



NIKKEI
EXPERIENCE

NEW



WAS IST DIE NIKKEI-KÜCHE?

Nikkei ist eine Fusionsküche, die vor mehr als 100 Jahren entstand. Japanische Einwanderer auf der Suche nach Arbeit zogen nach Peru und begannen dort, japanische Kochtechniken mit peruanischen Zutaten zu kombinieren. Diese kreativen Kombinationen verbinden das Beste aus zwei Welten: das minimalistische, ruhige und ordentliche, das Japan ausmacht und das bunte, facettenreiche und chaotische, wie man Peru beschreiben könnte. Als Ergebnis zeigt sich eine wunderbar harmonische und geschmacksvolle Gaumenfreude.



MENU

MAKI

MAKI ACEVICHADO

FURAI GARNELEN - THUNFISCH -
AVOCADO - SALSA ACEVICHADA

10 ST./19 5 ST./14

MAKI FURAI

FURAI GARNELEN - FLAMBIERTER LACHS
- CREAM CHEESE - AVOCADO - TRÜFFEL

10 ST./18 5 ST./13

MAKI CHIMICHURRI

LANGOSTINOS CROCANTES - AVOCADO
- CHIMICHURRI - CREAM CHEESE

10 ST./18 5 ST./13

MAKI VEGETARIANO

AVOCADO - GURKE - CHAMPIGNONS -
PAPRIKA - QUINOA POP

10 ST./15 5 ST./10

BUNS

BAO BUN

PAN BAO CASERO - KNUSPRIGES
HÜHNCHEN - SALSA CRIOLLA -
AJÍ AMARILLO - SALAT

2 ST./14

NIGIRI

PULPO PARILLERO

GEGRILLTER OKTOPUS - AVOCADO -
AJÍ AMARILLO - CHALAQUITA

2 ST./9

CONCHAS & TRUFAS

JAKOBSMUSCHEL - GARNELEN -
SHIZO - TRÜFFEL - TARÉ

2 ST./9

SALMÓN CARRETILLERO

LACHS - AJÍ AMARILLO -
CHALAQUITA - SHIZO

2 ST./9

SALMÓN TRUFADO

FLAMBIERTES LACHS - BUTTER -
LIMETTE - TRÜFFEL

2 ST./9

ESPÁRRAGO

GRÜNER SPARGEL - AVOCADO -
AJÍ AMARILLO - SHIZO - QUINOA POP

2 ST./7



SHARE YOUR
NIKKEI-EXPERIENCE
@MIMA.MANNHEIM
#MIMANIKKEI

JEDEN DIENSTAG
BIS DONNERSTAG
- ENJOY!

