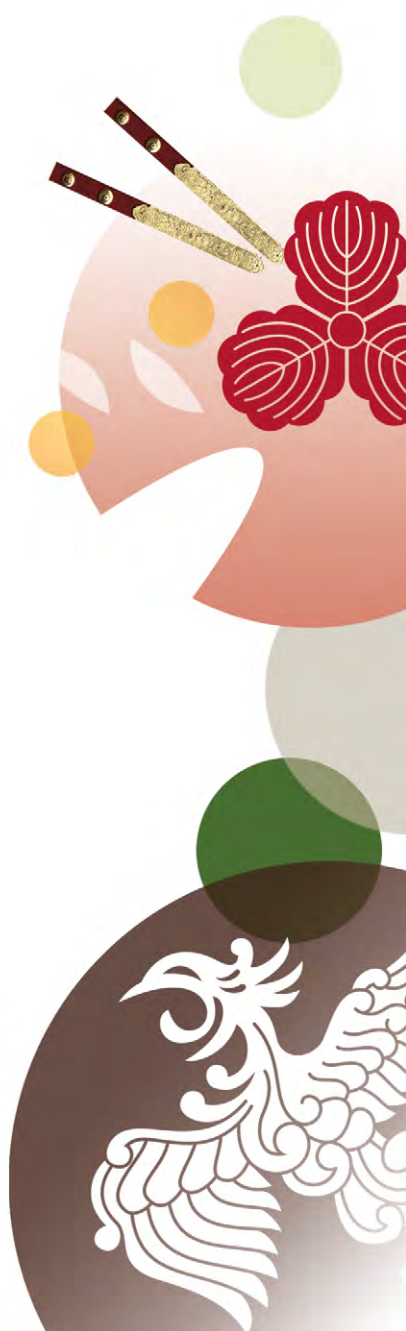


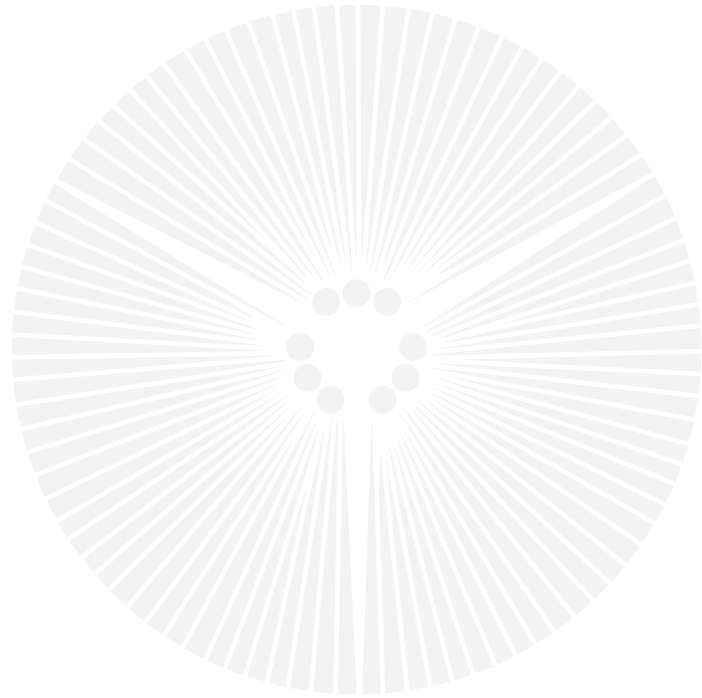
SPEISEN

お品書き



sansaro





UNSERE IDEE DER JAPANISCHEN KÜCHE

Die japanische Küche gilt als eine der anspruchsvollsten und gesündesten der Welt. Washoku, die traditionelle „Küche der Harmonie und Tiefe“, ist Weltkulturerbe. Unser Anspruch ist es, Ihnen diese faszinierende Kultur mit ihren Besonderheiten für alle Sinne zugänglich zu machen. Denn gutes Essen soll nicht nur satt, sondern vor allem glücklich machen.

SUSHIYAは、ドイツ人オーナー、アレキサンダー・ライネルトが2005年に開業した寿司・和食レストランです。幼い頃から日本の文化に魅了されていたというオーナーが自らの店で目指していることは、和食の魅力をもっと多くの人にわかりやすく伝えること。異文化間の仲介役として、お客さまが食を通じて「幸せ」を感じる日本料理をご提供しております。

SUSHIYA

Aus Begeisterung für Japan und seine Kultur gründete Alexander Reinelt 2005 in München die Firma SUSHIYA. Seit 2007 präsentiert er mit seinem Team im Restaurant sansaro eine authentische Interpretation der japanischen Küche.

QUALITÄT

Schon immer setzen wir aus Überzeugung auf erfahrene Köche, hochwertige Zutaten und Nachhaltigkeit – vor und hinter den Kulissen.

Wie in Japan üblich, servieren wir eine von unseren Köchen speziell auf unser Sushi & Sashimi abgestimmte Sojasauce auf der Basis einer in Japan im traditionellen Verfahren hergestellten Bio-Sojasauce. Weitere Informationen auf www.sushiya.de/bio

Besonders ans Herz legen möchten wir Ihnen unsere Tageskarten, wechselnden saisonalen Menüs und kulinarischen Events rund um die japanische Küche. Mehr dazu stets aktuell auf unserer Homepage: www.sushiya.de

Wir sind biozertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006.

KALTE VORSPEISEN 冷たい前菜

Daikon-Tōfu-Salat

Kleiner Salat aus Daikon-Rettich, Tōfu, Mizuna, Topinamburchips,
mit hausgemachtem Pflaumen-Dressing
9,80

Goma Ae

Blattspinat mit Sesamsauce
5,90

Umaki

Gegrillter Flusssaal, eingehüllt in japanischen Eierstich aus Bio-Eiern,
hausgemacht in der traditionellen viereckigen Pfanne
11,80

Wagyū Tataki

Drei Scheiben vom japanischen Wagyū-Rind, kurz angebraten,
leicht mariniert und 3 Stunden gegart, mit etwas Kizami Wasabi
22,50

Maguro Moromi Ae

Thunfisch-Tatar, angemacht mit Moromi-Miso,
Bio-Wachtelei, Sesamöl, Sojasauce und Nori
16,90

SUPPEN 汁物

Misoshiru

Klassische Miso-Suppe aus echter Dashi-Brühe.
Hier mit Seidentōfu, Abura Age und Lauchzwiebeln
4,90

Kenchinjiru

Traditionelle Gemüsesuppe
auf Basis von Konbu-Dashi-Brühe
6,90

 Vegetarisch

WARMER VORSPEISEN 温かい前菜

Edamame

Sojabohnenschoten mit Maldon Meersalz,
ein beliebter japanischer Snack
5,80

Nasu Miso Itame

Auberginenstreifen,
mit hausgemachter süßer Miso-Sauce gebraten
8,40

Tōfu to Nasu no Agedashi

Seidentōfu und Aubergine, ausgebacken, in Soja-Konbu-Brühe,
mit geriebenem Daikon-Rettich, Ingwer, Lauchzwiebeln und Myōga
11,90

Crispy Ebi Tempura

Tempura von Garnelen und Gemüse,
mit einer leicht pikanten Kimchi-Mayonnaise
16,90

Shake Harasu Yaki

Mit Salz gegrilltes Bauchstück vom Lachs Label Rouge, Myōga,
geriebener Daikon-Rettich, gewürzt mit süßem Essig
12,60

Shio Karaage

Drei zarte Stücke vom französischen Schwarzfederhuhn Label Rouge,
mariniert in Shio-Kōji, in spezieller Panade ausgebacken
13,60



SASHIMI 刺身

Sashimi sind pure Fischfilets ohne Reis, deren Zubereitung höchste Anforderung an Fischkunde und Schnitttechnik stellt. Denn der Geschmack kommt in der japanischen Küche auch durch das fachgerechte Schneiden. Sashimi wird übrigens ohne Ingwer gereicht, damit der reine Fischgeschmack voll zur Geltung kommen kann.



Shake Sashimi

Filets vom Lachs Label Rouge
5 Stück 18,00

Maguro Sashimi

Filets vom Bluefin-Thunfisch
5 Stück 29,00

Toro Sashimi

Bauchstück-Filets vom Bluefin-Thunfisch,
nach Verfügbarkeit
5 Stück 44,00



Akebono 曙 3er Mix

Kleines gemischtes Sashimi
29,00

Shinonome 東雲 5er Mix

Mittleres gemischtes Sashimi
37,00

Tenmei 天明 7er Mix

Großes gemischtes Sashimi
48,00



Portion Reis

als Beilage
3,90

Für unser Sushi & Sashimi verwenden wir Wildfang- oder „Balfegó“-Thunfisch, der nachhaltig vor den Küsten Spaniens kultiviert wird. Wegen seiner hohen Qualität und Nachverfolgbarkeit wird dieser Thunfisch gerne von Spitzenköchen verwendet.

OMAKASE おまかせ

Auf einen bestimmten Inhalt fixierte Sushiplatten, wie wir sie lange Jahre in Deutschland hatten, sind in Japan eher untypisch. Man vertraut den Köchen, die beste Zusammenstellung des Tages zu finden – oder bestellt à la carte, was man selber besonders liebt, siehe die folgenden Seiten.

Musashi 武蔵

Fünf Sorten Nigiri, typische Auswahl und Empfehlungen
38,00

Ibuki 伊吹

Sieben Sorten Nigiri und Gunkan, dabei immer das Beste, was wir an dem Tag zu empfehlen oder zu bieten haben. Für Liebhaber von echt japanischem Sushi
54,00

Unsere Omakase-Zusammenstellungen werden von unseren Köchen tagesfrisch nach Verfügbarkeit ausgewählt. Sie können natürlich à la carte Ihr Lieblings-Sushi ergänzen oder die leckersten Stücke nachbestellen.



Tokusen Chirashi Sushi 特選ちらし寿司

Sieben Sorten von Fisch & Meeresfrüchten
auf einer Schale mit kaltem Sushi-Reis
39,90

NIGIRI 握り寿司

Nigiri ist die in Japan beliebteste und typischste Form von Sushi. Meistens liegt der Fisch oben auf dem Reis und kann dadurch die perfekte Balance zwischen beide Zutaten erreichen. Mit Nigiri kann man den authentischen Geschmack von Sushi in japanischer Qualität am besten erleben!

Aka Ebi

Große Rotgarnele aus Argentinien
7,20

Bayerische Garnele

Rohe Salzwassergarnele aus nachhaltiger Zucht, mariniert in Konbu-Seetang aus Japan
7,80

Hamachi

Gelbschwanzmakrele
7,20

Hotate

Jakobsmuschel
8,60

Madai

Japanische Dorade
6,80

Maguro Akami

Bluefin-Thunfisch
7,60

Maguro Toro

Bluefin-Thunfischbauch, auf Wunsch auch aburi
9,80

Myōga Shiso

In süßem Essig eingelegter Myōga (japanischer frischer Ingwer) mit Shiso
5,60

Shake

Lachs Label Rouge, auf Wunsch auch aburi
5,90

Shime Saba

Hausgemachte, in Konbu-Seetang marinierte Makrele
5,40



1 Bestellung = 1 Stück

NIGIRI & GUNKAN 握り寿司・軍艦

Gunkan gehören aufgrund ihrer Zubereitungstechnik zu den Nigiri. Weil sich ein Noriblatt wie ein kleines Boot um den Reis und die Füllung schmiegt, nennt man dies auch „Schiffchen“-Form. Das richtige Verhältnis zwischen den Zutaten und das Timing bei der Zubereitung sind bei Gunkan besonders anspruchsvoll.

Suzuki

Loup de Mer
5,40

Tamago

japanischer Eierstich, hausgemacht aus Bio-Eiern
4,50

Unagi

Gegrillter Flussaal mit Tsume-Sauce
6,60

Wagyū Aburi

Mariniertes, leicht angeflammtes japanisches Wagyū
14,90

Ikura Gunkan

Lachskaviar, typisch japanisch
9,80

Negitoro Gunkan

Gehackter Thunfischbauch mit Lauch
8,90

Tsukimi Maguro Gunkan

Gehackter Thunfisch mit rohem Bio-Wachtelei – Delikatesse!
7,80

Uni Gunkan

Seeigel, von Japanern geliebt, für westliche Gaumen manchmal eine Herausforderung
9,90

Uzura Ika Nattō Gunkan

Tintenfisch, getrocknete, vergorene Sojabohnen mit rohem Bio-Wachtelei. Für Japaner Kult
7,60



1 Bestellung = 1 Stück

Wachteleier (uzura) sind in Japan eine beliebte Spezialität. Wir beziehen unsere direkt von einer Bio-Farm im bayerischen Allgäu. Speisen mit Wachteleiern benennen die Japaner oft mit „Tsukimi“, weil sie beim Anblick des runden Eigelbs gerne an den vollen Mond denken.

HOSOMAKI 細巻き

Hosomaki ist die typische, klassische Rollenform des Sushi. Bei Hosomaki finden Sie neben Reis, Algenblättern und etwas Wasabi in der Regel maximal zwei Zutaten.

Avocado Maki 🌿

Avocado
6,90

Ikura Maki

Lachskaviar
11,80

Kappa Maki 🌿

Gurke
6,50

Kanpyō Maki 🌿

Eingelegter japanischer Kürbis
6,80

Nagaimo Shiso Maki 🌿

Eingelegte Yamswurzel und Shiso
7,60

Nattō Maguro Maki

Thunfisch, getrocknete, fermentierte Sojabohnen und Shiso
9,20

Negitoro Maki

Gehackter Thunfischbauch mit Lauch
12,90

Saba Gari Maki

Makrele mit eingelegtem Ingwer
7,20

Shake Maki

Lachs Label Rouge
8,90

In unserem Restaurant verwenden wir konsequent nur Balfego-Thunfisch der höchsten Qualitätsstufe.

Lachs ist bei uns standardmäßig Label Rouge, ein französisches Gütesiegel, das ausgezeichnete Qualität und naturnahe Züchtung garantiert.

Wir setzen auf Nachhaltigkeit, wo immer es möglich ist.

HOSOMAKI 細巻き

Eine Bestellung besteht immer aus einer Rolle, die traditionell in sechs kleine Röllchen geschnitten wird. Mehr zu den verschiedenen Formen und der Herkunft von Sushi finden Sie auf unserer Homepage.

Takuan Maki 🌿

Eingelegter Rettich
6,80

Tekka Maki

Bluefin-Thunfisch
10,60

Toro Chili Maki

Thunfischbauch mit Chili
13,80

Toro Taku Maki

Gehackter Thunfischbauch mit Takuan
13,90

Umekyū Maki 🌿

Gurke mit eingelegter Salzpflaume, typisch japanisch, leicht säuerlich-erfrischend
6,90



1 Bestellung = 6 Stück

URAMAKI 裏巻き

Uramaki bedeutet „von innen gerollt“, der Reis liegt außen und die Zutaten samt Noriblatt innen im Zentrum der Rolle. Diese Rollenform stammt eigentlich aus Amerika.

Ebi Tempura Maki

Garnele im Tempura-Mantel frittiert, mit leicht pikanter Kimchi-Mayonnaise, Unagi-Tsume, Gurken, Sesam
13,60

Gomaae Maki

Spinat mit Sesamsauce
8,50

Nasu Miso Maki

Aubergine mit Miso-Sauce und Sesam
7,80

Paprika Phila Maki

Knackige Paprika und Frischkäse mit Sesam
7,80

Shake Kyūri Maki

Lachs Label Rouge, Gurke, Schnittlauch mit Sesam
9,80

Spicy Tuna Roll

Thunfisch, Chili und Schnittlauch, Rogen vom fliegenden Fisch
14,00

Unakyū Maki

Flussaal und Gurke mit Sesam
12,00



1 Bestellung = 6 Stück

CHŪMAKI & SPECIAL ROLLS 中巻き

Chūmaki haben üblicherweise mindestens drei Zutaten und sind bei unseren Gästen sehr beliebt!
Special Rolls sind eigene Kreationen unseres Restaurants.

Hotate Mayo Maki

Jakobsmuschel mit Kanpyō und japanischer Mayonnaise
13,20

Shake Avo Maki

Lachs Label Rouge und Avocado
11,80

Mittelmeer

Thunfisch und Lachs in Olivenöl, Avocado und Schnittlauch auf Salat, mit einer Wasabi-Sojasauce
15,90

Spider Roll

Soft Shell Crab in Weizenmehl frittiert, mit Chili-Mayonnaise, Lauchzwiebeln und Gurke in einer speziellen Oliven-Limetten-Sauce
16,90



1 Bestellung = 6 Stück

JAPANISCHE KLASSIKER 主菜

Die japanische Küche bietet ein enormes Spektrum an unterschiedlichen Gerichten, aus denen wir hier einige Beispiele herausgreifen, die als Hauptgerichte eine Alternative zu Sushi & Sashimi sein können.

Yasai Tempura

Verschiedene Gemüse in Weizenmehl, auf japanische Art fein frittiert, mit Soja-Kombu-Dashi und Daikon-Shōga-Oroshi (geriebener Rettich mit Ingwer)
23,00

Tempura Moriawase

Garnelen, Meeresfrüchte, Fische und Gemüse fein frittiert, mit Soja-Dashi-Sauce und geriebenem Ingwer und Rettich zum Dippen
29,00

Gindara Miso Yūan Yaki

Gegrilltes Filet vom Black Cod (schwarzer Kohlenfisch), mariniert in fein-aromatischem Yuzu-Saft und Saikyō-Miso
29,80

Tonteki

Würzige Streifen vom Schweinenacken, hier Mangalitzta, in einer herzhaften Sauce, mit typisch japanischen Beilagen
26,00



Portion Reis

als Beilage
3,90

In Japan gibt es eine Vielfalt von Restaurants, die sich ganz bestimmten Speiseformen wie Ramen, Tempura, Yakitori oder eben Sushi gezielt und ausschließlich widmen. Die deutschen Essgewohnheiten sind anders und so versuchen wir, mit unserer Auswahl den Reichtum der japanischen Küche zumindest anzudeuten.



DESSERT デザート

Auch Desserts sind in Japan eine völlig andere, vielfältige und manchmal vielleicht ungewohnte Welt. Wir haben für Sie die Brücke gebaut, die japanischen Geschmack oder japanische Zutaten mit europäischen Vorstellungen von Dessert zusammenbringt und einen leckeren Abschluss garantiert.

Einzelne Kugel Eis

1 Kugel Matcha-Eis, Sesam-Eis oder Yuzu-Sorbet,
hausgemacht, mit saisonalen Früchten
5,80

Hausgemachtes Gemischtes Eis

1 Kugel Matcha-Eis, 1 Kugel Sesam-Eis,
mit saisonalen Früchten
8,40

Matcha Pudding

Hausgemachter Pudding aus Bio-Eiern und feinem japanischen
grünen Tee, mit saisonalem Obst und Bio-Ahornsirup mit Matcha
7,80

„Die Launen der Köche“

Saisonal wechselnde Desserts nach japanischer Art
oder Inspiration durch unsere Köche
8,60

Dessert Moriawase

Ein Dessertteller mit verschiedenen Kleinigkeiten zum Probieren
Für zwei Personen 17,90
Für drei Personen 24,90



「日本の料理は食うものでなくて見るものだと言われる」
「あの、炊きたての真っ白な飯が、ぱっと蓋を取った下から
暖かそうな湯気を吐きながら黒い器に盛り上って、一と粒一と
粒真珠のようにかッやいているのを見る時、日本人なら誰しも
米の飯の有難さを感じるであろう」
「けだし料理の色あいは何処の国でも食器の色や壁の色と調
和するように工夫されているのであろうが、日本料理は明るい
所で白ッちゃけた器で食べては慥かに食欲が半減する」

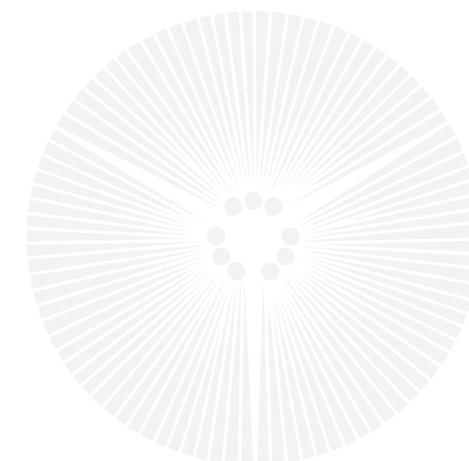
谷崎潤一郎『陰翳礼讃』より抜粋

Es heißt oft, die japanische Küche sei nicht zum Essen, sondern zum Anschauen da.

Wer jenen frischgekochten, reinweißen Reis sieht, wie er unter dem rasch gehobenen Deckel hervor warmen Dampf aufsteigen lässt, wie er in dem schwarzen Gefäß aufgehäuft daliegt und wie jedes einzelne Korn gleich einer Perle glänzt, der wird, sofern er ein Japaner ist, so recht das Ehrfurchtgebietende des Reises spüren.

Wahrscheinlich dürfe in allen Ländern die Färbung der Speisen so gehalten sein, dass sie mit der Farbe des Essgeschirrs und auch der Zimmerwände harmoniert. Gewiss ist auf jeden Fall, dass der Appetit um die Hälfte abnehmen würde, wenn man japanische Speisen an einem hellen Ort auf weißem Geschirr essen würde.

Aus „Lob des Schattens – Entwurf einer japanischen Ästhetik“ von Junichirō Tanizaki (1886-1965)



ORT DER BEGEGNUNG

„sansaro“ bedeutet schlicht „3-Wege-Kreuzung“ im Japanischen.

Wir haben unser Restaurant in der Mitte der Amalienpassage so genannt, weil dort die Wege von Türken-, Amalien- und Adalbertstraße zusammenlaufen. Hier können sich die unterschiedlichsten Menschen begegnen und japanische Esskultur erleben.

JAPANISCHE KÜCHE IN DEUTSCHLAND

Die japanische Kultur ist für uns Antrieb und Inspiration auf der Basis eigener fundierter Kenntnisse. Aus diesem Blickwinkel entwickeln wir mit Liebe und Begeisterung gemeinsam mit japanischen Köchen unsere Vision einer japanischen Küche in München weiter. Jeden Tag aufs Neue bemühen wir uns um die Würde der Zutaten und um jeden Gast, damit ein Gefühl von Omotenashi entsteht – achtsame Gastfreundschaft.



Schon immer setzen wir auf ausgesuchte Zutaten und nachhaltige Qualität. Manches ist jedoch nur mit Zusatzstoffen erhältlich, einige davon gelten als Allergene.

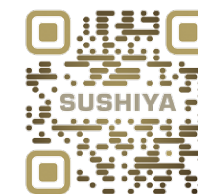
Bei Bedarf fragen Sie bitte nach unserer entsprechenden Liste.

Auf Wunsch reichen wir gegen Aufpreis statt unserer eigenen Bio-Sojasauce eine Bio Cedarwood Tamari von Arche als glutenfreie, streng vegetarische Alternative.

Alle Reservierungen und Bewirtungen erfolgen auf Basis unserer AGB.



Erfahren Sie mehr über die japanische Küche und Kultur, unsere kulinarischen Events und saisonalen Menüs:



Wir unterstützen die Arbeit aufstrebender Künstlerinnen und Künstler und bieten unsere öffentlich einsehbare Vitrine für Ausstellungen an – beispielsweise für die Münchner Fotografin Luise Aedtner mit ihrer wunderbaren Fotoserie „Vertrautes in der Fremde finden“.

www.sansaroartbox.de



www.sushiya.de

