



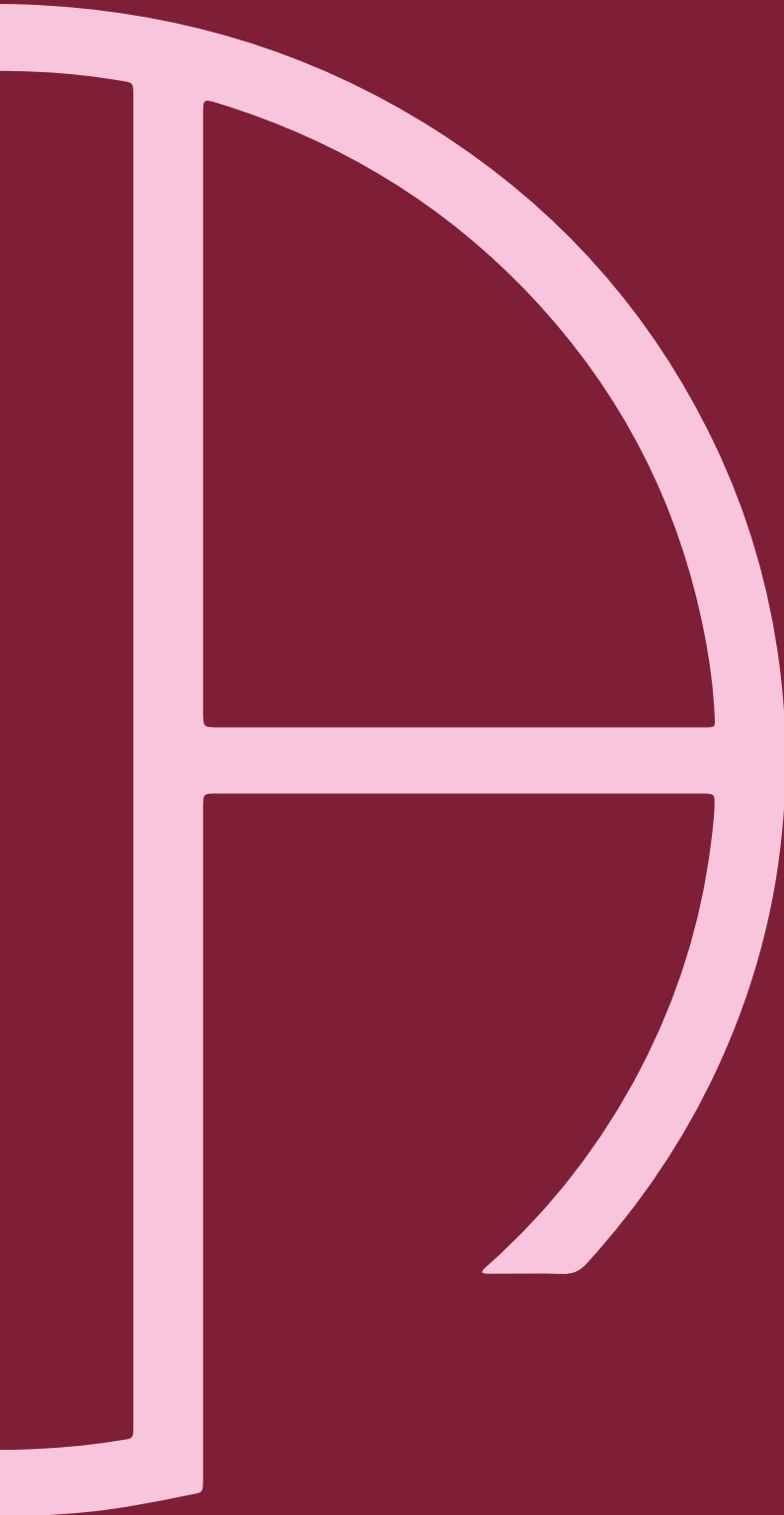
IRO IZAKAYA

Krossener Straße 19 | 10245 Berlin

| 030 81828250



Bitte wenden Sie sich an unser Personal bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten.
Please contact our staff if you have any questions regarding allergens or intolerances.



IZAKAYA

Aussprache: [ii-zah-kah-yah]

Nomen, weiblich

1. Ein entspanntes japanisches Kneipen-Restaurant, wo man sich bei Drinks und kleinen Gerichten trifft.

2. Ein Ort, an dem Freunde und Fremde ohne Hemmungen zusammenkommen, essen, trinken und quatschen.

3. Seit der Edo-Zeit ein Symbol der japanischen Geselligkeit – hier dreht sich alles um leckeres Essen, lockere Stimmung und das Miteinander

1. A relaxed Japanese pub-restaurant where people meet over drinks and small dishes.

2. A place where friends and strangers come together without inhibition, eating, drinking, and chatting.

3. Since the Edo period, a symbol of Japanese sociability – here, it's all about delicious food, a laid-back atmosphere, and togetherness.

いらっしやいませ！

APPETIZER



1. TOFU NO MISOSHIRU ^e
Miso-Suppe mit Tofu und saisonalem Gemüse
Miso soup with tofu and seasonal vegetables
4.9



2. NASU NO DENGAKU ^{a,e,g}
Frittierte Aubergine mit hausgemachter Miso-Soße
Fried eggplant with homemade miso sauce
5.5



3. EDAMAME ^e
Japanische Baby-Sojabohnen
Japanese baby soybeans.
4.9



4. TOFU TERIYAKI ^{a,e,g}
Frittierte Tofu mit Teriyaki-Soße
Fried tofu with teriyaki sauce
6



5. NINJIN NO KIMPIRA ^{a,e,g}
Japanische eingelegte Karotte
Japanese marinated carrots
4.5



6. GOMAAE ^{a,e,g}
Japanischer Senfspinat in Sesam-Soße
Japanese mustard green in sesame dressing
5.5



7. KAISO

SALAD ^{e, g}

Seetangsalat

Seaweed salad

4.9



8. YASAI GYOZA ^{a, e, g}

Japanische Teigtasche
gefüllt mit aroma-
tischen Shiitake-Pilzen
und Tofu

Japanese fried dumplings
filled with aromatic
shiitake and tofu

6.2



9. ERINGI NO

GRILL ^{a, e}

Gegrillte

Kräuterseitling Pilze

Grilled royal trumpet
mushroom

5.2



10. OKARA

KOROKKE ^{a, f, g}

Japanische knusprige
Kroketten mit einer
Füllung aus Okara-
Sojapupple

Japanese crispy croquette
with okara pulp from
soybeans

6.5



11. YASAI

TEMPURA ^{a, b, e}

Saisongemüse im
Tempura-Teigmantel

Seasonal vegetables in
Tempura wrap

6.9



12. ONYASAI

^{a, e, g}

Gedämpftes
Saisongemüse,
Sesame-Dip Steamed-
seasonal vegetables,
sesame dipping sauce

5.2



13. FRIED POTATO

^{a, c, e, f}

Saisongemüse im
Tempura-Teigmantel

Seasonal vegetables in
Tempura wrap

5.2



14. ONSEN

TAMAGO ^{a, c, e}

Saisongemüse im
Tempura-Teigmantel

Seasonal vegetables in
Tempura wrap

3



20. SAKE TO AVOCADO NO SALAD

Salat mit Lachs
Sashimi und
Avocado

Salad with salmon
sashimi and avocado

8.5



21. GYOZA ^{a,e,g}

Hausgemachte japanische Teigtasche gefüllt mit Schweinefleisch

Homemade Japanese fried dumplings filled with pork

6.9



22. EBI TEMPURA

^{a,b,e}

Drei Garnelen im Tempura-Teigmantel

Three prawns in tempura wrap

7.5



23. BUTA NO

KAKUNI ^{a, e}

Geschmorter Schweinebauch nach japanischer Art

Japanese braised pork belly

6.9



24. KAMO NO CARPACCIO ^{a, c, e}

Rosa gebratenes Entenbrust Carpaccio

Lightly grilled duck breast carpaccio

8



25. KOROKKE ^{a,c,g}

Klassische japanische Krokette mit einer Füllung aus Kartoffeln und Schweinehackfleisch

Classic Japanese croquette with minced pork and potato

6.5



26. TORI NO KARAAGE ^{a,c,e}

Japanisches frittiertes Hühnchen

7.2



27. SAKE TERIYAKI

^{a, d, e, g}

Gegrillter Lachs mit Teriyaki-Soße

Grilled salmon with teriyaki sauce

8



28. HOTATE NO BUTTER-YAKI ^{a, e, f, h}

Gegrillte Jakobmuscheln mit Butter

Grilled scallops with butter

8.5



29. OKONOMIYAKI ^{a, b, c, d, g, h}

Japanisches Pfannkuchen mit Kohl, Meeresfrüchten, Gemüse, Mayo und Bonito-Flocken

Japanese pancake with cabbage, seafood, vegetables, mayo and bonito flakes

9



30. YARIIKA NO NIMONO ^{a, d, e}

Geschmorter Tintenfisch auf japanischer Art
Braised squid Japanese style

8.5



31. IKA NO KARAAGE ^{c, h}

Panierter marinierter Tintenfisch

Deep-fried marinated squid

8.5



32. GYUNIKU NO GRILL ^{a, e}

Gegrillte Entrecôte mit Yankiniku-Soße

Grilled Entrecôte with Yankiniku-Soße

8.5



40. GOHAN

Eine Portion Reis

One serving of rice

2



41. SAKE ONIGIRI ^d

Reisbällchen mit Lachs

Riceball with salmon

4



42. UME ONIGIRI

Reisbällchen mit Umeboshi-japanischer Salzpflaume

Riceball with umeboshi salted Japanese plum

4

BIG RICE DISH

große
Reisgerichte



50. IRO KATSU-DON a,c,d,e,g

Reis mit paniertem Schweineschnitzel, gebratenem Ei und sautierten Zwiebeln in Kombu-Brühe

Rice with deep-fried pork escalope, fried egg and sauteed onion in kombu broth

14.9



51. TEN-DON a,c,d,e,g

Reis mit Garnelen-Tempura und Gemüse

Rice with prawn tempura and vegetables

14.9



52. YASAI-TEN-DON a,e,g

Reis mit Gemüse-Tempura

Rice with vegetable tempura

14.5



53. GYU-DON ^{a, c, d, e, g}

Reis mit geschmortem Rindfleisch, garniert mit Onsen Tamago und sautierten Zwiebeln

Rice with braised beef, topped with onsen tamago and sauteed onion

14.9



56. CHICKEN KATSU SET ^{a, c, e}

Reis mit paniertem Hühnerbrustfilet, Salat

Rice with fried chicken fillet, salad

14.9



54. TORI-TERIYAKI-DON ^{a, d, e, g}

Reis mit mariniertem Hähnchenfilet in Teriyaki-Soße und Gemüse

Rice with marinated chicken in teriyaki sauce and vegetables

14.9



57. YASAI POKE BOWL ^{a, e, g}

Reis-Schale mit Tofu und Salat nach Iro Art

Rice bowl with tofu and salad Iro Style

14.5



55. SAKE NO TERIYAKI-DON ^{a, e, g}

Reis mit gegrilltem Lachs in Teriyaki-Soße und Gemüse

Rice with grilled salmon in teriyaki sauce and vegetables

17.9



58. SAKE POKE BOWL ^{a, d, e}

Reis-Schale mit Lachs-Sashimi, Salat nach Iro Art

Rice bowl with salmon sashimi, salad Iro style

15.9

60. IRO RAMEN ^{a, e, g}

Nudelsuppe mit Hühnerbrühe und Entenbrust nach IRO Art

Noodle soup with chicken broth and duck breast fillet IRO style

15.5



61. TANTAN-RAMEN ^{a, e, g}

Scharfe Nudelsuppe mit kräftiger Brühe, Hackfleisch, Chili-Öl nach IRO Art

Spicy noodle soup with rich broth, minced pork, chilli oil IRO style

14.9



62. IRO VEGAN RAMEN ^{a, e, g}

Nudelsuppe mit Gemüsebrühe, Tofu und Gemüse nach IRO Art

Noodle soup with vegetable broth, tofu and vegetables IRO style

14.5



64. YAKISOBA ^{a, c, e}

Gebratene Nudeln mit Gemüse und paniertem Hühnerfilet, garniert mit Onsen Tamago

Fried noodles with vegetables and fried chicken fillet, topped with onsen tamago

15.9



65. YASAI YAKISOBA ^{a, e}

Gebratene Nudeln mit Gemüse und veganem Hähnchen

Fried noodles with vegetables and vegan chicken

14.5

R A M E N

**Nudel-
suppe**
*Noodle
soup*



Dessert

80. Matcha Aisu Grüntee Eiscreme

green tea ice-cream

5.5 €

81. MATCHA TIRAMISU Hausgemachtes Grüntee Tiramisu

homemade green tea tiramisu

5.5 €

82.YUZU PANNA COTTA Panna Cotta aus Hafermilch mit übergossener Yuzu-Soße

Oat milk panna cotta with poured-over yuzu sauce

5 €

ALCOHOL-FREE

WASSER

Water

GEROLSTEINER NATURELL

still

170. Fl. 0,25l 2.9€

171. Fl. 0,5l 5.5€

GEROLSTEINER MEDIUM

sparkling

172. Fl. 0,25l 2.9€

173. Fl. 0,5l 5.5€

SOFTRINKS

180. Fritz-Cola

181. Fritz-Cola zuckerfrei sugarfree

182. Fritz-limo Zitronen lemon

183. Fritz Bio-Apfelschorle
organic apple spritzer

184. Thomas Henry Tonic Water

185. Thomas Henry Ginger Ale

0,2l 3.2€

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE Homemade Drinks

190. Maracuja Minze

4.9€

Maracuja, Limette, Minze, Eiswürfel

maracuja, lime, mint, ice cubes

191. Yuzu Limonade

5.9€

Yuzu Sirup, Wasser, Zitronen, Minzen, Eiswürfe

Yuzu syrup, water, lemon, mint, ice cubes

192. Matcha Limonade

5.9€

Matcha, Rohrzucker, Wasser, Eiswürfel

Matcha, cane sugar, water, ice cubes

193. Boxi Is Green

6.2€

Grüntee, Limette, Sirup, Ingwersaft

Green tea, lime, syrup, ginger juice

194. Red Hot Chili Pepper

6.2€

Hibiskus, Zitrone, Himbeere Basalmico, Chili Sirup

Hibiscus, lemon, raspberry balsamic, chili syrup

KALT

TEE TASSE tea cup

401. GENMAI CHA GRÜNTEE

Japanischer Grüntee mit gerösteten Reiskörnern

Japanese green tea with roasted rice corn

402. HOJICHA

3,9€

Japanischer gerösteter Grüntee

roasted green tea

403. SENCHA Japansicher Grüntee Japanese green tea

404. YUZU-GINGER TEA

Frischer Yuzu-Ingwer-Tee mit Orange und Zitronengras

4,9€

Fresh ginger tea with orange and lemongrass

400.

Oolong Cha

halbfermentierter

Tee

cold

semi-fermented tea

0,3l 2.8€

FASSBIER *DRAFT BEER*

100.TIGER BEER

101.TIGER BEER

0,3L

3.7€

0,5L

5.2€

FLASCHENBIER *BEER BOTTLE*

102. KIRIN BIER

103. ERDINGER HEFE

105. ERDINGER WEISSBIER ALKOHOL FREI

107. RADLER

0,3L

3.7€

0,5L

5.2€

5.2€

5.2€

LONGDRINKS & COCKTAILS

200. Aperol Spritz Aperol, Prosecco & Soda

6.9€

201. Yuzu Spritz Yuzu, Prosecco

7.5€

202. Japanese Mojito

7.9€

Minze, Rohrzucker, Shochu, Limette, Soda

Mint, cane sugar, shochu, lime, soda

203. Umeshu Soda

7.5€

Umeshu, Zitronen, Soda

umeshu, lemon, soda

205. Herbal Yuzu Fizz

8.5€

Gin, Zitronen, Yuzu Tee

gin, lemon, yuzu tea

206. Gin Tonic

8€

207. Miso Sour

9.5€

Japanischer Whisky, Zitronen, Miso Sirup

Japanese whisky, lemon, miso syrup

208. Sakura Cosmo

9.5€

Japanischer Wodka, Sakura Liquor, Limetten, Sirup

Japanese vodka, sakura liquor, lime, syrup

209. Japanese Moscow Mule

8.5€

Shochu, Ginge Ale

210. Maracuja Chuhai Maracuja juice, Shochu

8.5€

WEISSWEIN *white wine*

300. Grauburgunder, Pfalz, trocken *dry*

301. Riesling, trocken *dry*

302. Sauvignon Blance, trocken *dry*

ROTWEIN *red wine*

303. Spätburgunder, Rheingau, trocken *dry*

304. Cuvée, Rheingau, trocken *dry*

ROSÉ

305. Rosé Spätburgunder, trocken *dry*

0.2l

6.5€

0.75l

26€

306. WEINSCHORLE *wine spritzer*

0.2l

4.9€

307. PROSECCO *trocken dry*

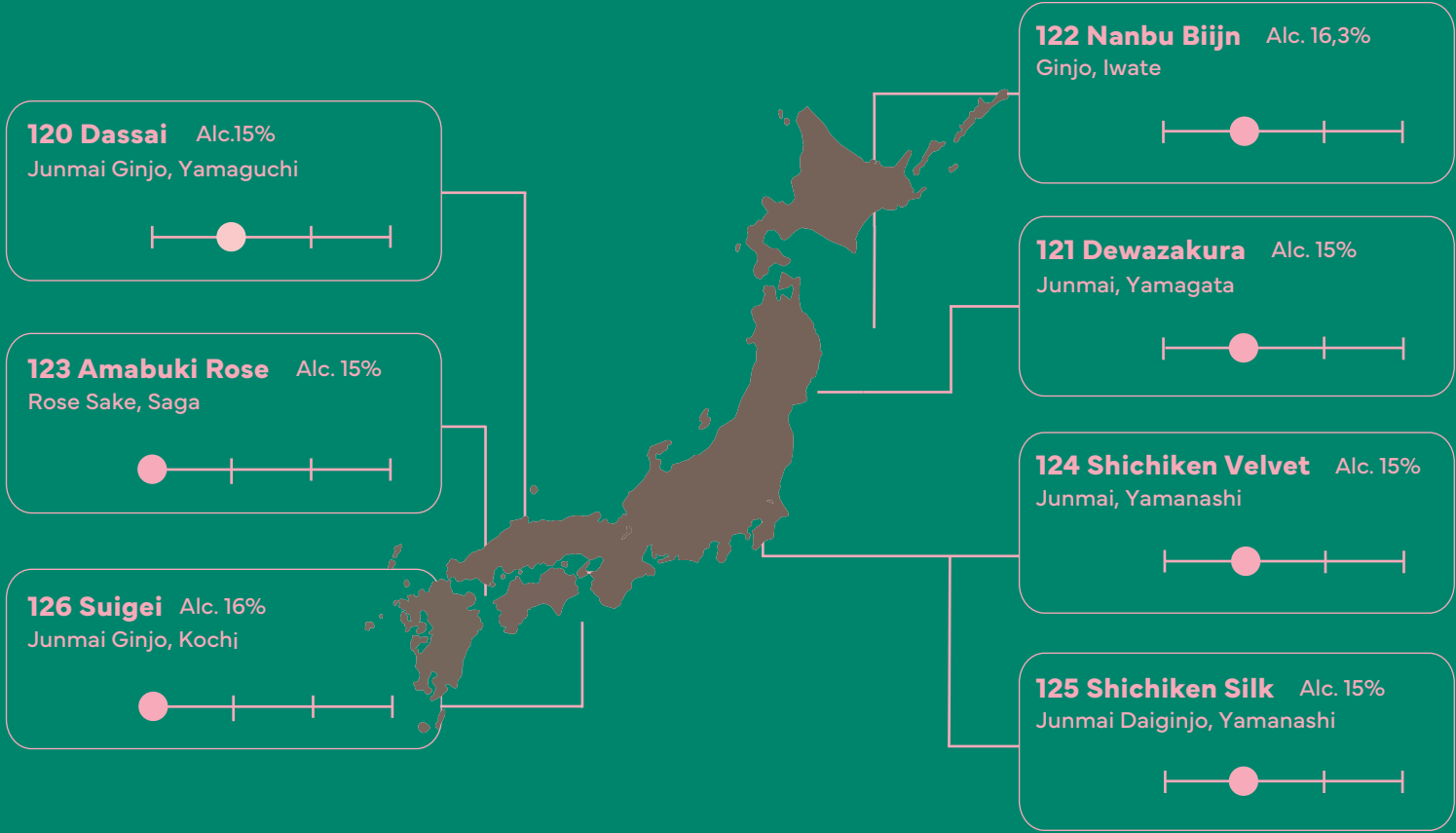
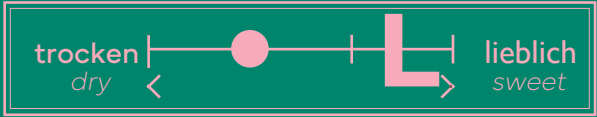
0.1l

3.5€



Sake

4cl 6€
120ml 15€
720ml 69€



Kikizake
Probier-Set
Tasting-set

Wählen Sie bitte drei Sake aus unserer Karte
Please select three sake from our menu
3 Stk. 4cl 15€

Shochu

- Daimao Alc. 25%**
Imo Jochu, Kagoshima

Japanischer Süßkartoffel Schnapps
Japanese sweet potato distilled spirits

Umeshu Alc. 10%

Japanischer Pflaumen Liquor
Japanese plum liquor

Japanischer Whiskey

- Hibiki 136

Yamazaki 137

4cl 13€

4cl 13€

130	4cl 6€	132	0,1l 3€
131	720ml 69€	133 Shorle	0,2l 4.5€

ありがとう

HERZLICHEN DANK

THANK YOU



Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten:
Wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, teilen
Sie dies bitte unseren Mitarbeitern mit. *If you have*

a food allergy, please inform our staff.

a. Weizen *wheat*

b. Krebstiere *crustaceans*

c. Eier *egg*

d. Fische *fish*

e. Sojabohnen *soybean*

f. Milch und Milchprodukten *milk and milk prod-
ucts*

g. Sesamen *sesame*

h. Weichtiere *mollusks*



