



**Sushi and Friends**  
Japanese Restaurant

## Öffnungszeiten:

Sonntag bis Donnerstag 12.00 - 23:00

Freitag bis Samstag 12:00 - 24.00

## Adresse:

Sushi and Friends  
Sterndamm 57  
12487 Berlin

Tel.: 030 63902938

Anbindung über S-Bhf Schöneeweide mit Bus M11, Bus 160 oder Tram 63.

## weitere Informationen auf:

[www.sushiandfriends-berlin.de](http://www.sushiandfriends-berlin.de)



## SUPPEN

- 1. MISO** **VEGETARISCH** 2,00 €  
Sojabohnensuppe mit Tofu und Seetang
- 2. OCHAZUCKE** 3,00 €  
Brühe aus grünem Tee mit Lachs und Reis
- 3. WAN TAN SUPPE** 3,00 €  
Teigtaschensuppe mit Hühnerfleisch und Lauch
- 4. SAUERSCHARF SUPPE** 3,00 €  
mit Enten- und Hühnerfleisch
- 5. FRÜHLINGSSUPPE** 3,00 €  
mit Gemüse und Surimi
- 6. MISO SAKE** 3,00 €  
Sojabohnensuppe mit Tofu, Seetang und Lachs

## SALATE

- 7. UMINOSACHI** 7,50 €  
Salat mit Meeresfrüchten
- 8. KIM CHI** **VEGETARISCH** 2,80 €  
eingelegter Chinakohl, scharf
- 9. KOHLSALAT** **VEGETARISCH** 2,80 €
- 10. GOMA WAKAME** **VEGETARISCH** 3,80 €  
Seealgensalat
- 11. GOMA WAKAME SAKE** 5,80 €  
Seealgensalat mit Lachs

# VORSPEISEN

- 12. EDAMAME** **VEGETARISCH** 3,20 €  
grüne Sojabohnen, gekocht und gesalzen
- 13. YAKITORI** 3,80 €  
3 gegrillte Hühnerfleischspießchen
- 14. EBI SHUMAI** 3,80 €  
4 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Garnelen
- 15. GYOZA** **VEGETARISCH** 4,50 €  
6 frittierte Gemüseteigtaschen mit Süß-Sauer-Soße
- 16. FRÜHLINGSROLLEN** 4,80 €  
gefüllt mit Garnelen und Krebsfleisch (5 Stück)
- 17. YU DAN** 3,80 €  
2 frittierte Fischbällchen<sup>4</sup>-Spießchen
- 18. MANTOU** **VEGETARISCH** 3,80 €  
gedämpftes japanisches Brot
- 19. KRUPUK** 2,00 €  
Krabbenchips
- 20. EBI TEMPURA** 4,80 €  
2 frittierte Großgarnelen im Tempura-Teig
- 21. WAN TAN** 4,80 €  
6 frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Lauch
- 22. FRÜHLINGSROLLEN** **VEGETARISCH** 3,80 €  
6 frittierte Rollen mit Gemüsefüllung
- 23. GEGRILLTE LACHSHAUT** 3,80 €  
knusprig zubereitet und mit Limetten serviert

12



13



14



15



16



17



20





25



31



33



34



38



39



40

## NIGIRI-SUSHI je 1 Stück

25. TAMAGO	japanisches Omelette	2,00 €
26. IKA	Sepia-Filet	2,00 €
27. KANIKAMA <sup>2,3</sup>	Surimi	2,00 €
28. TAKO	Oktopus	2,00 €
29. SABA	Makrele	2,00 €
30. INARI <b>VEGETARISCH</b>	süße Tofutasche	2,00 €
31. SAKE	Lachs	2,50 €
32. AMAEBI	Süßgarnele	2,50 €
33. EBI	gekochte Großgarnele	3,00 €
34. MAGURO	Thunfisch	3,00 €
35. HOTATEGAI	Jakobsmuschel	3,50 €
36. IKURA	Lachskaviar	3,00 €
37. UNAGI	marinierter Flusssaal	3,00 €
38. HOKKIGAI	Hornmuschel	3,00 €
39. TAI	Tilapiafilet	2,50 €
40. WAKAME <b>VEGETARISCH</b>	Seealgen	2,50 €
43. AVO <b>VEGETARISCH</b>	Avocado	2,00 €



# MAKI je 6 Stück

50. KAPPA <b>VEGETARISCH</b>	Gurke	2,80 €
51. OSCHINKO <b>VEGETARISCH</b>	eingelegter Rettich	3,00 €
52. AVO <b>VEGETARISCH</b>	Avocado	2,80 €
53. KANPYO <b>VEGETARISCH</b>	süße Kürbistreifen	3,00 €
54. TEKKA	Thunfisch	3,80 €
55. SAKE	Lachs	3,50 €
56. EBI	gekochte Großgarnele	3,80 €
57. KANIKAMA <sup>2,3</sup>	Surimi	3,50 €
58. UNAGI	marinierter Flusssaal	5,50 €
59. TAMAGO	japanisches Omelette	2,80 €
60. SAKE AVO	Lachs und Avocado	3,80 €
61. CALIFORNIA <sup>2,3</sup>	Surimi und Avocado	3,50 €
62. MAGUROSTEAK <b>PIKANT</b>	gekochter Thunfisch	3,80 €
63. MANGO-RUCOLA <b>VEGETARISCH</b>		2,80 €
64. GEGRILLTE LACHSHAUT		3,50 €
65. RUCOLA <b>VEGETARISCH</b>		2,80 €

50



54



58



60



61



63



65





110



112



113



114



115



116



120

## SPEZIAL ROLLEN

**4 Stück**      **8 Stück****110. EBI TEN MAKI**Seetangrolle mit paniierter Garnele,  
Gurken, Avocado und Frischkäse**6,00 €**      **10,00 €****111. PHIL ROCK`N`ROLL**

Seetangrolle mit Lachs, Gurken, Lauch und Frischkäse

**5,50 €**      **9,00 €****112. YAKI TORI**Seetangrolle mit gegrilltem Hühnerfleisch,  
Gurken und Röstzwiebeln**5,50 €**      **9,00 €****113. UNAGI-TEN INSIDE-OUT**mit paniierter Garnele und Avocado,  
außen mit Rogen<sup>1</sup> und Flusssaal**8,00 €**      **14,00 €****114. EBI-TEN INSIDE-OUT**mit paniierter Garnele, Gurken, Avocado und Frischkäse,  
außen mit Rogen<sup>1</sup> und Sesam**6,00 €**      **10,00 €****115. SAKE-TEN INSIDE-OUT**mit paniierter Garnele, Gurken und Avocado  
außen Rogen<sup>1</sup> und mit Lachs umhüllt**8,00 €**      **14,00 €****116. SO HOT ROLL** **SCHARF**panierte Rolle mit Garnelen, Gurken,  
Lachs, Avocado, Mayonnaise und Chilisoße**5,50 €**      **9,00 €****117. BUDDHA ROLL** **VEGETARISCH**

panierte Rolle mit Gurke, Avocado, Kürbis und Sesam

**5,50 €**      **9,00 €****118. GEISHA ROLL**panierte Rolle mit Lachs, Gurken,  
Avocado, Lauch und Frischkäse**5,50 €**      **9,00 €****119. FUJIJAMA ROLL**Reispapierrolle mit Lachs, Avocado,  
Rogen<sup>1</sup> und Frischkäse, Sesam**5,50 €**      **9,00 €****120. RAINBOW ROLL**Seetangrolle mit paniertem Lachs, Gurke und Röstzwiebeln  
außen mit verschiedenen Fischfilets**6,00 €**      **10,00 €****121. MANGO SAKE INSIDE-OUT**Seetangrolle mit Mango, Lachs, Rucola und Frischkäse  
außen mit Rogen<sup>1</sup> und Sesam**5,50 €**      **9,00 €**

	4 Stück	8 Stück
<b>122. SAKE INSIDE-OUT SAKE</b> Seetangrolle mit Lachs und Avocado außen Rogen <sup>1</sup> und mit Lachs umhüllt	6,00 €	10,00 €
<b>123. FUTO MAKI</b> VEGETARISCH Seetangrolle mit Rettich, Avocado, Gurke, Kürbis & Sesam	5,50 €	9,00 €
<b>124. KAMO MAKI</b> Reispapierrolle mit Ente, Rogen <sup>1</sup> und Frischkäse	6,00 €	10,00 €
<b>125. SPICY GOMA SAKE MAKI</b> SCHARF Seetangrolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Mayonnaise und Chilisoße	5,50 €	9,00 €
<b>130. MINI PANIERTE MAGUROSTEAK ROLLE</b> mit gekochtem Thunfisch und Lauch	6,00 €	
<b>131. MINI PANIERTE EBI ROLLE</b> mit Garnele und Lauch	6,00 €	
<b>132. MINI PANIERTE SAKE ROLLE</b> mit Lachs und Lauch	6,00 €	

## TEMAKI

<b>80. CALIFORNIA</b> mit Surimi <sup>2,3</sup> und Avocado	3,50 €
<b>81. SAKE- AVOCADO</b> mit Lachs und Avocado	3,50 €
<b>82. EBI-AVOCADO</b> mit Großgarnele und Avocado	4,00 €
<b>83. TEKKA-KIMCHI</b> mit Thunfisch, Gurken und Kimchisoße	4,00 €
<b>84. UNAGI-AVOCADO</b> mit Flusssaal und Avocado	4,00 €

122



124



125



131



80



81



83







69



71



72



76



77



78



79

## INSIDE-OUT je 8 Stück

**67. GOMA SAKE-KAWA INSIDE-OUT** 8,00 €  
mit gegrillter Lachshaut und Gurken, außen mit Sesam

**68. SAKE-KAWA INSIDE-OUT** 8,00 €  
mit gegrillter Lachshaut und Gurken, außen mit Rogen<sup>1</sup>

**69. GOMA YASAI INSIDE-OUT** VEGETARISCH 7,00 €  
mit japanischem Omelett, Gurken, Rucula und Kürbis, außen mit Sesam

**70. CALIFORNIA INSIDE-OUT KAVIAR** 7,00 €  
mit Surimi<sup>2,3</sup> und Avocado, außen mit Rogen<sup>1</sup>

**71. GOMA CALIFORNIA INSIDE-OUT** 7,00 €  
mit Surimi<sup>2,3</sup> und Avocado, außen mit Sesam

**72. UNAGI INSIDE-OUT KAVIAR** 8,00 €  
mit Aal und Avocado, außen mit Rogen<sup>1</sup>

**73. GOMA UNAGI INSIDE-OUT** 8,00 €  
mit Aal und Avocado, außen mit Sesam

**74. SPICY MAGUROSTEAK I-O KAVIAR** SCHARF 8,00 €  
mit gekochtem Thunfisch, Gurken, Mayonnaise und Chilisoße, außen mit Rogen<sup>1</sup>

**75. TEKKA-KIMCHI ROLL KAVIAR** 8,00 €  
mit Thunfisch, Gurken und Kimchisoße, außen mit Rogen<sup>1</sup>

**76. TEKKA INSIDE-OUT KAVIAR** 8,00 €  
mit Thunfisch, Gurken, außen mit Rogen<sup>1</sup>

**77. SAKE INSIDE-OUT KAVIAR** 8,00 €  
mit Lachs und Avocado, außen mit Rogen<sup>1</sup>

**78. GOMA SAKE INSIDE-OUT** 8,00 €  
mit Lachs und Avocado, außen mit Sesam

**79. SPICY SAKE INSIDE-OUT KAVIAR** SCHARF 8,00 €  
mit Lachs und Avocado, Mayonnaise und Chilisoße, außen mit Rogen<sup>1</sup>



# SASHIMI

kommt mit einer Schale Reis

**90. SAKE** 14,00 €  
Lachs

**91. MAGURO** 17,00 €  
Thunfisch

**92. SASHIMI-KOMORI** 15,00 €  
kleine Portion von verschiedenen Fischfilets

**93. SASHIMI-MORIAWASE** 20,00 €  
große Portion von verschiedenen Fischfilets

# DON

verschiedene Fischarten auf Sushireis,  
dazu eine Misosuppe und ein Kohlsalat

**100. SAKE** 12,90 €  
Lachs

**101. UNAGI** 15,90 €  
Flussaal

**102. TEKKA** 15,90 €  
Thunfisch

**103. CHIRASHI** 13,90 €  
verschiedene Fischfilets

**104. EBI** 14,90 €  
5 panierte Großgarnelen

90



91



92



100



102



103



104



# SUSHI SETS

Sparen Sie mit unseren Sushi Sets, im Vergleich zu den Einzelstückpreisen, bis zu 50 %.

Zu jedem Gericht servieren wir als Vorspeise eine Miso-  
suppe. (1,00 € Aufpreis, falls andere Suppe gewünscht)

## SET 1 VEGETARISCH

- Gurken-Maki
- süße Kürbistreifen-Maki
- Avocado-Maki
- süße Tofutaschen-Nigiri

8,00 €

~~12,60 €~~

## SET 2

- Thunfisch-Gurken-Inside-Out mit Sesam
- Surimi-Avocado-Maki<sup>2,3</sup>

8,00 €

~~13,50 €~~

## SET 3

- Lachs-Maki
- Gurken-Maki
- Lachs-Nigiri
- Sepia-Filet-Nigiri

8,00 €

~~12,80 €~~

## SET 4

- Lachs-Avocado-Inside-Out mit Sesam<sup>1</sup>
- Lachs-Nigiri
- Jakobsmuschel-Nigiri

8,00 €

~~16,00 €~~

## SET 5

- Surimi-Avocado-Inside-Out mit Roggen<sup>1,2,3</sup>
- gekochte Großgarnele-Nigiri
- japanisches Omelette-Maki
- Lachs-Maki

10,00 €

~~18,30 €~~

## SET 6

- Lachs-Avocado-Inside-Out mit Roggen<sup>1</sup>
- Surimi-Avocado-Inside-Out mit Sesam<sup>1,2,3</sup>

10,00 €

~~17,00 €~~

Set 1



Set 2



Set 3



Set 4



Set 5



Set 6



### SET 7

- Lachs-Maki
- Lachs-Avocado Maki
- 2x Lachs-Nigiri

10,00 €

~~14,30 €~~

Set 7



### SET 8

- Thunfisch-Maki
- gekochte Großgarnelen-Maki
- Lachs-Nigiri
- Tilapiafilet-Nigiri

10,00 €

~~14,60 €~~

Set 8



### SET 9

- Lachs-Maki
- Avocado-Maki
- Surimi-Maki
- Lachs-Nigiri
- Makrele-Nigiri
- Surimi-Nigiri<sup>2,3</sup>
- marinierter Flusaal-Nigiri

12,00 €

~~21,30 €~~

Set 9



### SET 10

- Avocado-Maki
- Surimi-Avocado-Maki<sup>2,3</sup>
- Lachs-Nigiri
- Tilapiafilet-Nigiri
- Lachskaviar-Nigiri

12,00 €

~~16,30 €~~

Set 10



### SET 11

- Thunfisch-Gurken-Inside-Out mit Roggen
- Gurken-Maki
- Lachs-Maki

12,00 €

~~16,30 €~~

Set 11



### SET 12

- Surimi-Avocado-Inside-Out mit Roggen<sup>1,2,3</sup>
- Lachs-Nigiri
- Süßgarnele-Nigiri
- Gurken-Maki

12,00 €

~~16,80 €~~

Set 12



1) mit Farbstoff ,

2) mit Geschmacksverstärker und Farbstoff ,

3) mit Krebsfl eischimitat Fischmuskeleiweiss,

4) mit Milcheiweiss





Set 13



Set 14



Set 15



Set 16



Set 17



Set 18

## SUSHI SETS

Zu jedem Gericht servieren wir als Vorspeise eine Miso-  
suppe. (1,00 € Aufpreis, falls andere Suppe gewünscht)

**SET 13 VEGETARISCH** **9,00 €** ~~16,80 €~~  
 - japanisches Omelette-Gurken-Rucola-Kürbis-Inside-Out mit Sesam  
 - Avocado-Nigiri  
 - Mango-Rucola-Maki  
 - eingelegter Rettich-Maki

**SET 14** **9,00 €** ~~14,30 €~~  
 - 4 Stk. Surimi-Avocado-Inside-Out mit Rogen<sup>1,2,3</sup>  
 - 4 Stk. Surimi-Avocado-Inside-Out mit Sesam<sup>2,3</sup>  
 - Lachs-Nigiri  
 - Gurken-Maki

**SET 15** **9,00 €** ~~14,30 €~~  
 - Lachs-Maki  
 - Thunfisch-Maki  
 - Tilapiafilet-Nigiri  
 - Süßgarnele-Nigiri

**SET 16** **9,00 €** ~~15,80 €~~  
 - Thunfisch-Maki  
 - Thunfisch-Nigiri  
 - Lachs-Nigiri  
 - Tilapiafilet-Nigiri  
 - Surimi-Nigiri<sup>2,3</sup>

**SET 17** **11,00 €** ~~20,10 €~~  
 - Avocado-Maki  
 - Lachs-Avocado-Maki  
 - Thunfisch-Nigiri  
 - Jakobsmuschel-Nigiri  
 - marinierter Flussaal-Nigiri  
 - japanisches Omelette-Nigiri

**SET 18 SCHARF** **11,00 €** ~~18,00 €~~  
 - Thunfisch-Gurken-Inside-Out mit Rogen, Mayonnaise und Chilisoße<sup>1</sup>  
 - Lachs-Avocado-Inside-Out mit Sesam, Mayonnaise und Chilisoße

### SET 19

- Avocado-Maki
- gekochter Thunfisch-Maki
- Surimi-Maki<sup>2,3</sup>
- Lachs-Maki
- Mango-Rucola-Maki

11,00 €

~~18,40 €~~

Set 19



### SET 20

- Lachs-Avocado-Inside-Out mit Rogen<sup>1</sup>
- gekochte Großgarnele-Nigiri
- Oktopus-Nigiri
- Lachs-Maki

11,00 €

~~18,50 €~~

Set 20



### SET 21

- Thunfisch-Nigiri
- Lachs-Nigiri
- Makrele-Nigiri
- Tilapiafilet-Nigiri
- Sepiafilet-Nigiri
- Oktopus-Nigiri
- Jakobsmuschel-Nigiri
- Süßgarnele-Nigiri
- Lachskaviar-Nigiri

13,00 €

~~25,00 €~~

Set 21



### SET 22

- Aal-Avocado-Inside-Out mit Sesam
- Lachs-Nigiri
- gekochte Großgarnele-Nigiri
- Gurken-Maki
- Lachs-Maki

13,00 €

~~21,80 €~~

Set 22



### SET 23

- Surimi-Avocado-Inside-Out mit Rogen<sup>1,2,3</sup>
- Thunfisch-Nigiri
- Lachs-Nigiri
- Hornmuschel-Nigiri
- Lachs-Maki

13,00 €

~~21,00 €~~

Set 23



### SET 24

- Surimi-Avocado-Inside-Out mit Sesam<sup>2,3</sup>
- Mango-Rucola-Maki
- Thunfisch-Maki
- Thunfisch-Nigiri
- Makrele-Nigiri
- marinierter Flussaal-Nigiri

13,00 €

~~23,60 €~~

Set 24



1) mit Farbstoff,  
2) mit Geschmacksverstärker und Farbstoff,  
3) mit Krebsfl. eischimitat Fischmuskeleiweiss,  
4) mit Milcheiweiss



140



141



142



143



144



146



148

## WARME GERICHTE

Happy Hour Mo-Fr 12-17 Uhr (außer an Feiertagen)

Zu jedem Gericht servieren wir als Vorspeise eine Miso-Suppe.  
(1,00 € Aufpreis, falls andere Suppe gewünscht)

### SAKE TERIYAKI GEGRILLTES LACHSFILET

140. mit Reis und Kohlsalat in Teriyakisoße

HAPPY HOUR  
PREIS

9,50 €

NORMALER  
PREIS

11,50 €

141. mit Reis und Gemüse in Teriyakisoße

10,00 €

12,00 €

### TUNA TERIYAKI GEGRILLTER THUNFISCH

142. mit Reis, Kohlsalat und Teriyakisoße

HAPPY HOUR  
PREIS

11,50 €

NORMALER  
PREIS

13,50 €

143. mit Reis und Gemüse in Teriyakisoße

13,50 €

15,50 €

### KAMO TERIYAKI KNUSPRIGE ENTE

144. mit Reis, Kohlsalat und Teriyakisoße

HAPPY HOUR  
PREIS

8,90 €

NORMALER  
PREIS

10,90 €

145. mit Reis und Gemüse in Teriyakisoße

9,90 €

11,90 €

146. mit Reis und Gemüse  
in Currysoße und Ananas **SCHARF**

9,90 €

11,90 €

147. mit Reis und Süß-Sauer-Soße

9,90 €

11,90 €

148. mit Bratnudeln, Gemüse und Ei

9,90 €

11,90 €



## KATSU TERIYAKI PANIERTE HÜHNERBRUST

149. mit Reis, Kohlsalat und Teriyakisoße

HAPPY HOUR  
PREIS

7,90 €

NORMALER  
PREIS

9,90 €

150. mit Reis und Gemüse in Teriyakisoße

7,90 €

9,90 €

151. mit Reis und Gemüse  
in Currysoße und Ananas **SCHARF**

7,90 €

9,90 €

152. mit Reis und Süß-Sauer-Soße

7,90 €

9,90 €

153. mit Bratnudeln, Gemüse und Ei

9,90 €

11,90 €

## YAKISOBA BRATNUDELN

154. mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei

6,90 €

8,90 €

155. mit Shrimps, Gemüse und Ei

7,90 €

9,90 €

156. mit Entenfilet, Gemüse und Ei

7,90 €

9,90 €

157. mit Gemüse und Ei **VEGETARISCH**

6,00 €

8,00 €

## YAKIMESHI BRATREIS

158. mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei

6,90 €

8,90 €

159. mit Shrimps, Gemüse und Ei

7,90 €

9,90 €

160. mit Gemüse und Ei **VEGETARISCH**

6,00 €

8,00 €

162. mit Reis, Entenfilet, Gemüse und Ei

7,90 €

9,90 €

## CURRYREIS

161. mit Hühnerfleisch, Ananas, Gemüse und Ei

6,90 €

8,90 €

150



151



153



154



155



158



161





163



164



165



166



126



127



129

## UDON

Happy Hour Mo-Fr 12-17 Uhr (außer an Feiertagen)  
Zur 163 - 165 servieren wir Krupuk als Vorspeise.

### JAPANISCHE WEIZENUDELSUPPE

	HAPPY HOUR PREIS	NORMALER PREIS
<b>163.</b> mit Gemüse und gegrillter Ente	9,90 €	11,90 €
<b>164.</b> mit Gemüse und Wan Tan (davon 4 gebackene)	8,90 €	10,90 €
<b>165.</b> mit Gemüse und panierten Großgarnelen	11,90 €	13,90 €

Zur 166 servieren wir eine Miso-Suppe als Vorspeise.  
(1,00 € Aufpreis, falls andere Suppe gewünscht)

### GEBRATENE UDON

<b>166.</b> mit Hühnerfleisch, Entenfilet, Gemüse und Ei	8,90 €	10,90 €
---	--------	---------

## KINDERECKE

<b>126. BRATNUDELN</b> mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei	4,80 €
<b>127. BRATREIS</b> mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei	4,80 €
<b>128. ENTE KROSS</b> mit Süß-Sauer-Soße und Reis	5,00 €
<b>129. HÄHNCHEN KROSS</b> mit Süß-Sauer-Soße und Reis	4,80 €

## EXTRAS

- 200. PORTION REIS** 2,00 €
- 202. PORTION BRATREIS** 3,00 €  
mit Sojakeimlinge
- 203. PORTION BRATNUDELN** 3,00 €  
mit Sojakeimlinge
- 204. PORTION INGWER** 2,00 €
- 205. PORTION SOSSE** 2,00 €  
Unagi, Süß-Sauer, Teriyaki oder Curry

## DESSERTS

- 170. GEBACKENE BANANE** 4,80 €  
mit Vanilleeis, Honig und Mandeln
- 171. GEBACKENE ANANAS** 4,80 €  
mit Vanilleeis, Honig und Mandeln
- 172. GEBACKENER APFEL** 4,80 €  
mit Vanilleeis, Honig und Mandeln
- 173. GEBACKENES DREIERLEI** 5,80 €  
mit Vanilleeis, Honig und Mandeln
- 174. GEBACKENE LYCHEES** 4,80 €  
mit Vanilleeis, Honig und Mandeln
- 175. LYCHEES** 4,00 €
- 177. GOMA BALL** 3,80 €  
frittierter Sesamteig mit süßem Bohnenmus
- 178. MANGO AGAR** 2,80 €  
Mangopudding mit Nata de Kokos
- 179. EINE KUGEL EIS** 1,50 €  
Vanilleeis





# GETRÄNKE

<b>MINERALWASSER</b>	<b>0,25 L</b>	<b>0,4 L</b>	<b>0,75L</b>
MINERALWASSER	2,20 €	3,60 €	5,50 €
MINERALWASSER NATURELL	2,20 €		5,50 €

<b>SÄFTE</b>	<b>0,2 L</b>	<b>0,4 L</b>
ORANGENSAFT	2,30 €	4,20 €
APFELSAFT	2,30 €	4,20 €
MANGOFRUCHTSAFT	2,30 €	4,20 €
LYCHEEFRUCHTSAFT	2,30 €	4,20 €
SAFT-SCHORLE (Apfel, Mango oder Lychee)	2,30 €	3,60 €

<b>SOFTDRINKS</b>	<b>0,2 L</b>	<b>0,4 L</b>
COCA COLA <sup>1,2</sup>	2,10 €	3,60 €
COCA COLA LIGHT <sup>1,2</sup>	2,10 €	3,60 €
FANTA <sup>1,5</sup>	2,10 €	3,60 €
SPRITE	2,10 €	3,60 €
SPEZI <sup>1,2,5</sup>	2,10 €	3,60 €
FASSBRAUSE	2,10 €	3,60 €
SCHWEPPE GINGER ALE <sup>1</sup>	2,40 €	4,20 €

	<b>0,33 L</b>
BIONADE (Hollunder)	3,20 €

## WARME GETRÄNKE

KAFFEE <sup>2</sup>	2,20 €
CAPPUCINO <sup>2</sup>	2,60 €
LATTE MACCHIATO <sup>2</sup>	3,20 €
ESPRESSO	2,20 €
DOPPELTER ESPRESSO <sup>2</sup>	3,20 €

## TASSE

## TEE

FRISCHER INGWER TEE mit Orangenscheibe und Honig	0,3 L	3,50 €
FRISCHER PFEFFERMINZ TEE mit Honig		3,50 €
JASMIN TEE		3,20 €
GRÜNER TEE mit geröstetem Reis		3,20 €
DARJEELING TEE		3,20 €
KAMILLE		3,20 €

EXTRA HONIG Portion 0,20 €

## ALKOHOLFREIES BIER

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	0,33L	0,5 L	3,50 €
JEVER FUN	2,90 €		
BRAUMEISTERS KRAFTMALZ	2,50 €		

1)mit Farbstoff, 2)koffeinhaltig, 3)chininhaltig, 4)mit Süßungsmittel, 5)Antioxidationsmittel  
Alle Preise in Euro inkl. Service und der gesetzlichen MwSt. Die Bilder können von der tatsächlichen Präsentation abweichen. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

# GETRÄNKE

## BIER VOM FASS

	0,3 L	0,4 L
<b>BERLINER KINDL JUBILÄUMS PILSNER</b>	2,80 €	3,40 €
<b>ALSTERWASSER</b> (Pils mit Fanta) <sup>1,5</sup>	2,60 €	3,20 €
<b>GESPRITZTES</b> (Pils mit Fassbrause)	2,60 €	3,20 €
<b>RADLER</b> (Pils mit Sprite)	2,60 €	3,20 €
<b>DIESEL</b> (Pils mit Coca Cola) <sup>1,2</sup>	2,60 €	3,20 €

## BIER

	0,33 L	0,5 L
<b>SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN</b>		3,50 €
<b>SCHÖFFERHOFER KRISTALLWEIZEN</b>		3,50 €
<b>SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT</b>	3,20 €	
<b>GUINNESS EXTRA STOUT</b> (Schwarzbier)	3,20 €	
<b>BERLINER WEISSE</b> (Mit Himbeer- oder Waldmeister-Schuss) <sup>1</sup>	3,80 €	

## JAPANISCHE GETRÄNKE

<b>SAKE</b> (Japanischer Reiswein, warm oder kalt)	Karaffe	5,60 €
<b>PFLAUMENWEIN</b> (Japanischer Pflaumenwein)	5 cl	3,60 €
<b>KIRIN</b> (Japanisches Bier)	Fl. 0,33 l	3,20 €

## LONGDRINKS MIT 4 CL ALKOHOL

	0,2 L
<b>JIM BEAM COLA</b> <sup>1,2</sup>	6,20 €
<b>CAMPARI</b> <sup>1</sup> ORANGE	6,20 €



<b>OFFENE WEINE</b>	<b>0,2 L</b>	<b>0,5 L</b>
<b>RIESLING</b> (trocken)	<b>4,50 €</b>	<b>10,00 €</b>
<b>MERLOT</b> (trocken)	<b>4,50 €</b>	<b>10,00 €</b>
<b>WEINSCHORLE</b>	<b>4,20 €</b>	<b>9,20 €</b>

<b>FLASCHENWEINE</b>	<b>FL. 0,75 L</b>
<b>WEISS</b> <b>PINOT GRIGIO</b> (trocken) Leichtes Strohgelb, charakteristisches, feines Bouquet. Leicht würzig, harmonisch und frisch	<b>22,00 €</b>

<b>ROT</b> <b>DORNFELDER</b> (trocken) „Kapellener Kloster Liebfrauenberg“, QbA Rubinrot mit schönen Körper und kräftigem Bouquet, vollmundig, samtig weich, intensive Fruchtaroma.	<b>22,00 €</b>
---	----------------

<b>SEKT</b>	<b>FL. 0,2 L</b>	<b>FL. 0,75 L</b>
<b>ROTKÄPPCHEN</b>	<b>5,90 €</b>	<b>16,00 €</b>

<b>SPIRITUOSEN</b>	<b>2 CL</b>	<b>4 CL</b>
<b>ABSOLUT VODKA</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,60 €</b>
<b>ASBACH URALT</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,60 €</b>
<b>CAMPARI<sup>1</sup></b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,60 €</b>
<b>JIM BEAM</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,60 €</b>
<b>MALTESERKREUZ AQUAVIT</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,60 €</b>
<b>JÄGERMEISTER</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,60 €</b>
<b>SAMBUCA</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,60 €</b>
<b>KÜMMERLING</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,60 €</b>

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) mit Süßungsmittel, 5) Antioxidationsmittel  
Alle Preise in Euro inkl. Service und der gesetzlichen MwSt. Die Bilder können von der tatsächlichen Präsentation abweichen. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

902



## SPEZIALGETRÄNKE

0,3 L

901. **HAUSGEMACHTER EISTEE** 4,20 €  
Grüner Tee mit Hollunder

902. **JAPANISCHER EISKAFFEE** 4,20 €  
mit Kondensmilch

903. **MANGO LASSI** 4,20 €  
Joghurtgetränk

904. **JEALOUS LEMON** 4,20 €  
Rohrzucker, Limetten und Soda

905. **THE HULK** 4,20 €  
Waldmeistersirup, Ginger-Ale,  
Minze, Limetten und Rohrzucker

903



904



905



921



## COCKTAILS

0,3 L

921. **TOKYO SUNRISE** 6,20 €  
2cl Campari, 2cl Gin, Himbeersirup, Mangosaft,  
Limetten, Orangenscheiben und Soda

922. **LITSCH** 6,20 €  
4cl Vodka, Himbeersirup, Limetten,  
Minze, Lychee-Saft und Lychee-Früchte

923. **CUBA LIBRE** 6,20 €  
4cl Rum, Cola und Limetten

924. **MOJITO** 6,20 €  
4cl Rum, Soda, Minze,  
Limetten und Rohrzucker

922



923



924



# ALL YOU CAN EAT BUFFET Jeden Montag

- VORSPEISEN
- SUPPEN
- SUSHI
- DESSERTS

## TERMINE:

1. TISCHZEIT VON **17:15 - 19:15**
2. TISCHZEIT AB **19:30**

Preis pro Erwachsener: **16,90 €**

Preis pro Kind von 6 bis 12 Jahren: **7,90 €**

Kinder unter 6 Jahren: **GRATIS**

Da unsere Buffet-Zeiten regelmäßig ausgebucht sind, empfehlen wir eine rechtzeitige Reservierung. Sollten Sie abweichende Tischzeiten wünschen, bitten wir um vorherige Abstimmung.

Tel.: **030 6390 2938**

Buffet nur in Verbindung mit einer Getränkebestellung pro Person gültig.



## 1+1 AKTION Jeden Mittwoch & Sonntag von 12:00 - 22:00 Uhr

Auf alle Sushirollen, Nigiris & Spezialrollen: 1 bezahlen + 1 gratis.

1+1 Aktion nur im Haus und in Verbindung mit einer Getränkebestellung pro Person gültig. Aus Kulanz, kann übriggebliebenes Sushi, gegen einen Aufpreis von einem Euro pro Take-Away-Verpackung, nachträglich mitgenommen werden.

Weitere Informationen finden Sie auf:

[www.sushiandfriends-berlin.de](http://www.sushiandfriends-berlin.de)