



LIEBE GÄSTE

Herzlich willkommen bei MIYO!

Tauchen Sie ein in die Welt der japanischen Küche. Feinste Sushi-Kreationen und japanische Köstlichkeiten nach traditioneller Zubereitung.

In unseren Restaurants erwartet Sie eine angenehme Atmosphäre, ein freundliches Serviceteam sowie traditionelle asiatische Gerichte. In unserem Sushibereich zaubern erfahrene Köche feine Köstlichkeiten für ihren Geschmack.

Dabei achten wir auf frische und qualitativ hochwertige Rohstoffe.



*„Vor dem Essen wünschen sich die Japaner „Itadakimasu“.
Das bedeutet so viel wie „Ich fange an zu essen“.*

いただきます

*Zum Abschluss beenden die Japaner das Essen mit dem Spruch: „Gochiso sama deshita“.
Das bedeutet „Danke für den Schmaus!“*

ごちそうさまでした

EDAMAME

*Der japanische Begriff Edamame heißt so viel wie "Bohnen am Zweig".
Die im ganzen gegarten Bohnen werden als Vorspeise zum Bier gereicht.
Im Inneren der Schoten verbergen sich die grünen Sojabohnen.
Nur sie werden gegessen, die Schoten/Hülsen nicht.
Edamame enthalten besonders viele Proteine und Ballaststoffe.*



EDAMAME

Bohnen gesalzen

5,50

HOMEMADE LIMONADES



Summer Dream
Passionsfrucht mit Limette

Sexy Berry
Blaubeere mit Himbeere

Ginger Love Spicy
frischer Ingwer, Zitronengras
mit Minze und Limette

Lychee Snow Volcano
Lychee mit Cranberry Juice
und Himbeere

Je 8,00€

alle Preise in Euro



VORSPEISEN

Sushi ist in Japan seit Jahrhunderten Tradition. Die kleinen Köstlichkeiten, gefertigt von Meisterhand, sind auch in Deutschland sehr beliebt. Sushi ist ein mit Marinade gewürzter Reis, der mit rohem Fisch, gegartem Fisch oder mit Gemüse gefüllt oder belegt ist.

01 | GOMA WAKAME

*Seetangsalat
mit Sesamsoße*
5,50



1, 6, 11, A, D, F

02 | MISO-WAN

*Sojamarksuppe mit Tofu,
jungem Lauch und Seetang*
4,50



6

03 | SHAKEYURI

*Lachs, Avokado,
Eierstich in Gurke*
10,50



1, 3, 4, 6, 8, 11

alle Preise in Euro



1, 2, 4, 6, 11, 13

04 | *SUNOMONO MORIAWASE*

Seafood Seetang und Gurken mit
japanischem Essig angemacht
12,00



1, 4, 6, 10, 11, 13

05 | *SHIROMI NO CARPACCIO*

Weißfisch mit Senfsoße
14,00



1, 4, 6, 11, C, D, E, F, G, J

06 | *MAGURO-TATAKI*

Kurzgebratener Thunfisch
mit Ingwer-Sojasoße
16,00

alle Preise in Euro



NIGIRI-SUSHI – je 2 Stück

Nigiri-Sushi sind kleine Reisrollen, die sorgfältig von Hand geformt und mit frischem Fisch oder Omelette belegt werden. Manche Nigiri werden noch zusätzlich von einem Nori-Blatt locker zusammengehalten.

Nigiri-Sushi werden mit der Fischseite in die Sojasoße getaucht und auf einmal verzehrt.



10 | OTORO

Thunfisch fett

16,00 4



11 | CHUTORO

Thunfisch mittelfett

14,00 4



12 | MAGURO

Thunfisch rot

9,50 4



13 | EBI

Gekochte Garnele

9,00 2



14 | AMAEBI

Süße Garnele

8,50 2



15 | SHAKE

Lachs

8,50 4



16 | IKURA

Lachskaviar

10,50 4



17 | TOBIKO

Fliegenfischkaviar

9,50 4, 6, B, F



18 | IKA

Tintenfisch

7,50 13



19 | TAKO

Oktopus

7,50 13



20 | SABA

ingelegte Makrele

6,50 4



21 | TAMAGO

Eierstich

6,00 3, 6, 8



22 | SUZUKI

Loup de Mer
9,50 4



23 | HOTATE

Jakobsmuschel
10,50 4



24 | HAMACHI

Gelbschwanzfisch
10,50 4



25 | HOKKIGAI

Schmetterlings-Muschel
9,50 3



26 | UNAGI

Fluss-Aal
10,50 4



27 | TAI

Dorade
9,50 4



28 | MIYO-NIGIRI

Flambierter Weißfisch
12,00

1, 3, 6, 11, 10, B, C, F



29 | SHAKE-ABURI

Flambierter Lachs
12,00

1, 3, 4, 6, 10, 11, B, C, F





HOSO-MAKI-SUSHI – je 8 Stück

Hoso-Maki sind dünne Reisrollen, die mit Fisch oder Gemüse gefüllt sind und von einem halben Nori-Blatt umschlossen werden. Die fertige Rolle wird in acht gleich große Stücke geschnitten.

Hoso-Maki-Sushis werden in Sojasoße getunkt und auf einmal verzehrt.

Hoso-Maki-Sushi ist das bekannteste Sushi.





30 | **TEKKA-MAKI**

Thunfisch

8,00 4



31 | **SHAKE-MAKI**

Lachs

7,50 4



32 | **NEGITORO-MAKI**
Gehackter Thunfischbauch
mit Frühlingszwiebeln

10,00 4,11



33 | **TOBIKO AE-MAKI**

Süß-Garnelen mit
Fliegenfisch-Kaviar

9,00 6, 13, B, F



34 | **IKA TOBIKO AE-MAKI**

Tintenfisch mit
Fliegenfisch-Kaviar

9,50 6, 13, B, F



35 | **SHAKE-KAWA-MAKI**

Gebratene Lachshaut mit Gurken,
Lauchzwiehl, Sesam und

Unagi-Soße 8,50 4, 11



36 | **AVOCADO-MAKI**

Avocado

7,00 11



37 | **KAPPA-MAKI**

Gurke und Sesam

6,50 11



38 | **TAKUWAN-MAKI**

Eingelegter Rettich

6,50 11, 14, 1, B, C, J



39 | **KANPYO-MAKI**

Japanischer Kürbis

6,50 1, 6, A, F



URA-MAKI-SUSHI – je 8 Stück

Ura-Maki-Sushi sind "Inside Out Rolls", bekannt auch als "Californian Rolls". Das Nori-Blatt liegt innen und wird vom Reis umhüllt, der mit Sesamsamen oder kleinen farbigen Fischeiern verziert wird.

Ura-Maki haben ihren Ursprung vermutlich unter japanischstämmigen Amerikanern an der Pazifikküste der USA.





40 | AVOCADO ROLL

Avocado, Frischkäse
und Sesam

9,00 8, 11



41 | GURKE ROLL

Gurke, Frischkäse
und Sesam

8,00 8, 11



42 | SALADA ROLL

Gurke, Paprika, Tomate,
Frischkäse und Sesam

8,00 8, 11



43 | SHAKE ROLL

Lachs, Avocado,
Frischkäse und Sesam

9,50 4, 8, 11



44 | CALIFORNIAN ROLL

Garnelen, Avocado, Gurke
Fliegenschkaviar und
Mayonnaise 12,50

2, 3, 6, 8, 10, A, B, F



45 | ALASKA ROLL

Lachs und Gurke
mit Sesam

10,50 4, 11



46 | UNAKYU ROLL

Aal und Gurke
mit Sesam

11,50 4, 11



47 | HOTATE ROLL

Jakobsmuscheln, Frühlings-
zwiebeln, Avocado, Kürbis,
Fliegenschkaviar 13,00

6, 13, B, F



48 | SPICY TUNA ROLL

Gehackter Thunfisch mit
Chili-Soße und
Frühlingszwiebeln

12,00 4, 11, C



49 | NEGI-HAMACHI ROLL

Gehackter Gelbschwanzfisch
mit Avocado, Frühlings-
zwiebeln und Sesam

12,00 4, 11



50 | NEGI-SHAKE ROLL

Gehackter Lachs mit
Avocado, Frühlings-
zwiebeln und Sesam

11,00 4, 11



51 | NEGI-TEKKA ROLL

Gehackter Thunfisch mit
Avocado, Frühlings-
zwiebeln und Sesam

12,00 4, 11, C



SASHIMI

*Sashimi sind hochwertige rohe Fischfilets oder Meeresfrüchte –
eine wahre Delikatesse für Feinschmecker.
Die ausgewählten Zutaten werden in kunstvollen Kombinationen angerichtet.*





55 | SHAKE-SASHIMI

9 Lachs
25,00 4



56 | MAGURO-SASHIMI

9 Thunfisch
28,00 4



57 | MAGURO- UND
SHAKE-SASHIMI

4 Thunfisch und 4 Lachs
27,00 4



58 | SASHIMI BISHAMON

9 kleine Sashimi-Moriawase
28,00 4



59 | SASHIMI-MORIAWASE

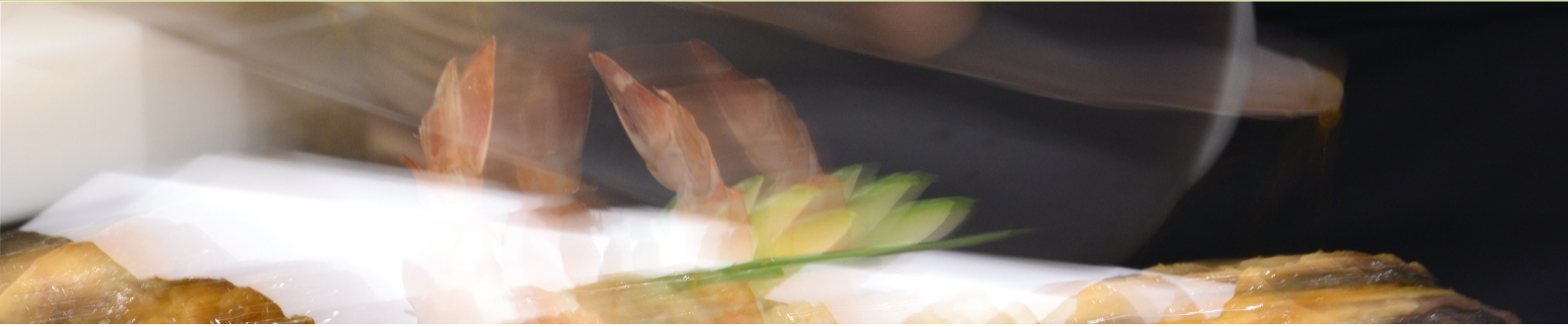
15 verschiedene rohe Fische
und Meeresfrüchte
35,00 2, 4, 13



SUSHI MORIAWASE

*Sushi Moriawase ist eine Komposition aus feinsten Sushi-
und verschiedenen Fischvariationen
von unserem Sushi-Meister zubereitet und zusammengestellt.
Ein Erlebnis für alle Sinne!*





60 | NARITA

6 Californian Rolls
3 Lachs-Maki
3 Gurken-Maki
3 Nigiri-Sushi

25,00

2, 4, 13, F



61 | MIYO

6 Thunfisch-Maki
8 Nigiri-Sushi

32,50

2, 4, 13, F



SUSHI MORIAWASE



62 | CHIRASHI

Roher Fisch und Gemüse
auf Sushi-Reis
in der Schale

21,00

2, 4



63 | TEKKA DON

Roher Thunfisch
auf Sushi-Reis
in der Schale

23,00

2, 4

64 | DAIKOKU

8 Californian Rolls
10 Nigiri-Sushi
6 kleine Sashimi-Moriawase

für 2 Personen

65,00

2, 4, 13, F



alle Preise in Euro



65 | NANIWA

8 Californian Rolls
14 Nigiri-Sushi
8 Tekka-Maki

für 2 Personen

68,50 2, 4, 13, F



66 | SHIKOKU

8 Californian Rolls
4 Nigiri-Sushi
8 kleine Sashimi-Moriawase

43,00 2, 4, 13, F



TEMAKI-SUSHI – je 1 Stück

*Temaki-Sushi ist ein kunstvoll gerolltes Nori-Blatt,
gefüllt mit einer ausgewählten Mischung von feinen Zutaten und Reis.
Temaki-Sushi zählt zu den dekorativen Sushi.*

70 | NEGITORO-TEMAKI

*Gehackter Thunfischbauch
mit Frühlingszwiebeln
und Sesam*

10,50 4, 11



71 | CALIFORNIAN-TEMAKI

*Garnelen, Avocado, Gurke
mit Fliegenfischkaviar
und Mayonnaise*

9,50 2, 4, 6, A, B, F



alle Preise in Euro



72 | NEGI-HAMACHI-TEMAKI

Gehackter Gelbschwanzfisch mit
Frühlingszwiebeln und Sesam

8,50 4,11



73 | NEGI-SHAKE-TEMAKI

Gehackter Lachs mit Frühlings-
zwiebeln, Sesam und
Fliegenfischkaviar

8,50 4,11



MITTAGSMENÜS

Unsere Mittagsmenüs erhalten Sie montags bis freitags von 11.00 bis 15.00 Uhr.

81 | MITTAGSMENÜ 1

Miso-Suppe
8 Avocado-Maki
8 Lachs-Maki
1 Lachs-Nigiri
1 Ebi-Nigiri

17,50 2, 4, 13, F



82 | MITTAGSMENÜ 2

Miso-Suppe
8 Californian Rolls
3 Nigiri-Sushi

18,50 2, 4, 13, F



alle Preise in Euro



83 | MITTAGSMENÜ 3

Miso-Suppe
8 Thunfisch-Maki
8 Lachs-Maki
3 Nigiri-Sushi
20,00

2, 4, 13, F



84 | MITTAGSMENÜ 4

Miso-Suppe
8 Avocado-Maki
8 Lachs-Maki
8 Thunfisch-Maki
20,00

2, 4, 13, F



MIYO SPECIALS

Feine Köstlichkeiten kunstvoll zubereitet von unserem Sushi-Meister.

89 | MIYO PACIFIC

8 Californian Rolls
4 Lachs-Maki
4 Gurke-Maki
3 Nigiri-Sushi
2 kleine Sashimi-Moriawase
27,00 2, 4, 13, F





90 | RAINBOW

Lachs, Thunfisch,
Avocado Sushi gefüllt mit
gehacktem Chili-Thunfisch,
Frischkäse, Mayonnaise,
2 Sorten Zwiebeln, Sesam,
Fischkaviar und Unagi-Soße
22,50

1, 3, 4, 6, 8, 11, B, C, F



91 | TROPICAL ROLL

Avocado, Fliegenfischkaviar,
Sesam Sushi gefüllt mit
Thunfisch und Gurke,
Frischkäse, Röstzwiebeln,
Mayonnaise und Unagi-Soße
22,50



MIYO SPECIALS

92 | DRAGON ABURI

flambierter Thunfisch und Lachs
gefüllt mit gehacktem
Thunfisch-Chili-Soße,
Frischkäse, 2 Sorten Zwiebeln,
Mayonnaise, Sesam, Fischkaviar
und Unagi-Soße
22,50

1, 3, 4, 6, 8, 10, 11, B, C, F



93 | SMOKE EEL SALMON SKIN ROLL

Aal, Jakobmuschel gefüllt mit
gebratener Lachshaut, Avocado,
Frischkäse, Mayonnaise, Sesam,
Fischkaviar, 2 Sorten Zwiebeln
und Unagi-Soße
25,00

1, 3, 4, 6, 8, 10, 11, 13, B, C, F



94 | DRAGON ROLL

Lachs, Thunfisch Sushi gefüllt
mit Garnelen, Gurken,
Avocado, Mayonnaise,
Frühlingszwiebeln, Sesam,
Fischkaviar, 2 Sorten Zwiebeln
und Unagi-Soße
22,00

1, 3, 4, 6, 8, 10, 11, B, C, F





95 | SALMON ROLL

Lachs, Lachskaviar, gefüllt mit Avocado und Frisch-käse, Mayonnaise, Sesam, 2 Sorten Zwiebeln und Unagi-Soße
21,50

1, 4, 6, 8, 10, A, B, C, F



96 | MAGURO TATAKI ROLL

Thunfisch, Lachskaviar, Avokado und Gurke gerollt mit Sesam
15,00

1, 4, 6, 8, 11, A, B, C, F

CRUNCHY ROLL

97 | CRUNCHY SPICY TUNA

*Knuspriger Teigmantel mit mariniertem Thunfisch,
Gurke und Frühlingszwiebeln*

22,50

98 | CRUNCHY SALMON

*Knuspriger Teigmantel mit Lachs, Gurke, Avocado und
Frischkäse*

21,50

99 | CRUNCHY EBI

*Knuspriger Teigmantel mit gekochten Garnelen,
Gurke, Avocado, Mayonnaise und Kaviart*

21,50

100 | CRUNCHY VEGGIE

*Knuspriger Teigmantel mit Gurke, Avocado und
Frischkäse*

18,50



GETRÄNKE

SOFT GETRÄNKE

L Cola	0,33l	3,50
L Cola light	0,33l	3,50
L Fanta	0,33l	3,50
L Sprite	0,33l	3,50
L MezzoMix	0,33l	3,50
Apfelschorle	0,25l	3,20
Apollinaris	0,25l	3,20
Vio (still)	0,25l	3,20
Vio (still)	0,75l	8,50
Apollinaris	0,75l	8,50
San Pellegrino	0,75l	8,50
Calpico	0,3l	5,50
Mangonektar	0,2l	4,50
Lycheenektar	0,2l	4,50
Mango-Schorle	0,3l	5,50
Lychee-Schorle	0,3l	5,50
Eistee	0,3l	4,00
Pfirsich/Zitrone		

WARME GETRÄNKE

L Espresso	3,00
L Tasse Kaffee	3,50
L Cappuccino	4,00
L Latte Macchiato	4,50
Grüner Tee	3,50
Ingwer Tee	3,50
Zitronengras Tee mit Honig	3,50



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Kirin Bier	0,33l	3,50
Sapporo Bier	0,33l	3,50
Asahi Bier	0,33l	3,50
Astra Pils	0,33l	3,00
Bitburger Pils	0,33l	3,00
Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,00
Sake	0,1l	4,40
(Reiswein) kalt/warm		
Umeshu	0,1l	4,00
(Pflaumenwein)		
Shochu	0,1l	4,00
(Süßkartoffeln)		

OFFENE WEINE

Chablis	0,2l	8,00
Chardonnay	0,2l	6,50
Sancerre	0,2l	8,00
Weinschorle	0,2l	5,50

PROSECCO

Terre Nardin (Rosé)	0,1l	6,50
---------------------	------	------

CHAMPAGNER

Veuve Clicquot Brut	0,37l	49,00
Pommery	0,75l	75,00
Veuve Clicquot Rosé	0,75l	85,00
Moët	0,75l	75,00
Magnum Pommery		160,00
Magnum Moët		160,00
Aperol		7,50
Hugo		7,50

Wir freuen uns auf Sie!

Im Breunigerland Sindelfingen
Tilsiter Str. 15, 71065 Sindelfingen

In der Europa Passage Hamburg
Ballindamm 40, 20095 Hamburg

Sie finden uns auf: www.miyo.de

ALLERGENE

1 GLUTENHALTIGES GETREIDE

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

2 KREBSTIERE UND KREBSTIER-ERZEUGNISSE

Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

3 EIER UND EIERZEUGNISSE: Alle Eiersorten

4 FISCH UND FISCH - ERZEUGNISSE

Alle Fischarten (z.B. Anchovis, Sild, Sprotten usw.), Kaviar

5 ERDNÜSSE UND ERDNUSS-ERZEUGNISSE:

Alle Erdnussorten

6 SOJA UND SOJA-ERZEUGNISSE: Alle Sorten Sojabohnen

7 SCHALENFRÜCHTE UND SCHALENFRUCHT-ERZEUGNISSE

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse

8 MILCH UND MILCH-ERZEUGNISSE: Kuhmilch

9 SELLERIE UND SELLERIE-ERZEUGNISSE:

Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

10 SENF UND SENF-ERZEUGNISSE

11 SESAMSAMEN UND SESAM-ERZEUGNISSE

12 LUPINE UND LUPINEN-ERZEUGNISSE

13 WEICHTIERE UND WEICHTIER-ERZEUGNISSE

Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

14 SCHWEFELDIOXID UND SULFIT

(in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
dazu gehören: E 220 – E 228

ZUSATZSTOFFE

A FARBSTOFFE

E 100 – E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)

B FARBSTOFFE

E 102 - Tartazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot, E 129 - Allurarot AC

C KONSERVIERUNGSSTOFFE

E 200 – E 219, E 230 – E 235, E239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105

D BEI AUSSCHLIESSLICHER VERWENDUNG VON

E 249 – E 250, E 251 – E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe

E ANTIOXIDATIONSMITTEL

E 310 – E 321

F GESCHMACKSVERSTÄRKER

E 620 – E 635

G SCHWEFELDIOXID/SULFITE

(kein Klassenname) E 220 – E 228

H EISENSALZE

(kein Klassenname) E 579, E 585

I STOFFE ZUR OBERFLÄCHENBEHANDLUNG

(Überzugsmittel) E 901- E 904, E 912, E 914

J SÜSSSTOFFE

E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959

andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole)

(kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967

K PHOSPHATE

(Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452

L COFFEINHALTIG

“Vor dem Essen wünschen sich die Japaner „Itadakimasu“.
Das bedeutet so viel wie „Ich fange an zu essen“.

いただきます

Zum Abschluss beenden die Japaner das Essen mit dem Spruch: „Gochiso sama deshita“.
Das bedeutet „Danke für den Schmaus!“

ごちそうさまでした



MIYO

ASIAN SOULFOOD