

TEE 茶

TEEKULTUR VON SAMOVA

Green Chill

Bio-Kräuter wie Verveine, Lemongrass und Krauseminze

Scuba Garden

Spirulina-Algen, grüner Rooibos und Cranberry-Stücke

Garden Party

Apfelstücke, Minze, Ananas, Mango und Gojibeeren.

Gin Soul

Zitronengras, Lavendel, Wacholder und Zimt.

Team Spirit

Grüntee trifft Lemongrass, Jatoba, Ginkgo & Co.

Kleine Kanne, ca. 0,4l 4,90

Große Kanne, ca. 0,8l 7,60

TEE 茶

Sencha

Tasse traditioneller, japanischer grüner Tee.
3,20

Hōji-cha

Tasse gerösteter japanischer grüner Tee,
besonders magenverträglich.
3,50

Genmai-cha

Tasse spezieller grüner Tee
mit geröstetem Reis, warm-malziges Röstaroma
3,50

Soba-cha

Tasse Tee aus gerösteten Buchweizensamen. Charakteristischer, leicht nussiger Geschmack, gluten- und koffeinfrei, reich an Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen.
3,50

WASSER 水

Peterstaler – medium

Natürliches Mineralwasser mit etwas Kohlensäure.

Black Forest – still

Sanftes Wasser aus dem Schwarzwald.
0,25l 2,90
0,75l 6,90

St. Leonhards Mondquelle – still

Quellwasser aus Stephanskirchen bei Rosenheim.
1,0l 7,60

BIO-SAFT ジュース

Wir verwenden regionale Bio- & Bioland-Säfte von „Natürlich Ammersee“ und anderen Anbietern.
Mehr Info auf www.sushiya.de/bio

Apfel Apfel-Mango Birne

Apfel-Johannisbeer Maracuja Orange Rhabarber

Bio-Saft

0,2l 3,20

0,4l 5,20

Bio-Saftschorle

0,2l 2,70

0,4l 4,40

SOFT 清涼飲料

Coca Cola

0,2l 3,20

0,4l 4,50

Coca Cola Light

0,2l 3,20

Ramune

Traditionelle japanische Limonade,
im Geschmack mit Sprite vergleichbar.
0,2l 4,50

Calpico

auch als Calpis bekannt, eine Art Kalzium-Milch-Soda-Getränk, bei Japanern im Sommer sehr beliebt.
0,4l 4,20

BIER 麦酒

Steiner Hell

Das beliebte Chiemgau Hell mit 4,9%
0,5l 4,30

Naturtrübes Bio-Zwickelbier

Das unfiltrierte „Helle mit Power“ 5,3%
0,5l 4,50

Naturtrübes Bio-Zwickelbier alkoholfrei

0,5l 4,50

Bio-Weissbier hell oder dunkel

Hefetrübes Weizenbier 4,9%
0,5l 4,50

Bio-Weissbier alkoholfrei

0,5l 4,50

Steiner Natur Radler

Saft von Zitronen, Limetten und Orangen. 2,6%
0,5l 4,20

Kirin

Japanisches Premium Lager 5,0% Vol.
0,33l 4,90

Natürlich haben Sie auf Wunsch mittags auch die Wahl aus unserer großen Getränkekarte, auf der Sie ausgesuchte Weine, feine japanische Sake und seltene Whisky-Raritäten finden.

Telefon für Take-Away-Vorbestellungen:

089 2880 8484

Feiertags mittags geschlossen

Reservierungen online auf www.sushiya.de

facebook.com/sansaro



Like us on Facebook

SANSARO

MITTAG



VORSPEISEN お惣菜

Salat

Kleiner Vorspeisensalat
3,50

Misoshiru

Klassische japanische Miso-Suppe,
gibt es in Japan zu jeder Mahlzeit
3,50

Edamame

Gesalzene Sojabohnen-Schoten
3,60

Goma-Ae

Bio-Blattspinat mit Sesamsauce
4,20

Goma Hiyashi-Wakame

Kleiner Seetang-Salat mit Sesam
3,50

Sollten Sie eine Allergen-Liste benötigen, so wenden Sie sich bitte an unser Personal.

WARME KÜCHE 温かいお料理

MITTAGSMENÜS
MIT SALAT ODER MISO-SUPPE

Chicken-Teriyaki Don

Gebatene Bio-Hähnchenkeule mit Teriyakisauce
auf einer Schüssel Reis
12,90

Ramen

typisches japanisches Mittagessen: kräftige Nudelsuppe
mit Schweinefleisch, Gemüsedeko und Bio-Ei,
drei Geschmacksrichtungen zur Auswahl:

Shoyu (Sojasauce)

Miso (Miso-Paste)

Tonkotsu (Schweineknochenbrühe)
13,90

Japanisches Curry

Curry ist eines der beliebtesten Mittagessen in Japan -
hier als pikantes Curry mit etwas Knoblauch, Gemüse
und Fleisch vom John Stone Rind
14,90

Die Gerichte der warmen Küche können wir leider nicht für Take-Away anbieten.

SUSHI 寿司

MITTAGSMENÜS
MIT SALAT ODER MISO-SUPPE

Maki Menü

Je eine Rolle Shake-Maki, Avocado-Maki
und California-Sesam
9,90

Vegetarisches Maki Menü

Je eine Rolle Kappa-Maki,
Avocado-Maki und Kappa-/Avo-Phila-Maki
9,90

Nigiri Menü

5 Stück Nigiri und eine Sushi-Rolle,
nach Auswahl der Küche
14,90

Sashimi Menü

Kleine Sashimi Auswahl
(rohe Filets von Fisch und Meeresfrüchten,
nach spezieller Technik geschnitten) mit Reis
15,90

Wir bitten um Verständnis dafür, dass bei unseren Mittagsmenüs keine Änderungen möglich sind. Gerne können Sie à la Carte bestellen oder ein Menü ergänzen.

SUSHI 寿司 À LA CARTE

NIGIRI SUSHI • Die klassische Form

Tamago	aus Bio-Eiern hausgemachter Eierstich	3,50
Ebi	gekochte Garnele	4,20
Hamachi	Gelbschwanz	4,50
Hotate	Jakobsmuschel	5,50
Maguro	Thunfisch	5,50
Saba	marinierte Makrele, leicht salzig	3,90
Shake	Lachs „Label Rouge“	4,30
Unagi	gegrillter Flußaal	5,50
Shiromi	Weißfisch	3,90

HOSOMAKI • je 6 kleine Röllchen

Avocado Maki	Avocado	4,10
Kappa Maki	Gurke	3,50
Shake Maki	Lachs „Label Rouge“	5,20
Ebi-Mayo Maki	Garnele, jap. Mayonnaise	5,20
Tekka Maki	Thunfisch	6,20
Kanpyo Maki	Japanischer Kürbis	3,50

URAMAKI • je 6 Outside-Rolls

Avo-Phila Maki	Avocado u. Frischkäse m. Sesam	5,30
Goma-Ae Maki	Spinat m. Sesamsauce	5,90
Kappa-Phila M.	Gurke u. Frischkäse m. Sesam	4,50
Boston Maki	Thunfisch, Avocado mit Sesam	7,20
California „Sesam“	Surimi, Avocado, japanische Mayonnaise in Sesam gerollt	6,30

CHŪMAKI • je 6 mittelgroße Röllchen

Tunasalad Maki	Gekochter Thunfisch, Gurke, jap. Mayonnaise	5,60
Shake-Avo Maki	Lachs und Avocado	6,90

DESSERT デザート

Hausgemachtes Gemischtes Eis

1 Kugel Matcha-Eis, 1 Kugel Sesam-Eis
6,30

Eine Kugel hausgemachtes Eis

Wahlweise Goma (Sesam)
oder Matcha (Grüner Tee)
3,50

Hausgemachtes Yuzu Sorbet

3,20

Espresso

2,30

Espresso doppelt

3,40

Cappuccino

3,90

