

---

NAKAMA

DRINKS



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

---

---

## COCKTAIL

MIDORI NO KUSA	13.5
tequila blanco, zitrone, calpico, mandel, Caribbean Pineapple likör, organic weizengras <i>-margarita .. nur anders .. und grün-</i>	
YOSHINO	14
mancino sakura, vermouth, muyu yasmine verte, Yuzu, mandel, crémant <i>-spritzig, erfrischend-</i>	
KING COCO	13
hendricks gin, apfel-limetten shrub, kubeben pfeffer, rosenwasser, gurke, rosmarin, tonic <i>-erfrischend, süß-</i>	
MILKMAN	13.5
roku gin, yuzu sake, zitrone, calpis matcha cordial eiweiß <i>-gin sour, grün, erfrischend, anders-</i>	
NIGORI RANGER	14
Cloudy sake, yuzu sake, zitrone, lucuma, mandel, eiweiß <i>-sake sour, erfrischend, süß-</i>	

---

---

## COCKTAIL

BREAKFAST IN OKINAWA	13
woodford reserve rye, vanille, angostura bitter, schokoladen essenz, 70% dunkle schokolade <i>-old fashioned, kräftig-</i>	
LUNCH IN FUKUOKA	13
roku gin, naturrüber apfelsaft, zitone, vanille, minze, eiweiß <i>-gin sour, leicht-</i>	
DINNER IN YOKOHAMA	13
vodka infused vanille, kaffeelikör blend, vietnameischer cold brew kaffee, hibiscus reduction, schokoladen bitter <i>-espresso martini, perfekt nach dem essen-</i>	
WONDERLAND	13
Woodford reserve bourbon, campari, vermouth blend Infused cacao nibs, 70% dunkle schokolade <i>-negroni, perfekt vor dem essen-</i>	
MINH TAI	12.5
barcardi 8, barcardi 44.5%, smith & cross, limetten, mandel angostura bitter, rotwein <i>-new york sour-</i>	
DRAGONS TAIL	12.5
barcardi 8, ananas shrub, yuzu, limetten, rosmarin, angostura bitter, ginger beer <i>-erfrischend, bitter-</i>	

---

---

## SAKE / UMESHU / SHOCHU

OZEKI SAKE "JUNMAI" 0.15l 13

*-kalt oder warm serviert-*

KUBOTA HYAKUJU 0.15l / 0.75l 12 | 44

*ein leichter, trockener sake.*

*passend zu würzigen und tempura gerichten.*

*-kalt serviert-*

NAKAJIMA YUZU SAKE 0.10l / Fl. 0.5l 12 | 55

*ein premium yuzu-sake mit frischer säure.*

*leichter bitterkeit und feiner süße.*

*-kalt serviert-*

OZEKI NIGORI SAKE 0.10l / Fl. 0.37l 12 | 28

*ein vollmundiger, leicht süßer naturtrüber sake.*

*passend als aperitif oder dessert drink.*

*-kalt serviert-*

ASAHI SHUZO DASSAI 45 Fl. 0.3l 33

*ein fruchtiger, milder premium sake.*

*passend zu meeresfrüchten, sashimi & sushi*

*-kalt serviert-*

SEKIYA HOURAISEN JUNMAI Fl. 0.75l 44

*ausgewogen und blumiges premium sake aroma.*

*passend zu sushi & leicht gewürzten gerichten*

*-kalt serviert-*

---

---

## CRÉMANT/APERITIF/CHAMPAGNER

CRÉMANT „GRANDE CUVÉE 1531“ 0.1/Fl. 0.75l	7.5   42
<i>aimery-sieur d'argues, languedoc-roussillon</i>	
NAKAMA SPRIZZ 0.2l	10.5
yuzu saku, campari, limette, crémant	
LILLET SPRIZZ 0.2l	10.5
lillet, yuzu cordial, minze, crémant	
APEROL SPRIZZ 0.2l	10.5
aperol, crémant	
VEUVE CLICQUOT BRUT 0.75l	105
champagner	
VEUVE CLICQUOT BRUT 0.75l	115
rosé champagner	
CHAMPAGNER DE RUINART BRUT 0.75l	130
champagner	
CHAMPAGNER DE RUINART BRUT 0.75l	140
rosé champagner	

---

---

## WEINE

### WEISS

WEISSBURGUNDER NAKAMA 0.1/Fl. 0.75l 6 | 35  
*nik weis, mosel, deutschland, trocken*

RIESLING DRACHE 0.1/Fl. 0.75l 6 | 35  
*von winning, pfalz, Deutschland, trocken*

GRAUBURGUNDER Fl. 0.75l 6 | 35  
*thomas hörner, pfalz, deutschland, trocken*

SAUVIGNON BLANC 0.1/Fl. 0.75l 6 | 35  
*daniel mattern, rheinhessen, trocken- fruchtig*

CARLOS SCHMITT, MOSEL 2022 0.1/Fl. 0.75l 6 | 38  
*2022 riesling, feinherb*

CARLOS SCHMITT, MOSEL 2021 Fl. 0.75l 44  
*21 laurentiuslay, grosse lage riesling, feinherb*

GRÜNER VELTINER UNFILTRIERT 0.1/Fl. 0.75l 6.5 | 38  
*2022 „JZ.velue 2.0“ Grüner Veltinliner, würzig-frisch*

---

---

## WEINE

### ROT

2022 "La Boscana" Tinto 0.1/FI. 0.75l 6.5 | 38  
*Costers del sio, cosers del segre, dezent-fruchtig*

2021 CAIRANNE AOC - UNGESCHEFELT 0.1/FI. 0.75l 6.5 | 38  
*Maison Camille cayran, côte du rhone, fruchtig-aromatisch*

2020 SERRE DIE ROVERI 0.1/FI. 0.75l 6.5 | 38  
*Sartirano figli, piemont, weich-elegant*

### ROSÉ

HORNY ROSÉ 0.1/FI. 0.75l 5.5 | 33  
*thomas hörner, pfalz, deutschland, feinherb*

SHIRAZ ROSÉ 0.1/FI. 0.75l 6 | 35  
*strandveld, elim, südafrika, trocken*

2022 „NOUVELLE VAGUE“ 0.1/FI. 0.75l 6 | 35  
*hecht&bannier, Languedoc-roussillon, lebendig-frisch*

2022 CÔTES DE PROVENCE FI. 0.75l 40  
*hecht&bannier, Languedoc-roussillon, halbtrocken*

### WEINSCHORLE

WEISS | ROSÉ | ROT 0.2 6.5

---

---

## LIMONADE

GREEN HANOI 0.4l	7
limetten, zucker, tonic water, minze	
LYCHÉE COOLER 0.4l	7
litschi, limette, hibiskus, soda	
BLUEBERRY COOLER 0.4l	7
heidelbeerpüree, limetten, zucker, soda	
RED DRAGON 0.4l	7
himbeerpüree, limetten, rosmarin, ginger ale	
HIBISCUS COOLER 0.4l	7
hibiskusblüten reduktion, limetten, ingwer, soda	
POPCORN ICED TEA 0.4l	7
oolong tee, pandan sirup, limetten, popcorn	
SPARKLING YUZU 0.3l	6.5
yuzu cordial, minze, soda	
COFFEE TONIC 0.3l	6.5
cold brew coffee, tonic	
CALPICO 0.3l	6.5
japanische zitrusmolke mit - limette   mango   maracuja	

---



---

## FLASCHENBIER

KIRIN – JAPAN 0.33l 6

NOAM – BAVARIA BERLIN 0.33l 6

## SOFTGETRÄNKE

COLA, ZERO, SPEZI, FANTA, SPRITE 0.2l 4

SWEPPE TONIC WATER, GINGER ALE 0.2l 4

MINERALWASSER SPRUDEL | STILL 0.2l | 0.5l 4 | 7

FRUCHTSAFT | FRUCHTSCHORLE 0.4l 4.5

-apfel

-maracuja

-mango

---

---

## TEE

SENCHA	4
grüner tee	
GENMAICHA	4
gerösteter reis, sencha	
JASMINTEE	4
jasminblütentee	
ZITRONENGRASS TEE	4.5
frischer zitronengras, limetten, ingwer	
MINZE TEE	4.5
frische minze, limetten, ingwer	
INGWER TEE	4.5
frischer ingwer, limetten, honig	

---