



Welcome

Liebe Gäste,

„Kichi“ (吉) bedeutet AUF JAPANISCH „Glück“.

Mit diesem Motto eröffnet der erfahrene Sushi-Koch Hai Nam Do seine
Sushi Bar am Jägertor in Potsdam.

Er SORGT mit gutem Essen, ausgesuchten deutschen Weinen und Potsda-
mer Bier in einer angenehmen Atmosphäre bei Ihnen für entspannte Wohl-
fühlmomente.

Das Angebot umfasst nicht nur Sushi, sondern auch gesunde Bowls und
LECKERE VEGETARISCHE Gerichte von bester Qualität.

Mit frischen und saisonalen Zutaten aus der Region garantiert Herr Do
Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit seiner japanischen Gerichte.
Wir freuen uns, Sie in unserem Lokal begrüßen zu dürfen und wünschen
Ihnen einen guten Appetit!

Unsere Öffnungszeiten:

Wöchentlich von Dienstag bis Sonntag von 11:00 bis 21:00 Uhr

Montag: Ruhetag

Bitte beachten Sie unsere Corona Regeln!

Zahlungsmöglichkeit: Barzahlung, Visa- und EC-Karte

Rufen sie uns an: 0331/ 27374843

Adresse: Lindenstraße 2, 14467 Potsdam

online Bestellung



VORSPEISEN

1. Miso-Suppe nach^{6,11} **4,90**

Bio- Seidentofu, japanische Sojabohnenpaste, Algen und Frühlingszwiebel mit Sesam

2. Misake-Suppe^{4,6,11} **5,90**

Lachsstücke, japanische Sojabohnenpaste, Algen und Frühlingszwiebeln mit Sesam

3. Gyoza (5 Stücke) ¹

A. Hausgemachte, gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung **5,50**

B: Mit Hühnerfleisch : **6,50**

Hausgemachte, gebratene Teigtaschen- Füllung mit Hühnerfleisch, Schnittlauch

4. Yakitori (2 große Stücke) ¹¹ **7,90**

Hausgemachte, gegrillte Hähnchenspieße, Salat

2



10. Kindermenü

A: Portion Sushi Reis mit 4 gegrillten Hähnchenspießen und Salat **9,90**

B: Portion Sushi Reis mit 3 hausgemachten Frühlingsrollen und Salat **9,90**

HAUPTSPEISE

11. Teriyaki⁴ Special (Sauce mit echtem Mirin verfeinert, ohne Zuckerzusatz)

A: Lachs Teriyaki: (3 Stücke) mit Bio-Saison Gemüse **22,90**

B: Thunfisch Teriyaki: (3 Stücke) mit Bio-Saison Gemüse **29,90**

12. Roter Curry

A: Vegi⁶ (Lauwarmer Reis, Tofu, Tomaten, Kartoffeln, Ingwer und Kräutern): **12,90**

B: Kare Raisu¹ (Lauwarmer Reis, paniertes Hähnchenfilet, Kokosmilch, Möhren, Kartoffeln, Ingwer, Zitronengrass und Kräuter): **14,90**

C: Ebi^{1,2}

(Lauwarmer Reis, Garnelen im Panko-Mantel Tempura, Kokosmilch, Möhren, Kartoffeln, Ingwer, Zitronengrass und Kräuter) **15,90**

D: Lachs⁴ (Lauwarmer Reis, Lachsbällchen, Kokosmilch, Möhren, Kartoffeln, Ingwer, Zitronengrass und Kräuter) **15,90**



VORSPEISEN

5. Riceroll (2 Stücke)

Reispapier gefüllt mit Sushireis, Salat, Mangostücke, asiatische Kräuter, hausgemachte Sauce⁶

Wahlweise mit:

A. Gebratenem Tofu⁶	6,90
B. Frischem Lachs⁴	7,90
C. Gegrillten Hähnenspießen⁶	7,50
D. Panierten Garnelen^{1,2}	7,90

6. Seetang-Salat ¹¹ **6,90**

japanische Seealgen mit Avocado und Sesam

7. Kichi-Salat

frischer gemischter Bio-Salat und asiatische Kräuter der Saison, Mangostücke, Edamame mit hausgemachter Soße^{1,3,6,10}

A: Gebratenem Tofu⁶	7,90
B: Gegrillten Hähnenspießen⁶	8,90
C: Garnelen Tempura^{1,2}	9,90
D. Frischem Lachs⁴	9,90

8. Edamame **5,90**

Knackige japanische Bohnen in Salzwasser blanchiert

9. Hausgemachte Frühlingsrolle

A: Vegetarisch: Bio-Seidentofu⁶, Gemüse mit exotischer Soße (5 Stücke) **4,90**

B: Hühnerfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Mungbohnen, und Gemüse mit exotischer Soße (2 große Stücken) **6,90**



UDON SUPPE

Udonsuppe mit Fischfond, Dashi, Algen, Pakchoi, Babymais, Edamame, Ei, Lauchzwiebeln und Lotuswurzeln ^{3,4,6}

13. mit gebratenem Bio- Seidentofu⁶ 13,90

14. mit medium Lachs⁴ 15,90

15. mit Tempura Hühnerfleisch¹ 14,90

16. mit Tempura Garnelen^{1,2} 15,90



RICE BOWLS

17. Healthy Bowl 13,90

Lauwarmer Reis mit gebratenem Bio-Seidentofu, Avocado, geschnittenen Mangos, Edamame gemischtem Salat, und asiatischen Kräutern

18. Salmon Bowl 15,90

Rice Bowls mit Lachs⁴, geschnittenen Mango, Edamame, Gemüse und asiatischen Kräutern⁴

19. Tuna Bowl 17,90

Rice Bowls mit Thunfisch⁴, geschnittenen Mango, Edamame, Gemüse und asiatischen Kräutern⁴

20. Ten Don^{1,2} 15,90

Lauwarmer Reis mit panierten Garnelen Tempura, geschnittenen Mangos, Edamame, Gemüse und asiatischen Kräutern



BENTOBBOX

21. Bento Vegi ^{6,11} 14,90

Seetangsalat mit Avocado Scheiben, 6 Maki,
4 Inside Out, 4 Nigiri, Miso Suppe

22. Bento Karaage¹ (Lauwarmer Reis, frittiertes Hähnchenfilet, Vegie- Frühlingsrolle, Salat, Curry Soße) 15,90

23. Bento Happy ^{6,11} 17,90

Seetangsalat mit Lachs , 6 Maki, 4 Inside Out,
4 Nigiri, Miso Suppe

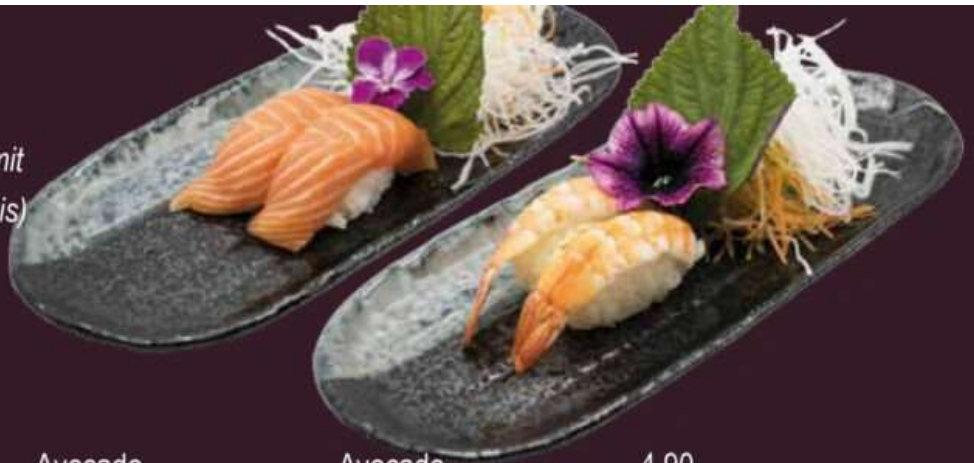
24. Bento Kichi ^{1,6,11} 17,90

Seetangsalat mit Avocado Scheiben, 1 Sandwich
Sushi, Sushi Reis, 1 panierter Lachs,
4 Inside Out, Miso Suppe



CLASSIC SUSHI

(das vegane Sushi rollen wir mit schwarzem Sushi Vollkorn-Reis)



Nigiri 2 Stück

30. Avocado Nigiri	Avocado	Avocado	4,90
31. Irari Nigiri	Tofutaschen	Tofubags	4,90
32. Tamago Nigiri ³	Eieromelette	Egg omelette	4,90
33. Sake Nigiri ⁴	Lachs	Salmon	4,90
34. Maguro Nigiri ⁴	Thunfisch	Tuna	5,50
35. Ebi Nigiri ²	Garnelen	Shrimp	5,50
36. Unagi Nigiri ⁴	Aal	Eel	5,50
37. Aburi Sake Nigiri ⁴	flambierter Lachs	flambéed salmon	5,50
38. Aburi Maguro Nigiri ⁴	flambierter Thunfisch	flambéed tuna	5,90

Gunkan 2 Stück

(das vegane Sushi rollen wir mit schwarzem Sushi Vollkorn-Reis)

40. Seetang ¹¹	seaweed	4,90
41. Lachs ^{4,11}	Salmon	5,50
42. Ikura Lachskaviar ⁴	Salmon caviar	8,90
43. Tobiko Fischrogen	fish roe	5,50
44. Thunfisch ^{4,11}	Tuna	5,50
45. Spicy Tuna ^{4,11}	Spicy Tuna	6,50



Maki 6 Stück

(Das vegane Sushi rollen wir mit schwarzem Sushi Vollkorn-Reis.

Alle Maki auch als Tempura erhältlich zzgl. 2,00€ pro Portion 6 Stück)

50. Avocado Maki ¹¹	Avocado	Avocado	4,90
51. Kappa Maki ¹¹	Gurke	Cucumber	4,90
52. Oshinko Maki	eingelegte Rettich	pickled radish	4,90
53. Tamago Maki ^{3,11}	Eieromelette	Egg omelette	4,90
54. Sake Maki ⁴	Lachs	Salmon	5,50
55. Teka Maki ⁴	Thunfisch	Tuna	5,90
56. Spicy Teka Maki ^{4,11}	Thunfisch gekochte	cooked tuna	5,90
57. California Maki ^{4,11}	Krebsfleischimitat, Gurke	Imitation crab meat , cucumber	5,90
58. Ebi Maki ^{1,2}	Garnele Tempura	Shrimp Tempura	5,90
59. Avosake Maki ⁴	Lachs und Avocado	Salmon and Avocado	5,90

Temaki 1 Stück

60. Vegi Temaki	Avocado, Gurke Paprika Gemüse	5,90
	Avocado, cucumber paprika vegetables	
61. Lachs Temaki ⁴	Lachs Avocado Gemüse Frischkäse	6,50
	Salmon Avocado Vegetable Cream Cheese	
62. Tuna Temaki ⁴	Thunfisch Avocado Gemüse Frischkäse	6,90
	Tuna Avocado Vegetable Cream Cheese	
63. Ebi Temaki ^{1,2}	Garnele Tempura Avocado Gemüse Frischkäse	6,90
	Shrimp Tempura Avocado Vegetable Cream Cheese	



Inside Out 8 Stück

(mit Sesam¹¹ oder Fischrogen⁴)

(Inside Out auch als Tempura erhältlich zzgl. 3,00 pro Portion 8 Stk.)

Das vegane Sushi rollen wir mit schwarzem Sushi Vollkorn-Reis)

70. Buddha¹¹	Gurke, Avocado, Ei, Gemüse Cucumber, avocado, egg, vegetables	8,90
71. Bunte Budha	Gurke, Avocado, Gemüse mit pinkem Reis aus roter Bete	8,90
72. Shaolin	Avocado, Frischkäse Avocado, cream cheese	9,90
73. Alaska⁴	Lachs , Avocado, Frischkäse Salmon, Avocado, cheese cream	9,50
74. California⁴	Krebsfleischimitat , Avocado, Mayonnaise Crab meat imitation, avocado, mayonnaise	8,90
75. Yakitori ¹	mariniertes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse marinated chicken, cucumber, cheese cream	8,90
76. Ebi Tempura ^{1,2}	panierte Garnele, Avocado, Frischkäse breaded prawn, avocado, cheese cream	9,90
77. Spicy Tuna ^{4,11}	Gekochter Thunfisch, Paprika, Mayonnaise Cooked tuna, peppers, mayonnaise	9,90
78. Shio Sake ^{1,4}	panierter Lachs, Avocado, Frischkäse breaded salmon, avocado, cream cheese	9,90

Sashimi

80. Lachs Sashimi ^{4,11}	8 Scheiben Lachs	19,90
	8 slices of salmon	
81. Thunfisch Sashimi ^{4,11}	8 Scheiben Thunfisch	25,90
	8 slices of Tuna	
82. Quadro Sashimi ^{2,4,14}	20 Scheiben Lachs, Thunfisch,	
	Garnele, Krebsfleischimitat, Jakobsmuschel)	49,90
	20 slices of salmon, tuna,	
	Shrimp, imitation crab meat, scallop)	





Kichi Spezial Sushi (8 Stück mit Hausgemachte Spezialsoße)

das vegane Sushi rollen wir mit schwarzem Sushi Vollkorn-Reis

90. Buddha Deluxe^{3,11} (Gurke, Avocado, Gemüse)

14,90

A: Umhüllt mit geröstetem vermicelli bean thread

B: Umhüllt mit geschmortem Seidentofu

C: Umhüllt mit Mango

D: Umhüllt mit Avocado

E: Umhüllt mit Shiitake-Pilze

91. Tiger Roll^{1,2,11}	Garnele Tempura, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Unagi Shrimp Tempura, avocado, cream cheese, wrapped in Unagi	16,90
92. Ebi New Style^{1,2}	panierte Garnele, Avocado und Cheese Cream umhüllt mit Feuergarnele breaded shrimp, Avocado, Cheese Cream wrapped in fire shrimp	16,90
93. Rainbow Deluxe⁴	Krebsfleischimitat, Avocado umhüllt mit verschiedenem Fisch Crab meat imitat, avocado wrapped in various fish	16,90
94. Shio Sake Deluxe^{1,4}	panierte Lachs, Avocado umhüllt mit Feuer Lachs breaded salmon, avocado wrapped in fire salmon	16,90
95. Alaska Deluxe⁴	Lachs, Avocado und Cheese Cream umhüllt mit Lachs Salmon Avocado, Cheese Cream wrapped in salmon	16,90
96. Spicy Tuna Deluxe^{4,11}	Thunfisch, gekocht, Paprika und umhüllt mit Feuerthunfischtatar Cooked tuna, peppers wrapped in fire tuna tartare	16,90
97. Sandwich Sushi^{3,4}	Gekochter Fisch, Avocado, Mayonnaise, Scharfe Soße, Fischrogen Cooked fish, avocado, mayonnaise, spicy sauce, fish roe	5,90 pro Stk. 5.90 per pc

SUSHI SET



101. Set 1 Bunte Vegi 12,90
6 Maki Avocado, 6 Maki Kappa, 1 Nigiri Avocado, 1 Nigiri Irani

102. Set 2 Vegi Delux^{3,11} 16,90
6 Avo Maki
6 Kappa Maki
8 Buddha Roll Inside Out



103. Set 3 Vegi for two 29,90
6 Maki Avocado, 6 Maki Kappa,
2 Avocado Nigiri, 2 Irani Nigiri,
2 Vegi Inside Out nach Wunsch)

104. Set 4 Kombi^{4,11} 14,90
6 Avo Maki, 6 Sake Maki
6 Tuna Maki



105. Set 5 Kombi Lachs^{4,11} 29,90
6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri,
2 Spicy Sake Gunkan, 8 Alaska IO

106. Set 6: Kombi Deluxe^{3,4,11} 45,90

2 Sushi Sandwich, 4 Nigiri,
2 Temaki, 8 Inside Out,
8 Tempura Rollen



107. Set 7: Premium for Two^{3,4,11} 45,90

Seetang salat, 12 Maki, 4 Nigiri,
4 Gunkan, 8 Kichi Spezial Sushi Rolle

108. Set 8 for Three^{3,4,11} 69,90

Seetangsalat, 6 Nigiri, 6 Gunkan,
8 Alaska IO, 12 Maki, 12 Kichi Spezial Sushi
Rolle



109. Set 9 Family Menü for Four^{3,4,11} 95,90

4 Miso Suppen, Seetangsalat, 8 Nigiri, 4 Gunkan, 18 Maki,
8 Inside Out, 16 Kichi spezial Sushi Rolle

110. Set 10 Empfehlung vom Chefkoch^{3,4,11} pro Person 24,90

Groß Platte gemischt mit verschiedenem Sashimi, Maki,
Gunkan, Inside Out nach Wünschen

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

- 2020 **WEINGUT JOHANNES** Grauburgunder trocken
Pfälzer Qualitätswein, Deutschland 0,2l 6,90€
runder, feinfruchtiger Weißwein, mit typischen Nussaroma und -geschmack.
- 2020 **WEINGUT JOHANNES** Riesling trocken
Pfälzer Qualitätswein, Deutschland 0,2l 6,90€
fruchtig, frisch, mineralisch, mit Noten von Honigmelonen und Pfirsichen.

ROSÉWEINE

- 2020 **CAVE DE L'ORMARINE** Esprit de Villemarin
IGP IGP Côtes de Thau, Frankreich 0,2l 6,90€
ein wunderschönes Lachs-Rosa, fruchtiger Geschmack nach Himbeeren, Erdbeeren und Waldfrüchten.

ROTWEINE

- 2018 **FAMILLE LAPLACE** Aramis
Vin de France, Frankreich 0,2l 6,90€
ausdrucksvoller Duft von reifen Früchten), Gewürze und Pfeffer, aromatisch und complex, am Gaumen weich, elegant und fruchtig, würzige Noten von Veilchen und Brombeeren.

SAKE

- Warmer Reiswein Karaffe 7,90€
Kalter Reiswein Karaffe 7,90€

PFLAUMENWEIN

- Warmer Pflaumenwein Karaffe 7,90€
Kalter Pflaumenwein Karaffe 7,90€

FLASCHENWEINE

SEKT

- 2016 **WEINGUT LIND** Chardonnay
Pfälzer Sekt, Deutschland" 0,75l 24,50€
*Schöne Frucht und feine Perlage, trocken, mit ausgeglichener
harmonischer Säure*

WEISSWEINE

- 2020 **WEINGUT JOHANNES** Grauburgunder trocken
Pfälzer Qualitätswein, Deutschland 0,75l 24,50€
*runder, feinfruchtiger Weißwein, mit typischen Nussaroma und
-geschmack.*
- 2017 **DOMAINE G. GISSELBRECHT** Riesling Grand Cru Frankstein
AOP Alsace, Frankreich 0,75l 34,50€
*eine klare gelbe Robe erfreut das Auge und schon in der Nase spürt
man Feinheit, Frucht und Komplexität*

ROSÉWEIN

- 2020 **CAVE DE L'ORMARINE** Esprit de Villemarin
IGP IGP Côtes de Thau, Frankreich 0,75l 24,50€
*ein wunderschönes Lachs-Rosa, fruchtiger Geschmack nach
Himbeeren, Erdbeeren und Waldfrüchten.*

ROTWEIN

- 2018 **FAMILLE LAPLACE** Aramis
Vin de France, Frankreich 0,75l 24,50€
*ausdrucksvoller Duft von reifen Früchten), Gewürze und Pfeffer,
aromatisch und complex, am Gaumen weich, elegant und fruchtig,
würzige Noten von Veilchen und Brombeeren.*

JAPANISCHER WEIN

- 2020 **JAPANISCHER PFLAUMENWEIN** 0,50l 21,50
- 2020 **JAPANISCHER SAKE (JUNMAISSU)** – Rice Wein 0,50l 21,50

BIER

Bio Potsdamer Stange (Potsdamer Braumanufaktur)	FL 0,5	5,90
Bio Hell, alkoholfrei (Potsdamer Braumanufaktur)	FL 0,5	5,90

Asahi Bier FL.0,33 L		4,90
----------------------	--	------

TEE

Bio Grüne Tee		3,50
Bio Jasmin Tee		3,50
Japanischer Kirsche- Grüner Tee		3,50
Bio Ingwer Tee		3,90
(Frischer Ingwer, Limette, Minze, Honig)		
Bio Ingwer Tee mit roten Perilla		3,90

KAFFEE

Espresso		3,50
Tasse Kaffee		3,90
Caffee Espresso mit Süßmilch		5,50



COOL DRINKS

Coca Cola  ,Zero  , Light  , Fanta, Sprite	FL.0,33 L	3,90
Apfelsaft/ Apfelschorle	0,25 L	3,90
Mangosaft	0,2 L	3,90
Bad Liebenwerda Gourmet Naturell	0,25L	2,90
Bad Liebenwerda Gourmet (Medium)	0,25L	2,90
Bad Liebenwerda Gourmet Naturell	0,75L	5,90
Bad Liebenwerda Gourmet (Medium)	0,75L	5,90

FRESH DRINKS

Frisch gepresster Orangensaft mit Eiswürfeln 0,3 L		5,90
Frisch Lemon, Minze, Bio Zucker mit Eiswürfeln		5,90
Gold Smoothie ⁷		5,90
<i>Mangopüree, Minze, Milch</i>		
Matcha Cream ⁷		5,90
<i>Matcha Tee, Matcha Eis, Minz, Milch</i>		
Kichi Pflaumensaft		
Selbstgemachter Bio-Pflaumensaft mit Bio Zucker und Eiswürfeln	0,3 L	5,90

COCKTAILS

CHOYA Mojito		
Green Mojito		7,90
<i>Braunen Zucker, Minzblätter und Limonenachtel , CHOYA Umeshu , Soda</i>		
Red Mojito		7,90
<i>Braunen Zucker, Perillablätter und Limonenachtel , CHOYA Umeshu- Shiso,Soda</i>		

DESSERT

Macha Eis ⁷	3 Kugeln	6,90
Mochi	2 Stück	6,90
Sesambällchen ¹¹ mit süßem roten Bohnenmus	3 Stück	5,90
Gebackene Banane ¹ mit Honig	3 Stück	5,90

ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme davon
2. Krebstiere 3. Eier
4. Fische 5. Erdnüsse
6. Sojabohnen 7. Milch
8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
9. Sellerie 10. Senf
11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂)
13. Lupinen 14. Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

Farbstoffe | Konservierungsstoffe |

Antioxidationsmittel | Geschmacksverstärker |

Schwefeldioxid und Sulfite (E220 bis E228) | Eisen-II-gluconat (E 579) |

E 901 bis E904, E 912 oder E 914 | Phosphate (E 338 bis E341, E 450 bis E 452) |

Süßstoffe | Milcheiweiß oder Eiklar |

Koffein- und chinihaltige | Chininhaltige |

Änderungen vorbehalten! Diese Aufstellung ist nicht abschließend.

Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig.

Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen

Alle Preise in Euro, Inkl. MwSt und Service

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten