



MRHAI SHABUKI

Willkommen bei mrhai!

Unser kulinarischen Kompositionen werden von mrhai selbst kreiert.

Seit mehr als 25 Jahren erfinden wir „The Art of Sushi“ immer wieder neu.

Bei unseren Gerichten und Sushi-Kreationen verwenden wir hochwertige Produkte.

Dabei achten wir bei unseren Fischprodukten stets auf Frische und Qualität. Wir beziehen, soweit es geht, ganze Fische. Wir filetieren und verarbeiten diese nach traditionell japanischem Sushi-Handwerk und verbinden es mit modernen Interpretationen.

Lust auf etwas exotisches? Probieren Sie unsere exklusiven Produkte wie z.B. Wagyu Rind, Toro oder Seeigel.

ME
NÜ

mrhai



SUSHI



FUSION



COCKTAIL BAR

MRHAI SHABUKI SUSHIBAR



FABELHAFTE **SUSHI** WELT & MRHAI STYLE

mrhai : Vor 25 Jahren habe ich damit angefangen, die Berliner Sushi-Szene mit meiner Kreativität zu revolutionieren und neue Trends zu setzen. Das mache ich noch immer.

Kreativität gepaart mit Verrücktheit, handwerkliche Meisterlichkeit und größtmögliche Frische bei den verarbeiteten Produkten bestimmen meine Philosophie.

*Übrigens: Nicht nur grandiose Sushi zaubere ich mit meinem Team, sondern auch fantastische, modern interpretierte Viet-Cuisine-Gerichte bei mrhai **LIFE**
mrhai style the art of Sushi und mehr bei mrhai **NOON***

Überzeugt Euch selbst. Come in and find out.

Herzlich, Euer mrhai

LUNCH | MO - SA | 11.30 - 16 UHR

An der Bar

3 Runde Sushi-Teller mit Farben

Am Tisch

3 Sushi-Sorten Ihrer Wahl

Misosuppe + Grüner oder Jasmin Tee 11,5 €

(Makis, Nigiris, Temakis, Inside Outs, Specials Rolls)

ausgeschlossen sind Teller mit Sashimi oder Grill-Teller

Spezial-Teller.....8,9 €

Weiterer Sushi-Teller3,8 €

Vorspeisen-Teller3,8 €

AB 16 UHR SUSHI AUF LAUFENDER BAND

	mrhai Rot	3,8 €
	mrhai Grün	4,2 €
	mrhai Blau	4,8 €
	mrhai Gelb	5,4 €
	mrhai Schwarz	5,8 €
	Spezial-Teller	8,9 €
	Vorspeisenteller	4,5 €

STARTERS

1 Miso Suppe ^(f) 
3,8 € *Sojapaste | Seetang | Tofu | Frühlingszwiebeln*

2 Yakitori ^(c,f,k)
4,2 € *Hähnchenspieße | Sesam*

3 Kimchi ^(1,2,3,4) 
4,2 € *Eingelegter Chinakohl in scharfer Soße*

4 Seetang Salat ^(f,k,i) 
4,2 € *Gemischter Seetang Salat | Sesam*

5 Kabuki Salat ^(d,f,k) 
4,8 € *Blattspinat | Aal | Miso Soße*

7 King Crab ^(a,b,f,k)
8,5 € *Panierter Softshell-Krebs | Salat-Mango |
Spezial Soße*

8 Gyosa ^(a)
4,2 € *Gebackene japanische eigtaschen mit Gemüse*

9 Edamame ^(f) 
4,2 € *Japanische grüne Sojabohnen*

10 Tori no Karaage ^(a,c)
4,2 € *Frittiertes Hähnchenfleisch | scharfer
Süßsauersoße*

11 Saté ^(c,e)
5,8 € *Hähnchenspieße | Erdnusssoße*

12 Frühlingsrolle ^(a,c) 
4,2 € *Gebackene Teigrolle | Gemüse*

13 Ebi Tempura ^(a,b,f)
5,8 € *Panierte Garnelen | Yakitori Soße*

15 Miso-Salmon Suppe ^(f,d)
4,5 € *Misopaste | Seetang | Lachs |
Frühlingszwiebeln*



TATAKI & SALAT

20 Tataki (d,k,f)

*Auf dem Teppanyaki Grill kurz angebratener Fisch in dünn geschnittenen Scheiben |
Trüffel-Passionsfrucht-Soße*

a) Lachs und Tuna	22,5 €
b) Tuna	24 €
c) Lachs	20,5 €
d) White Tuna	20,5 €
e) Hamachi	25 €
f) Wagyu Beef (japanisches Ozaki Rindfleisch)	65 €



MRHAI STYLE

300 BOWLS (mit Sushi Reis serviert)

Die Basis für unsere Bowls besteht aus Avocado | Tomaten | Mixsalat | Kimchi | Tamago Eier | Schnittlauch | Edamame | gegrillte Gemüse

12,5 €

a) Tofu (ohne Eier) 

14,5 €

b) Saté Hähnchen

14,5 €

c) Garnelen und Lachs Tempura | Zucchini | Spargel

16 €

d) gegrillter Lachs | Tuna | Surimi-Gemüse-Tempura

301 Tataki spezial

Shisoblätter | Kizami Wasabi | Trüffel-Passionsfrucht-Soße

21 €

a) Toro -Thunfischbauch

29 €

b) Wagyu - Miyazaki japanisches Rindfleisch

302 Spicy Shiso Tacos 2 St.

10,5 € Tuna | Lachs | Avocado | Kaviar | Shiso Blätter-Tempura

303 Grilled Salmon Udon

18 € Gegrillter Lachs | Gemüse | Udon Nudeln | Miso-Butter-Soße

305 Fusion Shisho Roll 6 St.

18 € Aal Tempura | Kimchi | Shiso Blätter | Aal | spicy Creme-Jakitori-Soße

306 Fusion King Krebs Tempura 6 St.

18 € King Crab Tempura | Avocado | Mango-Wakame-Salat | spicy Trüffelöl-Soße

307 Fusion Wantan Salmon Tempura

9,5 € Frittiertes Wantanteig | Lachs | spicy Mayonnaise-Soße

MRHAI STYLE

30 Ebi on Fire ^(b,d,f,k,2,7,9)
 8,9 € Gegrillte Garnelen | grünem Spargelspieß | Spinat | mrhai Miso-Gogonzola Soße oder mit:
 b) **32 Tiger on bicycle** - (Thunfisch) ^(d)
 c) **33 Fusion Salmon** - (Lachs) ^(d)
 d) **34 Crazy White Tuna** - (Butterfisch) ^(d)
 e) **35 Love Scallop** - (ohne Spargel) ⁽ⁿ⁾

31 Salmon-Miso ^(d,f,k,2,7,9)
 8,9 € Lachs drei Tage in Miso-Sake-Soße mariniert und kurz angebraten | Zucchini | Paprika

36 Lazy White Tuna ^(a,d,f,k)
 8,9 € Paniertes White Tuna | grüner Spargel | mrhai-Spezial Soße

37 Co Chin spezial ^(c,b,d,f,i,g,k,2,3,4)
 8,9 € Paniertes Hot Spicy Tuna Roll | Lachs-Avocado-Krebsfleischimitat-Masago Tatar | mrhai-Spezial Soße

38 Salmon's Fire ^(a,d,f,k)
 8,9 € Paniertes Lachs | grüner Spargel | mrhai-Spezial Soße

39 mrhai Lemon ^(d,f,k)
 8,9 € Kurz gegrillte Fischeiben mit Trüffel-Passionsfrucht-Soße
 Wählbar mit:
 a) Lachs
 b) Tuna
 c) White Tuna
 d) Hamachi

42 Dance the Dragon ^(d,f,k)
 18 € Gegrillter Thunfisch | Aal | grüner Spargel

43 Carpaccio vom Lachs ^(d,f,k)
 22 € Lachs Carpaccio | Tatar mit Thunfisch- Avocado-Lachsrogen | Trüffel-Passionsfrucht -Soße

44 Carpaccio vom Thunfisch ^(d,f,k)
 25 € Thunfisch Carpaccio | Tatar mit Lachs- Avocado-Lachsrogen | Trüffel-Passionsfrucht -Soße

45 Vulcan Break ^(c,d,f,k,i,g,2,3,4)
 14,5 € Leicht gegrillter Lachs oder White Tuna Sashimi Lachskaviar | Hot Spicy Tuna | mrhai Miso-Gorgonzola-Soße

46 Green Blog ^(d,f,k,g,1,2,9)
 16,5 € Gegrillter Spinat Roll mit Tuna Sashimi | Joghurt-Wasabi-Soße

47 Red Diamond ^(d,f,1,2,9)
 17 € Leicht gegrillter Tuna Sashimi mit Asia-Kräuterbutter | Miso-Teriyaki-Soße

48 Magic Mountain ^(b,f,2,3)
 17 € Alaska Kingkrebs | Avocado | umwickelt mit Lachs | spicy Soße | in Wodka flambiert

49 Lion king ^(d,f,k) 
 14,5 € Leicht gegrillter mariniertes Lachs- oder White Tuna Sashimi | Seetang-Spargel-Mango-Salat | Chili-Ingwer-Soße

50 Avocado Tower ^(b,c,d,f,g,k,i,4,3) 
 18 € Tower Avocado Carpaccio | spezial Spicy Tuna oder Spicy Lachs | Garnelen | Cocktail-Soße

51 Sashimi Upper Crust ^(a,d,f,k,0)
 17 € Sashimi Tempura mit Lachs | White Tuna | Trüffel-Mayo-Jakitori-Soße

64 The lord of the ring ^(a,c,k,f,n,i,g,3,4)
 8,9 € mrhai Tempura Tintenfisch Ringe | Mayo-Unagi-Soße

SASHIMI

70 Mikio Sashimi ^(d)

19 € Das Beste vom Thunfisch

71 Silver Knight ^(a,d,2,3,7,9)

16 € Marinierte Makrele

72 The Red Sun ^(d)

18 € Lachs | Tuna | Lachsrogen

73 Lady Easy ^(d,f,k,1)

18 € Das beste Stück vom Lachs | Seetang Salat

74 Sunrise ^(d)

19 € Hamachi | Tuna | Lachs | Seetang Salat

75 Sunset ^(d)

19 € Redsnapper | Hamachi | Lachs | Tuna

76 mrhai Revolution ^(d,k,f,1)

19 € Flambiertes Hamachifilet | Tuna | Seetang Salat

77 Lachs Diced ^(d,k)

17 € Lachs gewürfelt | Wachteleier

78 Tuna Diced ^(d,k,f,1,4,9)

17 € Tuna gewürfelt | Wasabi-Tobiko | Rettich

79 Toro Diced ^(d,f)

19 € Flambierter Thunfischbauch
gewürfelt | Lachsrogen |
Avocado



INSIDE OUT & BIG ROLL ^{6 St.}

110 The Royal Inside Out ^(b,d,f,k,1,4,9)

13 € Echtes Krebsfleisch | Avocado | Tobiko

111 Samurei Inside Out ^(k)

8,4 € Mango | Avocado | Sesam

112 Hawaii Inside Out ^(d,k,f,1,4,9)

9,2 € Mango | Thunfisch | Tobiko

113 Alaska Inside Out ^(d,k,f,1,4,9)

9,2 € Lachs | Avocado | Tobiko

114 The Love Inside ^(k)

8,4 € Spargel | Tempura | Sesam

115 White Spicy Tuna ^(d,k,f,1,2,3,4,9)

9,2 € Spicy Butterfisch | Wasabi-Tobiko

116 California Inside Out ^(d,k,f,1,2,3,4,9)

8,4 € Krebsfleischimitat | Avocado | Tobiko

117 Hot Spicy Tuna ^(d,k,2,3)

9,2 € spicy gehackter Tuna | Gurke

118 Hot Spicy Ebi ^(b,k,d,f,1,2,3,4,9)

9,2 € spicy gehackte Garnelen | Avocado

119 Futo Maki (8 Stück) ^(d,f)

13 € Gemischter Fisch | Gemüse

121 The Love Tuna Inside ^(k)

9,2 € Gekochte Thunfisch |
Mayonnaise | Rucola |
Sesam



SUSHI KOMPOSITIONEN

80 **Noriko** (b,c,d,k)

16,5 € 4 Nigiri Sushi | 6 gemischte Maki |
3 Tamako Roll

81 **Minako** (b,c,d,k,4)

20 € 5 Nigiri Sushi | 3 Inside Out |
6 gemischte Maki | 2 Tamako Roll

82 **Kazuki** (b,c,d,k,f,1,2,3,4,9)

21,5 € 6 Tekka Maki | 6 Sake Maki | 3 Inside Out |
3 Hot Spicy Ebi oder Hot Spicy Tuna |
1 Kabuki Temaki

83 **Takao** (b,c,d,k,2,3)

26,5 € Sashimi vom Lachs und Thunfisch |
4 Nigiri Sushi | 3 Inside Out |
6 gemischte Maki | 2 Tamako Roll

84 **Kabuki Sashimi** (f,k)

30 € Das Beste von Lachs | Thunfisch |
Hamachi | Amaebi | Ikura | Tai | Tako

85 **Kabuki Spezial for Two** (b,c,d,f,k,d,1,4,9)

33,5 € 6 Nigiri Sushi | 3 Inside Out | 6 gemischte Maki |
Hot Spicy Tuna I.S.O | gemischte Special Sushi Roll

86 **Chirashi Sushi mix** (b,c,d,k,4)

14,5 € Große Reisschale mit gemischtem
Fisch oder Aal | Gemüse

87 **Chirashi Sushi fire** (d,f,k)

15,5 € Große Reisschale mit flambierten
gehackten Thunfisch | Aal | Lachskaviar

89 **Mikio** (a,b,c,d,k)

19,5 € 3 Nigiri Sushi | 6 gemischte Maki |
2 Hai-Roll | 3 Ebi Tempura Roll

90 **Nikki** (a,b,d,k)

21,5 € 3 Nigiri Sushi | 3 Hot Spicy
Ebi | 2 Big Roll |
2 mrhai Roll |
6 Salmon Skin Maki



TEMAKI 1 St.

100 **Kabuki** (d,f,k)

5,8 € Lachshaut | Avocado | Aal | Lachsrogen |
Unagi Soße

101 **California** (b,d,k,4)

5,8 € Krebsfleischimitat | Avocado |
Flugfischrogen | Gurke | Sesam | Salat

102 **Alaska** (d,k)

5,8 € Lachs | Lachsrogen | Avocado |
Gurke | Salat

103 **Thunder** (d,f,2,3)

5,8 € Hot Spicy Tuna | Gurke | Lauchzwiebeln | Sesam

104 **Little Buddha** (b,c,d,1,2,4,9,10)

5,8 € Omelette | Kürbis |
Rettich | Avocado

105 **Spicy Master** (b,c,f,j,g,2,3,4)

5,8 € Gehackte Garnelen |
Avocado |
Spicy-Mayo-Soße



NIGIRI 2 St.

130 Sake ^(d)
3,8 € Lachs

131 Kani ^(b,d,4)
3,8 € Krebsfleischimitat

132 Saba ^(a,d,2,3,7,9)
3,8 € Makrele

133 Tamago ^(c,f,2,7,9)
3,8 € Ei

134 Tako ⁽ⁿ⁾
4,8 € Oktopus

135 Ika ⁽ⁿ⁾
3,8 € Tintenfisch

136 Inari ^(f,k)
3,8 € Tofutaschen

137 Ebi ^(b)
4,8 € Garnele

138 Maguro ^(d)
4,8 € Thunfisch

139 Amaebi ^(b)
4,8 € Süßwassergarnelen

141 Unagi ^(d,f,k)
5,4 € Süßwasseraal

143 Hamachi ^(d)
4,8 € Bonito

144 Hokkigai ⁽ⁿ⁾
5,8 € Hornmuschel

145 Tobiko ^(d,f,1,4,9)
5,8 € Flugfischrogen

146 Akagai ^{(n) *}
5,8 € Red Clam Muschel

147 Toro ^{(d,k) *}
6,4 € Thunfischbauch

148 Hotategai ⁽ⁿ⁾
5,8 € Jakobsmuschel

149 Ikura ^{(d) *}
6,4 € Lachsrogen

150 Ikura **SPEZIAL** ^{(d,c) *}
7,5 € Lachsrogen | Wachteleier

151 Tobiko ^(d,f,1,4,9)
5,8 € Flugfischrogen

152 Tobiko **SPEZIAL** ^{(c,d,f,1,4,9) *}
6,4 € Flugfischrogen | Wachteleier

153 Uni ^{(n) *}
14 € Seeigel

154 White Tuna ^(d)
4,8 € Butterfisch

156 Aburijaki Nigiri ^(d,f,k)
5,8 € Flambierte Nigiri |
mini Grünspargel
wähl mit:

155 Hamachi 5,8 €

156 Thunfisch 5,8 €

157 Weiß Tuna 5,8 €

191 Unagi 5,8 €

192 Lachs 5,8 €

158 Wagyu Beef ^{*}
15 € japanisches Rind



* gilt nicht für das Mittags-Menü

SUSHI MAKI

6 St.

160 White Tuna Maki ^(d)
4,2 € Butterfisch | Lauchzwiebel

162 Sake Maki ^(d)
4,2 € Lachs

163 Kappa Maki
3,8 € Gurke

164 Oshinko Maki ^(1,2,9,10)
3,8 € Rettich

165 Tamago Maki ^(c,f,2,7,9)
3,8 € Ei

166 Avocado Maki
3,8 € Avocado

167 Sake Avocado Maki ^(d)
4,8 € Lachs, Avocado

168 Tekka Maki ^(d)
4,8 € Thunfisch

169 Ebi Maki ^(b)
4,8 € Garnelen

170 California Maki ^(d,M)
4,8 € Krebsfleischimitat | Avocado

171 Ebi Avocado Maki ^(b)
4,8 € Garnelen | Avocado

172 Ikura Maki ^(d)
4,8 € Lachsrogen

173 Negi Teka Maki ^(d)
4,8 € Thunfisch | Lauchzwiebeln

174 Hot Spicy Tuna Maki ^(d,f,k,2,3)
4,8 € Spicy | gehackter Tuna

175 Hot Spicy Ebi Maki ^(b,k,c,f,i,g,3,4)
4,8 € Scharfe Garnelen

176 Unagi Maki ^(d,f,k)
4,8 € Süßwasseraal

177 Salmon Skin Maki ^(d,f,k)
4,8 € gegrillte Lachshaut | Avocado

178 Spargel Maki
4,8 € grüner Minispargel

179 Gemischte Maki ^(d,k)
4,8 € Tuna | Lachs | Butterfisch



Mehai the art of sushi roll



193
2 St./6,2

Eagle Eyes ^(b,d,f,i,4,9) *
Kingkrebs | Tobiko | Krebsfleischimitat |
Gurke umwickelt



194
2 St./10,-

Salmon Ikura Spezial ^(d) *
Wachtelei | Ikura | flambiertem |
Lachs umwickelt



195
2 St./ 6,2

Tiger Eye ^(d,f,i,4,9) *
Lachs | Thunfisch | Tobiko | Gurke



196
2 St./ 10,-

Tatar Spicy Mix ^(c,f,i d,k,g,2,3,4) *
Spicy- Garnelen | Spicy -Thunfisch | Gurke



197
2 St./ 6,2

Sunshine ^(b,d,k,c,f,i,g,1,3,4,9)
Gurke | Avocado | Süßwasser Garnelen | Tobiko | Lachs |
Krebsfleischimitat | Lachsrogen | mrhai Cocktail Soße



200
3 St./6,7
6 St./13

Salmon Tempura ^(a,d,c,f,i,g,1,3,4,9)
Tempura-Lachs | Rucola | Mayonnaise |
Sesam | Tobiko



201
3 St./ 5,4
6 St./ 10,5

Spicy Green Roll ^(d,k,d,1,24)
Thunfisch | Avocado | Spicy Soße |
Sesam | Wasabi Tobiko



202
3 St./ 5,4
6 St./ 10,5

Ebi Tempura Roll ^(a,d,f,k,1,4,9)
Paniertes Garnelen | Tobiko | Sesam



203
3 St./ 6,7
6 St./ 13

Black Dragon Roll ^(b,c,d,k,f,i,g,1,3,4,9)
Garnelen | Gurke | Tobiko | Lauchzwiebeln
Sesam | Spicy-Mayo-Soße | Gurke umwickelt

* gilt nicht für das Mittags-Menü

Mrhai the art of sushi roll



204

3 St./ 6,7
6 St. / 13

“The Huy’s” Roll (a,d,f,k,2,3)

Panierte Rolle mit Hot-Spicy Thunfisch | Gurke



205

3 St./ 6,7
6 St./ 13

Caliente Roll (a,b,c,d,f,i,g,1,3,4,9)

Surimi Tempura | Avocado | Kimchi | Mayonnaise



206

3 St./ 7,2
6 St./ 14

Tamako Roll (c,d,k,2,3)

Lachs | Avocado | Gurke | Cream Cheese | Eimantel



207

3 St./ 7,2
6 St./ 14

Kabuki Roll (d,f,k)

Aal | Lachshaut | Avocado | Gurke |
aufgelegtem Lachs | Kaviar | Kabuki Soße



210

3 St./7,2
6 St/14

Ebi on the Rock (d,f,k)

Lachs | Lachshaut | Avocado | Rucola |
Tobiko | aufgelegten Garnelen



211

3 St./7,2
6 St./ 14

Mrhai Fancy (d,f,k)

grüner Minispargel | Lachshaut | Cream Cheese |
Avocado | aufgelegten flambierten Lachs



212

3 St./7,8
6 St./15

Sunfire (b,d,k,f,1,4,9)★

Masago | Kingkrebs | Avocado | Rucola |
aufgelegtem flambierten Lachs



213

3 St./7,2
6 St./14

Dance of Dragon (b,d,f,k,2,3)

Ebi Tempura | Thunfisch | spicy Soße |
mit Lauchzwiebeln garniert



214

3 St./7,2
6 St./14

King of Krebs (a,b,f,k,f,i,g,3,4)★

Softshell Krebs - Tempura |
Mayonnaise | aufgelegter Avocado

★ gilt nicht für das Mittags-Menü

Mrhai the art of sushi roll



215
3 St./7,8
6 St./15

Sunflowers ^(b,k,d,f,1,4,9) *
Kingkrebs | Masago | Surimi | aufgelegten
flambierten White Tuna | Lauchzwiebeln



216
3 St./7,2
6 St./14

I like Eel Roll ^(d,f,k)
Lachs | Avocado | Gurke | Cream Cheese |
aufgelegtem Aal



217
3 St./7,2
6 St./14

Dragon Roll ^(a,b,d,f,k,1,4,9)
Ebi Tempura | Gurke | Tobiko |
aufgelegtem Aal | mrhai Soße



230
3 St./6,7
6 St./13

„Phuong Hien’s“ Roll ^(b,d,f,k,1,2,3,4,9)
Lachshaut | Garnele | Kürbis | Avocado
Ei | Spicy Soße | Wassabi-Rot-Tobiko



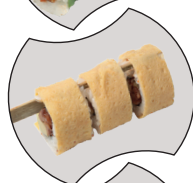
232
3 St./7,2
6 St./14

Spider Roll ^(a,b,d,f,k,1,2,3,4,9)
Softshell Krebs - Tempura | Avocado | Rucola |
Spicy Soße | Wassabi-Rot-Tobiko



233
3 St./7,2
6 St./14

Scallion Roll ^(d,1,1,4,9)
Spicy Thunfisch | Röstzwiebeln |
Lauchzwiebeln umwickelt



234
3 St./6,5
6 St./12,5

„Hà’s“ Roll ^(a,d,f,k)
Hähnchen-Jakitori | Avocado |
Eimantel



235
3 St./6,7
6 St./13

Rainbow ^(c,d,1,4,9)
Ei | Krebsfleischimitat | Avocado | Masago |
aufgelegtem Thunfisch-Lachs-Butterfisch



236
3 St./7,2
6 St./14

„mr hai’s“ Roll ^(a,d)
Panierte Rolle mit Lachs | Avocado |
Gurke | Cream Cheese

* gilt nicht für das Mittags-Menü

Mrhai the art of sushi roll



240
3 St./ 7,2
6 St./ 14

“Minh Duc” Roll (a,c,d,f,i,k,g,2,3,4) *

Panierter Lachs in Teigrolle | Rucola | Avocado |
spicy Mayo-Trüffelöl-Soße



241
4 St./ 9,2
8 St./ 17,5

mrhai Italia Roll (d,f,k) *

Mozarella-Tempura | Avocado | Rucola |
flambiertem Lachs | Parmesankäse garniert



242
3 St./ 7,2
6 St./ 14

Green Mamba (d,f,k,2,3) *

Spicy Thunfisch | Wasabi Tobiko | Trüffel-Mayo-
Unagi Soße | aufgelegter Avocado



243
3 St./ 13
6 St./ 25

Beef Roll (f,k,2,3) *

Gegrillte Zucchini | Avocado | Rucola | flambierten
Rinder-Steaks-Scheiben | mrhai Saté -Paste-Soße



244
3 St./ 6,7
6 St./ 13

“Vy-Ha’s” Roll (a,d,f,k)

Spargel-Tempura | Cream Cheese | aufgelegtem
geräuchertem Lachs



245
3 St./ 6,7
6 St./ 13

Little Buddha Roll (a,f,k,4,7,9) veg

Mozzarella | Avocado | Rettich | Kürbis |
Cream-Cheese | aufgelegtem Tofu



246
3 St./ 6,7
6 St./ 13

“Nam Hai’s” Roll (a,f,k,4,7,9) veg

Panierte Rolle mit Mozzarella | Tofu | Avocado |
Kürbis | Cream Cheese



247
3 St./ 6,7
6 St./ 13

Green Bamboo (a) veg

Mozzarella-Tempura | Avocado | Rucola |
Cream- Cheese | Gurkenmantel



248
3 St./ 7,2
6 St./ 14

Buddha Love (a,f,k,2,3) veg

Grüner-Minispargel-Tempura | Paprika | Mozzarella |
Avocado | Rucola | Cream-Cheese | aufgelegtem Tofu

* gilt nicht für das Mittags-Menü

DESSERT

270 Kokospudding

4,2 €

271 Crème Caramel ^(c,g)

4,2 €

272 Matcha Chesseecake ^(a,c,g)

5,8 €

Extras

Lieferzuschlag 5 €

Ingwer 2 €

Reis 2 €

Soße Extra 1 €

Flasche Sojasoße 1 €





Mrhai



SOFTDRINK



CAFE & TEE



BIER & FLASCHEN



WEIN



SPRITUOSEN



COCKTAILS

GETRÄNKE

Fruchtgetränke 0,2 l / 2,8 € 0,4 l / 4,5 €

615	Apfelsaft
616	Orangensaft
617	Maracuja-Necktar
618	Ananassaft
619	Lycheesaft
620	Mango-Necktar
621	Kirsch-Necktar
622	Banana-Necktar
623	Kirsch-Banana-Necktar
624	Cranberry-Necktar

Saftschorle 0,2 l / 2,5 € 0,4 l / 4 €

Tee Tasse / 2,5 €

581	Grüner Tee
581	Jasmin Tee

Frische Tee Glass / 3,8 €

582	Ingwer Tee
583	Ingwer Minze Tee
584	Zitronengras, Apfel, Limette
585	Chia Samen Tee, Orange, Limette

Kaffee koffeinhaltig

590	Kaffee ²	Tasse	2,6 €
591	Cappuccino ²	Tasse	2,8 €
592	Espresso ²	Tasse	2,3 €
593	Espresso ²	doppelt	3,8 €
594	Latte Macchiato	Glas	3,8 €
595	Vietnamesischer Espresso		3,8 €
	Espresso mit Kondensmilch		

Softgetränke 0,2 l / 2,8 € 0,4 l / 4,5 €

600	Bitter Lemon ^{Chininhaltig}
601	Fever-Tree 0,2 l / 3,6 €
	Premium Indian, Mediterranean, Elderflower
602	Ginger Ale
603	Fanta ¹⁺³
604	Coca-Cola ¹⁺²
605	Coca-Cola light ¹⁺²⁺⁶
606	Sprite ³

Wasser

610	Vöslauer still	0,25 l / 2,8 €	0,75 l / 6 €
611	Vöslauer prickeln	0,25 l / 2,8 €	
612	San Pellegrino		0,75 l / 6,5 €

GETRÄNKE

Weine Japanisch

522 **Sake** 0,2 l / 5,5 €
Japanischer Reiswein
kalt oder warm serviert

516 **Umeschu** 5 cl / 3,5 €
Japanischer Pflaumenwein

Aperitif 7,5 €

553 *Hugo*
554 *Aperol Sprizz*
555 *Lilly Wild Berry*

Flaschenbiere 0,33 l / 3,8 €

630 *Sapporo*
631 *Kirin*
632 *Asahi*
633 *Tiger Beer*
634 *Beck's alkoholfrei*

Erdinger 0,5 l / 5,4 €

636 *Hell*
637 *Dunkel*
638 *Kristall*
637 *Alkoholfrei*

Bier vom Fass 0,3l 3,2 € 0,5l / 5,4 €

640 *Carlsberg Beer*

WEIN

Wein / Weiss

500 Les Plos Chardonnay
Langeuedoc
0,1 l | 3,1 € 0,2 l | 5,9 € 0,75 l | 22,5 €

501 Villa Huesgen by the Glass
Mosel Riesling
0,1 l | 3,1 € 0,2 l | 5,9 € 0,75 l | 22,5 €

502 Münzberg Grauburgunder
Pfalz
0,1 l | 3,1 € 0,2 l | 5,9 € 0,75 l | 22,9 €

503 Oliver Zeter Sauvignon blanc
Pfalz
0,1 l 4,5 € 0,2 l | 8,9 € 0,75 l | 28,5 €

504 Ca dei Frati Lugana
Lombardei
0,75 l | 42,5 €

Wein / Rosé

512 Lumieres rose
Rose de Provence
0,1 l | 3,7 € 0,2 l | 7,2 € 0,75 l | 24,5 €

Wein / Rot

513 San Marzano Primitivo
Apulien
0,1 l | 3,1 € 0,2 l | 5,4 € 0,75 l | 21,5 €

514 Château Haut Brignon
Cotes de Bordeaux
0,1 l | 3,5 € 0,2 l | 6,9 € 0,75 l | 23,5 €

515 Kaapzicht Pinotage
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l | 42,5 €

Prosecco & Champagner

517 Bellussi Extra dry Spumante
0,1 l | 4,5 € 0,75 l | 26,5 €

518 Bellussi Spumante DOC
Brut rose
0,1 l | 4,9 € 0,75 l | 29,5 €

519 Moet brut Imperial
0,2 l | 25 €

520 De Saint Gall Tradition 1er cru
1 l | 69 €

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

- 650 Staub der Zeit „Bui doi“**
6 € *Limetten | brauner Zucker | Soda | Crushed Ice*
- 651 Asian Cooler**
6 € *Limetten | Rohrzucker | Ginger Ale | Minze*
- 652 Coconut Kiss**
6 € *Sahne | Kokoscreme | Ananassaft | Kirschsaf*
- 653 Wild Berry Cooler**
6 € *Wildbeeren | Limette | Rohrzucker | Russian Wildberry*
- 654 Guaven Cooler**
6 € *Limette | Minze | Rohrzucker | Guavensaft | Ginger Ale*
- 655 Avocado Shake**
6 € *Avocado | Sahne | Kokoscreme | Milch*
- 656 Mango Lassi**
6 € *Mango | Sahne | Joghurt | Kokoscreme | Milch*
- 657 Fresh up**
6 € *Apfelsaft | Holundersirup | Gurke | Lime Juice | Ginger Ale*
- 658 Hausgemachte Eistee**
6 €
- Maracuja
- Zitrone
- Pfirsich

1 mit Farbstoff | 2 koffeinhaltig | 3 Konservierungstoff | 4 Chininhaltig |
5 mit Gärungskohlensäure | 6 Enthält eine Phenylalaninquelle

COCKTAILS

670 Moscow Mule

9 € *Vodka | Limette | Ginger Beer | Minze*

671 Vodka Lychee

9 € *Vodka | Kwai Feh | Lycheesaft | Lime Juice | Himbeersirup | Bitter Lemon*

673 Only the good die young

9 € *Havana Club | Holunderlikör | Limettensaft | Ahornsirup | Rohrzucker*

674 Gin Basil Smash

9 € *Tanqueray Gin | Basilikumblätter | Zitronensaft | Zuckersirup*

675 mrhai Gin Fizz

10 € *Bombay Gin | Zuckersirup | Zitronensaft | Wachtelei | Soda*

676 Mai Tai

11 € *3 verschiedene Rumsorten | Zitronensaft | Lime Juice | Mandelsirup | Apricot | Ananassaft*

677 Cosmopolitan

7,5 € *Vodka | Cranberry Juice | Orangen- und Limettensaft*

678 Mojito

8,5 € *Havana Club | Limetten | Minze | Rohrzucker*

SPIRITUOSEN

Longdrinks

520	Cuba Libre	7,5 €
521	Barcadi Cola	7,5 €
522	Southern Comfort	7,5 €
	Mit Ginger Ale	
523	Wodka Lemon	7,5 €
524	Screw Driver	7,5 €
525	Campari Orange	7,5 €
526	Campari Soda	7,5 €
527	Martini	7,5 €
	Bianco/ Rosso /Extra Dry / Rose	
528	Aperol Spritz	7,5 €
529	Hugo	7,5 €

Bitter 4cl

530	Aperol	5,0 €
531	Ramazzotti	5,0 €
532	Jägermeister	5,0 €
533	Fernet	5,0 €
	Branca / Menta	

Whisky / Whiskey 4cl

535	Chivas Regal 12J	9,5 €
536	Johnie Walker Red	5,5 €
537	Johnie Walker Black	6,0 €
538	Glenfiddich	5,5 €
539	Jack Daniel's	5,0 €
540	Jim Beam	5,0 €
541	Tullamore Dew	5,0 €

Gin 5cl

545	Bombay	7,0 €
546	Tanqueray	7,0 €

Gin 5cl

547	Hendrick's	7,5 €
548	Monkey 47	8,5 €
549	The Illusionist	8,5 €

Wodka 4cl

550	Smirnoff	5,0 €
551	Absolut	5,0 €

Rum 4cl

555	Havanna Club 3 J	5,0 €
556	Myer's Rum	5,5 €
557	Old Pascas	5,5 €

Apéritifs 4cl

560	Pernord	5,0 €
561	Ricard	5,0 €

Likör 4cl

565	Sambuca	4,5 €
566	Amaretto Disaronno	4,0 €
567	Southern Comfort	4,5 €
568	Bailey's	4,5 €

vietn. Schnaps 2cl

570	Lua moi	5,0 €
	Reisschnaps	
571	Klebereisschnaps	5,0 €

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.



a) Glutenhaltiges Getreide

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

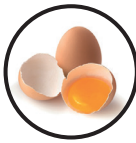
Dazu gehören u. a: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



b) Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
Beispiele/Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



c) Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören:

Eier aller Geflügel- und Vogelarten
Beispiele/Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



d) Fisch

und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören:

Alle Fischarten, Kaviar
Beispiele/Vorkommen: Cracker, Soßen (z.B. Worcestersoße), Fonds, Würzpasteten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



e) Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes frites, Eis, aromatisierter Kaffee



f) Soja

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffee weißer, Fertiggerichte aller Art



g) Milch

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-, Frucht-, Instantdrink



h) Schalenfrüchte

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate, Joghurt, Käse, Nuss-Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



i) Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegtes Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



j) Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Käse, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



k) Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



l) Schwefeldioxid und Sulfite

In Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier
Beispiele/Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



m) Lupine

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



n) Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören: Schnecken, Abalome, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
Beispiele/Vorkommen: (asiatische) Würzpasteten, Paella,

Zeichenerklärung zusatzstoffe

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) geschwefelt

5) mit Milcheiweiß

6) chininhaltig

7) enthält eine Phenylalaninquelle

8) koffeinhaltig

9) mit Geschmacksverstärker

10) geschwefelt

11) geschwärzt

12) mit Phosphat

13) Süßungsmittel(n)

Säureregulator: E260, E330

Süßstoff: E950, E954, E955

Geschmacksverstärker: E621

Konservierungsstoff: E202

Säuerungsmittel: E260, E330

Konservierungsmittel: E202

Süßstoff: E951, E950, E954

Farbstoff: E101

Enthält eine Quelle von Phenylalanin und Sulfid

Alle unseren Sushi-Boxen werden mit Sushi-Ingwer, Wasabi, Unagi Soße, Kresse, serviert und können Spuren und Sesam enthalten.

L. Ingwer: (2,4,9)

*Säureregulator: E260, E330
Süßstoff: E950, E954, E955
Geschmacksverstärker: E621
Konservierungsstoff: E202*

M. eingelegte Rettich: (1,2,9,10)

*Säuerungsmittel: E260, E330
Konservierungsmittel: E202
Süßstoff: E951, E950, E954
Farbstoff: E101
Enthält eine Quelle von Phenylalanin und Sulfid*

N. Wasabi: (1,2,9)

*Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Zitronensäure
Brillantblau E133, Tartrazine E102 Allergen: Mustard*

O. Japanese Mayonnaise: (c,f,j,g,3,4)

*Flavour enhancer E621, E635 antioxidant E385 Senfextrakt
Sojaöl, Eigelb, Essig, Wasser, Salz, Zucker*

P. Sojasoße: (a,f)

Sojabohnen, Weizen, Salz

Q. Yeo's Chilli sauce : (2,4)

*Zucker, Chilli, Wasser, Tamarindenextrakt,
Säuerungsmittel: Essigsäure, acidifiant,
E 260, modifizierte Maisstärke, Aroma*

R. Inari Tofu: (f,4)

*Tofu, Zucker, Soja
sauce, Natriumglutamat, Karamell*

S. Zutaten Seetang Salat (f,k,1)

*77% Seealgen, 10% Marinade (Zucker, Fruchtzucker,
Sesamöl, Salz, Reissessig, Sojasoße, Sojabohnen,
Wasser, Weizen, Zucker, Salz, Bohnen Soße) Chili,
Salz, Sojasoße, Sojaöl, Sesamöl,
Chilistücke, Farbstoffe (E102, E113), 6% getrocknete
Holunderpflanze, 6% Verdickungsmittel, Agar, 1% Sesam*

T. Masago: (d,f,1,4,9)

*Rogen von Caplin Fisch, Glukose-Fruktosesirup, Sojasauce
(Sojabohnen, wasser, Salz, Alkohol), Salz,
Geschmacksverstärker E621, Farbstoff E110*

U. Sriracha Hot Chilli sauce: (2,3)

*Chilli, Zucker, Salz, Knoblauch, Weinessig,
Konservierungstoff: Kaliumsorbat,
Natriumhydrogensulfid, Verdichtungsmittel: Xanthan*

V. Mirin Honteri: (2,7,9)

*Glucosirup, Wasser, fermentierten Reis-extrakt
(Wasser, Reis, Alkohol, Salz) Zucker, Branweinessig,
Säureregulator:
Phosphorsäure,
Rohrzuckermelasse*

W. Sushi Essig Suehiro: (a,,3,7)

*Branntweinessig(Alkohol, Weizen,
Sakemaische, Maisextrakt, Reis), Salz*

X. Wasabi Tobiko (d,1,2,)

*Rogen von fliegenden Fisch (Exocoetus Volitans)
(88,93 %), Fruktosesirup,
E 420, SalzZucker, Wasbi Gewürze (wessen, Modifizierte Stärke),
Farbstoffe: E 102, E133. E102:*

Y. Kürbis gestreift (a,7,9)

*Kürbissstreifen, Wasser, Sorbinsäure,
Zitronensäure, Natriumerythorbat,
Apfelsäure, Essigsäure, Alkohol,
Stevioside, gelbes Ultramarin*

Z. Zurimi (b,d,4)

*Fisch, Kebabfleisch, Farbstoff Karmin (E 120),
Xanthan Gum (E 415), Natriumbenzoat (E211)
und Polyphosphate (E 452), Mononatrium-Glutamat (E621)*