

Menü

Set Menu

Verfügbar bis 20:30

Available until 20:30

152 **AKEBONO (für eine Person)** **80€**
AKEBONO (for one person)

Misosuppe
Miso soup

Gemischte Vorspeisen
Assorted starters

Gemischtes exquisites Sashimi
Assorted exquisite Sashimi

Gebratener Fisch und Hähnchen
Grilled fish and chicken

Frittierte Garnele
Fried Shrimp

Gemischtes exquisites Sushi¹
Assorted exquisite Sushi

Grüner-Tee-Eis
Green tea ice cream

Sushi

 : Fotografien auf unserer Webseite Photographs on our website

Gemischtes Sushi¹

Assorted Sushi²

1	MUSASHI (für eine Person)  MUSASHI (for one person)	6 Stücke Nigiri, 6 Stücke Maki <small>A, B, C, D, F, R</small> 6 pieces of Nigiri, 6 pieces of Maki	28€
2	KAITO (für eine Person)  KAITO (for one person)	8 Stücke Nigiri, 6 Stücke Maki <small>A, B, C, D, F, R</small> 8 pieces of Nigiri, 6 pieces of Maki	33€
3	YAMATO (für eine Person)  YAMATO (for one person)	10 Stücke exquisites Nigiri <small>A, B, C, D, F, R</small> 10 pieces of exquisite Nigiri	38€
5	SHINANO (für zwei Personen)  SHINANO (for two persons)	16 Stücke Nigiri, 6 Stücke Inside-Out Rolle <small>A, B, C, D, F, R</small> 16 pieces of Nigiri, 6 pieces of inside-out rolls	65€
8	HYUGA (für drei Personen)  HYUGA (for three persons)	24 Stücke Nigiri, 12 Stücke Inside-Out Rolle <small>A, B, C, D, F, R</small> 24 pieces of Nigiri, 12 pieces of inside-out rolls	96€



Sushi-Sashimi Kombinationen²

Sushi-Sashimi Combinations²

6	TAIHOH (für eine Person) TAIHOH (for one person)	6 Stücke Nigiri, ½ Portion Sashimi, 3 Stücke Inside-Out Rolle <small>A, B, C, D, F, R</small> 6 Pieces of Nigiri, ½ portion Sashimi, 3 pieces of inside-out rolls	35€
7	MOGAMI (für zwei Personen) MOGAMI (for two persons)	10 Stücke Nigiri, Sashimi, 6 Stücke Inside-Out Rolle <small>A, B, C, D, F, R</small> 10 Pieces of Nigiri, Sashimi, 6 pieces of inside-out rolls	65€


Donburi - Sushi in Schüssel

Donburi - Rice Bowl Dish

33	Chirashi Sushi 	Verschiedene rohe Fische auf Sushi-Reis <small>A, B, C, D, F, R</small> Varieties of raw fish on sushi rice	32€
34	Tekka Don	Roher Thunfisch auf Sushi-Reis <small>D, N</small> Raw tuna on sushi rice	32€
35	Shake Ikura Don 	Roher Lachs und Lachskaviar auf Sushi-Reis <small>A, D, N</small> Raw salmon and its roe on sushi rice	32€






¹ Wasabi wird in Sushi verwendet. Der Inhalt ist festgelegt. Wasabi is used in Sushi. The contents are fixed.

Sushi à la carte

:Gekocht Cooked :Vegan Vegan






Nigiri² (jeweils ein Stück pro Bestellung)

Nigiri³ (one piece each order)

10	Maguro ^D Thunfisch Tuna	6€	16	Tai ^D Dorade Sea bream	4€	24	Ika ^R Tintenfisch Squid	5€
11	Chutoro ^D Thunfisch mittelfett Medium fatty tuna	9€	17	Suzuki ^D Loup de mer Sea bass	4€		Tako ^R Oktopus Octopus	4€
12	Otoro ^D Thunfisch fett Fatty tuna	10€	18	Hamachi ^D Yellowtail Yellowtail	6€		Tamago ^{A, C, F} Eierstich Plain omelette	3€
13	Shake ^D Lachs Salmon	5€	19	Amaebi ^B Süßgarnele Sweet prawns	4€	27	Ikura ^{A, F} Lachskaviar Salmon roe	6€
	Ebi ^B Garnele Prawn	5€	20	Hotate ^R Jakobsmuschel Scallop	5€	28	Tobiko ^F Fliegenfischkaviar Flying fish roe	4€
	Kani ^B Krebs Crab	6€	21	Hokkigai ^R Schmetterlingsmuschel Surf clam	4€		Unagi ^{A, D, F} Gegrillter Flusssaal Grilled eel	6€





Hosomaki³ (jeweils sechs Stücke pro Bestellung)

Hosomaki³ (six pieces each order)

40	Tekka Maki ^D Thunfisch Tuna	8€	43	Torotaku Maki ^{D, N} Thunfischbauch, eingelegter Rettich, Sesam Fatty tuna, pickled radish, sesame	17€		Umekyu Maki ^N Gurke, getrocknete Pflaumen, Sesam Cucumber, dried plum, sesame	6€
41	Shake Maki ^D Lachs Salmon	8€		Kappa Maki ^N Gurke, Sesam Cucumber, sesame	5€		Oshinko Maki ^N Eingelegter Rettich, Sesam Pickled radish, sesame	6€
42	Negitoro Maki ^D Thunfischbauch, Lauch Fatty tuna, spring onion	17€		Avocado Maki Avocado Avocado	6€		Kanpyo Maki ^{A, F} eingelegter Kürbis Pickled pumpkin	6€

Uramaki - Inside-Out Rolle (jeweils sechs Stücke pro Bestellung)



Uramaki - Inside-out rolls (six pieces each order)

	California Roll ^{B, C} Garnele, Avocado, Gurke, Fliegenfischkaviar Prawn, avocado, cucumber, flying fish roe	13€	63	Spicy Tuna Roll ^D Thunfisch, Gurke, Lauch, Fliegenfischkaviar, Chilisoße Tuna, cucumber, spring onion, flying fish roe, chili sauce	14€	65	Hotate Roll ^{A, F} Jakobsmuschel, Lauch, Avocado, eingelegte Kürbis, Fliegenfischkaviar Scallop, spring onion, avocado, pickled pumpkin, flying fish roe	14€
61	Alaska Roll ^{D, N} Lachs, Gurke, Lauch, Sesam Salmon, cucumber, spring onion, sesame	12€	64	Spicy Salmon Roll ^{D, N} Lachs, Gurke, Lauch, Fliegenfischkaviar, Chilisoße Salmon, cucumber, spring onion, flying fish roe, chili sauce	13€	67	Boston Roll ^{D, F} Thunfisch, Avocado, Fliegenfischkaviar Tuna, avocado, flying fish roe	13€
	Unakyu Roll ^{A, D, F, N} Aal, Gurke, Sesam, Aalsoße Eel, cucumber, sesame, eel sauce	14€		Goma Ae Roll ^{A, F, N} Spinat, Sesamsoße Spinach, sesame sauce	9€		Veggie Roll ^{A, F} Avocado, eingelegter Kürbis, Sesam Avocado, pickled pumpkin, sesame	10€

² Wasabi wird in Sushi verwendet. Wasabi is used in Sushi.

Vorspeisen

Starters

 :Vegan  : Fotografien auf unserer Webseite Photographs on our website

105	Tori Teriyaki <small>A, C, F</small> Gebratene Hähnchen mit Teriyakisoße Grilled chicken with teriyaki sauce	15€	122	Goma Ae <small>A, F, N</small>   Gekochter Spinat mit Sesamsoße Blanched spinach with sesame sauce	8€
108	Hotate Butter <small>A, F, G, R</small> Gebratene Jakobsmuscheln mit Butter-Sojasoße Lightly fried scallops with butter-soy sauce	17€	124	Ohitashi <small>A, D, F</small> Gekochter Spinat mit Ohitashisoße Blanched spinach with ohitashi sauce	6€
109	Saikoro Steak <small>A, F</small> Würfel vom Rind mit japanischer Steaksoße Cubes of beefsteak with Japanese steak sauce	17€	126	Hiya Yakko <small>D, F</small> Kalter Tofu mit Seetang, Ingwer, Lauch Cold tofu with seaweed, ginger, spring onion	6€
110  	Edamame <small>F</small> Gekochte und gesalzene grüne Sojabohnen Steamed and salted soy beans	6€	133	Bakudan <small>A, D, F, R</small> Roher Fisch und Gemüse, Natto mit getrockneten Nori Raw fish and vegetables, Natto with dry nori	18€
114 	Dashimaki Tamago <small>A, C, F</small> Japanisches Omelette Japanese omelet	9€	134 	Natto <small>F</small> Fermentierte Sojabohnen, Lauch Fermented soybeans, spring onion	5€
117 	Nasu Dengaku <small>A, F, N</small> Frittierte Aubergine mit Rote-Misoße Fried aubergine with red miso sauce	9€	100 	Rice Gekochter Reis Cooked rice	3,5€
118 	Agedashi Tofu <small>A, F</small> Gebackener Tofu mit Lauch, geriebenem Rettich und Seetang in Tempurasoße Fried Tofu with grated white radish and seaweed in tempura sauce	9€	101 	Gari Eingelegter Ingwer Pickled ginger	2€
119 	Agedashi Nasu <small>A, F</small> Gebackene Aubergine mit Lauch, geriebenem Rettich und Seetang in Tempurasoße Fried aubergine with grated white radish and seaweed in tempura sauce	9€			
120	Hitokuchi Katsu ³ <small>A, C, F, M</small> Kleine Schweinekoteletts nach japanischer Art Small pork cutlet in Japanese style	16€	95 	Grüner Salat <small>A, F, L</small> Green salad	7€
121 	Maguro Tataki <small>A, D, F</small> Leicht gebratenes Thunfisch-Carpaccio, Lauch Lightly broiled tuna carpaccio, spring onion	17€	96  	Kaiso Salat <small>A, F, N</small> Seetangsalat Seaweed salad	9€
103	Shake Carpaccio <small>A, D, F</small> Leicht gebratenes Lachs-Carpaccio, Rucola, Lauch, Radieschen Lightly broiled salmon carpaccio, arugula, spring onion, radish	16€	97	Sashimi Salat <small>A, D, F, N</small> Roher Fisch salat Seafood salad	15€
115	Koiwashi Karaage <small>C, D</small> Frittierte Sardine mit Shichimi-Mayo Fried sardine with Shichimi-Mayo	14€			

³ Soße hält Farbstoff. Sauce has colouring.

Sashimi

80	Sashimi Moriawase <small>B, D, R</small> Gemischter roher Fisch Assorted raw fish	34€
81	Tokusen Sashimi Moriawase <small>B, D, R</small> Gemischter roher Fisch des Tages Assorted raw fish from the catch of the day	47€
82	Maguro Sashimi <small>D</small> Thunfisch Tuna	32€
83	Shake Sashimi <small>D</small> Lachs Salmon	28€
84	Maguro Shake Sashimi <small>D</small> Thunfisch und Lachs Tuna and salmon	30€



Die Sushi-Sashimi Kombination wird auf der Sushiseite vorgestellt.

Sushi-Sashimi Combination is introduced on the Sushi page.




Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein individuelles Sashimi zusammen.
We would be happy to prepare an individually tailored Sashimi upon request.

Suppen und Nudelgerichte







Soups and Noodles

 :Vegan Vegan,  : Fotografien auf unserer Webseite Photographs on our website

Suppen Soups

90	Misowan <small>F</small>  Suppe auf Sojabasis mit Tofu, Seetang, Lauch Soy-based soup with tofu, seaweed and spring onion	4,5€
91	Nameko Misowan <small>F</small>  Suppe auf Sojabasis mit Tofu, Seetang, Lauch mit japanischen Pilzen Misowan with Japanese mushroom	5€
92	Akadashi Misowan <small>A, F</small>  Suppe auf Sojabasis mit Tofu, Seetang, Lauch auf Akadashi-Misobasis Akadashi-Based Misowan	5,5€
93	Fish Misowan <small>D, F</small> Suppe auf Sojabasis mit Meeresfrüchten, Lauch Soy-based soup with seafood, spring onion	8€

Nudelgerichte Noodles

162	Kake Soba <small>A, F</small>  Warme Buchweizennudeln in Sojabrüh Buckwheat noodles in soy broth	12€
162	Kake Udon <small>A, F</small>  Warme Weizennudeln in Sojabrüh Wheat noodles in soy broth	12€
163	Zaru Soba <small>A, F</small>   Kalte Buchweizennudeln mit Tentsuyusoße Cold buckwheat noodle with Tentsuyu sauce	12€
163	Zaru Udon <small>A, F</small>   Kalte Weizennudeln mit Tentsuyusoße Cold wheat noodle with Tentsuyu sauce	12€

Dessert

141	Matcha-Eis C, G Grüner-Tee-Eis mit Früchten Green tea ice cream with fruits	7€
142	Vanilleeis C, G Vanilleeis mit Früchten Vanilla ice cream with fruits	6€
143	Yaki-Eis A, C, G im knusprigen Teigmantel angebratenes Vanilleis mit Früchten Vanilla ice cream in a fried crispy coating	10€
145	tanpopo kuchen 【 nur Samstag】 tanpopo's cake 【only saturdays】	6,5€

Informationen zu warmen Getränken wie Espresso finden Sie auf der Getränkeseite.
For hot drinks such as espresso, please see drinks section.

Über Uns About us

Japanisches Restaurant Kaito
Gabelsbergerstraße 85
80333 München
Tel: 089 5205 9455

Öffnungszeiten: Di. - Sa. 18.00 -23.00 Uhr
Bestellung von Getränken bis 22.30 Uhr,
warme und kalte Küche bis 21.30 Uhr
So,Mo und Feiertags geschlossen
Opening Hours: Tue. - Sat. 18:00-23:00
Last order for drinks at 22:30, for food at 21:30
Closed on Sundays, Mondays and public holidays

Unseren Betriebsurlaub finden Sie auf unserer Homepage.
For holidays, please visit our homepage.

 **HP: <https://www.kaito-restaurant.com/>**
Facebook: @Kaito.restaurant

In unseren Preisen sind Bedienungsgelder nicht enthalten.
Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
All prices include tax, but no service charge.

Sie können fast jedes Gericht mit nach Hause nehmen.
Auf Anfrage akzeptieren wir zur Mittagszeit und für Feiertage auch Bestellungen zum Mitnehmen
und Reservierungen privater Feiern.

You can take out most food.
On request, we are happy to accept reservations for take-away or private parties
during lunch time and holidays.

Getränke

Drinks

Apéritif

Apéritif

201	Umeshu (Pflaumenwein) Umeshu (plum liqueur)	0,5 cl	3,5€
------------	---	--------	------

Biere

Beers

213	Kirin Ichiban Shibori <small>A</small> Kirin Ichiban Shibori	0,33l	5€
212	Augustiner Edelstoff <small>A</small> Augustiner Edelstoff	0,33l	4€
210	Warsteiner Pilsner <small>A</small> Warsteiner Pilsner	0,30l	4€
211	Franziskaner Weißbier <small>A</small> Franziskaner wheat beer	0,30l	4€
214	Kirin Alkoholfrei <small>A</small> Kirin alcohol-free	0,33l	5€
215	Franziskaner Alkoholfrei <small>A</small> Franziskaner alcohol-free	0,30l	4€
217	Gösser Radler <small>A</small> Gösser Radler	0,33l	4€

Sake

warm oder kalt

warm or cold

220	Ozeki Ozeki	Leicht und erfrischend, ein ausgewogener, beliebter Likör, der kalt oder heiß getrunken werden kann Light and refreshing, a well-balanced popular liqueur that can be drunk either cold or hot	0,18 l	8€
221	Dassai Dassai	Süßer Duft, Harmonie von Säure und Süße mit reichem Geschmack Sweet scent, harmony of sourness and sweetness with rich flavor	0.18 l	16€
221	Hakkaisan Hakkaisan	Sanfte Süße, die im warmen Zustand schmilzt Soft sweetness melting when served warm	0.18 l	16€

Die Liste weiterer Sake und Spirituosen (Shochu)

finden Sie auf der nächsten Seite.

The list of other sake and spirits (Shochu) is on the next page.

Sake erstklassiger Qualität

Premium Quality Sake

純米大吟醸 Junmai Dai Ginjo

瀬祭 45 **Dassai** aus Yamaguchi ◦ 0.18 l 16€
kalt / cold Dassai from Yamaguchi

瀬祭 23 **Dassai** aus Yamaguchi ◦ 0.18 l 31€
kalt / cold Dassai from Yamaguchi

純米吟醸 Junmai Ginjo

玉乃光 **Tamanohikari** aus Kyoto ◦ 0.18 l 16€
kalt / cold Tamanohikari from Kyoto

磯自慢 **Isojiman** aus Shizuoka ◦ 0.18 l 16€
kalt / cold Isojiman from Shizuoka

開運 **Kaiun** aus Shizuoka ◦ 0.18 l 19€
kalt / cold Kaiun from Shizuoka

吟醸 Ginjo

久保田 **Kubota** aus Niigata ◦ 0.18 l 16€
kalt / cold Kubota from Niigata

純米 Junmai

天狗舞 **Tengumai** aus Ishikawa ◦ 0.18 l 16€
kalt / cold Tengumai from Ishikawa

大七 **Daishichi** aus Fukushima ◦ 0.18 l 16€
kalt / cold Daishichi from Fukushima

本醸造 Hon Jo Zo

八海山 **Hakkaisan** aus Niigata ◦ 0.18 l 16€
warm / Hakkaisan from Niigata
warm

Shochu Japanischer Schnaps

Shochu Japanese Liqueur

Süßkartoffeln Sweet Potatoes

黒霧島 **Kurokirishima** aus Miyazaki 5cl 6€
Kurokirishima from Miyazaki

一刻者 **Ikkomon** aus Kagoshima 5cl 8€
Ikkomon from Kagoshima

赤兎馬 **Sekitoba** aus Kagoshima 5cl 10€
Sekitoba from Kagoshima

島美人 **Shimabijin** aus Kagoshima 5cl 8€
Shimabijin from Kagoshima

三岳 **Mitake** aus Yakushima 5cl 8€
Mitake from Yakushima

Weizen Wheat

いいちこ **Iichiko** aus Oita 5cl 6€
Iichiko from Oita

神の河 **Kannoko** aus Kagoshima 5cl 6€
Kannoko from Kagoshima

Shiso Perilla

鍛高譚 **Tantakatan** aus Hokkaido 5cl 8€
Tantakatan from Hokkaido

Soba Buckwheat

雲海 **Unkai** aus Miyazaki 5cl 6€
Unkai from Miyazaki

Offene Weißweine

White Wines by the Glass

260	Chardonnay o	0,2l	7€
261	Pinot Grigio o	0,2l	8€

Offene Rotweine

Red Wines by the Glass

270	Primitivo Salento o	0,2l	8€
-----	----------------------------	------	----

Weinschorle

Spritzer

266	Weißweinschorle o	0,4l	9€
-----	--------------------------	------	----

Weißweine

White Wines

290	Ardèche Chardonnay , QmP, Ardèche o Louis Latour	30€
281	Riesling , QmP, Rheigau trocken o Robert Weil	40€
286	I Frati Lugana , DOC VIDE o Cá del Frati	40€
291	Chablis , Le Chanfleure o Louis Latour	60€

Schaumwein

Sparkling Wines

300	Veuve Clicquot o Yellow Label brut	80€
301	Moët & Chandon o Brut Impérial	80€

Alkoholfreie Getränke

Alcohol-Free Drinks

230	S. Pellegrino Sprudelwasser (klein) Sparkling water (small)	0.25 l	3.5€
231	S. Pellegrino Sprudelwasser (groß) Sparkling water (big)	0.75 l	8€
232	Acqua Panna Stilles Wasser (klein) Still water (small)	0.25 l	3.5€
233	Acqua Panna Stilles Wasser (groß) Still water (big)	0.75 l	8€
235	Apfelsaft Apple juice	0.25 l	4€
236	Apfelschorle Apple fizz	0.4 l	6€
236	Mangoschorle Mango fizz	0.4 l	6€
237	Coca-Cola¹ Coca-Cola ¹	0.33 l	4€
238	Sprite¹ Sprite ¹	0.33 l	4€
239	Spezi¹ Spezi ¹	0.33 l	4€
240	Calpico (süßes Milchgetränk) Calpico (sweet milk drink)	0.25 l	3.5€
241	Calpico Soda Calpico soda	0.25 l	4.5€
242	Oolongtee Oolong tee	0.4 l	6€

Warme Getränke

Warm Drinks

250	Grüner Tee (selbst gemahlt) Green tea (home grinded)		4€
251	Kaffee Coffee		4€
252	Espresso Espresso		4€
253	Schwarzer Tee BIO Black tea BIO		4€
254	Jasmintee Jasmine tea		4€
255	Kuromame-cha Schwarze Bohnen Tee Black bean tea		5€
255	Genmai-cha Geröstete Reis Tee Brown rice tea		5€
255	Hoji-cha Geröstete Grün Tee Rosted green tea		5€

¹ koffeinhaltig, mit Farbstoff contains caffeine, colouring