

ionah

VIET GOURMET - SUSHI BAR



NIGIRI (2 Stk.)

120.	Sake ~ Lachs	4,90
121.	Ika ~ Sepia	4,90
122.	Maguro ~ Thunfisch	5,50
123.	Tako ~ Oktopus	4,90
124.	Ebi ~ Garnelen	4,90
125.	Hotate Gai ~ Jakobsmuscheln	6,90
126.	Unagi ~ Flusssaal	6,90
127.	Hokki Gai ~ Hornmuscheln	4,90
128.	Mutzu ~ Butterfisch	4,90
129.	Kanikama ~ Surimi	3,60
130.	Tamago ~ Omelett	4,90
131.	Kani Special ~ echtes Krebsfleisch, Lauch, Chili	5,50
132.	Ikura ~ Lachs Kaviar	6,90
133.	Fire Salmon ~ Flambierter Lachs und Unagi, Spezial-Soße	7,50
134.	Smoked Salmon Avocado on top flambierter Lachs, Spezial-Soße	6,90

SASHIMI

140.	Lachssashimi Lachs	16,90
141.	Tuna Sashimi Thunfisch	18,90
142.	Hotate Gai Sashimi Jakobsmuscheln	18,90
143.	Moriawase verschiedene Fischarten	24,90
144.	Salmon Abuki Sashimi Feuerlachs auf Seetang	18,90
145.	Tuna Fire Sashimi Feuerthunfisch auf Seetang	20,90
146.	Aburi Gai Sashimi Feuerjakobsmuscheln	20,90
147.	Freestyle Nach Empfehlung des Kochs	25,90

BAKED ROLL ' (5 Stk.)

150.	Sake Tempura Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia, Lauchzwiebeln	8,90
151.	Tiger Tempura Garnelen, Avocado, Mayonnaise, Chili, Lauchzwiebeln	8,90
152.	Kani Tempura echtes Krebsfleisch, Mayonnaise, Gurke, Chili, Lauchzwiebeln	8,90
153.	Salmon Tempura gebackene Lachslocken, Avocado, Gurke, Fischrogen	8,90
154.	White Tuna Tempura Butterfisch, Philadelphia, Chili, Gurke, Lauchzwiebeln	8,90
155.	Tuna Tempura Thunfisch, Avocado, Philadelphia	9,90
156.	Hotate Gai Tempura Jakobsmuscheln, Avocado	9,90
157.	Big Roll verschiedene Fischarten	9,90
158.	Freestyle Nach Empfehlung des Kochs	9,90

IONAH SPEZIALITÄTEN ' (4 Stk.)

160.	Fire Tiger Roll Garnelen in Tempuramantel, Rucola, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs	8,90
161.	Rainbow Roll echtes Krebsfleisch, Avocado, Mayonnaise, Lauch mit verschiedenen Fischarten bedeckt	8,90
162.	Black Tiger Roll Garnelen, Rucola, Mayonnaise, Lauchzwiebeln bedeckt mit flambiertem Tuna, Lachs, Butterfisch	8,90
163.	Dragon Roll gebackene Garnelen, Gurke, Tobiko, umwickelt mit Aal	11,90
164.	Ionah Roll Jakobsmuscheln, Rucola, Philadelphia on top Avocado	9,90
165.	Green Lotus Roll gegrillter Lachsbauch, Avocado, Rucola, Philadelphia, umwickelt mit Gurke	8,90
166.	Yellow Roll Nordseekrabben, Avocado, Mayonnaise, Lauchzwiebeln, umwickelt mit Ei	8,90

SUSHI MENÜ

171.	Menü 1 8 Stk. Sake Maki, 3 Stk. Sake Nigiri	12,90
172.	Menü 2 8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Tekka Maki, 8 Stk. California Maki	15,90
173.	Menü 3 4 Nigiri (Lachs, Tuna, Ebi, Butterfisch), 8 Stk. Sake Maki, 4 Stk. Schillerlocken I.O	18,90
174.	Menü 4 6 Nigiri (2 Lachs, Tuna, Ebi, Butterfisch, Unagi), 8 Stk. Sake Maki, 4 Stk. Alaska I.O, 4 Stk. Sake Tempura	28,90
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	45,90

NACHTISCHE

180.	Ionah Panna Cotta^d Vietnamesische „Panna Cotta“ Spezialität mit Kokosmilch und Obst nach unserem Hausrezept	6,90
181.	gebackene Ananas^{i,h} mit Honig & Sesam	5,90
182.	gebackene Banane^{i,h} mit Mangopüree und Erdnüssen	5,90

ALLERGENE

a) Ei b) Fisch c) Schalentiereh,
d) Milch, e) Sellerie f) Sesam g) Sulfid h) Erdnüsse
i) Gluten j) Lupine k) Schalenfrüchte, l) Senf/
m) Soja n) Weichtiere o) Pilze

FRIEDRICHSHALLER STRASSE 20 | 14199 BERLIN



030 3551 6036

Öffnungszeiten: Täglich 11.00 - 22.00 Uhr

ionah-restaurant@gmx.de

ionah Restaurant

www.ionah.de

VORSPEISEN

GOI CUON ^{A,B,C,F,H,N}

Frische Sommerrollen mit Salat, Minze, Erdnüssen und

- 01. hausgemachtem gebratenem Seidentofu 5,50
- 02. Rindfleisch 5,90
- 03. Feuerlachs 5,90
- 04. Garnelen und Hühnerfleisch 5,90

05. NEM HAI SAN ^{A,C,N}

Frühlingsrollen mit Hackfleisch und Meeresfrüchtelefüllung

- 06. TOM CHIEN COM ^{C,I} 7,90

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

- 07. HA CAO ^C 7,90

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung, serviert mit blanchierten grünen Sojabohnen

- 08. WANTAN CHIEN ^C 6,50

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, dazu Salat und hausgemachte Sauce

- 09. YAKITORI ^H 6,50

Gegrillte Hühnerspieße, serviert mit Salat & Erdnüssen

- 10. LACHSTATAR ^B mit Avocado 10,90

- 11. TUNATATAR ^B mit Lauchzwiebeln 11,90

SUPPEN

SUP SUA DUA ^{B,C,D,N}

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

- 20. hausgemachtem gebratenem Seidentofu 5,90
- 21. Hühnerfleisch 5,90
- 22. Garnelen 6,50
- 23. Lachs 6,50

CANH CHUA ^{B,C,N}

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

- 24. hausgemachtem gebratenem Seidentofu 5,90
- 25. Hühnerfleisch 5,90
- 26. Garnelen 6,50
- 27. Lachs 6,50

SUPPEN

PHO ^N

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

- 28. hausgemachtem gebratenem Seidentofu 11,90
- 29. Hühnerfleisch 11,90
- 30. Rindfleisch 12,90

31. MI WANTAN ^N

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

13,90

SALATE

40. NOM GA XOAI ^{H,I,N}

Hühnerfleischsalat mit Mango, Lotusstengeln, vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen

7,90

NOM DU DU ^{C,H,N,M}

Grüner Papayasalat mit vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen und

- 41. hausgemachtem gebratenem Seidentofu 8,50
- 42. Rindfleisch 9,90
- 43. Garnelen 9,90

44. WAKAME ^B

Köstlicher Seetangsalat mit Feuerlachs und Avocado

9,90

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 13,90
- 46. Gegrillter Lachs mit Dill und Frühlingszwiebeln 14,90
- 47. Wild-Thunfisch gegrillt mit Dill und Schalotten 15,90

48. KREBSFLEISCH SALAT ^{H,I,F,B}

Krebsfleisch-Salat mit Glasnudeln, Erdnüssen & vietnam. Kräutern

10,90

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} (LAUWARM)

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

- 50. hausgemachtem gebratenem Seidentofu 12,90
- 51. knusprig gebackene Frühlingsrollen 12,90
- 52. gegrillte Hühnerbrust 12,90
- 53. gebratene Rindfleischstreifen 13,90
- 54. gebackene Großgarnelen 16,90

Pho Kokos Creme ^{C,D,F,H,I,J,N} (LAUWARM)

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

- 55. hausgemachtem gebratenem Seidentofu 12,90
- 56. Würzig gegrillter Hühnerbrust 12,90
- 57. Würzig gebratenen Rindfleischstreifen 13,90
- 58. knuspriger Entenbrust 14,90
- 59. gebackene Garnelen mit Schalotten und Dill (scharf) 16,90

COM CURRY ^{B,C,D,E,F,H,I}

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

- 60. hausgemachtem gebratenem Seidentofu 13,90
- 61. gegrilltem Hühnerfleisch 13,90
- 62. gegrillte, Rindfleisch 14,90
- 63. knuspriger Entenbrust 15,90
- 64. gebackenen Großgarnelen 17,90
- 65. gegrillter Lachs 17,90

COM SOT DAC BIET ^{B,C,D,E,F,H,I}

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

- 66. hausgemachtem gebratenem Seidentofu 13,90
- 67. gegrilltem Hühnerfilet in würziger Limetten-Marinade 13,90
- 68. gegrilltem Rindfleisch mariniert mit Zitronengras & Chili 14,90
- 69. knuspriger Entenbrust 15,90
- 70. würzig gebackenen Garnelen mit Chili & Knoblauch 17,90
- 71. gegrillter Lachs 17,90

MAKI ^(8 Stk.)

- 100. Sake ~ Lachs 4,90
- 101. Ebi ~ Garnelen 4,90
- 102. Tekka ~ Thunfisch 5,90
- 103. Unagi ~ Flusssaal 5,90
- 104. Nordsee ~ Nordseekrabben, Lauchzwiebeln 5,50
- 105. Salmonskin ~ gegrillte Lachshaut, Mayonnaise, Sesam 4,90
- 106. Avocado ~ Avocado, Sesam 4,50
- 107. Tamago ~ Omelett, Sesam 4,50
- 108. Kappa ~ Gurke, Sesam, Philadelphia 4,50
- 109. Butterfisch ~ Chilis & Lauchzwiebeln 4,90

INSIDE OUT ROLLE ^(4 Stk.)

- 110. Alaska ~ Lachs, Avocado 5,50
- 111. Maguro ~ Thunfisch, Avocado 5,90
- 112. Ebi-Avo ~ Garnelen, Avocado 5,90
- 113. California ~ Surimi, Avocado 5,50
- 114. California Spezial 5,90
echtes Krebsfleisch, Avocado, Mayonnaise
- 115. Schillerlocken ~ Lachsbauch gegrillt, Gurke, Sesam 5,50
- 116. Hotate Gai ~ Jakobsmuscheln, Avocado 6,50
- 117. Ebi Tempura ~ gebackene Garnelen, Avocado, Sesam 6,50