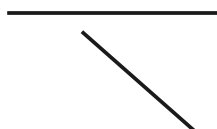

NAKAMA



LUNCH MENÜ

(MO – FR | 11:30 – 15:00 Uhr)

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

STARTERS

MISO SOUP 5 €

Miso-Suppe mit Tofu & Seetang.

EDAMAME 5 €

Japanische Sojabohnen mit Meersalz geröstet.

GYOZA 6 €

Goldbraun frittierte Teigtaschen mit saftigem Hähnchen,
knusprig außen & zart innen.
- vegetarisch erhältlich -

TAKOYAKI 6 €

Fluffige Oktopusbällchen mit tanzenden Bonitoflocken.

NEM 6 €

Hausgemachte Frühlingsrolle mit würzigem Hähnchenhackfleisch,
goldbraun frittiert.
- vegetarisch erhältlich -

CHICKEN KARAAGE 6 €

Doppelt mariniertes Hähnchen, japanisch frittiert —
außen knusprig, innen saftig.

TIGER TEMPURA 7 €

Knusprig ausgebackene Tigergarnelen mit feuriger
Chili-Honey-Mayo & frischem Lauch.

STARTERS

KIMCHI 5 €

Traditionell fermentierter Kohl nach koreanischer Art —
scharf, tief im Geschmack & voller Charakter.

BROCCOLINI 6 €

Knackiger Wildbrokkoli verfeinert mit einer Miso-Orangen-Glasur
aus japanischer Misopaste & feiner Orangenmarmelade.

KYURI 5 €

Knackig eingelegter Gurkensalat mit rotem Chili & geröstetem Sesam.

WAKAME 6 €

Japanischer eingelegter Meeresalgensalat —
leicht süßlich, mariniert & voller Umami.

TOFU CUBES 6 €

Frittierter Seidentofu, serviert mit einer
aromatischen Miso-Orangen-Sauce, Sesam & Lauchzwiebeln.

CRYSTAL ROLLS 7 €

Hauchdünne Sommerrollen mit knackigem Salat.

Wahlweise mit:

Tempura-Garnele · Tempura-Hähnchen · Tofu

CLASSIC MAINS

NAKAMA CURRY

Cremig-reiches Kokos-Curry mit sanft im Curry gegartem Gemüse,
Karotten & Bohnen — slow cooked,
serviert mit Reis oder Udon-Nudeln.

- Hähnchen 12,50 €
- Rindfleisch 12,50 €
 - Tofu 12,50 €
- Entenbrust 14 €
- Lachsfilet 14 €

UDON NOODLES

Kräftig wokgebratene Udon-Nudeln in tiefer Umami-Sauce
mit Meerestiefe — golden abgerundet, ein Hauch frische Limette.

- Hähnchen 12,50 €
 - Rindfleisch 12,50 €
 - Tofu 12,50 €
 - Entenbrust 14 €
 - Lachsfilet 14 €
-

CLASSIC MAINS

BEEF BOWL 12,50 €

Zartes Rindfleisch auf duftendem Jasminreis
mit frischem Gemüse und Yakniku-BBQ-Sauce.

BUN NEM 12 €

Vietnamesische Reisbandnudeln mit knuspriger Frühlingsrolle
mit Hähnchenhackfleisch, frischem Kräutersalat, Koriander,
gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln & Chili-Limetten-Vinaigrette.

BUN BEEF 12 €

Vietnamesische Reisbandnudeln mit würzig gebratenem Rindfleisch,
frischem Kräutersalat, Koriander, gerösteten Erdnüssen,
Röstzwiebeln & Chili-Limetten-Vinaigrette.

PHO HANOI 12,50 €

Hanois Seele in einer Schüssel — Vietnamesische Traditionssuppe
mit hausgemachtem Rinderbrühenfond, stundenlang köchelnd mit
geröstetem Sternanis, Kardamom, Zimt & frischen Kräutern —
serviert mit zarten Reisbandnudeln, frischer Limette & Chili.

Wahlweise mit:

- Hähnchen
- Rindfleisch
- Tofu

SPECIAL MAINS

MISO DUCK 14 €

Knusprig gebratene französische Barbarie-Entenbrust auf duftendem Jasminreis –
begleitet von einer Fusion-Sauce aus japanischer Misopaste &
feiner Orangenmarmelade, saisonales Gemüse & geröstetem Sesam.

SAKE DON 14 €

Saftiges schottisches Lachsfilet auf duftendem Reis,
glasiert mit hausgemachter Teriyaki-Sauce,
frischem Gemüse & geröstetem Sesam.

NASU DONBURI TSUKIMI 12 €

Ofenweiche Aubergine unter goldener Miso-Glasur auf Reis,
Spiegelei mit flüssigem Dotter, Lauchzwiebeln, Edamame & Sesam.

TERIYAKI BOWL 12,50 €

Knuspriges Chicken Karaage auf duftendem Reis
mit feuriger Chili-Mayo, süßer Teriyaki-Sauce & geröstetem Sesam.

MI XAO 12,50 €

Wokgebratene Nudeln mit knackigem Gemüse in würziger Teriyaki-Sauce.

Wahlweise mit:

- Garnele
- Rindfleisch
- Tofu

KÖGANE TAMA 13 €

Cremige Udon-Nudeln in Erdnuss-Miso-Sauce mit Kokosmilch –
knuspriger Tofu, frisches Grün & Limette.

SUSHI

CLASSIC ROLLS

CRISPY CHICKEN ROLL 10,90 €

8 Stk.

Tempura-Hähnchen, Gurke, Mango & Frischkäse —
gerollt in Avocado, Teriyaki Sauce & Sesam.

SALMON ROYALE 11,90 €

8 Stk.

Frischer Lachs, buttrige Avocado & knuspriger Lauch mit Frischkäse —
umhüllt mit flambiertem Lachs, Teriyaki-Glaze,
gelben Yuzu-Tobiko-Perlen & Shiso-Kresse.

CRISPY TIGER ROLL 11,90 €

8 Stk.

Knusprige Tempura-Garnele, Avocado & Frischkäse —
ummantelt von zartem Lachs & süßer Unagi-BBQ-Sauce.

TUNA INFERNO 11,90 €

8 Stk.

Scharf mariniertes Tuna-Tartar & knackige Gurke —
in flambiertem Thunfisch gerollt, getragen von Teriyaki,
Yuzu Japanese Fish Roe & Shiso-Kresse.

CHEF'S CHOICE CRUNCHY ROLL 13,90 €

10 Stk.

Frischer Fisch, knackige Gurke, süße Mango, cremige Avocado & Frischkäse —
gebacken mit hausgemachter Spicy Mayo & Teriyaki-Glaze.

SUSHI

VEGGI ROLLS

MISO ROLL 10 €

8 Stk.

Knuspriger Tempura-Lauch, Tempura-Avocado & Frischkäse —
gerollt in Avocado, aromatischer Miso-Orangen-Creme, Shiso-Kresse & Sesam.

FUTO VEGGY INSIDE OUT 10 €

6 Stk.

Cremige Avocado, knackige Gurke & Frischkäse,
eingelegter Daikon-Rettich & süßer Kürbis —
ummantelt mit goldbraun geröstetem Sesam & fruchtiger Miso-Orangen-Sauce.

CRISPY TOFU ROLL 10 €

8 Stk.

Knuspriger Tempura-Tofu, Avocado, Gurke & Frischkäse —
umhüllt von goldenen Röstzwiebeln & Teriyaki-Miso-Sauce.

SUSHI SETS

MAKI SET 12,90 €

Der Klassiker — 8 Stk. Lachs-Maki, 8 Stk. Thunfisch-Maki
& 8 Stk. Avocado-Maki. Frisch, leicht & unwiderstehlich.

FAVORITE SET 12,90 €

Das Beste aus zwei Welten — 8 Stk. Alaska Roll
mit Lachs, Avocado & Tobiko & 8 Stk. California Roll
mit Tempura-Surimi, Frischkäse, Avocado & Sesam.

YASAI SET 12,90 €

Für Gemüseliebhaber — 6 Stk. Crunchy Veggy Roll,
8 Stk. Avocado-Maki & 2 Stk. Inari-Nigiri
mit süß eingelegten Tofutaschen.

NAKAMA COMBO 13,90 €

Das volle Erlebnis — 8 Stk. Ebi-Tempura-Roll
mit Tempura-Garnele, Avocado, Frischkäse & Sesam
& 6 Stk. Crunchy Roll mit Fisch, Mango, Avocado,
Frischkäse, Teriyaki-Sauce & Spicy Mayo.

POKÉ BOWL

POKÉ BOWL 13,90 €

Auf einem Bett aus frischem Sushi-Reis:
cremige Avocado, knackige Gurke, Wakame, Edamame,
Daikon-Kresse & gerösteter Sesam —
verfeinert mit unserer hausgemachten Poké-Sauce.

Wahlweise mit:

- Tempura-Hähnchen
 - Tofu
 - Thunfisch
 - Lachs
-

HOMEMADE LIMONADE

LYCHEE BLOOM 6,90 €

Exotische Lychee-Perlen, Drachenfrucht & prickelnder Soda –
fruchtig, sanft & erfrischend wie ein Frühlingstraum.

GOLDEN PEACH 6,90 €

Feiner Pfirsichtee, sonnengereifte Orange, Limette & Zitronengras –
golden, warm & unendlich sommerlich.

RED DRAGON 6,90 €

Wilde Himbeeren, spritzige Limette, Rosmarin & Ginger Ale –
mutig, intensiv & absolut unzähmbar.

HIBISKUS COOLER 6,90 €

Tiefroter Hibiskus, Kirschblüte, Limette, Rosenwasser & Soda –
elegant, mystisch & atemberaubend schön im Glas.

MARACUJA MINZE 6,90 €

Sonnengereifte Maracuja, sizilianisches Limone di Siracusa Purée &
wilder Minzstrauß – ein Urlaub für die Sinne.

HANOI SUN 6,90 €

Reife Mango, exotische Maracuja & duftender Jasmintee
mit Zitronengrasnote – süß, lebendig & voller Wärme.

WILD GUAVA 6,90 €

Exotische Guave trifft japanischen Oolong-Tee, zarte Zitronengrasnoten &
sonnenverwöhnte Limette – wild, komplex & absolut einzigartig.

PALESTINE MEETS TOKYO 6,90 €

In Pistazien marinierte Palästina-Datteln treffen auf Lychee & Sakura Blossom –
getragen von Jasmin-Oolong & frischem Zitronengras.
Nussig, floral & eine Reise zwischen zwei Welten.

CHERRY BLOSSOM 6,90 €

Feiner Jasmintee, zitrusfrische Yuzu, reife Kirsche & ein Hauch Zitronengras –
floral, balanciert & elegant im Geschmack.

APPLE PEN 6,90 €

Grüner Apfel trifft auf hausgemachten Jasmin-Oolong, frische Minze & prickelndes Soda –
belebend & intensiv grün im Glas.

COLD DRINKS

SOFT DRINKS

FRITZ KOLA | SUPERZERO 0,2l 4 €

MISCHMASCH | ORANGE 0,2l 4 €

TONIC WATER 0,2l 4 €

GINGER ALE 0,2l 4 €

GINGER BEER 0,2l 4 €

WATER

GEROLSTEINER 0,25l 4 €
Still | Sprudel

GEROLSTEINER 0,5l 7 €
Still | Sprudel

JUICE

JUICE / JUICE SPRITZER 0,4l 5 €
Apfel naturtrüb | Maracuja | Mango

BOTTLED BEER

ASAHI | JAPAN 0,33l 6 €

PINKUS ALCOHOL-FREE 0,33l 6 €

COFFEE

LATTE MACCHIATO 5,50 €

VIETNAM COFFEE 5 €

ESPRESSO 4 €

HOT DRINKS

TEA

SENCHA 4 €

Frischer japanischer Grüntee — grasig, leicht & belebend.

GENMAICHA 4 €

Grüner Tee mit geröstetem Reis — nussig, warm & unglaublich mild.

JASMIN 4 €

Zarter Jasminblütentee — blumig, aromatisch & wohltuend.

MINZE 4,50 €

Frische Minze mit Limette & Ingwer — kühl, belebend & erfrischend.

INGWER 4,50 €

Ingwer mit Limette & Honig — wärmend, scharf & belebend.

JAPAN FLOWER 6 €

Jujube, Apfel, antioxidative Goji-Beeren, edle Jasminblüten
& duftende Blüten — ein Tee wie eine Reise nach Japan.

WINES

WHITE WINE 0,1l | 0,75l

RIESLING DRACHE 6 | 35 €

Frisch wie ein Morgen an der Mosel —
elegant trocken, mit feiner Mineralität & zartem Fruchtspiel.

GRAUBURGUNDER HÖRNER 6 | 35 €

Weich & vielschichtig — ein Grauburgunder
aus der Pfalz, der jeden Schluck zu einem Genuss macht.

SAUVIGNON BLANC NAKAMA 6 | 35 €

Lebendig, frisch & unverwechselbar —
tropische Noten treffen auf spritzige Frische aus dem Rheinhessen.

RED WINE 0,1l | 0,75l

2024 DREI BRÜDER 6,50 | 38 €

Dezent fruchtig & wunderbar ausgewogen —
ein Rotwein der verführt, ohne zu überwältigen.

2023 CHIANTI CLASSICO 6,50 | 38 €

Toskanische Leidenschaft im Glas —
fruchtig-aromatisch mit weichem Abgang.

2020 SERRE DEI ROVERI 6,50 | 38 €

Piemont in seiner schönsten Form —
weich, elegant & von einer Tiefe, die begeistert.

WINES

ROSÉ WINE 0,1l | 0,75l

HORNY ROSÉ 6 | 33 €

Verführerisch feinherb & unwiderstehlich frisch —
ein Pfälzer Rosé der süchtig macht.

2022 NOUVELLE VAGUE 6 | 35 €

Eine neue Welle aus dem Languedoc —
lebendig, frisch & mit einem Hauch südfranzösischer Sonne.

2022 JUWEL JULIANE 6 | 35 €

Zart halbtrocken & voller Charakter —
ein Rosé so schön wie sein Name.
