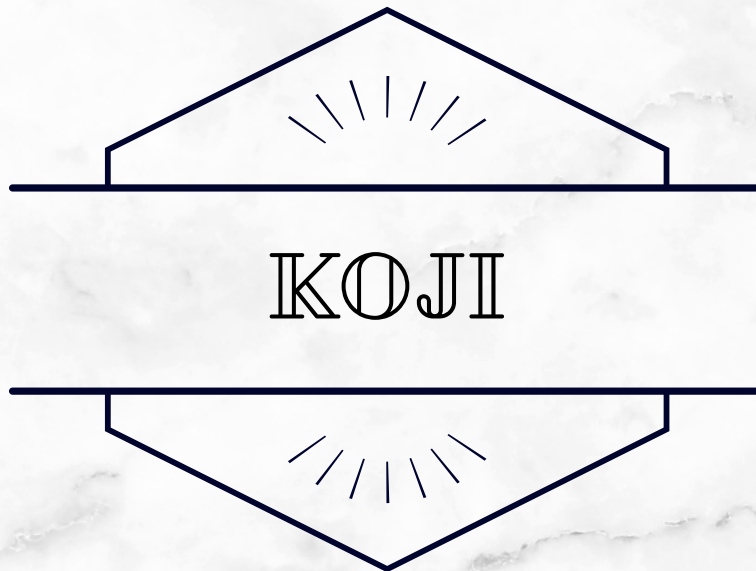




Yakotori - Kushi-yaki - Sushi - Moderne Küche



ALTENCELLERTORSTRASSE 4, 29221 CELLE



05141 3029658



KOJI-RESTAURANT.DE



KOJI_CELLE

VORSPEISEN / STARTERS

EDAMAME KOJI SPICY

a,d,n,1

Sojabohnen / Kimchi - Nussbuttersoße / Sesam
(Soybeans / Kimchi - Nut butter sauce / Sesame

7 €

EDAMAME ZITRONE & MEERSALZ

Sojabohnen / Meersalz / Zitrone
Soybeans / Sea salt / Lemon

5 €

KARAAGE

a,2

Japanisches frittiertes Hähnchen / Scharfe Mayonnaise
Japanese fried chicken / Spicy mayo

7,5 €

KINOKO KATSU

a

Knusprige Austernpilze / Süß-Scharf-Sauce
Crunchy oyster mushrooms / Sweet & spicy sauce

7,5 €

SIGNATURE

SAKE TATAKI

a,2

Flambierter Lachs / Yuzu-Ponzu-Sauce /
Gehackter Wasabi
Flamed salmon / Yuzu ponzu sauce / Chopped
wasabi

11,5 €

BEEF TATAKI

Kurz flambiertes Rindfleisch / Trüffel-Ponzu-Sauce /
Knoblauchchips / Trüffel-Mayonnaise /
Frühlingszwiebel
Seared beef / Truffle ponzu sauce / Garlic chips /
Truffle mayo / Spring onion

13 €

TUNA TATAR

a,c,f

Thunfisch / Romana-Salat / Avocado-Mango-
Salsa / Sesam / Kataifi
Tuna / Romaine lettuce / Avocado-mango salsa
/ Sesame / Kataifi threads

13 €

CRISPY PRAWN TEMPURA

Knusprige Garnelen / Mayonnaise / Süß-Chili-
Sauce
Crispy prawns / Mayonnaise / Sweet chili sauce

13 €

GYOZA

a,1,2

(5 Stk / 5 Pcs)

Frittierte Teigtaschen / Gemüsefüllung / Süß-Chili
Sojasauce
Fried dumplings / Vegetable filling / Sweet chili soy sauce

6,5 €

WAKAME SALAT

m,n,1,2

Marinierter Algensalat / Sesam / Gurke / Rettich /
Miso-Senf-Marinade
Marinated seaweed salad / Sesame / Cucumber /
Radish / Miso-mustard dressing

6 €

WELCOME TO FUSION

SPIDERS & SLIDERS^{2,a,e}

Butterkrabbe & Mini-Burger / Eingelegter Rettich / Wasabi-
Parmesan – Mayonnaise

*Softshell crab & mini burger / Pickled radish / Wasabi-
parmesan mayo*

13,5 €

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE

Jakobsmuschel / Maracuja-Yuzu-Dressing / Koriander /
Mango / Peperoni

*Scallop / Passion fruit-yuzu dressing / Coriander / Mango /
Chili pepper*

15 €

LOUP DE MER CEVICHE

Wolfsbarsch / Maracuja-Kokos-Dressing / Rote Zwiebel /
Kimchi Sesam

*Sea bass / Passion fruit-coconut dressing / Red onion /
Kimchi Sesame*

15 €

SAKE CEVICHE

Lachs / Yuzu-Ahorn-Dressing / Rote Zwiebel / Koriander /
Peperoni

Salmon / Yuzu-maple dressing / Red onion / Coriander /
Chili pepper

14 €

OKTOPUS SALATⁿ

Oktopustentakel / Avocado / Cherrytomaten / Rote Zwiebel /
Koriander / Sesam-Reisessig-Dressing

*Octopus tentacles / Avocado / Cherry tomatoes / Red onion /
Coriander / Sesame rice vinegar dressing*

19 €

KIMCHI^{a,d,1}

Hausgemachter fermentierter Chinakohl
Homemade fermented Chinese cabbag

6 €

SUPPEN / SOUPS

MISO SUPPE

Dashi-Brühe / Miso / Tofu / feine Algen (Wakame) /
Frühlingszwiebel

*Dashi broth / Miso / Tofu / Seaweed (Wakame) /
Spring onion*

4 €

SAKE MISO SUPPE^{1,3,e}

Miso Suppe mit Lachs / geröstete Chilipaste / Koriander
Miso soup with salmon / roasted chili paste / coriander

6,5 €

EBI MISO SUPPE^{1,3,e}

Miso Suppe mit Garnelen / Shiso / Limettensaft
Miso soup with prawns / shiso / lime juice

6,5 €

REIS BOWL / RICE BOWL

BUNTE VEGAN BOWL^a

Gemischtes Gemüse-Tempura / Edamame / Eingelegter Rettich / Avocado / Marinierte rote
Zwiebel / Teriyaki / Sesam

*Mixed vegetable tempura / Edamame / Pickled radish / Avocado / Marinated red onion /
Teriyaki / Sesame*

16,5 €

FISCH BOWL^{f,n}

Thunfisch / Lachs / Garnele / Avocado / Edamame / Marinierte rote Zwiebel / Hausgemachte Sauce
Tuna / Salmon / Shrimp / Avocado / Edamame / Marinated red onion / House-made sauce

19,5 €

SOMMERROLLEN / SUMMER ROLLS

n,h,2

Reispapier gefüllt mit Salat, Gurke, Koriander & mariniertes roter Zwiebel,
Rice paper filled with lettuce, cucumber, coriander & marinated red onion,

EBI

Mit gekochter Garnele
With cooked shrimp

9,5 €

SOUS-VIDE HÄHNCHENBRUST

Sous-vide chicken breast - tender & juicy

10 €

SOUS-VIDE ENTENBRUST

Sous Vide Barbarie-Entenbrust
Sous Vide Barbary duck breast

11 €

INARI

Mit süßer Tofutasche (vegan)
With sweet tofu pouch (vegan)

8 €

Serviert mit hausgemachter Hoisin Special Sauce
Served with house-made Hoisin Special sauce

GRILLSPIEDBE / GRILLED SKEWERS

(2 STÜCK CA. 90-100 GR / 2 PIECES APPROX 90-100 GR)

RINDFLEISCH

Mit Miso-Schwarzer-Knoblauch-Sauce
Beef / Miso black garlic sauce

11 €

LAMMSPIEß

Mit Yakiniku-Marinade
Lamb skewer / Yakiniku marinade

12 €

HÄHNCHENBRUST

Mit Teriyaki & geröstetem Sesam
Chicken breast / Teriyaki & roasted sesame

8 €

HÄHNCHENFLEISCHBÄLLCHEN

Mit Teriyaki-Glasur
Chicken meatballs / Teriyaki glaze

8 €

SHAKE TERAYAKI SPIEß

Lachs / Teriyaki / Frühlingszwiebel
Salmon / Teriyaki / Spring onion

9,5 €



OKRASCHOTEN

Mit Gochujang-Sauce & Sesam
Okra / Gochujang sauce & sesame

7 €

1,a

EMMENTALER MIT BEEF-BACON

Gerollt & mit Käse
Emmental cheese wrapped in beef bacon & grilled

9,5 €



PIMIENTOS DE PADRÓN 1,a

Mit Gochujang-Sauce & Sesam
Padrón peppers / Gochujang sauce & sesame

7 €

BLACK TIGER GARNELEN 1,a

Mariniert & gegrillt
Marinated black tiger prawns

9,5 €

BEILAGE

REIS / RICE

Reis mit geröstetem Sesam
Rice with roasted sesame

2,5 €

Reis mit Teriyaki-Sauce
Rice with teriyaki sauce

3 €

Reis mit Chiliöl, gerösteten Mandeln & Kimchi-Sesam
Flavored rice with crunchy almond chili oil & kimchi
sesame 1,4,a

3 €

SALAT / SALAD

SALAT MIT SPIEß-TOPPING / SALAD WITH SKEWERS

Frischer salat / Avocado / Cherrytomaten / Edamame / Hausgemachtes Sesam-Dressing
Fresh salad mix / Avocado / Cherry tomatoes / Edamame / House-made sesame dressing

WÄHLE DEIN TOPPING - 2 GEGRILLTE SPIEßE NACH WAHL:
CHOOSE YOUR TOPPING - 2 GRILLED SKEWERS OF YOUR CHOICE:

2 Pimientos-Spieße

2 Padrón pepper skewers

11,5 €

2 Okraschoten-Spieße

2 Okra skewers

11,5 €

2 Hähnchenbrust-Spieße

2 Chicken breast skewers

12,5 €

2 Hähnchenfleischbällchen-Spieße

2 Chicken meatball skewers

12,5 €

2 Rindfleisch-Spieße

2 Beef skewers

15 €

2 Lammspieße

2 Lamb skewers

16 €

2 Garnelen-Spieße

2 Prawn skewers

14 €

2 Emmentaler mit Beef-Bacon-Spieße

2 Emmental cheese with beef bacon skewers

14 €

2 Shake Teriyaki Spieß

2 Salmon Teriyaki skewers

14 €

NIGIRI

(2 STK / 2 PCS)

SAKE

Roher Lachs
Raw salmon

4,5 €

MAGURO

Roher Thunfisch
Raw tuna

6 €

INARI ^{2,a}

Süße Tofutasche / Reis / Sesam / Marinierte Shiitake
Sweet tofu pouch / Rice / Sesame / Marinated shiitake

4,5 €

EBI

Gekochte Garnele
Cooked shrimp

5,5 €

SAKE YAKI

Flambierter Lachs / Teriyaki
Flamed salmon / Teriyaki glaze

5 €

HARASU YAKI ^{2,a}

Flambierter Lachsbauch / Teriyaki / Gehackter Wasabi
Flamed salmon belly / Teriyaki / Chopped wasabi

5 €

HOTATE YAKI ^{2,a}

Jakobsmuschel / Teriyaki / Frühlingszwiebel
Scallop / Teriyaki glaze / Spring onion

7,5 €

AVOCADO

Avocado-Scheibe
Avocado slice

4,5 €

SUSHI

URAMAKI - INSIDE-OUT ROLLS (8 STK / 8 PCS)

CRISPY EBI

Knusprige Ebi-Tempura / Avocado / Sesam /
Scharfe Teriyaki-Sauce
*Crispy prawn tempura / Avocado / Sesame / Spicy
teriyaki sauce*

11,5 €

SPICY TUNA

Würziger Thunfisch / Masago / Chili-Mayo / Gurke
Spicy tuna / Masago / Chili mayo / Cucumber

12 €

SHRIMP LOVER

Ebi-Tempura / Gekochte Garnelen / Mayo /
Frühlingszwiebel
Prawn tempura / Cooked shrimp / Mayo / Spring onion

14 €

TOKYO INFERNO

Ebi-Tempura / Avocado / Thunfisch / Scharfe Mayo /
Peperoni
*Prawn tempura / Avocado / Tuna / Spicy mayo / Chili
pepper*

15 €

LOUP DE MER ROLL

Wolfsbarsch / Marinierte rote Zwiebel / Gurke /
Spargel-Tempura
*Seabass / Marinated red onion / Cucumber /
Asparagus tempura*

15 €



CRUNCHY SAMURAI

Austernpilz-Katsu / Teriyaki / Avocado / Sesam
Oyster mushroom katsu / Teriyaki / Avocado / Sesame

11 €

SPIDER NOIR

Butterkrabben/ Shiso / Scharfe Mayo / Masago
Softshell crab / Shiso leaf / Spicy mayo / Masago

15 €

SALMON FLAME

Flambierter Lachs / Ebi-Tempura / Avocado / Teriyaki /
Kimchi-Sesam
*Flamed salmon / Prawn tempura / Avocado / Teriyaki /
Kimchi sesame*

14 €

SUSHI

URAMAKI - INSIDE-OUT ROLLS (8 STK. / 8 PCS)

TROPICAL SAMURAI

Ebi-Tempura / Thunfisch / Ananas-Chili / Schnittlauch
Prawn tempura / Tuna / Pineapple-chili salsa / Chives

14 €

RAINBOW ROLL

Garnelen / Gurke / Avocado / Verschiedene
Fischsorten on top
Shrimp / Cucumber / Avocado / Assorted fish topping

13 €

EBI CALI

Garnelen / Gurke / Avocado / Masago / Kimchi-
Sesam
*Shrimp / Cucumber / Avocado / Masago / Kimchi
sesam*

13 €

KOJI KARA

Frittierte Karaage / Avocado / Chili-Mayo
Japanese fried chicken / Avocado / Chili mayo

13 €

PINK SNOW

Lachs / Avocado / Frischkäse / Radieschen
Salmon / Avocado / Cream cheese / Radish

10 €

GREEN HARMONY

Avocado / Tempura-Spargel / Vegane Mayo /
Schnittlauch / Crunchy Topping
*Avocado / Tempura asparagus / Vegan mayo / Chives /
Crunchy topping*

10,5 €

HOSHO MAKI (8 STK / 8 PCS)

SAKE MAKI

Frischer Lachs / Nori / Reis
Salmon / Nori / Rice

4,5 €

EBI MAKI

Gekochte Garnele / Nori / Reis
Cooked shrimp / Nori / Rice

4,5 €

KAPPA MAKI

Gurke / Nori / Reis
Cucumber / Nori / Rice

4 €

AVOCADO MAKI

Avocado / Nori / Reis
Avocado / Nori / Rice

4 €

SUSHI

FUTO MAKI (8 STK / 8 PCS)

GREEN ZEN

Salat / Marinierte rote Zwiebel / Gurke / Avocado / Vegane Mayo
Lettuce / Marinated red onion / Cucumber / Avocado / Vegan mayo

12,5 €

RED DRAGON

Flambierter Fisch / Scharfe Mayo / Marinierte rote Zwiebel / Avocado
Flamed fish / Spicy mayo / Marinated red onion / Avocado

14,5 €

SASHIMI

(5 STK / 5 PCS)

LACHS

Sake Sashimi
Salmon

11 €

THUNFISCH

Maguro Sashimi
Tuna

13 €

WOLFSBARSCH

Loup de Mer Sashimi
Seabass

13 €

Serviert mit hausgemachter Fancy Grade Soja-Knoblauch-Sauce & Wasabi
Served with house-made Fancy Grade soy-garlic sauce & wasabi

SET MENU

TABLE FOR TWO - SUSHI

Vorspeise

Edamame
2x Miso Suppe
Sake Tataki

Sushi

Rolls:
Crispy Ebi , Spicy Tuna , Loup de Mer Roll
Nigiri:
2x Sake, 2x Maguro
66 €

SHORT STORY

Koji Starter Trio

Drei kleine Häppchen:
Sake Tataki · Loup de Mer Ceviche · Tuna Hawaii
Three small bites:
Sake tataki · seabass ceviche · tuna hawaii

Sushi

Rolls:
4 Stück Red Dragon Roll
4 Stück Koji Kara Roll
Nigiri:
1x Sake, 1x Maguro
33 €

TABLE FOR TWO - GRILL

Vorspeise

Karaage
Edamame
2x Miso Suppe

Beilage

2x Reis mit Teriyaki

Grillspieße

2x Rind
2x Hähnchenbrust
2x Pimientos
2x Sake Teriyaki
56 €



VEGGIE VIBES ONLY

Vorspeise

Edamame

Sushi

Rolls:
Green Zen Futomaki
Nigiri:
2x Inari, 2x Avocado

Grillspieße

2x Okra
2x Pimientos
29,5 €

SET MENU

DRIVE TO DINE

Vorspeisen:

Tuna Tatar
Beef Tataki
Kinoko Katsu
Sake Tataki

Sushi:

Rolls:

Koji Kara, Crispy Ebi, Red Dragon, Spicy Tuna

Nigiri:

4× Sake, 4× Sake Yaki, 4× Ebi, 4× Tuna

Grillspieße:

2× Lammspieße
2× Pimientos
2× Shake Teriyaki
2× Hähnchenbrust

150 €

MAKI MADNESS

Crispy Ebi Roll
Pink Snow Roll
Green Harmony Roll
Koji Kara Roll

38,5 €

MINI BUT MIGHTY

4 Stück Koji Kara Roll
4 Stück Red Dragon Roll
4 Stück Shrimp Lover Roll
4 Stück Tropical Samurai Roll

24,5 €

KINDER-MENÜS / KIDS' menu

KOJI KINDER 1

Edamame / Shake Maki (Lachs) / 2x Nigiri
Edamame / Salmon Maki / 2x salmon nigiri

9,5 €

KOJI KINDER 2

Edamame / 2 Hähnchenfleischbällchen / Reis mit Sesam
Edamame / 2 chicken meatballs / rice with sesame

9 €



KOJI KINDER 3

Edamame / Avocado Maki / 3 Stück Vegan Gyoza
Edamame / Avocado maki / 3 pcs vegetable gyoza

8,5 €

DESSERT

MOCHI EIS

3 Mochi-Eis / Haselnusskrokant / Maracujasauce
3 Mochi ice cream / Hazelnut brittle / Passion fruit sauce

8,5 €

GOMA EIS

Schwarzes Sesameis
Black sesame ice cream

4 €

MATCHA EIS

Grüntee-Eis
Green tea ice cream

4 €

EIS BOWL

1 Kugel Matcha-Eis / 1 Kugel Goma-Eis / Haselnusskrokant / Schokoplatten
1 scoop matcha / 1 scoop black sesame / hazelnut brittle / chocolate shards

12,5 €



Allergene:

A = Gluten, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch/Laktose,
H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker,
5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig,
10 = chininhaltig

UNSERE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON NÜSSEN UND SESAM
ENTHALTEN.

BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICEPERSONAL, WENN SIE SPEZIELLE
ALLERGIEEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN. GERNE GEBEN WIR IHNEN
DETAILLIERTE AUSKÜNFTE ZU DEN ZUTATEN.