

# SANSARO

MITTAGSKARTE



# WASSER 水

## **Peterstaler – medium**

Natürliches Mineralwasser mit etwas Kohlensäure

0,25 l 3,10

0,75 l 7,20

## **Black Forest – still**

Sanftes Wasser aus dem Schwarzwald

0,25 l 3,10

0,75 l 7,20

## **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 Saft“.  
Mehr Info auf [www.sushiya.de/bio](http://www.sushiya.de/bio)

## **Apfel**

**Apfel-Mango**

**Birne**

**Apfel-Johannisbeer**

**Orange**

**Rhabarber**

## **Bio-Saft**

0,2 l 3,90

0,4 l 5,80

## **Bio-Saftschorle**

0,2 l 2,90

0,4 l 4,70



## 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

### Sake - das Getränke der Götter

*Japanischer Sake ist ein sehr aromenreiches, vielfältiges Getränke nur aus Wasser und Reis. In unserer Getränkekarte finden Sie eine umfangreiche Auswahl dieser hohen Braukunst – hier die alkoholfreie Version „Amazake“, die in Japan bei jung und alt sehr beliebt und in Deutschland sehr selten ist.*

### Amazake – Koji

*Imayotsukasa Brauerei, Niigata*  
Süßes, mit Koji fermentiertes Reisgetränk ohne Alkohol.  
0,18 l | 9,90

### Amazake – Moto

*Imayotsukasa Brauerei, Niigata*  
Süßes, joghurtartiges Reisgetränk ohne Alkohol.  
0,18 l | 10,90



# 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  
5,20

Große Kanne, ca. 0,8l  
7,80

## **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 4,50

## **Naturtrübes Bio-Zwickelbier**

Das unfiltrierte „Helle mit Power“ 5,3%

0,5 l 4,80

## **Naturtrübes Bio-Zwickelbier alkoholfrei**

0,5 l 4,80

## **Bio-Weissbier** hell oder dunkel

Hefetrübes Weizenbier 4,9%

0,5 l 4,80

## **Bio-Weissbier alkoholfrei**

0,5 l 4,80

## **Steiner Natur Radler**

Saft von Zitronen, Limetten und Orangen 2,6%

0,5 l 4,50

## **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 前菜



## Salat

Kleiner Vorspeisensalat mit Sesamdressing

3,90

## Misoshiru

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

3,90



## Edamame

Gesalzene Sojabohnen-Schoten

4,20



## Edamame kalt

SOMMER-SPECIAL

Marinierte Sojabohnen-Schoten

4,60



## 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

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

## HOSOMAKI • je 6 kleine Röllchen

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

## URAMAKI • je 6 InsideOut-Röllchen

<b>Boston Maki</b>	Thunfisch, Avocado mit Sesam	8,90
<b>California „Sesam“</b>	Surimi, Avocado, japanische Mayonnaise mit Sesam	6,30
 <b>Avo-Phila Maki</b>	Avocado u. Frischkäse m. Sesam	5,90
 <b>Kappa-Phila M.</b>	Gurke u. Frischkäse m. Sesam	4,90

## CHŪMAKI • je 6 mittelgroße Röllchen

<b>Shake-Avo Maki</b>	Lachs und Avocado	8,50
<b>Tunasalad Maki</b>	Gekochter Thunfisch, Gurke, jap. Mayonnaise	5,60
<b>Hotate-Mayo Maki</b>	Jakobsmuschel mit Kanpyo und japanischer Mayonnaise	8,50
<b>Shakekawa Teriyaki Chūmaki</b>	<span style="border: 1px solid red; padding: 2px;">NEU</span>	5,60
<i>Gegrillte Lachshaut, Lollo Rosso, Teriyaki-Sauce und ein Hauch Chili</i>		

# KÜCHE お食事

## MITTAGSMENÜS MIT SALAT ODER MISO-SUPPE

### **Hiyashi Chuka** (kalt)

**EMPFEHLUNG**

Typisch japanisches Mittagessen in der Sommerzeit:  
kalte Nudeln mit gekochten Garnelen, Surimi, Schweinefleisch, Gemüse,  
Bio-Ei und erfrischendem Yuzu-Ponzu-Sauce mit einem Hauch Sesamöl.

14,90

### **Zukedon Salat** (kalt)

Die japanische Poke-Bowl: Fischfilets, Gemüse und Salat  
in einer Wasabi-Yuzu-Sauce mariniert auf einer Schüssel Reis

15,90

### **Shake-Teriyaki Don** (warm)

Gebatener Lachs (wie immer bei uns Sorte Label Rouge)  
mit Teriyakisauce auf einer Schüssel Reis

14,90

### **Natsu Curry** (warm)

Ein beliebtes, typisch japanisches Mittagessen – hier als ein  
sommerlich leichtes Curry mit Gemüse und Reis, mit Rettich-Tsukemono

12,90

### **Verfeinern Sie Ihr Curry:**

+ Bio-Hähnchen (50g) 3,50

+ Rohes Bio-Ei 1,00

+ weich gekochtes Bio-Ei 1,50

+ Demeter Blattspinat 1,00

*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 Paprika-Phila-Maki

10,90

## **Maki Menü**

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

12,50

## **Nigiri Menü**

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

14,90

## **Chirashi Zushi**

Verschiedene Fische, Meeresfrüchte und Gemüse auf Sushireis

16,90

## **Sashimi Menü**

Kleine Sashimi Auswahl (rohe Fisch-Filets, nach spezieller Technik geschnitten)

mit Reis

16,90

*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 oder Sesam-Eis,  
hausgemacht, mit saisonalen Früchten  
4,50

## **Hausgemachtes Gemischtes Eis**

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

## **Matcha Pudding**

Hausgemachter Pudding aus Bio-Eiern und feinem japanischen  
grünen Tee, mit saisonalem Obst und Bio-Ahorn-Matcha-Sirup  
7,20



## **Espresso**

2,30

## **Espresso doppelt**

3,40

## **Cappuccino**

3,90

*Im Restaurant sansaro zeigen wir 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](http://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](http://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. Wir berechnen 1,50 € für ein Glas Leitungswasser, da wir auch unsere Miete und unsere Mitarbeiter bezahlen müssen.**

**Sonn- und Feiertags mittags geschlossen  
Reservierungen und aktuelle Informationen online  
auf [www.sushiya.de](http://www.sushiya.de)**

[facebook.com/sansaro](https://facebook.com/sansaro)

