

# SANSARO

MITTAGSKARTE



# WASSER 水

## **Peterstaler – medium**

Natürliches Mineralwasser mit etwas Kohlensäure

0,25 l 3,20

0,75 l 7,40

## **Black Forest – still**

Sanftes Wasser aus dem Schwarzwald

0,25 l 3,20

0,75 l 7,40

# SAFT ジュース

*Wir verwenden regionale Bioland-Säfte von „Natürlich Saft“ am Ammersee.*

*Unsere Säfte und Schorlen erhalten Sie in den folgenden Sorten:*

## **Apfel**

**Apfel-Mango**

**Birne**

**Apfel-Johannisbeer**

**Rhabarber**

**Orange**

## **Bio-Saftschorle**

0,20 l 3,10

0,40 l 4,80

## **Bio-Saft**

0,20 l 3,90

0,40 l 5,80



[www.sushiya.de/bio](http://www.sushiya.de/bio)



## 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  
0,20 l | 3,20  
0,40 l | 4,50

### **Coca Cola & Coca Cola Light**

0,2 l | 3,20  
0,4 l | 4,50

## KAFFEE 珈琲

### **Ein Glas Wein oder ein leichter Sake zum Mittagessen?**

#### **Masumi – Yawaraka Type-1**

*Junmai Ginjo / auf 55 % poliert / 12 % Vol.*

Ein leichter Sake, der mit geringem Alkoholgehalt auch mal zum Mittagessen passt. Geschmeidig und mild mit fein fruchtigem Aroma und leichtem, aber gut präsentem, rundem Körper.

6 cl | 5,90  
0,10 l | 12,90

#### **Saar Riesling Schiefer QbA**

*Weingut Willems-Willems / Mosel / D*  
Mineralisch, elegant mit Steinobst-Aromen und der typischen Frische.  
0,15 l | 7,60

### **Sake - das Getränke der Götter**

*Japanischer Sake ist ein sehr aromenreiches, vielfältiges Getränke 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  
3,40

## **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

## **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	4,80
<b>Ebi-Mayo Maki</b>	Garnele, jap. Mayonnaise	5,60
 <b>Kanpyo Maki</b>	Japanischer Kürbis	4,60
 <b>Kappa Maki</b>	Gurke	4,20
<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

### **Tempura-Udon**

die beliebten Udon-Weizennudeln in stärkender Brühe mit Tempura von Garnelen, Aubergine und Shiitakepilzen, garniert mit Wakame-Algen, Lauchzwiebeln und frittierten Tofustreifen „Inari“.

15,90

### **Shake-Teriyaki Don**

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

14,90

### **Keema Curry**

Ein beliebtes Mittagessen in Japan – hier mit gemischtem Bio-Hackfleisch von Chiemgauer Naturfleisch und Auberginen und Paprika und einem Hauch Chilipulver - mit Rakkyō Tsukemono (japanische Lauchzwiebel)

14,90

### **Verfeinern Sie Ihre Udon oder Ihr Curry:**

+ Rohes Bio-Ei (typisch japanisch) 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

11,90

## **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

## **Tasse Kaffee**

3,20

## **Espresso macchiato**

3,80

## **Cappuccino**

3,90

## **Bio & fair**

Unser Kaffee ist bio  
und wird fair gehandelt.

[www.sushiya.de/bio](http://www.sushiya.de/bio)



*Im Restaurant sansaro zeigen wir eine authentische Interpretation der japanischen Küche mit hochwertigen Zutaten: Mittags 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 eine Reservierung online auf unserer Homepage [www.sushiya.de](http://www.sushiya.de)*

*Wir akzeptieren EC-Karten ab 10 Euro und Kreditkarten 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.*

**Unsere Mittagsmenüs bieten wir nicht als Take-Away an. Gerne reichen wir eine Karaffe Wasser zu unseren Weinflaschen, ein Glas Wasser zu Whisky oder Espresso. Bitte haben Sie aber Verständnis, dass wir für Bestellungen von Leitungswasser auch Servicepauschalen verlangen.**

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

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

