

## Starter

- 1. Miso Soup** B 味噌汁 **4,5**  
Shimeji Pilze, Wakame Aalgen, Bio-Tofu, Miso paste  
*Shimeji mushroom, wakame seaweed, organic tofu, miso paste*
- 2. Edamame** B 枝豆 **4,0**  
Japanische grüne Sojabohnen  
*Japanese green soybeans*
- 3. Edamame Hummus** B 枝豆フムス **6,0**  
Hummus aus Edamame. Serviert mit Champignons. Trüffelöl darauf.  
*Edamame hummus. Served with mushrooms and truffle oil on top*
- 4. Pirikara Kyuri** B, C ピリ辛蛇腹きゅうり **5,9**  
Gurkesalat mit Chili Knoblauch Soße  
*Cucumber salad with chilli garlic sauce*
- 5. Gomae** B, C 小松菜の胡麻和え **4,5**  
Blanchierter Senfspinat in Sesam-Dressing  
*Blanched mustard spinach in sesame dressing*
- 6. Ohitashi** B 野菜のおひたし **5,5**  
Gekochtes Gemüse der Saison mit japanischem Miso-Senf  
*Boiled seasonal vegetables with Japanese Miso mustard*
- 7. Yasai Gyoza** A, B, C 野菜餃子 **6,0**  
Frittierte Teigtaschen mit Tofu, Gemüse, Tonkatsu Soße, vegane Mayo  
*Fried dumplings with tofu and vegetables, tonkatsu sauce and vegan mayo*
- 8. Mochi Agedashi** B 揚げ出し餅 **6,0**  
Frittierte Klebreiskuchen mit Dashi Soße  
*Fried rice cake with dashi sauce*
- 9. Iro Tempura** A, B イロの天ぷら **6,0**  
Frittierte Gemüse in hausgemachter Soße  
*Fried vegetables in homemade sauce*
- 10. Vegan Tori no Karaage** A, B, C 鶏の唐揚げ **6,9**  
Frittierte Sojafleischbällchen mit Teriyakisofße, außen knusprig und innen saftig. Dazu vegan Mayonnaise.  
*Fried soy-meatballs with Teriyaki sauce. Served with vegan mayonnaise.*
- 11. King Trumpet Yakitori** B 焼きエリンギ **5,9**  
Gegrillte Kräuterseitlingen in Teriyakisofße  
*Grilled King Trumpet mushroom in Teriyakisauce*
- 12. GOCHISOU gemischter Teller** A, B, C  
おまかせミックスプレート **16,9**

- Kimpira
- Gyoza
- Eringi Sanbaizu
- Süßkartoffel
- I.O Sushi
- Kimchi
- Tofu teriyaki
- Senfspinat
- Avocado

## Ramen

Alle Ramen enthalten Weizen, Soja, Knoblauch, Zwiebel und Sesam  
*All ramen contain wheat, soy, garlic, onion and sesame*

- 20. Tantan Ramen** A, B, C, D 坦々麺 **14,5**  
Ramen mit dicker Suppe aus Hafermilch, Gemüsebrühe, Sesam Paste, Walnuss und Chili Öl. Veganer Hackfleisch, Süßkartoffel und Lauch darauf.  
*Soy meat, mustard spinach, sweet potato, scallion, walnuts, chili oil.*
- 21. Tonkotsu Ramen** A, B, C とんこつラーメン **13,5**  
Ramen Suppe aus Hafermilch und Gemüsebrühe, Lauchsoße, Knoblauch und Pfeffer. Garniert mit Chinakohl, Senfspinat, Tomate und Sojasprossen.  
*Chinese cabbage, tomato, mustard spinach*
- 22. Miso Ramen** A, B, C 味噌ラーメン **13,5**  
Ramen mit dicker Suppen aus Miso, Gemüse, Sojasprossen und Auberginenstreifen. Dazu frittiertes Lauch, gekochter Senfspinat und Tofu.  
*Eggplant, mustard spinach, scallion, ginger and organic tofu*
- 23. Wantan Ramen** A, B, C ワンタンメン **13,9**  
Ramen aus Sojasofße, Knoblauchöl, Sesam und Gemüsebrühe. Mit Teigtaschen gefüllt mit Tofu, Spitzkohl, Schnittlauch, Sojasprossen, frittiertes Klettenwurzel und gekochten Senfspinat.  
*Wantan dumplings, mustard spinach, scallion*
- 24. Shoyu Ramen** A, B 醤油ラーメン **13,5**  
Ramen aus Sojasofße, Gemüsebrühe, Sesam, Klettenwurzel, gebratenen Tofu, Senfspinat, Chinakohl, Tomate und einem Schuss Trüffelöl.  
*Organic tofu, Tomato, Chinese cabbage, mustard spinach, truffle oil*
- 25. Japanisches Bibimpap** A, B, C 和風ビビンバ **13,5**  
Bibimpap mit Kimchi und veganen Hackfleisch. Dazu Edamame, Karotten und Sojasprossen.  
*Bibimpap with Kimchi and aromatic vegan meat*
- 26. Japanisches Curry** A, B, C カレーライス **12,9**  
Japanisches Curry mit knusprigen veganen Hühnchen und gekochtem Gemüse. Serviert auf Reis.  
*Classic Japanese curry with vegan chicken and veggies. Served with rice.*
- 27. Shirunashi Udon** A, B, C, D 汁なし坦々うどん **13,5**  
Udon Nudeln Salat mit Avocado, Rotebeete, frittierte Gemüse, Walnüsse und hausgemachte Soße.  
*Udon noodle salad with avocado, red beets, fried vegetables, walnuts and homemade sauce.*

## Vegan Sushi

- 30. Avocado** *Avocado* **Maki 5,5/6 Stk.**
- 31. Gurke** *Cucumber*
- 32. Süßkartoffeln** *Sweet potato*
- 33. Avocado Nigiri** *Avocado* **Nigiri 4,9/2 Stk.**
- 34. Eringi Nigiri** *King oyster mushroom*
- 35. Spargel Nigiri** *Asparagus*
- Crispy Rolls 7,9/6 Stk.**  
*Cocktail-sauce*
- 36. Red Dream** A, B, D レッドドリーム  
Roter Beete, Gurke, Avocado, Spargel und roter Beete Creme, Mandeln  
*Beetroot, cucumber, avocado, asparagus and beetroot cream, almond*
- 37. Halloween** A, B, D ハロウィン  
Kürbis, Süßkartoffeln, Bio-Tofu, Rettich und Avocado Creme, Mandeln  
*Pumpkin, sweet potato, organic tofu, radish and avocado cream, almond*
- Special Rolls 4 Stk.**
- 38. Hana** A, B 花 **6,8**  
Spargel Tempura, Avocado, roter Beete, Süßkartoffeln topping, Teriyaki  
*Asparagus tempura, avocado, beetroot, sweet potato on top with teriyaki*
- 39. Kimono** B きもの **6,7**  
Kräuterseitlinge, bio-Tofu, Avocado, Shiso-Blätter on top, Miso-Soße  
*King trumpet mushroom, avocado, organic tofu and shiso leaves on top, Miso sauce*
- 40. Geisha** B 芸者 **6,8**  
Gurke, Rettich, Avocado, rote Beete Topping, und Cocktail-Soße  
*Cucumber, radish, avocado, beetroot, and cocktail sauce*
- 41. Sakura** B, C さくら **6,7**  
Süßkartoffeln, Kürbis, Avocado, Wakame Algen Salat, und Sesam-Soße  
*Sweet potato, pumpkin, avocado, seaweed salad, and sesame sauce*
- 42. Maneki** B, D 招き **6,9**  
Gurke, Rettich, Avocado mit Vegan-Fleisch, Mandeln, Chili Vegan Mayo  
*Cucumber, radish, avocado with vegan meat, almonds, spicy vegan mayo*
- 43. Midori** B みどり **6,9**  
Spargel, Paprika, Gurke, Avocado Tartar mit Nori-Chips, Teriyaki-Soße  
*Asparagus, paprika, cucumber, avocado tartar with nori-chips, teriyaki*

# Sushi Set

Alle Sushi Set werden mit vegane Mayo und Teriyaki-Soße serviert  
*Sushi sets are served with vegan mayonnaise and Teriyaki sauce*

## 50. GREEN LOVE for 2 people

39,0

- 2 Miso soups **B**
- 6 Avocado Maki
- 6 Crispy Rolls **A, B, D**
- 8 Sakura **B, C**
- 8 Midori **B**

## 51. SUMMER TIME for 3 people

53,0

- 3 Miso soups **B**
- 6 Avocado Maki
- 6 Pumpkin Maki
- 6 Halloween Crispy Rolls **A, B, D**
- 6 Red Dream Crispy Rolls **A, B, D**
- 8 Kimono **B**
- 8 Hana **A, B**

## 52. FRIENDSHIP for 4 people

65,0

- 4 Miso soups **B**
- 2 Avocado Nigiri
- 2 King Trumpet Mushroom Nigiri
- 6 Sweet potato Maki
- 6 Cucumber Maki
- 8 Geisha **B**
- 8 Maneki **B, D**
- 6 Halloween Crispy Rolls **A, B, D**
- 6 Red Dream Crispy Rolls **A, B, D**

# Dessert

## 60. Vegan Mochi Creme

5,5

Reiskuchen aus Klebreis mit cremige Füllung (Yuzu, Sesam)  
*Rice cake made from sticky rice with filling (Yuzu, sesame)*

## 61. Yuzu Panna cotta

5,0

Panna cotta aus Hafermilch mit Yuzu-Soße darauf  
*Panna cotta made from oat milk with Yuzu sauce on top*

Allergene: A. Glutenhaltiges Getreide B. Sojabohnen  
C. Sesamsam D. Schalenfrüchte

ありがとうございます!  
Arigato!

@iro\_berlin\_vegan

Teliten Sie Ihre Erfahrungen auf instagram,  
und kriegen Sie eine Überraschung!

1. Posten Sie ein Foto auf instagram
2. Zeigen Sie dem Personal die Seite
3. Kriegen Sie eine Überraschung!



I Z A K A Y A  
V E G A N

Simon-Dach-Straße 15  
10245 Berlin

030 74305452