

SUSHI & SASHIMI

| | |
|---|----|
| SUSHI | |
| SMALL 3 Maki 2 Nigiri 1 Uramaki | 19 |
| LARGE 6 Maki 5 Nigiri 3 Uramaki | 45 |
| SASHIMI | |
| SMALL | 29 |
| LARGE | 48 |
| SUSHI & SASHIMI | |
| SMALL 2 Maki 2 Nigiri 1 Uramaki Sashimi | 29 |
| LARGE 4 Maki 4 Nigiri 3 Uramaki Sashimi | 45 |
| Sushi & Sashimi Platte ab 2 Personen | |
| Eine Auswahl von unserem Sushi Master p.P. | 40 |
| 6 Maki Salmon & Avocado | 15 |
| CHIRASHI SUSHI | |
| TOKYO STYLE Verschiedene Sashimi | 28 |
| BEEF Kurz gebratenes Entrecôte | 32 |
| BEJITARIAN Vegetarisch | 24 |

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

POKE BOWL "METROPOL"

Eine Schüssel mit besten rohen, gesunden Zutaten:

VOLLKORNREIS | MANGO | GRANATAPFEL
WAKAME | AVOCADO

19

| | |
|---------------------|----|
| + LACHS | 9 |
| + THUNA | 13 |
| + GERÄUCHERTER TOFU | 8 |

SPECIAL ROLLS 5 STK.

| | |
|---|----|
| SPICY TUNA Tuna, 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 |
| DRAGON ROLL Tuna, Cream, Tobiko, Avocado | 22 |
| SOFT-SHELL CRAB Blaukrabbe, Avocado | 24 |
| SPECIAL NIGIRI Verschiedene flambierte Nigiri | 19 |
| CHEF'S CHOICE | |
| SMALL 12 Special Rolls 3 Nigiri | 45 |
| LARGE 18 Special Rolls 5 Nigiri | 59 |

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

POKE BOWL "METROPOL"

A bowl filled with the best raw and healthy ingredients:

WHOLE GRAIN RICE | MANGO | POMMEGRANATE
WAKAME | AVOCADO

19

| | |
|---------------|----|
| + SALMON | 9 |
| + TUNA | 13 |
| + SMOKED TOFU | 8 |

JAPANISCHES LEXIKON

| | |
|----------|---|
| NIGIRI | Länglicher Reisball belegt mit rohem Fisch |
| MAKI | Sushirolle, Fisch / Gemüse wird auf der Bambusmatte in den Reis und das Nori eingerollt |
| URAMAKI | Inside Out Roll |
| 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 enrolled with rice and nori in a bamboo mat |
| URAMAKI | Inside Out Roll |
| 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 |