

MITTAGSMENÜ LUNCH

Montag bis Freitag 11:30 - 16:00 Uhr
außer Feiertags

Mon - Fri 11:30 - 16:00 Uhr
except holidays



12.90 €

Sake maki ^b (6 St./pcs.),
Sake ^b (2 St./pcs.),
Ebi ^c (2 St./pcs.) Nigiri



12.90 €

California-Inside-Out ^c (4 St./pcs.)
Sake maki ^b (6 St./pcs.)
Sake ^b, Ebi ^c Nigiri



14.90 €

Maki Set (18 St./pcs.)
3 Maki Rolls nach Wunsch
(außer Ikura)



14.90 €

Sake maki ^b (6 St./pcs.)
Ebi-Avocado-maki ^c (6 St./pcs.)
Sake Nigiri ^b (3St./pcs.)



15.50 €

Sake Nigiri ^b (2 St./pcs.)
Maguro Nigiri ^b (2 St./pcs.)
Ebi Nigiri ^c (2 St./pcs.)
Butterfisch Nigiri ^b (2 St./pcs.)



14.90 €

Rucola-Inside-Out (8 St./pcs.)
Avocado maki (6 St./pcs.)
Kappa maki (6 St./pcs.)



15.90 €

Sushi Dreams oder
panierte Rolle (1 Rolle/pcs.)
nach Wunsch
Sake Nigiri ^b (2 St./pcs.)



16.50 €

Mini Baked-Roll ^b (8 St./pcs.)
Sake maki ^b (6 St./pcs.)
California maki ^b (6 St./pcs.)



16.50 €

California-Inside-Out ^c (8 St./pcs.)
Sake maki ^b (6 St./pcs.)
California maki ^b (6 St./pcs.)



19.50 €

Sashimi Royal
Salmon ^b (10 St./pcs.)



17.50 €

Sashimi Firework
Salmon ^b (2 St./pcs.), Tuna ^b (2 St./pcs.)
Ebi ^c (2 St./pcs.), Butterfisch ^b (2 St./pcs.)



16.90 €

Sake-Avocado-Inside-Out ^b (8 St./pcs.)
Sake maki ^b (6 St./pcs.) Sake ^b (2 St./pcs.),
Ebi ^c (2 St./pcs.) Nigiri



16.90 €

California-Inside-Out ^c (8 St./pcs.)
Sake maki ^b (6 St./pcs.)
California maki ^b (6 St./pcs.)
Sake Nigiri ^b (2 St./pcs.)



22.90 €

Sake-Avocado-Inside-Out ^b (8 St./pcs.)
Mini Baked-Roll ^b (8 St./pcs.) Sake maki ^b (6 St./pcs.)
California maki ^b (6 St./pcs.) Sake ^b (2 St./pcs.),
Ebi ^c (2 St./pcs.) Nigiri



22.90 €

Salmon Avocado Tartar ^b
Salmon Rose ^b (2 St./pcs.)
Sake Aburijaki ^b (2 St./pcs.)
Gunkan Kani ^c (2 St./pcs.)

KOMBINIERE EINE VORSPEISE

HOME MADE SOUP ^{i,m,o}

Sauer Scharf Suppe
Hot and sour soup

WAKAME SALAD ^f

Seetangsalat, Gurke, Karotte, Sesamsauce
seaweed salad, cucumber, carrot, sesame sauce

MISO SOUP ^m

Seetang, Tofu, Lauch
Seaweed, tofu, scallions

MIT EINEM HAUPTGERICHT



14.50 € 16 Buddha Tofu Curry ^{f,m}

Rote Curry-Kokosmilch-Sauce, gebratener Tofu, Gemüse, Basilikum, Duftreis
Red curry with coconut sauce, tofu, vegetables, fragrant rice



14.50 € 17 Mamis Tofu Peanuts ^{h,m}

Hausgemachte japanische Erdnussauce mit Tofu, Gemüse, Duftreis
Homemade peanut sauce with tofu, fresh vegetables, served with fragrant rice



14.50 € 18 I love Tofu ^m

Große Schale mit buntem Gemüse im Wok geschwenkt mit Tofu in leicht pikanter Soße, Salat, Duftreis
Freshly sauteed wok vegetables with tofu, slightly spicy sauce, with salad and fragrant rice



14.90 € 19 Miss Saigon Chili Chicken ^m

Hähnchenbrustfilet mit Wok-Gemüse, Knoblauch, Chili, Duftreis
Chicken filet with wok vegetables, garlic, chili and fragrant rice



Nam's Pho

Reisbandnudeln mit hausgemachter Brühe, Kräutern und wahlweise...
Soup, rice noodles, asian herbs and optionally...

20 Rindfleisch
beef

15.50 €

21 Hähnchen
chicken

14.50 €

22 Tofu
tofu

13.90 €



The Udon Soup ^m

Japanische Nudelsuppe mit Gemüse und wahlweise..
Noodle soup, vegetables and option.

23 Rindfleisch
beef

14.90 €

24 Hähnchen
chicken

13.90 €

25 Tofu
tofu

13.50 €



14.90 € 26 Kim's Beef Bowl ^f

Reismudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, frischem Salat & hausgemachter Sauce
Rice noodles with fried beef, lemon grass, fresh salad & homemade sauce

COMBINE A STARTER

SPRING ROLLS ^{i,f}

Mini Frühlingsrollen 4 St.
Mini spring rolls 4 pcs.

HELLO SPRING DRINK ^{1,2} **4.50 €**

Grüntee Limonade mit frischem Limettensaft & Holunder

HOMEMADE ICE TEA ^{1,2} **4.50 €**

WITH A MAINDISH



15.90 € 27 **Yellow Salmon Curry** ^{b,m}

 Lachs in goldener Kokos-Curry Crème, Gemüse, Thaikräuter, Duftreis ^{Salmon, golden coconut-curry sauce, vegetables, thai herbs, fragrant rice}




15.50 € 31 **Bangkok Chicken Classic** ^m

 Hähnchenbrustfilet knusprig gebacken mit buntem Wok Gemüse und Duftreis ^{Crispy chicken, different vegetables, fragrant rice}




15.50 € 28 **Mamis Chicken Peanuts** ^{h,m}

 Hausgemachte japanische Erdnussauce mit gebackenem Hähnchen, Gemüse und Duftreis ^{Homemade peanut sauce with crispy chicken, fresh vegetables, served with fragrant rice}



15.50 € 32 **Singapore Chicken** ^m

 Gebratener Reis mit knusprigem Hühnerfleisch und Gemüse ^{Fried rice with crispy chicken, vegetables}



15.50 € 29 **Tokio Katsu** ^{a,f,o}

 Chicken Katsu, mit ver. Gemüse, Ingwer, Duftreis, braune Sauce ^{Chicken Katsu with mixed vegetables, chili, onions, ginger, garlic and jasmine rice, brown sauce}



15.90 € 33 **Mammi Bamee** ^m

 Gebratene Bameenudeln mit Hähnchenbrustfilet, Ei, Gemüse und Kräuter ^{Ba mee noodles, chicken breast, egg, vegetables, herbs}



15.50 € 30 **Lotus Chicken Curry** ^m

 Rote Curry-Kokosmilch-Sauce, Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Duftreis ^{Red curry with coconut-sauce, chicken breast, vegetables, fragrant rice}



15.90 € 34 **Samurai's Dragon Teriyaki** ^m

 Knusprig gebackene Entenbrust, Gemüse, Teriyaki Sauce, Duftreis ^{Crispy duck breast, vegetables, teriyaki sauce, fragrant rice}

KOMBINIERE EINE VORSPEISE COMBINE A STARTER

HOME MADE SOUP ^{i,m,o}

Sauer Scharf Suppe
Hot and sour soup

WAKAME SALAD ^f

Seetangsalat, Gurke, Sesamsauce
Seaweed salad, cucumber, sesame sauce

MISO SOUP ^m

Seetang, Tofu, Lauch
Seaweed, tofu, scallions


SPRING ROLLS ^{i,f}

Mini Frühlingsrollen 4 St.
Mini spring rolls 4 pcs.

MIT EINEM HAUPTGERICHT WITH A MAIN DISH




15.90 € 35 **The Tiger Udon** ^{c,m}

 Gebratene Udon Nudeln, Großgarnelen, Gemüse in Curry-Kokos Sauce
Udon noodles with black tiger prawns, vegetables, coconut-curry sauce



14.90 € 39 **Hanni's Sweet Chicken** ^m

 Knuspriges Hähnchenbrustfilet mit süß-sauer Soße, Gemüse, Ananas, und Duftreis
Crispy chicken, sweet and sour sauce, vegetables, pineapple, fragrant rice




15.90 € 36 **The Dragon Udon** ^m

 Gebratene Udon Nudeln mit Entekross, exotischem Gemüse in Curry-Kokos Sauce
Udon noodles with crispy duck, vegetables in coconut-curry sauce



16.90 € 40 **Tokios Little Dragon** ^m

 Ente kross mit Gemüse, Bameenudeln mit verschiedenen Gewürzen
Crispy duck, vegetables, Ba mee noodles, different spices




15.90 € 37 **King Salmon Teriyaki** ^b

 Zart gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse, Teriyaki Sauce und Duftreis
Tenderly grilled Salmon filet, vegetables, teriyaki-sauce, fragrant rice




15.90 € 41 **Sakura's Sweet Dragon** ^m

 Knusprig gebackene Entenbrust mit süß-sauer Sauce, Ananas, Gemüse und Duftreis
Crispy duck, sweet and sour sauce, vegetables, pineapple, fragrant rice



15.90 € 38 **Mirror Saigon Beef** ^m

 Gebratene Glasnudeln mit Rindfleisch, verschiedenem buntem Gemüse in einer leichten würzigen Sojasoße
Fried glass noodles with beef, different vegetables in a light and spicy soy sauce



Sagano Royal Salad

gemischter Salat mit Ruccola, Avocado und hausgemachtem Dressing und...
Mixed salad with ruccola, avocado and homemade dressing

15.90 € 42  gegrilltem Lachs ^b

grilled salmon ^b

15.90 € 43  frischem Sashimi ^{b,c}

sashimi variation ^{b,c}

BOWLS



16.90 €

390. Sake Teriyaki Bowl

Gegrillter Lachs auf Sushi Reis, Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, roter Paprika, Edamame, Tamago, Shitake, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce ^{c,k}

Grilled Salmon on sushi rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red pepper, shitake, tamago, sesame, edamame, ginger, wasabi, teriyaki sauce ^{c,k}



15.90 €

391. Chicken Teriyaki Bowl

Gebratenes Chicken Katsu auf Sushi Reis, Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, roter Paprika, Edamame, Tamago, Shitake, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce ^{c,k}

Fried Chicken Katsu on sushi rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red pepper, shitake, tamago, sesame, edamame, ginger, wasabi, teriyaki sauce ^{c,k}



14.90 €

392. Honey Tofu Bowl

Gold gebratener Tofu auf Sushi Reis, Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, roter Paprika, Edamame, Tamago, Shitake, Sesam, Ingwer, Wasabi, Honigmiso und Teriyaki Sauce ^{k,fo}

Gold fried tofu on sushi rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red pepper, shitake, tamago, sesame, edamame, ginger, wasabi, honeymiso and teriyaki sauce ^{k,fo}



16.90 €

393. Salmon Raw Bowl

Lachs Sashimi auf Sushi Reis, Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, roter Paprika, Edamame, Tamago, Shitake, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce

Salmon Sashimi on sushi rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red pepper, shitake, tamago, sesame, edamame, ginger, wasabi, teriyaki sauce ^{a,b,c}



16.90 €

394. Sagano Seafood Bowl

Lachs Sashimi, Thunfisch Sashimi, Butter Fisch Sashimi, gekochte Garnele, Ebitempura (Frittierte Garnele) auf Sushi Reis, Avocado, Gurke, roter Paprika, Tamago, Shitake, Cherry Tomaten, Edamame, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce ^{a,b,f,c}

Salmon sashimi, tuna sashimi, butterfish sashimi, cooked prawn, ebi tempura (fried king prawn), on sushi rice, avocado, cucumber, red pepper, cherry tomatoes, tamago, shitake, edamame, sesame, ginger, wasabi, teriyaki sauce ^{a,b,f,c}

established 1999 in Berlin

WWW.SAGANO.DE

ALLE PREISE IN EURO, INKL. MWST

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung und sind den Gerichten ähnlich.

1 = mit Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 5 = mit Schwefeldioxid, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = Koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = Phenylalaninquelle, 13 = Sulphite, 14 = Taurin a) Ei/ egg, b) Fisch/ fish, c) Schalentiere/ shellfish, d) Milch/milk, e) Sellerie, f) Sesam/ sesame, g) Sulfit/ sulfite, h) Erdnüsse/ peanuts, i) Gluten/ gluten, j) Lupine/ lupine, k) Schalenfrüchte, l) Senf/ mustard, m) Soja/ soy, n) Weichtiere/ univalve o) Pilze/ mushrooms