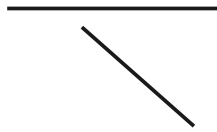

NAKAMA



KARTENZAHLUNG AB 20 €

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

STARTERS

01 EDAMAME^f 7 €

Meersalz-geröstete Sojabohnen,
schlicht & süchtig.

wahlweise mit

- Edamame Spicy +1 €

02 AGE GYOZA^{a,f} 7 €

Goldbraun frittierte Teigtaschen
mit saftigem Hähnchen & Gemüse.

wahlweise mit

- auch vegetarisch möglich

03 CRYSTAL ROLLS^(2 Stk.) 7 €

Hauchdünne Sommerrollen mit
knackigem Salat & frischer Gurke.

wahlweise mit

- Tempura Garnele • Tempura Hähnchen
- Rindfleisch • Tofu

04 HONEY TIGER PRAWNS^{a,b} 13 €

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

05 NEM^{a,c,f} (3 Stk.) 8 €

Hausgemachte, goldbraun frittierte Frühlingsrollen
mit würzigem Hähnchenhack.

wahlweise mit

- auch vegetarisch möglich

06 TOFU CUBES^{a,c,f} 7 €

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

STARTERS

07 BROCCOLINI GOMA-AE^{a,e} 7 €

Knackiger Wildbrokkoli mit einer Fusion-Sauce aus japanischer Misopaste & feiner Orangenmarmelade.

08 TAKOYAKI^a 8 €

Luftige Oktopusbällchen mit tanzenden Bonitoflocken & Lauch.

09 CHICKEN KARAAGE^{a,c,g} 9 €

Doppelt mariniertes Hähnchen, japanisch frittiert — mit Lauch & Honey Mayo.

10 KYURI^e 6 €

Knackig eingelegte Gurken mit rotem Chili & geröstetem Sesam.

11 WAKAME^k 7 €

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

13 AVOCADO TEMPURA^a 10 €

Cremige Avocado im knusprig-goldenen Tempura-Mantel mit feuriger Chili Mayo.

14 KIMCHI^a 6 €

Traditionell fermentierter Kohl, scharf & tief im Geschmack.

FANCY STARTERS

20 SALMON TARTARE ^{d,k} 14,50 €

Handgeschnittener Lachs mit Tobiko-Kaviar
auf cremiger Avocado & Shiso-Kresse —
verfeinert mit einem Hauch Yuzu Dressing, fruchtig, zitrusfrisch & leicht.

21 TUNA TARTARE ^{d,k} 14,50 €

Frischer Thunfisch mit Fliegenfischrogen
auf cremiger Avocado, Lauch & Shiso-Kresse —
abgerundet mit unserer Yuzu Vinaigrette, golden, seidig & mit feiner Süße.

22 TUNA ABURI ROSES ^{d,k} (4 Stk.) 14,50 €

Hauchdünn aufgeschnittener Yellowfin Thunfisch,
kunstvoll zu Rosen gefaltet auf frischem Daikon & Wakame —
gekrönt mit Trüffel-Ponzu-Schaum, japanischem Meeresrogen,
Shiso-Kresse & einem Drizzle Yuzu Sauce.

23 SALMON ABURI ROSES ^{d,k} (4 Stk.) 14,50 €

Meisterhaft geformte Sashimi-Rosen vom Premium-Lachs,
gebettet auf knackigem Daikon-Rettich & Wakame —
veredelt mit Trüffel-Ponzu-Schaum, leuchtendem Tobiko-Kaviar,
Shiso-Kresse & einer zarten Yuzu Glaze.

24 YAKI TAKO 16,50 €

Gegrillter Oktopus mit cremiger Avocado & Koriander
auf Seetang mit Schalotten —
veredelt mit unserem signature Yuzu Marinade, wild-zitrusig, kühn & einzigartig.

25 HOTATE YUZU ^{d,k} 15 €

Zart gebratene Jakobsmuscheln, cremige Avocado, Schalotten, Tobiko & frische Kresse —
verfeinert mit hausgemachtem Yuzu Zen Dressing —
Naturhonig, feiner Schärfe & süßer Tiefe.

SUPPEN

30 MISO SOUP^f 6 €

Klassische Miso-Suppe
mit Tofu & Lauch.

31 GYOZA SOUP^a 9 €

Hähnchen-Gyoza in klarer Hühnerbrühe
mit Pakchoi, Koriander & Lauch.

33 PHO HANOI 14 €

(Hauptspeise)

Hanoi 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

• Rindfleisch • Hühnerfleisch • Tofu

HAUPTGERICHTE

⁴⁰ NAKAMA CURRY^{a,e,g,k} 18,50 €

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

wahlweise mit

• Tofu • Hähnchenbrust

• Entenbrust +2,50 € • Rind +2,50 € • Lachsfilet +4,50 €

⁴¹ NASU DONBURI TSUKIMI^{e,g,k} 15,50 €

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

⁴² KAMO MISO ORANGE^{a,k} 20,50 €

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

⁴³ STREET UDON^{a,k} 18 €

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

wahlweise mit

• Tofu • Garnele • Rind • Hähnchen

HAUPTGERICHTE

⁴⁴ SAKE TERIYAKI ^{a,d,k} 20,50 €

Saftiges schottisches Lachsfilet, glasiert mit hausgemachter Teriyaki-Sauce auf saisonalem Gemüse & Reis.

⁴⁵ KÖGANE TAMA 16 €

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

⁴⁶ BLACK EEL ^{d,g,k} 22 €

Zarter BBQ-Aal, tiefschwarz glasiert mit Teriyaki, serviert auf Sushi-Reis mit cremiger Avocado, frischer Gurke, Nori & geröstetem Sesam.

⁴⁷ BEEF KURO ^{a,k} 19,50 €

Hauchdünnes Rindfleisch in würziger Yakiniku-BBQ-Sauce mit Gemüse, Reis & geröstetem Sesam.

⁴⁸ SAIGON NOODLES ^{a,k} 18 €

Zarte Reisbandnudeln, wokgebraten mit knackigem Gemüse in würziger Soja-Glasur.

wahlweise mit

- Tofu
 - Garnele
 - Rind
 - Hähnchen
-

NIGIRI

2 Stk.

N2 UNAGI^d 8 €
BBQ-Aal.

N3 SAKE^d 7 €
Lachs.

N5 MAGURO 7 €
Thunfisch.

N6 HOTATEGAI 9 €
Jakobsmuschel.

N7 EBI 8 €
Garnele.

N8 INARI^a 7 €
Süß eingelegter Tofu.

N9 AVOCADO 7 €
Avocado.

MAKI

8 Stk.

M20 KAPPA 6 €

Gurke.

M21 AVOCADO 7 €

Avocado.

M22 SAKE^d 8 €

Lachs.

M23 TEKKA^d 8 €

Thunfisch.

M24 EBI AVOCADO^d 8 €

Großgarnele, Avocado.

M25 SAKE AVOCADO^d 8 €

Lachs, Avocado.

M26 UNAGI^d 9 €

Süßwasseraal.

M27 TEMPURA^d 9 €

Garnelen Tempura.

M28 OSHINKO^d 7 €

Eingelegter Rettich.

M29 KAMPYO^d 7 €

Eingelegter süßer Kürbis.

INSIDE-OUT

8 Stk.

U30 ALASKA^{a,d,k} 12,50 €

Frischer Lachs & cremige Avocado,
gekrönt mit Fliegenfischrogen.

U31 CRISPY CALIFORNIA^{a,b} 11 €

Tempura Crab Stick,
gerollt in cremige Avocado & Sesam.

U32 BOSTON^{a,d,k} 12,50 €

Frischer Thunfisch & cremige Avocado,
verfeinert mit Flying Fish Roe.

U33 UNAGI^a 13 €

Zarter Süßwasseraal, eingebettet in
knackige Gurke & geröstetem Sesam.

U34 EBI TEMPURA^{a,b} 13 €

Knusprige Garnelen-Tempura, ummantelt von
Avocado, Frischkäse & Sesam.

U35 SPICY TIGER^{a,b} 13 €

Black Tiger Garnele & cremige Avocado,
getoppt mit rotem Chili & Lachsrogen.

VEGGY INSIDE-OUT

8 Stk.

U38 FUTO VEGGY INSIDE OUT^{a,e,g} 13 €

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

U39 MISO ROLL^{a,d} 13 €

Gemüse-Tempura, Avocado & Frischkäse —
ummantelt mit Avocado, aromatischer Miso-Orangen-Glasur,
Shiso-Kresse & Sesam.

U40 CRISPY TOFU ROLL^{a,d} 13 €

Tempura-Tofu, Frischkäse, Gurke & Avocado —
gekrönt mit Röstzwiebeln & Spicy Mayo.

NAKAMA SPECIAL ROLLS

8 Stk.

H40 TOKYO TIGER^{a,b,d,e,g,k} 17 €

Goldbraune Tempura-Garnele, buttrige Avocado & fruchtige Mango mit Cream Cheese.
Finish in flambiertem Lachs gerollt, getoppt mit
hausgemachter Chili-Mayo & feiner Teriyaki-Glaze.

H41 TERIYAKI CRISPY CHICKEN^{a,g,k} 15 €

(5 Stk. | Inside Out Big Roll)

Saftiges Teriyaki Chicken, Tempura-Lauch, knackige Gurke & süße Mango.
Finish außen in goldenem Röstzwiebel-Crunch gewendet,
vollendet mit hausgemachter Honey-Mustard-Mayo & Teriyaki-Glaze.

H42 MINH'S FAVOURITE^{a,g,k} 16 €

Knusprige Tempura-Avocado & feiner Tempura-Lauch mit Cream Cheese.
Finish in zartem Lachs gehüllt, vollendet mit
hausgemachter Umami-Pomeranzen-Miso & dem spritzigen Kick unserer Yuzu-Cloud.

H43 BLACK DRAGON^{a,g,k} 17,50 €

BBQ-Aal-Tempura, knackige Gurke & Frischkäse.
Finish — umhüllt mit cremiger Avocado, gekrönt mit Unagi-Glaze,
feurigen roten Tobiko-Perlen & Shiso-Kresse.

H44 CANDY ROLL^{a,d,g,k} 16 €

Tempura Crab Stick, knackige Gurke & cremige Avocado mit Cream Cheese.
Finish — umhüllt mit zartem Lachs & Thunfisch, veredelt mit
süßer Teriyaki-Glaze, gelben Yuzu Flying Fish Roe & frischer Daikon-Kresse.

H45 NAKAMA EXTREME^{a,d,g,k} 17,50 €

Crunchy Tempura-Garnele & buttrige Avocado mit cremigem Frischkäse.
Finish — gekrönt mit würzigem Lachstatar, japanischem Meeresrogen,
hausgemachter Trüffel-Mayo & süßer BBQ-Eel-Sauce.

NAKAMA SPECIAL ROLLS

8 Stk.

H46 TUNA INFERNO^{a,d,g,k} 17 €

Scharf mariniertes Tuna-Tartar & knackige Gurke.
Finish in flambiertem Thunfisch gerollt, getragen von
unserer luftigen Shiro Truffle Ponzu-Wolke, Teriyaki & Shiso-Kresse.

H47 SURF & TURF^{a,d,g,k} 17,50 €

Knusprige Tempura-Garnele, knackige Gurke & buttrige Avocado.
Finish in hauchdünn gebläutertes Rinderfilet gehüllt,
begleitet von Ponzu-Yuzu-Cloud, süßer Teriyaki-Glaze, gelben Yuzu Fish Roe & Shiso-Kresse.

H48 SALMON ROYALE^{a,d,g,k} 17 €

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

CRUNCHY BIG ROLLS

6 Stk. · Gebackene Futo-Maki mit Spicy Mayo & Teriyaki

C50 CRUNCHY SALMON^{a,d,g} 10,50 €

Lachs & Avocado,
gerollt in süßem Mango-Frischkäse.

C51 CRUNCHY TUNA^{a,d,g} 10,50 €

Thunfisch & Avocado,
eingehüllt in fruchtigem Mango-Frischkäse.

C52 CRUNCHY CHICKEN^{a,d,g} 10,50 €

Hähnchen & Avocado,
ummantelt von exotischem Mango-Frischkäse.

C53 CRUNCHY EBI^{a,d,g} 10,50 €

Garnele & Avocado,
gerollt in exotischem Mango-Frischkäse.

C54 CRUNCHY HOTATE^{a,d,g} 12 €

Jakobsmuscheln & Avocado,
veredelt mit fruchtigem Mango-Frischkäse.

C55 CRUNCHY VEGGY^{a,d,g} 10,50 €

Gemüse & Avocado,
eingebettet in süßem Mango-Frischkäse.

SASHIMI

8 Stk. · Scheiben vom frischen rohen Fisch

Auf einem Bett aus frischem Daikon, Kresse, Wakame & Tobiko.

S60 SAKE SASHIMI^d 22 €

Lachs-Sashimi.

S61 MAGURO SASHIMI^d 24 €

Thunfisch-Sashimi.

S62 SAKE & MAGURO SASHIMI^d 23 €

Lachs & Thunfisch Sashimi.

SUSHI SETS

900 MAKI SET^a 19,50 €

Der Klassiker — 8 Stk. Avocado-Maki, 8 Stk. Sake-Maki
& 8 Stk. Tekka-Maki.

901 YASAI SET^a 19,50 €

Für Gemüseliebhaber — 2 Stk. Inari-Nigiri,
8 Stk. Avocado-Maki & 5 Stk. Crunchy Veggy.
Grün, frisch & voller Charakter.

902 NAKAMA FOR 2^a 79,90 € (Chef's Choice)

Das volle Nakama-Erlebnis für zwei —
16 Stk. Nakama Special Rolls, 16 Stk. Maki,
5 Stk. Crunchy & 4 Stk. Nigiri.

903 CLIQUE DELUXE^a 99,90 € (Chef's Choice)

Das ultimative Sharing-Erlebnis für 2–3 Personen —
32 Stk. Nakama Special Rolls, 8 Scheiben Sashimi
Lachs/Tuna & 4 Stk. Nigiri.

DESSERT

BANANA FUREI 6 €

Karamellisierte Banane in knuspriger Panko-Hülle
mit tiefer Miso-Karamell-Sauce.

MATCHA CRÈME BRÛLÉE 7 €

Klassische Crème Brûlée mit japanischem Matcha
unter perfekt karamellisierter Zuckerkruste.

YUZU CRÈME BRÛLÉE 7 €

Seidige Crème Brûlée mit frischer Yuzu-Zitrus
unter goldener Karamellkruste.

ICE CREAM MOCHI 7 €

Zwei zarte Mochi-Bällchen
mit cremigem Eis-Kern.
wahlweise 2 Stk.

APPLE GYOZA MIT EIS 7 €

Goldbraun gebackene Apfel-Gyoza
mit Vanille-Eis & frischer Minze.

EXTRAS

50 REIS 3 €

51 UDON-NUDELN 5 €

52 WASABI 3 €

53 INGWER 3 €

54 SUSHI-REIS 3 €

55 TERIYAKI SAUCE 3 €

56 SESAME SAUCE 3 €

57 CHILI MAYO 3 €

58 TRÜFFEL MAYO 3 €

ALLERGENE

- (A) enthält Gluten
 - (B) enthält Schalen/Krebstiere
 - (C) enthält Eihewereier
 - (D) enthält Fische
 - (E) enthält Erdnüsse
 - (F) enthält Sojabohnen
 - (G) enthält Milch/Laktose
 - (H) enthält Schalenfrüchte
 - (I) enthält Sellerie
 - (J) enthält Senf
 - (K) enthält Sesamsamen
 - (L) enthält Schwefeldioxid/Sulfite
 - (M) enthält Lupinen
 - (N) enthält Weichtiere/Mollusken
-
-