Alkoholfreie Getränke

Cola/Fanta/Spezi/Cola Light	0.31	4.50
	0.41	5.10
Bionade	0.331	4.90
Lychee/Holunder/Ingwer-Orange		
Apfelsaftschorle	0.31	4.90
	0.41	5.50
Maracujasaftschorle	0.31	4.90
	0.41	5.50
Lycheesaftschorle	0.31	4.90
	0.41	5.50
Malzbier	0.331	4.90
Schweppes Bitter Lemon	0.21	4.50
Gerolsteiner Mineralwasser	0.251	4.50
	0.751	10.50

Asiatische Tees

(Kännchen)	6.50
(Kännchen)	6.50
(Becher)	5.90
(Becher)	5.90
	(Kännchen) (Becher)

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

Grauburgunder – trocken	0.21	8.90
Pinot Grigio – fruchtig	0.21	8.90
Weißweinschorle	0.21	7.90

Rotwein

0.21 8.90 Merlot – trocken





Japanische Spezialitäten



MIJORI

SUSHI-BAR

Moislinger Allee 2b · 23558 Lübeck Telefon 0451 791627

www.sushi-bar-mijori.de

Öffnungszeiten: täglich 12.00 – 14.30 Uhr 18.00 - 22.30 Uhr – Montags Ruhetag –

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.





Aperitif

Kirin

Sapporo

Asahi

Flaschenbier

Bitburger alkoholfrei

Krombacher Radler

Köstrizer Schwarzbier

Erdinger Hefeweizen hell

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei

Bitburger

Japanischer Sake (Warmer Reiswein)	0.2	8.50
Choya Pflaumenwein	5cl	5.50

0.331 4.90

0.331 4.90

0.331 4.90

0.51 6.90

0.51 6.90

0.51 6.90

0.331 6.90

0.331 6.90

0.331 6.90

Spirituosen

Mai Kao Lu – Rosenschnaps (54%)	2cl	5.50
Kao Liang – Hirseschnaps (62%)	2cl	5.50
Bambusschnaps (45%)	2cl	5.50
Jubiläumsaquavit (42%)	2cl	4.90
Wodka Moskovskaya (40%)	2cl	4.90

Kaffeespezialitäten

Kaffee	(Tasse)	4.50
Espresso	(Tasse)	4.50

Vo	orspeisen	N	ligiri Sushi à la Carte		Ex	tras		Mittagskarte	
1.		50	Pre	eis pro Stk.	65.	Hausgemachte Teriyaki Sauce	3.00	(Dienstags – Samstags 12.00 – 14.30 l	Jhr)
	mit Gurke und Paprika	19	9. Tobiko Flugfischrogen	4.90	66.	Extra Portion Ingwer oder Wasabi	3.00	(alle Mittagsgerichte inkl. Miso Supp	pe)
2.	Okonomiyaki 10 Vegetarische Pfannkuchen	50 20). Maguro Thunfisch	3.90	67.	Portion Reis	5.20	M1. Bento	14.90
3.	Kleine Portion Sashimi 14	50	1. Shake Lachs	3.50				Gemischte Platte bestehend	11.70
٥.	Rohe Lachs- und Thunfischfiletscheiben	29	2. Ebi Garnele	3.90	Su	shi Platten		aus 4 Nigiri Sushi und 8 California Maki	
	zum Probieren (8 Stk.)	23	3. Thai Red Snapper	3.90		(alle Sushi Platten inkl. Miso Suppe	2)	MΩ. California Maki 16 California Maki gefüllt mit Hühnerfleisch,	15.50
4.	Kimchi 7 Scharf eingelegter Chinakohl,	90 24	4. Kanibo Krebsfleisch	3.30		(alle Sustil Flatteri Iliki. Miso Suppe	-)	Avocado, Gurke & Teriyaki Sauce	
	gewürzt mit Knoblauch und Ingwer	25	5. Tako o. Ika Oktopus o. Sepia	4.20	40.	Nigiri Sushi	21.50	M3. Nigiri Sushi Platte	16.50
5.	,	90 20	ó. Unagi Aal	4.90		Gemischte Platte mit 10 Nigiri Sushi		Gemischte Platte bestehend aus 10 Nigiri Sush	
	Vegetarische Teigtaschen (8 Stk.)	2	7. Tamago Omlett	3.30	41.	Futomaki	18.90	M4. Maki Sushi Platte Gemischte Platte bestehend	14.50
6.	Mini-Frühlingsrollen 6 Knusprig gebackene vegetarische Röllchen (8 Stk.	90 28		3.30		Große Maki Sushi Rolle gefüllt mit Krebsfleisch Gurke, Kürbis, Rettich und Omlettstreifen (12 S		aus 8 Maki Sushi und 8 California Maki	
7	Yakitori 15		Inari Tofu	4.90			tk.)	M5. Knusprige California Maki Platte	15.50
7.	Japanische Hühnchenspiesse	90 20	9. Hotategai Jakobsmuschel	4.90	42.	Sashimi I 16 Stück Thunfisch und Lachs Sashimi	25.90	16 California Maki gefüllt mit knusprigem Thunfisch und Lachs & Teriyaki S	auce
	in Teriyaki Sauce (6 Stk.)	^	Naki Sushi à la Carte			10 Stuck Thurnisch und Lachs Sashirni		M6. Vegetarische California Maki Sush	i 14.00
8.	Krupuk 5 Krabbenchips	90	(jeweils 8 Stück)		43.	Sashimi II 20 Stück Thunfisch und Lachs Sashimi	29.90	16 vegetarische California Maki	
9.	Temaki 7.20/8	50 30). Tekka Maki Thunfisch	7.50		20 Stuck Thurnisch und Lachs Sashimi			
7.	Maki Handrolle gefüllt mit Gurke und Lachs	3.		6.90	44.	Bento I Gemischte Platte bestehend	19.50		
4.0	oder Thunfisch, -roh bzw. gebacken-, nach Wahl	.n, -ron bzw. gebacken-, nach wani 39		7.90		aus 5 Nigiri Sushi und 8 California Maki		Warme Gerichte*	
68.	Edamame 7	50 3:	B. Kanibo Maki Krebsfleisch	6.80	45.	Bento II	23.90	(alle warmen Gerichte	
SII	ppen	34	4. Kappa Maki Gurke	6.50	45.	Gemischte Platte bestehend	23.90	werden mit Reis serviert)	
		3!	• •	6.80		aus 8 Nigiri Sushi, 4 Maki und 4 California Mak	i	50. Knusprige Ente	22.50
10.	Kimchi Suppe 7 Würzige Kohlsuppe mit Rindfleisch und Tofu, sch	50 3.		6.80	46.	Bento III	30.90	mit gebratenem Gemüse in pikanter Sauce	
11.	Miso Suppe 6	50	Eingelegter Kürbis o. Avocado			Gemischte Platte bestehend aus 8 Nigiri Sushi,		51. Haschierte Rindfleischstreifen	20.50
	Klare Brühe mit Seetangeinlage, grünen Bohnen und Tofu		alifornia Maki à la Carte	2		4 Maki, 4 California Maki und 6 Stück Sashimi		mit Gemüse, scharf	10.00
12.		90	(jeweils 8 Stück)	_	47.	Sushi Platte für Zwei Personen	46.90	52. Gebratenes Hühnerfleisch mit gebratenem Gemüse in pikanter Sauce	18.90
12.	Verschiedenes gewürfeltes Gemüse,	3 ⁻	, ,	7.50		Gemischte Platte bestehend aus 10 Nigiri Sushi 8 Lachs Maki, 8 California Maki mit Thunfisch		56. Gebratener Tofu	17.50
	Tofu & Eierstich	38		8.50		und 8 California Maki mit gebackenen Garnelei	1	mit Gemüse	17.00
Jar	oanische Nudelsuppen	30		7.90		und Teriyaki Sauce		D +	
13.	Udong Suppe 12		. Eachs and Avocado	7.70	48.	Vegetarische Platte	16.90	Dessert	
10.	Japanische Udongnudeln in	60). Knusprig gebackener Thunfisch	8.50		16 vegetarische California Maki		70. Gebackene Banane mit Honig	7.50
4.4	einer klaren Brühe, mit Gemüse & Seetang		mit Gurke und Avocado & Teriyaki Sauce	0.50	49.	Knusprige California Maki Platte	18.90	71. Gebackene Banane	9.50
14.	Ramen Suppe 12 Scharfe Nudelsuppe mit Gemüse & Eierstich	50 61	1. Knusprig gebackener Lachs	8.20		16 California Maki gefüllt mit knusprigem Lachs, Thunfisch,		mit Honig und 2 Kugeln Vanille Ei	S
			mit Gurke und Avocado & Teriyaki Sauce			Gurke, Avocado & Teriyaki Sauce		72. Gebackene Apfelringe mit Honig	7.50
Te	mpura	69	 Knusprig gebackene Garnelen mit Gurke und Avocado & Teriyaki Sauce 	8.90	53.	Knusprige Futomaki Rolle	19.20		
15.	Gemüse Tempura 13	90 63	·	8.50		Thunfisch, Lachs und Paprika umhüllt von eine	m		
	Knusprig gebackenes Gemüse mit hausgemachter Teriyaki Sauce		mit Gurke, Avocado & Teriyaki Sauce			krossen Seetangmantel & Teriyaki Sauce (12 St	k.)		
16.	Ebi Tempura 25	50	Auforois für Coss	0.00	54.	Lachs Bento	18.90		
	Knusprig gebackene Garnelen und Gemüse mit hausgemachter Teriyaki Sauce		Aufpreis für SesamAufpreis für Flugfischrogen	2.00 3.50		5 Lachs Nigiri und 8 California Maki mit Lachs und Avocado		*enthalten Geschmacksverst	tärker
	and a series and a			0.00		20212 0112 11100000		Charlette descrimació versi	