

NAKAMA



NAKAMA – FUSION KITCHEN
WILLY-BRANDT-STR. 51, D-20457 HAMBURG

VORSPEISEN

| | | |
|----|---|-------|
| 01 | EDAMAME ^F (V) Japanische Bohnen in Salzwasser blanchiert | 4,50 |
| 02 | YAKI GYOZA (V) gebratene japanische Gemüseteigtaschen | 4,90 |
| 03 | CRYSTAL ROLLS ^E 2 frische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Erdnüssen, Rucola, Minze, serviert mit Haussauce, wahlweise mit | |
| | — Ebi Furei | 6,90 |
| | — gegrillter Hähnchenbrust | 5,50 |
| | — Rindfleisch | 5,90 |
| | — Tofu (V) | 5,00 |
| 04 | EBI FUREI ^{A,B,C} Frittierte Riesengarnelen, Wasabi-Mayo | 6,90 |
| 05 | NEM ^C Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Salat, Kräutern, frittiert | 5,50 |
| 06 | AGEDASHI TOFU ^F (V) Seidentofu in leicht lockerer Panade frittiert, serviert in Dashi-brühe | 6,50 |
| 07 | YAKITORI 2 Hähnchenspieße in Teriyaki-Sauce | 5,50 |
| 08 | NAKAMA MIX Gemischte Vorspeisenplatte | 13,90 |

VORSPEISEN

| | | |
|----|--|--------------|
| 09 | SALMON TATAR^D Hausgemachtes Lachs-Tatar mit Koriander, Sesamöl, Avocado und Limettensaft | 9,50 |
| 10 | TUNA TATAR^D Hausgemachtes Thunfisch-Tatar mit Koriander, Sesamöl, Avocado und Limettensaft | 9,50 |
| 11 | WAKAME SALAT^K (V) Japanischer Algensalat, Sesam * auch möglich in Kombination mit Feuerlachs-Sashimi | 4,50 9,90 |
| 12 | TAKOYAKI^{A,D} Oktopusbällchen mit Bonotiflocken | 5,50 |

NUDELN

| | | |
|----|--|-------|
| 13 | MISO SHIRU (V) Misosuppe, Tofu, Seetang, Frühlingszwiebeln | 3,90 |
| 14 | SOBA / UDON NUDELN Buchweizennudeln <u>oder</u> Weizennudeln in Sojabrühewahlweise mit | |
| | – Seetang und Inari (V) | 11,90 |
| | – Ebi Furei | 13,90 |
| 15 | PHO HANOI Traditionelle hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit Rindermark-Fond, geröstetem Sternanis, Kardamom, Zimt und asiatischen Kräutern wahlweise mit | 10,50 |
| | – Rindfleisch | |
| | – Hühnerfleisch | |
| | – Tofu | |
| 16 | BUN NEM^{C,E} warme Reisnudeln mit knusprigen Frühlingsrollen, gefüllt mit Hackfleisch, in einer Chilli-Limetten-Vinagrette mit Salat, Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln | 11,90 |
| 17 | BUN & BEEF^E warme Reisnudeln mit gegrilltem Rindfleisch, Salat, Koriander, Chili-Limetten-Vinaigrette verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln | 11,90 |

HAUPTGERICHTE

Alle Hauptgerichte werden mit Sesamreis serviert

| | | |
|----|--|-------|
| 20 | TORI CURRY ^{E,K,G} zartes Zitrus-Hähnchenbrustfilet in cremiger Kokos-Currysauce serviert mit Wildblattsalat und gerösteten Erdnüssen | 13,90 |
| 21 | HOTATE POWER ^{H,G,K} kurz gegrillte Jacobsmuscheln in cremiger Kokos-Currysauce serviert mit Wildblattsalat | 19,90 |
| 22 | GOLDEN TOFU ^{E,G,K} Bio-Tofu geschmort in cremiger Kokos-Currysauce, serviert mit Wildblattsalat, Nori, gerösteten Erdnüssen | 13,90 |
| 23 | SAKE TERIYAKI ^{A,D,K} Gegrilltes Bio-Lachsfilet mit Teriyaki-Sauce, serviert mit Wildblattsalat, Avocado-Tomaten-Salsa | 16,90 |
| 24 | MAGURO LOVER ^{D,K} Thunfischsteak kurz gegrillt, Teriyaki-Sauce, Sesam Dressing, serviert mit Wildblattsalat, Avocado-Tomaten-Salsa | 18,90 |
| 25 | FANCY DUCK ^K Barbarie-Entenbrust, Miso-Orangen-Teriyaki-Sauce, serviert mit Wildblattsalat | 16,90 |

HAUPTGERICHTE

| | | |
|----|---|-------|
| 26 | NAKAMA SPRING^E Salat-Mix mit Rucola, Radicchio, Baby Spinat, Cherrytomaten, geröstete Erdnüsse, Sesam verfeinert mit hausgemachter Sesam-Miso- Vinagrette wahlweise mit | |
| | — Tofu (V) | 11,90 |
| | — gegrillter Hähnchenbrust | 12,90 |
| | — gebratenen Garnelen | 13,90 |
| | — Thunfischsteak | 13,90 |
| 27 | UNAGI KABAYAKI^{D,K} Gegrillter BBQ-Aal auf Sushi Reis mit Unagi Sauce, Sesam | 20,90 |
| 28 | GYU BOWL würzig mariniertes Rind, Frühlingszwiebeln, Schalotten und rotem Ingwer | 16,90 |
| 29 | EBI BOWL^{B,C,K} Riesengarnelen im knusprigen Pankomantel frittiert, serviert mit Wildblatt-Rucola Salat, Wasabi-Mayo | 18,50 |

HAUPTGERICHTE

KIDS MENU

| | | |
|----|--|------|
| 30 | MINI TORI | 6,90 |
| | 2 Hühnchenspieße in Teriyaki-Sauce, Salat mit Reis | |

EXTRAS

| | | |
|----|--------------|------|
| 41 | REIS | 2,00 |
| 42 | WASABI | 1,50 |
| 43 | INGWER | 1,50 |
| 44 | ROTER INGWER | 2,00 |
| 45 | SAUCE | 1,50 |

DESSERT

| | | |
|--|--|------|
| | BANANE FUREI | 4,90 |
| | Banane in japanischem Pankomantel mit Honig | |
| | MOCHI EIS | 4,90 |
| | 2 japanische Mochibällchen mit Eis-Crème Füllung | |
| | BLACK RICE | 6,00 |
| | schwarzer Klebreis mit Kokosmilch und Erdnüssen | |

NIGIRI (2 STK)

| | | |
|-----|--|------|
| N1 | ABURI SAKE ^D Flambierter Bio-Lachs | 5,90 |
| N2 | ABURI HOTATE ^D Flambierte Jakobsmuscheln | 6,90 |
| N3 | FRY EBI ^{A,B} Panierte Garnelen, frittiert | 6,90 |
| N4 | SAKE ^D Bio-Lachs | 5,00 |
| N5 | HAMACHI ^D Gelbschwanzmakrele | 8,50 |
| N6 | TAKO ^D Oktopus | 5,00 |
| N7 | MAGURO ^D Thunfisch | 5,50 |
| N8 | EBI ^B Gekochte Garnele | 5,50 |
| N9 | HOTATEGAI ^B Jakobsmuschel | 6,50 |
| N10 | UNAGI ^D Süßwasseraal | 6,50 |
| N11 | AVOCADO (V) Avocado | 4,00 |

MAKI (6 STK)

| | | |
|-----|---|------|
| M20 | KAPPA (V) Gurke | 4,00 |
| M21 | AVOCADO (V) Avocado | 4,50 |
| M22 | SAKE ^D Bio-Lachs | 5,50 |
| M23 | TEKKA ^D Thunfisch | 5,50 |
| M24 | EBI ^B Garnele | 5,50 |
| M25 | UNAGI ^D Süßwasseraal | 6,00 |
| M26 | SAKE AVOCADO ^D Lachs, Avocado | 6,00 |

INSIDE-OUT (8 STK)

| | | |
|-----|---|------|
| U30 | ALASKA ^D Bio-Lachs, Avocado, Tobiko | 9,00 |
| U31 | CALIFORNIA ^B Surimi, Avocado, Sesam | 8,00 |
| U32 | BOSTON ^D Thunfisch, Avocado, Tobiko | 9,00 |
| U33 | UNAGI ^{D,K} Süßwasseraal, Gurke, Sesam | 9,90 |
| U34 | SAKEKAWA ^D gegrillte Lachshaut, Gurke, Röstzwiebeln | 9,00 |
| U35 | EBI TEMPURA ^{A,B,K,G} Ebi Furei, Cream Cheese, Avocado, Sesam | 9,90 |
| U36 | RUCOLA ^{D,K,G} Bio-Lachs, Gurke, Cream Cheese, Rucola | 9,00 |
| U37 | YASAI TEMPURA ^{A,K,G} (V) Gemüse Tempura, Cream Cheese, Sesam | 8,50 |
| U38 | OKINAWA ^{K,G} (V) Avocado, Gurke, Mango, Cream Cheese, Sesam | 8,00 |

NAKAMA ROLLS (8 STK)

Unsere besonderen Rollen werden sehr aufwändig zubereitet – es kann deshalb zu etwas längeren Wartezeiten kommen – aber: es lohnt sich

| | | |
|-----|---|-------|
| H40 | TOKYO TIGER^{B,D,G} Ebi Tempura, Mango, Avocado, Cream Cheese bedeckt mit flambiertem Bio-Lachs | 14,90 |
| H41 | CRISPY CHICKEN^{A,G} Tempura Hühnchen, Gurke, Cream Cheese, bedeckt mit Avocado, Teriyaki Sauce | 13,90 |
| H42 | HOME TEMPTATION^{A,D,G} Tempura Avocado, Tempura Surimi, Cream Cheese bedeckt mit Bio-Lachs und Tobiko | 14,90 |
| H43 | BBQ UNAGI^{D,G} Avocado, Gurke, Mango, Cream Cheese bedeckt mit BBQ Aal, Unagi Sauce | 15,50 |
| H44 | SALMON LOVER^D Bio-Lachs, Avocado, Mango bedeckt mit flambiertem Bio-Lachs, Tobiko | 13,90 |
| H45 | TUNA FIRE^D Thunfisch, Avocado, Chilli, bedeckt mit flambiertem Thunfisch | 14,90 |
| H46 | CIWEED^G (V) Avocado, Gurke, Cream Cheese, Mango, bedeckt mit Inari Tofu und Wakame Salat | 13,90 |
| H47 | NITRO EBI^{B,D} Ebi, Avocado, Gurke, Mango, Chilli bedeckt mit Tobiko | 14,90 |

CRUNCHY BIG ROLLS (5STK)

| | | |
|-----|---|------|
| C50 | CRUNCHY SALMON ^{A,D,G} Bio-Lachs, Avocado, Mango, Cream Cheese im knusprigen Tempuramantel | 8,00 |
| C51 | CRUNCHY TUNA ^{A,D,G} Thunfisch, Avocado, Mango, Cream Cheese im knusprigen Tempuramantel | 9,00 |
| C52 | NAKAMA CRUNCHY ^{A,C,D,G} Bio-Lachs, Thunfisch, Surimi, Avocado, Cream Cheese im knusprigen Tempuramantel | 9,90 |
| C53 | CRUNCHY VEGGY ^{A,C,G} (V) Avocado, Gurke, Mango, Cream Cheese, im knusprigen Tempuramantel | 8,00 |

SASHIMI

Scheiben vom frischen rohen Fisch. Vor allem beliebt bei erfahrenen Sushi-Liebhabern

| | | |
|-----|---|-------|
| S60 | SAKE SASHIMI ^D frisches Bio-Lachs Sashimi auf Seetang und Sakura-Kresse | 16,90 |
| S61 | MAGURO SASHIMI ^D frisches Thunfisch Sashimi auf Seetang und Sakura-Kresse | 16,90 |
| S62 | HAMACHI SASHIMI ^D Gelbschwanzmakrelen Sashimi mit Ponzusauce | 20,00 |
| S63 | NAKAMA SASHIMI MIX ^D Bio-Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Oktopus und Tobiko | 21,90 |
| S64 | PACIFIC BOWL ^{B,D} frischer roher Bio-Lachs, Thunfisch, gekochte Garnele und Ebi Tempura, serviert auf Sushireis mit Wildkräuter-Rucola Salat | 19,90 |

SUSHI SETS

MAKI SET

12,50

6 Stk Avocado Maki
6 Stk Sake Maki
6 Stk Tekka Maki

SALMON SET

14,50

6 Stk Sake Maki
2 Stk Sake Nigiri
2 Stk Sake Sashimi

YASAI (V)

15,50

6 Stk Kappa Maki
6 Stk Avocado Maki
5 Stk Crunchy Veggy

TUNA SET

18,50

8 Stk Boston IO
6 Stk Tekka Maki
2 Stk Nigiri

SUSHI SETS

TIGER SET

20,90

8 Stk Tokyo Tiger
6 Stk Sake Maki
2 Stk Ebi Nigiri

NAKAMA FOR 2

44,00

8 Stk Chef choice's IO
4 Stk Chef Choice's Nigiri
5 Stk Crunchy Salmon
6 Stk Sake Maki
6 Stk Avocado Maki
2 Stk Maguro Sashimi
2 Stk Sake Sashimi

NAKAMA FOR 3

66,00

8 Stk Chef Choice's IO
6 Stk Chef Choice's Nigiri
5 Stk Nakama Crunchy
6 Stk Sake Maki
6 Stk Tekka Maki
6 Stk Avocado Maki
3 Stk Maguro Sashimi
3 Stk Sake Sashimi

ZAHLUNG MIT EC-KARTE AB 20 EURO

(V) = Vegetarische Gerichte

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel,
(4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt,
(7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig,
(11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin

(A) enthält Gluten diverse / in Spuren, (A1) enthält Gluten Weizen,
(A2) enthält Gluten Roggen, (A3) enthält Gluten Gerste,
(A4) enthält Gluten Hafer, (B) enthält Schalen / Krebstiere,
(C) enthält Hühnereier, (D) enthält Fische, (E) enthält Erdnüsse,
(F) enthält Sojabohnen, (G) enthält Milch / Laktose,
(H) enthält Schalenfrüchte diverse / in Spuren,
(H1) enthält Mandeln, (H2) enthält Haselnüsse, (H3) enthält Walnüsse,
(H4) enthält Cashewnüsse, (H5) enthält Pecannüsse, (H6) enthält Paranüsse,
(H7) enthält Pistazien, (H8) enthält Macadamianüsse, (I) enthält Sellerie,
(J) enthält Senf, (K) enthält Sesamsamen,
(L) enthält Schwefeldioxid / Sulfite, (M) enthält Lupinen,
(N) enthält Weichtiere / Mollusken

DESIGN

Bureau Bordeaux
www.bureaubordeaux.com

