

*aika*

Keine Kreditkartenzahlung möglich  
*no credit card payment*

LIEBE GÄSTE,

herzlich Willkommen bei AIKO!

Seit 2005 sind wir in Berlin-Mitte etabliert und streben an, trotz moderner Strömungen, der Tradition treu zu bleiben.

Gemäß der japanischen Izakaya-Kultur, laden wir Sie herzlichst ein, bei uns zu verweilen, sich wohl zu fühlen und kulinarisch verwöhnen zu lassen. Unsere Speisekarte umfasst kleine sowie große traditionell-japanische Köstlichkeiten. Wir empfehlen Ihnen insbesondere Teppanyaki und Sushi. Dies sind in Japan längst etablierte Gerichte und nicht mehr aus der heutigen Esskultur wegzudenken.

Da unsere Speisen mit viel Hingabe bis ins kleinste Detail frisch zubereitet werden, um Ihnen alle Kreationen mit höchstem Qualitätsanspruch servieren zu können, benötigen sie eine längere Zubereitungszeit.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und guten Appetit!

SUPPE *soup*

01 Miso Suppe <sup>F</sup> 2,5

Würzige Sojasuppe mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln  
*Aromatic soy soup w/ tofu, seaweed and scallions*

02 Miso Sake Suppe <sup>D,F</sup> 3,5

Würzige Sojasuppe mit Lachs, Seetang und Lauchzwiebeln  
*Aromatic soy soup w/ salmon, seaweed and scallions*

03 Ochimoto Suppe <sup>A,F</sup> 3,0

Klare Suppe mit Seetang, Lauchzwiebeln, Champignons und Enoki-Pilzen  
*Soup w/ seaweed, scallions, champignons and enoki-mushrooms*

04 KUSHIAGE

Feiner Spieß über Lavasteinen gegrillt (1 Stück)  
*delicate skewer grilled over lava rocks (1 skewer)*

a) Torikuchi <sup>A,F,G</sup> Hühnerfleisch 2,7  
*chicken*

b) Gyu Firetto <sup>A,F,G</sup> Rindfleisch 2,8  
*beef*

c) Gyu Chizu <sup>A,F,G</sup> Rind und Käse 2,9  
*beef and cheese*

d) Ebishinjou <sup>A,B,F,G</sup> Großgarnele 2,9  
*prawn*

e) Sake <sup>A,D,F,G</sup> Lachs 2,7  
*salmon*

f) Eringi <sup>A,F,G</sup> Steinpilz 2,5  
*cep mushroom*

g) Aspara <sup>A,F,G</sup> Spargel 2,5  
*asparagus*

h) Negi <sup>A,F,G</sup> Frühlingszwiebeln 2,5  
*scallions*

i) Shiitake <sup>A,F,G</sup> Shiitake 2,5  
*mushrooms*

j) Shishitou <sup>A,F,G</sup> Padron 2,5  
*pepper*

k) Yaki Okra <sup>A,F,G</sup> Okra 2,5  
*okra*

05 KUSHIAGE COMBO

Gegrillte Spieße-Kombination  
*Grilled skewers-combo*

a) Yuki <sup>A,F,G</sup> Steinpilz, Thaispargel, Pepperoni, 12,0  
Okra, Frühlingszwiebeln & Tofu  
*cep, asparagus, pepper, okra, scallions & tofu*

b) Tsuki <sup>A,B,D,F,G</sup> Hühnerfleisch, Großgarnele, 14,0  
Rindfleisch, Thaispargel, Pepperoni,  
Frühlingszwiebeln und Lachs  
*chicken, prawn, beef, asparagus, pepper, scallions and salmon*

•

DAZU *side dish*

06 Edamame <sup>F</sup> 3,9  
Gedämpfte junge Sojabohnen, verfeinert mit Salz  
*steamed soybeans refined w/ salt*

07 Grill Onigiri <sup>A,K</sup> 4,2  
Gegrilltes deftiges Reisdreieck gefüllt mit saurer Pflaume  
oder Rindfleisch  
*grilled hearty rice triangle filled w/ sour plum or beef*

08 Fried Nasu <sup>A,C,F,K</sup> 4,0  
Knusprig gebackene Aubergine, verfeinert mit Pfefferkörnern,  
einer würzigen Miso-Soße und herzhaft-süßen Unagisoße  
*crispy fried eggplant refined w/ pepper and aromatic miso dip  
and savory-sweet unagi dip*

09 Ebi Tempura <sup>1,4,A,B</sup> 5,9  
3 Großgarnelen, knusprig gebacken  
im japanischen Teigmantel mit einem süßen Dip  
*3 prawns in a japanese pastry crust served with sweet dip*

10 Gyoza <sup>A,F</sup> 4,0  
5 frittierte vegetarische Teigtaschen  
*5 fried vegetarian dumplings*

11 Wakame <sup>1,2,4,A,F,K</sup> 3,9  
Frischer, würziger Seetangsalat  
*fresh aromatic seaweed salad*

12 Kimchi <sup>A,F,K</sup> 3,9  
Scharf eingelegter Chinakohl nach japanischer Art  
*spicy pickled chinese cabbage in japanese-style*

13 Gesokara <sup>A,C,F,N</sup> 4,9  
Gebackene, marinierte Tintenfischzöpfe mit Knoblauch-Dip  
*fried, marinated squid served w/ garlic dip*

14 Agedashi Tofu <sup>A,F</sup> 4,7  
Gebackener Seidentofu mit Ponzu-Soße  
(Sojasoße verfeinert mit japanischer Zitrone)  
*fried silken tofu w/ ponzu sauce  
(soy sauce refined with Japanese lemon)*

15 Gomaae <sup>A,E,F,K</sup> 4,5  
Salat mit Spinat in Miso-Sesam-Dressing  
*spinach salad w/ miso-sesame-dressing*

16 Okra <sup>A,F</sup> 4,4  
Gegarte Okraschoten mit Ponzu-Sojasoße  
(Sojasoße verfeinert mit japanischer Zitrone)  
*cooked okra w/ ponzu soy sauce  
(soy sauce refined with Japanese lemon)*

17 Takoyaki <sup>A,C,D,F,N</sup> 5,9  
Gebratene Oktopus-Teigbällchen mit süßer Unagi-Soße  
und geräucherten Fischflocken  
*fried octopusballs w/ sweet unagi-sauce  
and smoked fish flakes*

18 Gyu Tataki <sup>A,F</sup> 5,3  
Zart gegrilltes Rind (medium)  
auf einem Zwiebelbett mit Ponzu-Soße  
(Sojasoße verfeinert mit japanischer Zitrone)  
*gently grilled beef on onions w/ ponzu sauce  
(soy sauce refined with Japanese lemon)*

19 Sweet Potato <sup>C</sup> 3,9  
Gebackene Süßkartoffel-Chips mit Mayonnaise-Dip  
*fried sweet potato chips w/ mayonnaise dip*

20 Tatsuta Age <sup>A,F</sup>

Gebackene, würzige Hühnchenstückchen vom Schenkel  
*deep fried aromatic chicken pieces from chicken drumstick*

4,5

21 Yakitori Moriawase <sup>1,2,4,A,D,F,G,K</sup>

Kombination aus gegrilltem Hühnchen- und Lachs-  
spieß, Kimchi, Wakame und frittiertem Butterfisch  
*combination of grilled chicken and salmon skewer, kimchi,  
seaweed salad and crispy butterfish*

7,5

GERICHT *main dish*

22 Babekyubifu <sup>A,C,F,G</sup>

Gegrilltes Rinderfilet mit Aubergine, Zucchini und  
Champignons in Misosauce, dazu japanischer Rundkornreis  
*grilled beef with eggplant, zucchini and champignons  
in miso sauce, served w/ Japanese short-grain rice*

16,9

23 Yaki Sake <sup>A,C,D,F,G</sup>

Gegrillter Lachs mit Aubergine, Zucchini und Champignons  
in Misosauce, dazu japanischer Rundkornreis  
*grilled salmon with eggplant, zucchini and champignons  
in miso sauce served w/ Japanese short-grain rice*

13,9

24 HiYoshikiKare <sup>2,A,F</sup>

Japanisches Curry mit Hühnchen, Karotten, Kartoffeln und  
Hokkaido-Kürbis, dazu japanischer Rundkornreis  
(auch vegetarisch möglich, mit Tofu)  
*Japanese curry with chicken, carrots, potato, hokkaido  
pumpkin served w/ Japanese short-grain rice  
(also vegetarian version available with tofu)*

11,0

25 Tori Teriyaki <sup>A,C,F,G,K</sup>

Hünerschenkelfleisch-Stückchen mit Aubergine,  
Zucchini und Champignon verfeinert mit Teriyaki-Soße,  
dazu jap. Rundkornreis  
*chicken drumstick slices with eggplant, zucchini and  
champignons refined with teriyaki sauce, served w/  
Japanese short-grain rice*

12,0

26 Furaido Udon <sup>A,C,F</sup>

Gebratene, dicke Udonnudeln mit Entenfleisch, Ei,  
Zucchini und Pak-Choi

*fried, thick udon noodles served with duck, egg,  
zucchini and pak-choi*

11,0

28 Yama no Tofu <sup>A,F</sup>

Gebratener Tofu mit Steinpilzen, Enoki-Pilzen und  
Champignons, dazu japanischer Rundkornreis

*fried tofu with cep, enoki-mushrooms and champignons  
served w/ Japanese short-grain rice*

11,2

29 UDON NUDELSUPPE *udon noodle soup*

Dicke, japanische Udonnudeln in würziger Soja- oder Misobrühe  
mit verschiedenem Gemüse, Seetang und Lauchzwiebeln  
serviert mit einem weich gekochten Ei nach japanischer Art  
*thick Japanese udon noodles in aromatic soy or miso broth  
w/ vegetables, seaweed and scallions  
served with a parboiled egg in Japanese-style*

- |   |                               |     |
|---|-------------------------------|-----|
| a) knusprig-gebackenes Hühnchenfleisch <sup>A,C,F</sup> | <i>fried chicken</i>          | 9,5 |
| b) knusprig-gebackenes Entenfleisch <sup>A,C,F</sup>    | <i>fried duck</i>             | 9,8 |
| c) knusprig-gebackene Großgarnelen <sup>A,B,C,F</sup>   | <i>prawn in crispy batter</i> | 9,8 |
| d) Rindfleisch <sup>A,C,F,G</sup>                       | <i>beef</i>                   | 9,8 |
| e) Gemüse <sup>A,F</sup><br>(ohne Ei)                   | <i>vegetables (w/out egg)</i> | 8,8 |



## NIGIRI nigiri

Handgeformtes Sushi-Reisbällchen belegt mit Zutat nach Wahl (1 Stück)  
*handformed sushi-riceball with a topping of your choice (1 piece)*

31 Avocado	Avocado <i>avocado</i>	1,2
32 Tamago <sup>C</sup>	Japanisches Omelett <i>Japanese omelette</i>	1,2
33 Shiitake <sup>A,F</sup>	Shiitake-Pilze <i>shiitake mushrooms</i>	1,2
34 Inari <sup>1,A,F</sup>	Tofutasche <i>tofu</i>	1,2
35 Sake <sup>D</sup>	Lachs <i>salmon</i>	1,4
36 Maguro <sup>D</sup>	Thunfisch <i>tuna</i>	1,5
37 Ebi <sup>B</sup>	Großgarnele <i>prawn</i>	1,5
38 Kani <sup>1,2,A,B,D,F</sup>	Surimi <i>surimi</i>	1,4
39 Unagi <sup>A,D,F</sup>	Süßwasseraal <i>eel</i>	1,5
40 Tobico <sup>4,A,D,F</sup>	Flugfischkaviar <i>flying fish caviar</i>	1,4
41 Ikura <sup>D</sup>	Keta-Kaviar <i>keta-caviar</i>	2,9
42 Tako <sup>A,F,N</sup>	Oktopus <i>octopus</i>	1,4
43 Spicy Tuna <sup>A,D,F</sup>	Scharfer Thunfisch <i>spicy tuna</i>	2,0

# SUSHI

44 Hotategai <sup>N</sup>	Jakobsmuschel <i>scallops</i>	2,1
45 Tai <sup>D</sup>	Redsnapper <i>red snapper</i>	1,4
46 Gindara <sup>D</sup>	Butterfisch <i>butter fish</i>	1,4
<b>VEGETARISCHE MAKI <i>vegetarian maki</i></b> Sushi-Reis in Seetang gewickelt mit einer Füllung (6 Stück) <i>sushi rice wrapped in seaweed with a filling (6 pieces)</i>		
48 Spinat Maki <sup>G,K</sup>	Spinat, Frischkäse, Sesam	2,7
49 Sweet Potato Maki <sup>K</sup>	Sweet Potato, Sesam	2,7
50 Rucola Maki <sup>G,K</sup>	Rucola, Frischkäse, Sesam <i>rucola, cream cheese, sesame</i>	2,7
51 Oshinko Maki <sup>1,K</sup>	eingelegter Rettich, Sesam <i>pickled radish, sesame</i>	2,7
52 Avocado Maki <sup>K</sup>	Avocado, Sesam <i>avocado, sesame</i>	2,7
53 Kappa Maki <sup>K</sup>	Gurke, Sesam <i>cucumber, sesame</i>	2,7
54 Shiitake Maki <sup>A,F,K</sup>	Shiitakepilz, Sesam <i>shiitake, sesame</i>	2,7
55 Inari Maki <sup>1,A,F,K</sup>	Tofutasche, Sesam <i>tofu, sesame</i>	2,7
56 Tamago Maki <sup>C,K</sup>	Japanisches Omelett, Sesam <i>Japanese omelette, sesame</i>	2,7
57 Spargel Maki <sup>G,K</sup>	Spargel, Frischkäse, Sesam <i>asparagus, cream cheese, sesame</i>	2,9

## MAKI *maki*

Sushi-Reis in Seetang gewickelt mit einer Füllung (6 Stück)  
*sushi rice wrapped in seaweed with a filling (6 pieces)*

58 Sake Maki <sup>D</sup>	Lachs <i>salmon</i>	3,0
59 Tekka Maki <sup>D</sup>	Thunfisch <i>tuna</i>	3,2
60 Ebi Maki <sup>B</sup>	Großgarnele <i>prawn</i>	3,0
61 Unagi Maki <sup>1,A,D,F</sup>	Süßwasseraal <i>eel</i>	3,2
62 Salmonskin Maki <sup>A,D,F</sup>	Lachshaut <i>salmonskin</i>	3,0
63 California Maki <sup>1,2,A,B,D,E</sup>	Surimi, Avocado <i>surimi, avocado</i>	3,0
64 Ikura Maki <sup>D</sup>	Keta-Kaviar <i>keta caviar</i>	3,9
65 Butterfisch Maki <sup>D</sup>	Butterfisch <i>butterfish</i>	3,0
66 Gek. Tuna Maki <sup>1,C,D,N</sup>	gek. Thunfisch, Lauchzwiebeln, Mayonnaise <i>cooked tuna, scallions, mayonnaise</i>	3,0

\* mit Avocado, Gurke, scharfer Soße <sup>A,C,F</sup>,  
Lauchzwiebeln, Frischkäse <sup>G</sup>, oder Minze

*w/ avocado, cucumber, spicy sauce <sup>A,C,F</sup>,  
scallions, cream cheese <sup>G</sup> or mint*

## VEGETARISCHES INSIDE-OUT *vegetarian inside out*

Sushi-Reis in Seetang gewickelt mit einer Füllung,  
in Sesam gerollt (8 Stück)  
*sushi rice wrapped in seaweed with a filling,  
rolled in sesame (8 pieces)*

69 Spinat Inside Out <sup>G,K</sup>	Spinat, Gurke, Frischkäse <i>spinach, cucumber, cream cheese</i>	4,8
70 Veg. Inside-Out <sup>G,K</sup>	Avocado, Gurke, Frischkäse <i>avocado, cucumber, cream cheese</i>	4,8
71 Rucola Inside-Out <sup>G,K</sup>	Rucola, Gurke, Frischkäse <i>rucola, cucumber, cream cheese</i>	4,8
72 Sweet Potato Inside Out	Süßkartoffel, Gurke, Lauchzwiebeln <i>sweet potato, cucumber, spring onion</i>	5,0
73 Tamago Inside-Out <sup>C,K</sup>	japanisches Omelett, Avocado, Gurke <i>japanese omelette, avocado, cucumber</i>	4,8
74 Spargel Inside-Out <sup>G,K</sup>	Spargel, Gurke, Frischkäse <i>asparagus, cucumber, cream cheese</i>	5,0

## INSIDE-OUT *inside out* <sup>4,A,D,F,K</sup>

Sushi-Reis in Seetang gewickelt mit einer Füllung,  
in Sesam und Flugfischkaviar gerollt (8 Stück)  
*sushi rice wrapped in seaweed with a filling,  
rolled in sesame and flying fish caviar (8 pieces)*

75 California Inside-Out <sup>2,B</sup>	Surimi, Avocado <i>surimi, avocado</i>	5,5
76 Ebi Inside-Out <sup>B</sup>	Großgarnelen, Gurke, Avocado <i>prawns, cucumber, avocado</i>	5,7
77 Spicy Ebi Inside-Out <sup>B,C</sup>	Großgarnelen, Lauchzwiebeln, Gurke, scharfe Soße <i>prawns, scallions, cucumber, spicy sauce</i>	5,7
78 Salmonskin Inside-Out	Lachshaut, Gurke <i>salmonskin, cucumber</i>	6,0



79 Salmon Inside-Out	Lachs, Avocado <i>salmon, avocado</i>	5,8
80 Ru Salmon Inside-Out <sup>G</sup>	Lachs, Rucola, Frischkäse <i>salmon, rucola, cream cheese</i>	5,8
81 Tuna Inside-Out	Thunfisch, Avocado <i>tuna, avocado</i>	6,0
82 Spicy Tuna Inside-Out <sup>G</sup>	Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln, scharfe Soße <i>tuna, cucumber, scallions, spicy sauce</i>	6,0
83 Gek. Tuna Inside-Out <sup>1,C</sup>	gek. Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln, Mayonnaise <i>cooked tuna, cucumber, scallions, mayonnaise</i>	6,0
84 Unagi Inside-Out	gegrillter Süßwasseraal, Gurke <i>grilled eel, cucumber</i>	6,2
<b>TEMAKI <i>Temaki</i></b> <sup>4,A,D,F,K</sup>		
Seetang-Tütchen gefüllt mit Sushireis und frischen Zutaten <i>seaweed sachets filled w/ sushi rice and fresh ingredients</i>		
86 Salmon Temaki	Lachs, Avocado, Flugfischkaviar <i>salmon, avocado, flying fish caviar</i>	3,2
87 California Temaki <sup>1,2,B</sup>	Surimi, Avocado, Flugfischkaviar <i>surimi, avocado, flying fish caviar</i>	3,0
88 Spicy Tuna Temaki <sup>C</sup>	Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln, scharfe Soße, Flugfischkaviar <i>tuna, cucumber, scallions, spicy sauce, flying fish caviar</i>	3,4

# SUSHI

## SPECIAL ROLL *special roll*

Sushi-Reis mit Füllung und Umhüllung (8 Stück)  
*sushi rice w/ a filling and wrapping (8 pieces)*

888 Beef Sweet Potato <sup>A,F,K</sup>	Rindfleisch, Avocado, Koriander, umhüllt mit Süßkartoffelpüree und Unagisoße <i>beef, avocado, coriander wrapped w/ sweet potato and unagi sauce</i>	8,5
89 Spinat Roll <sup>G</sup>	Rucola, Avocado, Gurke, umhüllt mit Babyspinat und Frischkäse <i>rucola, avocado, cucumber, wrapped w/ spinach and cream cheese</i>	7,5
90 Salmon Lemon <sup>D</sup>	Avocado, Kaviar, Thaispargel, umhüllt mit Lachs und Zitronenscheiben <i>avocado, caviar, asparagus, wrapped w/ salmon and lemon</i>	7,9
91 Philadelphia Roll <sup>D,G</sup>	Lachs, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Gurke <i>salmon, avocado, cream cheese wrapped w/ cucumber</i>	7,8
92 Rainbow Roll <sup>1,2,A,B,D,F</sup>	Surimi, Gurke, Avocado, umhüllt mit Lachs, Thunfisch und Roter Schnapper <i>surimi, cucumber, avocado, wrapped w/ salmon, tuna and red snapper</i>	7,9
93 Caribbean Roll	Avocado, Gurke, Rucola, umhüllt mit Lachs und Unagi <i>avocado, cucumber, rucola, wrapped in salmon and unagi</i>	7,9

94 Crunchy Roll <sup>A,F,G,K</sup> Rucola, Avocado, Frischkäse, 7,0  
 umhüllt mit Röstzwiebeln und Sesam  
*rucola, avocado, cream cheese,  
 wrapped w/ roasted onions and sesame*

95 Tuna Koriander Roll <sup>A,D,F,K</sup> Thunfisch, Thaispargel, 7,8  
 scharfe Soße, umhüllt mit Koriander  
*tuna, asparagus, spicy sauce  
 wrapped w/ coriander*

96 Tiger Roll <sup>D</sup> Lachs, Avocado, Gurke, 7,9  
 umhüllt mit Lachs (angegrillt +1,0€)  
*salmon, avocado, cucumber  
 wrapped w/ salmon (grilled +1,0€)*

97 Osaka Roll <sup>D,G</sup> Lachs, Avocado, Frischkäse, 8,5  
 umhüllt mit Unagi  
*salmon, avocado, cream cheese,  
 wrapped w/ unagi*

#### CRISPY ROLLS *crispy rolls* <sup>A,C,F</sup>

Sushi-Reis mit knusprig umhüllter Füllung, (6 Stück)  
 mit scharfer Mayonnaise  
*sushi rice w/ a crunchy crust filling (6 pieces)  
 with spicy sauce*

98 Tempura Roll <sup>B,D,K</sup> Gebackene Großgarnelen, Rettich, 7,5  
 (8 Stück,  
 innen gebacken) umhüllt mit Flugfischkaviar und Sesam  
*crispy prawns, radish, wrapped  
 w/ flying fish caviar and sesame*

99 Dragon Roll <sup>B,D</sup> Gebackene Großgarnelen, 9,8  
 (8 Stück,  
 innen gebacken) umhüllt mit Süßwasseraal  
 mit süßer Unagisoße  
*Crispy prawns, wrapped w/ eel  
 w/ sweet unagi sauce*

100 Aiko Roll <sup>D,G</sup> Gebackener Lachs, Frischkäse, 7,8  
 (8 Stück,  
 innen gebacken) umhüllt mit Flugfischkaviar und Sesam  
*crispy salmon, cream cheese,  
 wrapped w/ flying fish caviar and sesame*



101 Crispy Big Roll 8,9  
<sup>1,2,B,D,G,K</sup> Lachs, Surimi, Gurke, Avocado,  
 Frischkäse, Flugfischkaviar und Sesam  
*salmon, surimi, cucumber, avocado,  
 cream cheese, flying fish caviar, sesame*

102 Veg. Crispy 8,5  
 Big Roll <sup>K</sup> Gurke, Avocado, Shiitake-Pilze,  
 Rettich, japanisches Omelett, Sesam  
*cucumber, avocado, shiitake mushroom,  
 radish, Japanese omelette, sesame*

103 Crispy Chicken 8,9  
 Roll <sup>K</sup> Hähnchen, Gurke, Lauchzwiebeln,  
 japanisches Omelett und Sesam  
*chicken, cucumber, scallions,  
 Japanese omelette, sesame*

104 Crispy Duck 8,9  
 Roll <sup>K</sup> Ente, Gurke, Lauchzwiebeln,  
 Shiitake-Pilze und Sesam  
*duck, cucumber, scallions,  
 shiitake mushrooms, sesame*

105 Mini Baked Roll 4,5  
 Makifüllung nach Wunsch -  
 gerne auch mit Käse  
 (Ikura nicht wählbar)  
*maki stuffing of your choice -  
 possible w/ cheese  
 (not possible with Ikura)*

#### SASHIMI *sashimi* <sup>A,D,F</sup>

Frisches Fischfilet *fresh fish filet*

107 Sake Sashimi 15,0  
 (12 Stück/12 pieces) Lachsfilet  
*salmon filet*

108 Maguro Sashimi 15,5  
 (12 Stück/12 pieces) Thunfischfilet  
*tuna filet*

109 Mixed Sashimi <sup>B,C,N</sup> 16,0  
 (13 Stück/13 pieces) gem. Fischfilets mit  
 Meeresfrüchten  
*mixed filets w/ seafood*

110 Sake Don <sup>K</sup>	Lachsfilet, gebettet auf Sushi-Reis mit gegrillter Lachshaut, Rettich, Avocado, verfeinert mit Unagi-Soße, Lauchzwiebeln <i>salmon filet, served on sushi rice w/ grilled salmon skin, radish, avocado, refined w/ unagi sauce and scallions</i>	12,0
111 Tekka Don <sup>K</sup>	Thunfischfilet, gebettet auf Sushi-Reis mit Rettich, Avocado verfeinert mit Unagi-Soße und Lauchzwiebeln <i>tuna filet, served on sushi rice w/ radish, avocado, refined w/ unagi sauce and scallions</i>	13,0
112 Chiraschi <sup>B,C,N,K</sup>	gem. Fischfilets, gebettet auf Sushi-Reis <i>mixed fish filets, served on sushi rice</i>	13,0
113 Spicy Sake Tatar <sup>C</sup>	Lachsfilet-Tatar mit gegrillter Lachshaut, Rettich, Avocado verfeinert mit scharfer Sauce <i>salmon filet tatar w/ grilled salmon skin, radish, avocado, refined w/ spicy sauce</i>	12,0
114 Spicy Tuna Tatar <sup>C</sup>	Thunfischfilet-Tatar mit Rettich, Avocado verfeinert mit scharfer Sauce <i>tuna filet tatar w/ radish, avocado, refined w/ spicy sauce</i>	13,0



### KINDERMENÜ *kids menu*

kindergerechte Portionen, für Kinder bis zum 12. Lebensjahr  
*child-orientated portions, for kids up to 12 years old*

117 Tatsuta Age <sup>A,F</sup>	frittiertes Hähnchenfleisch mit japanischem Rundkornreis <i>deep fried chicken w/ Japanese short-grain rice</i>	5,5
118 Sushi Menü <sup>A,B,D,F,K,N</sup> (11 Stück/11 pieces)	4 California Inside-Out 6 Avocado Maki 1 Inari Nigiri  <i>4 california inside out 6 avocado maki 1 inari nigiri</i>	5,5

### MENÜ *menu*

(mit Miso-Suppe 1,0€ Aufpreis)  
*(w/ miso soup +1,0€)*

120 Buddha Menü <sup>A,C,F,K</sup> (14 Stück/14 pieces)	6 gebackene Maki 6 Avocado Maki 1 japanisches Omelett Nigiri 1 gefüllte Tofutasche  <i>6 baked maki 6 avocado maki 1 Japanese omelette nigiri 1 filled pocket</i>	9,0
121 Sohei Menü <sup>G,K</sup> (15 Stück/15 pieces)	4 vegetarische Inside-Out 4 Rucola Inside-Out 6 Gurken Maki 1 Avocado Nigiri  <i>4 vegetarian inside out 4 rucola inside out 6 cucumber maki 1 avocado nigiri</i>	8,5

122 Sakura Menü <sup>1,2,A,B,D,F,K</sup> (16 Stück/16 pieces)	4 California Inside-Out 4 Lachs Inside-Out 6 Gurken Maki 1 Großgarnele Nigiri 1 Butterfisch Nigiri  4 California inside out 4 salmon inside out 6 cucumber maki 1 prawn nigiri 1 butterfish nigiri	10,9
--	--	------

123 Aiko Menü <sup>A,B,C,D,F,G,K</sup> (22 Stück/22 pieces)	8 Aiko Roll 6 Großgarnelen Maki 6 Shiitake-Pilz Maki 1 Thunfisch Nigiri 1 Tai Nigiri  8 Aiko roll 6 prawn maki 6 shiitake mushroom maki 1 tuna nigiri 1 tai nigiri	14,0
--	--	------

124 Surprise Menü (28 Stück/28 pieces)	ab 2 Personen from 2 persons up	jeweils 14,0 each 14,0
---	------------------------------------	---------------------------

\* mögliche andere Kombinationen sind gegen einen Aufpreis von 0,5€ + Differenz je Zutat möglich

\* possible other combos for additional 0,5€ + difference for each ingredient



EXTRA extra		
133 Soße	sauce	1,0
134 Ingwer <sup>1,6</sup>	ginger	1,0
135 Wasabi	wasabi	1,0
136 Reis	rice	1,5

DESSERT dessert  
traditionell-japanische Desserts  
traditional Japanese desserts

138 Sweet Heart <sup>G</sup>	Vanilleeis mit roten Bohnen und Matcha vanilla ice cream with red beans and matcha	3,5
139 Mango Pudding <sup>G</sup>	fruchtiger Mango-Pudding mit einer süßen, cremigen Kokosnusssauce fruity mango pudding with a sweet coconut sauce	3,5
140 Gebackene Banane <sup>A,G</sup>	mit Honig und Vanilleeis baked banana w/ honey and vanilla ice cream	3,5
141 Matcha Tiramisu <sup>C,G</sup>	Biskuit mit leckerer Matchacreme biscuit w/ delicious matcha cream	3,5
142 Mochi	japanischer Reiskuchen, gefüllt mit roter Bohnenpaste Jap. rice cake filled w/ red bean paste	3,9
143 Matcha Eis <sup>G</sup>	Grünteeeis green tea ice cream	3,5
144 Gebackenes Eis <sup>A,C,E,G</sup>	Vanilleeis mit heißem Kuchenmantel überbacken vanilla ice cream w/ hot baked pie shell	3,5

## HAUSGEMACHTE, KALTE GETRÄNKE *homemade cold drinks*

210 Aisuti <sup>4,6</sup>	aromatischer Jasmin Tee mit Passionsfrucht <i>jasmine tea w/ passion fruit</i>	4,0
211 Yuzu	japanische Zitronen, Cranberrysaft, Honig <i>Japanese lemon, cranberry juice, honey</i>	4,0
212 Ipanema	Limette, Rohrzucker, Ginger Ale <i>limes, cane sugar, ginger ale</i>	4,0
214 Ringo	Apfel, Minze, Holundersirup <i>apple, mint, elder syrup</i>	4,0
215 Mangorasshi <sup>G</sup>	Mango, Milch, Joghurt, Zuckersirup <i>mango, milk, yoghurt, sugar syrup</i>	4,0

## KALTE GETRÄNKE *softdrinks*

147 Cola <sup>3,4,7</sup>		0,2l	2,3
148 Cola Zero <sup>3,4,6,7</sup>		0,2l	2,3
149 Sprite		0,2l	2,3
150 Apfelschorle	<i>apple spritzer</i>	0,2l	2,3
151 Ginger Ale <sup>2,3,4</sup>		0,2l	2,6
152 Wasser mit Kohlensäure	<i>water, sparkling</i>	0,25l	2,3
153 Wasser, still	<i>water, still</i>	0,25l	2,3
154 Wasser mit Kohlensäure	<i>water, sparkling</i>	0,75l	5,5
155 Wasser, still	<i>water, still</i>	0,75l	5,5
156 Calpico		0,2l	2,9
157 Apfelsaft	<i>apple juice</i>	0,2l	2,6

## HEISSE GETRÄNKE *hot drinks*

159 Genmaicha Sencha	Grüner Tee mit geröstetem Reis <i>green tea w/ roasted rice</i>	2,2	3,8*
160 Jasumincha	Jasmin Tee <i>jasmine tea</i>	2,2	3,8*
161 Sencha Yamamotoyama	Grüner Tee <i>green tea</i>	2,2	3,8*
162 Matcha	Grüner Tee <i>green tea</i>	2,8	4,5*
163 Jinja Cha	frischer Ingwertee <i>fresh ginger tea</i>	2,2	3,8*
164 Minto Cha	frischer Pfefferminztee <i>fresh peppermint tea</i>	2,2	3,8*
165 Kacha Blütentee	mit Jasmingeschmack <i>blossom tea w/ jasmine flavour</i>	2,9	-
166 Latte Matcha <sup>G</sup>	Latte Macchiato mit Matcha <i>latte macchiato w/ matcha</i>	2,9	
167 Ko hi <sup>7</sup>	Kaffee <i>coffee</i>	2,2	
168 Kapuchino <sup>7,G</sup>	Cappuccino <i>cappuccino</i>	2,5	
169 Esupresso <sup>7</sup>	Espresso <i>espresso</i>	2,2	
170 Esupresso Macchiato <sup>7,G</sup>	Espresso Macchiato <i>espresso macchiato</i>	2,5	
171 Rate Macchiato <sup>7,G</sup>	Latte Macchiato <i>latte macchiato</i>	2,9	

\* Die Teesorten können auch im Kännchen bestellt werden.

\* *The tea varieties can be ordered in a small pot.*

BIER beer <sup>A</sup>

176 Alster	<i>beer w/ sprite</i>	0,4l	3,3
177 Bier vom Fass	<i>draft beer</i>	0,4l	3,3
178 Asahi	<i>Japanese beer</i>	0,3l	3,3
179 Hefe Weizen	<i>wheat beer w/ yeast</i>	0,5l	3,3
180 Weizenbier, alk.frei	<i>wheat beer w/out alc.</i>	0,5l	3,3
181 Gingerbier, alk.frei <sup>1</sup>	<i>ginger beer w/out alc.</i>	0,33l	3,3

SAKE sake

traditionell-japanischer Reiswein - 100 ml  
*traditional Japanese rice wine - 100 ml*

185 Ozeki	Duftig feiner Reisgeschmack. Klare Vollendung in Cassis. <i>Fragrant, fine rice taste. Clean finish w/ hints of cassis.</i>	4,5
186 Junmai Kiku- Masamune	Ein leichter, süffiger Junmai-Sake, der Appetit auf mehr macht. <i>A light, palatable Junmai-sake, to whet the appetite.</i>	6,0
187 Daiginjo Tamano Hikari	Eleganter, duftig-vollmundiger, fruchtiger Sake mit Aromen von gelben Früchten und Trauben, einem Hauch von Lilie und Vanille. <i>Elegant, fragrant, full-bodied, fruity sake w/ the aroma of yellow fruits and grapes, a touch of lily and vanilla.</i>	10,0



188 Nigori Shirakawago	Trüb-weißer alkoholarmen Sake, der durch ein grobmaschiges Sieb aus der Maische ausgepresst wurde, mit frischem Duft und Feuchtigkeit, belebend und sehr süffig. <i>A dull-white low-alcohol-sake, which was pressed through a coarse sieve from the mash, invigorating, w/ a fresh fragrance and fruitiness.</i>	8,0
---------------------------	--	-----

189 Tarazake Tokusen	Im Sugi-Holzfass gelagerter Sake mit balsamischen Noten der jap. Zeder, vollmundig mit weicher Textur. <i>Beared in sugi-barrels, this sake has a balsamic note of Jap. cedar, full-bodied and soft texture.</i>	7,0
-------------------------	---	-----

SHOCHU shoshu

hochprozentiges, japanisches Destillat - 20 ml  
kalt oder verdünnt mit warmem Wasser  
*high percentage, Japanese distillate - 20 ml  
cold or diluted w/ hot water*

195 Kuru Kirishima (aus Sake)	Produziert seit 1765. Seine Shochus werden langsam bei niedriger Temperatur aus kostbarem Ginjo-Sake destilliert. <i>The manufacturer has been producing Sake since 1765. His Shochus get distilled slowly at a low temperature out of precious Ginjo-Sake.</i>	3,5
----------------------------------	---	-----

196 Kuru kirishima	Süßkartoffel-Shochu aus dem Süden Japans von der Insel Kyushu. Ein schönes tiefes Aroma von Schokolade und Rosinen wird kontrastiert von einer sauren Note. <i>Sweet potato shochu from the southern part of Japan, from the island Kyushu. Beautiful, deep aroma of chocolate and raisins, contrasted by crisp acidity.</i>	4,0
<b>UMESHU umeshu</b> japanischer Pflaumen-Likör - 50 ml ; kalt oder warm serviert <i>Japanese plum liquor - 50 ml ; served cold or warm</i>		
197 Choya	Fruchtige Wildpflaume mit süffigem Geschmack und einer Karamellnote <i>fruity wild plum w/ a light and sweet taste and a caramel finish</i>	3,0
198 Choya (extra lang gereift)	Japanische Pflaumen mit kostbarem Premium-Sake, fruchtiger, herber Geschmack, mit einem Hauch von Marzipan und Schokolade <i>Japanese plum with precious premium sake, fruity, tart taste, w/ a touch of marzipan and chocolate</i>	4,0



**JAPANISCHER WHISKEY** *Japanese whiskey*  
 auserlesener, japanischer Whiskey  
*exquisite, Japanese whiskeys*

200 Yamazaki Single Malt	Gewinner von 2013 laut Jim Murray's 'Whiskey Bible', dicht, trocken, abgerundet wie eine Billardkugel Schmeckt fruchtig nach Erdbeere, Himbeere und Pfirsich mit einem Hauch von Holz und Gewürzen, langer und süßer Abgang mit einem Hauch Vanille. <i>Winner of 2013 by Jim Murray's 'Whiskey Bible', dense, dry and round. Tastes like strawberry, raspberry and peach with a hint of wood and spices, sweet finish with vanilla ground.</i>	8,0
201 Nikka Yoiche	Duft nach Banane, Aprikose und ein Hauch Vanille, am Gaumen frisch und belebend mit einer leichten Walnussnote, langer Abgang mit Eichenaroma. <i>Scent of banana, apricot and a touch of vanilla, fresh and invigorating palate with a light walnut aroma, long lasting oak finish.</i>	5,0

## COCKTAIL *cocktail*

alkoholische Getränke mit japanischem Twist  
*alcoholic drinks with a Japanese twist*

216 Saketini	Reiswein, Vermouth <i>sake, vermouth</i>	0,1l	4,5
217 Umesu Politan	Pflaumenwein, Cointreau, Cranberrysaft, Zitrone <i>plum, cointreau, cranberry juice, lemon</i>	0,1l	4,5
218 Tokyo Mule	Reiswein, Limette, Gingerbier <i>rice wine, lime, ginger beer</i>	0,4l	6,5
219 Sudachi Mojito	Shochu, Limetten, Rohrzucker, Minze <i>shochu, lime, cane sugar, mint</i>		7,0
220 Shiroku no Matcha	Shochu, Matcha, Zuckersirup <i>shochu, matcha, sugar syrup</i>	0,4l	6,5
221 Pinakorada <sup>G</sup>	Shochu, Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft <i>shochu, coconut syrup, cream, pineapple juice</i>	0,4l	7,0
222 Bichi de Sekkusu	Shochu, Melonenlikör, Peachtree, Ananassaft, Cranberrysaft <i>shochu, melon liquor, peachtree, pineapple juice, cranberry juice</i>	0,4l	7,0

## WEIN *wine*

Alle unsere Weine werden im biologischen Anbau hergestellt und können im 0,2l Glas bestellt werden.

*All our wines are produced in organic farming and can be ordered in 0,2l.*

## OFFENER WEISSWEIN *white wine by the glass* <sup>L</sup>

224 Riesling QW vegan	Hersteller/Kellerei: Sektkellerei Hemer Anbaugebiet: Deutschland/Rheinessen Schöne frische Apfelnoten treffen auf spritzige Zitrone, am Gaumen eine animierende Säure und Leichtigkeit. <i>Fresh notes of apple meets fizzy lemon exciting acidy and ease on the palate.</i>	5,8
225 La Doncella Chardonnay	Hersteller/Kellerei: Familia Connesa Anbaugebiet: Spanien/Kastilien Tolle Aromenvielfalt, aus fruchtigen, sehr aromatischen Noten von reifem Pfirsich, frischem Zitronengras und einem Hauch Minze, die sich gekonnt mit etwas herberen Noten verbindet und eine interessante innere Spannung schafft. <i>Intense and diverse aromas of mellow peach and fresh lemon grass and a pint of fresh mint - an interesting composition.</i>	6,1
227 Weinschorle	<i>wine spritzer</i>	4,5



PROSECCO *prosecco* <sup>L</sup>

229 Prosecco	Spritzig, frischer Prosecco mit eleganter Frucht und angenehmer Perlage <i>Pleasant sparkling, fresh prosecco w/ elegant fruit.</i>	0,1l	4,0
231 Hugo <sup>3</sup>	Prosecco, Holundersirup <i>prosecco, elder syrup</i>	0,15l	6,0
232 Prosecco Aperol	Prosecco, Aperol <i>prosecco, aperol</i>	0,15l	6,0

OFFENER ROTWEIN *red wine by the glass* <sup>L</sup>

236 Monastrell ,Talento' Jumilla	Hersteller/Kellerei: Ego Bodegas Anbaugebiet: Spanien/Jumilla Typischer, vollmundiger Monastrell mit Aromen von Holunder und Cassis. Marmeladig, feine Würze, unkompliziert und mit viel Charakter. <i>Full-bodied Monastrell, with aromas of elder and cassis. a fine spice with character.</i>		5,6
-------------------------------------	---	--	-----

FLASCHENWEIN WEISSWEIN *bottled white wine* <sup>L</sup>

240 Grauburgunder ,Edition Anna'	Hersteller/Kellerei: Weingut Abril Anbaugebiet: DE/Baden-Kaiserstuhl Er zeigt eine schöne präsenste Mineralität. Hinzu kommen deutliche Aromen von Apfel, Pfirsich und frischer Minze mit einem weichen und harmonischen Abgang. <i>Wonderful minerals with clear aromas of apple, peach and fresh mint - smooth and harmonic finish.</i>		32,0
241 Pinot Grigio Venezia DOC	Hersteller/Kellerei: Terra Musa Anbaugebiet: Italien/Venezien Verspielter Duft von Grapefruit, grünem Apfel und einer würzigen Note mit einer mineralischen Spannung. Im Gaumen harmonieren Frische und Cremigkeit. <i>Playful scent of grapefruit, green apple and a spicy touch with a mineral tension. Harmonic, fresh, creamy.</i>		32,0

FLASCHENWEIN ROTWEIN *bottled red wine* <sup>L</sup>

245 Le Blaireau Vieux Carignans IGP	Hersteller/Kellerei: Mas de Quernes Anbaugebiet: Frankreich/Languedoc Der Wein zeigt sich rubin-kirschrot im Glas. Ein intensives Bukett, welches an Cassis, Orangenzesten, Weichselkirschen, aber auch rote Blüten und angenehm an Lavendel erinnert. Am Gaumen zeigt es seine saftige Feuchtigkeit bei herrlich ausgewogenen Aromen von Cassis bis hin zu feinsten Tannieren und reifen Brombeeren. <i>Radiant ruby red color - intense aromas of cassis with orange zest and cherry, very juicy and fruity on the palate - due to the aromas of tannines and ripe blackberries.</i>		31,0
---	---	--	------

Preise in Euro  
*prices in euro*

Keine Kreditkartenzahlung möglich  
*no credit card payment*

### ZUSATZSTOFFE

- |                             |                               |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1 mit Konservierungsstoffen | 6 mit Süßungsmitteln          |
| 2 mit Geschmacksverstärkern | 7 koffeinhaltig               |
| 3 mit Antioxidationsmitteln | 8 chininhaltig                |
| 4 mit Farbstoff             | 9 geschwärzt                  |
| 5 mit Phosphat              | 10 enthält Phenylalaninquelle |

### ALLERGENE

- |                           |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| A glutenhaltiges Getreide | H Schalenfrüchte             |
| B Krebstiere              | I Sellerie                   |
| C Eier                    | J Senf                       |
| D Fisch                   | K Sesamsamen                 |
| E Erdnüsse                | L Schwefeldioxid und Sulfite |
| F Soja                    | M Lupinen                    |
| G Milch & Milchprodukte   | N Weichtiere                 |

W  
S  
A  
L  
S

### ADDITIVES

- |                        |                                  |
|------------------------|----------------------------------|
| 1 with preservatives   | 6 with sweeteners                |
| 2 with taste enhancers | 7 with caffeine                  |
| 3 with antioxidants    | 8 quinine                        |
| 4 with colorant        | 9 blackened                      |
| 5 with phosphate       | 10 contains phenylalanine source |

### ALLERGENS

- |                         |                               |
|-------------------------|-------------------------------|
| A gluten                | H nuts                        |
| B crustaceans           | I celery                      |
| C eggs                  | J mustard                     |
| D fish                  | K sesame                      |
| E peanuts               | L sulfur dioxide and sulfites |
| F soy                   | M lupins                      |
| G milk & dairy products | N molluscs                    |

BRUNNENSTRASSE 193  
D-10119 BERLIN  
+49 (0) 30 28098111  
INFO@AIKO-SUSHI.DE  
WWW.AIKO-SUSHI.DE

MONTAG-FREITAG  
12.00 - 24.00

SAMSTAG-SONNTAG  
13.00 - 24.00

KONIAK