

MRHAI **LIFE** RESTAURANT

*Willkommen bei mrhai
Unser Sushi macht mrhai! Seit mehr als
25 Jahren erfinden wir
„The art of Sushi“ immer wieder neu.*

*Nicht nur grandiose Sushi zaubert das Team von mrhai,
sondern auch fantastische,
modern interpretierte Viet-Cuisine-Gerichte.
Unsere Hai-lights:*

ME
NÜ

mrhai



SUSHI



FUSION



VIETNAM CUISINE



COCKTAIL BAR

MRHAI LIFE RESTAURANT



FABELHAFTE **SUSHI** WORLD & KREATIV **VIET-CUSINE** KÜCHE

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.

*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 €

LUNCH | MO - FR | 11.30 - 16 UHR

VORSUPPEN

V1.	Kürbissuppe mit weichem Tofu	3,5 €
V2.	Misosuppe mit Lachs ^(d,f)	4,0 €
V3.	mrhai klassische Nudelsuppe	7,5 €
	mit - Wantan ^(a,c)	8,0 €
	- Ente ^(a,4)	9,5 €

SUSHI SET LUNCH

BS1.	3 Sake Maki / 3 White Tuna Maki / 3 California I.S.O / 2 mrhai Roll ^(a,b,d,2,3,9)	10,5 €
BS2.	3 Avocado Maki / 3 White Tuna Maki / 1 Sake Nigiri / 1 Maguro / 2 mrhai Roll ^(a,d)	10,5 €
BS3.	6 Sake Maki / 3 Hot Spicy Tuna I.S.O / 3 California I.S.O ^(b,d,f,1,2,3,4,9)	10,5 €
BS4.	3 Avocado Maki / 3 Kappa Maki / 1 Inari Nigiri / 1 Spargel Nigiri / 2 Namhai Roll ^(d,1,2)	10,5 €

MAIN DISH

BL1.	Fischtempura ^(d,f,c)	9,9 €
	Süßwasserbarschfilet / Saisongemüse / Curry-Kokos-Soße	
BL2.	Happy Salmon ^(d,f,c,2,3)	9,9 €
	Gegrillter Lachs / Saisongemüse / Chili-Tomaten-BBQ-Soße	
BL3.	Curry Time ^(f)	8,9 €
	Hähnchenbrust / Saisongemüse / Curry-Kokos-Soße	
BL4.	Duck Love ^(f)	9,9 €
	Gegrillte Ente / Saisongemüse / Tamarinde-Jakitori-Soße	
BL5.	Spicy Beef ^(f,2,3)	9,9 €
	Rindfleisch / Brokkoli / Zwiebeln / Karotten / Koreanische Chilipaste-Jakitori-Soße	
BL6.	Spicy Shrimps ^(b,f,2,3)	9,9 €
	Garnelen / Saisongemüse / Chili-Tomaten-BBQ-Soße	

*****Alle Gerichte auf Wunsch vegetarisch mit Tofu 8,50*****

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,1)
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 € Paniertes Softshell-Krebs | Salat-Mango |
Spezial Soße
- 8 Gyosa** ^(a)
4,2 € Gebackene japanische Teigtaschen
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 | Erdnussoße
- 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 € |



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-Gorgonzola 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,j,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 Fischescheiben 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,j,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 marinierter 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,j,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,2,3)
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,i,g,2,3,4)
5,8 € Gehackte Garnelen |
Avocado |
Spicy-Mayo-Soße

NIGIRI 2 St.

- | | | | | | |
|---------------------|--|---------------------|--|---------------------|--|
| 130
3,8 € | Sake ^(d)
Lachs | 143
4,8 € | Hamachi ^(d)
Bonito | 153
14 € | Uni ⁽ⁿ⁾ ★
Seeigel |
| 131
3,8 € | Kani ^(b,d,4)
Krebsfleischimitat | 144
5,8 € | Hokkigai ⁽ⁿ⁾
Hornmuschel | 154
4,8 € | White Tuna ^(d)
Butterfisch |
| 132
3,8 € | Saba ^(a,d,2,3,7,9)
Makrele | 145
5,8 € | Tobiko ^(d,f,1,4,9)
Flugfischrogen | 156
5,8 € | Aburijaki Nigiri ^(d,f,k)
Flammbierte Nigiri
mini Grünspargel
wähl mit : |
| 133
3,8 € | Tamago ^(c,f,2,7,9)
Ei | 146
5,8 € | Akagai ⁽ⁿ⁾ ★
Red Clam Muschel | 155 | Hamachi 5,8 € |
| 134
4,8 € | Tako ⁽ⁿ⁾
Oktopus | 147
6,4 € | Toro ^(d,k) ★
Thunfischbauch | 156 | Thunfisch 5,8 € |
| 135
3,8 € | Ika ⁽ⁿ⁾
Tintenfisch | 148
5,8 € | Hotategai ⁽ⁿ⁾
Jakobsmuschel | 157 | Weiß Tuna 5,8 € |
| 136
3,8 € | Inari ^(f,k)
Tofutaschen | 149
6,4 € | Ikura ^(d) ★
Lachsrogen | 191 | Unagi 5,8 € |
| 137
4,8 € | Ebi ^(b)
Garnele | 150
7,5 € | Ikura SPEZIAL ^(d,c) ★
Lachsrogen Wachteleier | 192 | Lachs 5,8 € |
| 138
4,8 € | Maguro ^(d)
Thunfisch | 151
5,8 € | Tobiko ^(d,f,1,4,9)
Flugfischrogen | 158
15 € | Wagyu Beef ★
japanisches Rind |
| 139
4,8 € | Amaebi ^(b)
Süßwassergarnelen | 152
6,4 € | Tobiko SPEZIAL ^(c,d,f,1,4,9) ★
Flugfischrogen
Wachteleier | | |
| 141
5,4 € | Unagi ^(d,f,k)
Süßwasseraal | | | | |



★ 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*



Mukai 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,i,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,i,3,4,9)
Tempura-Lachs | Rucola | Mayonnaise |
Sesam | Tobiko



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

Spicy Green Roll ^(d,k,d,1,2,4)
Thunfisch | Avocado | Spicy Soße |
Sesam | Wasabi Tobiko



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

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



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

Black Dragon Roll ^(b,c,d,k,f,i,g,i,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



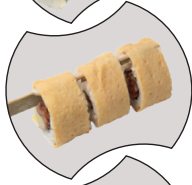
232
3 St./ 7,2
6 St./14

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,t,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

Als junger Mann kam Van Hai Tran (mrhai) aus Ho-Chi-Minh-Stadt (Saigon) nach Ost-Berlin, in die damalige Hauptstadt der DDR. Ein Jahr schuftete er im VEB Werkstoffbau in Oberschöneweide, goss als Betonfacharbeiter Fertigteile für den Hausbau. „Ein echter Knochenjob“, erinnert sich mrhai. Als Ende 1989 die Mauer fiel, ging er in den Westteil der Stadt, jobbte als Hilfskoch in gutbürgerlichen Restaurants. „Ich merkte gleich: Gastronomie liegt mir“, so mrhai. Kein Wunder: Seine Mutter hatte in der südvietnamesischen Metropole Saigon ein kleines Lokal betrieben.

In West-Berlin faszinierte Van Hai Tran vor allem die neue Mode von Sushi, die Ende der 1990er Jahre aufkam. Nach fünf Lehrjahren als Sushi-Koch, eröffnete er im Jahr 2000 die stylische Sushi-Bar Kabuki am Olivaer Platz in Wilmersdorf im Kaiten-Stil, und nennt sich seitdem mrhai. Schon bald wurde er mit seiner legendären frittierten mrhai-Roll, gefüllt mit Lachs, Avocado und Frischkäse, über die Grenzen Berlins hinaus als kreativer Sushi-Meister bekannt und kopiert. Es war der Anfang eines Feuerwerks an Kreativität, Verrücktheit und Spaß am Ausprobieren, das noch immer anhält.

Von Beginn an begeisterte er seine Gäste mit immer neuen Kreationen: mit grünem Spargel gepierctem Thunfisch, Hot Spicy Tuna-Reisrollen, bis zu den aktuellen Sushi- und Sashimi-Kreationen mit Miso-Gorgonzola-- oder Trüffel-Mayonnaise-Jakitori-Soße.

„Aber Sushi allein war mir auf Dauer zu wenig, ich wollte meinen Gästen auch Essen aus meiner Heimat anbieten, mit authentischen Zutaten, verfeinert mit kreativen Impulsen“, erklärt mrhai.

Das macht er seit fast vierzehn Jahren neben Sushi und Sashimi mit modern interpretierter Vietnam-Küche in dem Restaurant mrhai Life in Steglitz. Zum Repertoire gehört eine der besten **Phở** der Stadt, klassische vietnamesische Nudelsuppe, aber auch erfrischende Salate mit Hühnerfleisch, Minze, Asia-Basilikum und Chili oder Spezialgerichte wie knusprige Ente mit grünen Bohnen, Kürbis, Auberginen, Kräutern und Tofu-Weichkäse-Soße.

mrhai: „Unsere Küche ist gesund, leicht, aromatisch, anregend, hebt die Laune und gibt Kraft.“ Zum Angebot gehören auch mehr als ein Dutzend vegetarische Gerichte.

KREATIVE VIETNAMESISCHE KÜCHE



VORSUPPEN

290 Canh bí đỏ

4,8 € Kürbissuppe mit Ingwer | Kokosmilch | Sesam

291 mrhaiLife Miso ^(d,f)

4,8 € Miso Suppe | Pakchoi | Spinat | Kürbis | Lachs | Lauchzwiebeln

292 Canh Chua Tôm ^(b,f,n,i)

5,8 € Fruchthafte Garnelensuppe | Tamarinde | Tomaten | Okra | Ananas | Sellerie | Soja-Keime | vietnamesische Kräuter

293 Canh Tôm Sa Tế ^(b,f,i)

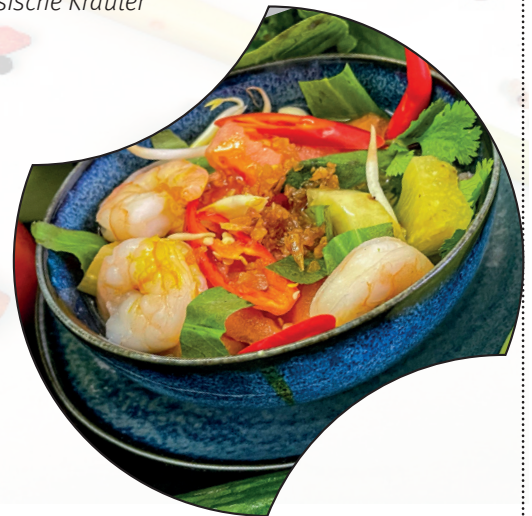
5,8 € Garnelensuppe | Champignons | Zitronengras | Chili | asiatisches Gemüse | Soja-Sprossen | Sellerie | vietnamesische Kräuter | Kokosmilch

294 Mrhai Canh Chua ^(b,f,n,i)

5,8 € Delikate Suppe Fischbällchen | Tintenfisch | Garnelen | Sellerie | vietnamesische Kräuter | Zitronengras | Chili | Gemüse

294 Canh miến gà

5,8 € Glasnudelsuppe mit Hähnchen | Pilz | vietnamesische Kräuter



VORSPEISEN

261 mrhai Sommerrolle ^(d,g)

6,5 € 2 St. mrhai Reispapierrollen | Garnelen-Tempura | Reisnudeln | frischem Salat | Minze | Basilikum | Kräutern | Avocado | Joghurt Wasabi-Soße

262 Sài Gòn Frühlingsrolle ^(a,d,c,d,f,k)

6,- € 2 St. vietnamesische Frühlingsrollen: frittierte gefüllte Reispapierrollen | Garnelen | Schweinefleisch | Karotten | Ei | Kartoffeln | Morcheln | Glasnudeln | **nước-mắm**-Soße

263 Sài Gòn Sommerrolle ^(d,e,f,z,4)

6,5 € 2 St. Vietnamesische Sommerrollen:
Reispapierrolle mit gegrilltem mariniertem Schweinefleisch | Reisnudeln | frischem Salat | Kimchi mit nuoc-mam-Soße oder Erdnusssoße

270 Bò Lá Lốt ^(d)

7,2 € 6 St. in Betelblättern gerolltes Rindfleisch mit würzigem Zitronengras **nước-mắm**-Soße

273 Saté Gà ^(e)

5,8 € 2 St. gegrillte-würzige Hähnchenspieße | Kokosmilch-Erdnuss-Soße

274 Thịt Bò Nướng Xả ^(f)

5,8 € Gegrilltes mariniertes Rindfleischspieße | Zitronengras

265 mrhaiLife - Spezialplatte für 2 Personen ^(a,b,e)

22,5 € Empfehlung von unserem Chefkoch:
Spezialität mit verschiedenen Vorspeisen | Kimchi-Beilage | Reisnudeln | drei verschiedenen Soßen



SALATE

- 300 Gỏi Đu Đủ Tôm Thịt** ^(b,d,e,n)
9,5 € *Pikanter grüner Papayasalat | Garnelen | Hähnchenfleisch | Chili | Basilikum | gerösteten Erdnüssen*
- 301 Gỏi Gà** ^(d,e,n)
9,5 € *Frischer Salat | Hühnerfleischstreifen | Weißkohl | Karotten | Kräutern | Polygonum | Erdnüssen*
- 302 Gỏi Thịt Bò Củ Hành** ^(d,n)
9,5 € *Würziger Salat | Rindfleisch | Zwiebeln | Chilistreifen | Polygonum*
- 304 Gỏi Bún Tàu** ^(d,e,n)
9,5 € *Glasnudelsalat | Hühnerfleisch | Basilikum | Chili | Zwiebeln | Erdnüssen*
- 305 Gỏi Vịt Dòn** ^(a,d,e,n)
10 € *Salat | gegrillten knusprigen Entenwürfeln | Mango | Polygonum | Basilikum | Zwiebeln | Erdnüssen*
- 306 Gỏi Xoài** ^(d,e,n)
9,5 € *Mangosalat | Garnelen | Chili | Basilikum | Polygonum | Erdnüssen*



PHO & NUDELSUPPE

310 Phở Bò Tái

12,5 € Reisbandnudelsuppe | blanchierten
dünnen Rindfleischscheiben |
vietnamesische Kräuter
(wahlweise auch mit Hähnchenfleisch)

311 Phở Đặc Biệt

13,5 € Reisbandnudelsuppe | Rindfleisch |
Rindfleischbällchen | Hähnchenfleisch |
vietnamesische Kräuter

312 Phở Bò Áp Chảo

12,5 € Reisbandnudelsuppe | gebratenes
Rindfleisch | Pakchoi | Lauchzwiebeln | Pfeffer |
vietnamesische Kräuter

313 Mi Wantans ^(a,c)

11,5 € Eiernudelsuppe | gefüllte Teigtaschen mit
Garnelen und Hackfleisch | Schnittlauch | Pakchoi

314 Mi Vịt Quay ^(a,c)

13,9 € Eiernudelsuppe | knusprig gegrillte Ente |
Pakchoi-Gemüse



ist eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Jeder, der Vietnam jemals besucht hat, wird sich an die fabelhaft schmeckenden Suppen und Nudelspezialitäten an den Handelsstraßen mit besonderer Freude erinnern. Sie sind von höchster Qualität mit wundervollen Gewürzen zubereitet, die jeden Gaumen verwöhnen. Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Brühe aus

Rinderknochen und Hühnersuppe, Reisnudeln und traditionellerweise dünnen Rind- und Hühnerfleischscheiben. Weitere Zutaten sind Zwiebeln oder Koriander, Thai-Basilikum, Chilis in Scheiben, weißer Pfeffer, Limettenspalten und Fischeis. Diese Zutaten werden meist gesondert auf Tellern gereicht, um sich seine Suppe nach Belieben anzureichern und zu würzen.

So essen Sie die Suppe nach der südvietnamesischen Tradition:

1. Genießen Sie zuerst den wunderbaren Duft der Suppe. Das regt die Geschmacksnerven an.
2. Nehmen Sie den Löffel und kosten Sie ein wenig Suppenbrühe.
3. Zerkleinern Sie das frische Basilikum und den langen Koriander. Streuen Sie dieses zusammen mit den Sojakeimen in die Suppe.
4. Ein Stück Limetten auspressen und die Suppe umrühren
5. Ein wenig Hoison-Soße drüber und umrühren
6. Nun können Sie die Suppe genießen



REISFADENNUDELN lauwarm serviert

320 Bún Chả Giò (d,e,f,n)
11,5 € Reisfadennudeln | vietnamesischer Frühlings-
rolle (Garnelen-Schweinefleisch-Gemüsefüllung)

321 Bún Thịt Nướng Chả Giò (d,e,f,n)
12,5 € Reisfadennudeln | gegrilltem mariniertem
Schweinefleisch | vietnamesische Frühlingsrolle

322 Bún Thịt Bò Chấy (d,e,f,n)
13,5 € Reisfadennudeln | kurz gebratenes Rindfleisch |
Zwiebeln | Zitronengras | Pfefferkörnern

323 Bún Thịt Gà (d,e,f,n)
11,5 € Reisfadennudeln | gebratenes Hähnchenfleisch |
Zwiebeln | Zitronengras | Pfefferkörnern

324 Mrhai Revolution - Bún Nam Bộ (d,e,f,n)
16,9 € Eine kulinarische Überraschung aus Südvietnam |
Reisfadennudeln | Frühlingsrollen |
verschiedenen gegrillten Fleischsorten

Bún Eine spezielle kulinarische Überraschung
aus Südvietnam. Reisfadennudeln sind sehr beliebt, gesund und besonders
fettarm. Reisfadennudeln werden lauwarm in einer großer Schale mit einge-
legtem Kimchi oder Karotten, Gurke, Rettich, Salat, Fleisch oder und Frühlings-
rollen, vietnamesischen Kräutern, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen serviert.
Natürlich dazu darf Limetten-Dressing (Nuoc Mam-Dressing) zum Abschmecken
dazu nicht fehlen!!!!
Nuoc Mam: Fisch-Sauce mit Limettensaft, Wasser, Zucker, Knoblauch und
Chilischote gemischt.



GEBRATENE REIS & EIERNUDELN

330 Cơm Chiên Dương Châu (d,f,i,n)
12,5 € Gebratener Reis | Hähnchen |
Garnelen | Ei | Gemüse

331 Mì Xào Thập Cẩm (c,b,d,f,i,n)
14,9 € Gebratene Nudeln | Garnelen | Tintenfisch |
Rindfleisch | Ente | Hähnchenfleisch |
Shitake Pilz | Gemüse

332 Phở Xào Thập Cẩm (b,d,e,f,i,n)
13,9 € Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen |
Tintenfisch | Rindfleisch | Fischbällchen |
Shitake Pilz | Gemüse

334 Mì Xào Giòn Thập Cẩm (b,d,e,f,i,n)
15,4 € Knusprig gebackene Nudeln | Garnelen |
Fischbällchen | Rindfleisch | Ente |
Hähnchenfleisch | Shitake Pilz | Gemüse

MRHAI KLASSIK

mit Reis serviert

345 Gà Xào Xả ớt ^(f,i,n) 
12,5 € Gebratenes Hähnchenfleisch | Zitronengras |
Paprika | Peperoni | Sellerie | lange Bohnen |
Zwiebeln | Champignons | Ananas

346 Gà Cà Ri ^(f,i,n) 
12,5 € Gebratenes Hähnchenfleisch | rotes Curry |
Karotten | Peperoni | Paprika | Aubergine |
lange Bohnen | Zitronengras | Kokosmilch

347 Gà Xào Miến ^(f,i,l,n)
12,5 € Gebratenes Hähnchenfleisch | Glasnudeln |
Sellerie | Gemüse | Schnittlauch | lange Bohnen |
Cashewkernen

360 Bò Lúc lắc ^(f)
17,5 € Kurz im Wok geschwenktes Rindfleisch |
Schalotten | Weinbrand | frischem Salat

362 Bò Xào Nấm Bông Cải ^(f)
15,5 € Gebratenes Rindfleisch | Brokkoli | Paprika |
Shitake Pilz | Champignons | Zuckerschoten

363 Bò Áp Chảo ^(f)
15,5 € Gebratenes mariniertes Rindfleisch |
gegrilltes Gemüse | Tomatensoße

364 Bò Nướng ^(d,f,g,1,2)
17,5 € Gebratenes Rindfleisch | gegrilltes
Gemüse | Joghurt- Wasabi-Soße

370 mrhaiLife Ente ^(a,f)
15,2 € Knusprige Ente | grüne Bohnen | Kürbis | Pakchoi
Paprika | Zucchini | Auberginen | Kräutern |
Tofu-Weichkäse-Soße

372 Vịt Xào Cà Ri ^(a,f)
15,2 € Knusprige Ente | rotes Curry | Kürbis | Karotten |
Pepperoni | Auberginen | Zitronengras |
Kokosmilch

374 mrhai Ente Spezial (ohne Reis, zum selber rollen) ^(a,f,g)
18,8 € 1/2 Gegrillte Ente vom Ofen | Gemüse | Kimchi
Salat Knoblauch- Spinat | Kräuter | Teigblätter |
Hoisin Soße zum Dippen



MRHAI SPEZIALITÄTEN & FISCH

mit Reis serviert

340 Thunfisch Steak ^(a,d,f,k,i)

24,5 € Thunfisch vom Teppanyaki- Grill | Mango-Seetang Salat | Süßkartoffel-Pommes | 2 Soßen

341 Lachs Steak ^(a,d,f,k,i)

22,5 € Lachs vom Teppanyaki- Grill | lange grüne Bohnen | Gemüse | gemischter Salat

380 Cá Dorade Chiên Xù

20,5 € Kunstvoll knusprig frittierter Dorade | Gemüse | Tamarinde-Knoblauch-Soße

381 Cá Hồng Chiên Dòn

21,5 € Kunstvoll frittierter rosa Süßwasserbarsch mit rotem Curry | Karotten | Paprika | Zitronegras | Sellerie | Auberginen | Kokosmilch

382 Tôm Rang Thập Cẩm

19,9 € Gebratene Garnelen mit grünem Minispargel | Pakchoi | Zwiebeln | Paprika | spezieller Soße

383 Tôm Rim Cà Ri ^(a,b,f)

19,9 € Garnelen mit rotem Curry | Gemüse | Zitronegras | Sellerie | Kokosmilch

384 Risotto Fusion ^(a,b,f,k,n)

17,5 € Reis | Garnelen | Hähnchen | Seidentofu | Tintenfisch | gemischte Pilze | Zucchini | Pakchoi | Zwiebeln | Karotten | Aubergine | Jakitori-Trüffel-Soße

385 Seafood Green Curry ^(a,b,f,k,n)

20,5 € heiße Steinschale | Jakobsmuscheln | Surimi | Garnelen | Ei | Brokkoli | ThaiKräuter | grünes Curry

343 Beef Love ^(f)

16,5 € Gebratenes Rindfleisch in heißer Steinschale | Prinzessbohnen | Tomaten | Pfeffer-Teriyaki-Soße



VEGETARISCHE GERICHTE

* mit Reis serviert

- 390 Canh Bí Đò**
4,8 € Kürbissuppe | Kokosmilch | Seidentofu
- 391 mrhaiLife Misosuppe** ^(f)
4,8 € Misosuppe | Karotten | Aubergine |
grünen Bohnen | Spinat | Wantan-Blätter |
Lauchzwiebeln
- 392 Chả Giò Chay 5 St.** ^(a,c)
4,2 € Vegetarische Mini-Frühlingsrolle
- 393 Gỏi Cuốn Chay** ^(a,g)
5,2 € Tofustreifen | Reisnudeln | frischer Salat |
Minze | Kräuter | gerollt in Reispapier mit
Knoblauch-Schnittlauch und
Hoisin-Erdnuss-Soße
- 394 Gỏi Xoài Chay**
8,7 € Aromatischer Salat mit grüner Mango |
Chilischoten | Basilikum | Polygonum
- 395 Gỏi Đu Đủ Chay - Pika** ^{hot}
9 € Pikanter grüner Papayasalat | Chilistreifen |
Basilikum | gerösteten Erdnüssen
- 396 Cải Xanh Xào Miso Tofu** ^{*(f)}
11,5 € gebratener Tofu | Ananas |
Pakchoi | Miso Soße
- 397 Mi Cắn Thập Cẩm** ^{*(f)}
11,5 € Gebratener Tofu | Tofublätter | Pakchoi |
Tomaten | Champignons | Glasnudeln

- 398 Phở Xào Rau Cải** ^{*(f)}
11,5 € Gebratene Reisbandnudel | Tofu |
Zuckerschoten | Sellerie | Pakchoi |
Sojasprossen | Karotten
- 399 Đậu Hũ Kho** ^{*(f)}
11,5 € Geschmorter Tofu | Champignons | Zwiebeln |
Ananas | Rettich | Karotten | Gemüse
- 400 Đậu Hũ Sốt Chua Ngọt** ^{*(f,g)}
11,5 € Gebratener Tofu | Tomaten | Sellerie | Pakchoi |
Champignons | Karotten | Süß-Sauer-Soße
- 401 Đậu Hũ Cà Ri** ^{*(f)}
11,5 € Gebratener Tofu | Auberginen | Sellerie |
Pakchoi | Champignons | Karotten |
Curry-Kokosmilch-Soße
- 402 mrhai Buddha Topf** ^{*(f)}
14,2 € Seidentofu | Champignon | Shitake |
Shimeji Pilz | Saisongemüse |
Soja-Trüffel-Knoblauch-Soße
(wird im Steintopf serviert!)



DESSERTS

- 421 Monkey Dance** ^(a,e)
4,8 € *Panierte gebackene Banane | Kokosnusmilchcreme | Erdnüsse*
- 422 Bánh Cam** ^(a,k,g,i)
5,2 € *4 st. Sesambällchen | Vanilleeis*
- 424 Chè Chuối** ^(a,e)
4,8 € *Kokoscreme-Banane | gerösteten Erdnüssen*
- 425 Táo Chiên** ^(a,e)
4,8 € *in Teig gebackene Apfelringe | Honig*
- 426 Eis** ^(i,g)
5,8 € *3 Kugel Vanilleeis | Obst*
- 427 Fruchtiges Eis** ^(i,g)
6,2 € *Wählbar
Orange
Kokosnuss
Ananas*

Extra

<i>Gebratene Nudel (ohne Reis nach Wunsch)</i>	3,5 €
<i>Reis</i>	2 €
<i>Beilage</i>	2 €
<i>Ingwer</i>	2 €
<i>Soße Extra</i>	1 €
<i>Flasche Sojasoße</i>	3 €





Mr. Hai



SOFTDRINK



CAFE & TEE



BIER & FLASCHEN



WEIN



SPRITUOSEN



COCKTAIL



MRHAI'S SPEZIAL

ALKOHOLFREIE

Wasser 0,25l / 2,5 € 0,75l / 6 €

- 825 Vöslauer still
- 827 Vöslauer prickelnd
- 829 San Pellegrino

Soft Drinks 0,2l / 2,6 € 0,4l / 4,5 €

- 830 Coca Cola³
- 831 Coca Cola^{3,5} zero
- 832 Sprite
- 833 Fanta
- 834 Bitter Lemon⁴
- 835 Ginger Ale
- 836 Tonic Water
- 837 Spezi
- 838 Maisbier 0,33l / 3,6 €

Säfte 0,2l / 2,7 € 0,4l / 4,5 €

- 840 Orangensaft
- 841 Apfelsaft
- 842 Bananennektar
- 843 Mangosaft
- 844 Ananassaft
- 845 Maracujanektar
- 846 Grapefruitsaft
- 847 Pfirsichnektar
- 848 Kirschnektar
- 850 Saftschorle

BIER & FLASCHEN

Faßbiere

- | | | | |
|-----|---------------------|-------|-------|
| | | 0,3l | 0,5l |
| 800 | Lübzer Pils | 3,2 € | 5,4 € |
| 802 | Duckstein Pilsener | 3,2 € | 5,4 € |
| 804 | Carlsberg Beer | 3,2 € | 5,4 € |
| 806 | Alster (mit Sprite) | 3,2 € | 5,4 € |
| 808 | Radler (mit Fanta) | 3,2 € | 5,4 € |

Flaschenbiere

- | | | |
|-----|---------------------------|-------|
| | | 0,5l |
| 809 | Erdinger Hefe dunkel | 5,4 € |
| 810 | Erdinger Hefe hell | 5,4 € |
| 811 | Erdinger Hefe kristall | 5,4 € |
| 812 | Erdinger Hefe alkoholfrei | 5,4 € |
| 813 | Becks / 0,33l | 3,8 € |
| 814 | Becks alkoholfrei / 0,33l | 3,8 € |

Asiatische Flaschenbiere

- | | | |
|-----|--------------------------|-------|
| | | 0,33l |
| 818 | Kirin japanisch | 3,8 € |
| 819 | Asahi japanisch | 3,8 € |
| 820 | Sapporo japanisch | 3,8 € |
| 821 | Tiger Beer singhalesisch | 3,8 € |

Asiatische Weine

- | | | |
|-----|----------------------------------|--|
| 815 | Sake warm / kalt | |
| | 0,1l / 4,2 € | |
| 817 | Umeschu japanischer Pflaumenwein | |
| | 5cl / 3,2 € | |

KAFFEE & TEE

Kaffee¹

895	Espresso ¹	2,3 €
896	Doppelter Espresso ¹	3,8 €
897	Espresso Macchiato ¹	2,8 €
898	Tasse Kaffee	2,6 €
899	Cappuccino ¹	2,8 €
905	Latte Macchiato ¹	3,8 €
906	Latte Macchiato <i>spezial¹</i> <i>mit Caramel-, Haselnuss-, Kokos-, Mandel-, Zimt-Sirup</i>	4,2 €
907	Latte Macchiato mit Baileys	4,8 €

mrhai Kaffee special

910	Vietnamesischer Espresso ¹ <i>cremig, mit gezuckerter Milch</i>	3,8 €
911	mrhai's Eiskaffee ¹ <i>vietnamesischen Espresso, Crushed Ice, gezuckerte Milch</i>	4,8 €
912	Rum - Eiskaffee ^{1,2} <i>Crushed Ice, gezuckerte Milch, Rum</i>	5,2 €
913	Eiskaffee ¹ <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	4,8 €

Kakao

915	Kakao <i>mit Milch und Sahne</i>	3,8 €
916	Kaffee Mokka ¹ <i>Espresso, Kakao, geschäumte Milch</i>	3,8 €

Tee | Glas 2,5 €

920	Grüner Tee
921	Jasmintee
922	Schwarzer Tee

Frische Tees | Glas 3,8 €

923	Ingwer Tee <i>Jasmintee mit frischer Ingwer</i>
924	Pfefferminz Tee <i>mit frischer Pfefferminze</i>
926	Apfel-Zitronen Tee <i>hausgemachter Tee mit frischem Apfel und frischen Zitronen</i>
927	Ingwer-Pfefferminz Tee <i>frischer Ingwer und Pfefferminze</i>
928	Zitronengras Tee <i>Zitronengras-Stange mit Limette</i>

MRHAI'S SPEZIAL

500 *mrhai Life*
8 € *Wodka, Limetten, Cranberry Juice, Cassisee¹*

502 *Womanizer*
8 € *Havana Club, Erdbeeren, Datteln, Orangensaft*

503 *Ronaldinho*
8,5 € *Cachaça, Lycheelikör, Maracuja- und Guavensaft, frischer Orangen- und Limettensaft, Grenadine¹*

504 *Cosmopolitan*
7,5 € *Wodka, Cranberry Juice, Orangen-, Limettensaft*

505 *Rastaman*
8,5 € *Frozen Erdbeerdaiquiri, Old Pascal 73, frischer Orangen- und Limettensaft*

506 *Mai Tai*
10,5 € *Havana Club, Myer's Rum, Old Pascal 73, Dry Orange¹, Apricot Brandy¹, Lime Juice², Mandelsirup, Zitronen- und Ananassaft*

507 *Sex on the Beach*
7,5 € *Smirnoff Wodka, Peach Tree, Cranberrysirup, Cranberry Juice, Orangen- und Zitronensaft*

508 *Watermelon Man*
8 € *Smirnoff Wodka, Wassermelonenlikör¹, Grenadine¹, Melonensirup, Orangen- und Limettensaft*

509 *Hai Noon*
6,5 € *Prosecco, Mangopüree, Limettensaft*

510 *Leetchini*
7 € *Prosecco, Lychee, Lycheelikör, Limettensaft*

511 *White Russian*
7 € *Wodka, Kahlúa^{1,2}, Sahne*

512 *mrhai's Caipirinha*
7,5 € *Canario, Cachaça, Limetten auch wahlweise mit: Erdbeeren, Mango oder Cranberry*

513 *mrhai's Mojito*
7,5 € *Havana Club, Limetten, Minze, Rohrzucker auch wahlweise mit: Erdbeeren, Mango oder Ananas*

COLADAS & SLINGS

521 *Piña Colada*
7,5 € *Havana Club, Myer's Rum, Coco Tara, Sahne, Ananassaft*

522 *Strawberry Colada*
7,5 € *Havana Club, Myer's Rum, Coco Tara, Erdbeeren, Sahne, Pfirsichnektar*

523 *Mango Colada*
7,5 € *Havana Club, Myer's Rum, Coco Tara, frische Mango, Sahne, Mangosaft*

524 *Choco Colada*
7,5 € *Havana Club, Baileys^{1,2}, Kahlúa^{1,2}, Coco Tara, Milch, Kakao, Sahne*

525 *Swimming Pool*
7,5 € *Havana Club, Wodka, Blue Curaçao¹, Coco Tara, Sahne, Ananassaft*

527 *Singapore Sling*
7,5 € *Gin, Cointreau, Sherry¹, Grenadine¹, Zitronensaft, Soda*

529 *Mango Sling*
7,5 € *Gin, Mangopüree, Peach Tree, Zitronensaft, Soda*

CLASSIC COCKTAIL

555 *Martini Cocktail*
7 € *Gin, Martini Dry, geschüttelt oder gerührt*

556 *Manhattan*
7 € *Canadian Club, Martini Rosso / Dry, Angostura¹*

557 *Margarita*
7 € *Tequila, Cointreau, Limettensaft*

558 *Gin Fizz*
7,5 € *Gin, Limettensaft, Canadou, Soda*

559 *Tequila Sunrise*
7 € *Tequila, Limetten- Orangensaft, Grenadine¹*

560 *Planter's Punch*
8 € *Havana Club, Myer's Rum¹, Grenadine¹, Orangensaft, Zitronensaft*

561 *Daiquiri*
7 € *Havana Club, Canadou, Zitronensaft*

563 *Wodka - Ginger*
8 € *frischer Ingwer, Limettensaft, Lycheesaft, Apfelsaft, Wodka, Grenadine¹, Ingwersirup^{1,2}*

SHOOTERS (4cl)

565 *B¹52*
4 € *Baileys^{1,2}, Kahlúa^{1,2}, Old Pascas 73*

568 *Hemmingway*
4 € *Gin, Grenadine¹, Limettensaft*

LOW ALKOHOL

- 536 Coconut Dream
7 € Coco Tara, Sahne, Creme de Banane,
Creme de Cacao
- 539 Amaretto Sour
7 € Amaretto Disaronno, Limettensaft, Canadou
- 540 Aperol Sour
7 € Aperol, Cointreau, Limettensaft, Canadou
- 541 mrhai's Sours
7 € Zitronensaft, Rohrzuckersirup.
Wählbar mit:
Whiskey
Gin
Wodka
Rum

STRONG DRINKS

- 546 Zombie
10,5 € Havana Club, Myer's Rum, Old Pascal 73¹,
Sherry Heering¹, Grenadine¹, Zitronen-
und Orangensaft
- 547 Gin Tai
9,5 € Gin, Triple sec, Mandelsirup,
Lime Juice³, Zitronensaft
- 548 Wodka Tai
9,5 € Wodka, Triple sec, Mandelsirup,
Lime Juice³, Zitronensaft
- 549 Long Island Ice Tea
10,5 € Havana Club, Gin, Triple sec, Wodka,
Tequila, Cola^{1,2}, Orangen- und Limettensaft

APERITIF

- 550 Aperol Sprizz
7 € Prosecco, Aperol, Orangenscheibe,
Mineralwasser
- 551 Hugo
7 € Prosecco, Holunderblütensirup,
Limette, frische Minze, Mineralwasser
- 790 Prosecco
Maschio Del Cavaliere Treviso
0,1l / 3,6 € 0,75l / 25 €

MRHAI NO-ALK: FRUCHTIG&LECKER

575 Ha's Kiss
5,5 € Erdbeeren, Banane, Datteln, frisch
gepresster Orangensaft

576 Lanny's Fritsch
5,5 € Frisch gepresster Orangensaft, Limetten,
Ananassaft, Rohrzucker

577 mr. Melonman
5,5 € Erdbeeren, Wassermelone,
Pfirsichnektar, Bananennektar

579 Staub der Zeit „Bui doi“
5,5 € Limetten, Rohrzucker, Soda, Crushed Ice

580 Asian Cooler
5,5 € Limetten, frische Minze, Rohrzucker,
Ginger Ale, Crushed Ice

585 Kiss of the Soul
5,5 € Zitronen-, Orangen-, Ananassaft,
Tonic Water⁴

586 Feeling Well
5,5 € Orangen-, Zitronen-, Limettensaft,
Maracujasirup¹, Ingwersirup²

587 Jungle Fever
5,5 € Kirschnektar, Ananassaft, Zitronensaft,
Lime Juice²⁺

588 Fresh Up
5,5 € Gurke, Holundersirup, Apfelsaft

589 Sweet Ginger
5,5 € frischer Ingwer, Limettensaft,
Apfelsaft, Grenadine¹

591 Coconut Kiss
5,5 € Kirschnektar, Ananassaft,
Kokoscreme, Sahne

592 Sun Kiss
5,5 € Bananennektar, Kokoscreme,
Bananensirup¹, Orangensaft, Sahne

593 Strawberry Kiss
5,5 € Erdbeeren, Pfirsichnektar, Sahne,
Coco Tara

594 Virgin Piña Colada
5,5 € Ananassaft, Sahne, Coco Tara

595 Sweet Mamba
5,5 € Ananassaft, frische Ananas, Kiwi,
Minzblätter, Minzsirup¹, Lime Juice²

596 Hot Asian (warm)
5,5 € Guaven-, Lychee-, Ananas- und
Orangensaft, Honig

600 Rainbow - Avocado
5,8 € Avocado, Milch, gezuckerte Milch,
Coco Tara, Sahne

606 Sài Gòn by Night - Mango
5,5 € Mango, Milch, Yoghurt, Sahne

607 hausgemachte Eistee
4,8 € mit Zitronen-, Maracuja- oder Pfirsich-
geschmack

SPIRITUOSEN

Long Drinks

610	Cuba Libre ^{1,3}	7 €
611	Bacardi Cola ^{1,3}	7 €
612	Whisky Cola ^{1,3}	7 €
613	Southern Comfort mit Ginger Ale	7 €
614	Wodka Lemon ³	7 €
615	Wodka Tonic ⁴	7 €
616	Screwdriver Wodka mit Oranensaft	7 €
617	Gin Tonic ⁴	7,5 €
618	Campari Orange ¹	7 €
619	Martini (5cl) Bianco / Rosso / Extra Dry / Rose	5 €

Bitter (2 cl)

620	Aperol ¹	2,8 €
621	Campari ¹	2,8 €
622	Ramazzotti	2,8 €
623	Jägermeister	2,8 €
624	Fernet Branca/Menta	2,8 €
626	Averna	2,8 €

Scotch Whisky (4 cl)

630	Chivas Regal ¹ 12J	5,5 €
631	Ballantine's	5 €
632	Johnnie Walker red	5 €
633	Johnnie Walker black	5,5 €

Scotch Malt Whisky bv (4 cl)

635	Glenfiddish	5 €
636	Talisker 10J	5 €
637	Macallan	5 €

Canadian Whisky (4 cl)

640	Canadian Club	5 €
-----	---------------	-----

Bourbon Whiskey (4 cl)

645	Jack Daniel's	5 €
646	Jim Beam	4,5 €
647	Four Roses	5 €

Irish Whiskey (4 cl)

650	Tullamore Dew ¹	5 €
651	John Jameson ¹	5 €

Vietnamesischer Schnaps (2 cl)

655	Lúa mới Reisschnaps	3,6 €
656	Nếp mới Klebereisschnaps	3,6 €

SPIRITUOSEN

Gin 4 cl

660	Gordon´s Dry	4 €
661	Bombay Sapphire	4,5 €
662	Tanqueray	5 €

Wodka 2 cl

665	Alpha Noble	2,5 €
666	Smirnoff Red Label	2,2 €
667	Absolut	2,2 €

Rum 2 cl

670	Havana Club 3J	4 €
671	Havana Club 7J	5 €
672	Myer´s Rum	5 €
673	Old Pascas 40	4,5 €
674	Old Pascas 73	5 €

Tequila 2 cl

675	Sierra Silver	2,5 €
676	Sierra Reposado	2,5 €
679	Sauza Silver	2,5 €

Aquavit 2 cl

680	Malteserkreuz	2,5 €
-----	---------------	-------

Brände 2 cl

685	Williams Christ	2,6 €
-----	-----------------	-------

Brandy 2 cl

690	Veterano ¹	2,5 €
691	Metaxa 7 Sterne	2,6 €
692	Pisto Control	2,6 €

Cognac / Armagnac 2 cl

695	Remy Martin VSOP	2,8 €
696	Remy Martin XO	9,5 €
697	Hennessy Fine de Cognac	2,8 €
698	Bas Armagnac	2,8 €

Grappa 2 cl

700	Barbero Dolcetto	2,2 €
701	Nonino Grappa Il Moscato	2,6 €

Calvados 2 cl

705	Papidoux	2,2 €
-----	----------	-------

Anis 2 cl

712	Ricard ¹	2,5 €
713	Sambuca	2,5 €

Liköre 4 cl

715	Amaretto Disaronno	4 €
716	Southern Comfort	4,5 €
717	Cointreau	4,5 €
718	Bailey´s ^{1,2}	4,5 €
719	Malibu ^{1,2}	3,2 €
720	Kahlúa ^{1,2}	3,2 €

WEIN | WEISS

Wein / Weiss

Pinot Grigio
Veneto
0,2 l / 4,5 €

Chardonnay
Dominique Brossard,
Manoir de l'hommélais, Loire
0,2 l / 5,2 € 0,75 l / 19 €

Rheingau Riesling
Q.b.A Weingut Mohr
0,2 l / 5,8 € 0,75 l / 21 €

Oberbergener Bassgeige
Grauburgunder, Baden,
Deutschland
0,2 l / 5,4 € 0,75 l / 20 €

Gavi di Gavi
Novantanone, Volpi
0,75 l / 30 €

Chablis
Bernard Légländ, appellation Chablis
Côntrolée
0,75 l / 33 €

Weinschorle weiss / rot
mit Chardonnay / Côtes du Rhône
0,2 l / 4,2 €

Weine / Rot / Rosé

Côtes du Rhône
Appellation Côtes du Rhône,
Controlée
0,2 l / 4,9 € 0,75 l / 18 €

Cabarnet Sauvigon
0,2 l / 4,9 € 0,75 l / 18 €

Nero D'Avola
Linteo, Sizilien, Italien
0,2 l / 4,9 €

Chianti Riserva
Toscana, Italien
0,2 l / 4,9 € 0,75 l / 18 €

Rosé Montredon
0,2 l / 4,8 € 0,75 l / 17,5 €

Prosecco

Prosecco
Maschio Del Cavalieri Treviso
0,1 l / 3,6 € 0,75 l / 25 €



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

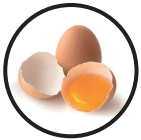


b) Krebstiere

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

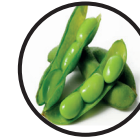
Beispiele/Vorkommen: Cracker, Soßen (z.B. Worcestersoße), Fonds, Würzpasteten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



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



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, Hummus, 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
Holunderpilz, 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 (wesens, 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, Krebtfleisch, Farbstoff Karmin (E 120),
Xanthan Gum (E 415), Natriumbenzoat (E211)
und Polyphosphate (E 452), Mononatrium-Glutamat (E621)*