



MOI SUNRISE

Sushi-Grill Asia Fusion

NIGIRI

Reishäppchen mit rohen Fischscheiben (paarweise)

41.	Sake ^b	Lachs	4,10
42.	Maguro ^b	Thunfisch	4,40
43.	Mutsu ^b	Buttermakrele	4,10
44.	Hotategai ^b	Jakobsmuschel	4,40
45.	Tako ^b	gekochter Oktopus	4,10
46.	Ebi ^c	Garnele	4,10
47.	Kani ^b	Krebsimitat	3,80
48.	Unagi ^c	Süßwasseraal	4,60
50.	Avocado	Avocado	3,90
51.	Inari	Tofutaschen	3,90
52.	Moi Sunrise	Gebackenes Gemüse	3,90
53.	Dragon Eye	Lachs, Thunfisch, Tobiko, umwickelt mit Gurke	4,90



FLAMBIERT NIGIRI (paarweise)

Flambiertes Nigiri, Unagi sauce, Trüffel Mayonnaise sauce

54.	Maguro ^b	flambierter Thunfisch	4,90
55.	Sake ^b	flambierter Lachs	4,50
56.	Hotatekai ^c	flambierter Jakobsmuschel	4,90
57.	Mutsu ^b	flambierte Buttermakrele	4,50



58. Gewürfelte Avo

Gemischt mit einer Wasabi-Soße & frischem Wildkräutersalat Wahlweise mit...

- Ebi Tempura - **8,50**
- Frischem gewürfelten Lachs - **8,50**
- Frischem gewürfelten Thunfisch - **8,90**

GUNKAN

Oval geformte Reishäppchen, dazu Toppings (2 Stk.)

59.	Sake ^b (scharf)	4,90
	marinierte Lachs und Lauchzwiebeln	
60.	Maguro ^b (scharf)	5,50
	marinierter Thunfisch und Lauchzwiebeln	
61.	Maguro Ryouri ^b	5,50
	marinierter, gekochter Thunfisch, Lauchzwiebeln	



MAKI

Reisrollen im Algenblatt mit Füllung (je 6 Stk.)

63.	Sake ^b	Lachs	3,90
64.	Sake Avocado ^b	Lachs, Avocado	3,90
65.	Tekka ^b Thunfisch		4,00
66.	Tekka Avocado ^b	Thunfisch, Avocado	4,00
67.	Maguro Ryouri ^b	marinierter, gekochter Thunfisch und Lauchzwiebeln	4,00
69.	Ebi Avocado ^{a,c}	gekochte Garnelen, Avocado, Mayonnaise	4,00
70.	Ebi Spicy ^{a,c} (scharf)	gekochte Garnelen, Lauchzwiebeln und Mayonnaise	4,00
71.	Mutsu ^b	Butterfisch und Lauchzwiebeln	3,80
72.	California ^c	Krebsimitat und Avocado	3,60
73.	Tori ^{a,i,f,m}	Hähnchenfilet, Sesam & Unagi Sauce	4,00
74.	Salmonskin ^b	gegrillte Lachshaut, Unagisoße und Sesam	3,60
75.	Unagi ^c	Süßwasseraal, Unagisoße und Sesam	4,00
76.	Avocado	Avocado und Sesam	3,80
77.	Kappa	Gurke und Sesam	3,60
78.	Oshinko	ingelegter Rettich und Sesam	3,60
79.	Inari	Tofutaschen und Sesam	3,80
80.	Moi Vegan Maki ^{Empfehlen}	Tempura Gemüse	3,90
81.	Paprika		3,60
82.	Rucola	Rucola, Frischkäse und Sesam	3,80



INSIDE OUT (8 Stk.)

Von innen gerollte Reisrollen, verziert mit Fischrogen** oder Sesam

- | | | |
|-----|---|------|
| 83. | California I.O ^b (Fischrogen) Empfehlen | 7,90 |
| | Surimi, Avocado und Mayonnaise | |
| 84. | Sake Avo I.O ^b (Fischrogen) | 8,50 |
| | Lachs und Avocado | |
| 85. | Tekka I.O ^b (Fischrogen) | 8,90 |
| | Thunfisch, Avocado, Gurke | |
| 87. | Maguro Ryouri I.O ^b (Sesam) | 8,90 |
| | marinierter, gekochter Thunfisch,
Gurke und Lauchzwiebeln | |
| 88. | Ebi I.O ^{a,c} (Fischrogen) | 8,50 |
| | Garnelen, jap. Mayonnaise,
Gurke und Avocado | |
| 89. | Grilled Chicke I.O ^{a,i,f,m} (Reisflocken-Tenkatsu) | 8,50 |
| | Hähnchen Teriyaki, Gurke
und Unagi-Cocktail-Soße | |
| 90. | Ebi Tempura I.O ^{a,c} (Reisflocken-Tenkatsu) | 8,50 |
| | Tempura-Garnelen, Gurke, Avocado,
Frischkäse Und Unagi-Cocktail-Soße | |



MOI SPECIALS INSIDE OUT (8 Stk.)

- | | | |
|-----|--|------|
| 91. | Moi Sunrise I.O ^b (Fischrogen) Empfehlen | 9,50 |
| | Lachs, Gurke, Tempura Gemüse,
Frischkäse, Trüffel-Sauce | |
| 92. | Moi Veggie I.O (Sesam, Mandeln) Empfehlen | 8,90 |
| | Tempura Gemüse, Frischkäse, Sesam Sauce | |
| 93. | Moi Buddha I.O (Sesam, Mandeln) Empfehlen | 8,90 |
| | Avocado, Süßkartoffeln Pomes,
Frischkäse, Trüffel-sauce | |



MOI SUNRISE SPECIAL ROLLS

	4 Stk.	8 Stk.
110. Tazuna Roll ^b Empfehlen Lachs, Gurke, Avocado, Cream-Cheese umwickelt mit Avocadostreifen, Tobiko-Topping, Trüffel-sauce	7,50	13,90
118. Blue Dragon Rolla ^b Empfehlen Tempura Garnelen, Süßkartoffeln Pommes, Frischkäse umwickelt mit Avocado, Trüffel-Sauce	7,50	13,90
111. Dragon Roll ^{a,b} Ebi-Tempura, Gurke, Avocado umwickelt mit Unagi, Unagi-Cocktail Soße, Tobiko-Topping	7,50	13,90
112. Flamenco Roll ^{a,b} Empfehlen Tempura Garnelen, Mango, Frischkäse umwickelt mit flambiert Lachs und Tobiko-Topping, Trüffel-sauce	7,50	13,90
114. Rainbow ^b Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Trüffel-Mayonnaise	7,50	13,90
115. Moi Garden ^a Empfehlen Hähnchen, Süßkartoffeln Pommes umwickelt mit Sesam und Mandeln	7,50	13,90
116. Moi Golden Mango ^b Empfehlen Lachs, Seetangsalat umwickelt mit Mango, Sesam Sauce	7,50	13,90
117. Veggie Tazuna Empfehlen Tempura Gemüse, Frischkäse umwickelt mit Avocado und Sesam, Sesam Sauce	7,50	13,90
118. Veggi Kyoto Empfehlen Süßkartoffeln Pommes, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Sesam, Mandeln, Trüffel-Sauce	7,50	13,90



MINI BACKED ROLL (8 Stk.)

Panierte Minirolle mit Unagi, Cocktail Soße und Sesam

- | | | |
|------|--|------|
| 122. | Salmon Crunchy ^{a,b} | 7,50 |
| | Rolle mit Lachs und Frischkäse | |
| 123. | Spicy Maguro Crunchy (scharf) ^{a,b} | 7,50 |
| | Rolle mit rohem mariniertem Thunfisch, Lauchzwiebeln | |
| 124. | Tuna Crunchy ^{a,b} | 7,50 |
| | Rolle mit gekochtem Thunfisch und Frischkäse | |
| 125. | Ebi Avocado Crunchy ^{a,b} | 7,50 |
| | Rolle mit Garnelen, Frischkäse, Avocado, Sesam | |
| 126. | Sawagani Crunchy ^{a,b} | 7,50 |
| | Rolle mit marinierten Hähnchen, Frischkäse | |
| 127. | Avocado Crunchy ^a | 6,90 |
| | Rolle mit Avocado und Frischkäse | |



PANIERTE ROLLS (6 Stück)

Große Panierte Rolle mit Unagi, Cocktail Soße, Lauchzwiebeln und Sesam

- | | | |
|------|---|------|
| 128. | Moi Sunrise Age ^{a,b} Empfehlen | 8,90 |
| | Lachs, Avocado, Lauch umwickelt mit flambiertem Käse | |
| 129. | Sake Age ^{a,b} | 8,00 |
| | Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse | |
| 130. | Maguro Age ^{a,b} | 8,50 |
| | Thunfisch, Gurke, Avocado, Lauch, Frischkäse | |
| 131. | Spicy Tuna Age ^{a,b} (scharf) | 8,50 |
| | Gekochtem Thunfisch, mariniertes Thunfisch, Gurke und Lauchzwiebeln | |
| 132. | Unagi Age ^{a,b} | 8,50 |
| | Gegrillter Flussaal, Avocado, Gurke und Frischkäse | |
| 133. | Ebi Age ^{a,b} | 8,50 |
| | Großgarnelen, Avocado, Gurke und Frischkäse | |
| 134. | Chicken Age ^a | 8,00 |
| | Gegrilltes Hähnchen Teryaki, Avocado, Gurke und Frischkäse | |
| 135. | Veggie Age ^a | 8,00 |
| | Avocado, Gurke, Tempura Gemüse | |



SASHIMI

136. **Sake** 12,90
5 Stück rohe Lachs
137. **Maguro** 14,50
5 Stück rohe Thunfisch
138. **Sake & Maguro Mix** 14,90
3 Stück rohe Lachs
und 3 Stück rohe Thunfisch
139. **Omakase** (je 3 Stk.) 25,90
5 versch. und Meeresfrüchte nach
Empfehlungen des Chefs



TATAKI

140. **Salmon Yaki** (5 Stk.) 13,50
Leicht gegrilltes Lachsfilet
mit Rucola und Tataki-Soße
141. **Tuna Yaki** (5 Stk.) 14,90
Leicht gegrilltes Thunfischfilet
mit Rucola und Tataki-Soße



DONBURI

142. **Hokkai Don** ^{a,b} 13,90
6 Lachsscheiben auf Reis
und Salat dazu Unagi Soße
und Sesam
143. **Ten Don** ^{a,b} 14,50
4 Ebi Tempura Garnelen
auf Reis und Salat dazu
Unagi Soße und Sesam
144. **Mix Don** ^{a,b} 15,90
6 Scheiben Lachs,
Thunfisch und gegrillter Aal
auf Reis und Salat dazu
Unagi Soße und Sesam



SUSHI-MENÜ

Menü 1 12,90

6 Nigiri (1 Sake, 1 Maguro, 1 Tako,
1 Ebi, 1 Butterfisch, 1 Unagi)

Menü 2 12,90

3 Nigiri (1 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi)
6 Stk. Sake Maki
6 Stk. California Maki

Menü 3 Empfehlen 13,50

2 Nigiri (1 Sake, 1 Maguro)
6 Stk. Sake Maki
4 Stk. Tazuna Roll

Menü 4 a,b Empfehlen 17,50

2 Stk. Nigiri (1 Sake, 1 Maguro, 1 Butterfisch)
6 Stk. sake Maki
4 Stk. Blue Dragon Roll
4 Stk. Sake Crunchy Mini Roll

Menü 5 a,b Empfehlen 18,90

2 Stk. Maguro Nigiri
6 Stk. Sake Maki
4 Stk. Sake Avo I.O.
6 Stk. Moi Sunrise Age

Menü 6 15,50

4 Stk. Nigiri (1 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi, 1 Unagi)
4 Stk. California I.O.
6 Stk. Sake Maki

Menü 7 a,b 13,50

1 Stk. Inagi Nigiri
1 Stk. Avocado Nigiri
6 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Avocado Crunchy

Menü 8 Empfehlen 13,50

3 Stk. Nigiri (1 Avocado, 1 Wakame Gungan, 1 Inari)
6 Stk. Kappa Maki
4 Stk. Veggi Kyoto

Menü 9 Empfehlen 17,50

2 Stk. Nigiri (1 Wakame Gungan, 1 Inari)
6 Stk. Maki Avocado
4 Stk. Tazuna Veggi, 4 Stk. Veggi Kyoto

Menü Veggie for 2 a,b 35,90

2 Stk. Inari Nigiri &
2 Stk. Wakame Gungan
6 Stk. Kappa, 6 Stk. Avocado
8 Stk. Moi Buddha I.O.
6 Stk. Veggie Roll
8 Stk. Mini Avocado Crunchy

Menü Sushi for 2 a,b 38,50

4 Stk. Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)
6 Stk. Sake Maki
6 Stk. California Maki
8 Stk. Sake I.O.
8 Stk. Mini Sake Crunchy Roll
8 Stk. Tazuna Roll

Sushi for 4 a,b 84,00

8 Stk. Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)
6 Stk. Sake Maki, 6 Stk. California Maki,
6 Stk. Maguro Maki
8 Stk. Sake I.O.
8 Stk. California I.O.
8 Stk. Tazuna Roll
8 Stk. Mini Sake Crunchy Roll
8 Stk. Mini Ebi Crunchy Roll
5 Stk. Moisunrise Age
5 Stk. Maguro Age,
5 Scheiben Sashimi Sake

SUSHI-MENÜ



VORSPEISEN-GRILL-TAPAS

- | | | | |
|---|------|---|-------|
| 01. Giriru Chicken ^k | 5,50 | 09. Ebi Tempura ^e (3 Stk.) | 5,90 |
| Grillte Hähnchenkeule ohne Knochen auf Sake-Teriyaki Sauce | | Gebackene Garnelen im Teigmantel auf Wildkräutersalat, Cocktail-Sauce | |
| 02. Giriru Ebi (3 Stk.) | 5,90 | 10. Edamame | 5,50 |
| Gegrillte Blacktiger Garnelen, Cocktail Sauce | | Gekochte grüne Babysojabohnen mit Meersalz | |
| 03. Tori Kaarage ^{o,i,a} (2 Stk.) | 5,50 | 11. Tempura Gemüse ^{o,f} (2 Stk.) | 5,50 |
| Gegrillte Hühnerspieße mit Erdnüsse-Dip | | Gebackene Mix Gemüsepfannkuchen, Sesam-Sauce | |
| 04. Hotategai Yaki (3 Stk.) | 7,50 | 12. Sommerrollen (2 Stk.) | 5,00 |
| Jakobsmuscheln gegrillt, Mango-Birne-Mango-Mayonnaise Dip | | Reispapier gewickelte Rollen, gefüllt mit frischem Wildkräutersalat, Hoisin-Dip. Wahlweise mit: | |
| 05. Beef Yaki | 7,50 | A. Garnelen | |
| Gegrilltes Rind in Scheiben geschnitten, Salat, Special-Sauce | | B. Tofu | |
| 06. Moi Sunrise prawns (3 Stk.) | 6,90 | C. Huhn | |
| gebackene Garnelen umhüllt mit Süßkartoffelstreifen, auf spezielle Mango-Mayonnaise | | 14. Spring Rolls ^{i,f} (2 Stk.) | 5,50 |
| 07. Gyoza (4 Stk.) | 5,50 | Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Rindfleisch, Gemüse, Limetten-Dip und Gemüse | |
| angebratene japanische Teigtaschen mit | | 15. Yakitori ^m (2 Stk.) | 5,50 |
| A. einer Hähnchen-Füllung | | Zartes Gegrilltes Hühnerfleisch mit Teriyaki Sauce | |
| B. Gemüse | | 16. Vorspeisen Mix Plate | 15,00 |
| 08. Süßkartoffelpommes ^{e,j} | 5,50 | Frühlingsrollen, Süßkartoffelpommes, Edamame, Sommerrolle, Gyoza, Hühnerspieße | |
| mit Mayonnaise-chilli | | | |



SALATE

17. **Chuka Goma Wakame Salat** † 4,50
Eingelegter Algensalat mit Sesam

18. **Moi Sunrise Salat**
Gemischter Salat mit Mango, Avocado, Gurke, Cherrytomaten, Algensalat, Kräutern, hausgemachtem Chili-Limetten Dressing, Cocktail Sauce

- A. Tofu 6,50
- B. gegrillte hähnchen 6,90
- C. flambierten Lachs 7,90
- D. verschiedenem Sashimi (roh) 8,90

19. **Glassnudeln Salat**
Aromatischer Salat mit Glanudeln, Gurke, Tomaten, Kräutern, Erdnüsse, Sesam.
Wahlweise mit:

- A. Rindfleisch 6,90
- B. Tofu 6,50



SUPPEN

20. **Miso Suppe** - 4,00

Eine traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln

- A. Tofu - 4,00
- B. Lachs - 5,50

21. **Kokos-Suppe** ^{a,b,d,i,j}

Kokosmilch, Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Zitronengras.
Wahlweise mit ...

- A. Tofu - 4,50
- B. Hühnerfleisch - 5,50
- C. Garnelen - 5,90

22. **Gyoza Suppe** - 5,90

Suppe mit japanische Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse, Sesamöl und Koriander



BIG SOUP

23. Ramen Suppen

Ramen Nudelsuppe mit Gemüse, Champignons, Koriander, Lauch, Ei, Misopaste. Wahlweise mit:

- | | |
|------------------|-------|
| A. Hühnerfleisch | 12,90 |
| B. Rindfleisch | 14,00 |
| C. Tofu | 12,90 |
| D. Lachsscheiben | 14,90 |



24. Pho - Reisbandnudelsuppe

Einer kräftige Brühe, Reisbandnudeln, Lauchzwiebeln, Koriander, Sojassprossen.

Wahlweise mit:

- | | |
|-----------------|-------|
| A. Rindfleisch | 14,50 |
| B. Hühnefleisch | 13,90 |
| C. Tofu | 13,50 |



HAUPTSPEISEN

25. Yaki Noodles m,g,n

gebratene Udon-Nudeln,
saisonales Gemüse,
Spiegelei, Salat

- A. Tofu **12,90**
- B. Paniertes Hähnchenfl. **13,50**
- C. Marinierte Rinderfleisch **14,50**
- D. Garnelen **14,90**
- E. Gebackene Ente **15,00**

26. Pad Thai a,n,j,c,m,i

Gebratene Reisbandnudeln,
Ei, Pak Choi, Erdhüsse,
Sojassprossen

- A. Tofu **12,90**
- B. Hähnchenfleisch **13,50**
- C. Marinierte Rinderfiletstücke **14,50**
- D. Garnelen **14,90**
- E. Gebackene Ente **15,00**

28. Bangkok Red n,j,c,m,i

Rote Curry-Kokos Sauce mit
Gemüse, Salat, Basilikum,
Champignons, Duftreis.
Wahlweise mit:

- A. Tofu **12,90**
- B. Paniertem Hähnchenfl. **13,50**
- C. Rindfleisch **14,50**
- D. Garnelen **14,50**
- E. Gebackene Ente **15,00**
- F. Gegrilltem Lachs **16,50**

29. Peanut Lover d,m,i,c,n

cremige Erdnuss-Kokos Soße,
Gemüse, Limettenblättern,
Champignons, Salat, Reis.
Wahlweise mit:

- A. Tofu **12,90**
- B. Paniertem Hähnchenfl. **13,50**
- C. Rindfleisch **14,50**
- D. Garnelen **14,50**
- E. Gebackene Ente **15,00**
- F. Gegrilltem Lachs **16,50**

30. Black Asia

Gebratene Saison Gemüse,
spezielle Dunkel-Sauce, Salat, Reis.
Wahlweise mit:

- A. Tofu **12,90**
- B. Paniertem Hähnchenfl. **13,50**
- C. Rindfleisch **14,50**
- D. Garnelen **14,50**
- E. Gebackene Ente **15,00**
- F. Gegrilltem Lachs **16,50**

31. Teriyaki

Japanische Teriyaki-Ingwer-Sesam
mit Reis, frischem Salat,
Mangostreifen, Gurke, Tomaten
Wahlweise mit:

- A. Gegrillte Hähnchen Keule **13,50**
(ohne Knochen)
- B. Gebackene Ente **15,00**
- C. Gegrilltem Lachs **16,50**



HAUPTSPEISEN

27. Bun Cha Nem ^{a,h,d} (lauwarm) - 14,50

Knusprige Frühlingsrollen, gegrillte Hähnchenkeule (ohne Knochen) auf Reishnudeln, Salat, Tamarinde-Dressing

32. Beef On Fire ^{m,n,e} - 15,00

geschwenktes Rinderhüftsteak, Paprika, Peperonie, Sellerie, Chili, Salat dazu Reis

33. Buddha Bowl ^{h,f,m,i} - 13,50

Wok geschwenktes Tofu mit Gemüse auf Sojas Vegan Sauce, Salat, Seetang, Reis

34. Sakura Tofu ^{m,h,t,j} - 13,50

Tempura Tofu, Roter Curry Koskossauce, Gemüse, Süßkartoffel Pommes, Salat und Reis.



MOI SUNRISE GRILL / SPEZIALITÄTEN

s1. Moi Sunrise Hot Plate ^{b,m,n} - 17,50

Rindfleisch, Garnelen, Tintenfisch, Gemüse, Pilz, mit Butter-Sojassauce auf Heisseplatte dazu Reis und Salat als Beilagen

s2. Grilled Salmon ^{b,m,n} - 17,50

Gegrillter Lachs, Gemüse, Salat, Pilz, Tomaten, Süßkartoffelpüree, Rotes Asia Pfeffer-Soja-Soße

s3. King Prawns ^{d,c,b,n} - 17,90

Gegrillte große Garnelen, Gemüse, Pilz, Cherrytomaten, Tamarinde-sauce, Salat und Reis als Beilagen

s4. Flavours Duck ^{l,m,n} - 17,00

Gegrillte Entenbrust (**medium**), Gemüse, Salat, Orangen-Teriyaki-Soße, Süßkartoffelpommes

s5. Kiss of Night ^{f,b,d} - 19,90

Gegrilltes Entrecôte (**medium**), Gemüse, Pilz, Kirschtomaten, Salat und Süßkartoffelpüree als Beilagen

s6. Mix Grill Plate (für 2 Personen) ^{c,b,n,f} - 38,00

Gegrilltes Entrecôte (**medium**), Hähnchen, Lachs, Garnelen, Gemüse, Salat. Dazu Beilagen als Reis oder Süßkartoffelpommes





GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Cola ^{10,2} / Fanta ² / Sprite / Spezi ^{10,2}	0,2l	0,4l
	2,90	3,90
Ginger Ale ² / Tonic Water / Bitter Lemon		
SpreeQuell Mineral Wasser	2,90	3,90
SpreeQuell Mineral Wasser (Flasche)		0,75l 6,00

SÄFTE & FRUCHTSCHORLE

Granini Säfte / Schorlen ²	0,2l	0,4l
	2,90	4,00
Apfelsaft / Orangensaft / Bananensaft / Kirschsaff / Litschi / Maracuja / Ananas / Cranberry / Mango / Kiba / Dragenfrucht		

HOT DRINKS ^{0,4L}

Tra Sa Gung	4,50	Kaffee	2,80
Gesunder Bio-Tee mit Ingwer, Zitronengras, Limetten, Limettenblätter und Honig		Milchkaffee ^d	3,50
Minze-Ingwer Tee	4,50	Espresso	2,00
Frischer Ingwer, Minze, Limetten und Honig		Doppelter Espresso	3,50
Litschi Rose	4,50	Cappuccino ^d	3,80
Oolong Tee, Rosenknospen, Litschi, Ingwer, Honig		Latte Macchiato ^d	3,90
Winter Sonata	4,50		
Frischer Ingwer, Zitronengras, Orange, Minze und Honig			
Tra Xanh Grüner Tee	4,00		
Tra Lai Jasmin Tee	4,00		



HOMEMADE DRINKS

- Golden Dream** 5,90
Mango Lassi
- Butterfly Eistee** 5,90
Limetten, kalter Butterfly Pea Flower Tee,
Rohrzucker und Honig auf Eis
- Lemongrass-Peach Eistee** 5,90
Limetten, kalter Zitronengrass Tee,
Pflirsich auf Eis
- Dragon Ball** 5,90
Litschisaft, Apfelsaft, Beerren,
Limetten, Soda, Litschifrucht
- Pinklady** ^{1.11} 5,90
Preiselbeersaft, Apfelsaft,
Ginger Beer, Limettensaft
- Kyoto** ² 5,90
Limetten, Orange, Mangosaft,
Kirschensaft, Ginge Ale, Minze



BIERE

	0,33l	0,5l
Warsteiner vom Fass [◦]	3,20	
Radler, Diesel [◦]	3,20	
Helles [◦]	3,20	4,50
Dunkel Schwarzbier [◦]		4,50
Kristall [◦]		4,50
Hefe [◦]		4,50
Alkoholfrei [◦]		4,50

ASIATISCHE BIERE

Kirin jap. Bier	0,33l	4,00
Asahi jap. Bier	0,33l	4,00

WEINE

ROTWEIN

	0,2l	Fl. 0,75l
Merlot	5,90	23,50
Bordeaux	5,90	23,50
Cabernet Sauvignon	5,90	23,50

WEISSWEIN

Chardonnay	5,90	23,50
Riesling	5,90	23,50
Sauvignon blanc	5,90	23,50
Rose Wein	5,90	23,50
Lutter & Wegner	4,50	26,00

MIX

Aperol Spritz	6,50
Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Minze	
Lillet Wildberry	6,50
Lillet Blanc, Wildberry, Soda, Himbeeren	



MOCKTAILS



Coconut Kiss ^{1,11}	5,90
Kokosnusssirup, Ananassaft, Grenadine, Sahne, Erdbeerensirup	
Mango Kiss ^{1,11}	5,90
Kokossirup, Mangosaft, Mangopüree, Sahne	
Ipanema ^{1,11}	5,90
Ginger Ale, Maracujasaft, Rohrzucker, Limette	
Exotic Lover ²	5,90
Mangosirup, Zitronen, Kirsche, Apfel, Maracujasaft, Ginge Ale	
California Sunset	5,90
Mandelsirup, Orange, Maracuja, Zitronen, Grenadinensirup	

JAPANISCHE COCKTAILS

Sakura Sake ^{1.11} 0,4l 8,90

Sake, Litschisaft, Limettensaft, Beeren,
Litschifrucht, Haku Wodka

Maki Mule ^{1.11,d} 0,4l 8,90

Gurke, Wasabi, Zuckersirup,
Limettensaft, Ginger Beer, Roku Gin

Geisha ^{1.11} 0,4l 8,90

Bacardi Oro, Sake, Ananassaft,
Limettensaft, Blue Curacao, Kokossirup

Dream Garden ^{1.11} 0,4l 8,90

Hausgemachter Thymian-Rosmarin Gin,
Beeren, Orange, Grenadiene,
Limettensaft, Tonic Water

Moi Sunrise by Night ^{1.11} 0,4l 8,90

Roku Gin, Sake, Maracujasaft, Butterfly
Pea Flower-Tea, Limettensaft, Ginger Beer

Gin Sour ^{1.11,a} 0,35l 8,50

Roku Gin, eingelegter
Orangen-Thymian Gin, Eiweiß,
Zuckersirup, frische Orange, Limettensaft

Tokyo Party 0,35l 8,90

Sake, Prosecco Lutter & Wegner,
Cranberrysaft, Apfelsaft, Limettensaft,
Erdbeerensirup, Orange, Sodawasser



LONGDRINKS

Cuba libre (Bacardi Oro) ^{1.2} 7,50

Bacardi Cola ^{1.2} 7,50

Gin Tonic (Roku Gin) ^{1.2} 7,50

Wodka Tonic (Haku Wodka) ^{1.2} 7,50

Whiskey Cola ^{1.2} 7,50

Wodka Lemon (Haku Wodka) ^{1.2} 7,50

Campari Orange 6,90

KLASSISCH COCKTAILS

Whisky Sour ^{1,11,a}	0,35l 8,50	Caprinha ¹¹	0,4l 8,50
Whisky, frischer Limettensaft, Orange, Zuckersirup		Rum, Limetten, Rohrzucker, Wasser	
Maitai ^{1,11}	0,35l 8,50	Singapore Sling ²	0,4l 8,50
Weißer Rum, brauner Rum, Triple Sec, Amaretto, frische Orangen, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft		Cherry, Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft, Soda, Roku Gin	
Moscow Mule ^{1,11}	0,4l 8,50	Cosmopolitan ²	0,4l 8,50
Haku Wodka, Spicy Ginger Beer, Gurke		Haku Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limetten	
Mojito ^{1,11}	0,4l 8,50	Sex On The Beach ²	0,4l 8,50
FrISChe Minze, Limetten, Rohrzucker, Havana Club, Soda		Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft	
Pinacolada ^{1,11}	0,4l 8,50	Hurricane ²	0,4l 8,50
Havana Rum, Sahne, Kokossirup, frISChe Ananas		Bacardi Oro, Orangensaft, Maracujasirup, Zitronensaft, Grenadinensirup	



SHOTS

SPIRITUOSEN ² 4cl

Aperitif ²	4cl 4,00	Bacardi White, Gold, Black	4,00
Martini Bianco / Rosso / Cherry, Campari		Havana Club 3 Anos	4,00
Digestif ²	4cl 4,00	Johnnie Walker Red / Black	5,00
Fernet Branca / Ramoszotti / Sambuca / Jägermeister / Ouze / Kreumerling		Smirnoff / Gorbatschow / Absolut Wodka	4,50
		Gordon Dry Gin	4,00
		Bombay Sapphire Gin	5,50
		Sierra Tequila Bianco / Gold	4,00
		Jim Beam / Jack Daniel	4,90

DESSERTS

- D1. **Dragonball** 4,50
Sesambällchen
- D2. **Gebackene Banane** 5,90
mit Eis Honig und Schlagsahne
- D3. **Mochi Eis** (nach Anfragen) 6,50
Mochi-Eis gibt es in
verschiedenen Sorten



MOI SUNRISE

Sushi-Grill Asia Fusion

Wilhelmstraße 15 | 10963 Berlin

030 27587566

Mo. - Fr.: 12 - 23 Uhr

Sa. - So.: 13 - 23 Uhr

ALLERGENE

- a) Gluten/ gluten, b) Schalentiere/ shellfish,
c) Ei/ egg, d) Fisch/ fish,
e) Erdnüsse/peanuts, f) Soja/ soy,
g) Milch/milk, h) Schalenfrüchte,
i) Sellerie/celery, j) Senf/ mustard,
k) Sesam/ sesame, l) Sulfite/ sulfite,
m) Lupine/ lupine, n) Weichtiere/ univalve

ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Farbstoffen,
2 = mit Konservierungsstoffen,
3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern,
5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß,
9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält
eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,
14 = Taurin, 15 = Säuerungsmittel