

# VORSPEISEN

## STARTERS

### 1. TAKOYAKI

7,5

4 gebackene Teigbällchen **Oktopus**,  
getrocknete Thunfischflocken mit  
hausgemachter Soße

4 baked pancakes ball with **octopus**,  
dried and smoked tuna flakes with  
home-made sauce



### 2. EBI TEMPURA

8,-

2 panierte **Großgarnelen** auf  
Reisflocken mit hausgemachter Soße

2 breaded **king prawn** with rice flakes  
and homemade sauce



### 3. CRISPY TOFU

6,5

6 knusprige gebackene **Tofubällchen**  
mit hausgemachter Soße

6 crispy baked **tofu balls** with homemade  
teriyaki sauce



### 4. FRIED GYOZA

6,5

4 frittierte Teigtaschen (**vegetarisch** 🌱  
oder **Schwein**)

4 fried dumplings (**veggie** 🌱 or **pork**)



# VORSPEISEN STARTERS

## 5. MISOSUPPE 3,5

Tofu, Seetang  
tofu, seaweed



## 6. WAKAME SALAD 5,-

Seetangsalat  
seaweed salad



## 7. EDAMAME 6,-

japan. Bohnen in Salzwasser blanchiert  
japan. beans boiled in salt water



## 7A. TOFU TEMPURA 7,-

6 Stk. Tempura Tofu mit  
Reisflocken und  
hausgemachter Soße  
6 pcs. tempura tofu with rice flakes  
home-made sauce



NEW

## 7B. YAKITORI CHICKEN 7,-

2 Hähnchenspieße mit  
hausgemachter Yakitori Soße  
2 chicken skewers with  
home-made yakitori sauce



NEW

# VORSPEISEN STARTERS

## 8. BUN BAO BURGER

7,-

1 Bun, Rindfleisch  
oder Schweinefleisch mit  
hausgemachter Soße

1 bun, **beef** or **pulled pork** with  
home-made sauce



## 8A. BUN BAO BURGER 🌶️ 7,-

1 Bun, leicht scharf, mit  
**Schweinebauch** und  
hausgemachter Soße

1 bun, slightly spicy, with **pork belly**  
and home-made sauce



NEW

## 8B. BUN BAO BURGER 🌶️ 7,-

1 Bun, leicht scharf, mit  
**knuspriges Hähnchen** und  
hausgemachter Soße

1 bun, slightly spicy, with **crispy chicken**  
and home-made sauce



NEW

## 9. BUN BAO BURGER 🌿

7,-

1 Bun mit **Tofu** mit Trüffelsoße

1 little bun with **tofu** and truffle sauce



# VORSPEISEN STARTERS

## 9B. DREI-FREUNDE-SALAD 9,5

Lachs, Thunfisch, Surimi, Mango, Gurke, Karotten, Avocado, Weißkohl und Kaviar in einer hausgemachten Spezialsoße

Salmon, tuna, surimi, mango, cucumber, carrots, avocado, white cabbage, and caviar in a house-made special sauce



## 9C. NAMA HARUMAKI 6,-

1 Stk. japanische Sommerrolle mit gebratenem Hühnerbrustfilet mit Ramennudeln, Salat, Mango, Rettich, Weißkohl, Karotten, Gurke und hausgemachter Teriyaki-Soße

1 Japanese summer roll with fried chicken breast fillet with ramen noodles, lettuce, mango, radish, white cabbage, carrots, cucumber, and homemade teriyaki sauce



## 9D. NAMA HARUMAKI 7,-

1 Stk. japanische Sommerrolle mit Garnelen mit Ramennudeln, Salat, Mango, Rettich, Weißkohl, Karotten, Gurke und hausgemachter Teriyaki-Soße

1 Japanese summer roll with shrimps with ramen noodles, lettuce, mango, radish, white cabbage, carrots, cucumber, and homemade teriyaki sauce



# RAMEN

## NOODLE SOUPS



### 10. DARK RAMEN

18,-

Rinderbrühe, mariniertes Rindfleisch, pochierte Eier, Shiitake Pilze, Frühlingszwiebel, Pakchoi, Seetangblatt, Sesam  
beef stock, marinated **beef**, poached **egg**, shiitake **mushrooms**, spring onions, pak choi, seaweed, sesame

### 11. OLD SCHOOL RAMEN

17,-

Schweinebrühe, mariniertes Schweinefleisch, pochierte Eier, eingelegte Sojasprossen, getrocknete Bambus, Frühlingszwiebel

pork stock, marinated **pork**, poached **egg**, pickled **bean sprouts**, dried bamboo, spring onions



### 12. SPICY TANTANMEN RAMEN

17,-

Schweinebrühe, scharfes mariniertes Hackfleisch gemischt, pochierte Eier, eingelegte Sojasprossen, Frühlingszwiebel, Sesam

pork stock, spicy marinated **mix minced meat**, poached **egg**, pickled **bean sprouts**, spring onions, sesame

### 13. RED RAMEN



18,-

Schweinebrühe, mariniertes Schweinebauch, pochierte Eier, Morcheln, Frühlingszwiebeln, eingelegte Sojasprossen

pork stock, marinated **pork belly**, poached **egg**, morels, spring onions, pickled bean sprouts



# RAMEN

## NOODLE SOUPS



### 14. YELLOW RAMEN

17,-

Hühnerbrühe, marinierte Hühnerbrust, pochierte Eier, Mais, Enoki-Pilze, Frühlingszwiebel

chicken stock, marinated **chicken breast**, poached **egg**, **corn**, **enokitake**, spring onions

### 15. GREEN RAMEN VEGGIE MISO

15,-

Vegetarische Brühe, Tofu, Pakchoi, Hon-Shimeji Pilze, Frühlingszwiebel

veggie stock, **tofu**, pak choi, honshimeji **shiitake**, spring onions



### 21A. UDON SUPPE

**NEW**

15,-

knuspriger Tofu, Gemüse, halbes pochiertes Ei, Karotten, Lauchzwiebeln, Weißkohl

crispy **tofu**, vegetables, poached **egg**, carrots, green onions, white cabbage



# RICE BOWL



## 16. DONBURI SAKE

15,-

marinierter Lachs, Gurke, Avocado, Pilze, Algensalat, Sesam, Sushireis  
marinated salmon, cucumber, avocado, mushrooms, seaweed salad, sesame, sushi rice

## 16A. TOFU TEMPURA

15,-

gebackener Tofu mit Reisflocken, Avocado, Gurke, Mais, Edamame, Sushireis und hausgemachter Sauce  
baked tofu with rice flakes, avocado, cucumber, corn, edamame, sushi rice, and homemade sauce



## 17. YAKITORI CHICKEN

13,-

3 Hähnchenspieße, Pakchoi, Shiitake Pilze, Sesam mit hausgemachter Teriyakisoße  
3 chicken skewers, pak choi, shiitake mushrooms, sesame with home-made-teriyaki sauce

# RICE BOWL



## 18. PORK BELLY

13,-

Gegrillter **Schweinebauch**, Pakchoi, **Shiitake Pilze**, Sesam mit hausgemachter Teriyakisoße

**grilled belly**, pak choi, shiitake **mushrooms**, sesame with home-made teriyaki sauce

## 19. CRISPY CHICKEN

13,-

Gebackene **Hähnchenbrust**, eingelegter **Weißkohl**, Sesam mit hausgemachter Teriyakisoße

baked **chicken breast**, pickled **cabbage**, sesame with home-made teriyaki sauce



## 20. CRISPY TOFU

13,-

Knusprig gebackene **Tofu**, Pakchoi, **Shiitake Pilze**, eingelegte **Karotten**, **Algensalat**, Sesam mit hausgemachter Teriyakisoße

crispy baked **tofu**, pak choi, shiitake **mushrooms**, pickled **carrots**, **seaweed salad**, sesame, home-made teriyaki sauce



# WABISABI SPECIAL



NEW

## 21. UDON DUCK

19,-

knusprige Ente mit Udon-Nudeln und Gemüse

crispy duck with udon noodles and vegetables

## 22. NUDELN CHICKEN

15,-

gebratene Nudeln mit knusprigem Hähnchenbrustfilet, Weißkohl, Zwiebeln, Karotten und Sojasprossen

fried noodles with crispy chicken breast filet, white cabbage, onions, carrots, and bean sprouts



NEW

## UDON SPECIAL

mit Udon-Nudeln (wahlweise mit Reis), Gemüse, Karotten und:  
with Udon noodles (with rice possible), vegetables, carrots and:

23. gebratenem Rindfleisch / fried beef

17,-

24. gebratenem Tofu / fried tofu 

16,-



# WABISABI SPECIAL

## MEDAMA YAKI GOHAN

mit Tempura Ei, Lauchzwiebeln, mit Reis serviert, dazu:  
with tempura egg, onion, served with rice, and:

**25. gebacken Hähnchenfleisch** / crispy chicken

17,-

**26. Tempura Garnelen** / tempura prawns

18,-



### 27. GYU DON

17,-

gebratenes Rindfleisch, Zwiebeln,  
Sesam

fried beef, onions, sesame

### 28. HOT HONEY CHICKEN 16,-



gebratenes Hühnerbrustfilet mit rotem  
Paprika, Karotten, Zwiebeln, Erdnüssen,  
Honig und Chili, dazu Reis

fried **chicken breast filet** with red bell  
peppers, carrots, onions, peanuts, honey,  
and chili, served with rice



NEW

# WABISABI SPECIAL



NEW

## 28A. KATSY - CURRY CHICKEN

16,-

knuspriges Hühnerbrustfilet mit rotem Paprika, Aubergine, Zucchini, Curry, Kokosmilch, Karotten und Chili

crispy **chicken breast fillet** with red bell pepper, eggplant, zucchini, curry, coconut milk, carrots, and chili

## 28B. FRIED RICE CHICKEN 14,-

gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet, Mais, Edamame und Zwiebeln

fried rice with **chicken breast fillet**, corn, edamame, and onions



NEW



NEW

## 28C. CHICKEN SPECIAL

16,-

gebratenes Hühnerbrustfilet mit rotem Paprika, Karotten, Zwiebeln und hausgemachter Spezialsoße, dazu Reis

fried **chicken breast fillet** with red bell peppers, carrots, onions, and homemade special sauce, served with rice

# NIGIRI

2 Stk. / 2 pcs.

## 29. SAKE

6,-

Lachs / salmon



## 31. MAGURO

7,-

Thunfisch / tuna



## 33. EBI

6,-

Garnelen / prawns



# MAKI

8 Stk. / 8 pcs.



## 34. MAGURO

7,5

Thunfisch / tuna



## 35. SAKE

6,5

Lachs / salmon



## 36. KAPPA



5,5

Gurke / cucumber



## 37. AVOCADO



6,-



## 37A. SURIMI

7,-

Krebsfleischimitat / surimi

**NEW**

# TATAR



**38. SPICY TUNA** 🌶️

16,5

**Avocado, Thunfisch, Seetang, Spicy Sauce**

/ avocado, **tuna**, sea weed, spicy sauce



**39. SALMON PONZU**

15,-

**Avocado, Lachs, Seetang, Ponzu Sauce**

/ avocado, **salmon**, sea weed, ponzu sauce



**40. VEGAN AVOCADO** 🌿

14,-

**Avocado, Mango, Seetang, Reis, Vegan Sauce**

/ avocado, **mango**, sea weed, rice, vegan sauce

# PONZU SPECIALS

## 41. SPICY TUNA PONZU 🌶️ 15,-

Thunfisch / tuna (6 Stk.)



## 44. SAKE PONZU

12,-

Lachs / salmon (6 Stk.)



# HOMEMADE SPECIAL ROLLS

8 Stk. / 8 pcs.

## 46. HOT SPICY TUNA 🌶️ 13,-

**Scharfer Thunfisch, Seetang, Avocado, rote Chilifäden, Sesam, umwickelt mit Thunfisch**

spicy tuna, seaweed, avocado, red chili threads, sesame, wrapped with tuna



## 47. CRUNCHY BEEFEBY 🌶️ 13,-

**Knusprig gebackene Garnelen, Philly Cheese, Seetang, Gurken, scharfe Soße, Sesam, umwickelt mit flambierten Rind**

crispy baked prawns, philly cheese, seaweed, cucumber, spicy sauce, sesame, wrapped with beef flambeed



## 48. CAJUN SALMON 12,-

**Lachs, Philly Cheese, Seetang, Avocado, roter Kaviar, Sesam, umwickelt mit flambierten Lachs**

salmon, philly cheese, seaweed, avocado, red caviar, sesame, wrapped with salmon flambeed



## 49. CRUNCHY TEMPURA 13,-

**Tempura, Gurke, Surimi, ummantelt mit knusprigem Teig, Trüfflesoße**

tempura, cucumber, surimi, covered with crispy dough, truffle sauce



# HOMEMADE SPECIAL ROLLS

8 Stk. / 8 pcs.

## 50. COMBO SURIMI ROLL

11,-

Surimi, Avocado, Gurke und Frischkäse  
surimi, avocado, cucumber and cream cheese

**NEW**



## 50A. CHICKEN CHEESE ROLL 12,-

flambiertes Hähnchenbrustfilet mit Käse,  
Avocado und Gurke

flambéed chicken breast fillet with cheese,  
avocado, and cucumber

**NEW**



# HOMEMADE SPECIAL ROLLS

8 Stk. / 8 pcs.

## 51. BAKED SALMON (6 Stk.) 12,-

Lachs, Avocado, Gurke, Seetang, Sesam, Philly Cheese, ummantelt mit knusprigem Teig

salmon, avocado, cucumber, seaweed, sesame, Philly cheese, covered with crispy dough



## 52. RAINBOW 14,-

Surimi, Gurke ummantelt mit Thunfisch, Lachs, Avocado

surimi, cucumber, covered with tuna, salmon, avocado



## 53. AVOCADO CALIFORNIA 🌿 12,-

Seetang, Mango, Gurke, blanchierte Mandelkerne, umwickelt mit Avocado

seaweed, mango, cucumber, blanched almonds, wrapped with avocado



**NEW**

## 54. SUSHI RETTICH ROLL 🌿 11,-

Avocado, Gurke, Rettich und Frischkäse

avocado, cucumber, radish and cream cheese



# HOMEMADE SPECIAL ROLLS

8 Stk. / 8 pcs.

## 55. VEGGIE CRUNCHY 10,-

**Seetang, Gurke, blanchierte Mandelkerne, umwickelt mit Avocado**

seaweed, cucumber, blanched almonds, wrapped with avocado



## 56. BAKED AVOCADO (6 Stk.) 12,-

**Avocado, Gurke, Seetang, gelber Rettich, Sesam, Philly Cheese, ummantelt mit knusprigem Teig**

avocado, cucumber, seaweed, yellow radish, sesame, Philly cheese, covered with crispy dough



# SASHIMI

6 Stk. / 6 pcs.

## 57. SAKE

12,-

Lachs / salmon



## 58. MAGURO

15,-

Thunfisch / tuna

# BENTO

## 60. BENTO TUNA 18,5

5 Hot Spicy Tuna  
2 Nigiri Maguro  
8 Maki Maguro



## 61. BENTO SAKE 17,-

5 Cajun Salmon  
2 Nigiri Sake  
8 Maki Sake



## 62. BENTO SURF & TURF 17,-

5 Crunchy Beefeby 1 Nigiri Beef  
1 Nigiri Ebi 8 Maki Avocado



## 63. BENTO VEGGIE 🌿 15,-

5 Veggie Crunchy Roll  
4 Avocado California Roll  
8 Maki Avocado

# GETRÄNKE DRINKS

## SOFTDRINKS / HOMEMADE

<b>FRITZ KOLA</b> Klassik oder Zuckerfrei / classic or sugar free	0,33L	<b>3,9</b>
<b>Cola/Fanta/Mezzo Mix/Sprite</b>	0,3L	<b>3,6</b>
<b>MINERALWASSER</b> Still oder Sprudel / still or sparkling	Fl. 0,25L Fl. 0,75L	<b>3,0</b> <b>6,-</b>
<b>SÄFTE / juices</b> Mango / Apfel / Maracuja / Traube / Cranberry mango / apple / passion fruit / grape / cranberry	0,2L	<b>4,2</b>
<b>SAFT-SCHORLE / juices spritzer</b>	0,33L	<b>4,2</b>
<b>YUZU BLUEBEER</b>	0,4L	<b>5,-</b>
<b>MATCHA EISTEE</b>	0,4L	<b>5,-</b>

## BIER / BEER

<b>KIRIN ICHIBAN, ASAHI</b>	0,33L	<b>4,9</b>
<b>WEIZENBIER</b> white beer	0,5L	<b>6,5</b>
<b>WEIZENBIER ALKOHOLFREI</b> white beer non-alkoholic	0,5L	<b>6,5</b>
<b>HEINEKEN BIER</b> Heineken alcoholic	0,33L	<b>4,-</b>
<b>HEINEKEN ALKOHOLFREI 0.0</b> Heineken non-alkoholic	0,33L	<b>4,-</b>
<b>ALSTERWASSER</b>	0,33L	<b>4,-</b>

**NEW**

**UP-SIDE-DOWN BEER** 0,5L **7,5**  
Kopfüber Bier Kirin verfeinert mit Cola, Minze  
Upside down beer Kirin refined with cola, mint

**NEW**

**UP-SIDE-DOWN BEER** 0,5L **7,5**  
Kopfüber Bier Kirin verfeinert mit Sprite,  
Cranberry, Ananassaft und Minze  
Kirin upside-down beer infused with Sprite,  
cranberry, pineapple juice, and mint



# GETRÄNKE DRINKS

## HOMEMADE LIMONADE DRINKS

### FRÜCHTE LIMONADE



Soda Limo	6,5
Mango Limo	6,5
Strawberry Limo	6,5
Raspberry Limo	6,5
Lime Limo	5,5
Basil Limo	6,5
Passion fruit Limo	6,5

## MATCHA DRINKS

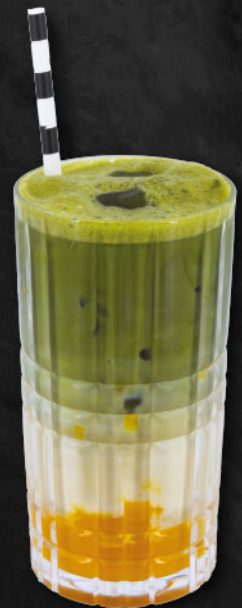
**NEW**

### MATCHA MANGO LATTE

Matcha mit Hafermilch und Mangopüree

Matcha with oat milk and mango puree

6,-



**NEW**

### MATCHA ERDBEER LATTE

Matcha mit Hafermilch und Erdbeerpüree

Matcha with oat milk and strawberry puree

6,-

**NEW**

### MATCHA ICE COFFEE LATTE

Matcha mit Hafermilch und Eiskaffee

Matcha with oat milk and ice coffee

6,-



# GETRÄNKE DRINKS

## HARD DRINKS

- MATCHA MULE** 9,-  
Matcha Tee, Vodka, Spicy Ginger, Limette, Gurke  
matcha tea, vodka, spicy ginger, lime, cucumber
- WAKAME SMASH** 9,5  
Gin, Zitronensaft, Litschisirup, Wakame Algen  
gin, lemon juice, lychee syrup, wakame seaweed
- KYOTO NIGHTS** 9,-  
Shochu, Sake, Limette, Honig, Mangosaft  
shochu, sake, lime, honey, mango juice
- GINYUZU** 9,9  
Yuzu, Gin, Ananassaft, Vanillesirup  
yuzu, gin, pineapple juice, vanilla syrup
- TOKIONIC** 9,-  
Gin, Tonic, Rosensyrup, Minze  
gin, tonic, rose syrup, mint
- COSMOPOLITAN** **NEW** 9,9  
Absolut Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft  
Absolut Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lime Juice
- MARGARITA** **NEW** 9,9  
Tequila, Triple Sec, Limettensaft  
Tequila, triple sec, lime juice
- NEGRONI** **NEW** 9,9  
Gin, Wermut, Bitter-Aperitif Campari, Orangenscheibe  
Gin, vermouth, bitter aperitif Campari, orange slice
- MOJITO** **NEW** 9,9  
Weißer Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Sodawasser  
White rum, lime juice, mint, cane sugar, soda water
- CAIPIRINHA** **NEW** 9,9  
Cachaça, Limette, Zucker und Eis  
Cachaça, lime, sugar and ice
- LILLET APEROL HUGO** **NEW** 8,-  
Lillet, Hugo
- LILLET WILD BERRY** **NEW** 8,5  
Lillet, Wild Berry
- GISHA** 8,5  
Gin, Sake, Limettensaft, Holundersirup, Limette  
gin, sake, lime juice, elder lower, lime
- SAKENIC** 7,5  
Sake, Tonic, Vanillesirup, Limette, Minze  
sake, tonic, vanillasyrup, lime, mint
- APEROL SPRITZ** 8,-  
Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orangenscheiben  
Aperol, Prosecco, soda water, orange slices

# GETRÄNKE DRINKS

## HOTDRINKS

ESPRESSO	2,5
DOUBLE	2,9
AMERICANO	3,5
CAPPUCCINO	4,-
LATTE MACHIATO	4,5
MATCHA LATTE	4,5
MATCHA TEA	4,-
GREEN TEA	3,5
YUZU GINGER TEA	4,5
FRESH MINT TEA	3,-
SENCHA TEA	3,5

# DESSERTS

## SESAMBÄLLCHEN NEW 6,5

5 Stk. hausgemachte Sesambällchen gefüllt mit roter Bohnenpaste

5 homemade sesame balls filled with red bean paste



## MOCHI NEW 6,5

2 Stk. Mochi Eis mit Erdbeeren/Mango/Matcha

2 mochi ice creams with strawberries, mango, or matcha



## MATCHA EIS NEW 6,9

2 Kugeln Eis mit Grünem Tee/Erdbeeren/Mango

2 scoops of ice cream with green tea, strawberries, and mango

# WEIN WINE

## WEIßWEIN / WHITE WINE

trocken / dry

<b>CHADONNAY</b>	0,2L	<b>5,5</b>
	Karaffee 0,5L	<b>13,5</b>
<b>PINOT GRIGIO</b>	0,2L	<b>6,5</b>
	Karaffee 0,5L	<b>14,5</b>

## WEIßHERBST / ROSÉ

halbtrocken / semi-dry

<b>DORNFELDER WEIßHERBST</b>	0,2L	<b>5,5</b>
	Karaffee 0,5L	<b>13,5</b>

## ROTWEIN / RED WINE

trocken / dry

<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	0,2L	<b>5,5</b>
	Karaffee 0,5L	<b>13,5</b>

## PROSECCO

<b>PROSECCO</b>	0,1L	<b>3,-</b>
-----------------	------	------------

## SAKE

<b>SAKE</b>	0,2L	<b>6,-</b>
warm / kalt hot / cold		

# WABI SABI

侘  
寂

JAPANESE CUISINE



/ wabisabi ramen noodles



@ wabisabi ramen noodles



**bzgl. Allergene und Zusatzstoffe  
fragen Sie gerne unser Personal**

for information about allergens and  
additives please ask our staff

**Karolinenstraße 6, 20357 Hamburg**

**Tel.: 040 53307921**

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

Mo. - Fr.: 12:00 - 22:00 Uhr

Sa. - So.: 13:00 - 22:00 Uhr