

MENÜ

メニュー



SHINJU Restaurant

シンジュ レストラン

Japanese Kitchen

Torstr. 210, 10115 Berlin

Tel. 030 67962236

www.shinju-mitte.berlin

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr. 11:30-22:30

Sa.-So. 13:00-23:00

Fur Allergiker fragen Sie bitte nach Tabelle alle Allergene

Irrturme und Veränderungen vorbehalten
Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.

Willkommen bei SHINJU

SHINJUへようこそ

Ein kulinarisches Erlebnis in Berlin Mitte

Shinju ist ein modernes japanisches Restaurant im Herzen von Berlin-Mitte, das traditionelle und zeitgenössische Küche vereint. Unser Konzept bietet eine vielfältige Auswahl, von frisch gegrillten Spezialitäten bis hin zu kleinen Gerichten im Izakaya-Stil. Bei uns steht Authentizität im Mittelpunkt: Wir verwenden hochwertige Zutaten und traditionelle Zubereitungstechniken, um den echten Geschmack Japans auf den Teller zu bringen. Genießen Sie saftige Yakitori-Spieße, knuspriges Tempura oder kreative Sushi-Kreationen in einem stilvollen Ambiente, das den Charme der japanischen Esskultur widerspiegelt.

Shinju – wo Tradition auf Moderne trifft und jede Mahlzeit eine Perle ist.



1. Edamame 4,9
Gedämpfte Sojabohnen, leicht gesalzen.
2. Gyoza 6,4
Gebratene japanische Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse.
3. Tako Yaki 5,5
Frittierte Oktopusbällchen, serviert mit Bonitoflocken und Spezialsoße.
4. Karaage 5,9
Japanisches frittiertes Hühnchen, mariniert in Ingwer und Sojasoße, mit Zitrone serviert.
5. Yakitori-Spieße 5,5
3 St. Gegrillte Hähnchenspieße, glasiert in Teriyaki-Soße.
6. Agedashi Tofu 6,5
Frittierter Tofu in Dashi-Brühe mit Frühlingszwiebeln und Rettich.
7. Ebi Tempura (2 St.) 5,9
Knusprig frittierte Garnelen im Tempura-Teig mit Tentsuyu Soße.
8. Gemüse Tempura 5,2
Knusprig frittierte saisonale Gemüse im Tempura-Teig.
9. Süßkartoffelpommes 5,9
Hausgemachte knusprige Süßkartoffelpommes mit leichtem Salz.
10. Kimuchi 4,5
Koreanisches Kimchi aus fermentiertem Chinakohl mit einer würzigen Mischung aus Chili, Knoblauch, Ingwer.
11. Gemüsestick mit Miso-Dip 4,5
12. Sake Tartar 10,9
Frischer Lachs, Avocado, Frühlingszwiebeln, fein gehackt und mariniert in einer milden Yuzu-Soße.
13. Maguro Tartar 12,9
Zart gehackter Thunfisch, gewürzt mit Sojasoße und einem Hauch Ingwer. Angereichert mit Avocado und geröstetem Sesam.
14. Sake Tataki 10,9
Kurz angebratener Lachs, serviert mit Shiso und einer Ponzu-Ingwer-Soße.
15. Maguro Tataki 12,9
Kurz angebratener Thunfisch mit Sesamkruste, serviert mit einer Ponzu-Ingwer-Soße.
16. Shinju Jakobsmusche 7,5
Gegrillte Jakobsmuscheln, Frühlingszwiebeln und Yuzu-Dressing.

Suppe

スープ

17. Miso Shiru 3,9
Traditionelle Miso-Suppe mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln
18. Sake Jiru 4,9
Miso-Suppe mit Lachs
19. Hokkaido-Kokos Suppe 6,9
Würzige Kokosmilchsuppe mit Hokkaido Kürbis und Garnelen.

Salate

サラダ

21. Spinat-Salat mit Sesam-Dressing 4,9
Frischer Spinat mit würzigem Sesam-Dressing.
22. Wakame-Salat 5,5
Algensalat mit Sesam.
23. Sashimi-Salat 11,9
Frischer Blattsalat mit Sashimi-Streifen (Lachs, Thunfisch) und Yuzu-Dressing.
24. Avocado-Salat 8,5
Frische Avocado mit Blattsalat und Sesam-Dressing.
25. Tako-Salat 11,5
Frische Avocado mit Blattsalat und Sesam-Dressing.
Gegrillte Oktopus mit Tomaten, Avocado, Blattsalat, Zwiebel und Sesam-Soße



31. Tonkatsu 14,5
Paniertes Schweineschnitzel, serviert mit japanischem Krautsalat und Reis.
32. Shoyu Ramen 14,9
Japanische Nudelsuppe mit gebratenem Schweinebauch, Ei und Frühlingszwiebeln in würziger Sojasoße-Brühe.
33. Miso Ramen 14,9
Japanische Nudelsuppe mit mit gebratenem Schweinebauch, Ei und Frühlingszwiebeln in würziger Miso-Brühe.
34. Vegetarisches Yaki Udon 13,9
Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse und einer würzigen Sojasoße.
35. Katsu Curry 13,9
Paniertes Hähnchenschnitzel, serviert mit mild-würzigem Curry und Reis.
36. Tempura Soba 13,9
Weizennudeln in Brühe, mit knuspriger Tempura-Garnele serviert.
37. Gyudon 14,5
Dünne Rindfleischstreifen, gekocht in einer süßen Sojasoßenbrühe, Kimuchi, serviert auf Reis.
38. Unagi Don 16,9
Gegrillter Aal auf Reis, glasiert mit einer süßen Sojasoße, eingelegte Ingwer
39. Sake Don 15,9
Eine Schüssel Reis mit frischen roh Lachs, Edamame, Avokado, und Fischrogen.
40. Kaisen Don 16,9
Eine Schüssel Reis mit frischen Meeresfrüchten (Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Oktopus), Edamame, Avokado und Fischrogen.



41. Salmon Teriyaki 19,9
Gegrillter Lachs, glasiert mit hausgemachter Teriyaki-Soße, serviert mit gerilltem Gemüse, Kürbispüree und Reis.

42. Saba Grill 16,9
Gegrillter Makrele, glasiert mit hausgemachter Miso-Soße, serviert mit gegrilltem Gemüse und Reis.

43. Tori Teriyaki 15,9
Gegrilltes Hähnchen mit einer Teriyaki-Glasur, serviert mit gebratenem Gemüse und Reis.

44. Tuna Steak mit Spargel 24,9
Gebratener Thunfisch mit gebratenem Spargel und hausgemachtem Süßkartoffelpommes.

45. Shinju Duck 21,5
Gegrillte Ente, mariniert mit einer Spezialsoße, serviert mit Babykarotten, Kaiserschotten und Süßkartoffelpüree.

46. Beef Barbecue 24,9
Gegrilltes Rumpsteak (250g) mit Yakiniku-Soße, serviert mit Reis und gebratenem Spargel.



Beilagen

サイドディッシュ

Gohan	2
Gedämpfter weißer Reis.	
Sushi Reis	3
Süßkartoffelpommes	5,9
Tsukemono	4,5
Japanisches eingelegtes Gemüse.	

Desserts

デザート

51. Mochi Eis (2 St.)	5,9
Traditionelle japanische Reiskuchen mit Eiskern.	
52. Matcha Tiramisu	7,5
Klassisches Tiramisu mit einer Note von grünem Tee.	
53. Drei Kugeln Eis nach Wahl	5,9
Wahl von Grüntee-Eis, Ogura Ice (Azuki-Bohnen) oder Gomaeis (Sesamgeschmack)	
54. Mochi	3,9
Traditionelle japanische Reiskuchen mit Azuki-Bohnen-Paste und Yomogi Gemüse	



- M1. Maki Set 11,5
8 Sake Maki, 8 Tekka Maki, 8 Kappa Maki
- M2. Yasai Set 12,5
8 Kappa Maki, 8 Fried Avokado Rolls,
1 Avocado Nigiri, 1 Inari Nigiri
- M3. Salmon Set 16,5
8 Sake Maki, 2 Sake Nigiri, 6 Fried Salmon Rolls
- M4. Nigiri Omakase klein 17,5
8 St. Versch. Chef's Choice
- M5. Nigiri Omakase groß 32
16 Versch. Chef's Choice
- M6. Mix Set 17,5
3 Nigiri (Sake/Maguro/Managatuso), 8 Sake Maki,
8 Mini Fried Salmon rolls, 4 Fire Tuna I.O
- M7. Menu for 2 45
4 Nigiri (2 Sake/ 2 Maguro), 8 Sake Avo Maki,
8 Kappa Maki, 4 Sake I.O, 6 Fried Salmon Rolls,
4 Tiger Rolls, 4 Mix Sashimi.
+2 Miso soup
- M8. Menu for 4 80
4 Nigiri (2 Sake/2 Maguro), 8 Sake Maki,
8 Tekka Maki, 8 Avocado Maki, 8 Mix Sashimi,
8 Sake I.O, 8 California I.O, 8 Tuna Rolls,
6 Fried Salmon Rolls, 6 Fried Tuna Rolls
+ 4 Miso Soup
- M9. Menu Spezial 24 / Person (ab 3 Personen)
Überraschungsmenü vom Sushimeister, inkl. Miso Soup.



Maki 6 St.

マキ



Sake Lachs	4,5	Salmon Skin Lachshaut, Sesam & Unagi-Soße	4
Sake Avo Lachs mit Avocado	4,5	Unagi Flussaal, Gurke & Unagi-Soße	5,5
Tekka Thunfisch	5,5	Avo Avocado & Sesam	4
Tekka Spicy Thunfisch mit Lauchzwiebel & scharfer Soße	5,5	Kappa Gurke & Sesam	3,5
Tuna Gekochter Thunfisch, Mayonnaise, Chili & Lauch	5	Paprika Paprika & Sesam	3,5
Ebi Garnelen	5	Oshinko eingelegter Rettich & Sesam	3,5
California Surimi mit Avocado	4	Gome Spinat & Sesam	3,5

Nigiri 2 St.

ニギリ



Sake (Lachs)	4,5	Hotategai (Jakobsmuschel)	6
Sake Aburi (Flambierter Lachs)	5	Tai (Dorade)	4
Maguro (Thunfisch)	5,5	Saba (Makrele)	4
Tuna Aburi (Flambierter Thunfisch)	6	Kani (Krabbenimitat)	3,5
Ebi (Garnelen)	5	Inari (Tofutaschen)	3,5
Managatuso (Butterfish)	4	Avo (Avocado)	4
Unagi (Flussaal)	5,5	Shiitake (eingelegte Shiitake Pilz)	3,5
Tako (Oktopus)	4,5	Tamago (Omelette)	3,5

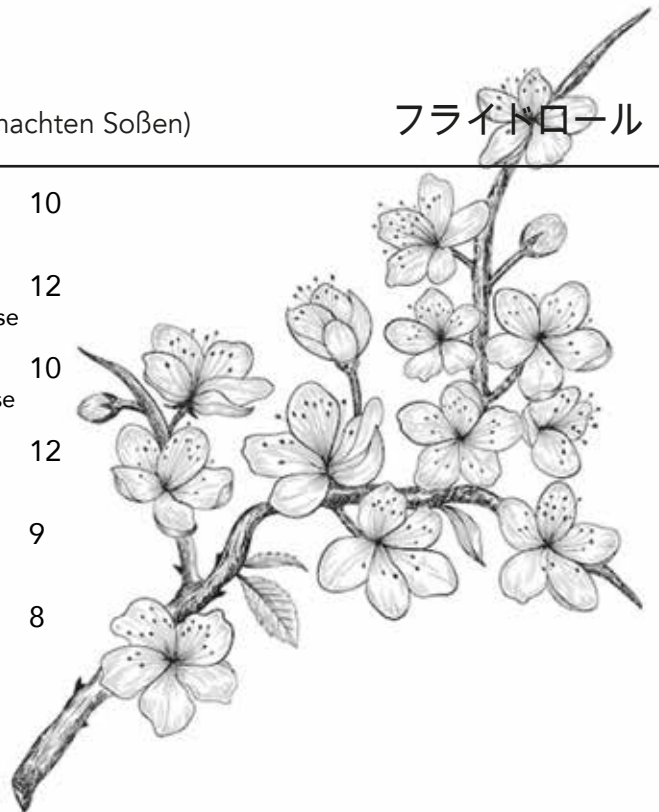
Uramaki Rolls (8 Stk) ウラマキ

Sake I.O Lachs, Avocado & Tobiko	8,5	California Krabbenimitat, Avocado & Tobiko	8
Sake Spicy I.O Lachs, Gurke, Chili, Lauchzwiebeln, Mayonaise & Tobiko	8,5	Salmon Skin I.O Lachshaut, Gurke, Sesam & Unagi-Soße	8
Maguro I.O Thunfisch, Gurke & Sesam	10	Tori I.O Chicken, Gurke, Unagi-Soße & Sesam	8
Maguro I.O Spicy Thunfisch, Gurke, Chili, Lauchzwiebeln & Sesam	10	Classic Veggie I.O Gurke, Avocado, Rettich & Sesam	7
Fire Tuna Gekochter Thunfisch, Chili, Mayonaise, Lauch- zwiebeln, Gurke & Röstzwiebeln	10		
Ebi Tempura I.O Ebi Tempura, Avocado, Frischer Käse, Sesam & Unagi-Soße	9,5		

Fried Rolls (6 Stk mit 2 hausgemachten Soßen)

フライドロール

Salmon Lachs, Avocado, Gurke & Frischer Käse	10
Tuna Thunfisch, Avocado, Gurke & Frischer Käse	12
Ebi Garnelen, Avocado, Gurke & Frischer Käse	10
Unagi Flussaal, Gurke, Avocado & Frischer Käse	12
Tori Chicken, Gurke & Frischer Käse	9
Yasai Gurke, Avocado, Rettich & Käse	8



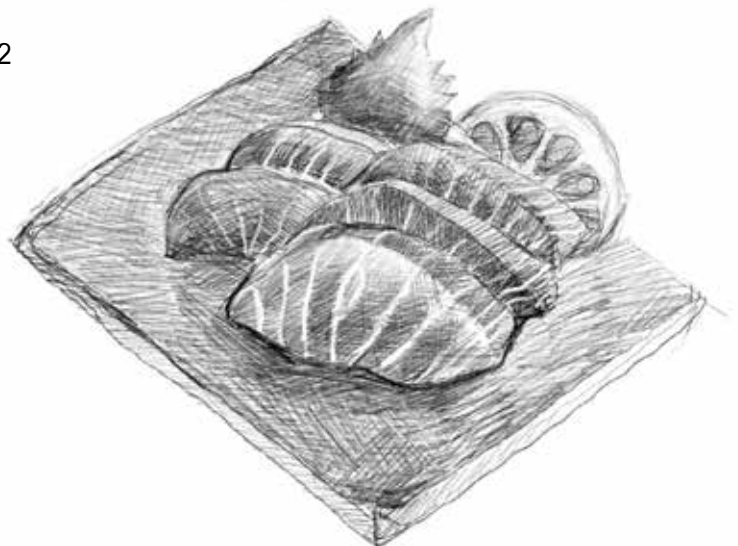
Tazuna Roll	12
Lachs, Gurke & Frischer Käse, unwickelt mit Avocado	
Tiger Roll	14,5
Ebi Tempura, Avocado & Frischer Käse, unwickelt mit Lachs	
Rainbow Roll	14,5
Surimi, Gurke & Mayonnaise, unwickelt mit Lachs, Thunfisch, Butterfish.	
Dragon Roll	15
Ebi Tempura, Avocado, Gurke & Frischer Käse, unwickelt mit Flussaal.	
Tuna Roll	15
Thunfisch, Avocado, Gurke & Frischer Käse, unwickelt mit Thunfisch.	
Asparagus Roll	15
Paniert grüner Spargel & Mayonnaise, unwickelt mit flambiertem Thunfisch.	
Snow White Roll	12
Paniert Avokado & Mayonnaise, unwickelt mit flambiertem Butterfish.	
Buhda Roll	11
Rettich, Avocado, Gurke & Frischer Käse, unwickelt mit Avocado.	



Sashimi

さしみ

Sake (5 Stk)	12
Maguro (5 Stk)	14
Moriawase klein	20
10 St. Gemisches Sashimi	
Moriawase groß	32
18 St. Gemisches Sashimi	



Getränke



Kaffee コーヒー

Kaffee Crema	2,9
Espresso	2,5
Doppelter Espresso	3,5
Cappuccino	3,2
Latte Macchiato	3,9
Matcha Latte	4,5

Tee ティー

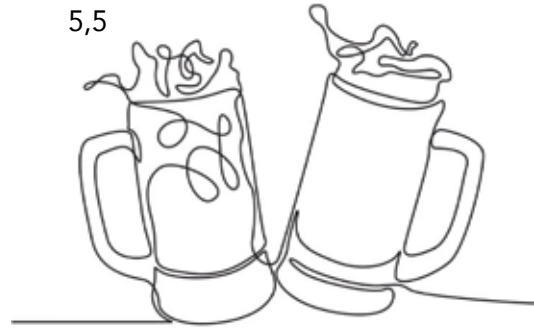
Genmaicha <i>Kanne</i>	3,9
Japanischer grüner Tee mit geröstetem Reis, ein harmonischer Geschmack.	
Sencha <i>Kanne</i>	3,9
Frisch und leicht herber grüner Tee, ein Klassiker aus Japan.	
Kräuter Tee <i>Tasse</i>	4,5
Ingwer, Minze, Zitronengras, Limetten, Honig – erfrischend und wohltuend.	
Yuzu Tee <i>Tasse</i>	4,5
Tee aus Yuzu-Saft, Ingwer, Zitronen, Honig – aromatischer und wohltuend.	

Softdrinks ソフトドリンク

Coca Cola ^{1,2,9,11} / Cola Zero ^{1,2,9,11} / Fanta ^{1,3,9,11} / Sprite ¹¹	0,2l Fl.	3
Ginger Ale / Ginger Beer / Tonic Water / Bitter Lemon <i>Thomas Henry</i>	0,2l Fl.	3,5
Original Selters Classic oder Naturell		
0,25l: 2,8	0,75l: 5,8	
Calpico	3,9	
Japanische Erfrischungsgetränke, mit Kohlensäure		
Ramune <i>Flasche 0,2l</i>	3,9	
Japanische Kinderlimonade		

Bier ビール

Tiger vom Fass	0,3l / 0,5l	4,0 / 5,5	
Radler	0,3l / 0,5l	4,0 / 5,5	
Paulaner Hefeweißbier	0,5L Fl.		5,5
Paulaner Weißbier Alkoholfrei	0,5L Fl.		5,5
Japanese Bier			
Asahi	0,33L Fl.	4,5	
Kirin	0,33L Fl.	4,5	



Säfte ジュース

Apfelsaft / Orangensaft / Mango / Ananas / Maracuja / Lychee / Cranberry
0,2l / 0,4l 3,2 / 4,5

Erfrischungsgetränke リフレッシュドリンク

Kumquat Lemon ^{1,11}	6,5	
Kumquat, Limetten, Brauner Zucker und Soda – spritzig und erfrischend.		
Yuzu Limonade ²	5,9	
Yuzusaft, Zitronengras, Ingwer, Zucker, Mineralwasser - Erfrischend säuerlich-süß, exotisch		
Shinju Passionfruit ^{2,11}	5,9	
Kumquat, Limetten, Maracuja und Brauner Zucker – fruchtig mit einer tropischen Note.		
Mango Lassi ^{1,2,8}	5,9	
Mangopüree, Kokosmilch, Sahne.		
Red Lips ^{1,2,3,5}	6,5	
Himbeeren, Limetten, Litschi-Frucht und Apfelsaft – fruchtig und erfrischend.		



Sake (warm oder kalt) 0,2l	6,9
Ume Flaumenwein 0,1l	4,5
Procecco Scavi & Ray 0,2l	6,9
Shots 2cl / 4cl	3,5 / 4,9
Wodka, Roku Gin, Tequila, Whisky, Rum.	



Aperitifs アペリティブ

Aperol Spritz ²	7,5
Aperol, Prosecco und ein Spritzer Soda – ein leichter, bitter-süßer Genuss.	
Limoncello Spritz	7,5
Zitronig-frisch mit italienischem Limoncello und Prosecco.	
Green Hugo	7,9
Erfrischende Mischung aus Holunderblüte, Minze und Prosecco.	
Lillet Wild Berry	7,5
Fruchtig und frisch: Lillet Blanc mit Himbeeren und Tonic.	

Longdrinks ロングドリンク

Cuba Libre ^{1,2,9,11}	7,5	Whisky Cola ^{1,2,9,11}	8
Havana Rum mit Cola		Jack Daniel's Whisky mit Cola	
Roku Tonic	8,5	Campari Passion Fruit	7
Roku Gin mit Tonic		Campari mit Maracujasaft	
Wodka Lemon	7,5	Dark 'N' Stormy	8,5
Haku Wodka mit Lemon		Goslings Black Seal Rum mit Ginger Beer	

Cocktails

カクテル

Happy Hour 17:00 – 20:00 Alle Cocktails 7,50 €

Homemade Cocktails

ホームメイドカクテル

Dream Garden ^{1,2,4,11} 9,5

Hausgemachter Rosmarin-Gin, Limetten, Ingwer, Zitronengras, Minze, Agavensirup, Ginger Beer – würzig und aromatisch.

Shinju By Night ^{4,5,11} 9,9

Hausgemachter Thymian-Wodka, Limetten, Ingwer, Zitronengras, Brauner Zucker, Prosecco – elegant und prickelnd.

Smoke Berry ^{4,11} 9,5

Mezcal, Triple Sec, Himbeeren, Limetten, Minze, Agavensirup – rauchig und fruchtig.

Sakura Sake ^{1,2,4,11} 8,9

Sake, Wodka, Litschi-Frucht, Limetten, Cranberrysaft – blumig und mild.

Yuzu Whisky Sour ² 9,9

Bourbon Whisky, Yuzu-Saft, Eisweiß, Limette.

Tokyo Mule ^{2,4,11} 9,5

Roku Gin, Sake, Ingwerbier, Frische Ingwer und Limette.

Plum Sakerini ^{2,11} 9,5

Pflaumenwein und Sake, abgerundet mit einem Spritzer Zitrone.



Classic Cocktails クラシックカクテル

Mojito ²	9,5
Rum, Limetten, Minze, Brauner Zucker, Soda – erfrischend und leicht.	
Caipirinha ²	9,5
Cachaça, Limetten, Brauner Zucker – klassisch brasilianisch.	
Maitai ^{1,2,5}	10,5
Brauner Rum, Weißer Rum, Triple Sec, Limetten, Mandelsirup, Ananas – fruchtig und stark.	
Long Island Iced Tea ^{1,2,9,11}	10,5
Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Limetten, Orangen, Cola – kräftig und belebend.	
Pina Colada ^{2,4,11}	9
Rum, Malibu, Kokossirup, Sahne, Ananas – tropisch und cremig.	
Sex on the Beach ^{1,2,9,11}	9,5
Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Orangen, Limetten – fruchtig und süß.	
Tequila Sunrise ^{1,2,9,11}	9,5
Tequila, Limetten, Grenadine, Orangen – leuchtend und frisch.	
Swimming Pool ^{1,2,9,11}	9
Rum, Vodka, Blue Curaçao, Kokoscreme, Sahne und Ananassaft – exotisch und cremig.	

Non-Alcoholic Cocktails ノンアルコールカクテル

Blue Ipanema ^{1,2,9,11}	6,9
Ginger Ale, Maracujasaft, Limetten, Brauner Zucker, Blue Curaçao – erfrischend ohne Alkohol.	
Coconut Kiss ^{1,2,9,11}	6,9
Kokos Sirup, Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Grenadine – cremig und tropisch.	
Pink Lady ^{9,11}	6,9
Cranberrysaft, Apfelsaft, Ginger Beer, Limetten – fruchtig und belebend.	

Wein

ワイン

Weißwein (Offen) 0,2L

Riesling ⁵ Bio-Wein und vegan, Die Königstraupe aus Forst an der Weinstrasse	6,5
Grauer Burgunder ⁵ Vegan, Duft von reifer Melone, saftig, frisch, mit feinem Spiel	6,5
Sauvignon Blanc ⁵ Würzige Noten von Muskatnuss und grünem Pfeffer, kombiniert mit der Frische von Grapefruit und Zitrus	6,9

Weißwein (Flaschen)

Riesling, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel ⁵ Sehr fein, mit belebender Säure, Schiefernote und feiner Mineralität.	34
Grauburgunder "Buntstück", Weingut Dr. Wehrheim, Pfalz ⁵ Apfel, Birne, Melone und Pfirsich, dezent mineralisch.	36
Pinot Grigio, Santa Margherita, Val Adige ⁵ Fruchtig, erfrischend, harmonisch.	29
Lugana Ca dei Frati, Gardasee ⁵ Blumig, mit Aromen von weißem Steinobst und einem Hauch von feuchtem Kalk.	45

Roséwein (Offen) 0,2L

Fado Rosé, Terra D'Alter ⁵ Frisch und fruchtig, zart-süße Erdbeer- und Karamellaromen.	6,5
---	-----

Roséwein (Flaschen)

Cuvee Rosé, Weingut Pfannebecker, Pfalz ⁵ Zarte Lachsfarbe, Aromen von Erdbeeren, Kräutern und Zitronentarte.	28
--	----

Rotwein (Offen) 0,2L

Primitivo, Torre Vento, Apulien ⁵ 6,5

Dicht und samtig, reife Frucht und würzige Holznoten.

Cabernet Sauvignon, Domaine Domervail, Languedoc ⁵ 6,5

Aromen von roten und schwarzen Johannisbeeren und Kirschen.

Rotwein (Flaschen)

Rioja Joven, Bodega La Chargo ⁵ 32

98% Tempranillo, 2% Cabernet Sauvignon, reife Früchte, Toast und Gewürze.

Chateau Landounet, Bordeaux ⁵ 35

Merlot & Cabernet Sauvignon, fruchtige Kirschnoten, feiner Veilchenduft, würzig-mineralisch.



DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT FARBSTOFF
- 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5 GESCHWEFELT
- 8 MIT MILCHEIWEISS
- 9 KOFFEINHALTIG
- 11 MIT SÜSSUNGSMITTEL

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- A GLUTENHALTIGES GETREIDE
- B KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- C EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- D FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- E ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- F SOJA(BOHNEN) UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- G MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- H SCHALENFRÜCHTE
- I SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- J SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- K SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- L SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE
- M LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- N WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



every pearl is unique, every dish a masterpiece