

SUSHI & SASHIMI

SUSHI

SMALL	3 Maki 2 Nigiri 1 Futomaki	19
LARGE	6 Maki 5 Nigiri 3 Futomaki	43

SASHIMI

SMALL		29
LARGE		45

SUSHI & SASHIMI

SMALL	2 Maki 2 Nigiri 1 Futomaki Sashimi	29
LARGE	3 Maki 4 Nigiri 3 Futomaki Sashimi	43

Sushi & Sashimi Platte ab 2 Personen

	Eine Auswahl von unserem Sushi Master p.P.	39
--	--	----

CHIRASHI SUSHI

TOKYO STYLE	Verschiedene Sashimi	24
TATAKI	Kurz gebratenes Entrecôte	26
BEJITARIAN	Vegetarisch	20

GRÜNES GOLD

Unser frisches WASABI ist eine japanische Meerrettichspezialität, die fast ausschliesslich in den klaren Gewässern der Izu-Halbinsel wächst und dadurch sehr rar ist.

Es ist ein einmaliges Geschmackserlebnis.

Portion CHF 9

SPECIAL ROLLS 5 STK.

SPICY TUNA	Thunfisch, Röstzwiebel	18
RAINBOW ROLL	Lachs, Avocado	18
TRUFFLED BEEF	Rindstartar, schwarzer Trüffel	20
PANKO SALMON	Lachs, Panko	19
VEGI ROLL	Spargel, Avocado, Sesam	16
PRAWN TEMPURA	Crevetten Tempura, Spicy Mayo	18
SPICY ENTRECOTE	Entrecôte, Spinat, Spicy Sauce	23
SNOW CRAB	Eismeerkrabben Tartar, Gurke	24
DUCK ROLL	Gebratene Entenleber, Hoisin Sauce	24
SPECIAL NIGIRI	Verschiedene flambierte Nigiri	19

CHEF'S CHOICE

SMALL	12 Special Rolls 3 Nigiri	38
LARGE	18 Special Rolls 5 Nigiri	58

GREEN GOLD

Our fresh WASABI is a special kind of Japanese radish, which almost exclusively grows in the crystal clear waters of the Izu-Peninsula.

Fresh Wasabi is an exquisite flavour to accompany your dishes.

Portion CHF 9

JAPANISCHES LEXIKON

NIGIRI	Länglicher Reisball belegt mit rohem Fisch
MAKI	Sushirolle, Fisch / Gemüse wird auf der Bambusmatte in den Reis und das Nori eingerollt
FUTOMAKI	Grosse Sushirolle mit mehr als 3 Fischen / Gemüse
CHIRASHI	Schüssel mit Sushireis, belegt mit rohem Fisch, Fleisch oder Gemüse
NORI	Getrocknete und geröstete Algenblätter
TATAKI	Fleisch oder Fisch kurz angebraten
EDAMAME	Junge, zarte Sojabohnen
GYOZA	Japanische Teigtaschen
ENOKI	Japanischer Pilz
YUZU	Zitrusfrucht, welche oft für Saucen eingesetzt wird
WAKAME	Braunalge
DASHI	Fischsud aus Seetang hergestellt
WAGYU	Japanisches Rind, das teuerste der Welt

JAPANESE GLOSSARY

NIGIRI	elongated rice ball topped with raw fish
MAKI	sushi role, fish / vegetables that are enroled with rice and nori in a bamboo mat
FUTOMAKI	large sushi role with different fish / vegetables
CHIRASHI	a bowl of sushi rice topped with a variety of raw fish and vegetables/garnishes
NORI	dried and roasted algae leaves
TATAKI	briefly seared meat or fish
EDAMAME	young soy beans
GYOZA	Japanese dumplings
ENOKI	Japanese mushroom
YUZU	citrus fruit which is commonly used for sauces
WAKAME	edible seaweed
DASHI	fish stock made from seaweed
WAGYU	Japanese beef, the most expensive kind worldwide