

恩乃屋



onnoya  
FUSION

# DONBURI



**03 Sake Don | 12,00 €**  
roher Lachs  
*raw salmon*  
D



**04 Tekka Don | 15,50 €**  
roher Thunfisch  
*raw tuna*  
D



**05 Sanshoku Don | 13,50 €**  
roher Lachs, roher Thunfisch  
und rohe Dorade  
*raw salmon, raw tuna and  
raw gilthead seabream*  
D



**06 Sake Aburi Don | 12,90 €**  
Lachs, flambiert mit Frühlings-  
zwiebeln und Unagi-Sauce  
*flamed salmon, spring  
onions and unagi sauce*  
A,D,F



**07 Negi Sake Don | 12,70 €**  
Lachs, gehackt mit Lauchzwiebeln  
*minced salmon with spring onions*  
D



**08 Spicy Tuna Don | 10,90 €**  
Thunfisch, gehackt mit Chili-Mayo,  
Gurke und Lauchzwiebeln  
*minced raw tuna, spicy mayonnaise,  
cucumber and spring onions*  
1,3,A,C,D

**02 Chirashi Don | 17,80 €**  
verschiedene rohe Fischarten  
*different types of raw fish*  
2,B,C,D,N

## Reis Upgrade

- **Sushi Reis | + 1,50 €**  
(statt normaler Reis)

## Extra Topping

- **Mayo | + 0,60 €**
- **Tamago | + 1,50 €**
- **Avocado | + 1,50 €**
- **Gurke | + 0,70 €**
- **Ikura 30g | + 7,20 €**
- **Ikura 50g | + 10,20 €**
- **rote Masago | + 1,00 €**



**01 Veggie Don | 9,80 €**  
frittierter Tofu, Avocado,  
Seetang, Salat und Kimchi  
*deep-fried tofu, avocado,  
seaweed, salad and kimchi*  
2,12,A,B,D,F,K



**12 Shiromi Fry Don | 12,50 €**  
frittierte Dorade, Salat  
*steamed gilthead, salad*  
A,C,D



**09 Tori Teriyaki Don | 12,20 €**  
gebratenes Hühnerfleisch  
auf frischem Salat  
*fried chicken on fresh salad*  
A,F,K



**10 Gyu Don | 10,50 €**  
gekochte Rindfleischstreifen  
*cooked beef slices*  
3,A,F



**11 Buta Don | 9,60 €**  
gebratene Schweinebauch-  
streifen in Ingwersauce  
*fried pork belly in ginger sauce*  
3,A,F

# CEY-RO

# GRILLED



## 22 Sake Soboro Cey-Ro | 9,80 €

Lachs, gebraten und fein gehackt  
*fried minced salmon*

A,D,F




## 21 Unagi Cey-Ro | 19,20 €

Aal, gegrillt  
*grilled freshwater eel*

2,12,A,D,F



## 23 Sansai Cey-Ro | 10,20 €

 japanisches Berggemüse  
*japanese veggie mix*

2,3,F



## 24 Sake Teriyaki Cey-Ro | 12,40 €

Lachs in Teriyaki-Sauce eingelegt, gebraten  
*fried salmon in teriyaki sauce*

A,C,D,F



## 25 Harasu Kimuchi Cey-Ro | 11,90 €

Lachsbauch, gebraten und scharf eingelegter Chinakohl  
*fried salmon belly topped with kimchi*

12, A,D,K



## 26 Tori Teriyaki Cey-Ro | 12,40 €

Hühnerfleisch in Teriyaki-Sauce eingelegt, gebraten  
*fried Chicken in teriyaki sauce*

A,F,K



## 31 Sake Teriyaki | 12,40 €

gegrillter Lachs mit Teriyaki-Sauce und einem kleinem Salat  
*grilled salmon with teriyaki sauce and small salad*

A,C,F,K



## 33 Saba Shioyaki | 10,80 €

gegrillte Makrele mit Rettich und Zitrone  
*grilled mackerel with radish and lemon*



## 32 Tori Teriyaki | 12,40 €

gegrilltes Hühnerfleisch mit Teriyaki-Sauce und kleinem Salat  
*grilled chicken with teriyaki sauce and small salad*

A,F,K



## 34 Saba Miso Ni | 6,90 €

Makrele, gekocht in Miso-Sauce  
*cooked mackerel in miso sauce*

D

# DEEP-FRIED



**51 Shiromi Sakana No Fry | 14,50 €**  
Fischschnitzel nach japanischer Art mit Salat  
*japanese style fish cutlet with salad*  
A,C,D



**52 Tonkatsu | 13,50 €**  
Schweineschnitzel nach japanischer Art mit Salat  
*japanese style pork cutlet with salad*  
A,C



**53 Torikatsu | 13,50 €**  
Hähnchenschnitzel nach japanischer Art mit Salat  
*japanese style chicken cutlet with salad*  
A,C



**54 Korokke | 6,80 €**  
Gemüsekroketten  
*veggie croquette*  
A,C



**55 Tako Kara Age | 8,80 €**  
frittierte Oktopus-Stückchen  
*deep-fried octopus bites*  
A,F,N



**56 Tori Kara Age | 8,80 €**  
frittierte Hühnerfleisch-Stückchen  
*deep-fried chicken bites*  
A,C,F



**57 Ebi Fry | 10,80 €**  
panierte Garnelen mit hausgemachter Tartarsauce und Salat  
*breaded shrimps with homemade tartar sauce and salad*  
A,B,C



**58 Kaki Fry | 10,80 €**  
panierte Austern mit hausgemachter Tartarsauce und Salat  
*breaded oysters with homemade tartar sauce and salad*  
A,C,N

# UDON



**60 Kitsune Udon | 9,30 €**  
 japanische Nudelsuppe mit Gemüse, Aburaage, Kamaboko und Shiitake-Pilz  
*japanese noodle soup with vegetables, aburaage, kamaboko and shiitake mushroom*  
 A,C,D,F,L



**61 Sansai Udon | 10,50 €**  
 japanische Nudelsuppe mit japanischem Gemüse  
*japanese noodle soup with japanese vegetables*  
 2,3,A,C,D,F



**62 Buta Shoga Udon | 11,20 €**  
 japanische Nudelsuppe mit Schweinebauchstreifen und Ingwersoße  
*japanese noodle soup with pork belly and ginger sauce*  
 3,A,C,D,F



**63 Kitsune Udon Sushi Set | 17,30 €**  
**Mittagsangebot 14,80 €**  
 japanische Nudelsuppe mit Gemüse, Aburaage und Kamaboko und dazu ein Teller mit Futo-Maki, Ganmo Tofu, Inari und eingelegtem Gemüse  
*japanese noodle soup with vegetables, aburaage and kamaboko and a plate with huge maki roll, baked tofu, inari and pickled veggies*  
 A,C,D,F



**Mittagsangebot gilt:**  
 Mo. - Fr. 12:00 - 15:00 Uhr

# SOUPS



**72 Sake Jiru | 6,20 €**  
 große Misosuppe mit Lachs, Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln und Ingwer  
*large miso soup with salmon, tofu, seaweed, spring onions and ginger*  
 D,F



**70 Ume Chazuke | 8,20 €**  
 große Reissuppe mit salzig eingelegten Pflaumen  
*large soup with rice and salty pickled plums*  
 12, D



**71 Sake Chazuke | 8,20 €**  
 große Reissuppe mit gebratenem Lachs  
*large soup with rice and fried salmon*  
 12, D



**73 Nameko Jiru | 4,20 €**  
 kleine Misosuppe mit Tofu, Pilzen, Seetang und Lauchzwiebeln  
*small miso soup with tofu, mushrooms, seaweed and spring onions*  
 3,D,F



**74 Miso Shiru | 3,70 €**  
 kleine Misosuppe mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln  
*small miso soup with tofu, seaweed and spring onions*  
 D,F

# SIDES & BITES

# SALAD



**81 Natto | 3,80 €**  
 gegorene Sojabohnen  
*fermented soy beans*  
 2,12,F,A,D



**83 Hijiki | 3,50 €**  
 Algen, gekocht  
*cooked brown algae*  
 H,F



**84 Kimuchi | 3,50 €**  
 eingelegter Chinakohl nach  
 koreanischer Art, pikant  
*kimchi*  
 12,B,D,K



**85 Ohitashi | 4,80 €**  
 gekochter Blattspinat  
 mit Bonitoflocken  
*japanese spinach salad  
 with bonito flakes*  
 2,12,A,D



**86 Goma-ae | 4,80 €**  
 gekochter Blattspinat mit Sesam  
*japanese spinach salad, sesame*  
 2,A,F,K



**87 Hiya Yakko | 4,80 €**  
 Tofu, kalt mit Lauchzwiebeln  
 und Bonitoflocken  
*cold tofu with spring onions  
 and bonito flakes*  
 3



**89 Goma Wakame | 4,80 €**  
 eingelegtes Seegras mit Sesamöl  
*pickled seaweed with sesame oil*  
 2,A,F,K



**90 Gyoza | 5,20 €**  
 mit gehacktem Hühnerfleisch  
 und Gemüse gefüllte Maul-  
 taschen, gedämpft  
*steamed dumplings with  
 chicken and vegetable filling*  
 1,3,12,A,C,F,G,K



**91 Yaki Gyoza | 7,90 €**  
 mit gehacktem Hühnerfleisch  
 und Gemüse gefüllte Maul-  
 taschen, gebraten  
*fried dumplings with  
 chicken and vegetable filling*  
 1,3,12,A,C,F,G,K



**92 Edamame | 5,20 €**  
 grüne Sojabohnen,  
 gekocht, mit Meersalz  
*cooked green soybeans  
 with sea salt*  
 F



**95 Gohan | 2,50 €**  
 Portion Reis  
*rice*



**96 Shari | 2,90 €**  
 Portion Sushi Reis  
*sushi rice*



**41 Sake Sarada | 11,80 €**  
 Salat mit Lachs, Avocado, eingelegtem  
 Rettich, Daikon Kresse und Sesam  
*salad with salmon, avocado, pickled  
 radish, daikon cress and sesame*  
 D,K



**42 Veggie Sarada | 11,80 €**  
 Salat mit frittiertem Tofu und Sesam  
*salad with deep-fried tofu and sesame*  
 K



**43 Sake Avocado Sarada | 8,80 €**  
 Lachs mit Avocado, Mayo und Wasabi  
*salmon with avocado, mayonnaise and wasabi*  
 A,C,D,F



**44 Maguro Avocado Sarada | 10,50 €**  
 Thunfisch mit Avocado, Mayo und Wasabi  
*tuna with avocado, mayonnaise and wasabi*  
 A,C,D,F



**45 Sarada | 2,90 €**  
 kleiner frischer Salat  
*small fresh salad*  
 K

**Dressing für #41 / #42 nach Wahl inklusive:**

- **Ponzu<sup>A</sup>** Zitrone, Sojasauce / *lemon, soy sauce*
- **Wasabi Yuzu<sup>12</sup>** scharf / *spicy*
- **Goma<sup>K</sup>** Sesam / *sesame*

# BENTO BOXEN

**Mittagsangebot gilt:**

Mo. - Fr. 12:00 - 15:00 Uhr



**111 Mixed Fry Bento | 17,30 €**  
**Mittagsangebot 14,80 €**

frittierte Garnelen und Fisch, Gemüsecroketten, Salat, Lachs Sashimi, Miso Suppe und Reis

*deep-fried shrimps and fish, veggie croquettes, salad, salmon sashimi, miso soup and rice*

A,D,F



**112 Buta Shoga Yaki Bento | 17,30 €**  
**Mittagsangebot 14,80 €**

gekochte Schweinebauchstreifen mit Ingwersauce, Salat, Lachs Sashimi, Miso Suppe und Reis

*cooked pork belly with ginger sauce, salad, salmon sashimi, miso soup and rice*

3,A,F



**114 Sashimi Bento | 18,90 €**

frittierte Garnele, gemischte Sashimi, 3 Nigiri, Salat, Miso Suppe und Reis

*deep-fried shrimps, sashimi, 3 nigiri, salad, miso soup and rice*

A,B,C,D



**115 Veggie Bento | 12,80 €**

Gemüse Gyoza, Edamame, Salat mit Avocado, Gurke Maki, Avocado Maki und Kimchi

*veggie dumplings, edamame, salad with avocado, cucumber maki, avocado maki and kimchi*

A,B,C,D,F,G,K



**113 Sake Teriyaki Bento | 17,90 €**  
**Mittagsangebot 15,50 €**

gegrillter Lachs, Lachs Sashimi, eingelegtes Seegras mit Sesamöl, Salat, eingelegter Gurke, Miso Suppe und Reis

*grilled salmon, salmon sashimi, pickled seaweed with sesame oil, salad, pickled cucumber, miso soup and rice*

3,A,D,F



**116 Sake Lover Bento | 17,90 €**  
**Mittagsangebot 15,50 €**

Lachs Sashimi, Lachs Nigiri, frittierter Lachs, Salat, Miso Suppe und Reis

*salmon sashimi, salmon nigiri, deep-fried salmon, salad, miso soup and rice*

3,A,D,F

# NIGIRI SUSHI

unsere Nigiri werden in der Regel mit Wasabi zubereitet



**121 Sake** | 5,20 €  
Lachs  
salmon  
D

**122 Maguro** | 5,50 €  
Thunfisch  
tuna  
D

**125 Amaebi** | 5,20 €  
süße Garnele  
sweet shrimp  
B

**128 Ika** | 3,80 €  
Tintenfisch  
squid  
N

**131 Hokkigai** | 5,90 €  
Trogmuschel  
surf clam  
N

**134 Tai** | 4,80 €  
Dorade  
gilthead seabream  
D

**137 Hamachi** | 6,20 €  
japanischer Gelbschwanz  
japanese yellowtail  
D

**140 Tamago** | 3,60 €  
japanisches Omelett  
japanese omelette  
C,D

**123 Toro** | 6,90 €  
Thunfischbauch  
tuna belly  
D

**126 Ebi** | 5,70 €  
Garnele, gekocht  
cooked shrimp  
B

**129 Tako** | 3,80 €  
Oktopus  
octopus  
A,F,N

**132 Hotate** | 5,90 €  
Jakobsmuschel  
scallop  
N

**135 Saba Aburi** | 5,20 €  
Makrele flambiert, Ingwer  
flamed mackerel, ginger  
D

**138 Ohiyo** | 5,20 €  
Heilbutt  
halibut  
D

**141 Kinusaya** | 3,60 €  
Zuckerschote  
snow pea  
D

**124 Toro Aburi** | 7,20 €  
Thunfischbauch, flambiert  
flamed tuna belly  
A,D,F

**127 Sake Aburi** | 5,50 €  
Lachs, flambiert mit Mayo  
flamed salmon with mayonnaise  
A,C,D,F

**130 Harasu** | 5,80 €  
Lachsbauch, gegrillt  
grilled salmon belly  
A,D,F

**133 Hotate Aburi** | 7,40 €  
Jakobsmuschel flambiert, Lachskaviar  
flamed scallop, salmon caviar  
A,D,N

**136 Saba** | 4,50 €  
Makrele  
mackerel  
D

**139 Unagi** | 7,50 €  
Aal, gegrillt  
grilled freshwater eel  
2,12 ,A,E,F

**142 Inari** | 3,90 €  
Tofu, frittiert und süß eingelegt  
deep-fried sweet tofu  
1,2,A,F,K



# URAMAKI

# MAKI SUSHI



**151 Kawa Uramaki | 7,80 €**  
Lachsbauch, gegrillt,  
mit Krautsalat  
*grilled salmon belly  
with coleslaw*  
3,A,D,FK



**152 California Uramaki | 7,80 €**  
Surimi, Avocado und Rogen  
mit oder ohne Mayo  
*surimi with avocado, fish roe  
with or without mayonnaise*  
2,12,C,D,F



**153 Ebi Avocado Uramaki | 7,80 €**  
Garnele, gekocht und Avocado  
*cooked shrimp and avocado*  
B,K,N



**154 Sake Avocado Uramaki | 8,90 €**  
Lachs, Avocado und Rogen  
*salmon, avocado and fish roe*  
2,12,D



**155 Spicy Tuna Uramaki | 9,50 €**  
Thunfisch, Chili-Mayo, Gurke,  
Rogen und Lauchzwiebeln  
*tuna with spicy mayonnaise,  
cucumber, roe and spring onions*  
1,2,3,A,C,D,J,K,L



**156 Ebi Fry Uramaki | 10,20 €**  
Garnele, frittiert und Avocado  
*deep-fried shrimp and avocado*  
B



**157 Sake Aburi Uramaki | 10,80 €**  
Gurke, Avocado, Frischkäse,  
flambierter Lachs, Mayo  
*cucumber, avocado, cream  
cheese, flamed salmon,  
mayonnaise*  
12,C,D,F



**158 Kanpyo Uramaki | 5,90 €**  
Kürbis, süßlich eingelegt  
*sweet pickled pumpkin*  
2,12,A,FK,L



**159 Shinko Avocado Uramaki | 5,90 €**  
eingelegter Rettich und Avocado  
*pickled japanese radish and  
avocado*  
1,2,3,4,6,7,12,A,D,FK



**160 Unagi Uramaki | 10,50 €**  
Aal, gegrillt und Gurke  
*grilled freshwater eel with cucumber*  
2,12,A,D,FK



**171 Sake Maki | 5,80 €**  
Lachs  
*salmon*  
D



**172 Tekka Maki | 6,40 €**  
Thunfisch  
*tuna*  
D



**173 Tsuna Maki | 4,50 €**  
Thunfisch, gekocht  
*cooked tuna*  
2,C,D,F



**174 Tekka Avocado Maki | 6,90 €**  
Thunfisch und Avocado  
*tuna and avocado*  
D



**175 Surimi Maki | 3,90 €**  
Krebsfleischimitat  
*crab meat imitation*  
D,K



**176 Tamago Maki | 3,90 €**  
japanisches Omelett  
*japanese omelette*  
C



**177 Kappa Maki | 3,90 €**  
Gurke  
*cucumber*  
K



**178 Avocado Maki | 3,90 €**  
Avocado  
*avocado*  
K



**179 Shinko Maki | 3,90 €**  
Rettich, eingelegt  
*pickled japanese radish*  
1,3,4,6,7,12,A,D,FK



**180 Sake Avocado Maki | 5,90 €**  
Lachs und Avocado  
*salmon and avocado*  
D



**181 California Maki | 4,90 €**  
Surimi und Avocado  
*surimi and avocado*  
D,K

# SPECIAL ROLLS

# GUNKAN

## 191 Sake Masago Uramaki | 10,80 €

Lachs, Gurke, Frischkäse und Rogen  
*salmon, cucumber, cream cheese and fish roe*  
 2,12,A,D

## 192 Tsuna Masago Age Roll | 10,90 €

panierte Rolle mit gekochtem Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Rogen  
*breaded roll with cooked tuna, cucumber, cream cheese and fish roe*  
 2,12,A,D

## 193 Sake Avocado Age Roll | 11,90 €

panierte Rolle mit Lachs, Avocado und Frischkäse  
*breaded roll with salmon, avocado and cream cheese*  
 2,12,A,D

## 194 Veggie Age Roll | 10,90 €

panierte Rolle mit Gurke, Avocado und süßlich eingelegtem Kürbis  
*breaded roll with cucumber, avocado and sweet pickled pumpkin*  
 2,12,A,D

## 195 Chu Maki Big Roll | 6,50 €

große Rolle mit verschiedenen Zutaten  
*big roll with several different fillings*  
 2,4,6,12,A,B,C,D,F,K,L

## 196 Futo Maki Mega Roll | 8,50 €

Riesenrolle mit verschiedenen Zutaten  
*huge roll with several different fillings*  
 2,4,6,12,A,B,C,D,F,K,L

## 201 Gunkan Mix Set | 12,50 €

gemischte Gunkan (Masago, Ikura, Shiitake, Kimuchi, Goma Wakame und Kappa Zuke)  
*mixed gunkan plate*  
 2,12,A,D

## 202 Masago Gunkan | 4,20 €

Capelin-Rogen, rot  
*red capelin roe*  
 2,12,D

## 203 Ikura Gunkan | 8,20 €

Lachskaviar  
*salmon caviar*  
 A,D

## 204 Spicy Tuna Gunkan | 6,20 €

Thunfisch mit Chili-Mayo und Rogen  
*tuna with chilli mayonnaise and roe*  
 1,2,3

## 205 Negisake Gunkan | 5,50 €

Lachs, gehackt mit Lauchzwiebeln  
*minced salmon with spring onions*  
 D

## 206 Negitoro Gunkan | 6,90 €

Thunfischbauch, gehackt mit Lauchzwiebeln  
*minced tuna with spring onions*  
 D

## 207 Kappa Zuke Gunkan | 3,40 €

salzig eingelegte Gurke  
*pickled cucumber, salty japanese style*  
 1,2,3,7,12,A,D,F

## 208 Shiitake Gunkan | 3,40 €

eingelegter Shiitake Pilz  
*pickled shiitake mushroom*  
 2,3,12,A,F

## 209 Goma Wakame Gunkan | 3,40 €

eingelegtes Seegras mit Sesamöl  
*pickled seaweed with sesame oil*  
 2,A,F,K

## 210 Kimuchi Gunkan | 3,40 €

eingelegter Chinakohl nach koreanischer Art, pikant  
*kimchi*  
 12,B,D,K

# SASHIMI



## Onnoya Ship

**221 Sashimi Moriawase** | 150g **19,00 €**  
 gemischtes Sashimi  
 (verschiedene Fischarten)  
*mixed sashimi*  
 B,D



**222 Sake Sashimi**  
 50g **5,90 €** 100g **11,60 €**  
 roher Lachs  
*raw salmon*  
 D



**223 Maguro Sashimi**  
 50g **7,90 €** 100g **15,50 €**  
 roher Thunfisch  
*raw tuna*  
 D



**224 Sake Maguro Sashimi**  
 100g **13,50 €**  
 roher Lachs und Thunfisch  
*raw salmon and raw tuna*  
 D



**225 Sake Toro Sashimi**  
 100g **17,90 €**  
 roher Lachs und Thunfischbauch  
*raw salmon and raw tuna belly*  
 D



**226 Toro Sashimi**  
 50g **13,50 €** 100g **24,90 €**  
 roher Thunfischbauch  
*raw tuna belly*  
 D

# SUSHI MENU

unsere Nigiri werden in der Regel mit Wasabi zubereitet

**Happy Hour:**  
 täglich 12:00 - 16:00 Uhr  
 und Mittwoch und Samstag  
 sogar den ganzen Tag



**236 Momiji Menu** | **26,50 €**  
**Happy Hour 22,80 €**

11 Nigiri (mix)  
 6 Maki (mix)  
 1 Gunkan (Ikura)  
 B,D,N



**231 Sake Menu** | **16,90 €**  
**Happy Hour 13,90 €**  
 7 Nigiri (Lachs), 6 Maki (Lachs)  
 7 salmon nigiri, 6 salmon maki  
 D



**232 Maguro Menu** | **18,90 €**  
**Happy Hour 16,90 €**  
 7 Nigiri (Thunfisch),  
 6 Maki (Thunfisch)  
 7 tuna nigiri, 6 tuna maki  
 D



**233 Sake Maguro Menu** | **17,60 €**  
**Happy Hour 14,90 €**  
 4 Nigiri (Lachs), 3 Nigiri (Thunfisch),  
 3 Maki (Lachs), 3 Maki (Thunfisch)  
 4 salmon nigiri, 3 tuna nigiri,  
 3 salmon maki, 3 tuna maki  
 D



**234 Botan Menu** | **11,80 €**  
**Happy Hour 9,80 €**  
 5 Nigiri (mix), 6 Maki (mix)  
 D



**235 Kiku Menu** | **16,90 €**  
**Happy Hour 13,90 €**  
 8 Nigiri (mix), 6 Maki (mix)  
 B,D

# DESSERT



**301 Tai Yaki | 3,80 €**  
warme Waffel, gefüllt mit süßer Rote-Bohnen-Paste  
hot waffle with sweet red bean filling  
2,8,A,F



**302 Mango Pudding | 5,20 €**  
hausgemacht, mit Erdbeersauce  
home made, with strawberry sauce  
1,2,8,G



**303 Matcha Pudding | 5,20 €**  
hausgemacht, mit Grüntee-Pulver  
home made, with green tea powder  
1,11,8,G

# ONIGIRI

perfekt für unterwegs...



**101 Sake Onigiri | 3,20 €**  
Reisball mit gekochtem Lachs  
rice ball with cooked salmon  
D

**102 Tsuna Onigiri | 3,20 €**  
Reisball mit gekochtem Thunfisch  
rice ball with cooked tuna  
C,D,J

**103 Goma Wakame Onigiri | 3,20 €**  
Reisball mit eingelegtem Seegras  
rice ball with pickled seaweed  
A,F,K

**104 Hijiki Onigiri | 3,20 €**  
Reisball mit gekochten Algen  
rice ball with cooked brown algae  
A,F,K

# DRINKS

## SOFTDRINKS

<b>Mineralwasser</b> mit oder ohne Kohlensäure .....	Flasche 0,25 l	<b>2,80 €</b>
	Flasche 0,75 l	<b>5,90 €</b>
<b>Coca-Cola</b> <sup>2,3,11</sup> .....	Flasche 0,2 l	<b>2,80 €</b>
<b>Coca-Cola light</b> <sup>2,3,5,6,7,11</sup> .....	Flasche 0,2 l	<b>2,80 €</b>
<b>Fanta</b> <sup>2,3</sup> .....	Flasche 0,2 l	<b>2,80 €</b>
<b>Sprite</b> <sup>3</sup> .....	Flasche 0,2 l	<b>2,80 €</b>
<b>Apfelschorle</b> .....	Flasche 0,2 l	<b>2,80 €</b>
<b>Bionade Holunder</b> .....	Flasche 0,33 l	<b>3,60 €</b>
<b>Bionade Litschi</b> .....	Flasche 0,33 l	<b>3,60 €</b>
<b>Bionade Ingwer-Orange</b> .....	Flasche 0,33 l	<b>3,60 €</b>
<b>Yuzuka Yuzu-Limonade</b> .....	Flasche 0,33 l	<b>3,70 €</b>
<b>Calpico</b> <sup>2,3</sup> japanisches Softgetränk (warm oder kalt) .....	Glas 0,2 l	<b>2,80 €</b>
	Glas 0,4 l	<b>4,80 €</b>

## SAFT

<b>Apfelsaft</b> .....	Flasche 0,2 l	<b>2,80 €</b>
<b>Orangensaft</b> .....	Flasche 0,2 l	<b>2,80 €</b>

## HOMEMADE

<b>Limetten Soda</b> frische Limetten, Ingwer, Minze .....	Glas 0,4 l	<b>5,50 €</b>
<b>Limetten Eistee</b> frische Limetten, Grüner Tee .....	Glas 0,4 l	<b>5,20 €</b>
<b>Litschi Soda</b> Litschi Saft, frischer Limettensaft .....	Glas 0,4 l	<b>5,20 €</b>
<b>Waldbeeren Eistee</b> Waldbeeren-Mix, Früchtetee .....	Glas 0,4 l	<b>5,50 €</b>
<b>Mango Lassi</b> Joghurt, Mango Püree, Mangosaft .....	Glas 0,4 l	<b>4,50 €</b>

## WARME GETRÄNKE

<b>Cappuccino</b> .....	Glas	<b>3,30 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> .....	Glas	<b>3,90 €</b>
<b>Milchkaffee</b> .....	Glas	<b>3,50 €</b>
<b>Kaffee</b> .....	Tasse	<b>3,10 €</b>
<b>Espresso</b> .....	Tasse	<b>2,70 €</b>
<b>Sencha</b> gerösteter Grüner Tee aus Japan .....	Glas	<b>2,90 €</b>
<b>Hoji-Cha</b> Grüner Tee .....	Glas	<b>2,90 €</b>
<b>Gemai-Cha</b> Grüner Tee mit geröstetem Reis .....	Glas	<b>2,90 €</b>
<b>Bio-Jasmin Tee</b> .....	Tasse	<b>2,90 €</b>
<b>frischer Ingwer Tee</b> hausgemacht .....	Tasse	<b>3,20 €</b>
<b>frischer Minze Tee</b> hausgemacht .....	Tasse	<b>3,20 €</b>
<b>Yuzu Tee</b> .....	Tasse	<b>3,20 €</b>



## BIER

<b>Asahi</b> japanisches Bier .....	5 % vol. Flasche 0,33 l	<b>3,80 €</b>
<b>Sapporo</b> japanisches Bier .....	4,7 % vol. Flasche 0,33 l	<b>3,80 €</b>
<b>Noam Beer</b> Lager .....	5,2 % vol. Flasche 0,33 l	<b>4,50 €</b>
<b>Paulaner</b> Hefe-Weißbier alkoholfrei .....	< 0,5 % vol. Flasche 0,33 l	<b>3,20 €</b>
<b>Beck's Blue</b> Pils, alkoholfrei .....	< 0,5 % vol. Flasche 0,33 l	<b>3,20 €</b>
<b>Kirin</b> japanisches Bier, alkoholfrei .....	0 % vol. Flasche 0,33 l	<b>3,80 €</b>

## BIER VOM FASS

<b>Kirin</b> japanisches Bier vom Fass .....	5,5 % vol. Glas 0,3 l	<b>3,50 €</b>
<b>Kirin</b> japanisches Bier vom Fass .....	5,5 % vol. Glas 0,5 l	<b>5,50 €</b>

## WEIN

<b>Riesling Blanc</b> Weißwein .....	Glas 0,2 l	<b>5,50 €</b>
<b>Sauvignon Blanc</b> Weißwein .....	Glas 0,2 l	<b>5,50 €</b>
<b>Weißwein Schorle</b> .....	Glas 0,2 l	<b>4,20 €</b>
<b>Calimocho</b> Rotwein und Cola mit Zitrone und Minze .....	Glas 0,3 l	<b>4,90 €</b>

## PFLAUMENWEIN

<b>Umeshu</b> mit eingelegter Pflaume .....	15,0 % vol. Glas 50 ml	<b>5,20 €</b>
---	------------------------	---------------

## COOL SAKE kalter Reiswein

<b>Namazake</b> Honjozo .....	13,5 % vol. Flasche 300 ml	<b>11,50 €</b>
<b>Yamadanishiki</b> Junmai .....	14,8 % vol. Flasche 300 ml	<b>13,90 €</b>
<b>Hakkaisan</b> Seishu .....	15,4 % vol. Flasche 300 ml	<b>16,90 €</b>
<b>Sake Karatamba</b> Honjozo .....	15,5 % vol. Flasche 300 ml	<b>14,20 €</b>

## HOT SAKE warmer Reiswein

<b>Ozeki Sake</b> Reiswein (warm) .....	14,5 % vol. Karaffe 130 ml	<b>6,70 €</b>
---	----------------------------	---------------

恩乃屋



onnoya  
FUSION

**Hardenbergstraße 19 | 10623 Berlin**

Telefon: 030 - 95 59 21 27

**Öffnungszeiten:**

Montag-Samstag: 12:00 - 21:00 Uhr

**www.onnoya.de**

**Hinweise zu deklarationspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken:**

1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff(e), 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel Saccharin,  
5 Süßungsmittel Cylamat, 6 Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle),  
7 Süßungsmittel Acesulfam, 8 Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig,  
12 Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert  
A Gluten, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf,  
K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

**Hinweise zu in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen gem. LMIV:**

Bitte fragen Sie bei Bedarf Ihre Bedienung nach der kompletten Liste aller Allergene in unseren Rezepten.

Gari: eingelegter Ingwer, Wasabi: grüne Meerrettichpaste (scharf),  
Surimi und Kamaboko: Krebsfleischimitat aus Fischmuskel-Eiweiß

**Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.**

Irrtümer und Änderungen vorbehalten, Abbildungen sind beispielhaft.

© 2024 onnoya fusion, Stand: Mai 2024

Unser Angebot können Sie  
sich bequem liefern lassen:



Folgen Sie uns:  
onnoya.fusion

