

NIGIRI SUSHI

<input type="checkbox"/>	2100 Maguro – Thunfischfilet	€ 4,50
<input type="checkbox"/>	2109 Hamachi – jung, Gelbschwanzthunfisch	€ 4,90
<input type="checkbox"/>	2101 Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	€ 5,40
<input type="checkbox"/>	2118 Unagi – gegrillter Flusssaal	€ 4,90
<input type="checkbox"/>	2102 Sake – Lachsfilet	€ 3,50
<input type="checkbox"/>	2108 Tai – Meerbrasse	€ 3,50
<input type="checkbox"/>	2117 Saba – Makrele	€ 3,20
<input type="checkbox"/>	2103 Ika – Tintenfisch	€ 2,90
<input type="checkbox"/>	2105 Tako – Octopus	€ 2,90
<input type="checkbox"/>	2104 Ebi – Garnelle, gegart	€ 4,10
<input type="checkbox"/>	2119 Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen	€ 4,10
<input type="checkbox"/>	2115 Kani Kamaboko – Krebsfleisch, Substitut Sticks	€ 2,60
<input type="checkbox"/>	2121 Zuwaigani – Snow Crab – Krebsfleisch	€ 5,40
<input type="checkbox"/>	2111 Hotategai – Jakobsmuschel	€ 4,10
<input type="checkbox"/>	2122 Hokkigai – japanische Surfmuschel	€ 4,10
<input type="checkbox"/>	2113 Ikura – Lachskaviar	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2114 Tobikko – Flugfischkaviar ¹	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2116 Tamago – Eier-Soy-Omelette, pro Stk. Nigiri	€ 2,30
<input type="checkbox"/>	2110 Tataki – U.S. Beef Filet	€ 5,00

MAKI SUSHI 1 Rolle 6 Stk.

<input type="checkbox"/>	2200 Tekka Maki – Thunfischrolle	€ 5,90
<input type="checkbox"/>	2124 Negi-Toro Maki – Thunfisch Tataki Rolle ¹	€ 6,40
<input type="checkbox"/>	2206 Sake Maki – Lachsrolle ¹	€ 4,90
<input type="checkbox"/>	2125 Philadelphia Roll – Lachs & Cream Cheese ¹	€ 5,80
<input type="checkbox"/>	2126 Waikiki Roll – Garnelen & Papaya ¹	€ 7,60
<input type="checkbox"/>	2123 Alaska Roll – Salmon, Avocado, Sesam ¹	€ 5,90
<input type="checkbox"/>	2204 California Roll – Krebsfl., Tobikko, Avocado ^{1,4}	€ 8,90
<input type="checkbox"/>	2130 Spicy Tuna – pikantes Thunfisch Tatar ¹	€ 8,80

VEGGI SUSHI 1 Rolle 6 Stk.

<input type="checkbox"/>	2120 Avocado Maki – im Noriblatt ¹	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2201 Kappa Maki – Gurkenrolle ¹	€ 3,50
<input type="checkbox"/>	2202 Oshinko Maki – jap. mariniertes Rettich ^{1,2}	€ 3,50
<input type="checkbox"/>	2203 Kanpyo Maki – marin. jap. Wintermelone ^{1,3}	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2207 Futo - Maki – Shiitake, Gurke, Omelette & Gem ¹	€ 7,90
<input type="checkbox"/>	2131 Koma Age – Maki – Spinat Sesam Rolle ¹	€ 4,60

TEMAKI-HAND ROLL

<input type="checkbox"/>	2106 Spicy Tuna Temaki – Thunfischtüte ¹	€ 6,90
<input type="checkbox"/>	2107 Negi-Toro Temaki – Thunfisch Tataki ¹	€ 7,50
<input type="checkbox"/>	2129 Sake Temaki – Nori-Kornett mit Lachsfilet ¹	€ 5,50
<input type="checkbox"/>	2128 Alaska Temaki – Salmon, Avocado, Sesam ¹	€ 5,80
<input type="checkbox"/>	2205 Waikiki Temaki – Garnelen & Papaya ¹	€ 5,90
<input type="checkbox"/>	2127 California Temaki – Krebsfl., Tobikko, Avocado ¹	€ 6,90

JP's SUSHI INNOVATIONS

<input type="checkbox"/>	321 US Beef Filet Nigiri mit Teriyaki-Black-Pepper Dip	€ 20,00
<input type="checkbox"/>	322 Crisp Duck Roll knusprige Entenrolle mit Frühlingzwiebeln, Gurke und Peking-Enten-Dip	€ 8,80
<input type="checkbox"/>	323 Ebi Tempura Maki Roll Rollen mit gebackenen Garnelen und Wasabi Mayonnaise	€ 11,80
<input type="checkbox"/>	324 Lobster Sushi Variationen vom 1/2 frischen Maine Lobster	€ 32,00
<input type="checkbox"/>	363 Crisp Softshell Crab Maki Rolle mit Knuspriger Krabbe - 6Stk	€ 18,50
<input type="checkbox"/>	365 Uni - Premium Seeigel Roggen	€ 6,20
<input type="checkbox"/>	506 Master Roll Tuna & Lachs mit Miso-honey-Sauce und Knusper Reis Flocken	€ 8,50

SASHIMI 4Stk. Fischspezialitäten ohne Reis

<input type="checkbox"/>	2215 Maguro – Thunfischfilet	€ 12,80
<input type="checkbox"/>	2216 Hamachi – jung, Gelbschwanzthunfisch	€ 14,40
<input type="checkbox"/>	2210 Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	€ 16,00
<input type="checkbox"/>	2217 Unagi – gegrillter Flusssaal	€ 15,20
<input type="checkbox"/>	2211 Sake – Lachsfilet	€ 9,80
<input type="checkbox"/>	2218 Tai – Meerbrasse	€ 9,80
<input type="checkbox"/>	2219 Saba – Makrele	€ 9,00
<input type="checkbox"/>	2221 Tako – Octopus	€ 8,70
<input type="checkbox"/>	2220 Ika – Tintenfisch	€ 8,70
<input type="checkbox"/>	2222 Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen	€ 11,60
<input type="checkbox"/>	2223 Hotategai – Jakobsmuschel	€ 11,70

EXTRAS

<input type="checkbox"/>	2208 Gari – eingelegter Ingwer ⁴	€ 3,00
<input type="checkbox"/>	2209 Wasabi – grüner japanischer Meerrettich	€ 1,00
<input type="checkbox"/>	2133 Frisch geriebener Wasabi	€ 5,00

Alle Gerichte können Spuren von Fisch, Soja und Sesam enthalten
Bei Glutenallergie: Bitte fragen Sie nach unserer Glutenfreien Tamarin Sojasoße

SUSHI CLASSIC SETS - Vier Sushi Sets für Sie komponiert

- | | | |
|---------------------------|--|---------|
| <input type="checkbox"/> | 325 Edo ^{1,2,3} | € 19,80 |
| | Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia
mit 8 Stück gemischter Makirolle von Avocado,
Kampyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko-Rettich
und Kappa-Gurkenrolle | |
| <input type="checkbox"/> | 326 Sumida ^{1,6} | € 24,50 |
| | 4 Stück Premium Sushi von Hamachi, Maguro, Ebi Garnele
und Hotategai-Kammuschel, dazu eine California Rolle
mit echtem Taschenkrebsfleisch, Avocado und
Tobikko-Gold-Flugfischkaviar | |
| <input type="checkbox"/> | 327 Asakusa ¹ | € 34,80 |
| | 8 Stück Nigiri Meeresfrüchtepralinen von Kingfish-Tuna,
Ebi Garnele und Ikura-Lachskaviar, dazu eine Alaskarolle
mit Lachs, Avocado und Sesam | |
| <input type="checkbox"/> | 328 Yoshiwara - Sushi Karussell ^{1,6} | € 39,80 |
| | (ab 2 Personen) pro Person
10 Stück Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele, Kingfish
und Ikura-Lachskaviar, dazu 10 Stück Sashimi von der
Hotategai-Kammuschel, Tuna, Hamachi, Sake und
Ama Ebi-Tiefseegarnelen, ergänzt von einer California Rolle und
Makirolle mit pikantem Thunfischtartar | |
| SASHIMI VARIATIONS | | |
| <input type="checkbox"/> | 770 Sashimi Variation, 14 Stück | € 36,00 |
| | feinstes, ausgesuchtes Seafood | |
| <input type="checkbox"/> | 319 Sashimi Salada | € 27,00 |
| | Auswahl von Thunfisch, Brasse und Hamachi mit Tobikko
und Avocado in Miso Honig Limetten Sauce | |
| <input type="checkbox"/> | 740 Chirashi Sushi | € 28,50 |
| | Mixed Sashimi auf Sushi Reis
begleitet mit einer heißen Miso Suppe | |

1 - Kürbistreifen eingelegt, E621, E631 Säuerungsmittel, Säureregulator E327, E170

2 - Rettich eingelegt, E621, Säuerungsmittel E330, Konservier

3 - Trockenalge für Maki- und Temakizubereitung, übermäßiger Genuss kann Störungen der Schilddrüse
herbeiführen, durch den hohen Anteil an Jod, Tagesdosis von 4g nicht überschreiten

4 - Ingwer eingelegt, Essigsäure, Süsstoffe E951, E954, Konservierungsstoffe E202, E222

5 - Grünes Meerrettichpulver, (Wasabi)-Senf, Säuerungsmittel

Alle Gerichte können Spuren von Fisch, Soja und Sesam enthalten

COCKTAILS - BANKETTS - CATERING SERVICE - EVENTS
GESCHÄFTSSESSON - TAKE HOME - GESCHENK GUTSCHEINE
KOCH & COCKTAILKURSE - BUSINESS LUNCH BUFFET



Roland Kuffler & Joseph Peter

Maria-Einsiedel-Straße 2 - 81379 München - Tel: 089.7232031

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.
gültig ab August 2016 - alle anderen Karten sind somit obsolent