



Starter

1. Edamame mit Meersalz ^E

Frische, gedämpfte Edamame-Bohnen, leicht gesalzen mit feinem Meersalz.

4,90 €



2. Karaage mit Trüffel-Mayonnaise ^{A,D,E,F}

Knusprig frittiertes Hühnchen in einer leichten Marinade, serviert mit cremiger Trüffel-Mayonnaise.

5,50 €

3. Yakitori mit Teriyaki-Sauce ^{A,E,G}

Gegrillte Hähnchenspieße, glasiert mit hausgemachter Teriyaki-Sauce.

3,90 €



04. Gyoza mit Gemüse (Apfel) und Karamell ^{A,F,D}

Feine Teigtaschen mit einer Füllung aus Gemüse und Apfel, abgerundet mit einer karamelligen Note.

4,90 €

05. Gyoza mit Garnele ^{A,B,D,E,F}

Saftige Garnelenfüllung in knusprigen Teigtaschen, serviert mit würziger Mayonnaise.

5,50 €



06. Gyoza ^{A,D,E,F}

mit Hühnchen und würziger Mayonnaise, eigaschen mit einer aromatischen Hühnchenfüllung, begleitet von würziger Mayonnaise.

5,00 €

07. Ebi-Tempura ^{A,B,D,E,F}

mit Teriyaki-Sauce, Knusprig frittierte Garnelen, erviert mit süß-herzhafter Teriyaki-Sauce.

5,00 €



08. Takoyaki ^{A,B,D,E,F}

mit japanischer Mayonnaise, Goldbraun gebackene Bällchen aus Tintenfisch-Teig, verfeinert mit japanischer Mayonnaise.

5,50 €

09. Miso-Suppe ^{E,G,F}

Traditionelle Suppe mit Sojabasis, Tofu, Frühlingszwiebeln und Wakame-Algen.

3,80 €

10. Wakame-Salat ^{G,E}

Frischer Algensalat mit leicht würziger Note, verfeinert mit Sesam.

4,00 €



11. Tintenfischringe ^{B,E,F}

mit süßer Chilisauc Knusprig frittierte Tintenfischringe, serviert mit einer süßlich-scharfen Chilisauc.

5,50 €

12. Süßkartoffel-Pommes ^{D,F}

mit Trüffel-Mayonnaise Knusprige Süßkartoffel-Pommes, begleitet von cremiger Trüffel-Mayonnaise.

5,00 €



Vamo Starter Mix – Eine Auswahl an Vorspeisen:

2 Gyoza (Apfel), 1 Gyoza (Hühnchen), 1 Gyoza (Garnele), 2 Karaage, 2 Ebi-Tempura, 2 Takoyaki, serviert mit Trüffel-Mayonnaise und würziger Mayonnaise.

15,00 €

Vamo Salate

20. Vamo-Salat ^{G,E} 6,50 €
Frischer gemischter Salat mit Sesamdressing, Karottenstreifen, Gurken, Cherrytomaten und Radieschen.
21. Optionale Toppings und Zusätze: 3,50 €
Avocado Frisch geschnittene / cremige Avocado.
22. Hähnchen 4,00 €
Saftig gegrilltes Hähnchen.
23. Rindfleisch (Tai Beef) 5,00 €
Würziges Rindfleisch nach taiwanesischer Art.
24. Tofu ^E 3,00 €
Leicht gegrillter Tofu für eine vegane Option.
25. Garnelen ^B 4,50 €
Frisch zubereitete Garnelen.
26. Lachs 5,00 €
Zarter, gegrillter Lachs.



Vamo Donburi

30. Teriyaki Don ^{A,E,D,G} 7,50 €
Warmer Reis mit knackigem Gemüse, verfeinert mit hausgemachter Teriyaki-Sauce.
31. Golden Curry Don ^{A,E,D,G,F} 8,00 €
Reis mit Gemüse und einer herzhaften japanischen Curry-Sauce.
32. Yellow Curry Don ^{A,E,D,G,F} 8,00 €
Reis mit Gemüse und einer aromatischen gelben Curry-Sauce.
33. Green Curry Don (scharf) 8,50 €
Reis mit Gemüse und würziger grüner Curry-Sauce.
34. Mango Don ^{A,E,D,G,F} 9,00 €
Frischer Reis mit knackigem Gemüse, frischen Mango-Stückchen und einer leichten Kokoswasser-Note.



Optionale Beilagen für Donburi:

- Entrecôte 5,00 €
Saftiges, zart gegrilltes Rindfleisch.
- Chicken Katsu ^{A,DF} 4,00 €
Knusprig paniertes Hähnchenfilet.
- Tofu ^E 3,00 €
Leicht gegrillter Tofu.
- Krosse Ente ^{A,D} 5,00 €
Außen knusprige, innen saftige Entenbrust.
- Garnelen ^{B,F,C} 4,50 €
Frisch gebratene Garnelen.
- Lachs ^C 5,00 €
Gegrillter Lachs.

Vamo Maki (8 Stück)

40. Avocado Maki ^{A,E} 3,75 €
Sushi-Rolle mit cremiger Avocad
41. Kappa Maki (Gurke) ^{A,E} 3,50 €
Frische Gurken-Rolle
42. Sake Maki (Lachs) ^{A,C,E} 4,60 €
Sushi-Rolle mit zartem Lachs
43. Tekka Maki (Thunfisch) ^{A,C,E} 4,60 €
Sushi-Rolle mit saftigem Thunfisch
44. Avocado Maki Crunchy ^{A,E,G} 6,00 €
Avocado-Rolle mit knuspriger Textur, verfeinert mit Teriyaki-Sauce & Sesam
45. Sake Maki Crunchy ^{A,C,E,G,F} 6,50 €
Lachs-Rolle, verfeinert mit würziger Unagi-Sauce und Sesam
46. Tekka Maki Crunchy ^{A,C,E,G,F} 6,50 €
Knusprige Thunfischrolle mit würziger Unagi-Sauce und Sesam.



Vamo Nigiri (2 Stück)

50. Maguro (Thunfisch) ^{E,A} 5,00 €
Nigiri mit frischem Thunfisch
51. Sake (Lachs) ^{C,E,A} 5,00 €
Nigiri mit zartem Lachs
52. Avocado 4,50 €
Nigiri mit cremiger Avocado
53. Ebi (Garnele) ^{B,E,A} 5,00 €
Nigiri mit saftiger Garnele
54. Vamo Special Nigiri ^{E,A} 5,00 €
Nigiri mit Gurke und Shiso-Blatt, einzigartig im Geschmack
55. Inari Nigiri 4,00 €
Nigiri mit süßlich eingelegtem Tofu



Vamo Futomaki (6 Stück)

60. Chicken Teriyaki Roll ^{A,D,G} 7,80 €
Sushi-Rolle mit Nori, Reis, Gurke, saftigem Chicken Teriyaki und Sesam.
61. Ocean Roll ^{A,B,C,D,E} 8,00 €
ushi-Rolle mit Lachs, Gurke, Avocado und würziger, cremiger Sauce.
62. Yasuragi Roll ^{A,D,E} 7,00 €
Vegane Rolle mit Mango, Avocado, Gurke, Tamago, roten Zwiebeln und Nori.



Vamo Futomaki (6 Stück)

70. Spicy Tuna Crunchy ^{A,C,E,F,G} 9,00 €

Knusprige Thunfischrolle mit würzigem Thunfischtatar, Avocado, Mayonnaise und Sriracha.

71. Takayama (vegan) ^{A,E,F,G} 8,00 €

Vegane Sushi-Rolle mit gemischtem Salat, Gurke, Avocado, veganem Käse und würziger Unagi-Sauce.



Vamo Uramaki (8 Stück)

72. Green Garden Roll ^{A,D,E,G} 9,00 €

Sushi-Rolle mit Tamago, Gurke, Avocado, Shiso-Blatt, süßer Miso-Sauce und Sesam.

73. California Roll ^{A,B,E} 7,80 €

Sushi-Rolle mit Surimi, Gurke, Avocado und Tobiko

74. Jamakasi Roll ^{A,B,C,F} 11,00 €

Uramaki mit Frischkäse, Gurke, Ebi-Tempura, Tai Beef, Unagi-Sauce und Parmesan

75. Dragon Roll ^{A,B,C,F} 11,00 €

Sushi-Rolle mit Frischkäse, Mango, Ebi-Tempura, würziger Unagi-Sauce und Tobiko.

76. Deizuki Roll ^{A,E,F,G} 10,00 €

Rolle mit Kakiyage (Tempura-Gemüsemix), roten Zwiebeln und Sesam.



Vamo Udon

77. Yaki Udon ^{A,E,G,D} 9,90 €

Gebratene Udon-Nudeln mit knackigem Gemüse, hausgemachter Teriyaki-Sauce, garniert mit Frühlingszwiebeln und Sesam.

78. Curry Udon ^{A,E,G,D} 9,90 €

Udon-Nudeln in einer aromatischen Curry-Sauce, kombiniert mit frischem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Sesam

79. Trüffel Udon ^{A,E,G,DF} 11,00 €

Gebratene Udon-Nudeln, verfeinert mit edler Trüffel-Sauce, frischem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Sesam

80. Agiolo Udon ^{A,G} 9,00 €

Leicht scharfe Udon-Nudeln, sautiert mit Olivenöl, Chili, Minze, Koriander und Sesam für eine frische Note



Optionale Beilagen für Udon:

Entrecôte 5,00 €

Chicken Katsu ^{A,D,F} 4,00 €

Krosse Ente Tofu ^{A,D} 5,00 €

Garnelen ^{E,B} 3,00 €

Lachs ^C 4,50 €



Vamo Bowls

90. Chirashi Bowl ^{A,B,C,E,F,G}

Sushi-Reis, getoppt mit Nori, Lollo-Salat, Wakame, Edamame, Gurke, Avocado, Mango, einer Auswahl an frischem Fisch, würziger Unagi-Sauce und Sesam.

13,90 €



91. Chicken Katsu Bowl ^{A,B,E,F,G}

Knusprig paniertes Hähnchen (Chicken Katsu) auf Sushi-Reis mit Nori, Lollo-Salat, Wakame, Edamame, Gurke, Avocado, Mango, verfeinert mit Teriyaki-Sauce und Sesam.

11,30 €

92. Tofu Bowl ^{A,E,F,G}

Gebratener Tofu auf Sushi-Reis mit Nori, Lollo-Salat, Wakame, Edamame, Gurke, Avocado, Mango, abgerundet mit süßer Miso-Sauce und Sesam.

10,50 €



Vamo Steak

100. Steak auf dem Felsen ^{A,F,G,D,E}

Medium rare gegrilltes Entrecôte, serviert mit Süßkartoffel-Pommes, cremigem Süßkartoffelpüree, einem gemischten Salat, Zwiebeln und Porree.

15,00 €

101. Sake auf Feuer ^{A,F,G,E}

Saftig gegrilltes Steak, begleitet von einer pikanten Tomatensauce, Süßkartoffel-Pommes und einem frischen gemischten Salat.

14,90 €



Vamo Suppen

110. Red Curry Ramen ^{A,E}

Herzhaftes Udon-Ramen mit würziger roter Curry-Brühe, frischem Gemüse, Nori und Frühlingzwiebeln.

10,90 €



Optionale Beilagen:

Rindfleisch
Hähnchen
Tofu
Garnelen
Lachs

5,00 €
4,00 €
3,00 €
4,50 €
5,00 €

Vamo Dessert

120. Mochi-Eis (3 Sorten) ^{A,D,E,F,G}

Traditionelles japanisches Reisdessert, gefüllt mit Eiscreme in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen

6,50 €



121. Lava Brownie ^{A,D,F}

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Karamellsauce, Puderzucker, frischer Minze und saisonalem Obst.

6,50 €

122. Bananen-Tempura ^{A,D,F}

Knusprig frittierte Banane in Panko-Mehl, garniert mit Puderzucker, frischer Minze und Karamellsauce.

4,50 €



Gebratene Nudeln

130. Mit Erdnuss-Sauce ^{E,A} 6,90 €
Gebratene Nudeln mit cremiger, leicht süßlicher Erdnuss-Sauce

131. Mit Teriyaki-Sauce ^{A,F} 6,90 €
Würzig-süße gebratene Nudeln, abgerundet mit hausgemachter Teriyaki-Sauce.

132. Mit Sweet-Chili-Sauce ^{A,F,G,B} 6,90 €
Gebratene Nudeln mit einer süß-scharfen Chilisauce für einen feurigen Geschmack

Optionale Beilagen für Nudeln:

Entrecôte 5,00 €
Chicken Katsu 4,00 €
Krosse Ente 5,00 €
Tofu 3,00 €
Garnelen 4,50 €
Lachs 5,00 €



Vamo Sushi Set

140. **Menu 1** 12,90 €
Eine ausgewogene Auswahl für Sushi-Liebhaber:

Sake Nigiri (Lachs) – 2 Stück
Tekka Maki (Thunfisch) – 6 Stück
California Roll – 6 Stück

141. **Menu 2** 11,90 €
Perfekt für Fans von Garnelen und frischen Aromen:

Ebi Nigiri (Garnele) – 2 Stück
Avocado Maki – 6 Stück
Ocean Roll – 6 Stück

142. **Menu 3 (vegan)** 12,90 €
Ein veganes Set voller Vielfalt und Geschmack:

Inari Nigiri – 2 Stück
Kappa Maki (Gurke) – 6 Stück
Deizuki Roll – 4 Stück ^{A,E,G,F}

143. **Menu 4 (XL)** 54,90 €
Eine großzügige Auswahl für Sushi-Enthusiasten:

Nigiri – 6 Stück (Auswahl nach Tagesangebot)
Dragon Roll – 8 Stück
Green Garden Roll – 8 Stück
California Roll – 4 Stück
Sake Maki – 6 Stück
Kappa Maki – 6 Stück
Spicy Tuna Crunchy Roll – 6 Stück





Horstweg 7, 14059 Berlin
Tel.: +49 176 81 37 44 57

info@vamomaki.de
www-vamomaki.de



Allergene

A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen): Sojasauce, süße Sauce, Tobiko + Masago (Fischrogen), Unagi (Seeaal), Yakitori (Hähnchenspieße), Shiitakepilze, Horenso, Algensalat
B) Krebstiere: Krabben, Garnelen. C) Fisch: Alle Sorten. D) Eier: Mayonnaise, Tamago (japanisches Omelett). E) Soja: Sojasauce, Tofu, Tobiko (Fischrogen), Mayonnaise, Unagi (Seeaal), Yakitori (Hähnchenspieße), Süße Sauce (Unagi No Tare), Surimi (Krebsfleischimitat), Miso-Suppe. F) Milch und Lactose: Calpico (Milchsirup-Getränk), Frischkäse, Hon-Dashi (Aroma in der Miso-Suppe), Senf: Mayonnaise. G) Sesamsamen: Spicy Sauce, häufig in/um Makis und in Salaten – kann einfach weggelassen werden. Bitte Bescheid geben!

Zusatzstoffe

1. Fischrogen, Geschmacksverstärker: E621, 2. Konservierungsstoff: E202, 3. Säuerungsmittel: E270, E330, 4. Farbstoff: E102
5. Verdickungsmittel: E415, Glucosesirup, 6. Säureregulator: E451