

SANSARO

MITTAG SOMMER 2017



WASSER 水

Peterstaler – medium

Natürliches Mineralwasser mit etwas Kohlensäure.

0,25 l 2,90

0,75 l 6,90

Black Forest – still

Sanftes Wasser aus dem Schwarzwald.

0,25 l 2,90

0,75 l 6,90

St. Leonhards Mondquelle – still

Quellwasser aus Stephanskirchen bei Rosenheim.

1,0 l 7,60

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

Orange

Rhabarber

Bio-Saft

0,2 l 3,30

0,4 l 5,30

Bio-Saftschorle

0,2 l 2,80

0,4 l 4,50



SOFT ソフトドリンク

Ramune

Traditionelle japanische Limonade mit typisch japanisch verspieltem Kugelverschluss, im Geschmack mit Sprite vergleichbar.

0,2 l 4,50

Calpico

auch als Calpis bekannt, Kalzium-Milch-Soda-Getränk, bei Japanern im Sommer sehr beliebt.

0,4 l 4,20

Coca Cola

0,2 l 3,20

0,4 l 4,40

Coca Cola Light

0,2 l 3,20

KAFFEE 珈琲

Bio & fair Organic & fair

Unser Kaffee ist bio und wird fair gehandelt.

Espresso

2,30

Espresso doppelt

3,40

Tasse Kaffee

3,20

Espresso macchiato

3,80

Cappuccino

3,90

TEE 茶

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



samova

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

>> SOMMER SPECIAL nur 5 Portionen pro Tag <<

Soba-cha Eistee

Ein erfrischender Eistee aus Soba-Cha, hausgemacht und
mit allen gesunden Eigenschaften die man dem
Soba-Cha zuschreibt.
3,80

BIER ビール

Chiemgau Hell

Das beliebte Helle von Steiner mit 4,9%

0,5 l 4,30

Naturtrübes Bio-Zwickelbier

Das unfiltrierte „Helle mit Power“ 5,3%

0,5 l 4,50

Naturtrübes Bio-Zwickelbier alkoholfrei

0,5 l 4,50

Bio-Weissbier hell oder dunkel

Hefetrübes Weizenbier 4,9%

0,5 l 4,50

Bio-Weissbier alkoholfrei

0,5 l 4,50

Steiner Natur Radler

Saft von Zitronen, Limetten und Orangen. 2,6%

0,5 l 4,20

Kirin

Japanisches Premium Lager 5,0% Vol.

0,33 l 4,90

Asahi Super Dry

Japans beliebtestes Bier 5,0% Vol.

0,33 l 5,20

VORSPESIEN 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

SUSHI 寿司 À LA CARTE

NIGIRI SUSHI • Die klassische Form, je 1 Stück

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“	4,90
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“	5,80
Ebi-Mayo Maki	Garnele, jap. Mayonnaise	5,20
Tekka Maki	Thunfisch Tuna	6,20
Kanpyo Maki	Japanischer Kürbis	3,50

URAMAKI • je 6 Outside-Röllchen

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“		6,30
Surimi, Avocado, japanische Mayonnaise mit Sesam		

CHŪMAKI • je 6 mittelgroße Röllchen

Tunasalad Maki		5,60
Gekochter Thunfisch, Gurke, jap. Mayonnaise		
Shake-Avo Maki	Lachs und Avocado	7,60

KÜCHE **お食事**

MITTAGSMENÜS
MIT SALAT ODER MISO-SUPPE

Lachs-Teriyaki Don

Gebratener Lachs Label Rouge mit Teriyakisauce
auf einer Schüssel Reis
12,90

Hiyashi Chuka

Typisches japanisches Mittagessen in der Sommerzeit:
kalte Nudeln mit Schweinefleisch, etwas Gemüse, Bio-Ei und
erfrischenden Dressing
13,90

Bio Hähnchen Curry

Curry ist eines der beliebtesten Mittagessen in Japan - hier als pikantes
Curry mit etwas Knoblauch, Gemüse und Bio Hähnchen
14,90

Die Mittagsgerichte können wir leider nicht für Take-Away anbieten.

SUSHI 寿司

MITTAGSMENÜS
MIT SALAT ODER MISO-SUPPE

Vegetarisches Maki Menü

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

Maki Menü

Je eine Rolle Shake-Maki, Avocado-Maki und California-Sesam
10,90

Nigiri Menü

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

Chirashi Zushi

Verschiedene Fische, Meeresfrüchte und Gemüse auf Sushireis
15,90

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.*

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

Hausgemachtes Frucht Mizuyokan

Traditioneller japanischer Rotbohnen-Kuchen aus Früchten
3,50



Espresso

2,30

Espresso doppelt

3,40

Cappuccino

3,90

*Wir zeigen eine authentische Interpretation
der japanischen Küche mit hochwertigen Zutaten:
werktags am Mittag von 12 - 14h eine Auswahl typisch
japanischer Schnellgerichte; abends eine Speisekarte mit
umfangreicher à la Carte-Auswahl und saisonal
wechselnden Tageskarten.*

*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.*

*Für einen Besuch am Abend empfehlen wir Online-Reservierung
auf unserer Homepage www.sushiya.de*

*Wir akzeptieren EC-Karten ab 10 Euro und Kreditkarten
(MasterCard/VISA) ab 50 Euro. Alle Bewirtungen und
Reservierungen erfolgen auf der Grundlage der SUSHIYA AGB
(www.sushiya.de/agb). Sollten Sie eine Allergen-Liste benötigen,
so wenden Sie sich bitte an unser Personal.*

Telefon für Take-Away-Vorbestellungen:

089 2880 8484

**Sonn- und Feiertags mittags immer geschlossen
Reservierungen online auf www.sushiya.de**

facebook.com/sansaro



SUSHIYA.DE