

sushiyasansaro

Sushi mit Stil

Sansaro ist japanisch und bedeutet „Drei-Wege-Kreuzung“. Ein passender Name für das kleine Restaurant in der Amalienpassage mitten in der Maxvorstadt, vereint es doch drei grundverschiedene Welten: Die gehobene japanische Esskultur, das coole, lockere Flair der Münchener Studentenwelt am einen Ende und das schicke, wohlhabende Schwabing am anderen Ende der Passage. Das Restaurant als Mittler dreier Welten? Tatsächlich ist das Sushiya Sansaro unkompliziert, lässig und schick. Und – eine Seltenheit für japanische Restaurants in Deutschland – das Sushi tatsächlich typisch japanisch.

Das Lokal sieht zunächst aus, als ob es nach einer Vorlage aus dem Design-Magazin Wallpaper nachgebaut worden wäre. Viel Holz, viele gerade Linien, viel oberflächlicher, glatter Style. Eine Inneneinrichtung, wie sie vor allem in den 90er Jahren beliebt war, aber nicht nur aufgrund des geschickt gesetzten Lichtes wahrlich gemütlich. Puristisch, modern, stilvoll. Statt auf Stühlen sitzt man auf Hockern, meist an Zweiertischen; es gibt auch einen langen Bankett-Tisch, an dem man mit den Nachbarn ins Gespräch kommen kann – und einen kleinen traditionell-japanischen Tatami-Sitzbereich vor großen Außenfenstern. Dazu läuft in Endlosschleife elektroni-

sche Lounge-Musik. Was das Sushiya Sansaro aber vor allem zu einer angenehmen Überraschung macht, ist das Essen. Die Miso-Suppe ist noch solide, aber schon die japanischen Vorspeisen begeistern, der Spinat in japanischer Senfsoße ebenso wie die Ramen, eine wärmende Nudelsuppe. Der Fisch – Lachs, Aal, besonders aber der Tunfisch – ist exzellent. Unbedingt auch Hosomaki bestellen!

Auch das Wörtchen Bio ist zumindest hier in den japanischen Wortschatz aufgenommen worden: Es gibt ein prämiertes Bio-Bier und selbst eine Bio-Sojasoße, die 18 Monate in Zedernfässern „gereift“ ist, bevor sie im Sushiya Sansaro auf den Tisch kommt. Zum Nachtisch wird warmer Reiswein in wunderschönen dunklen Tonkrügen gereicht. Dazu noch ein feines Eis vom Grünen Tee. Übrigens ist dieses Restaurant ein perfekter Einstieg für wenig erfahrene Sushi-Esser. Die Speisekarte fordert auf charmante Weise dazu auf, dass man doch statt der üblichen California-Rolls mal ein typisches japanisches Sushi bestellen möge. Natürlich hilft der Service gerne weiter. jkb

www.sushiya.de

Maxvorstadt, Amalienstr. 89,

Fon 28 80 84 42

mo-sa 12-23 Uhr, so & feiertags geschlossen

MASTER/VISA/Electronic Cash

 **MVG** Türkenstr. – Bus 154