



PRINZ-TEST: SUSHIYA SANSARO

VIEL PEP IM VERSTECK

Amalienstr. 89 (Amalienpassage), Maxvorstadt, Tel. 28 80 84 42, Mo-Sa 12-23 Uhr, HG um 10 Euro, U Universität, www.sushiya.de

Japanisch „Sympathisch“, lächelt mein Begleiter. Er meint das peppige Glas-Tatami-Ambiente, die Holztafel und die japanische Bedienung. Hier wird zwar nicht japanisch gesprochen, dafür so gedacht und gekocht. Letzteres von Meistern (Ex-Tokami), was man der Gestaltung der Makis ansieht und an der weichen Konsistenz des Sesamspinats erkennt. Die Takoyaki-Bällchen habe ich so lecker zuletzt in Kyoto verspeist. *Astrid Dobmeier*

KÜCHE

P P P P □

ATMOSPÄRE

P P P P □

P P P P P herausragend P P P P sehr gut P P P gut P P P okay P P P P P schwach P P P P P miserabel