

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 | 19 |
| Rainbow roll | Lachs, Avocado | 19 |
| TRUFFLED BEEF | Rindstartar, schwarzer Trüffel | 20 |
| SALMON TARTAR | Lachs, Mayo, Sesam | 19 |
| VEGI ROLL | Spargel, Avocado, Sesam | 16 |
| PRAWN TEMPURA | Crevetten Tempura, Spicy Mayo | 19 |
| SNOW CRAB | Eismeerkrabben Tartar, Gurke | 24 |
| DUCK LIVER | Gebratene Entenleber, Hoisin Sauce | 24 |
| SPECIAL NIGIRI | Verschiedene flambierte Nigiri | 19 |

CHEF'S CHOICE

| | | |
|-------|-----------------------------|----|
| SMALL | 12 Special Rolls 3 Nigiri | 45 |
| LARGE | 18 Special Rolls 5 Nigiri | 55 |

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 |