

ionah

VIET GOURMET - SUSHI BAR



VORSPEISEN

Goi Cuon ^{a,b,c,f,h,n}

FrISChe Sommerrollen mit Salat,
Minze und Erdnüssen

- | | | |
|-----|-------------------------------------|------|
| 01. | hausgemachter gebratener Seidentofu | 4,50 |
| 02. | Rindfleisch | 4,90 |
| 03. | Feuerlachs | 4,90 |
| 04. | Garnelen und Hühnerfleisch | 4,90 |

- | | | |
|-----|-------------------------------------|------|
| 05. | Nem Hai San ^{a,c,n} | 5,90 |
|-----|-------------------------------------|------|

Frühlingsrollen mit Hackfleisch
und Meeresfrüchtefüllung

- | | | |
|-----|-------------------------------------|------|
| 06. | Tom Chien Com ^{c,i} | 6,90 |
|-----|-------------------------------------|------|

Gebackene Garnelen ummantelt mit grünen Reisflocken,
serviert mit Mango-Dip



VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|------|
| 07. | Ha Cao ^c
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung,
serviert mit blanchierten grünen Sojabohnen | 5,90 |
| 08. | Wantan Chien ^c
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und
Hühnerfleisch, dazu Salat und hausgemachter Sauce | 5,50 |
| 09. | Yakitori ^h
Gegrillte Hühnerspieße
serviert mit Salat & Erdnüssen | 5,50 |
| 10. | Lachstatar ^b
mit Avocado | 8,90 |
| 11. | Tunatatar ^b
mit Lauchzwiebeln | 9,90 |

VORSPEISEN



SUPPEN

Sup Sua Dua ^{b,c,d,n}

Herzhafte Hühnerbrühe mit frischen Champignons,
Zitronengras, Chili, Koriander und sahniger Kokosmilch

20.	hausgemachter gebratener Seidentofu	4,90
21.	Hühnerfleisch	4,90
22.	Garnelen	5,50
23.	Lachs	5,50

Canh chua ^{b,c,n}

Kräftiger Fischfond mit Cherrytomaten, Dill, Chili und
Frühlingzwiebeln, verfeinert mit einem Schuss Limettensaft

24.	hausgemachter gebratener Seidentofu	4,90
25.	Hühnerfleisch	4,90
26.	Garnelen	5,50
27.	Lachs	5,50

Pho ⁿ

Traditionelle Gewürzbrühe (u.a. Zimt, Sternanis, Kardamom)
der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln, verfeinert mit Ingwer,
Frühlingzwiebeln und Koriander

28.	hausgemachter gebratener Seidentofu	9,90
29.	Hühnerfleisch	9,90
30.	Rindfleisch	10,90

Mi Wantan ⁿ

31.	Hausgemachte Teigtaschen mit Garnelen und würziger Hühnerfleischfüllung in einer aromatischen Hühnerbrühe abgeschmeckt mit einem Schuss Sesamöl, serviert mit vietnamesischen Vollkornnudeln und Koriander	11,90
-----	---	-------



SALATE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 40. | Nom Ga Xoai ^{h,i,n}
Hühnerfleischsalat mit Mango, Lotusstengeln
mit vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen | 6,90 |
| | Nom Du Du ^{c,h,n,m}
Grüner Papayasalat mit vietnamesischen
Kräutern und Erdnüssen | |
| 41. | hausgemachter gebratener Seidentofu | 7,50 |
| 42. | Rindfleisch | 7,90 |
| 43. | Garnelen | 7,90 |
| 44. | Wakame ^b
Köstlicher Seetangsalat
mit Feuerlachs und Avocado | 8,90 |
| | Ionah Spezial ^{b,f,h,i}
Knackig frischer Salatmix aus Radicchio, Salarico, Rucola
Cherrytomaten, Sprossen und gerösteten Erdnüssen,
verfeinert mit Soja-Balsamico-Sesam-Dressing | |
| 45. | knusprig gebackene Entenbrust | 11,90 |
| 46. | Gegrillter Lachs mit Dill und Frühlingszwiebeln | 12,90 |
| 47. | Wild-Thunfisch gegrillt mit Dill und Schalotten | 13,90 |
| 48. | Krebsfleisch Salat ^{h,i,f,b}
Krebsfleisch-Salat mit Glasnudeln,
Erdnüssen & vietnam. Kräutern | 8,90 |
| 49. | Avocado-Surimi-Salat ^{f,m}
schmackhafter Avocado-Surimi-Salat
mit Zwiebeln, Sesamöl & Sojasoße | 7,90 |



HAUPTGERICHTE

Bun Tron ^{c,f,h,i,j,n}

Vietnamesische Reismudeln mit gemischtem Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln und Erdnüssen, verfeinert mit hausgemachtem Limetten-Dressing

50.	hausgemachter gebratener Seidentofu	10,90
51.	knusprig gebackene Frühlingsrollen	10,90
52.	gegrillte Hühnerbrust	10,90
53.	gebratene Rindfleischstreifen	11,90
54.	gebackene Großgarnelen	14,90

Pho Kokos Creme ^{c,d,f,h,i,j,n}

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln mit gemischtem Salat, Koriander, gerösteten Erdnüssen und Sesam

55.	hausgemachter gebratener Seidentofu	10,90
56.	Würzig gegrillte Hühnerbrust	10,90
57.	Würzig gebratene Rindfleischstreifen	11,90
58.	knusprige Entenbrust	12,90
59.	gebackene Garnelen mit Schalotten und Dill (scharf)	14,90



HAUPTGERICHTE

Com Curry ^{b,c,d,e,f,h,i}

Frisches Gemüse, Zitronengras, Ananas, Auberginen
und Basilikum in feiner Curry-Kokosmilch-Sauce,
serviert mit Duftreis

60.	hausgemachter gebratener Seidentofu	10,90
61.	gegrilltes Hühnerfleisch	11,90
62.	gegrilltes Rindfleisch	12,90
63.	knusprige Entenbrust	12,90
64.	gebackene Großgarnelen	15,90
65.	Red Snapper mit Chili und Limettenblättern (für 2 Personen)	29,90

Com Sot Dac Biet ^{b,c,d,e,f,h,i}

Kaiserschoten, Babymais, Champignons, Paprika
und Sesam in einer aromatischen Sauce, serviert mit Duftreis

66.	hausgemachter gebratener Seidentofu	10,90
67.	gegrilltes Hühnerfilet in würziger Limetten-Marinade	11,90
68.	gegrilltes Rindfleisch mariniert mit Zitronengras und Chili	12,90
69.	knusprige Entenbrust	12,90
70.	würzig gebackene Garnelen mit Chili & Knoblauch	15,90
71.	gebackener Red Snapper mit Chili & Knoblauch (für 2 Personen)	29,90



MAKI

(8 Stk.)

MAKI

100.	Sake ~ Lachs	3,90
101.	Ebi ~ Garnelen	3,90
102.	Tekka ~ Thunfisch	4,50
103.	Unagi ~ Flusaal	4,90
104.	Nordsee ~ Nordseekrabben, Lauchzwiebeln	4,50
105.	Salmonskin ~ gegrillte Lachshaut, Mayonnaise, Sesam	3,90
106.	Avocado ~ Avocado, Sesam	3,60
107.	Tamago ~ Omelett, Sesam	3,60
108.	Kappa ~ Gurke, Sesam, Philadelphia	3,60
109.	Butterfisch ~ Chili & Lauchzwiebeln	3,90



INSIDE OUT ROLLE

(4 Stk.)

- | | | |
|------|--|------|
| 110. | Alaska ~ Lachs, Avocado | 4,50 |
| 111. | Maguro ~ Thunfisch, Avocado | 4,50 |
| 112. | Ebi-Avo ~ Garnelen, Avocado | 4,50 |
| 113. | California ~ Surimi, Avocado | 4,50 |
| 114. | California Spezial ~ echtes Krebsfleisch, Avocado, Mayonnaise | 4,50 |
| 115. | Schillerlocken ~ Lachsbauch gegrillt, Gurke, Sesam | 4,50 |
| 116. | Hotate Gai ~Jakobsmuscheln, Avocado | 4,50 |
| 117. | Ebi Tempura ~ gebackene Garnelen, Avocado, Sesam | 5,50 |
| 118. | Freestyle ~ nach Empfehlung des Kochs | 6,50 |

INSIDE OUT ROLL



NIGIRI

(2 Stk.)

NIGIRI

120.	Sake Lachs	3,90	128.	Mutzu Butterfisch	3,90
121.	Ika Sepia	3,90	129.	Kanikama Surimi	3,60
122.	Maguro Thunfisch	4,50	130.	Tamago Omelett	3,60
123.	Tako Oktopus	3,90	131.	Kani Special echtes Krebsfleisch, Lauch, Chili	4,50
124.	Ebi Garnelen	3,90	132.	Ikura Lachs Kaviar	4,90
125.	Hotate Gai Jakobsmuscheln	4,90	133.	Fire Salmon Flambierter Lachs und Unagi, Spezial-Soße	5,90
126.	Unagi Flussaal	4,90	134.	Smoked Salmon Avocado on top flambierter Lachs, Spezial-Soße	5,60
127.	Hokki Gai Hornmuscheln	3,90			



SASHIMI

140.	Lachssashimi	12,90	144.	Salmon Abuki Sashimi	14,90
	Lachs			Feuerlachs auf Seetang	
141.	Tuna Sashimi	15,90	145.	Tuna Fire Sashimi	16,90
	Thunfisch			Feuerthunfisch auf Seetang	
142.	Hotate Gai Sashimi	16,90	146.	Aburi Gai Sashimi	18,90
	Jakobsmuscheln			Feuerjakobsmuscheln	
143.	Moriawase	21,90	147.	Freestyle	22,90
	verschiedene Fischarten			Nach Empfehlung des Kochs	

SASHIMI



BAKED ROLLE I

(5 Stk.)

- | | | |
|------|---|------|
| 150. | Sake Tempura | 7,90 |
| | Lachs, Avocado, Gurke,
Philadelphia, Lauchzwiebeln | |
| 151. | Tiger Tempura | 7,90 |
| | Garnelen, Avocado, Mayonnaise,
Chili, Lauchzwiebeln | |
| 152. | Kani Tempura | 7,90 |
| | echtes Krebsfleisch, Mayonnaise,
Gurke, Chili, Lauchzwiebeln | |
| 153. | Salmon Tempura | 7,90 |
| | gebackene Lachslocken, Avocado,
Gurke, Fischrogen | |
| 154. | White Tuna Tempura | 7,90 |
| | Butterfisch, Philadelphia, Chili,
Gurke, Lauchzwiebeln | |
| 155. | Tuna Tempura | 7,90 |
| | Thunfisch, Avocado, Philadelphia | |
| 156. | Hotate Gai Tempura | 7,90 |
| | Jakobsmuscheln, Avocado | |
| 157. | Big Roll | 8,90 |
| | verschiedene Fischarten | |
| 158. | Freestyle | 8,90 |
| | Nach Empfehlung des Kochs | |



IONAH SPEZIALITÄTEN I

(4 Stk.)

- | | | | | | |
|------|---|------|------|--|------|
| 160. | Fire Tiger Roll | 7,90 | 164. | Ionah Roll | 7,90 |
| | Garnelen in Tempuramantel,
Rucola, Philadelphia,
bedeckt mit Feuerlachs | | | Jakobsmuscheln,
Rucola, Philadelphia
on top Avocado | |
| 161. | Rainbow Roll | 7,90 | 165. | Green Lotus Roll | 7,90 |
| | echtes Krebsfleisch,
Avocado, Mayonnaise,
Lauch mit verschiedenen
Fischarten bedeckt | | | gegrillter Lachsbauch,
Avocado, Rucola,
Philadelphia, umwickelt
mit Gurke | |
| 162. | Black Tiger Roll | 7,90 | 166. | Yellow Roll | 7,90 |
| | Garnelen, Rucola,
Mayonnaise, Lauchzwiebeln
bedeckt mit flambierter Tuna,
Lachs, Butterfisch | | | Nordseekrabben,
Avocado, Mayonnaise,
Lauchzwiebeln,
umwickelt mit Ei | |
| 163. | Dragon Roll | 9,90 | | | |
| | gebackene Garnelen,
Gurke, Tobiko,
umwickelt mit Aal | | | | |

IONAH SPEZIALITÄTEN



SUSHI MENÜ

- | | | |
|------|---|-------|
| 171. | Menü 1
8 Stk. Sake Maki,
3 Stk. Sake Nigiri | 10,90 |
| 172. | Menü 2
8 Stk. Sake Maki,
8 Stk. Tekka Maki,
8 Stk. California Maki | 12,90 |
| 173. | Menü 3
4 Nigiri (Lachs, Tuna, Ebi, Butterfisch),
8 Stk. Sake Maki,
4 Stk. Schillerlocken I.O | 15,90 |
| 174. | Menü 4
6 Nigiri (2 Lachs, Tuna, Ebi, Butterfisch, Unagi),
8 Stk. Sake Maki,
4 Stk. Alaska I.O,
4 Stk. Sake Tempura | 25,90 |
| 175. | Menü 5
9 Nigiri (Lachs, Tuna, Ebi, Butterfisch, Tamago, Kanikama, Hotate Gai, Ika, Tako),
8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. California Maki
4 Stk. Alaska I.O,
4 Stk. Schillerlocken I.O,
4 Stk. Sake Tempura,
4 Stk. Fire Tiger Roll | 42,90 |



NACHTISCHE

- | | | |
|------|---|------|
| 180. | Jonah Panna Cotta^d | 5,90 |
| | Vietnamesische "Panna Cotta" Spezialität
mit Kokosmilch und Obst nach unserem Hausrezept | |
| 181. | gebackene Ananas^{i,h} | 4,90 |
| | mit Honig & Sesam | |
| 182. | gebackene Banane^{i,h} | 4,90 |
| | mit Mangopüree und Erdnüssen | |



WARME GETRÄNKE

GETRÄNKE

		tasse
200.	Grüner Tee	2,20
201.	Jasmin Tee	2,20
202.	Ingwer Tee ⁵	2,80
	mit frischem Ingwer und Honig	
203.	Minzer Tee	2,80
	mit frischer Pfefferminze und Honig	
204.	Ionah Tee ⁵	3,20
	mit frischem Ingwer, Limetten, Pfefferminze und Honig	
210.	Kaffee ⁹	2,50
211.	Espresso ⁹	2,10
212.	Cappuccino ⁹	3,00
213.	Latte Macchiato ⁹	3,20
214.	Vietnamesischer Kaffee ⁹	4,50
	vietnamesische Kaffeespezialität mit süßer Kondensmilch	



KALTE GETRÄNKE

230.	Soft Drink	0,2l	2,20	
	Coca Cola ^{1,3,9} , Cola Light ^{1,3,9} , Fanta ^{1,3,} , Sprite ^{2,3}			
231.	Schweppes Getränke	0,2l	2,40	
	Ginger Ale			
232.	Gerolsteiner Naturell Gourmet	0,2l	1,90	0,75l 5,50
233.	Gerolsteiner Sprudel Gourmet	0,2l	1,90	0,75l 5,50

SÄFTE

240.	Frisch gepresster Orangensaft			0,3l 5,90
241.	Frischer Limettensaft			0,3l 4,60
242.	Mango-Kokos-Lassi			0,3l 4,60
	mit Mangopürre & Kokosmilch			
243.	Apfelsaft	0,2l	2,40	0,4l 4,00
244.	Mango-nektar	0,2l	2,40	0,4l 4,00
245.	Saftschorle	0,2l	2,20	0,4l 3,80



BIERE ¹

250.	König Pilsener vom Fass	0,3l	2,90	0,5l	3,90
251.	Benediktiner Weissbier			0,5l	3,20
252.	Erdinger Kristall			0,5l	3,20
253.	Benediktiner Weissbier Alkoholfrei			0,5l	3,20
254.	Köstritzer Schwarzbier			0,33l	2,90
255.	Asiatische Biere (Tiger)			0,33l	3,40

SPIRITUOSEN

260.	Wodka			4cl	4,50
261.	Nep Moi			4cl	4,50
262.	Sake (warmer Reiswein)				5,60

APERITIF

270.	Hugo				6,50
271.	Aperol Spritz ¹				6,50

OFFENE WEINE ^G

				Glas	0,2l
220.	Domaine du Tariquet Classis (Weisswein)				5,90
221.	Weissburgunder Thomas Bauer (Weisswein)				6,50
222.	Domaine du Tariquet Rose' (Rose' wein)				5,90
223.	Pierre Laplace Madiran (Rotwein)				6,50



FLASCHEN WEINE ^G

Fl. 0,75l

Weisswein

224. **Domaine du Tariquet, IGP Côtes de Gascogne** 21,50
Ugni Blanc und Colombard. Klar, leicht, strahlig, gute Balance von Frucht und Säure
225. **Weissburgunder Weinbiet Thomas Bauer** 23,50
Pfalz. Feinfruchtig, elegant mit dezenter Cremigkeit.
Feine Frische und angenehme Säure
226. **Sauvignon Blanc Kaitui Markus Schneider** 33,50
Fruchtig, frisch mit Stachelbeere, Maracuja, Kiwi sowie im Begleitkonzert
von Johannisbeere und Holundernoten

Rose' Wein

227. **Domaine du Tariquet, Rose' de Pressee', IGP Côtes de Gascogne** 21,50
Merlot 40%, Syrah 40%, Tannat 20%
Eine schöne, granatrote Robe, eine luftige Nase, intensiv und fein, süße Gewürznoten.
Duftendes Duo von wilden Himbeeren und Blütenblättern
von Johannisbeere und Holundernoten
228. **La Madrague, Cuve'e Gigaro Rose'** 27,50
Grenache 60%, Cinsault 35 %, Syrah 5 %
Frisch, aromatisch mit exotischen Früchten

Rotwein

229. **Pierre Laplace, Madiran, AOP Madiran** 23,50
100% Tannat. Brombeerfarbener Wein, wild und würzig, voll im Körper.
Viel dunkelrote Frucht

Schaumwein

229. **Scavi & Ray Prosecco Frizzante DOC** Fl. 0,2l 6,50 Fl. 0,75l 23,50
Hellgelbe Prosecco, höchste Qualität aus Trauben. Leicht und fein.

GETRÄNKE



Ionah Restaurant

 030 3551 6036

ionah-restaurant@gmx.de

 ionah Restaurant

 ionah.de

Friedrichshaller Straße 20

14199 Berlin

- a) Ei/ egg,
- b) Fisch/ fish,
- c) Schalentiere/ shellfish,
- d) Milch/milk, e) Sellerie,
- f) Sesam/ sesame,
- g) Sulfit/ sulfite,
- h) Erdnüsse/ peanuts,

- i) Gluten/ gluten,
- j) Lupine/ lupine,
- k) Schalenfrüchte,
- l) Senf/ mustard,
- m) Soja/ soy,
- n) Weichtiere/ univalve
- o) Pilze/ mushrooms

- 1 = mit Farbstoffen,
- 2 = mit Konservierungsstoffen,
- 3 = mit Antioxidationsmittel,
- 4 = mit Geschmacksverstärkern,
- 5 = geschwefelt,
- 6 = geschwärzt,
- 7 = mit Phosphat,
- 8 = mit Milcheiweiß,
- 9 = koffeinhaltig,
- 10 = chininhaltig,
- 11 = mit Süßungsmitteln,
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle,
- 13 = gewachst,
- 14 = mit Nitritpökelsalz,

