

SANSARO

MITTAGSKARTE



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

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 koffeinfrei

Spirulina-Algen, grüner Rooibos und Cranberry-Stücke

Garden Party koffeinfrei

Apfelstücke, Minze, Ananas, Mango und Gojibeeren

Gin Soul koffeinfrei

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

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



samova

BIER ビール

Chiemgau Hell

Das beliebte Helle von Steiner mit 4,9%

0,5 l 4,40

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 4,30

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

VORSPEISEN お惣菜



Salat

Kleiner Vorspeisensalat mit Sesamdressing

3,50

Misoshiru

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

3,90



Edamame

Gesalzene Sojabohnen-Schoten

4,20



Goma-Ae

Bio-Blattspinat mit Sesamsauce

4,30



Goma Hiyashi-Wakame

Würzig angemachter Seetang mit Sesam

4,50



Vegetarisch

SUSHI 寿司 À LA CARTE




NIGIRI SUSHI • Die klassische Form, je 1 Stück

Ebi	gekochte Garnele	4,20
Hamachi	Gelbschwanz	6,30
Hotate	Jakobsmuschel	5,50
Maguro	Thunfisch	6,30
Saba	marinierte Makrele	4,30
Shake	Lachs „Label Rouge“	4,90
Tamago	aus Bio-Eiern hausgemachter Eierstich	3,50
Unagi	gegrillter Flußaal	6,60
Shiromi	Weißfisch	4,50

HOSOMAKI • je 6 kleine Röllchen

 Avocado Maki	Avocado	4,50
Ebi-Mayo Maki	Garnele, jap. Mayonnaise	5,60
 Kanpyo Maki	Japanischer Kürbis	4,20
 Kappa Maki	Gurke	3,70
Shake Maki	Lachs „Label Rouge“	6,70
 Takuan Maki	eingelegter Rettich	3,90
Tekka Maki	Thunfisch	7,20
 Umekyu Maki	Gurke mit eingel. Salzpflaume	6,70

URAMAKI • je 6 InsideOut-Röllchen

 Avo-Phila Maki	Avocado u. Frischkäse m. Sesam	5,90
Boston Maki	Thunfisch, Avocado mit Sesam	8,90
California „Sesam“		6,90
	Surimi, Avocado, japanische Mayonnaise mit Sesam	
 Goma-Ae Maki	Spinat m. Sesamsauce	6,80
 Kappa-Phila M.	Gurke u. Frischkäse m. Sesam	4,90

CHŪMAKI • je 6 mittelgroße Röllchen

Shake-Avo Maki	Lachs und Avocado	8,50
Tunasalad Maki		5,60
	Gekochter Thunfisch, Gurke, jap. Mayonnaise	
Ebi California Roll	große California Roll	8,90
Hotate-Mayo Maki	Jakobsmuschel mit Kanpyo und japanischer Mayonnaise	8,50

KÜCHE お食事

MITTAGSMENÜS
MIT SALAT ODER MISO-SUPPE

Shake-Teriyaki Don

Gebratener Lachs (wie immer bei uns Sorte Label Rouge)
mit Teriyakisauce auf einer Schüssel Reis
14,90

Ebi Kakiage Udon

Die beliebten japanischen Weizennudeln in stärkender Brühe, garniert mit
Tempura aus Garnelen, Zwiebeln und Aonori und mit Tsukemono,
eingelegtem japanischen Rettich
13,90

Bio Hähnchen Curry

Ein beliebtes Mittagessen in Japan – hier als
pikantes Curry mit Bio Hühnchen, Gemüse und etwas Knoblauch
mit Tsukemono
14,90

Die Mittagsmenüs 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
10,90

Maki Menü

Je eine Rolle Shake-Maki, Avocado-Maki und California-Sesam
11,90

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

Einzelne Kugel Eis

1 Kugel Matcha-Eis, Sesam-Eis oder Yuzu-Sorbet,
hausgemacht, mit saisonalen Früchten
4,50

Hausgemachtes Gemischtes Eis

1 Kugel Matcha-Eis, 1 Kugel Sesam-Eis,
mit saisonalen Früchten
7,50

Hōjicha Panna Cotta

Hausgemachtes Panna Cotta mit feinem Aroma von geröstetem
Grüntee, dezent garniert mit saisonalen Früchten
5,90



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.

Wir bieten immer wieder besondere Events rund um das Thema japanische Küche an und abends oft besondere, saisonale Menüs und Tageskarten. Bleiben Sie auf dem Laufenden mit unserem Newsletter!

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir unsere Mittagsmenüs nicht als Take-Away anbieten.

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

facebook.com/sansaro

