



**Simon-Dach-Straße 15, 10245 Berlin 030 74305452**







いらっしやいませ!





# IZAKA

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



# AYA

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

# APPETIZER



**1. MISO SOUP** <sup>b</sup>  
**Miso-Suppe mit Tofu, Wakame und Shimeji Pilze**  
*Miso soup with tofu, Wakame and Shimeji mushroom* **4,9€**



**2. EDAMAME** <sup>c</sup>  
**Japanische Baby-Sojabohnen**  
*Japanese baby soybeans* **4,9€**



**3. CHIPPUSU** <sup>a, b</sup>  
**Hausgemachte Chips aus Lotuswurzel, japanischer Süßkartoffel und Schwarzwurzel.**  
**Serviert mit veganer Mayo.**  
*Homemade chips made from lotus root, Japanese sweet potato, and black salsify. Served with vegan mayo* **4,9€**



**4. PIRIKARA KYURI** <sup>a, c</sup>  
**Gurkensalat mit Chili-Knoblauch-Dressing**  
*Cucumber, chilli garlic sauce* **4,9€**



**5. GOMAE** <sup>a, b, c</sup>  
**Blanchierter Senfspinat in Sesam-Dressing**  
*Blanched mustard spinach in sesame dressing* **5,2€**



**6. TOFU SUKIYAKI** <sup>a, b</sup>  
**Geschmorter Tofu, vegan Hühnchen, Rettich, Shimeji-Pilze**  
*Braised tofu, vegan chicken, radish, shimeji mushroom* **6,5€**



## 7. YASAI GYOZA <sup>a, b</sup>

**Japanische Teigtaschen mit Tofu-Gemüse-Füllung, dazu Tonkatsu-Soße und vegane Mayo**

*Japanese dumplings with tofu and vegetable filling, served with tonkatsu sauce and vegan mayo* **6,5€**



## 8. MOCHI AGEDASHI <sup>a, c</sup>

**Frittierte Klebreiskuchen mit Dashi-Soße**

*Deep-fried sticky rice cake with dashi sauce* **6,2€**



## 9. AVOCADO DREAM <sup>a, b</sup>

**Avocado Tempura mit Edamame-Hummus und Teriyaki-Soße**

*Avocado Tempura with edamame hummus and teriyaki sauce* **6,9€**



## 10. VEGAN KARAAGE <sup>a, c</sup>

**Frittierte Sojafleischbällchen mit Teriyaki-Soße, außen knusprig und innen saftig. Dazu vegan Mayonnaise**

*Deep-fried soy-meatballs with teriyaki sauce. Served with vegan mayonnaise.* **6,9€**



## 11. KING TRUMPET YAKITORI <sup>a, b</sup>

**Gegrillte Kräuterseitlingen in Teriyaki-Soße**

*Grilled king trumpet mushroom in teriyaki sauce* **6,2€**



## 12. GOCHISOU GEMISCHTER TELLER <sup>a, c</sup>

**Kimpira, Süßkartoffel, Tofu Teriyaki, Gyoza, I.O Sushi, Senfspinat, Eringi Sanbaizu, Kimchi, Avocado**

*Kimpira, sweet potato, tofu teriyaki, gyoza, I.O Sushi, greenmustard, eringi sanbaizu, kimchi, avocado* **16,9€**











# RAMEN ラーメン



**20**



**21**



**22**



**23**



**24**

## 20. VEGAN TANTAN RAMEN <sup>a, b, c, d</sup>

**14,9€**

**Ramen mit kräftiger Brühe aus Hafermilch, Gemüsefond und Sesam-Paste. Garniert mit Sojahack und Süßkartoffel-Toppings, Lauch, Walnuss- und Chili-Öl**

*Ramen with rich broth based on oat milk, vegetable stock, and sesame paste. Topped with ground soy meat, sweet potato topping, scallion, walnut and chili oil.*

## 21. TONKOTSU RAMEN <sup>a, b, c</sup>

**14,5€**

**Ramen mit cremiger Brühe aus Hafermilch, Gemüsefond und hausgemachter Lauch-Knoblauch-Pfeffer-Soße. Garniert mit Chinakohl, Senfspinat, Tomate und Sojasprossen**

*Ramen with creamy broth based on oat milk, vegetable stock, and homemade leek-garlic-pepper sauce. Topped with Chinese cabbage, green mustard, tomato, and soy sprouts.*

## 22. MISO RAMEN <sup>a, b, c</sup>

**14,5€**

**Ramen mit kräftiger Brühe aus Miso und Gemüsefond. Garniert mit Auberginenstreifen, Sojasprossen, frittiertem Lauch, blanchiertem Senfspinat und Tofu**

*Ramen with rich broth based on miso and vegetable stock. Topped with eggplant strips, soy sprouts, fried leek, blanched mustard green, and tofu.*

## 23. WANTAN RAMEN <sup>a, b, c</sup>

**14,9€**

**Ramen mit Brühe aus Gemüsefond, Sojasauce und Knoblauchöl. Dazu Wantan-Teigtaschen mit Tofu-Spitzkohl-Füllung, garniert mit Nori-Blätter, blanchiertem Senfspinat und Schnittlauch**

*Ramen with broth based on vegetable stock, soy sauce, and garlic oil. Served with wantan dumplings filled with tofu and cabbage, topped with nori seaweed, blanched mustard green, and chives.*

## 24. SHOYU RAMEN <sup>a, b</sup>

**14,5€**

**Ramen mit Brühe aus Gemüsefond. Garniert mit Nori-Blätter, gebratenem Tofu, Chinakohl und Trüffelöl**

*Ramen with broth based on vegetable stock. Topped with nori seaweed, fried tofu, Chinese cabbage, and truffle oil.*







# THE EXCLUSIVE

## 25. BIBIMBAP JAPANESE STYLE <sup>a, b, c</sup>



**Gemischte Reisschale mit Kimchi, Sojahack, Edamame, Karotten, Sojasprossen und scharfer Soße.**

*Mixed rice bowl with kimchi, ground soy meat, edamame, carrot, soy sprouts, and spicy sauce.* **14,5€**



## 26. Japanese Curry <sup>a, b, c</sup>

**Japanisches Curry mit plant-based Filet (Hähnchen-Art) in knusprigem Panko, dazu Gemüse. Serviert auf Reis.**

*Japanese curry with plant-based filet (chicken style) in panko, vegetables, served with rice.* **14,5€**

## 27. Shirunashi Udon <sup>a, b, c, d</sup>

**Gemischte Udon-Nudeln mit Avocado, Roter Bete, frittiertem Gemüse und Walnüssen in hausgemachter Sesam-Soße.**

*Mixed udon noodles with avocado, red beet, fried vegetables, and walnuts in homemade sesame sauce.* **14,9€**



## 28. Tofu Sukiyaki Don <sup>a, b</sup>

**Eine Reisschale mit Tofu Sukiyaki und frischem Salat.**

*A rice bowl with tofu sukiyaki and fresh salad.* **14,5€**



SUN  
VEGAN  
H



# MAKI

5,5€/ 6 Stk. pcs.

**30. Avocado**

**31. Kappa** Gurke cucumber

**32. Satsuma-Imo** Süßkartoffel sweet potato

# NIGIRI

4,9€/ 2 Stk. pcs.

**33. Avocado Nigiri**

**34. Eringi Nigiri** flambierter Teriyaki-Kräuterseitling  
flambéed teriyaki king oyster mushroom

**35. Spargel Nigiri** asparagus

# CRISPY ROLLS

7,9€/ 6 Stk. pcs.

**36. Red Dream** A, B, D

Rote Beete, Gurke, Avocado, Spargel und Rote-Beete-Creme,  
Mandeln

Beet root, cucumber, avocado, asparagus and beet root cream, almond

**37. Halloween** A, B, D

Kürbis, Süßkartoffeln, Tofu, Rettich und Avocado Creme, Mandeln  
Pumpkin, sweet potato, tofu, radish and avocado creme, almond

**38. Vegan Chicken** A, B, D

Knuspriges vegane Hühnchen, Gurke, Avocado,  
Paprika, vegan Creme

Crispy vegan Seitan, cucumber, cucumber, avocado, paprika, vegan cream







# SPECIAL

**39. HANA** <sup>A, B</sup> 6,8€  
Spargel-Tempura, Avocado, rote  
Beeten, Süßkartoffel-Mantel, Teriyaki  
*Asparagus tempura, avocado, beetroot,  
sweet potato wrap, teriyaki*



**40. KIMONO** <sup>B</sup> 6,7€  
Kräutersetilinge, Tofu, Avocado,  
Shiso-Mantel, Miso-Soße  
*King trumpet, tofu, avocado, shiso wrap,  
miso sauce*



**41. GEISHA** <sup>B</sup> 6,8€  
Gurke, Rettich, Avocado, Wakame-  
Algen-Salat, Sesam-Soße  
*Cucumber, radish, avocado, wakame  
seaweed, sesame sauce*



**42. SAKURA** <sup>B,C</sup> 6,7€  
Süßkartoffel, Kürbis, Avocado,  
Wakame-Algen-Salat, Sesam-Soße  
*Sweet potato, pumpkin, avocado,  
wakame seaweed salad, sesame sauce*





# ROLLS

4 Stk. pcs

## 43. MANEKI <sup>B,D</sup> 6,9€

Gurke, Rettich, Avocado, Seitan, Mandel, Teriyaki-Soße

*Cucumber, radish, avocado, seitan, almond, teriyaki sauce*



## 44. MIDORI <sup>B</sup> 6,9€

Spargel, Paprika, Gurke, Avocado Tartar, Nori-Chips, Teriyaki-Soße

*Asparagus, paprika, cucumber, avocado tartar, nori chips, teriyaki sauce*



## 45. SHOKA <sup>A,B</sup> 6,9€

Avocado, Paprika, Gurke, flambierter Zucchini-Mantel, Teriyaki-Soße

*Avocado, paprika, cucumber, flambéed zucchini wrap, teriyaki sauce*



# VEGANES SUSHI SET

Alle Sushi Set werden mit veganer Mayo und Teriyaki-Soße garniert  
All sushi set are topped with vegan mayo and teriyaki sauce

## 50. GREEN LOVE für 2 Personen *for 2 people* 41€

2 Miso Suppen *2 miso soups*

6 Stk. Avocado Maki *6 pieces Avocado Maki*

6 Stk. Crispy Rolls *6 pieces Crispy Rolls*

8 Stk. Sakura *8 pieces Sakura*

8 Stk. Midori *8 pieces Midori*

## 51. SUMMER TIME für 3 Personen *for 3 people* 53€

3 Miso Suppen *3 miso soups*

6 Stk. Avocado Maki *6 pieces Avocado Maki*

6 Stk. Kürbis Maki *6 pieces Pumpkin Maki*

6 Stk. Halloween Crispy Rolls *6 pieces Halloween Crispy Rolls*

6 Stk. Red Dream Crispy Rolls *6 pieces Red Dream Crispy Rolls*

8 Stk. Kimono *8 pieces Kimono*

8 Stk. Hana *8 pieces Hana*

## 52. FRIENDSHIP für 4 Personen *for 4 people* 87€

4 Miso Suppen *4 miso soups*

Edamame

Gomaae

Yasai Gyoza

Avocado Dream

2 Stk. Avocado Nigiri *2 pieces Avocado Nigiri*

2 Stk. Eringi Nigiri *2 pieces Eringi*

6 Stk. Avocado Maki *6 pieces Avocado Maki*

6 Stk. Süßkartoffel Maki *6 pieces Sweet Potato Maki*

8 Stk. Halloween Crispy Roll *8 pieces Halloween Crispy Roll*

8 Stk. Geisha *8 pieces Geisha*

Dessert: Vegan Mochi Cream



**60. Vegan Mochi Cream**

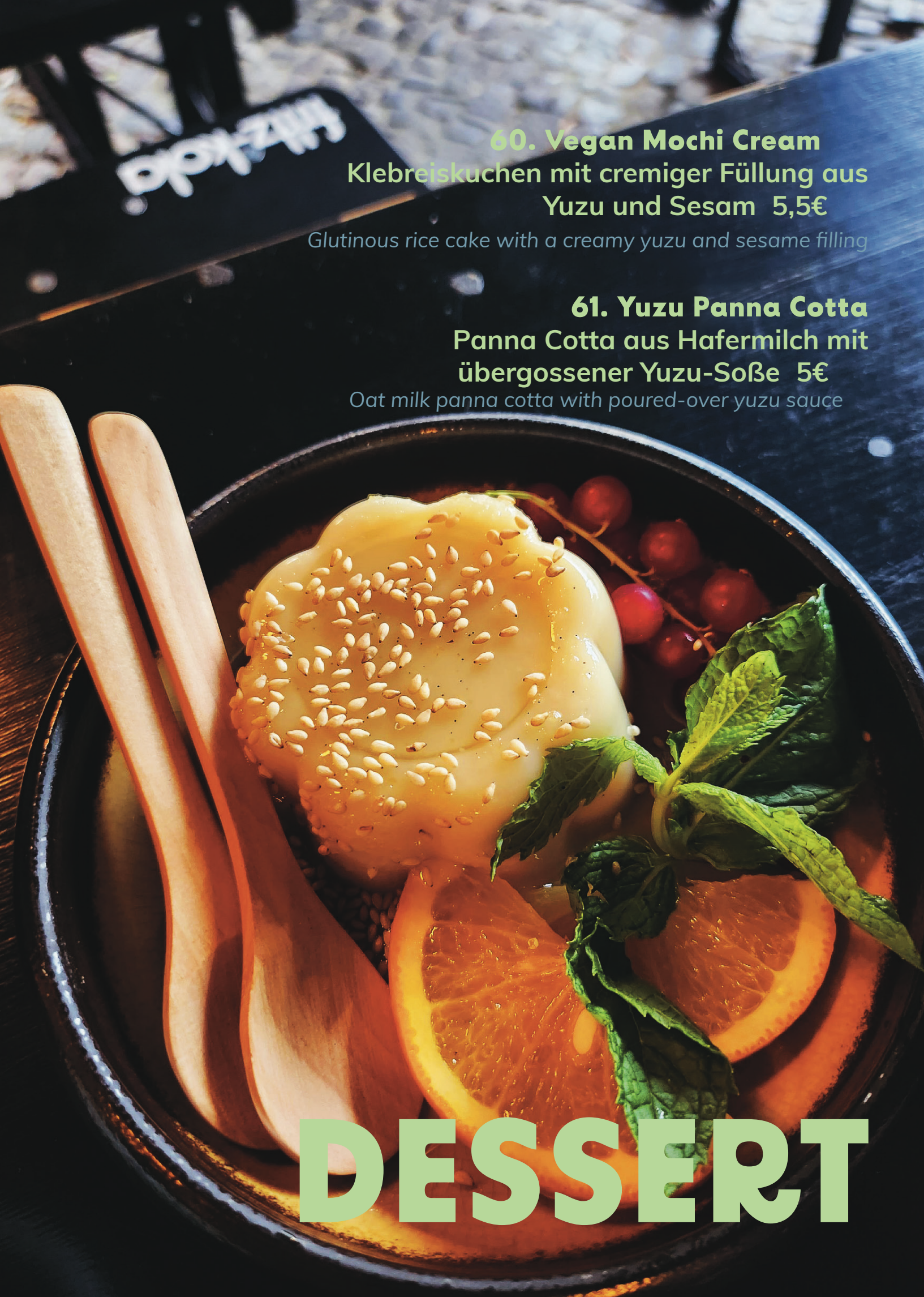
Klebreiskuchen mit cremiger Füllung aus  
Yuzu und Sesam 5,5€

Glutinous rice cake with a creamy yuzu and sesame filling

**61. Yuzu Panna Cotta**

Panna Cotta aus Hafermilch mit  
übergossener Yuzu-Soße 5€

Oat milk panna cotta with poured-over yuzu sauce



**DESSERT**

# ALCOHOL-FREE

Fritz Kola

Fritz Kola Zuckerfrei *sugarfree*

Fritz Apfelschorle

Fritz Zitrone

Fritz Anjola

Fl. 0,2l 2,8€

Thomas Henry Tonic Water

Thomas Henry Ginger Ale

**WASSER** *Water*

**Gerolsteiner Medium**

Fl. 0,25l 2,6€

Fl. 0,5l 4,2€

**Gerolsteiner Naturell**

**HAUSGEMACHTE GETRÄNKE** *Homemade Drinks*

**Frisch gepresste Orangensaft** *Fresh O-Juice* 5,5€

**Yuzu Limonade**

5,9€

Yuzu Sirup, Wasser, Zitronen, Minzen, Eiswürfel

*Yuzu syrup, water, lemon, mint, ice cubes*

**Matcha Limonade**

5,9€

Matcha, Rohrzucker, Wasser, Eiswürfel

*Matcha, cane sugar, water, ice cubes*

**Boxi Is Green**

6,2€

Grüner Tee, Limette, Sirup, Ingwersaft

*Green tea, lime, syrup, ginger juice*

**Red Hot Chili Pepper**

6,2€

Hibiskus, Zitrone, Himbeere Balsamico, Chili Sirup

*Hibiscus, lemon, raspberry balsamic, chili syrup*

**TEEKANNE** *Teapot*

5€

**Genmai Cha Grüntee**

Japanischer Grüntee mit gerösteten Reiskörnern

*Japanese green tea with roasted rice corn*

**Sencha** *Japanischer Grüntee* **Japanese green tea**

**Hojicha** *Japanischer gerösteter Grüntee* **roasted green tea**

**Frischer Yuzu-Ingwertee** *fresh yuzu ginger tea*



# ALCOHOL

## BIER *Beer*

|                                        | 0,3l | 0,5l |
|----------------------------------------|------|------|
| Bitburger vom Fass draft beer          | 3,7€ | 5,2€ |
| Bitburger alkohol frei Fl.             | 3,7€ |      |
| Benediktiner Hefe Weißbier Fl.         |      | 5,2€ |
| Benediktiner Weißbier alkohol frei Fl. |      | 5,2€ |
| Köstrißer Schwarzbier Fl.              |      | 5,2€ |
| Bitburger Radler Fl.                   | 3,7€ |      |
| Kirin Bier Fl.                         | 3,7€ |      |

## LONGDRINKS & COCKTAILS

|                                                                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco & Soda                                                                           | 6,9€ |
| <b>Yuzu Spritz</b> Yuzu Likör, Prosecco, Soda                                                                          | 7,5€ |
| <b>Japanese Mojito</b><br>Minze, Rohrzucker, Shochu, Limette, Soda<br>Mint, cane sugar, shochu, lime, soda             | 7,9€ |
| <b>Umeshu Soda</b> Umeshu, Zitrone, Soda umeshu, lemon, soda                                                           | 7,5€ |
| <b>Herbal Yuzu Fizz</b> Gin, Zitrone, Yuzu Tee gin, lemon, yuzu tea                                                    | 9€   |
| <b>Gin Tonic</b>                                                                                                       | 7,9€ |
| <b>Miso Sour</b> Japanischer Whisky, Zitrone, Miso Sirup<br>Japanese whisky, lemon, miso syrup                         | 9,5€ |
| <b>Sakura Cosmo</b><br>Japanischer Wodka, Sakura Liquor, Limetten, Sirup<br>Japanese vodka, sakura liquor, lime, syrup | 9,5€ |

## SAKE

4cl 6€      120ml 15€      720ml 69€

**Dasai** Frisch, leicht, zitrisch fresh, light, citrusy

**Ambuki Rosé** Beerig, kräutrig, komplex berry-like, herbal, complex

**Shichiken Silk** Moussierend sparkling



**WEIN** Wine

0,2l 6,5€

0,75l 26€

**Weißwein** Whitewine

Grauburgunder, Pfalz, trocken dry

Riesling, trocken dry

Sauvignon Blanc, trocken dry

**Rotwein** Redwine

Spätburgunder, Rheingau, trocken dry

Cuveé, Rheingau, trocken dry

**Rosé** Spätburgunder dry

**Weinschorle/ Wine** spritzer

0,2l 4,9€





ありがとう

**VIELEN DANK**

*Thank You !*

Allergene

Allergens

A. Glutenhaltiges Getreide/ Wheat

B. Sojabohnen/ Soybeans

C. Sesam/ Sesame

D. Schalenfrüchte/ Tree nuts

