 13,00
8 Maki Gurke, 8 Maki Avocado, 8 Inside-Out Veggie
- MENÜ 2. **FÜR 1 PERSON** ^{2,4} 11,00
8 Maki Lachs, 8 Maki Thunfisch, 8 Maki Ebi
- MENÜ 3. **FÜR 1 PERSON** ^{1,4,8,F,6v,3} 15,50
8 Maki Lachs, 8 Inside-Out Lachs, 4 Nigiri Lachs
- MENÜ 4. **FÜR 2 PERSONEN** ^{3,11} (Veggie) 23,00
10 Tempura Vegetarisch, 8 Maki Avocado, 8 Maki Gurke, 8 Inside-Out Veggi
- MENÜ 5. **FÜR 2 PERSONEN** ^{2,3,4} 40,00
10 Tempura Lachs, 8 Inside-Out Free Style, 8 Maki Lachs, 2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 2 Nigiri Ebi
- MENÜ 6. **FÜR 3 PERSONEN** ^{3,4,6,F,6v,3} 50,00
10 Tempura Thunfisch, 8 Maki Lachs, 8 Maki Gurke, 8 Inside-Out Sake, 8 Inside-Out Free Style, 2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 2 Nigiri Tai
- MENÜ 7. **FÜR 4 PERSONEN** ^{1,2,3,4,8,F,6v,3,11} 63,00
10 Tempura Lachs, 10 Tempura Thunfisch, 1 Sashimi Lachs, 8 Maki Lachs, 8 Maki Thunfisch, 8 Inside-Out California, 2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 2 Nigiri Ebi, 2 Nigiri Kani



TEMPURA ROLLS (10 Stk.)

- U1. **VEGETARISCH TEMPURA ROLL** ^{1,3,7,11} 10,00
Rettich, Avocado, Gurke, Surimi, Schnittlauch, Philadelphia, Sesam
- U2. **TEMPURA LACHS** ^{1,2,3,4,7,11,F,6v,3,11} Lachs, Avo, Gurke, Surimi, Schnittlauch, Philadelphia, Sesam 11,00
- U3. **TEMPURA THUNFISCH** ^{1,2,3,4,7,11,F,6v,3,11} Thunfisch, Avo, Gurke, Surimi, Schnittlauch, Philadelphia, Sesam 11,50
- U4. **TEMPURA EBI** ^{1,2,3,7,11,F,6v,3,11} Ebi, Avocado, Gurke, Surimi, Schnittlauch, Philadelphia, Sesam 12,00
- U5. **TEMPURA CHICKEN** Chicken, Avocado, Gurke, Surimi, Schnittlauch, Philadelphia, Sesam 11,00
- U6. **TEMPURA LACHSHAUT** ^{1,2,3,4,7,11,F,6v,3,11} Lachshaut, Avocado, Gurke, Surimi, Schnittlauch, Philadelphia, Sesam 11,00



ASIATISCHE KÜCHE



- 20. **BÚN CHÁ CÁ** ⁴ 13,00
Reisnudelsuppe mit feinem gehacktem Fischbällchen, vietnamesischen Kräutern, Dill, Zwiebeln und Gewürzbrühe
- 21. **BÚN BÒ NAM BÒ** ^{4,5} 13,00
Reisnudeln auf die südvietnamesische Art mit feinen Rindfleischstreifen, frischem Gemüse, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern in hausgemachten Limetten-Dressing
- 22. **BÚN CHÁ GIÒ** ^{3,4,5} Reisnudeln auf südvietnam. Art, mit vietnamesischen Frühlingsrollen, Fischsoße, frischem Gemüse, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern in hausgemachten Limetten-Dressing 12,00
- 23. **BÚN THỊT NUÔNG** ⁴ 13,00
Gegrilltes Schweinefleisch mit Salat, Reisnudeln und vietnamesischen Kräutern in hausgemachtem Limetten-Dressing
- 24. **HÀ NỘI PHỞ** ^{1,3} Der Klassiker aus vietnamesischer Küche, traditionelle Reisbandnudelsuppe mit kräftig-aromatischer Hühnerbrühe, dazu Frühlingszwiebeln, Koriander, Thai Basilikum, Sojasprossen, vietnamesischer fluffig-frittiertes Brotstange und wahlweise dazu:
 - a. Tofu ² 10,00
 - b. Huhn 11,50
 - c. Rind 12,50
- 25. **SAIGON CURRY** ^{5,7} Cremige Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse, an frischem Salat, Duftreis, dazu frische Kräuter, Erdnüsse, wahlweise:
 - a. Gebackener Tofu ⁸ 11,00
 - b. Knuspriges Huhn ^{1,3} 12,00
 - c. Geschnittenes Huhn 12,50
 - d. Knusprige Ente ¹ 14,00
 - e. Große Garnelen ² 14,00
- 26. **MANGO-CURRY** ⁷ Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, knackigem Salat mit Duftreis und wahlweise:
 - a. Gebackener Tofu ⁹ 11,00
 - b. Knuspriges Huhn ^{1,3} 12,00
 - c. Geschnittenes Huhn 12,50
 - d. Knusprige Ente ¹ 14,00
 - e. Große Garnelen ² 14,00
- 27. **ERDNUSS** ³ knackiges Wokgemüse in cremiger Erdnuss-Sauce an frischem Salat, Duftreis, dazu Lemon Dip und wahlweise:
 - a. Gebackener Tofu ⁸ 11,00
 - b. Knuspriges Huhn ^{1,3} 12,00
 - c. Geschnittenes Huhn 12,50
 - d. Knusprige Ente ¹ 14,00
 - e. Große Garnelen ² 14,00

- 28. **TERIYAKI** ^{1,6,11} Saisongemüse in Soja-Balsamico-Sauce, Avocadomus, dazu Sesamreis und wahlweise:
 - a. Gebackener Tofu ⁸ 11,00
 - b. Knuspriges Huhn ^{1,3} 12,00
 - c. Geschnittenes Huhn 12,50
 - d. Knusprige Ente ¹ 14,00
 - e. Rind 14,00
- 29. **ZITRONENGRAS** ⁴ Reisfadennudelsalat mit Zitronengras-Honig Fleischscheiben, frischem Salat, Limetten-Kräuter-Dressing und wahlweise:
 - a. Gebackener Tofu ⁸ 11,00
 - b. Knuspriges Huhn ^{1,3} 12,00
 - c. Geschnittenes Huhn 12,50
 - d. Knusprige Ente ¹ 14,00
 - e. Rind 14,00
- 30. **FLYING NUDELN** ^{1,5} „Fliegende Nudeln“ mit frischem Salat, gedämpftem Gemüse, Erdnuss-Kräuter-Sauce und wahlweise dazu:
 - a. Gebackener Tofu ⁸ 12,00
 - b. Knuspriges Huhn ^{1,3} 14,00
 - c. Knusprige Ente ¹ 15,00
 - e. Große Garnelen ² 15,00
- 31. **GEBRATENE NUDELN** ^{1,3,8} mit Ei & Gemüse und dazu:
 - a. Vegetarisch 9,00
 - b. Gebackener Tofu ⁸ 11,00
 - c. Geschnittenes Huhn 12,00
 - d. Knuspriges Huhn ^{1,3} 12,50
 - e. Knusprige Ente ¹ 14,00
 - f. Große Garnelen ² 14,00
 - g. Rind 14,00
- 32. **GEBRATENENER REIS** ^{1,3,8} mit Ei & Gemüse und:
 - a. Vegetarisch 9,00
 - b. Gebackener Tofu ⁸ 11,00
 - c. Geschnittenes Huhn 12,00
 - d. Knuspriges Huhn ^{1,3} 12,50
 - e. Knusprige Ente ¹ 14,00
 - f. Große Garnelen ² 14,00
 - g. Rind 14,00
- 33. **UDON XÀO** ^{1,3} Gebratene Reisbandnudeln mit gewürztem Ingwer, versch. Gemüse, Sojabohnensprossen, Möhren, Erdnüssen und Kräutern, dazu:
 - a. Gebackener Tofu ⁸ 11,00
 - b. Geschnittenes Huhn 12,00
 - c. Knuspriges Huhn ^{1,3} 12,50
 - d. Knusprige Ente ¹ 14,00
 - e. Große Garnelen ² 14,00
 - f. Rind 14,00
- 34. **POMMES** 3,50
- 35. **POMMES MIT CHICKEN NUGGETS** 7,00



Bonni

Fine Sushi & Asian Cuisine

Schmargendorfer Str. 35, 12159 Berlin

ÖFFNUNGSZEITEN:
Täglich von 11:00 bis 22:00 Uhr

(Für kleine Events & Feiern mieten möglich)

LIEFERSERVICE

030 / 81 82 78 99
030 / 79 78 82 78



NEU
ERÖFFNUNG
am 26.07.22

