



美味しい!



**WE ACCEPT
CARD PAYMENTS**

EU cards used outside the EU
are subject to a service fee.
Akzeptiert ab 15 €
Gutschein einlösen nur mit
Original Gutschein - keine Kopie,
keine E-Mail.



MI-KA-DO

Japanische & vietnamesische Küche

MI-KA-DO RADEBEUL

WEITERE FILIALEN:

- MiKaDo Original • MiKaDo Cuisine
- MiKaDo Altstadt
- Phở Mum • Café Eckstein

ÖFFNUNGSZEITEN

| | |
|---------|-------------------|
| Mo - Do | 12.00 - 22.00 Uhr |
| Fr - Sa | 12.00 - 22.30 Uhr |
| So | 12.00 - 21.00 Uhr |



Seit 2008 laden wir Sie ein, die vielfältigen Aromen der asiatischen Küche zu entdecken. Mit über 15 Jahren Erfahrung und mehreren Standorten bieten wir Ihnen eine ausgewogene Mischung aus traditionellen und modernen Gerichten – von authentischem vietnamesischen Phở über köstliches japanisches Ramen bis hin zu frisch zubereitetem Sushi, stets aus hochwertigen Zutaten kreiert.

- MiKaDo Radebeul - Schumannstraße 11, 01445 Radebeul

Besuchen Sie uns in unseren verschiedenen Filialen:

- Café Eckstein - Alaunstraße 47, 01099 Dresden
- Phở Mum - Alaunstraße 51, 01099 Dresden
- MiKaDo Original - Alaunstraße 60, 01099 Dresden
- MiKaDo Cuisine - Bürgerstraße 65, 01127 Dresden
- MiKaDo Altstadt - Neumarkt 1, 01067 Dresden

“Das Lächeln der Gäste – unser Erfolg”
“The customer’s smile – our success”



UNSERE *Geschichte*

Die Entwicklungsreise des Mikado Restaurants – Von den Anfängen bis heute

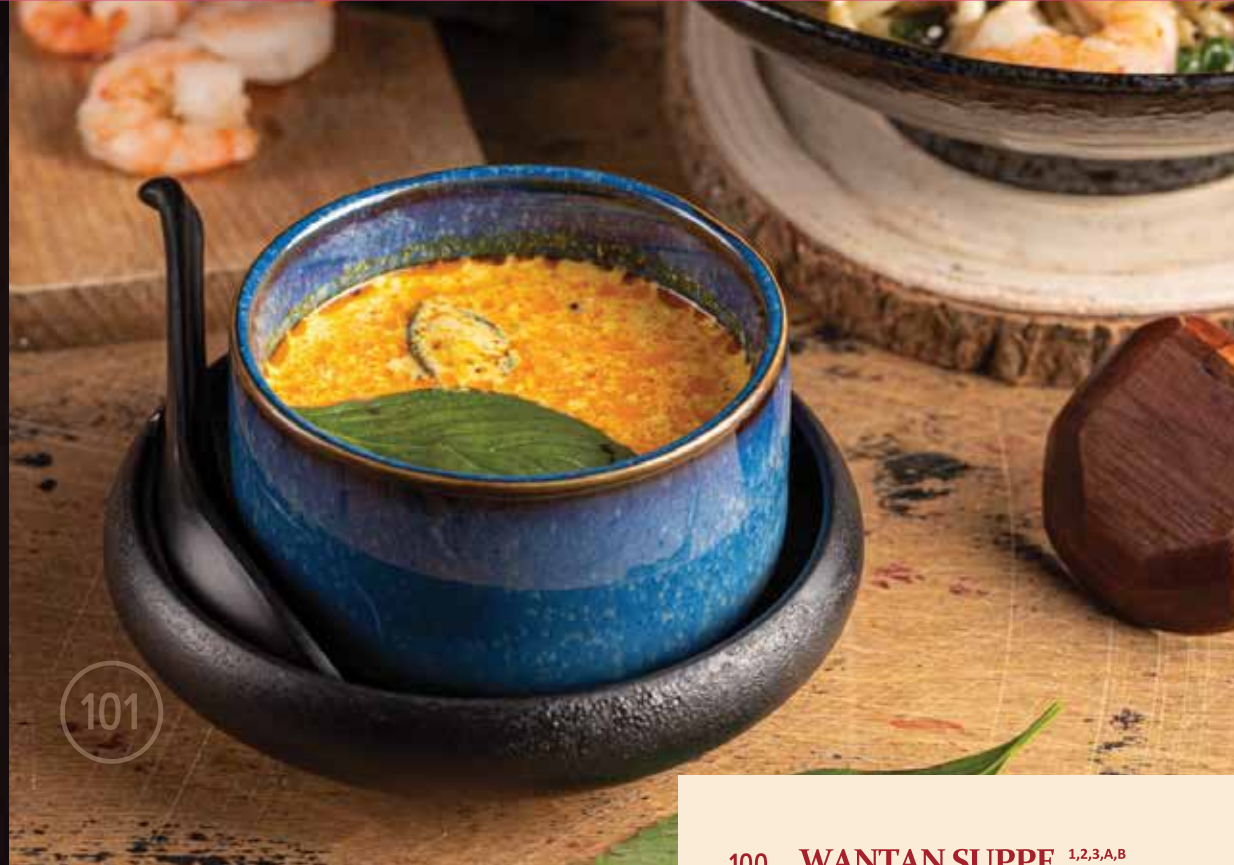
Das Jahr 2008 markierte den Beginn des Mikado an der Alaunstraße, einer lebhaften Straße in Dresden. Zu dieser Zeit war Mikado ein kleines Restaurant, das jedoch schnell die Aufmerksamkeit der Gäste durch seinen einzigartigen Stil und die authentischen asiatischen Aromen auf sich zog. Mikado bot nicht nur köstliche Speisen, sondern schuf auch eine warme, freundliche und einladende Atmosphäre.

In den Anfangsjahren musste sich Mikado zahlreichen Herausforderungen stellen – von der Konkurrenz durch andere Restaurants bis hin zur ständigen Sicherstellung der Qualität jedes einzelnen Gerichts. Doch durch Hingabe und unermüdlichen Einsatz gewann das Restaurant nach und nach die Herzen der Gäste und etablierte sich erfolgreich.

Seitdem hat sich Mikado kontinuierlich erweitert und weiterentwickelt und hinterlässt bleibende Eindrücke bei seinen Gästen. Heute ist die Mikado-Restaurantkette auf mehrere Filialen gewachsen, und jedes Restaurant bietet ein einzigartiges Erlebnis, bleibt jedoch den ursprünglichen Qualitätsansprüchen und Werten treu.

Ha Giang ist stolz auf die bisherige Reise und hofft, den Gästen weiterhin großartige kulinarische Erlebnisse bieten zu können, um die Werte zu bewahren, die Mikado seit 2008 aufgebaut hat.





101

前
菜

VORSPEISE

100. **WANTAN SUPPE** ^{1,2,3,A,B} 7,50

Feine Wan-Tan-Suppe mit frischem Gemüse und saftigen Garnelen – in klarer, aromatischer Brühe nach vietnamesischer Art.

Delicate wonton soup with fresh vegetables and succulent shrimp – served in a clear, aromatic Vietnamese-style broth.

101. **KOKOSMILCH SUPPE** ^{1,2,3,13,G} 6,90

Cremige Kokosmilchsuppe mit frischem Gemüse, zarten Champignons und duftendem Thai-Basilikum – ein harmonisches Geschmackserlebnis der vietnamesischen Küche.

- a. Tofu ^F
- b. Huhn
- c. Garnelen ^B

Coconut milk soup with vegetables, mushrooms and Thai basil, choice of tofu, chicken or shrimp

102. MISO SUPPE ^{1,2,3,F}

Feine Misosuppe mit zartem Seetang und frischem Schnittlauch – ein klassischer, wohltuender Genuss der japanischen Küche.

- a. Tofu ^F 5,20
- b. Lachs ^D 6,90
- c. Garnelen ^B 6,90

Delicate miso soup with tender seaweed and fresh chives, choice of tofu, salmon, or shrimp.



103. FRESH SUMMER ROLLS ^{1,2,3,K} 2 Stk./pcs. 7,90

FrISChe Reispapierrollen gefüllt mit knackigem, gemischtem Salat, aromatischen Kräutern und Reismudeln – leicht, gesund und voller vietnamesischer Frische.

- a. Garnelen & Krebsfleisch ^B
- b. Rindfleisch
- c. Tofu ^F

Fresh rice paper rolls with mixed salad, herbs, rice noodles, choice of shrimp & crab meat, beef or tofu.

SALATE



104. **GRÜNE EDAMAME^F** 6,90
Zarte, gedämpfte junge Sojabohnen, leicht gesalzen – ein klassischer, gesunder und aromatischer japanischer Snack.

Blanched green soybeans with salt.

105. **SEETANGSALAT^{1,2,3,K}** 6,90
Frischer Seetangsalat mit einer feinen Balance aus mildem Umami, leichter Säure und zarter Knackigkeit – ein erfrischender Begleiter voller Meeresaromen.

Pickled thin seaweed with sesame.

106. **KIMCHI SALAT^K** 6,90
Knackiger Kimchi-Salat mit fermentiertem Chinakohl, Lauchzwiebeln, verfeinert durch feurige Gewürze und frische Kräuter – ein lebendiges, probiotisches Geschmackserlebnis.

Pickled Napa cabbage in Japanese style.





107. **MANGO SALAT** ^{1,2,3,K} 11,90

Frischer Mangosalat mit saftigen Mangostreifen, verfeinert durch ein aromatisches Sesamdressing und zartem, perfekt gegartem Rindfleisch – eine harmonische Kombination aus süßen, nussigen und herzhaften Aromen.

Mango salad with mango slices, sesame dressing, and tender beef.

108. **KIMBAP** ^{1,2,3,A,B,D,K} 8 Stk/pcs. 12,90

Kimbab gefüllt mit zarter, gekochter Thunfischcreme und saftigen Riesengarnelen, zubereitet nach Mikado-Art – eine elegante Kombination aus cremiger Frische und herzhaftem Meeresgeschmack.

Kimbab with cooked tuna cream and giant shrimp.

キ

ン

パ



110. VEGET. FRÜHLINGSROLLEN 6 Stk/pcs. ^{1,2,3,F} 6,90

Knusprig goldbraun gebackene Frühlingsrollen, gefüllt mit einer feinen Mischung aus Gemüse, Glasnudeln und Sojasprossen – rein pflanzlich und voller authentischer Aromen.

Vegetarian spring rolls with soy bean sprouts, and vegetables.

111. FRÜHLINGROLLEN ^c 3 Stk/pcs. 7,50

Knusprig goldbraun gebackene vietnamesische Frühlingsrollen nach Hanoi-Art, gefüllt mit einer raffinierten Mischung aus Hackfleisch, Gemüse und Glasnudeln – ein traditioneller Klassiker aus der Hauptstadt Vietnams.

Spring rolls with rice paper, minced meat, and vegetables.



112. GEBACKENE WANTAN 4 Stk/pcs. 6,90 ^{1,2,3,A,B}

Knusprig frittierte Wantan, gefüllt mit einer feinen Mischung aus Hühnerfleisch und Garnelen – ein beliebter vietnamesischer Snack mit knuspriger Hülle und aromatischem Kern.

Filled dumplings with chicken and shrimp.

113. GREEN RICE PRAWNS 2 Stk/pcs. 7,50 ^{1,2,3,A,B}

Knusprig frittierte Garnelen umhüllt von zarten, gerösteten grünen Reiskörnern (Com) – eine einzigartige Kombination aus knuspriger Textur und aromatischem Geschmack, die vietnamesische Kochkunst auf höchstem Niveau zeigt, serviert mit Spezialsoße

Breaded king prawns in dry sticky rice with special sauce.



114. **TORI KARAAGE** 4 Stk/pcs. ^{1,2,3,A,C,F} 6,90

Saftig marinierte, knusprig frittierte Hähnchenstücke nach japanischer Art, serviert mit einem fruchtig-cremigen Mango-Mayonnaise-Dip.

Fried chicken pieces with mango mayonnaise dip.



唐揚げ

115. **GOMA WAKAME** ^{1,2,3,B,K} 9,50

Saftige Riesengarnelen mit knusprigen Bacon, begleitet von erfrischendem japanischem Algensalat.

Giant shrimp, bacon, Japanese seaweed salad.

116. **SEAFOOD TEMPURA** ^{1,2,3,A,B,D,F} 9,50

Fein knusprig Seafood-Tempura mit saftigen Garnelen, zartem Lachs und aromatischem Thunfisch.

Seafood tempura with shrimp, salmon, and tuna tempura.

117. **TEMPURA TOFU** ^{1,2,3,A,F} 6,90

Tofu im knusprigen Tempuramantel, serviert mit cremigem Mayonnaise-Dip.

Tempura tofu with mayo dip.

118. **YAKITORI-SPIEßE** 2 Stk/pcs. ^{1,2,3,K} 6,90

Zartes Hähnchenfleisch mit einer intensiv würzig-süßen Marinade.

Tender chicken with an intensely spicy-sweet marinade

119. **GYOZA CHAY** ^{1,2,3,A,K} 6,90

Knusprig frittierte Teigtaschen mit vegetarische Füllung - ein traditioneller Snack aus den japanische küche.

Filled dumplings with vegetable.





お子様メニュー

KINDER MENU

K1. SAKE CORNDOG 8 Stk/pcs. ^{A,C,D,F,G} 12,90

Knusprig frittiertes Sushi-Corndog mit zartem Lachs im leichten Tempurateig, gefüllt mit cremigem Frischkäse, frischer Avocado, würzigen Nori-Blättern und geschmolzenem Mozzarella.

Deep fried Sushi corndog with salmon in tempura batter, cream cheese, nori sheets, avocado, mozzarella.

K2. AVOCADO ROLL 8 Stk/pcs. ^{1,2,3,A,C,F} 11,90

Avocado-Maki, sorgfältig gerollt in zartem Sushi-Reis und Nori, serviert mit knusprigen Pommes.

Avocado maki with fries.

K3. POMMES ^{1,2,3,C} fries 6,90



HOME MENU

1,2,3,A,B,C,F,I,K

42,50

4 Stk./pcs Tori Karaage | 2 Stk./pcs veg. Frühlingsrollen |
3 Stk./pcs gebackene Wantan | 2 Stk./pcs Sommerrollen |
5 Stk./pcs Gebackene Sushi Rolls | Yakitori | Salat |
Mango-Mayo Dip | Hoisin Dip | Süß Sauer Sauce

福到家



MIKADO SUSHI KOMBINATION

Positionen in den einzelnen Menüs sind nicht austauschbar!

Menu positions are not interchangeable!

(in Klammern sind Nummer Des Gericht mit der dazuhörige Beschreibung)

M1. MIKADO 1 ^{1,2,B,D,J,K} 13,50

6 Stk Avocado Maki (VM1)

6 Stk Lachs Maki (KM1)

8 Stk Inside Out California (U1)



M2. MIKADO 2 ^{1,2,A,B,D,J,K} 17,50

8 Stk Lachs Tempura Roll (MS12)

8 Stk Inside Out California (U1)



M3. MIKADO 3 ^{1,2,A,B,D,J,K} 16,50

8 Stk Ebi Tempura Roll (MS7)

6 Stk. Lachs Maki salmon



M4. MIKADO 4 ^{1,2,A,B,D,J,K} 21,50

4 Stk Ebi Tempura Roll (MS7)

6 Stk. Lachs Avocado Maki (MK5)

je 2 Stk. Thunfisch, Garnelen Nigiri tuna, prawns



M5. MIKADO CHEF BENTO ^{1,2,3,A,B,D,J,K} 20,50

8 Stk Ebi Tempura Roll (MS7)

8 Stk Inside Out California (U1)

1 Miso-Suppe mit Tofu (102a)

1 Seetangsalat (105)

1 Hausgemachter Kalter Grüntee (267)



M6. MIKADO SPEZIAL BENTO ^{1,2,3,A,B,D,J,K} 23,50

5 Stk Age Roll (MS14)

8 Stk Ebi Tempura Roll (MS7)

1 Miso-Suppe mit Tofu (102a)

1 Seetangsalat (105)

1 Hausgemachter Kalter Grüntee (267)



Alle Menüs werden mit Ingwer, Wasabi und Sojasauce serviert.
All menu's are served with ginger, wasabi and soy sauce



M7. MIKADO 7 37 Stk. ^{1,2,3,A,B,D,J,K} 49,00
3 Stk Frühlingsrollen mit Fleisch 8 Stk Inside Out California
6 Stk Avocado Maki 5 Stk Age Roll
6 Stk Lachs Maki 8 Stk Ebi Tempura Roll
1 Portion Seetangsalat

M8. DETOX MENÜ ^{1,2,3,B,C,D,J,K} 24,90
Gemischter Seetang Salat, 5 Stk Lachs Sashimi,
gekochte Süßkartoffeln, gekochte Eier, Mango-Ingwer,
Dressing-Soße

Mixed seaweed salad with five salmon sashimi, boiled sweet potatoes and eggs, finished with a mango-ginger dressing.

M9. NIGIRI COMBO ^{1,2,3,B,D} 28,00
2 Thunfisch, 2 Lachs, 2 Hot Spicy Ebi,
2 Surimi, 2 Avocado, 2 Hamachi, 2 Peperoni
*2 Tuna, 2 Salmon, 2 Hot Spicy Shrimp, 2 Surimi,
2 Avocado, 2 Yellowtail, 2 Pepperoni*



寿
司
盛
り
合
わ
せ



101

ケータリング

CATERING

CATERING 1: ^{1,2,3,A,B,D,J,K} (72 Stück) 89,00

8 St. Gebacken Ageroll, 12 St. Avocado Maki,
12 St. Lachs Maki, 8 St. Alaska Roll,
8 St. Ebi Temura Roll, 8 St. California I.O,
4 St. Unagi Nigiri, 4 St. Lachs Nigiri,
8 St. Mikado Oishii I.O Vegetarische und Seetangsalat

CATERING 2: ^{1,2,3,A,B,D,J,K} (68 Stück) 85,00

8 St. Gebacken Rolls, 24 St. Ebi Tempura Rolls,
12 St. Lachs Maki, 12 St. Avocado Maki,
4 St. Lachs Nigiri, 8 St. Mikado Oishii I.O Vegetarische

CATERING 3: ^{1,2,3,A,B,D,J,K} (92 Stück) 129,00

8 St. Gebacken Age Rolls, 8 St. Ebi Tempura Rolls
8 St. Dragon Boy Rolls, 8 St. Lachs Maki gebacken
8 St. Alaska Rolle, 12 St. Lachs Maki,
12 St. Avocado Maki, 16 St. California I.O,
4 St. Ebi gekocht, 4 St. Lachs Nigiri, 4 St. Unagi Nigiri

CATERING EXTREME: ^{1,2,3,A,B,D,J,K} 1,30 € /Stk

“Nach Art des Sushi-Meister”

Wahlweise kann Sushiplatte nach Belieben
bis zu 500 Stück bestellt werden

Nach Wunsch auch vegan mit Vegan Bio Käse



EXTRAS

Ingwer +1€

Wasabi +1€

Unagi Dip +1€

Mayonaise Dip +1€

MIKADO SPECIAL FUSION ROLL 8 Stk.

15,90 €

Auf Anfrage auch mit 4 Stück erhältlich

On request also available with 4 pieces

MS1. MIKADO ROLL ^{1,2,3,B,D,F,G,J,K}

Avocado, Flusssaal, Frischkäse, Spezielsauce, gegrillte Lachshaut, Lachs

Avocado, river eel, cream cheese, special sauce, grilled salmon skin, salmon.

MS2. SCORCHED ROLL ^{1,2,3,B,D,F,G,J,K}

Avocado, Flusssaal, Frischkäse, Spezielsauce, gegrillte Lachshaut, Lachs, flambierte Lachs

Avocado, river eel, cream cheese, special sauce, grilled salmon skin, salmon, flamed salmon

MS3. HOT SPICY TUNA ^{1,2,3,D,K}

Thunfisch aus Japan, scharfe Thunfisch mit Gurke, Lauchzwiebel, Sesam

Japanese tuna, spicy tuna with cucumber, spring onion, sesame seeds



MS4. HOT SPICY EBI ^{1,2,3,B,D,K}

Scharfe Garnelen, Gurke, Lauchzwiebeln, Sesam, Fischrogen

Spicy prawns, cucumber, spring onions, sesame, fish roe.

MS5. ALASKA ROLL ^{1,2,3,D,G,K}

Avocado, Lachs, Frischkäse, Sesam

Avocado, salmon, cream cheese, sesame.



MS6. TOKYO ROLL ^{1,2,3,B,C,D,J,K}

Marinierte Garnelen, Avocado, Surimi, Mango Mayonnaise, Fischrogen

Marinated shrimp, avocado, surimi, mango mayonnaise, fish roe.

MS7. EBI TEMPURA ROLL ^{1,2,3,A,B,C,D,F,J,K}

Tempura Garnele, Avocado, Mango Mayonnaise, Spezielsauce, Sesam, Fischrogen

Tempura shrimp, avocado, mango mayonnaise, special sauce, sesame, fish roe.

CRUNCHY ROLL 8 Stk.

8 Stk. Auf Anfrage auch mit 4 Stück erhältlich (außer MS11.-13)
8 pcs. On request also available with 4 pieces

MS8. DRAGONBOY ROLL ^{1,2,3,A,B,C,D,F,J,K} 15,90

Frittierte Garnele, Flusssaal, Mango Mayonnaise,
Spezialsauce, Japanische Mayonnaise

Deep fried prawn, eel, mango mayonnaise, special sauce, Japanese mayonnaise.

MS9. SALMON TEMPURA ROLL ^{1,2,3,A,C,D,F,J,K} 15,90

Frittierter Lachs, Mango Mayonnaise, Spezialsauce,
Sesam

Fried salmon, mango mayonnaise, special sauce, sesame.

MS11. SUSHI PIZZA ^{1,2,3,A,C,D,F,J,K} 8 Stk 15,90

Knuspriger Sushireis, grundiert mit leicht scharfer
Spezialsauce, Gurke, Lachs, Masago und Sesam belegt.

Crispy sushi rice, coated with mildly spicy special sauce, topped with cucumber, salmon, masago, and sesame.

MS12. MINI SAKE TEMPURA ^{1,2,3,A,D,F,K} 8 Stk 11,90

Lachs Maki in Tempurateig, frittiert
Salmon maki in tempura batter, fried.



MS14. AGE ROLL ^{1,2,3,A,C,D,F,J,K} 5 Stk 11,50 / 10 Stk 18,90

Gebackene Rolle gefüllt mit Lachsfilet, Avocado,
japanische Tofutasche, Frischkäse, Spezialsauce,
Mango Mayonnaise

Deep fried roll filled with salmon, avocado, tofu, cream cheese, special sauce, mango mayonnaise.



MS15. REGENSBOGEN ROLL ^{1,2,3,B,D,F,G,J,K} 8 Stk 24,00

Avocado, Lachs, Frischkäse und Sesam, umwickelt mit
flammbierte Thunfisch und Gelbschwanz, serviert mit
einer Spezialsoße.

Avocado, salmon, cream cheese and sesame, wrapped with seared tuna and yellowtail, served with a special sauce.



裏
巻
き

UROMAKI ^{1,2,3,C,D,J,K} 8 Stk.

13,90 €

Alle unsere Rollen sind mit Avocado, Japanische Mayonnaise, Fischrogen und Sesam belegt, wahlweise mit ...

All our rolls are with avocado, Japanese mayonnaise, fish roe, and sesame

U1. INSIDE OUT CALIFORNIA ^B

Surimi

U2. INSIDE OUT HAMACHI

Hamachi

U3. INSIDE OUT LACHS

Lachs – *salmon*

U4. THUNFISCH INSIDE OUT

Thunfisch – *tuna*

U5. GARNELEN INSIDE OUT

Garnelen – *Shrimp*

美味し

4 Stk. TATAKI ^{1,2,3,C,D,F,K}

Fisch außen kross gebraten und innen ganz pur & roh
mit Gurke, Spezi­alsauce, Seetang

cucumber, special sauce, seaweed
concombre, sauce spéciale, algues
огурец, специальный соус, водоросли
きゅうり・特製ソース・海藻

T11. YELLOWTAIL TATAKI 16,90

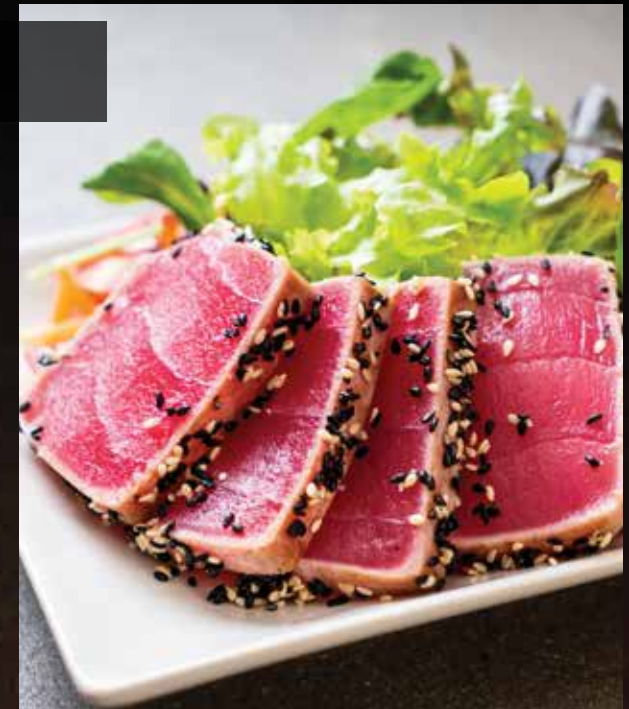
Hamachi (japanische Gelbschwanz)
Japanese yellowtail

T12. SAKE TATAKI 15,90

Lachs – *salmon*

T13. TUNA TATAKI 15,90

Thunfisch – *tuna*



SASHIMI ^{D,K}

S1. HAMACHI SASHIMI 6 Stk. 21,90

rohe japanische Gelbschwanz
Raw Japanese yellowtail.

S2. SAKE SASHIMI 6 Stk. 14,90

roher Lachs - *raw salmon*

S3. TUNA SASHIMI 6 Stk. 16,90

Thunfisch *tuna*

S4. THE FINEST SASHIMI 12 Stk. ^B 24,90

Ikura, 3 Hamachi, 3 Tuna, 3 Lachs, 3 Garnelen
Ikura, 3 Hamachi, 3 Tuna, 3 Salmon, 3 Shrimp

| | |
|---|-------|
| MN1. SAKE ^D | 11,00 |
| Roher Lachs <i>raw salmon</i> | |
| MN2. HAMACHI ^D | 11,00 |
| rohe japanische Gelbschwanz <i>raw Japanese amberjack</i> | |
| MN3. NEW YORK ^{D,G} | 11,00 |
| Räucherlachs mit Frischkäse <i>Smoked salmon with cream cheese</i> | |
| MN4. UNAGI ^D Flussaal <i>eel</i> | 11,00 |
| MN5. EBI ^B Gekochte Garnelen <i>cooked prawns</i> | 11,00 |
| MN6. TUNA ^D Thunfisch <i>tuna</i> | 11,00 |
| MN7. IKURA ^D Lachskaviar <i>salmon caviar</i> | 11,00 |



| | |
|--|------|
| MK1. SAKE ^{D,K} | 5,90 |
| Lachs - <i>salmon</i> | |
| MK2. EBI ^{B,K} | 5,90 |
| Gekochte Garnele - <i>cooked prawn</i> | |
| MK3. HAMACHI ^{D,K} | 5,90 |
| japanische Gelbschwanz - <i>Japanese amberjack</i> | |
| MK4. SAKEKAWA ^{D,K} | 5,90 |
| Gegrillte Lachshaut - <i>grilled salmonskin</i> | |
| MK5. SAKE AVOCADO ^{D,K} | 5,90 |
| Lachs, Avocado - <i>salmon, avocado</i> | |
| MK6. TEKKA ^{D,K} | 5,90 |
| Thunfisch <i>tuna</i> | |

MIKADO DONBURI ^{1,2,3}

16,90 €

Große Schüssel mit Jasminreis, Eieromelette und Saisongemüse

Große Schüssel mit Sushireis, Avocado, Zwiebeln, Sesam, spezial Hausgewürz

*Big bowl with jasmine rice, egg omelette, seasonal vegetables -
Grand bol avec riz jasmin, omelette aux œufs et légumes de saison.*

*Sushi rice, Avocado, Onions, Salmon, Sesame, Special house
spice*

130. MIKADO DON ^{A,C,F,K}

mit Ente - *Duck*

131. SALMON TEMPURA DON ^{A,C,D,F,K}

mit Lachsfilet - *Salmon*

132. BBQ BEEF YAKINIKU DON ^{A,C,F,K}

mit Rind - *Beef*

133. CHICKEN DON ^{A,C,F,K}

mit Hühnchen - *Chicken*

134. SHRIMP ANKAKE DON ^{A,B,C,F,K}

mit Garnelen - *Prawns* 🍤

135. SALMON POKE BOWL

mit Lachs - *Salmon*

136. TUNA POKE BOWL

mit Thunfisch - *tuna*



VEGGIE MAKI ^{1,2,3} 6 Stk.

VM1. AVOCADO MAKI ^K 4,90

Avocado - *avocado*

VM2. KAPPA MAKI ^K 4,90

Gurke - *cucumber*

VM3. INARI MAKI ^{F,K} 4,90

Tofu - *tofu*

VM4. SHIITAKE MAKI ^K 4,90

Japanischer Pilz - *japanese mushrooms*



VEGGIE SPECIAL ROLL ^{1,2,3} 8 Stk.

VS1. BIG ROLL ^{A,F,G,K} 14,90

Frittierte Rolle mit Avocado, eingelegter Rettich, Tofu, japanische Pilze, Bio veganer Käse
deep fried roll with avocado, pickled radish, tofu, Japanese mushrooms, bio vegan cheese

VS2. VEGGIE INSIDE OUT ^{F,G,K} 11,90

Avocado, Japanischer Tofu, Gurke, Bio veganer Käse
avocado, japanese tofu, cucumber, bio vegan cheese

VS3. SHAOLIN ROLL ^{F,G,K} 11,90

Avocado, Japanischer Tofu, Gurke, Bio veganer Käse
avocado, japanese tofu, cucumber, bio vegan cheese



VEGGIE SUSHI KOMBINATION ^{1,2,3}



Positionen in den einzelnen Menüs sind nicht austauschbar!
Menu positions are not interchangeable!

- MV1. VEGGIE SET 1** ^{A,F,K} 13,90
6 Stk Avocado Maki
6 Stk Kappa Maki
4 Stk Big Roll
- MV2. VEGGIE SET 2** ^{A,F,K} 13,90
8 Stk Inside Out Rolls
4 Stk Big Roll
- MV3. MIKADO VEGETARIAN BENTO** ^{A,F,K} 16,90
6 Stk Mango Maki
6 Stk Avocado Maki
4 Stk Big Roll
1 Kimchi Salat



VEGGIE DONBURI ^{1,2,3}



Große Schüssel mit Reis, japanische Pilze, Mango, Gurke, Spezialsauce, Kimchi, Süßkartoffelwürfel, Grünbohnen und verschiedenen Beilagen

Large bowl with rice, Japanese mushrooms, mango, cucumber, special sauce, kimchi, sweet potato cubes, green beans, and assorted side dishes

- VD1. AVOCADO DON** ^{A,F,K} 13,90
mit Avocado, Tofustreifen
avocado, tofu
- VD2. TOFU DON** ^{A,F,K} 13,90
mit gekochter Tofu in vegetarischer Teriyakisoße
Cooked tofu in vegetarian teriyaki sauce
- VD3. CRISPY TOFU DON** ^{A,F,K} 13,90
mit knuspriger Tofu
Crispy tofu

美味し



140. MIẾN XÀO VIỆT NAM ^{1,2,3,C,K}

10,0



Gebratene vietnamesische Glasnudeln mit Karotten, Zucchini und Champignons
– ein glutenfreies, leichtes Gericht voller frischer Aromen.

Stir-fried Vietnamese glass noodles with carrots, zucchini, and mushrooms – a gluten-free, light dish bursting with fresh flavors.

WAHLWEISE

- | | |
|--|-------|
| a. Tofu / tofu ^F | +5,90 |
| b. Karaage/ chicken ^A | +6,90 |
| c. Rindfleisch / beef | +6,90 |
| d. Garnelenspieße / prawn skewers ^B | +6,90 |
| e. Ente / duck ^A | +7,90 |
| f. Lachsfilet / salmon ^D | +7,90 |



141. PHỞ XÀO VIỆT NAM 1,2,3,C,G,K

10,0

Gebratene vietnamesische Reisbandnudeln in aromatischer Currysoße mit Karotten, Zucchini und Champignons – ein glutenfreies Gericht voller exotischer Aromen und feiner Texturen.

WAHLWEISE

- | | | |
|----|---|-------|
| a. | Tofu / tofu ^F | +5,90 |
| b. | Karaage/ chicken ^A | +6,90 |
| c. | Rindfleisch / beef | +6,90 |
| d. | Garnelenspieße / prawn skewers ^B | +6,90 |
| e. | Ente / duck ^A | +7,90 |
| f. | Lachsfilet / salmon ^D | +7,90 |

Stir-fried Vietnamese rice noodles in aromatic curry sauce with carrots, zucchini, and mushrooms – a gluten-free dish rich in exotic flavors and delicate textures.





142. CƠM RANG DƯƠNG CHÂU ^{1,2,3,C}

10,0



Gebratener Jasminreis nach Yangzhou-Art mit Karotten, Zucchini und würzigem Kimchi
– ein glutenfreies Gericht voller harmonischer Aromen und lebendiger Frische.

WAHLWEISE

- | | |
|--|-------|
| a. Tofu / tofu ^F | +5,90 |
| b. Karaage/ chicken ^A | +6,90 |
| c. Rindfleisch / beef | +6,90 |
| d. Garnelenspieße / prawn skewers ^B | +6,90 |
| e. Ente / duck ^A | +7,90 |
| f. Lachsfilet / salmon ^D | +7,90 |

*Yangzhou-style fried jasmine rice with carrots, zucchini, and spicy kimchi –
a gluten-free dish bursting with harmonious flavors and vibrant freshness.*



143. YAKI UDON NUDELN ^{1,2,3,A,F,K}

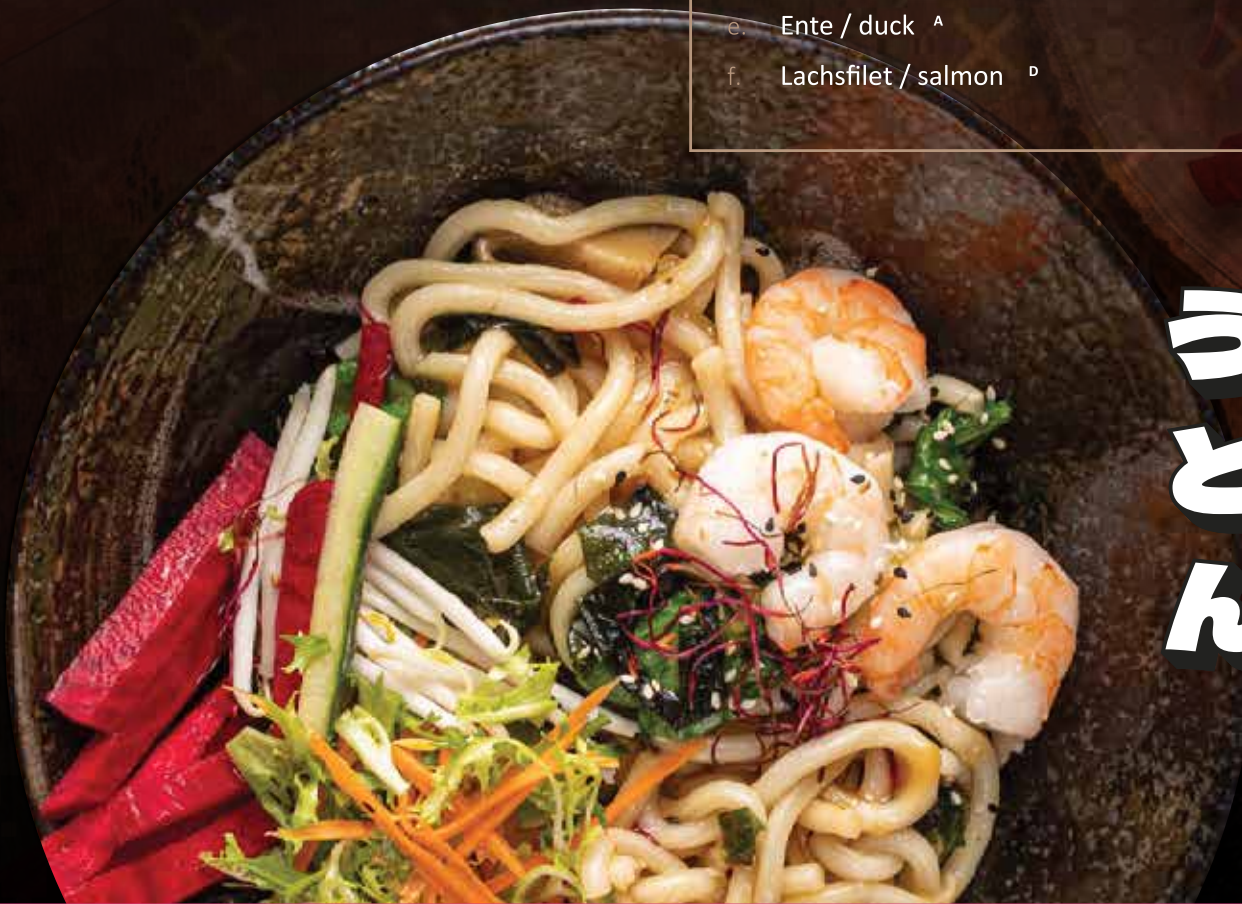
10,0

Japanische Udon-Nudeln, meisterhaft gebraten in aromatischer Hoisinsoße, verfeinert mit knackigen Karotten, zarten Zucchini und frischen Champignons – eine vollendete Harmonie aus Süße, Würze und Umami.

*Japanese udon noodles stir-fried in hoisin sauce
with carrots, zucchini, and mushrooms*

WAHLWEISE

| | | |
|----|---|-------|
| a. | Tofu / tofu ^F | +5,90 |
| b. | Karaage/ chicken ^A | +6,90 |
| c. | Rindfleisch / beef | +6,90 |
| d. | Garnelenspieße / prawn skewers ^B | +6,90 |
| e. | Ente / duck ^A | +7,90 |
| f. | Lachsfilet / salmon ^D | +7,90 |



うどん



144. YAKI RAMEN NUDELN ^{1,2,3,A,G,K}

10,0



Gebratene japanische Nudeln in aromatischer Currysauce, verfeinert mit knackigen Karotten, zarten Zucchini und frischen Champignons.

WAHLWEISE

- | | |
|--|-------|
| a. Tofu / tofu ^F | +5,90 |
| b. Karaage/ chicken ^A | +6,90 |
| c. Rindfleisch / beef | +6,90 |
| d. Garnelenspieße / prawn skewers ^B | +6,90 |
| e. Ente / duck ^A | +7,90 |
| f. Lachsfilet / salmon ^D | +7,90 |

*Japanese noodles fried in curry sauce
with carrots, zucchini, and mushrooms.*



ラーメン

150. Udon Nudelsuppe ^{1,2,3,A}

11,9

Miso Brühe, serviert mit seidigen Udon-Nudeln,
zarten Gemüsekompositionen und einer feinen Note japanischer Gewürze.

WAHLWEISE

- | | | |
|----|--|-------|
| a. | Crispy Tofu / crispy tofu ^F | +5,90 |
| b. | Karaage/ chicken ^A | +6,90 |
| c. | Rindfleisch / beef | +6,90 |
| d. | Garnelen / prawns ^B | +6,90 |
| e. | Ente / duck ^A | +7,90 |
| f. | Lachsfilet / salmon ^D | +7,90 |

Clear, deeply aromatic broth, served with silky udon noodles, delicate vegetable compositions, and a fine note of Japanese spices.





151. Ramen Nudelsuppe ^{1,2,3,A}

11,9



Miso-Brühe, serviert mit goldgelben Ramen-Nudeln, frischen Beilagen und einer feinen Balance japanischer Aromen.

WAHLWEISE

- | | | |
|----|--|-------|
| a. | Crispy Tofu / crispy tofu ^F | +5,90 |
| b. | Karaage/ chicken ^A | +6,90 |
| c. | Rindfleisch / beef | +6,90 |
| d. | Garnelen / prawns ^B | +6,90 |
| e. | Ente / duck ^A | +7,90 |
| f. | Lachsfilet / salmon ^D | +7,90 |

Clear, richly seasoned broth, served with golden ramen noodles, fresh accompaniments, and a fine balance of Japanese flavors.





152. Phở Nudelsuppe

11,9



Das vietnamesische Kultgericht überhaupt. Aromatische, klare Rinderbrühe, langsam gekocht mit duftenden Gewürzen, serviert mit zarten Reisbandnudeln, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum, Koriander, Sojasprossen

WAHLWEISE

| | |
|---|-------|
| a. Crispy Tofu / crispy tofu ^F | +5,90 |
| b. Karaage/ chicken ^A | +6,90 |
| c. Rindfleisch / beef | +6,90 |
| d. Garnelen / prawns ^B | +6,90 |
| e. Ente / duck ^A | +7,90 |
| f. Lachsfilet / salmon ^D | +7,90 |

The ultimate Vietnamese classic. Aromatic, clear beef broth, slowly simmered with fragrant spices, served with tender rice noodles, onions, spring onions, Thai basil, coriander, and bean sprouts.





160. JAPANESE GOLDEN CURRY 1,2,3,4,6,G

10,0



Sanft verfeinert mit cremiger Kokosmilch und zarter Sahne, kombiniert mit frischem Gemüse
– eine harmonische Verbindung aus würziger Wärme und samtiger Milde.

WAHLWEISE

- | | |
|---|-------|
| a. Crispy Tofu / crispy tofu ^F | +5,90 |
| b. Karaage/ chicken ^A | +6,90 |
| c. Rindfleisch / beef | +6,90 |
| d. Garnelen / prawns ^B | +6,90 |
| e. Ente / duck ^A | +7,90 |
| f. Lachsfilet / salmon ^D | +7,90 |

Beilagen

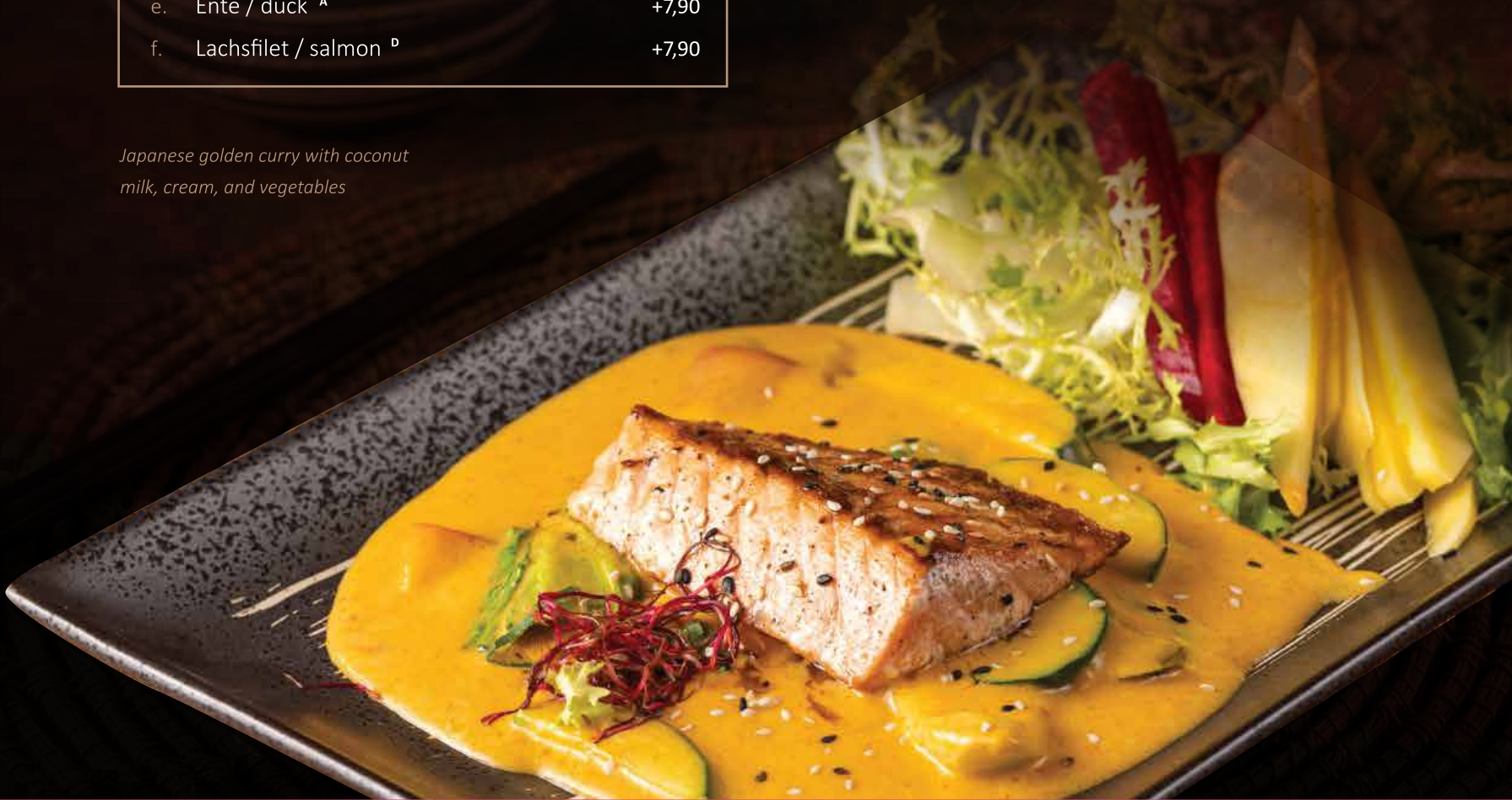
Wählen Sie eine Beilage Ihrer Wahl zu Ihrem Hauptgericht
Choose a side dish of your choice to your main dish

REIS *rice* +3,90

REISNUDELN *rice noodles* +3,90

SÜßKARTOFFELN *sweet potatoes* +3,90

*Japanese golden curry with coconut
milk, cream, and vegetables*





REISNUDELSALAT

lauwarm

170. BÚN BÒ NAM BỘ ^{1,2,3,D,E,K} 15,90

ist ein leichtes und aromatisches vietnamesisches Nudelgericht aus zarten Reisnudeln, mariniertem Rindfleisch und frischen Kräutern. Es wird mit einer süß-sauren Limetten-Dressing übergossen und mit gerösteten Erdnüssen und Zwiebeln garniert. (lauwarm serviert)

Rice noodles with beef, salad, peanuts, herbs, lime dressing, fried onions

171. BÚN BÒ NEM ^{1,2,3,D,E,K} 15,90

Reisnudelsalat mit zartem Rindfleisch, knusprigen, frittierten Frühlingsrollen, gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, mit einer süß-sauren Limetten-Dressing (lauwarm serviert)

Rice noodle salad with beef, spring rolls, peanuts, Herbs, ginger-lime dressing, fried onions (served lukewarm)

172. BÚN CÁ HỘI AN ^{1,2,3,D,E,K} 15,90

Reisnudelsalat mit Lachs, gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern, Röstzwiebeln mit einer süß-sauren Limetten-Dressing (lauwarm serviert)

Rice noodle salad with salmon, peanuts, herbs, Lime dressing, fried onions (served lukewarm)

180. BAO BURGER ^{1,2,3} 14,90

Weiche, gedämpfte Hefe-Burgerbrötchen belegt mit würzig mariniertem Rindfleisch und eingelegtem Gemüse – Bao Burger sind die asiatische Antwort auf klassisch amerikanische Burger.

Steamed yeast buns filled with beef and pickled vegetables





DESSERT ^{1,2,3}



| | |
|--|------|
| GEBACKENE BANANE ^{A,K} <i>Baked Bananas</i> | 7,50 |
| KOKOS, INGWER, SESAM PANNA COTTA ^K <i>Coconut, Ginger, Sesame</i> | 7,50 |
| MANGO KOKOS PANNA COTTA ^K <i>(hausgemacht/ homemade) Mango Coconut Panna Cotta</i> | 7,50 |
| HIMBEER KOKOS PANNA COTTA ^K | 7,50 |
| MOCHI ^{A,F} <i>jap. rice cake</i> | 6,50 |
| MOCHI EIS ^{A,G,F,K} | 7,50 |
| TIRAMISU ^{A,C,G} <i>mit Alkohol with alcohol</i> | 7,50 |

SOFTDRINKS

| | | | |
|------|---|-------|------|
| | | 0,2l | 0,4l |
| 201. | SOFTDRINKS ^{1,2,11,12} | 2,00 | 3,90 |
| | Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Spezi Ginger Ale oder Bitter Lemon | | |
| 202. | TONIC WASSER ^{1,2,11,12} | 2,00 | 3,90 |
| 203. | STILLES WASSER | 0,25l | 2,00 |
| 204. | SODAWASSER | 0,25l | 2,00 |
| 205. | FLASCHE WASSER | 0,75l | 6,50 |
| | Still / Soda | | |
| 206. | PEPSI COLA ^{1,2,11} | 0,33l | 3,50 |
| 207. | MIRINDA ^{1,2} | 0,33l | 3,50 |
| 208. | 7 UP ^{1,2} | 0,33l | 3,50 |

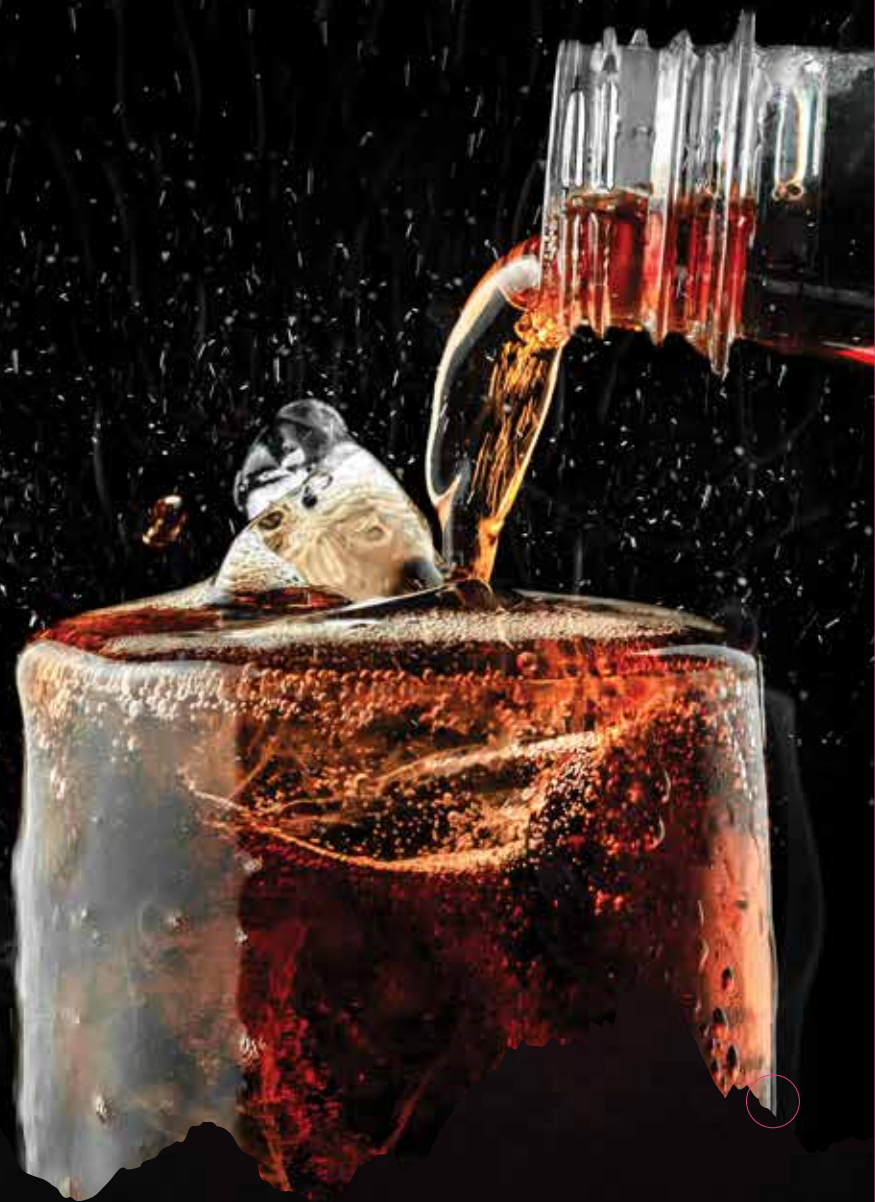


SÄFTE UND SCHORLE

juices and spritzer



| | | | |
|------|---|------|------|
| | | 0,2l | 0,4l |
| 220. | APFELNEKTAR <i>apple nectar</i> | 2,50 | 4,20 |
| 221. | MANGONEKTAR <i>mango nectar</i> | 2,50 | 4,20 |
| 222. | LYCHEENEKTAR <i>lychee nectar</i> | 2,50 | 4,20 |
| 223. | GUAVENNEKTAR <i>guava nectar</i> | 2,50 | 4,20 |
| 224. | ORANGENNEKTAR <i>orange nectar</i> | 2,50 | 4,20 |
| 225. | KIRSCHNEKTAR <i>cherry nectar</i> | 2,50 | 4,20 |
| 226. | BANENNEKTAR <i>banana nectar</i> | 2,50 | 4,20 |
| 227. | KIBA <i>cherry and banana</i> | 2,50 | 4,20 |





WARMER GETRÄNKE

hot beverages

| | | |
|------|---|------|
| 230. | ESPRESSO ^{2,11} | 2,30 |
| 231. | KAFFEE ^{2,11} | 2,90 |
| 232. | CAPPUCCINO ^{2,11,G} | 3,90 |
| 233. | LATTE MACCHIATO ^{2,11,G} | 3,90 |
| 234. | MATCHA LATTE MACCHIATO ^{2,11,G} | 3,90 |
| 235. | VIETNAMESISCHER KAFFEE ^{2,11,G} mit Kondensmilch - <i>with condensed milk</i> | 4,50 |
| 236. | HEISSE SCHOKOLADE ^{2,11,G} | 3,50 |

Hausgemachter Tee - ^{1,2,3} *homemade tee* 0,3l

| | | |
|------|---|------|
| 240. | TRA CHANH mit Honig - <i>with honey</i> | 4,90 |
| 241. | INGWERTEE mit Honig - <i>with honey</i> | 4,90 |
| 242. | PFEFFERMINZ mit Honig - <i>with honey</i> | 4,90 |
| 243. | ZIMTTEE mit Honig - <i>with honey</i> | 4,90 |
| 244. | JASMINTEE | 3,50 |
| 245. | GRÜNTEE | 3,50 |

SHAKE UND LASSI ² 0,3l

| | | |
|------|----------------------------|------|
| 250. | MANGOLASSI ^G | 5,90 |
| 251. | HIMBEER SHAKE ^G | 5,90 |
| 252. | AVOCADO SHAKE ^G | 5,90 |
| 253. | GRÜNTEE SHAKE ^G | 5,90 |
| 254. | COCO ROYAL | 6,90 |

GETRÄNKE

BEVERAGES



259. **CHANH DA LIMONADE**

260. **ZITRONENLIMONADE**

lemon lemonade

261. **INGWERLIMONADE**

ginger lemonade

262. **BEERENLIMONADE**

berrie lemonade

263. **THAI BASILIKUM LIMONADE**

thai basil lemonade

264. **ORANGENLIMONADE**

orange lemonade

265. **APFEL MARACUJA EISTEE**

apple maracuja ice tea

266. **LAVENDE LIMONADE**

267. **KALTER JAPANISCHER GRÜNTEE ¹¹**

cold japanese green tea

268. **ALOE REFRESHER**

269.a **GESUND GENUSS**

Chia Samen, Litschi, Ingwer

269.c **HOA ĐẬU BIẾC - Königsblautee**

Koffeinfreie Blauer Tee, Honig

HOMEMADES ^{1,2,11,12}
0,4L

6,90



COCKTAILS

| | | |
|------|--|------------|
| 270. | APEROL SPRITZ ^{1,2} | 8,90 |
| 271. | APEROL MARACUJA ^{1,2} | 8,90 |
| 272. | APEROL GINGER ^{1,2} | 8,90 |
| 273. | HUGO ^{1,2} | 8,90 |
| 274. | CAMPARI TONIC ^{1,2,11,12} | 8,90 |
| 275. | CAIPIRINHA | 8,90 |
| 277. | MOJITO Himbeer, Lychee, Mango | 8,90 |
| 278. | GIN TONIC ^{1,2,11,12} | 8,90 |
| 279. | WHISKY COLA ^{1,2,11,12} | 8,90 |
| 280. | HAUSGEMACHTE SANGRIA ² | 0,5l 16,90 |
| 281. | BLUEBERRY ROYAL ¹ | 9,90 |
| 282. | GRÜN SPRITZ ^{1,2} Prosecco, P31, Sodawasser | 6,90 |
| 283. | SATI SPRITZ ^{1,2} | 6,90 |





KWAI FEH ²

- | | | |
|------|---|------|
| 290. | SHANGHAI EXPRESS | 8,50 |
| | Kwai Feh, Peachtree, Orangensaft, Lychee | |
| 291. | LYCHEE MOJITO | 8,50 |
| | Kwai Feh, White Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Lychee Juice | |
| 292. | KWAI FEH SPRITZ | 8,50 |
| | Kwai Feh, Prosecco, Soda, Lychee | |
| 293. | THE KILL BILL ^{11,12} | 8,50 |
| | Kwai Feh, Vodka, Ginger Ale, Limette | |
| 294. | GIN & TONIC ^{11,12} | 9,90 |
| | Whitley Neill Lemongrass & Ginger Gin Tonic | |



WEINE Wine



Weißwein

| | 0,2l | 0,5l | Fl. 0,75l |
|--|------|-------|-----------|
| 290. PROSECO FRIZZANTE ⁵ | 6,90 | | |
| 291. WEISSWEINSCHORLE ⁵ | 6,50 | | |
| 292. CHARDONAY SEMILLON trocken - dry ⁵ | 6,90 | 13,00 | 19,90 |
| 293. PINOT GRIGIO trocken - dry ⁵ | 6,90 | 13,00 | 19,90 |
| 294. RIESLING trocken - dry ⁵ | 6,90 | 13,00 | 19,90 |
| 295. OROYA SUSHIWEIN | 6,90 | 13,00 | 19,90 |
| 296. ROSÉWEIN | 6,90 | 13,00 | 19,90 |

Rotwein

| | | | |
|---|------|-------|-------|
| 300. SHIRAZ CARBENET trocken - dry ⁵ | 6,90 | 13,00 | 19,90 |
| 301. MERLOT trocken - dry ⁵ | 6,90 | 13,00 | 19,90 |

Hausgemacht

| | | | |
|----------------------------|------|--|--|
| 302. GLÜHWEIN ⁵ | 6,90 | | |
|----------------------------|------|--|--|



SPIRITUOSEN 4cl

| | | |
|------|---------------|------|
| 310. | RAMAZOTTI | 4,50 |
| 311. | JÄGERMEISTER | 4,50 |
| 312. | WODKA | 4,50 |
| 313. | FERNET BRANCA | 4,50 |
| 314. | COGNAC | 4,50 |
| 315. | WHISKEY | 4,50 |

ASIATISCHE WEINE ²

Asian Wine

| | | | |
|------|---|-------|------|
| 330. | NẾP MÔI Viet. Reisschnaps - <i>Viet. rice wine</i> | 0,6cl | 5,50 |
| 331. | WARMER SAKE warmer Jap. Reiswein - <i>warm jap. rice wine</i> | 120ml | 7,90 |
| 332. | KALTER SAKE kalter Jap. Reiswein - <i>cold jap. rice wine</i> | 120ml | 7,90 |
| 333. | UMESCHU Pflaumenwein - <i>plume wine</i> | 0,2l | 6,90 |
| 334. | MEKONG (Thai Whiskey) | 0,6cl | 5,50 |





BIER^A beer

enthält Hefe

- | | | | |
|------|--|-----------|-----------|
| 320. | RADEBERGER | 0,3l 2,90 | 0,5l 4,50 |
| 321. | RADEBERGER Alkoholfrei - <i>non alc.</i> | Fl. 0,3l | 4,20 |
| 322. | BÜBLE EDELWEISER | Fl. 0,5l | 4,50 |
| 323. | BÜBLE EDELWEISER Alkoholfrei - <i>non alc.</i> | Fl. 0,5l | 4,50 |
| 324. | UR-KROSTITZER Schwarzbier | Fl. 0,5l | 4,50 |
| 325. | BANANENBIER | | Fl. 4,90 |
| 326. | GUAVENBIER | | Fl. 4,90 |
| 327. | JAPANISCHES BIER | Fl. 0,33l | 4,50 |




Neumarkt & Frauenkirche – Das Herz von Dresden

Nur wenige Schritte von unserem Mikado-Standort in der Altstadt entfernt liegt der Neumarkt, Dresdens pulsierendes Zentrum voller Geschichte, Kultur und architektonischer Highlights. Hier treffen Tradition und modernes Stadtleben aufeinander. Der Platz wird von der imposanten Frauenkirche dominiert – ein Meisterwerk barocker Baukunst, das nach dem Wiederaufbau als Symbol für Frieden und Versöhnung gilt.

Die Verbindung zwischen Neumarkt und Frauenkirche ist mehr als nur geografisch: Spaziergänge über den Neumarkt führen direkt zur Kirche, vorbei an historischen Gebäuden, charmanten Cafés und kleinen Geschäften. Es ist der perfekte Ort, um Dresdens Geschichte zu erleben und die besondere Atmosphäre der Altstadt aufzusaugen.

Unsere Mikado-Filiale in der Altstadt liegt ideal, um nach einem kulturellen Rundgang eine kleine Pause einzulegen. Ob für eine Tasse Kaffee, ein erfrischendes Getränk oder eine süße Stärkung – hier genießen Sie die Altstadt mitten im Herzen Dresdens.



Dresden Neustadt – Kreativviertel & kulinarische Entdeckungen

Die Neustadt ist Dresdens lebendiges, alternatives Herz: bunte Straßen, Street Art, kleine Boutiquen und historische Plätze machen jeden Spaziergang zu einem Erlebnis. Hier trifft Kultur auf Genuss – und genau hier finden Sie unsere Filialen, um eine Pause einzulegen oder kulinarische Highlights zu entdecken.

Mikado Original bietet authentische japanische Köstlichkeiten mitten im kreativen Viertel.

Pho Mum verführt mit aromatischen vietnamesischen Suppen und frischen Spezialitäten.

Café Eckstein lädt zu entspannenden Kaffeemomenten und süßen Leckereien ein.

Die Neustadt verbindet somit Kultur, Kreativität und Genuss – und unsere Filialen sind die perfekte Anlaufstelle, um die Eindrücke bei köstlichem Essen oder Getränken zu vertiefen.



MI·KA·DO




MI·KA·DO

Dresden Pieschen – Charmantes Stadtviertel am Wasser

Pieschen liegt westlich der Altstadt entlang der Elbe und verbindet ruhige Wohnviertel mit lebendigen Treffpunkten. Historische Industriearchitektur, gemütliche Cafés und der Elberadweg laden zu entspannten Spaziergängen und Fahrradtouren ein. Besonders der Blick auf die Elbe und die vorbeiziehenden Schiffe vermittelt ein typisch sächsisches Flair.

Wer das echte Dresden abseits der bekannten Sehenswürdigkeiten erleben möchte, findet in Pieschen eine Mischung aus Geschichte, Alltag und Erholung am Wasser – ideal für kurze Erkundungen und authentische Eindrücke der Stadt.

Nach einem Ausflug in dieses charmante Viertel lädt unsere Filiale Mikado Cuisine zu einer kulinarischen Pause ein: Hier genießen Sie frische japanische Spezialitäten und kreative Gerichte in gemütlicher Atmosphäre – perfekt, um den Spaziergang durch Pieschen stilvoll ausklingen zu lassen.



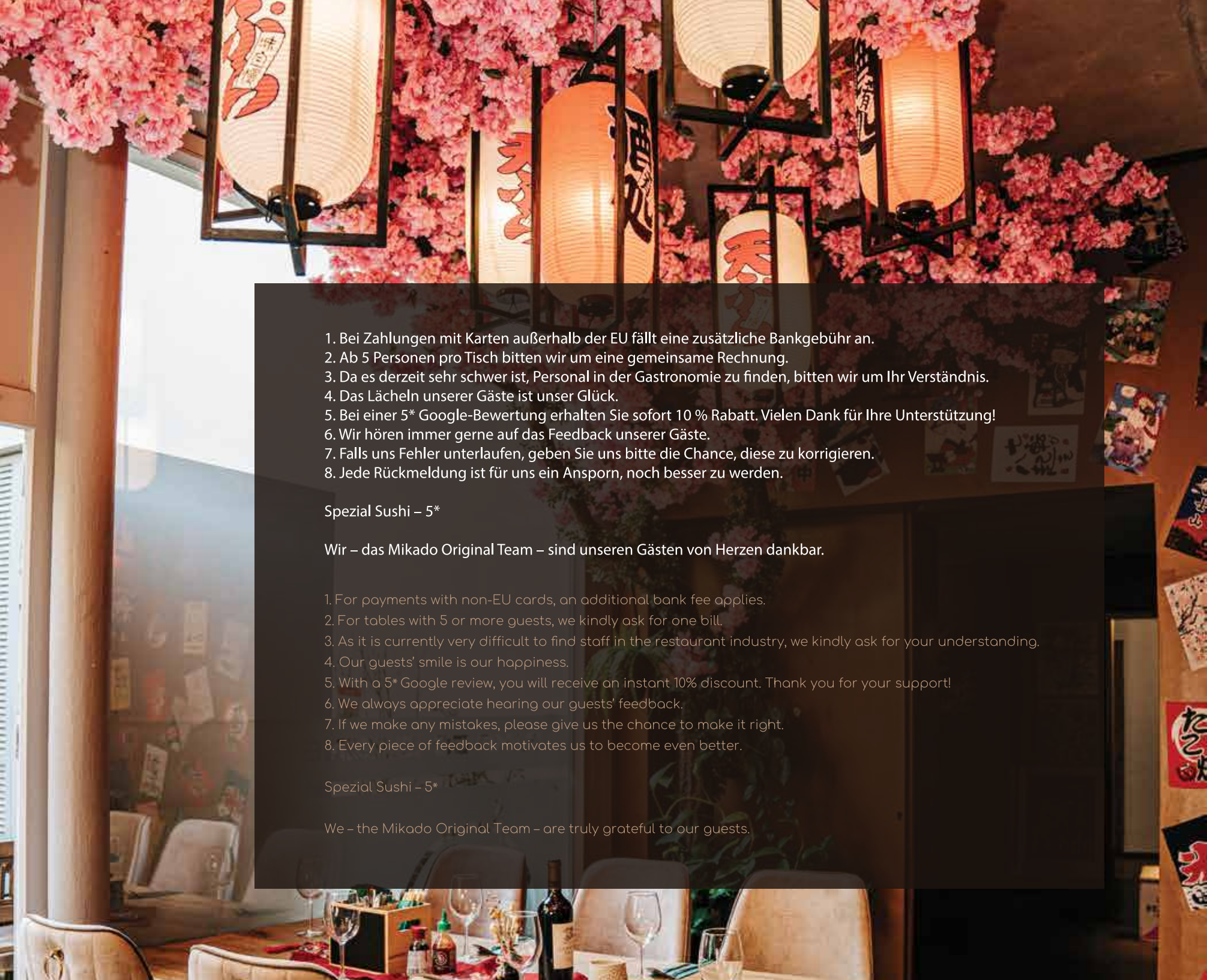
Radebeul – Wein, Geschichte und sächsische Lebensart

Radebeul, idyllisch an den Hängen der sächsischen Weinberge gelegen, verzaubert mit historischen Villen, gemütlichen Straßencafés und dem Charme kleiner Weingüter. Berühmt ist die Stadt auch für das Karl-May-Museum und die malerische Altstadt, die zum Bummeln und Verweilen einlädt.

Nach einem Rundgang durch die Weinberge oder einem Besuch kultureller Highlights lädt unsere Filiale Mikado Radebeul zu einer kulinarischen Pause ein. Hier genießen Sie frische japanische Spezialitäten in entspannter Atmosphäre – perfekt, um den Tag in Radebeul genussvoll ausklingen zu lassen.



MI·KA·DO

- 
1. Bei Zahlungen mit Karten außerhalb der EU fällt eine zusätzliche Bankgebühr an.
2. Ab 5 Personen pro Tisch bitten wir um eine gemeinsame Rechnung.
3. Da es derzeit sehr schwer ist, Personal in der Gastronomie zu finden, bitten wir um Ihr Verständnis.
4. Das Lächeln unserer Gäste ist unser Glück.
5. Bei einer 5* Google-Bewertung erhalten Sie sofort 10 % Rabatt. Vielen Dank für Ihre Unterstützung!
6. Wir hören immer gerne auf das Feedback unserer Gäste.
7. Falls uns Fehler unterlaufen, geben Sie uns bitte die Chance, diese zu korrigieren.
8. Jede Rückmeldung ist für uns ein Ansporn, noch besser zu werden.

Spezial Sushi – 5*

Wir – das Mikado Original Team – sind unseren Gästen von Herzen dankbar.

1. For payments with non-EU cards, an additional bank fee applies.
2. For tables with 5 or more guests, we kindly ask for one bill.
3. As it is currently very difficult to find staff in the restaurant industry, we kindly ask for your understanding.
4. Our guests' smile is our happiness.
5. With a 5* Google review, you will receive an instant 10% discount. Thank you for your support!
6. We always appreciate hearing our guests' feedback.
7. If we make any mistakes, please give us the chance to make it right.
8. Every piece of feedback motivates us to become even better.

Spezial Sushi – 5*

We – the Mikado Original Team – are truly grateful to our guests.

ALLE PREISE IN EUR, INKL GESETZLICHER MWST.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Bilder dienen zur Dekoration und sind der Abbildung ähnlich

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel;
4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) mit Süßungsmittel;
9) Aspartam- Phenylalaninquelle; 10) mit Phosphat; 11) coffeinhaltig; 12) chininhaltig 13) Glutamat
Allergene: A) glutenhaltig; B) enthält Krebstiere; C) enthält Eier; D) enthält Fisch,
E) enthält Erdnüsse; F) enthält Soja; G) enthält Milch; H) enthält Schalenfrüchte
I) enthält Sellerie; J) enthält Senf; K) enthält Sesamsamen;
L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite; M) enthält Lupinen; N) enthält Weichtiere

ÖFFNUNGSZEITEN

| | |
|---------|-------------------|
| Mo - Do | 12.00 - 22.00 Uhr |
| Fr - Sa | 12.00 - 22.30 Uhr |
| So | 12.00 - 21.00 Uhr |

Die Küche nimmt Bestellungen bis ca. 15 Minuten vor Geschäftsschluss entgegen.
Das Servicepersonal bleibt nach Küchenschluss im Restaurant, bis der letzte Gast gegangen ist.
In den Tourismusmonaten, an Feiertagen oder bei Großveranstaltungen können die
Öffnungszeiten je nach Entscheidung der Geschäftsleitung verlängert oder angepasst werden.

Das Restaurant MiKaDo bedankt sich herzlich bei unseren Gästen für das Vertrauen und die Unterstützung in der vergangenen Zeit.