



HIKARU

JAPANESE
RESTAURANT

geöffnet Mo-So 11:00-23:00
wechselnder Mittagstisch - Montag bis Freitag 11-16 Uhr

Hikaru Restaurant | Lange Reihe 81 | 20099 Hamburg St. Georg | Mo-So 11:00-23:00

APE RI TIF

jean geiler cremant ice
eis, minze

8,5

axel pauly rotling rosé halbtrocken
auf eis mit himbeeren

8,5

limoncello spritz
don pasquale limoncello, prosecco, soda, minze, eis

8,5

lillet wild berry
lillet, thomas henry, wild berry, himbeere, eis

8,5

aperol spritz
aperol, prosecco, soda, orange, eis

8,5

aperol maracuja spritz
aperol, prosecco, maracujanektar, orange, eis

8,5

gin tonic
malfy gin con limone, fever tree indian tonic water
eis, zitrone

9,5

**Aperol Spritz und Lillet Wild Berry auch als alkoholfreie
Alternative möglich!**

STARS

SUPPEN*

miso suppe (vegan) ⁽⁶⁾  5,5
miso, dashi, seidentofu, wakame und
frühlingszwiebeln.

dashi tofu ^(1, 6, 11)  9,5
frittierter tofu, dashi-soße mit
ingwer und rettich.

APPETIZER*

nasu - miso - glasur 8,5
gratinierte auberginen mit
japanischer süßer miso-paste.

edamame (vegan)  6,0
japanische sojabohnen mit
meersalz.

fritters chicken 5 Stück 8,5
karaage ^(1, 6)
maishähnchen tempura,
mit japanische mayonnaise.

gyoza vegan ^(1, 6)  5 Stück 8,0
frittierter teigtaschen mit
gemüsefüllung, chiliöl shoyu.

yaki - tori 8,5
gegrillte japanische
hähnchenspieße, miso-glasur.

SALATE*

avocado salat ^(6, 11) 11,0
japan dressing, avocado, wasser
kastanie, meeresalgen,
blattsalat.

kaiso salat ^(6, 11, 4)  14,0
meeresalgen, sojasauce,
reisessig, sesamöl.

hikaru salat ^(6, 11, v)
tofuyo sauce, avocado,
meerestrauben, kirschtomaten, wild
salat, shiso kresse, sesam mit:

entrecote gedämpft 15,0
black-tiger-garnelen 13,0

sashimi salat ^(4, 6, 11)
japanischer sauce, avocado,
meeresalgen, wasserkastanien,
kirschtomaten, blattsalat mit okra,
shiso kresse.

lachs 15,5
tuna 16,5

lachs tatar ^(4, 6, 11, f) 15,5
japanischer sauce, sashimi-lachs
mit avocado, seetang, tobiko und
shiso kresse.

MA IN

REIS*

chirashi bowl (1, 1a, 4)

japanischer reis mit mentsuyu sauce, avocado, edamame, gelbe rettich, kresse, nori, sesam.

lachs

21,0

tuna

21,0

japanisches hähnchen - teriyaki (6, 11, 1a)

20,0

gegrilltes maishähnchenkeule (ohne knochen) mit teriyaki wildsalat, japanischer reis.

sake teriyaki (4, 6, 11, 1a)

24,0

gegrilltes lachsfilet, wildsalat, salat mit teriyaki-sauce, japanischer reis.

mix tempura (1, 1a, 2, 4)

25,0

3 black tiger garnelen, 3 weißfische, kräuter-seitling, süßkartoffel und aubergine.

RAMEN

RAMEN*

shoya ramen (1, 1a, 6, 12)

lang gekochte hähnchen- und
schweineknöchelbrühe, shiitake,
kombu, bonito, ei, menma, nori mit:

tofu	15,0
hähnchen	16,0
chashu	16,0
rind	18,0

tonkotsu ramen (1, 6, 12)

lang gekochte schweinebrühe, ei,
spinat, nori, lauchzwiebeln mit:

hähnchen	16,0
chashu	16,0

chicken shio ramen (1, 6, 12)

hühnerbrühe, shiitake, kombu,
bonito, hähnchen, bambus, ei, nori
und lauchzwiebeln.

topping auf die nudeln.

gekochtes schweinefleisch	3,0
menma	2,5
seetang	2,0
mais	2,0
nori - blätter	2,0
lauchzwiebeln - porree	2,0
ei.	2,0
spinat	2,0
kimchi	3,0

MAZEMEN* (ohne Brühe)

abura soba (yaki soba) (1, 6, 11, 12)

18,0

shoyu, katsuobushi, sternanis, nori,
frühlingszwiebeln, chicken
karaage, spinat, röstzwiebeln, okra,
mais und sesam.

hikaru vegan ramen

18,0

(miso vegan ramen) (1, 6, 11, 12)

shiitake, schalotten, shoyu,
röstzwiebeln, frühlingszwiebeln,
spinat, tofu, bambus, mais und
knoblauchöl sesam.

miso spicy ramen (vegan) (1, 6, 11, 12)

18,0

japanische scharfe miso,
szechuanpfeffer, yuzu-ingwer,
lauchzwiebeln, shoyu, tofu, okra,
bambus, spinat, mais, nori und sesam.

SU SHI

MAKI ASAKI* 8 stück

kappa gurke, sesam (11)	5,5
avocado (11)	6,0
sake lachs (4)	8,5
tuna thunfisch (4)	9,0

NIGIRIKI* 2 stück

lachs	7,0
tuna thunfisch	7,5
unagi aal (4)	8,0
tempura tiger garnelen (4)	8,5

BENTO*

hikaru bento lachs	24,0
8 stk maki lachs, 2 stk nigiri lachs, 8 stk lachs roll.	

shiki bento	38,0
2 stk nigiri tuna, 8 stk tiger prawn roll, 2 stk sahim lachs, 8stk maki tuna.	

SAHIMI YŌSHIKI* 8 stück

hikaru sashimi (4, 6, 11)

hausgemachte japanische sauce, avocado, wakame, kizami wasabi, sesam, kurz flambiert:

lachs	18,5
tuna	20,0

SASHIMI DENTŌ* 2 stück

sake lachs	- 2 scheiben	6,0
	- 5 scheiben	12,0
	- 10 scheiben	22,0

loup de mer (4)

wolfsbarsch sashimi	
dünn geschnitten - 5 scheiben	12,0

premium tuna (4)

tuna sashimi	- 5 scheiben	14,0
	- 10 scheiben	26,0

mix mix sashimi (4)

- 15 scheiben	32,0
---------------	------

SU SHI

CLASSIC ROLL *

8 stück

classic roll ^(1a, 14)

california, avocado, gurke & sesam.

11,0

lachs roll ^(14, f)

lachs, avocado, gurke und tobiko.

12,5

tuna roll ^(4, 14, f)

tuna, avocado, gurke und tobiko.

13,5

tempura tiger roll ⁽¹⁴⁾

black tiger garnelen, avocado, sesam.

14,0

chicken teriyaki roll ^(a, 11a, 6, 11, 14)

teriyaki sauce, avocado, gegrilltes mais-hähnchen, gurke, gerösteter sesam.

15,0

hot spicy lachs roll ^(14, f)

lachs, avocado, gurke, meerestrauben, tobiko, salat mit mentsuyu-sauce.

18,0

hot spicy tuna roll ^(14, f)

lachs, avocado, gurke roll und meerestrauben tobiko, wild salat mit mentsuyu-sauce.

19,0

STYLE ROLL *

8 stück

tiger prawn ^(1, 4, 6, f)

wildgarnele tempura, lachs, seetangsalat, gurke mit tobiko.

18,5

deluxe tiger tuna ^(1, 2, 4)

black tiger garnelen, thunfisch, avocado, gurke und frischem wasabi.

20,0

vegan roll ^(1, 2, 4)

avocado, kräuterseitlinge und süßkartoffel in tempura-mantel, sesamsauce, teriyaki und gehackter wasabi.

19,0

unagi roll ^(1, 2, 4, 6)

unagi, avocado, gurke, mit shitake sauce.

21,0

umi roll ^(1, 2, 4, 6, f)

black tiger garnelen tempura, lachs, thunfisch, weißer fisch, avocado, wakame, gehackter wasabi tobiko, mit teriyaki und sesamsauce.

22,0

surf und turf roll tempura ^(1a, 4, 6)

black tiger garnelen tempura, gegrilltes entrecote, avocado, sellerie mit teriyaki und trüffelschaum.

23,0

DES SE RT

japanischer mochi eis
mit obst und sahn.

7,0

japanischer panna cotta
mit yuzu-geschmack.

10,0

Wir werden jede Woche ein weiteres selbstgemachtes Torten anbieten.

DRI NKS

HAUSEGEMACHTE GETRÄNKE*

ginger lavender

frischer ingwersaft, limetten, lavendelblüten.

5,9

yuzu yume

yuzu limetten, jasmin, rohrzucker.

6,5

aloe blue

schmetterlingserbsenblüten, aloe-vera-saft,
limetten, rohrzucker, chiasamen.

6,5

lychee yuzu lim

litschi, yuzusaft, sprudelwasser.

6,5

WASSER*

s.pellegrino / acqua panna

0.25L

3,2

0.75L

7,5

SOFT DRINKS*

coca cola (cf, f, s, su) , fanta (s,st,a,f) , sprite (s, su, k)

0.2L

3,5

cola ZERO (f, su, s, f)

0.2L

3,5

fever tree wild berry_(a, s) | tonic water_(s) | bitter lemon_(s)

0.2L

4,2

fever tree ginger ale_(s) | gingle beer_(s)

0.2L

4,2

SÄFTE UND NEKTAR *

säfte

0.3L

4,2

orange | apfel | maracuja | rhabarber |
mango | saftschorle

KAFFE*

café crème

3,9

espresso

3,5

cappuchino

4,2

DRI NKS

TEE*

yuzu cha				5,9
eingelegter yuzu mit honig, ingwer und zitronengras.				
sencha				4,9
erfrischend, belebend, reich an antioxidantien.				
matcha latte				5,9
wohltuend, energiespendend, voller antioxidantien.				
japanische kirschblüte				6,0
zart blumig, leicht süßlich, ätherisch.				
weiße tee				6,0
sanft, delikat, erfrischend.				
japanische matcha				6,5
macht munter, hilft beim abnehmen, entspannt.				

BIER*

asashi (japanische) vom fass!		0.3L		4,0
pilsner urquell vom fass!		0.3L		4,0
franziskaner weißbier Fl.		0.3L		3,8
franziskaner weißbier alkoholfrei Fl.		0.5L		5,5
franziskaner weißbier alkoholfrei Fl.		0.5L		5,5
becks blue alkoholfrei Fl. 0%		0.33L		4,2

JAPANESE SAKE*

junmai ozeki			200ml	9,0
nigori			200ml	12,0
umeshu pflaumenwein	100ml	9,0	700ml	42,0
kishu umeshu (premium sake)	100ml	10,0	700ml	62,0
junmai daiginjo (premium sake)	100ml	14,0	700ml	92,0

DRI NKS

LONGDRINKS*

gin

needle masterpiece gin	4cl	5,0
monkey 47 gin	4cl	7,0
malfy gin con limone	4cl	6,0
gin sul hamburg dry gin	4cl	7,0
roku japanese gin	4cl	9,0
hibiki whisky	2cl	14,0
mit fever tree indian tonic water ^(s)		+4,2

rum

havana 3 anos		5,0
havana 7 anos		6,5

wodka

absolut vodka	4cl	5,0
belvedere wodka	4cl	8,0
mit fever tree wild berry ^(s, f)		+3,5
mit fever tree ginger beer ^(s, f)		+3,5
mit saft		+3,0

whisky

ballantines	4cl	5,0
suntory toki japanese whisky	4cl	7,0
mit coca cola ^(cf, f)		+3,2
mit fever tree ginger ale ^(s, f)		+4,2
chivas regal		8,0
mit coca cola		+3,2
mit fever tree ginger		+4,5

JAPANESE COCKTAIL *

yuzu margarita ^(f)	10,0
tequila, yuzusaft, orangenlikör, limetten.	

umeshu sour ^(3, f)	12,0
japanischer pflaumenwein, limetten, zuckersirup optional: eiweiß.	

sake sangria ^(f)	12,0
havana club 3 jahre, sake, litschisirup, orangensaft, apfelsaft, ingwersirup.	

hikaru ruby ^(f)	13,0
beefeater gin, sake, saft von roter grapefruit, zitronengras, ingwer, limetten.	

hibiki harmony	16,0
hibiki whisky, roter ^(f) wermut, spritzer angostura-bitter.	

ALKOHOLFREIER COCKTAIL *

lychee sakura	10,0
litschisaft, sakura-tee, frischer zitronensaft.	

yuzu honey mocktail	11,0
yuzu limetten, honig, soda.	

ALLERGENE*

- 1- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 1a- Weizen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12- Schwefeldioxid und Sulfite
- 13- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14- Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE*

- | | |
|---------------------------------------|---|
| a- Antioxidationsmittel (Antioxidans) | sr- Säureregulator |
| b- Backtriebmittel | sm- Schaummittel |
| c- Komplexbildner | sv- Schaumverhüter |
| cf- Koffein | ss- Schmelzsalz |
| f Farbstoff (Lebensmittelfarben) | st- Stabilisator |
| fe- Festigungsmittel | su- Süßungsmittel |
| fs- Farbstabilisator | tg- Treibgas, Schutzgas |
| g- Geliermittel | tr- Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel |
| gv- Geschmacksverstärker | ü- Überzugsmittel |
| k- Konservierungsmittel | v- Verdickungsmittel |
| m- Mehlbehandlungsmittel | vit- Vitaminwirksamer Stoff |
| min- Mineralstoff | w- Feuchthaltemittel |
| s- Säure, Säuerungsmittel | |