



## MITTAGSKARTE - WARME GERICHTE

Montag - Freitag: 11.00 Uhr - 15.00 Uhr

T1. VEGGIE MAKI SET	8,00
Mango Maki (8 Stk.), Gurken Maki (8 Stk.), Avocado Maki (8 Stk.)	
T2. MAKI SET	8,50
Avocado Maki (8 Stk.), Begrillter Lachs Maki (8 Stk.), Tuna Maki (8 Stk.)	
T3. KROSS GEBRATENE TEMPURA ROLLS	9,00
mit Lachs, Avocado, Philadelphia, mit Salsa Roja und Sesam Dressing serviert	
T4. MIX SET 1	9,50
Inside-Out California (8 Stk.), Gurke Maki (8 Stk.), Lachs Nigiri (2 Stk.)	
T5. MIX SET 2	10,00
Inside-Out Alaska (8 Stk.), Gurke Maki (8 Stk.), Tuna Nigiri (2 Stk.)	
T6. FRÜHLINGSROLLEN <sup>1</sup> (2 Stk.)	3,50
T7. HÀ NỘI PHỞ	
traditionelle Reisbandnudelsuppe, dazu:	
• Tofu <sup>2</sup>	9,50
• Huhn	10,50
• Rind	11,50
T8. TOFU <sup>3</sup> mit frischem Saisongemüse, Ingwer, Knoblauch, Soja Sauce, serviert mit Duftreis	9,50
T9. HÜHNERBRUSTFILET <sup>5</sup>	10,50
Würzig gebratene Streifen von Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, knackigem Salat und Limetten-Dip, Erdnuss, Koriander, serviert auf Duftreis	
T10. MANGO-CURRY <sup>7</sup> Hühnerbrustfilet mit fr. Gemüse, knackigem Salat, serviert mit Duftreis	10,50
T11. ENTE KROSS <sup>15</sup> gebraten in Erdnuss-Sauce mit frischem Gemüse der Saison auf Duftreis	12,00
T12. ENTE KROSS <sup>18</sup> gebraten in Soja Sauce mit frischem Gemüse der Saison auf Duftreis	12,00

Alle Gerichte ohne Glutamat!

## VORSPESSEN



V1. SAUER-SCHARF-SUPPE <sup>2</sup>	4,00
V2. KOKOS SUPPE Cremige Suppe mit Brühe aus Kokosmilch, Champignons, Tomaten, Galgant, Zitronengras und wahlweise dazu:	
• Tofu <sup>2</sup>	4,00
• Huhn	4,50
• Garnelen	5,00
V3. TÔM CHUA Pikantes Zitronengras, frisches Gemüse, Tom Yam Paste, Zitronenblätter, Limettensaft und wahlweise dazu:	
• Huhn	4,50
• Garnelen <sup>2</sup>	5,00
V4. MISO SHIRU <sup>2</sup> Japanische Suppe mit Brühe aus Miso - fermentierter Sojabohnenpaste und Seetang, Frühlingszwiebeln und wahlweise dazu:	
• Tofu <sup>2</sup>	4,00
• Lachs <sup>4</sup>	5,00
V5. KIMCHI SALAT Scharf eingelegter Chinakohi	4,50
V6. EDAMAME <sup>8</sup> Gedämpfte grüne Babysojabohnen, mit Meersalz serviert	4,50
V7. BÁNH BAO <sup>17</sup> Brätchen mit gegrillter Schweinefleischfüllung	4,50
V8. DUMPLINGS <sup>14</sup> Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, serviert mit natürlich gebräunter Sojasauce, wahlweise mit:	
• Tofufüllung <sup>2</sup>	5,00
• Garnelenfüllung <sup>2</sup>	6,00

## DESSERTS

36. SWEET MANGO <sup>7</sup> hausgemachtes Mango-Eis mit frischen Mangoscheiben	5,00
37. MATCHA EIS <sup>7</sup> Matcha-Eiskugeln	5,00
38. SESAMBÄLLCHEN <sup>14</sup> 4 Stk. Hausgemachte Sesambällchen gefüllt mit Bohnenpaste & Honig	4,00
39. GEBACKENE BANANE <sup>13</sup> Hausgemacht, mit Honig	4,50

V9. MANGO MIX <sup>2</sup> Knackige Mango, Gartensalat, frische Kräuter, Limetten-Chili-Dressing, gegrilltes Huhn	9,50
V10. MINI-FRÜHLINGSROLLEN <sup>18</sup> (ohne Fleisch, 6 Stk.)	3,50
V11. GÓI CUÔN <sup>3,4,7</sup> 2 Stk. frische Salatrolle mit Reispapier, knackigem Salat, Gurken, Minze, Reisfadennudeln, Sesam, dazu Limetten-Kräuter-Dip und dazu:	
• Tofu <sup>2</sup>	5,00
• Huhn	5,00
• Garnelen <sup>2</sup>	6,00
V12. NEM RÁN <sup>3,5,2</sup> 2 Stk. Knusprige Frühlingsrollen mit Fleisch und Gemüse	4,00
V13. EBI TEMPURA <sup>2,3,2</sup> 2 Stk. Hell panierte Großgarnele mit Spezialsoße und Salat	6,00
V14. YAKITORI CHICKEN <sup>15,6</sup> 2 gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss-Sauce und frischem Salat	6,00
V15. TATAR AVOCADO <sup>1,4,6,10</sup> gehackte Avo, Lauchzwiebeln, serviert mit scharfem Wasabi, Sojasauce und rohem Lachs	8,50
V16. SALMON WEED <sup>1,4,6,11</sup> Seetang-Streifen, flambierter Lachs, frischer Ingwer, Chiliöl, Soja-Balsamico-Sesam-Dressing	8,50
V17. MIX TAPAS <sup>1,2,3,4,6,11</sup> (für 2 Person) Salatrolle mit Reispapier, knusprige Reispapierrolle, Ebi Tempura, Dumplings	
• Für 2 Personen	14,00
• Je weitere Person	+ 7,00



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

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

## SUSHI



### SASHIMI

S1. SASHIMI LACHS <sup>11</sup> 8 Scheiben Lachs auf Seetangsalat, Avocado und Rettich	15,00
S2. SASHIMI FEUERLACHS <sup>4,11</sup> 8 Scheiben Lachs flambiert auf Seetangsalat, Avocado	16,00
S3. SASHIMI THUNFISCH <sup>4,11</sup> 8 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat, Avocado und Rettich	17,00
S4. SASHIMI FEUERTHUNFISCH <sup>11</sup> 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 <sup>10</sup> Sesam	3,70
M5. TAMAGO MAKI <sup>3</sup> geöstetes Omelett	3,70

### MAKI (8 Stk.)

M6. SAKE MAKI <sup>4</sup> Lachs	4,00
M7. NEGI SAKE MAKI <sup>4</sup> Lachs mit Schnittlauch	4,20
M8. SAKE AVOCADO MAKI <sup>4</sup> Lachs mit Avocado	4,20
M9. TEKKA MAKI <sup>4</sup> Thunfisch	4,00
M10. NEGI TEKKA MAKI <sup>4</sup> Thunfisch mit Schnittlauch	4,20
M11. SPICY TUNA MAKI <sup>4</sup> Thunfisch, scharf	4,20
M12. EBI MAKI <sup>2</sup> Garnelen	4,00
M13. EBI AVOCADO MAKI <sup>2</sup> Garnelen mit Avocado	4,20
M14. EBI NEGI MAKI <sup>2,3</sup> Garnelen, Mayo mit Schnittlauch	4,20
M15. CHICKEN MAKI <sup>7</sup> Chicken, Philadelphia mit Schnittlauch	4,00
M16. SAKEKAWA MAKI <sup>4</sup> Gegrillte Lachshaut, Spezialsoße	4,20
M17. FUTO MAKI <sup>1,2,4,6,8,9,5,St,V</sup> Gurke, Mango, Avocado, Kani, Lachs, Thunfisch, Topico	7,00



### NIGIRI (2 Stk.)

N1. SAKE NIGIRI <sup>4</sup> Lachs	4,00
N2. MAGURO NIGIRI <sup>4</sup> Thunfisch	4,50
N4. EBI NIGIRI <sup>2</sup> Garnelen gekocht	4,50
N5. UNAGI NIGIRI <sup>4</sup> Aal gebraten	4,50
N6. KANI NIGIRI <sup>2,FS,St,V</sup> Krebsfleischimitat	4,00
N7. TAI NIGIRI <sup>4</sup> Roter Schnapper	4,00
N8. TAMAGO NIGIRI <sup>3</sup> geöstetes Omelett	4,00

### INSIDE-OUT (8 Stk.)

I1. VEGGI INSIDE-OUT <sup>11</sup> Rettich, Gurke, Avocado, Sesam	7,50
I2. VEGGI INSIDE-OUT TEMPURA <sup>13</sup> Avocado im Tempuramantel, Gurke	8,50
I3. SAKE INSIDE-OUT <sup>1,4,6,11,F,Gv,S</sup> Lachs, Avocado, Sesam, Rogen	8,50
I4. MAGURO INSIDE-OUT <sup>1,4,6,11,F,Gv,S</sup> Thunfisch, Gurke, Sesam, Rogen	9,00
I5. EBI INSIDE-OUT <sup>1,2,4,11,F,Gv,S</sup> Gekochte Garnelen, Avocado, Sesam, Rogen	9,00
I6. CHICKEN INSIDE OUT <sup>7,11</sup> Chicken, Philadelphia, Gurke, Schnittlauch und Sesam	9,00
I7. CALIFORNIA INSIDE OUT <sup>1,2,4,6,F,Gv,S,St,V</sup> Surimi, Avocado, Gurke, Rogen	8,50
I8. UNAGI TEN URA MAKI <sup>1,2,3,4,6,F,Gv,S</sup> Ebi Tempura, Avocado, Mayonnaise, Masago und Aal	15,00
I9. FEUERLACHS INSIDE OUT <sup>1,2,3,4,7</sup> 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** <sup>6,10,11</sup> Rettich, Ingwer, Wakame, Wasabi, Edamame, Avocado, Tomaten, Tofu 11,50
- D2. **FRISCHER LACHS** <sup>4,8,10,11</sup> Rettich, Ingwer, Wakame, Wasabi, Edamame, Avocado, Tomaten, Feuerlachs 13,50
- D3. **TERIYAKI THUNFISCHFILET** <sup>4,8,10,11</sup> Rettich, Ingwer, Wakame, Wasabi, Edamame, Avocado, Tomaten, Feuerthunfisch 14,00
- D4. **TERIYAKI HUHN** <sup>8,10,11</sup> Rettich, Ingwer, Wakame, Wasabi, Edamame, Avocado, Huhn 12,50
- D5. **TERIYAKI AAL** <sup>4,8,10,11</sup> Rettich, Ingwer, Wakame, Wasabi, Edamame, Avocado, Aal 14,50
- D6. **FREE STYLE** <sup>1,2,3,4,14</sup> 17,50  
Frischer Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, gekochte Garnelen, knusprige Garnelen im Tempuramantel

### 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** <sup>2,4</sup> 11,00  
8 Maki Lachs, 8 Maki Thunfisch, 8 Maki Ebi
- MENÜ 3. FÜR 1 PERSON** <sup>1,4,8,F,6v,8</sup> 15,50  
8 Maki Lachs, 8 Inside-Out Lachs, 4 Nigiri Lachs
- MENÜ 4. FÜR 2 PERSONEN** <sup>3,11</sup> (Veggie) 23,00  
10 Tempura Vegetarisch, 8 Maki Avocado, 8 Maki Gurke, 8 Inside-Out Veggi
- MENÜ 5. FÜR 2 PERSONEN** <sup>2,3,4</sup> 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** <sup>3,4,6,F,6v,8</sup> 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** <sup>1,2,3,4,8,F,6v,8,St,V</sup> 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** <sup>1,3,7,11</sup> 10,00  
Rettich, Avocado, Gurke, Surimi, Schnittlauch, Philadelphia, Sesam
- U2. **TEMPURA LACHS** <sup>1,2,3,4,7,11,F,St,V</sup> Lachs, Avo, Gurke, Surimi, Schnittlauch, Philadelphia, Sesam 11,00
- U3. **TEMPURA THUNFISCH** <sup>1,2,3,4,7,11,F,St,V</sup> Thunfisch, Avo, Gurke, Surimi, Schnittlauch, Philadelphia, Sesam 11,50
- U4. **TEMPURA EBI** <sup>1,2,3,7,11,F,St,V</sup> Ebi, Avocado, Gurke, Surimi, Schnittlauch, Philadelphia, Sesam 12,00
- U5. **TEMPURA CHICKEN** Chicken, Avocado, Gurke, Surimi, Schnittlauch, Philadelphia, Sesam 11,00
- U6. **TEMPURA LACHSHAUT** <sup>1,2,3,4,7,11,F,St,V</sup> Lachshaut, Avocado, Gurke, Surimi, Schnittlauch, Philadelphia, Sesam 11,00



### ASIATISCHE KÜCHE



- 20. **BÚN CHÁ CÁ** <sup>4</sup> 13,00  
Reisnudelsuppe mit feinem gehacktem Fischbällchen, vietnamesischen Kräutern, Dill, Zwiebeln und Gewürzbrühe
- 21. **BÚN BÒ NAM BÒ** <sup>4,5</sup> 13,00  
Reisnudeln auf die südvietnamesische Art mit feinen Rindfleischstreifen, frischem Gemüse, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern in hausgemachten Limetten-Dressing
- 22. **BÚN CHÁ GIÒ** <sup>3,4,5</sup> Reisnudeln auf südvietnam. Art, mit vietnamesischen Frühlingsrollen, Fischebe, frischem Gemüse, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern in hausgemachten Limetten-Dressing
- 23. **BÚN THỊT NUÔNG** <sup>4</sup> 13,00  
Gegrilltes Schweinefleisch mit Salat, Reisnudeln und vietnamesischen Kräutern in hausgemachtem Limetten-Dressing
- 24. **HÀ NỘI PHỞ** <sup>1,3</sup> 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 <sup>2</sup> 10,00
  - b. Huhn 11,50
  - c. Rind 12,50
- 25. **SAIGON CURRY** <sup>5,7</sup> Cremige Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse, an frischem Salat, Duftreis, dazu frische Kräuter, Erdnüsse, wahlweise:
  - a. Gebackener Tofu <sup>8</sup> 11,00
  - b. Knuspriges Huhn <sup>1,3</sup> 12,00
  - c. Geschnittenes Huhn 12,50
  - d. Knusprige Ente <sup>1</sup> 14,00
  - e. Große Garnelen <sup>2</sup> 14,00
- 26. **MANGO-CURRY** <sup>7</sup> Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, knackigem Salat mit Duftreis und wahlweise:
  - a. Gebackener Tofu <sup>9</sup> 11,00
  - b. Knuspriges Huhn <sup>1,3</sup> 12,00
  - c. Geschnittenes Huhn 12,50
  - d. Knusprige Ente <sup>1</sup> 14,00
  - e. Große Garnelen <sup>2</sup> 14,00
- 27. **ERDNUSS** <sup>3</sup> knackiges Wokgemüse in cremiger Erdnuss-Sauce an frischem Salat, Duftreis, dazu Lemon Dip und wahlweise:
  - a. Gebackener Tofu <sup>8</sup> 11,00
  - b. Knuspriges Huhn <sup>1,3</sup> 12,00
  - c. Geschnittenes Huhn 12,50
  - d. Knusprige Ente 14,00
  - e. Große Garnelen <sup>2</sup> 14,00
- 28. **TERIYAKI** <sup>1,6,11</sup> Saisongemüse in Soja-Balsamico-Sauce, Avocadomus, dazu Sesamreis und wahlweise:
  - a. Gebackener Tofu <sup>8</sup> 11,00
  - b. Knuspriges Huhn <sup>1,3</sup> 12,00
  - c. Geschnittenes Huhn 12,50
  - d. Knusprige Ente <sup>1</sup> 14,00
  - e. Rind 14,00
- 29. **ZITRONENGRAS** <sup>4</sup> Reisfadennudelsalat mit Zitronengras-Honig Fleischscheiben, frischem Salat, Limetten-Kräuter-Dressing und wahlweise:
  - a. Gebackener Tofu <sup>8</sup> 11,00
  - b. Knuspriges Huhn <sup>1,3</sup> 12,00
  - c. Geschnittenes Huhn 12,50
  - d. Knusprige Ente <sup>1</sup> 14,00
  - e. Rind 14,00
- 30. **FLYING NUDELN** <sup>1,5</sup> „Fliegende Nudeln“ mit frischem Salat, gedämpftem Gemüse, Erdnuss-Kräuter-Sauce und wahlweise dazu:
  - a. Gebackener Tofu <sup>8</sup> 12,00
  - b. Knuspriges Huhn <sup>1,3</sup> 14,00
  - c. Knusprige Ente <sup>1</sup> 15,00
  - e. Große Garnelen <sup>2</sup> 15,00
- 31. **GEBRATENE NUDELN** <sup>1,3,8</sup> mit Ei & Gemüse und dazu:
  - a. Vegetarisch 9,00
  - b. Gebackener Tofu <sup>8</sup> 11,00
  - c. Geschnittenes Huhn 12,00
  - d. Knuspriges Huhn <sup>1,3</sup> 12,50
  - e. Knusprige Ente <sup>1</sup> 14,00
  - f. Große Garnelen <sup>2</sup> 14,00
  - g. Rind 14,00
- 32. **GEBRATENENER REIS** <sup>1,3,8</sup> mit Ei & Gemüse und:
  - a. Vegetarisch 9,00
  - b. Gebackener Tofu <sup>8</sup> 11,00
  - c. Geschnittenes Huhn 12,00
  - d. Knuspriges Huhn <sup>1,3</sup> 12,50
  - e. Knusprige Ente <sup>1</sup> 14,00
  - f. Große Garnelen <sup>2</sup> 14,00
  - g. Rind 14,00
- 33. **UDON XÀO** <sup>1,3</sup> Gebratene Reisbandnudeln mit gewürztem Ingwer, versch. Gemüse, Sojabohnensprossen, Möhren, Erdnüssen und Kräutern, dazu:
  - a. Gebackener Tofu <sup>8</sup> 11,00
  - b. Geschnittenes Huhn 12,00
  - c. Knuspriges Huhn <sup>1,3</sup> 12,50
  - d. Knusprige Ente <sup>1</sup> 14,00
  - e. Große Garnelen <sup>2</sup> 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

