



# SPEISEKARTE

Reservierungen unter:  
Tel. 06233 / 330 355 06

Karolinenstraße 6  
67227 Frankenthal

Öffnungszeiten Mo – So:  
11:30 – 15:00 & 17:00 – 22:30 Uhr



## SALATE

Gemüsesalat mit hausgemachtem japanischem Mixsalat-Dressing, Sesamdressing

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| S01. | <b>SALAT DES HAUSES</b>  | 5,90  |
|      | Vegetarischer Salat / vegetable salad with home made japanese style soy dressing |       |
| S02. | <b>SAKE AVOCADO</b> <sup>4</sup>   | 8,90  |
|      | Lachs & Avocado Salat / Salmon and Avocado with gourmet spring mix               |       |
| S03. | <b>SAKE SALAT</b> <sup>4</sup>   | 8,50  |
|      | Lachssalat / House salad with raw salmon   |       |
| S04. | <b>MAGURO SALAT</b> <sup>4</sup>   | 10,50 |
|      | Thunfischsalat / House salad with raw tuna                                       |       |
| S05. | <b>TOFU SALAT</b>  | 8,90  |
|      | Tofu and gourmet spring mix with sesame dressing                                 |       |

## SUSHI VORSPEISE

- |       |  |       |
|-------|--|-------|
| Sv06. | <b>BEST OCEAN DON</b> <sup>1,2,4</sup>   | 17,00 |
|       | Frischer roher Lachs, Thunfisch, Kammuscheln, Guaca, gekochte Garnelen, Bota Ebi auf Sushireis with Salat mix<br>Fresh raw salmon, Tuna, Scallops, Guaca Boiled shrimp, Bota Ebi on sushi rice served with a salad mix |       |
| Sv07. | <b>SAKE DON</b> <sup>4</sup>   | 16,50 |
|       | roher Lachs, Meeresalgen, Ikura serviert mit einer Soja und Wasabisauce<br>raw salmon, seaweed, Ikura served with soy and wasabi sauce   |       |
| Sv08. | <b>UNAGI DON</b> <sup>4</sup>  | 16,90 |
|       | gegrillter japanischer Aal / grilled Japanese eel  |       |



## **NIGIRI** (2 Stk./Pcs)

- |      |   |      |
|------|---|------|
| N9.  | <b>SAKE</b> <sup>4</sup> Lachs / Salmon                                   | 4,50 |
| N10. | <b>MAGURO</b> <sup>4</sup> Thunfisch / Tuna                               | 5,00 |
| N11. | <b>UNAGI</b> <sup>4</sup> Gegrillte Salzwasseraal / grilled salty sea eel | 4,50 |
| N12. | <b>HOTATE / JAKOBSMUSCHELN</b> <sup>14</sup> Scallops                     | 4,50 |
| N13. | <b>AVOCADO</b>  | 3,50 |
| N14. | <b>IKURA</b> <sup>4</sup> Kaviar / Caviar                                 | 6,50 |
| N15. | <b>RINDERFILET</b> (Flambiert) Beef-Filet flambeed                        | 5,50 |
| N16. | <b>BOTAN EBI (SPOT PRAWN)</b> <sup>4</sup>                                | 6,50 |
| N17. | <b>HOKKIGAI MUSSELS SURF CLAM</b> <sup>4</sup>                            | 4,50 |
| N18. | <b>SABA</b> <sup>4</sup> Makrele / Mackerel                               | 4,50 |





## **MAKI** (6 Stk./Pcs)

M19.	<b>AVOCADO</b>		4,50
M20.	<b>KAPPA</b> Gurke / Cucumber		4,00
M21.	<b>SAKE</b> <sup>4</sup> Lachs / Salmon		4,50
M22.	<b>TEKA</b> <sup>4</sup> Thunfisch / Tuna		5,00
M23.	<b>TEMPURA GARNELEN</b> <sup>1,2</sup> fried tempura prawns		6,00
M24.	<b>SALMONSKIN</b> <sup>4</sup> Frittierte Lachshaut / fried salmon skin		4,50
M25.	<b>KANI AVOCADO</b> <sup>2,4</sup> Surumi		4,50
M26.	<b>ANANGO</b> <sup>B</sup> Gegr. Salzwasseraal / salty sea eal grilled		6,00



## **SASHIMI** (6 Stk./Pcs) Seetang salat avocado und sakura kress

Sa27.	<b>LACHS / SALMON</b> <sup>4</sup>		11,50
Sa28.	<b>3 MAGURO , 3 SAKE-ABURI</b> <sup>4</sup>		15,50
Sa29.	<b>HAMACHI</b> <sup>4</sup> Gelbschwanzfisch / yellowtail fish		12,50
Sa30.	<b>SABA</b> <sup>4</sup> Makrele / Mackerel		11,50
Sa31.	<b>TUNA</b> <sup>4</sup>		14,50



**URA**<sup>32,33,34,35,36</sup> mit Avocado und Tobiko

- U32. **ALASKA**<sup>4</sup> Lachs / Salmon 8,50
- U33. **MAGURO**<sup>4</sup> Thunfisch / Tuna 9,50
- U34. **CALIFORNIA**<sup>2,4</sup> Surimi 7,50
- U35. **HOTATEGAI**<sup>4,14</sup> Tiefseescallops 9,50
- U36. **ANAGO**<sup>11,B</sup> Salzwasseraal / salty sea eel 9,50
- U37. **SALMON SKIN**<sup>4</sup> 9,00  
Gegr. Lachshaut / Salmonskin grilled
- U38. **EBI TEMPURA**<sup>2</sup> 9,50  
Frittierte Garnelen / fried tempura prawns
- U39. **VEGGIE**<sup>11</sup> **TEMPURA AVOCADO** 7,50  
Tempura Avocado mit Gurke, Mango und Sesam ummantelt  
Tempura Avocado with cucumber, mango and sesame





# TEMPURA ROLL

- T40. **CRUNCHY VEGI** <sup>1,7</sup> 12,50  
Avocado, Gurke, Spargel und Philadelphia Frischkäse  
Avocado, cucumber, asparagus and Philadelphia cream cheese
- T41. **TUNACADO** <sup>1,4,7</sup> 14,50  
Thunfisch, Avocado, Philadelphia Frischkäse  
Tuna, avocado, Philadelphia cream cheese
- T42. **ABURI SALMON** <sup>1,4,7</sup> 13,50  
Lachs, Avocado, Philadelphia Frischkäse und Nori  
Salmon, avocado, Philadelphia cream cheese and Nori
- T43. **HOTAGAI TEMPURA** <sup>1,7,14</sup> 14,50  
Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia Frischkäse  
Scallops, avocado and Philadelphia cream cheese
- T44. **EBI CRUNCHY** <sup>1,27</sup> 13,50  
Garnele, Gurken und Philadelphia Frischkäse  
Shrimp, cucumber and Philadelphia cream cheese





# HAUSGEMACHTE ROLLEN

(mit Avocado, Mango & Philadelphia <sup>45,46,47</sup>)

- |       |   |       |
|-------|---|-------|
| HR45. | <b>CRISPY TIGER</b> <sup>1,2,4,7</sup><br>Tempura Garnelen bedeckt mit Feuerlachs<br>tempura prawns, flambeed salmon  | 12,50 |
| HR46. | <b>SIZZLING TEMTATION</b> <sup>1,4,7</sup><br>Avocado im Tempura und Lachsmantel<br>Avocado in tempura and salmon coat  | 12,50 |
| HR47. | <b>MAMA EBI</b> <sup>2,4,7</sup><br>gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia,<br>Großgarnele umwickelt und Tobiko<br>grilled salmon skin and wrapped in prawns and tobiko              | 12,50 |
| HR48. | <b>BLAZING TUNA</b> <sup>2,4,7</sup><br>Surimi, Mango, Philadelphia ummantelt mit Feuerthunfisch<br>cream cheese wrapped with flambeed tuna   | 13,50 |
| HR49. | <b>FUTO MAKI</b> <sup>4</sup><br>5 Stück Maki gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango,<br>Avocado, Gurken und Tobiko<br>5 pieces Maki filled with Salmon, tuna, mango, avocado, cucumber and tobiko | 9,00  |
| HR50. | <b>FREE STYLE</b><br>Überraschentes Kreation unseres Sushi Meisters<br>Surprising art work from our sushi masters   | 14,50 |



# SUSHI MENÜ

SM51. **ROBU INVASION** <sup>1,2,4,7,14</sup> 47,00  
8 x Special Roll  
8 x Alaska Inside Out Roll  
6 x Sake Maki  
6 x Kappa Maki  
8 x Tuna Tempura  
6 x Nigiri  
Seetang salad

SM52. **BLACK FOREST** <sup>1,11</sup> 35,00  
(Vegetable)  
8 x Crunchy Veggie  
8 x Vegie inside – out  
6 x Maki Spargel  
2 x Avocado Nigiri  
Seetang salad

SM53. **KAMASUTRA** <sup>1,2,4,7,14</sup> 36,00  
8 x Special  
8 x Salmon Crunchy Veggie  
6 x Kappa Maki  
4 x Nigiri  
Seetang salad

SM54. **ONAMI FREESTYLE** ab 50,00





# SUSHI STYLE

SS55.	<b>MAKISSET</b> <sup>4</sup> 6 x Sake Maki 6 x Tuna Maki 6 x Avocadomaki	11,50
SS56.	<b>SAKE TSUNAMI</b> 4 x Sake Sashimi 6 x Sake Nigiri 6 x Sake Maki	15,50
SS57.	<b>TUNA</b> <sup>4</sup> 4 x Magura Sashimi 6 x Maguro Nigiri 6 x Maguro Maki	18,00
SS58.	<b>CRISPY ROCKET</b> <sup>1,4,7</sup> 8 x Salmoncrunchy Rolls 4 x Nigiri	17,00
SS59.	<b>BLAZING LOVE</b> <sup>1,2,4,7</sup> 8 x Crispy Tiger 4 x Nigiri	16,00





# VORSPEISEN

- V60. **KIMCHI SOUP** *Leicht scharf-säuerlich* 3,90  
Suppe mit eingelegtem Chinakohl nach Hausrezept  
Soup with chinese cabbage
- V61. **SEAFOOD SOUP** *scharf* <sup>2,14</sup> 7,50  
Garnelen, Lachs, Muscheln, Cherrytomaten,  
Tom-yum Paste, Champignons, Lauchzwiebeln,  
Dill & Koriander Soup with salmon, tigerprawns, mussels,  
Cherrytomates, Tom yum paste, mushrooms,  
spring onions, coriander and dill
- V62. **SPRING ROLLS** <sup>2</sup> 4,90  
a) mit Gemüse / with vegetables  
b) mit Garnelen und Gemüse serviert / prawns and vegetables  
& Süss-Sauer Dip
- V60. **ALMOST NUDE** <sup>2,5</sup>  
Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurken, Reismudeln, gerösteten  
Erdnüssen serviert mit leichter Fischsoße oder Sojasoße  
summerrolls filled with salat, cucumber, rice noodles,  
roasted peanuts served with fishsauce or soja sauce  
*wahlweise mit / optionally with:*  
a. Tofu vegetarisch / vegetables 4,20  
b. Hühnerfleisch / Chicken 4,90  
c. Tempura Garnelen / Prawns 5,50
- V61. **MR CRAB'S** <sup>4</sup> 7,50  
Frittierte Butterkrabben serviert mit japanischer Mayonnaise  
Deep Fried Shrimp in butter served with japanese mayonnaise
- V62. **GYOZA** <sup>1</sup> 4,50  
Japanische Maultaschen gefüllt mit Gemüse  
Japanese mule pockets
- V63. **POTATOES** <sup>1</sup> 4,00  
Süßkartoffelpommes mit japanischer Mayonnaise  
Sweet Potato with japanese mayonnaise



V64.	<b>SMOKY SATE</b> <sup>5,7</sup> Hähnchenspieße mit Erdnusssoße Fried chicken skewers with peanut sauce	4,50
V65.	<b>SHRIMPS COCOON</b> <sup>2</sup> Frittierte Garnelen in Kartoffelnest mit süßer Chilisoße Fried prawns in potatoenest with sweet chili sauce	4,90
V66.	<b>EDAMAME</b> <sup>6</sup> a. Grüne Babysojabohnen gedämpft mit Meersalz b. Grüne Babysojabohnen gedämpft mit Chiliflocken Baby green say beans served with sea salt or chili	4,50
V67.	<b>TARTARE</b> <sup>4</sup> Thunfisch Tartare mit Avocado, Lauchzwiebeln mit scharfer Soße und Seetangsalat serviert mit vietn. Banh Da Tuna tartare with avocado, spring onions with spicy sauce and seaweed salad, served with vietn. Banh Da	7,50
V68.	<b>PRAWNS IN SLIK</b> <sup>1,2</sup> Gefüllte Teigtaschen aus Reismehl mit gehackten Garnelen und Gemüse Dumplings made from rice flour filled with minced shrimps and vegetables	4,90
V69.	<b>ONAMI PLATTE</b> <sup>1,2,5,6</sup> Vegetarische / Vegetarian Vorspeise für 2 Personen / Plate for 2 persons Frühlingsrollen, Sommerrollen, Teigtaschen, Edamame Springrolls, summerrolls, dumplings and soy beans	12,50
V70.	<b>ONAMI PLATTE PLUS</b> Vorspeise für 2 Personen / Plate for 2 persons Frühlingsrollen, Sommerrollen, Teigtaschen, Edamame Springrolls, summerrolls, dumplings and soy beans	14,50



V71. **KIMCHI SALAT** *scharf* 3,90  
eingelegtem Chinakohl nach Hausrezept  
pickled china cabbage

V72. **MANGO SALAT** <sup>2</sup> 7,90  
Gegr. Garnelen, frische Mango, Gurken und Salat gemischt  
in Süß-Sauer-Soße, serviert mit Cherrytomaten  
grilled Shrimps, fresh mango,cucumber,Salat mixed in  
Sweet-sour sauce, served with cherry tomato

## HAUPTSPEISE

H73. **FUSION SALATE** <sup>4,5,11,14</sup>  
Gemischter Salat, frische Mango-Würfeln, Gurken, Paprika  
und gemischte in Salsa-Roja, serviert mit Erdnüssen.  
Mixed Salads, fresh mango cubes, cucumber, paprika & pea  
nuts mixed in Salsa-Roja  
**wahlweise mit / optionally with:**  
a. würziger gegrillter Hühnerbrust / Grilled chicken 8,50  
b. Garnelen / Prawns 12,90  
c. Tofu 8,00

H74. **PHO** <sup>1</sup>  
Vietnamesische, traditionelle Reisbandnudel-Suppe mit einer  
kräftigen Rinderbrühe und frische Kräutern  
Vietnamese soup, served in large bowl, thin rice noodles,  
spring onions, coriander soy sprouts optional with  
**wahlweise mit / optionally with:**  
a. Tofu 9,50  
b. Hühnerfleisch / Chicken 10,50  
c. Rinderfilet / Beef-filet 12,50



H75. **BUN CHA GIO** <sup>1,2,5,11</sup> 10,50

Reisnudeln mit knusprige Frühlingsrollen, frischen Kräutern, Gurken, Salat und Erdnüsse serviert mit Fischsoße

Rice noodles with crispy spring rolls, fresh herbs cucumber, lettuce and Peanuts served with fish sauce

H76. **BUN BO NAM BO** <sup>1,2,5</sup> 12,50

Reisnudeln mit Rindfleisch, Zitronengras, frischen Kräutern, Gurken, Salat und Erdnüsse

Rice noodles with beef, lemongrass fresh herbs, cucumber, lettuce and peanuts

H77. **ONAMI CURRY** *Leicht scharf* <sup>2,5,7,11</sup>

Kokos-Currysoße mit Hokaido Kürbis, Paprika, Zucchini und Karotten, serviert mit Salat und Salsa Royal, gerösten Erdnüssen und Sesamreis

Curry sauce with pumpkin, paprika, zucchini and carrots served with rice and salad

*wahlweise mit / optionally with:*

- |                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| a. Tofu                              | 9,50  |
| b. Hühnerfleisch / Chicken           | 10,50 |
| c. Rindfleisch / Beef                | 12,50 |
| d. Garnelen / Prawns                 | 14,50 |
| e. Barbarie Entenbrust / Duck breast | 15,50 |





H78.

## **ONAMI MANGO** <sup>7</sup>

Mango-Creme verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Rucola Salat, Reis, Salsa Roja und gerösteten Cashewkernen

mango cream with coconut milk, served with rucola salad, rice and roasted cashew nuts

wahlweise mit / optionally with:

a. Tofu	9,50
b. Hühnerfleisch / Chicken	10,50
c. Rindfleisch / Beef	12,50
d. Garnelen / Prawns	14,50
e. Barbarie Entenbrust / Barbarie duck breast	15,50

H79.

## **ONAMI SPEZIAL** <sup>2,5,11</sup>

Saisonales Gemüse gebraten in eine hausgemachten Knoblauchsoße serviert mit Rucolasalat & Reis

Vegetables fried in garlic homemade with rice served with rucola salad

wahlweise mit / optionally with:

a. Tofu	9,50
b. Hühnerfleisch / Chicken	10,50
c. Rindfleisch / Beef	12,50
d. Garnelen / Prawns	14,50
e. Barbarie Entenbrust / Duck breast	15,50

H80.

## **GRILLSPEZIALITÄTEN VOM ONAMI** <sup>1,2,4,11</sup>

Saisonales Gemüse mit Teriyakisoße oder Austernsoße serviert mit Reis

Vegetables in terizakisauce or Austernsauce served with rice

wahlweise mit / optionally with:

a. Lachs / Salmon	16,90
b. Thunfisch / Tuna	17,90
c. Garnelen / Prawns	18,90
d. Rinderfilet mit Süßkartoffeln / Beef-filet with sweet potatoes	22,90



H81.	<b>ONAMI FISCHTELLER</b> <sup>1,2,4,11</sup> Lachs, Garnelen, Thunfisch, Muscheln gegrillt mit Knoblauch, Gemüse und Sesamreis Salmon, prawns, tuna, mussels grilled with garlic served with vegetables and rice	22,90
H82.	<b>SURF AND TURF</b> <sup>1,11</sup> 180g medium gegrilltes argentinisches Ribeye-Steak und gegrillte Großgarnele, serviert mit gebratenen grünem Spargel, Zuckererbsen und Shitake in Miso-Soße, verfeinert mit Wildkräuter Salat, Süßkartoffelpommes und Guacamole 180g medium grilled Argentinean Rib-Eye steak & tiger prawns, served with green asparagus, sugar pea and shiitakecooked in Onami homemade miso sauce,sweet potatoes, sprout-herb salad and guacamole	23,50
H83.	<b>SPICY SCALLOPS</b> <sup>14</sup> <i>Leicht scharf</i> Kammuscheln angebraten mit Zuckererbsen und grünem Spargel Spicy scallops with soy beans and asparagus	16,50
H84.	<b>MR CRAB'S</b> <sup>4</sup> Frittierte Butterkrabben serviert mit japanischer Mayonnaise Deep Fried Shrimp in butter served with japanese mayonnaise	7,50
H85.	<b>GYOZA</b> <sup>1</sup> Japanische Maultaschen gefüllt mit Gemüse Japanese mule pockets	4,50
H86.	<b>POTATOES</b> <sup>1</sup> Süßkartoffelpommes mit japanischer Mayonnaise Sweet Potato with japanese mayonnaise	4,00



H86.

## UDON IM SCHWARZWALD

Mu Japanische Udon Nudeln gebraten mit Paprika, Zucchini und Karotten in haus gemachter Roja-Balsamico Soße, aromatisiert mit Salsa Roja, Zwiebeln, Wildblütensalat und Sesam

Japanese Udon noodles fried with paprika, zucchini und carrots in homemade Roja-Balsamicosauce, flavored with salsa roja, fresh sprout-flower salad, onions and sesame

wahlweise mit / optionally with:

a. Tofu	9,50
b. Hühnerfleisch/Chicken	10,50
c. Roastbeefstreifen	12,50
d. Garnelen/ Prawns	14,50





# KINDERMENÜ

- K1. **HÄHNCHENSPIESSE** 6,90  
Mit Süsskartoffel-Pommes japanischer Mayonnaise  
Homemade fried chicken skewers with sweet potatoes fries and japanese mayonnaise
- K2. **Tempura** 6,90  
Tempura Garnelen mit Süßkartoffelpommes  
Tempura Prawns with potatoes fries

# DESSERTS

- D1. **EIS** 3 Kugeln mit Sahne 3,90
- D2. **SESAMBÄLLCHEN** 4,50
- D3. **ONAMI FRÜCHTE-TELLER** 5,50
- D4. **MOCHI** 4,50

