Itarei Restaurant - Japanese x Italian Fusion

Kollwitzstraße 89, 10435 berlin
+49 30 47489721

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SMALL & SHARING

Ebi Tempura 5,00 €
Knusprige Garnelen im Tempura mit scharfer Mayo.

Nori Fries 5,00 €
Knusprige Pommes mit Nori-Salz und japanischer Gewürzmischung.

Chicken Karaage 6,00 €
Knusprig frittiertes japanisches Hähnchen mit Mayo.

Sauerteig Brot 5,00 €
Miso Butter

Edamame 5,00 €
Meersalz

Gyoza 9,00 €
Salsiccia, Crispy Chili, Bonito-Flocken

Burrata & nasu 13,00 €
Geräucherte Aubergine, Sesamsoße

Karaage 8,00 €
Knusprig frittiertes Hähnchen, Kewpie, Zitrone

Fish korokke 11,00 €
Japanische Fisch-Korokke, pikante Tomatensoße

Crispy ebi salad 14,00 €
Tempura-Garnelen, Romana, Radicchio, Spicy Mayo, Ponzu-Trüffel-Dressing

Tako salada 14,00 €
Oktopus, Tomate, Zwiebel, Avocado, Sesam-Soja, Koriander, Kombu

SANDO

Katsu Sando **11,90 €**
Knuspriges Chicken Katsu im weichen Milchbrot mit Spitzkohl und Teriyaki-Mayo.

Tuna Poke Benedict **13,90 €**
Tuna Poke auf weichen Milchbrot mit Guacamole, Soja-Ei, Miso-Hollandaise und eingelegten Zwiebeln.

PASTA

Udon Cacio e Pepe **13,90 €**
Udon-Nudeln in Pecorino-Butter-Sauce mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer.

Miso Carbonara **14,90 €**
Spaghetti mit Guanciale, Ei, Pecorino und weißem Miso.

Tuna Nori Spaghetti **15,90 €**
Spaghetti mit Nori-Sauce und Thunfisch.

Tako alle genovese **25,00 €**
Calamarata, Oktopus, Zwiebel, Kombu Dashi, Weißwein

Truffle udon **24,00 €**
Trüffelrahm, Schwarzer Trüffel, Parmesan

Spaghetti marinara al kombu e funghi **16,00 €**
Pikante Tomatensoße, Pilze, Kombu

Udon verde **16,00 €**
Pesto, Grünes Gemüse, Sesam + Burrata 5€

RICE DISHES

Dashi Curry & Rice **11,90 €**
Hausgemachtes japanisches Curry auf Dashi-Basis mit Reis, eingelegtem Rotkohl und Frühlingszwiebeln.

Hayashi Rice **11,90 €**
Zart geschmortes Rindfleisch in herzhafter Demi-Glace-Sauce mit Zwiebeln und Rotwein, serviert mit Reis.

Braised Pork Belly **11,90 €**
Geschmorter Schweinebauch mit Coca-Cola-Glasur, Zuckerschoten und Daikon, serviert mit Reis.

SOURDOUGH BRUNCH

Unagi Sourdough **13,90 €**
Sauerteigbrot mit Rührei, Unagi-Aal und Frühlingszwiebeln.

Ita Sourdough **11,90 €**
Sauerteigbrot mit Rührei, Salsiccia Peperoni und Brunnenkresse.

CRUDO

BEEF TATAR x TONNATO **15,00 €**
Senf, Soja, Schalotte, Kapern, Schnittlauch, Tonnato Soße

Salmone tatar **14,00 €**
Lachs, Avocado, Schnittlauch, Salat, Kräuterdressing

Crudo siciliano **21,00 €**
Auswahl frischer Fische, Zitrus Olivenöl, Schalotte, Kapern

CARPACCIO

Scallop **21,00 €**
Ponzu, Schalotten, Spargel, Forellenkaviar

Salmone **18,00 €**
Olivenöl, Zitrone & Schalotten

Tonno **24,00 €**
Olivenöl, Zitrone & Schalotten, Stracciatella, Ponzu

CHEF'S RECOMMENDATIONS

Manzo & kinoko — 36,00 €
Entrecôte 250g, Teriyaki, Shiitake, Kräutersaitlinge

Katsu alla milanese — 28,00 €
Duroc-Schweinekotelett, Tonkatsu, Parmesan, Brunnenkresse

Kiko tori teriyaki — 21,00 €
Kiko Hähnchenschenkel, Dashi Reis

Vitello shiitake — 42,00 €
Kalbskarree, Teriyaki, Pilze, Kizami Wasabi

Pulpo & pomodor piccante — 27,00 €
Gegrillter Oktopus, Salsiccia, Tomate, Kapern, Koriander

Miso cod — 28,00 €
Black Cod, Miso, Grünes Gemüse, Dashi Reis

Salmone al miso — 24,00 €
Miso-Ingwer Soße, Spargel, Kombu, Brunnenkresse

Tonno teriyaki — 27,00 €
Kräuteremulsion, Teriyaki, Brunnenkresse

SHARING IS CARING

Ganzer steinbutt
Miso Shiitake Butter Sauce

Bistecca alla fiorentina
Dry-Aged Porterhouse aus der Toskana

SIDES

Naked nori fries — 5,00 €

Truffle fries — 9,00 €

Wilder brokkoli sesame — 7,00 €

Reis — 5,00 €

Brunnenkressesalat — 6,00 €

DESSERTS

Chocolate cube VEGETARISCH **11,00 €**
Dunkle Schokolade, flüssiger Matcha-Kern

Caffè Affogato VEGETARISCH **9,00 €**
Chocolate Tartufo, Espresso

Frische Erdbeeren VEGETARISCH **9,00 €**
saftige Erdbeeren, cremige Mascarpone, süßer Balsamico