Herzlich willkommen
im Ojigi Restaurant in Mannheim
- wo traditionelle japanische Kochkunst
auf modern westliches Flair trifft.

In Japan versteht man unter dem Begriff „Ojigi“ (お辞儀), welcher wörtlich Bogen bedeutet, die respektvolle Geste des Verbeugens, wie sie in Japan bis heute als traditionelle Form der Begrüßung, des Abschieds, sowie zu anderen besonderen Angelegenheiten genutzt wird.

Lassen Sie Ihre Sinne verwöhnen. Erleben Sie unser außergewöhnliches Sushi und ausgewählte Spezialitäten vom Grill.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im OJIGI Restaurant Mannheim. Bei Fragen und Feedback stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Ihr Wohlbefinden ist unsere Priorität und Danken Ihnen für Ihren Besuch.

Für Essens-Inspirationen können Sie uns gerne auf unserer Webseite oder auf unseren Social Media Plattformen besuchen.

Ihr OJIGI-Team

Thank you so much for choosing to dine with us today. We hope you enjoy your stay in our Ojigi Restaurant in Mannheim.
For food inspiration you can visit us on our website or on our social media platforms.

Your OJIGI-Team

ojigi-mannheim.de

instagram
@ojigi_mannheim

SOUP

MISO SOUP 6,5

Wakame, Frühlingszwiebel, Tofu, japanische Bohnenpaste
Wakame, spring onion, tofu, japanese bean paste
(F)

OJIGI TOM YAM GUNG 8,9

Riesengarnelen, Pilze, Koriander, Kokosmilch, Zitronengras
King prawns, mushrooms, cilantro, coconut milk lemon gras
(B, F, 1, 2)

LOBSTER BISQUE 13,9

Hummerfleisch, OJIGI Aromen
Lobster meat, OJIGI flavors
(B, F, 1, 2)

SALAD

AVOCADO MIXED SALAD 11,5

Wildkräutersalat, Avocado, Mango, Sesam Dressing
Wild herbs salad, avocado, mango, sesame dressing
(F)

CHICKEN SALAD 17,9

Hähnchenschenkel, Wildkräutersalat, Avocado , Mango-Yuzu Dressing
Chicken thigh, wild herbs salad, avocado, mango yuzu dressing
(A-1, F, K)

POMELO DUCK SALAD 18,9

Ente, Pomelo, Mango, Wildkräutersalat, Hoisin Soße
Duck, pomelo, mango, wild herbs salad, hoisin sauce
(B, F, K)

SALMON SALAD 19,9

Lachsteak, Wildkräutersalat, Avocado, Mango-Yuzu Dressing
Salmon steak, wild herbs salad, avocado, mango yuzu dressing
(A-1, D, F, K)

APPETIZER

FRESHY OYSTER 14,9

Französische Austern, Ponzu Soße
French Oyster, ponzu sauce
(A-1, N, F, K)

OYSTER ON GRILL 14,9

Französische Austern
French Oyster
(A-1, E, N, F, K)

PAN- SEARED SCALLOP 17,9

Tiefsee Kammmuscheln, Butterschmalz, Kaviar, Kartoffelpüree, Unagi Soße
Deep sea scallops, clarified butter, caviar, mashed potatoes, unagi-sauce
(A-1, D, G, N, F, K)

SHIROI CEVICHE 17,9

Weißfisch, Chilischoten, Schalotten, Koriander, Ponzu Soße
White fish, chili peppers, shallots, cilantro, ponzu sauce
(A-1, D, F, K)

OCEAN CEVICHE 18,9

Meeresfrüchte, Weißfisch, Limette, Chilischoten, Schalotten, Koriander, Ponzu Soße
Seafood, white fish, lime, chili peppers, shallots, cilantro, ponzu sauce
(A-1, B, D, F, N, K)

BEEF CARPACCIO 18,9

Rinderfilet, Kräuter, Trüffelöl, Ponzu Soße
Beef fillet, herbs, truffle oil, ponzu sauce
(A-1, F, K)

OCEAN CARPACCIO 19,9

Lachs, Thunfisch, Hamachi, Kräuter, Trüffelöl, Kaviar, Ponzusauce
Salmon, tuna, hamachi, herbs, truffle oil, caviar, ponzu sauce
(A-1, D, F, K)

SALMON TATAR 17,9

Lachstatar, Avocado, Mango, Sakuramix, Ponzu Soße
Salmon tartare, avocado, mango, sakura mix, ponzu sauce
(A-1, D, F, K)

TUNA TATAR 19,9

Thunfisch, Avocado, Mango, Sakuramix, Ponzu Soße
Tuna, avocado, mango, sakura mix, ponzu sauce
(A-1, D, F, K)

SALMON TATAKI 17,9

Lachs, Sesammantel, Kräuter, Ponzu Soße
Salmon, sesame coating, herbs, ponzu sauce
(A-1, D, F, K)

TUNA TATAKI 19,9

Thunfisch, Sesammantel, Kräuter, Ponzu Soße
Tuna, sesame coating, herbs, ponzu sauce
(A-1, D, F, K)

OJIGI SUMMER ROLL

Reispapier, Avocado, Mango, Paprika, Wildkräutersalat, Gurke, Hoisin Soße
Rice paper, avocado, mango, bell pepper, wild herbs salad, cucumber, hoisin sauce
(A-1, F, K)

- MIT TOFU 9,9 (A-1, F, 1)
- MIT GARNELEN 11,9 (B)
/ WITH SHRIMP

AVOCADO TUNA BALL 19,9

Thunfisch Tatar, Avocado, Sakuramix, Ponzu-Soße
Tuna tatare, avocado, sakura mix, ponzu-sauce
(A-1, D, F, K)

OJIGI GYOZA 12,9

Teigtaschen mit Hühnchen, Garnelen, Ponzu Soße
Dumplings with chicken, shrimp, ponzu sauce
(A-1, B, F, K)

OJIGI VEGGIE GYOZA 10,9

Teigtaschen mit Gemüse, Ponzu Soße
Dumplings with vegetables, ponzu sauce
(A-1, F, K)

EBI TEMPURA 12,9

Riesengarnelen, Yasai, Mayonnaise-Unagi Soße
Jumbo shrimps, yasai, mayonnaise unagi sauce
(A-1, B, C)

CHICKEN KARAGE 11,9

Hähnchen, Tempura, Zitrone, Sakurasalat, Mayonnaise Soße
Chicken pieces, tempura, lemon, sakura salad, mayonnaise sauce
(A-1, C)

CHICKEN NEGIMA 12,9

Hähnchen-Spieße, Baro Zwiebeln, Wildkräutern, Zitrone, Teriyakisoße
Chicken skewers, baron onions, wild herbs, lemon, teriyaki-sauce
(A-1, F, K)

BEEF YAKINIKU 17,9

Rindfleisch-Spieße, Lauch, Wildkräutern, Yakinikusoße
Beef skewers, leek, wild herbs, yakiniku-sauce
(A-1, F, K)

OCTOPUS TERIYAKI 18,9

Oktopustentakel, Zitrone, Wildkräuter, Teriyaki Soße
Octopus tentacle, lemon, wild herbs, teriyaki sauce
(A-1, F, N)

CHEF'S RECOMMENDATION 49,9

Chef's Auswahl aus verschiedenen Appetizer
Chef's selection with different appetizer
(A-1, B, C, D, F, K, N)

MAIN COURSES

OJIGI SEAFOOD CURRY 28,9

Saison Meeresfrüchte, Fisch, Gemüse, Jasminreis, OJIGI Curry Soße
Seasonal Seafood, fish, vegetables, rice, OJIGI curry sauce
(B, D, N)

CORN-FED CHICKEN CURRY 22,9

Maishähnchenschenkel, Gemüse, Thaibasilikum, Jasminreis, OJIGI Curry-Kokosnuss-Soße
Corn-fed chicken thigh, vegetables, Thai basil, OJIGI coconut curry sauce, jasmine rice
(A-1, I, J, F, G)

SALMON TERIYAKI 25,9

Lachs, Saisongemüse, Kartoffelpüree, Teriyaki Soße
Salmon, seasonal vegetables, mashed potatoes, teriyaki sauce
(A-1, D, F, K)

TUNA ON THE ROCK 32,9

Thunfischsteak, Saisongemüse, Kartoffelpüree, Miso-Trüffel Schaum
Tuna steak, seasonal vegetables, mashed potatoes, miso truffle foam
(A-1, C, D, F)

RIB EYE STEAK 32,9

Rib Eye Steak, Saisongemüse, Kartoffelpüree, Cherrytomaten, Teriyaki Soße
Rib eye steak, seasonal vegetables, mashed potatoes, cherry tomatoes, teriyaki sauce
(A-1, F, K)

FILET MIGNON STEAK 34,9

Rinderfilet, Saisongemüse, Cherrytomaten, Kartoffelpüree, Teriyaki Soße
Beef tenderloin, seasonal vegetables, cherry tomatoes, mashed potatoes, teriyaki sauce
(A-1, F, K)

BARBARY DUCK 25,9

Barbarin Ente, Saisongemüse, Kartoffelpüree, Teriyaki Soße
Duck, seasonal vegetables, mashed potatoes, teriyaki sauce
(A-1,F,K)

LAMB CARRÉ 34,9

Lamm Carré, Saisongemüse, Kartoffelpüree, Yakiniku-Trüffel Soße
Lamb Carré, seasonal vegetables, mashed potatoes, yakiniku truffle sauce
(A-1,I,J,F,K)

STIR FRIED UDON (A-1,C,F,K)

Udon Nudeln, Saisongemüse, Ei, Sobayaki Soße wahlweise mit:
Udon noodles, seasonal vegetables, egg, sobayaki sauce optional with:

- RINDERSTEAK /BEEFSTEAK 26,9
- LACHSFILET /SALMON FILET 25,9 (D)
- HÄHNCHEN /CHICKEN 22,9
- AGEDASHI TOFU 14,9

BEILAGEN /SIDE DISH

JASMINREIS 3,5

Jasmine rice
(K)

SÜSSKARTOFFEL 6,5

/ sweet potato

YASAI MIX 8,9

Gemüse, Misosoße
Vegetables, miso sauce
(A-1,F,K)

KIMCHI (B,D,F,N,K) 5,9

Fermentierter Chinakohl
Fermented cabbage
(B,D,F,N,K)

WAKAME 5,9

Japanischer Algensalat
Japanese seaweed salad
(F,K,1,2)

EDAMAME 5,9

Japanische Bohnen mit Meersalz
Japanese beans with sea salt
(F)

EXTRA SOSSE 2

/ extra sauce

DESSERT

ALLE DESSERTS WERDEN MIT FRISCHEM OBST SERVIERT.
ALL DESSERTS ARE SERVED WITH FRESH FRUITS.

MOCHI EIS 10,9

Drei japanische Reiskuchen gefüllt mit Eis
Three Japanese rice cakes filled with ice cream
(A, C, F, G, H, K, L)

CRÈME BRÛLÉE 9,9

Hausgemachte Creme Brûlée, Limetten-Zitronengras
Homemade creme brûlée, lime-lemongrass
(C, G)

BY CHEF 19,9

Chef gewähltes Dessert-Mix für zwei Personen
By Chef selected Dessert mix for two people
(A, C, F, G, H, K, L)

Alle Preise sind in der Währungseinheit Euro.
All prices are in the currency unit Euro.

ESSEN ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE / FOOD ALLERGENS & ADDITIVES

ALLERGENE: **A** GLUTENHALTIG (**A-1** WEIZEN, **A-2** GERSTE) **B** KREBSTIERE **C** EIER UND EIERERZEUGNISSE **D** FISCH UND FISCHERZEUGNISSE **E** ERDNÜSSE UND ERDNUSSERZEUGNISSE **F** SOJA UND SOJAERZEUGNISSE **G** MILCH UND MILCHERZEUGNISSE **H** SCHALENOBST (NÜSSE) **I** SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE **J** SENF UND SENFERZEUGNISSE **K** SESAMSAMEN **L** SCHWEFELDIOXID UND SULFIDE **M** LUPINEN **N** WEICHTIERE (SCHNECKEN, MUSCHELN, KALMARE, AUSTERN)

ZUSATZSTOFFE: **1** FARBSTOFFE (**1-1** E129*, E110*) **2** KONSERVIERUNGSSTOFFE **3** CHININHALTIG **4** ENTHÄLT EINE PHENYLALANINEQUELLE MIT SÜSSUNGSMITTELN **5** ANTIOXIDATIONSMITTEL **6** KOFFEIN *KANN AKITIVITÄT UND AUFMERKSAMKEIT BEI KINDERN BEEINTRÄCHTIGEN.

ALLERGENES: **A** CONTAINS GLUTEN (**A-1** WHEAT, **A-2** BARLEY) **B** CRUSTACEANS **C** EGGS AND EGG PRODUCTS **D** FISH AND FISH PRODUCTS **E** PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS **F** SOY AND SOY PRODUCTS **G** MILK AND MILK PRODUCTS **H** SHELL FRUITS (NUTS) **I** CELERY AND CELERY PRODUCTS **J** MUSTARD AND MUSTARD PRODUCTS **K** SESAME SEEDS **L** SULFUR DIOXIDE AND SULPHIDES **M** LUPINS **N** MOLLUSCS (SNAILS, MUSSELS, SQUIDS, OYSTERS)

ADDITIVES: **1** DYES (**1-1** E129*, E110*) **2** PRESERVATIVES **3** CONTAINS QUININE **4** CONTAINS SOURCE OF PHENYLALANINE **5** ANTIOXIDANTS **6** CAFFEINE *MAY HAVE AFFECTS ON ACTIVITY AND ATTENTION IN CHILDREN.

vegetarisch/ vegetarian

OJIGI

A CONTEMPORARY JAPANESE RESTAURANT
OWNED BY DUY NGUYEN