



japanisches restaurant . sushi . cocktail bar  
klenzestraße 71 . 80469 münchen . 089 2010992 . [www.sushi-soul.de](http://www.sushi-soul.de)



<b>sparkling umeshu</b>	pflaumenwein und prosecco ergeben einen belebenden einstieg in den abend ___ 7,80
<b>gari shonen</b>	wodka, ingwer, zitrone, zucker, ginger ale** ein prickelnder genuss für liebhaber des ingwers ___ 8,80
<b>lychee</b>	wodka, holunderblütensirup, zitrone jetzt schon ein klassiker ___ 7,80
<b>red lychee</b>	wodka, cranberry*, holunderblütensirup, zitrone in dieser kreation des lychees geht die rote sonne auf ___ 7,80
<b>sumo</b>	umeshu, wodka, triple sec, limettensaft trocken, kräftig, umwerfend ___ 7,80
<b>ginza geisha</b>	nep mói, maracuja, ananas, sahneder mix mit vietnamesischem wodka überschwemmt die bars von tokjos partymeile ___ 7,80
<b>nikka mangalore</b>	nikka-whisky, mangalore, orange, zitrone, zucker indischer chili-zimt-liqueur und japanischer whisky heizen ein ___ 8,80
<b>tokyopolitan</b>	wodka, umeshu, martini rosso, angostura „sex and the city“ läuft auch in japan ___ 7,80
<b>lemongrass</b>	wodka, grüner tee, orange, limette, zitronengras ein panasiatischer traum der erfrischenden art ___ 8,80
<b>red geisha</b>	gin, lychee liqueur, red orange, limejuice berühmt geworden durch eine japanische soap, endlich auch außerhalb japans beliebt ___ 7,80
<b>kill ming</b>	nikka-whisky, mandarinen liqueur, lychee liqueur, limejuice, soda ungewöhnliche und kräftige Mischung für whisky-liebhaber, die abwechslungs suchen ___ 8,80
<b>umeshu sour</b>	umeshu, zitrone, zucker die beliebte, erfrischende version des klassischen damengetränks erfreut auch die männerwelt ___ 7,80
<b>samurai sling</b>	nikka-whisky, cherry heering, zitrone, soda kräftig, ausdauernd und elegant, ein richtiger samurai eben ___ 8,80
<b>exotic nikka cooler</b>	nikka-whisky, maracuja, limejuice, ingwer, ananas japanische whiskytradition gepaart mit exotischem urlaubsfeeling ___ 8,80
<b>tokyo rush hour</b> alkoholfrei	calpico, orange, grenadine* - erfrischend und entspannend selbst im größten stress ___ 5,80
<b>remonade</b> alkoholfrei	grüner tee, limette, zucker - wohltuend wie eine leichte abendbrise ___ 5,80
<b>lychee kento</b> alkoholfrei	cranberry, holunderblütensirup, zitrone - mens sana in corpore sano ___ 5,80



<b>sake sour</b>	sake, zucker, zitrone ein klassiker auf japanisch – erfrischend und nicht zu stark ___ 7,80
<b>sakeninja</b>	sake, limette, zucker erfrischend japanisch ___ 7,80
<b>melon miyabi</b>	sake, zitrone, ananas, melone leichter sommermix für laue nächte ___ 7,80
<b>ming sling</b>	sake, umeshu, zitrone, soda, zucker fruchtig und beschwingt ___ 7,80
<b>tokyo mule</b>	sake, ingwer, gurke, ginger ale**, limette überzeugt bekennende biertrinker von der cocktailbar ___ 7,80
<b>ichigo ichie</b>	sake, gin, wermuth die zenweisheit „ein augenblick – ein zusammen- treffen“ will uns lehren, den augenblick zu nutzen ___ 7,80
<b>east village</b>	sake, gin, himbeer, limette, cranberry die wahrscheinlich älteste sakebar außerhalb japans in new york behauptet, diese kreation erfunden zu haben ___ 7,80
<b>saketini</b>	sake, wermuth, orange bitter james bond kam bis nach tokyo ___ 7,80
<b>kyoto fizz</b>	sake, limette, zitrone, calpico, zucker, orange flower water ___ 7,80
<b>ayaka</b>	sake, cassis, martini rosso, zitrone „die farbenfrohe blume“ – ein weiblicher vorname, ein j-pop star, ein drink ___ 7,80
<b>tokyo torino</b>	sake, campari, gin, wermuth, zucker, limette italienisch-japanische städtepartnerschaft im glas, geschüttelt, nicht gerührt ___ 7,80
<b>sunny afternoon</b>	sake, ananas liqueur, maracuja, bananen liqueur, grapefruit ___ 7,80

### JAPANISCHES

<b>umeshu</b>	pflaumenwein 0,1 l ___ 2,80
<b>umeshu warm</b>	pflaumenwein, serviert in einer kleinen karaffe 0,18 l ___ 5,20
<b>sake</b>	im traditionellen „masu“ 0,18 l ___ 4,80
<b>sake warm</b>	serviert in einer kleinen karaffe 0,18 l ___ 4,80

### SAKE FLASCHEN

auch europäische gaumen erwärmen sich langsam für die feine, subtile und komplexe aromenvielfalt hochwertiger sake, die kühl getrunken werden. je mehr das reiskorn poliert wird und an masse verliert, desto höher ist grundsätzlich die qualität.

<b>hakushika</b> tokusen yamadanishiki	30% polierate aus der edelsten reissorte, kräftig und weich mit leicht fruchtigen aromen 0,3 l ___ 13,00    0,72 l ___ 29,00
<b>hakugyokuko</b> junmai yamahai	60% polierate; spezielle, heiße fermentation, die einen besonders reinen, komplexen und sehr intensiven geschmack hervorbringt 0,3 l ___ 21,00    0,72 l ___ 46,00
<b>kinkame 80</b> junmai nama-gen	erstaunliche qualität trotz geringer polierate (20%). von einem kleinen familienbetrieb, fein ausbalancierte süße mit intensivem reisgeschmack 0,72 l ___ 42,00
<b>biden</b> junmai yamahai koshu	65% polierate, 13 jahre gelagert, sehr weich, typische karamellnoten, perfekter begleiter für kräftige speisen 0,72 l ___ 47,00
<b>kizan</b> junmai ginjo nama genshu	55% polierate, sehr elegant und fruchtig, geschmack von reifen äpfeln und pfirsich 0,72 l ___ 48,00

weitere sakespezialitäten finden sie in unserem weinklimaschrank, fragen sie unser servicepersonal





## GIN

**bombay crushed**  
**dry martini**  
**dirty martini**  
**gin gimlet**  
**gin fizz**  
**tom collins**  
**singapore sling**  
**florida sling**  
**bronx**  
**white lady**  
**mizner's dream**

gin, limejuice, kumquats, zucker \_\_\_ 8,80  
gin, wermuth \_\_\_ 7,80  
gin, wermuth, olivenwasser \_\_\_ 7,80  
gin, limette, limejuice \_\_\_ 7,80  
gin, zitronen, soda, zucker \_\_\_ 7,80  
gin, zitronen, soda, zucker \_\_\_ 7,80  
gin, cherry heering, zitronen, soda \_\_\_ 7,80  
gin, cherry heering, ananas, grenadine\* \_\_\_ 7,80  
gin, wermuth, orange \_\_\_ 7,80  
gin, triple sec, zucker, zitronen \_\_\_ 7,80  
gin, pêcheur mignon, zitronen, orange, ananas, grenadine\* \_\_\_ 7,80  
gin, wermuth, campari\* \_\_\_ 7,80

**negroni**

## WODKA

**wodka gimlet**  
**wodka sour**  
**bloody mary**  
**harvey wallbanger**  
**kamikaze**  
**black russian**  
**white russian**  
**red russian**  
**cosmopolitan**  
**caipiroska**

wodka, limette, limejuice \_\_\_ 7,80  
wodka, zitronen, zucker \_\_\_ 7,80  
wodka, zitronen, tomate, gewürze \_\_\_ 7,80  
wodka, galliano, orange \_\_\_ 7,80  
wodka, gin, triple sec, zitronen, soda \_\_\_ 7,80  
wodka, kahlua\*\*\* \_\_\_ 7,80  
wodka, kahlua\*\*\*, sahn \_\_\_ 8,80  
wodka, cherry heering, limette \_\_\_ 7,80  
wodka, cointreau, cranberry, limette \_\_\_ 7,80  
wodka, limette, zucker \_\_\_ 7,80

## TEQUILA

**margarita**  
**tequila sour**  
**tequila sunrise**  
**mexicana**  
**latin lover**  
**el diablo**  
**mexican colada**

tequila, triple sec, zitronen \_\_\_ 7,80  
tequila, zitronen, zucker \_\_\_ 7,80  
tequila, limette, orange, grenadine\* \_\_\_ 7,80  
tequila, zitronen, ananas, grenadine\* \_\_\_ 7,80  
tequila, cachaça, limejuice, zitronen, ananas \_\_\_ 7,80  
tequila, limette, crème de cassis, ginger ale\*\* \_\_\_ 7,80  
tequila, kahlua\*\*\*, kokos, ananas, sahn \_\_\_ 7,80

**nippon hour**

nippon cocktails zum halben preis  
ab 23 uhr

**happy hour**

alle cocktails zum halben preis  
von 18 bis 20 uhr





**BRANDY**

- side car*
- between the sheets*
- cherry blossom*
- brandy alexander*
- boston side car*
- east india*

- brandy, triple sec, zitrone \_\_\_ 7,80
- brandy, rum, triple sec, zitrone \_\_\_ 7,80
- brandy, cherry brandy, cointreau, zitrone \_\_\_ 7,80
- brandy, crème de cacao, sahn, muskat \_\_\_ 7,80
- brandy, rum, triple sec, limette \_\_\_ 7,80
- brandy, angostura, ananas, zucker \_\_\_ 7,80

**WHISKY + WHISKEY**

- whiskey sour*
- manhattan*
- old fashioned*
- southern sour*
- rusty nail*
- new york cocktail*
- hector*

- bourbon, zitrone, orange, zucker \_\_\_ 8,80
- canadian club, wermuth, angostura \_\_\_ 8,80
- canadian club, zucker, angostura, soda \_\_\_ 8,80
- southern comfort, zitrone, orange, zucker \_\_\_ 8,80
- scotch whisky, drambuie \_\_\_ 8,80
- bourbon, zitrone, grenadine\*, pudersucker \_\_\_ 8,80
- bourbon, southern comfort, orange, zitrone, grenadine\* \_\_\_ 8,80

**RUM**

- zombie*
- mai tai*
- pina colada*
- swimming pool*
- daiquiri*
- cuba libre*
- caipirinha*
- planters punch*
- tahiti club*

- drei sorten rum, cherry heering, zitrone, orange \_\_\_ 8,80
- drei sorten rum, mandelsirup, apricot brandy, ananas, limette \_\_\_ 8,80
- rum, kokos, ananas, sahn \_\_\_ 7,80
- rum, wodka, blue curacao\*, kokos, ananas, sahn \_\_\_ 7,80
- havana rum, limette, zucker \_\_\_ 7,80
- havana rum, limette, coca cola\*\*\* \_\_\_ 8,80
- cachaça, limette, zucker \_\_\_ 8,80
- rum, zitrone, apricot brandy, orange, grenadine\*, muskat \_\_\_ 8,80
- rum, limette, limejuice, ananas, maraschino \_\_\_ 7,80

**NO ALCOHOL**

- coconut kiss*
- safe drive home*
- banana boat*
- pussy foot*
- mary cuija*

- kokos, ananas, sahn, kirsche \_\_\_ 5,80
- zitrone, orange, ananas, grenadine\* \_\_\_ 5,80
- orange, banane, ananas, sahn, grenadine\* \_\_\_ 5,80
- grapefruit, orange, zitrone, grenadine\* \_\_\_ 5,80
- maracuja, orange, ananas, sahn \_\_\_ 5,80

<p><b>nippon hour</b> nippon cocktails zum halben preis ab 23 uhr</p>	<p><b>happy hour</b> alle cocktails zum halben preis von 18 bis 20 uhr</p>
---	--

\*\*\* koffein    \*\* chinin    \* farbstoff



## OTSUMAMI - JAPANISCHE VORSPEISEN

in der japanischen küche unterscheidet man nicht streng zwischen vor- und hauptspeise. machen sie sich also von allen westlichen essgewohnheiten frei und kombinieren sie, was ihnen schmeckt.

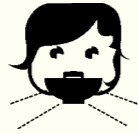
kleinere köstlichkeiten als vorspeise oder als beilage

<b>edamame</b>	gekochte, grüne sojabohnen ___ 4,60
<b>edamame rolls</b>	in frühlingsrollenteig gebackene sojabohnen ___ 4,60
<b>gomae spinat</b>	mit hausgemachter sesam-sauce ___ 5,20
<b>hijiki</b>	schwarze algen in sake und soja ___ 4,80
<b>wakame</b>	grüne algen mit sesam und chili-dressing ___ 4,80
<b>mango age</b>	surimi und mango in seetang gewickelt und im tempurateig gebacken ___ 5,80
<b>california age</b>	surimi und avocado in seetang gewickelt und im tempurateig gebacken ___ 5,80
<b>agedashin tofu</b>	gebackene tofuwürfel mit nameko-pilzen und gemüse in einer sauce aus soja und ingwer ___ 7,20
<b>tori tatsuta age</b>	gebackenes, mariniertes hühnchen auf salat ___ 7,20
<b>maguro tataki</b>	leicht angebratener thunfisch auf salat ___ 10,50
<b>hotate batta</b>	jakobsmuscheln in butter und sojasauce gebraten ___ 7,80
<b>tsukune</b>	bällchen aus gehacktem hühnerfleisch und sesam mit teriyaki-sauce am spieß ___ 5,80
<b>yakitori</b>	hühnchenspieße mit teriyaki-sauce ___ 5,80
<b>tsubodai kushi</b>	gebratene butterfischspieße mit teriyaki-sauce ___ 5,80
<b>ebi kushi</b>	garnelenspieße mit teriyaki-sauce ___ 7,80
<b>sakana kushi</b>	gegrillte spieße mit garnele, sepia, meerbarbe, paprika und zwiebel ___ 7,20
<b>maguro bacon</b>	mit speck umwickelte thunfischspieße ___ 7,80
<b>kushi moriawase</b>	gemischte spieße: ein tsukune, zwei yakitori, ein ebi kushi, ein sakana kushi ___ 12,80

### otsumami moriawase

gemischte vorspeisen ab zwei personen: yakitori, tsukune, wakame, hijiki, maguro tataki und vieles mehr \_\_\_ p.p. 12,50





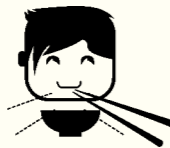
### SARADA - SALATE

- wafu sarada** gemischter salat mit sashimi und wasabi-dressing \_\_\_ 9,80
- kaiso sarada** gemischter salat mit verschiedenen sorten seetang und wasabi-dressing \_\_\_ 9,80

### SHIRUMONO - SUPPEN

feine suppen als begleitung zum hauptgang oder abschluss des essens

- miso wan** sojamarke-suppe mit tofu, wakame-algen, nameko-pilzen und gemüse \_\_\_ 4,20
- dobin mushi** suppe mit gemüse, hühnchen und fisch, serviert im traditionellen dobin \_\_\_ 5,20



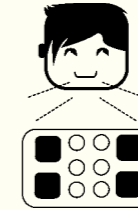
### WARME HAUPTGERICHTE

serviert mit reis und salat

- buta kimuchi** gebratenes schweinefleisch mit leicht scharfer chili-sauce, in der pfanne serviert \_\_\_ 15,50
- shoga yaki** gebratenes schweinefleisch mit ingwer-sauce, in der pfanne serviert \_\_\_ 15,50
- shake teriyaki** gebratenes lachsfilet mit teriyaki-sauce \_\_\_ 16,50
- yaki sakana** filet von roter dorade, in sake-limetten-butter gebraten \_\_\_ 16,50

- yasai tempura** im tempurateig gebackenes gemüse \_\_\_ 12,50
- ebi tempura** im tempurateig gebackene garnelen \_\_\_ 19,50
- tempura moriwase** garnelen und gemüse im tempurateig gebacken \_\_\_ 16,00

alle tempura werden mit tensui-sauce, geriebenem rettich und ingwer serviert



### BENTO

bento ist ein komplettes japanisches menü und wird in einer traditionellen lackschachtel serviert.  
während unserer bento time - täglich von 18 bis 19.30 uhr - zum halben preis.

- kuli's bento** salat mit hijiki, gebratene garnelen- und hühnchen-spieße und andere otsumami, dazu je ein stück nigiri sushi mit thunfisch, lachs und garnele sowie eine halbe sushirolle mit gurke und sesam \_\_\_ 26,00 (bento time \_\_\_ 13,00)
- tenno's bento** salat mit gebackenem fisch, gebratene garnelen- und hühnchen-spieße, tamago yaki und andere otsumami, dazu je ein stück nigiri sushi mit thunfisch, lachs, garnele, je ein stück von der california-, alasuka- und philadelphiarolle \_\_\_ 34,00 (bento time \_\_\_ 17,00)





## SUSHI MORIAWASE - GEMISCHTE PLATTEN

stellen sie sich à la carte ihre persönliche Mischung aus nigiri sushi und rollen zusammen oder wählen sie eine unserer gemischten platten.

### **sushi+soul**

die klassische Mischung unserer sushi bar: fünf verschiedene Stück nigiri sushi mit magerem Thunfisch, Lachs, Garnele, Weißfisch, Jakobsmuschel, dazu je eine halbe California-, Shake- und Kappamaki \_\_\_ 18,50

### **tokyo sushi**

unser Tipp für alle Sushi-Liebhaber und solche, die es werden wollen: drei verschiedene Stück nigiri sushi mit magerem Thunfisch, Lachs, Garnele, dazu je eine halbe California-, Shake- und Kappamaki \_\_\_ 15,50

### **fujiyama**

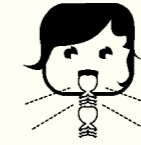
delikatessen für Kenner: fünf verschiedene Stück nigiri sushi mit magerem Thunfisch, Lachs, Garnele, Yellowtail, Lachskaviar, dazu je eine halbe California-, Shake- und Kappamaki \_\_\_ 19,50

### **majong**

fünf halbe Maki von California, Tekka, Shake, Kappa und Takuwan \_\_\_ 16,00

### **vegetarisches sushi**

drei verschiedene Stück nigiri sushi mit Avocado, Inari und vegetarischem „Kaviar“ aus Wakame-Algen, dazu je eine halbe Okinawa-, Horenso- und Kappamaki \_\_\_ 15,50



### **matsuri**

unsere festtags-Mischung für zwei Personen: kleines gemischtes Sashimi mit Thunfisch, Lachs, Weißfisch und Meeresfrüchten, je zwei Stück nigiri mit Thunfisch, Lachs, Garnele, gegrilltem Flusssaal und Weißfisch sowie fünf halbe Rollen von der California-, Alasuka-, Horenso-, Kappa- und Shake Kawa Maki

serviert auf dem traditionellen japanischen Holzschiff \_\_\_ 45,00

### **sakura**

für zwei Personen: je zwei Stück nigiri sushi mit Thunfisch, Lachs und Garnele, je ein Stück nigiri sushi mit Oktopus, Tintenfisch, Lachs-Kaviar und gegrilltem Flusssaal, dazu je eine halbe California-, Okinawa-, Shake-, Shake Kawa-, Horenso- und Kappamaki \_\_\_ 38,00

### **east west**

die Verbindung aus fernöstlicher Tradition und westlichen Zutaten: je eine halbe Shake Kawa-, Popey-, Philadelphia-, Hot Alaskamaki, eine California Temaki und dazu Chili-Mayonaise-Dip \_\_\_ 16,50

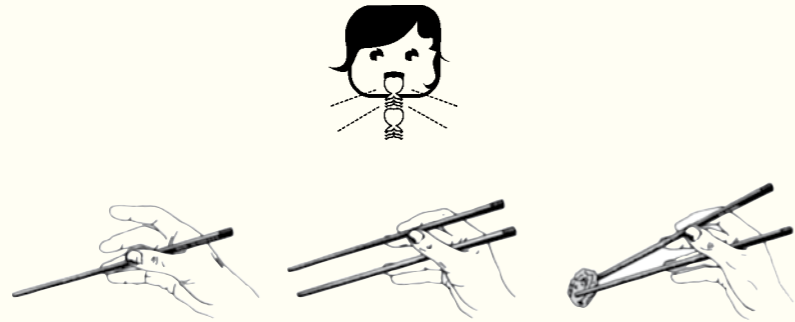
### **sushi für die Ohren**

je eine halbe California-, Shake- und Kappamaki, serviert auf der neuesten CD mit den musikalischen Highlights von Sushi+Soul-Sounds \_\_\_ 19,50

die einzelnen Zusammenstellungen können - abhängig vom Tagesangebot - leicht variieren.





**special sushi**

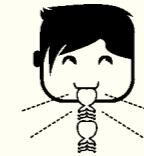
diese besonderen rollen werden sehr aufwändig zubereitet – es kann deshalb zu etwas längerer wartezeit kommen – aber: es lohnt sich

- 42 drachen rolle (tatsu maki)** gegrillter lachs, avocado und ein wenig chili für das feuer im drachen – serviert mit süßer teriyaki sauce \_\_\_ 11,40
- 66 regenbogen rolle (niji maki)** thunfisch, garnele, rote dorade, lachs, tamago, avocado und gurke \_\_\_ 10,80

**SASHIMI**

sozusagen sushi ohne reis

- sashimi moriawase** eine bunte Mischung aus fisch und meeresfrüchten \_\_\_ 21,00
- maguro sashimi** thunfischfilet \_\_\_ 24,00
- shake sashimi** lachsfilet \_\_\_ 20,00
- maguro/shake sashimi** thunfisch- und lachsfilet \_\_\_ 22,00

**NIGIRI SUSHI**

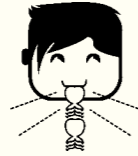
die im westen bekannteste art des sushi war schon vor 200 jahren als schneller imbiss populär. ein stück roher fisch oder eine andere der möglichen zutaten liegt auf einem etwa fingerlangen bissen von leicht gesäuertem sushireis. am besten wird es – wie jede art von sushi – mit der hand gegessen.

eine bestellung besteht immer aus jeweils zwei stück:

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>2 maguro</b>         | mageres rotes thunfischfilet ___ 8,20             |
| <b>3 shake</b>          | lachs ___ 6,40                                    |
| <b>4 saba</b>           | marinierte makrele ___ 5,00                       |
| <b>5 tai</b>            | rote dorade ___ 7,40                              |
| <b>6 tsubodai</b>       | butterfisch ___ 5,20                              |
| <b>7 hamachi</b>        | yellowtail ___ 9,80                               |
| <b>8 ebi</b>            | gekochte warmwasser-garnele ___ 6,80              |
| <b>9 amaebi</b>         | süße tiefsee-garnele ___ 7,80                     |
| <b>10 surimi</b>        | krabbenfleisch ___ 4,40                           |
| <b>11 ikura</b>         | lachskaviar ___ 8,40                              |
| <b>12 masago</b>        | kaviar vom capelin ___ 5,00                       |
| <b>14 ika</b>           | tintenfisch ___ 5,20                              |
| <b>15 tako</b>          | oktopus in grünem tee gekocht ___ 5,20            |
| <b>16 tamago</b>        | mit süßem reiswein verfeinertes omelette ___ 4,80 |
| <b>17 inari</b>         | frittierter tofu ___ 4,40                         |
| <b>18 avocado</b>       | avocado ___ 4,60                                  |
| <b>19 asparagas</b>     | grüner spargel ___ 4,60                           |
| <b>20 hotate</b>        | jakobsmuschel ___ 7,60                            |
| <b>21 unagi</b>         | gegrillter flussaal ___ 9,40                      |
| <b>25 extra portion</b> | ingwer oder chili-mayonaise-dip ___ 1,00          |

**sushi happy hour**

alle nigiri sushi zum halben preis – mo. und so. ab 22 uhr



## MAKI SUSHI

die sushirolle. fisch und/oder andere zutaten sind mit einer schicht sushireis und seetang ummantelt. eine bestellung umfasst immer die ganze rolle, aufgeschnitten in sechs stücke:

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 30 <b>tekka maki</b>        | roter thunfisch ___ 8,20   |
| 31 <b>shake maki</b>        | lachs ___ 6,40   |
| 32 <b>shake kawa maki</b>   | gebratene lachshaut ___ 5,20   |
| 33 <b>shake yaki maki</b>   | gegrillter lachs ___ 5,60  |
| 34 <b>negi hamachi maki</b> | yellowtail und gehackte frühlingzwiebeln ___ 9,80  |
| 35 <b>spicy tuna maki</b>   | roter thunfisch und chili ___ 8,40   |
| 36 <b>avocado maki</b>      | avocado ___ 4,60   |
| 37 <b>kappa maki</b>        | gurke und sesam ___ 4,40   |
| 38 <b>takuwan maki</b>      | eingelegter rettich ___ 5,00   |
| 39 <b>kanpyo maki</b>       | japanischer kürbis ___ 5,00  |
| 40 <b>horenso maki</b>      | spinat und sesam ___ 5,00  |
| 41 <b>ume kyu maki</b>      | gesalzene pflaume und gurke ___ 6,00   |
| 43 <b>futo maki</b>         | acht scheiben aus der traditionellen großen rolle mit acht verschiedenen zutaten ___ 14,80 |

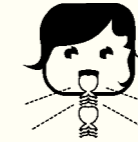
extra dicke sushirollen – aufgeschnitten in fünf stücke:

- |                        |  |
|------------------------|--|
| 44 <b>torpedo maki</b> | im knusperteig gebackene garnele, salat, gurke und japanische mayonaise ___ 5,80 |
| 45 <b>karaage maki</b> | mariniertes, in kartoffelteig gebackenes hühnchen und gurke ___ 5,20             |



### sushi happy hour

alle maki sushi zum halben preis – mo. und so. ab 22 uhr



## INSIDE-OUT ROLLE

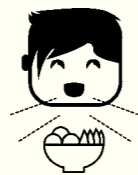
bei dieser art ist das seetangblatt innen, der extra dekorierte reis außen. eine bestellung umfasst immer die ganze rolle, aufgeschnitten in sechs stücke:

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| 46 <b>yashi maki</b>              | palmherzen verfeinert mit chili-mayonaise und sesam ___ 5,60        |
| 47 <b>osaka maki</b>              | lachs, avocado und frischkäse ___ 8,80                              |
| 48 <b>tamago maki</b>             | japanisches omelette, frischkäse, gurke und sesam ___ 5,80          |
| 49 <b>yakitori maki</b>           | gegrillte hühnchenbrust mit süßer teriyaki-sauce und sesam ___ 6,20 |
| 50 <b>california maki</b>         | krabbenfleisch, avocado und kaviar vom capelin ___ 7,20             |
| 51 <b>alaska maki</b>             | lachs und gurke mit sesam ___ 8,20                                  |
| 52 <b>una kyu maki</b>            | aal und gurke mit sesam ___ 9,80                                    |
| 54 <b>ebi tempura maki</b>        | gebackene garnele ___ 8,20  |
| 55 <b>atlantic maki</b>           | thunfisch, avocado und gurke ___ 9,20                               |
| 56 <b>new york maki</b>           | lachs, apfel und sesam ___ 8,20                                     |
| 57 <b>hot alaska maki</b>         | lachs, gurke und chili-mayonaise ___ 8,20                           |
| 58 <b>philadelphia maki</b>       | frischkäse und gurke ___ 5,20                                       |
| 59 <b>green philadelphia maki</b> | frischkäse und grüner spargel ___ 6,40                              |
| 61 <b>popey maki</b>              | spinat, sesam und krabbenfleisch ___ 7,20                           |
| 62 <b>shitake maki</b>            | shitakepilze und sesam ___ 7,20                                     |
| 63 <b>okinawa maki</b>            | frischkäse, mango, rucola und sesam ___ 6,40                        |
| 64 <b>negi shake kawa maki</b>    | gegrillte lachshaut, frühlingzwiebeln und sesam ___ 5,60            |
| 65 <b>smokey salmon maki</b>      | geräucherter lachs, apfel, sahnemeerrettich und sesam ___ 8,20      |



### sushi happy hour

alle inside-out-rollen zum halben preis  
mo. und so. ab 22 uhr



**DESSERT**

- maccha eis**                    eiscreme mit japanischem grünen tee,  
ein süß-herber geschmack \_\_\_ 5,80
- teppanyaki eis**                vanilleeis im reisteig gebacken \_\_\_ 5,80
- maccha mousse**              mousse aus grünem tee \_\_\_ 6,50
- azuki eis**                        feine eiscreme mit japanischen azuki-bohnen \_\_\_ 5,80
- sesame dango**                bällchen aus klebreis, mit süßem  
azuki-bohnenmus gefüllt \_\_\_ 6,50

**okashi**

okashi bedeutet „süßigkeiten“ auf japanisch – wir haben auf diesem dessertteller eine süße auswahl zusammengestellt: eiscreme und mousse aus grünem tee, azuki eis und sesame dango. ab zwei personen \_\_\_ p.p. 7,50

zum dessert empfehlen wir die sehr feine, edelsüße beereauslese des weinguts martin pasler vom neusiedlersee in österreich. eine cuvée aus welschriesling, neuburger und goldburger 0,375 l \_\_\_ 23,00



**MARTIN PASLER SUSHI-WEINE**

in zusammenarbeit mit sushi+soul hat der winzer martin pasler aus jois am neusiedlersee drei weine entwickelt, die perfekt mit den besonderheiten der japanischen küche harmonieren.

- shiro - weiß**                    cuvée aus welschriesling, chardonnay und muskat-ottonel. die trauben reifen auf sandkalk und schieferboden. feine aromen exotischer früchte und mineralische, würzige frische machen diesen wein zum idealen begleiter für sushi und sashimi  
0,75 l \_\_\_ 23,00    0,2 l \_\_\_ 6,20
- momo - rosé**                 cuvée aus blaufränkisch und zweigelt. dezentes wildkirsch-aroma und runde frucht. empfehlen ihn für sushi und sashimi  
0,75 l \_\_\_ 23,00    0,2 l \_\_\_ 6,20
- aka - rot**                        cuvée aus blaufränkisch (schieferboden) und zweigelt (sandiger lehm-ton-boden). duft von cassis und wildkirsche. am gaumen getrocknete pflaumen, dezente röstaromen, kraftvoll mit seidiger textur. perfekt zu teriyakigerichten  
0,75 l \_\_\_ 29,00    0,2 l \_\_\_ 7,80





**ALKOHOLFREI**

<b>tafelwasser</b>	0,2 l ___ 1,80 0,4 l ___ 2,80
<b>adelholzner</b>	0,25 l ___ 2,60 0,75 l ___ 5,20
<b>adelholzner still</b>	0,25 l ___ 2,60 0,75 l ___ 5,20
<b>säfte</b> apfel, orange, kirsche, johannisbeere, ananas, tomate, maracuja, grapefruit, mango	0,2 l ___ 2,60
<b>saftschorle</b>	0,4 l ___ 3,40
<b>zitronenlimonade</b>	0,4 l ___ 2,50
<b>bionade</b> holunder, kräuter, litschi, ingwer-orange	0,33 l ___ 2,90
<b>coca-cola ***</b>	0,2 l ___ 2,60
<b>coca-cola light ***/****</b>	0,2 l ___ 2,60
<b>schweppes**</b> bitter lemon, ginger ale, tonic water	0,2 l ___ 2,60
<b>calpico</b> mit zitrone verfeinerter molkesirup, der je nach geschmack mit heißem oder kaltem wasser aufgegossen wird	0,2 l ___ 3,00
<b>grüner tee, kalt</b>	0,2 l ___ 2,20

**BIER**

<b>pils</b> vom fass	0,3 l ___ 3,20
<b>weißbier</b>	0,5 l ___ 3,50
<b>alkoholfreies weißbier</b>	0,5 l ___ 3,50
<b>dunkles weißbier</b>	0,5 l ___ 3,50
<b>dunkel andechser</b>	0,5 l ___ 3,50
<b>alkoholfreies</b>	0,33 l ___ 3,20

<b>kirin ichiban</b> vom fass	0,25 l ___ 2,90
<b>asahi</b> japanisches bier	0,33 l ___ 3,80

**HEISSES**

<b>kaffee</b>	2,20
<b>espresso</b>	2,00
<b>capuccino</b>	2,60
<b>latte macchiato</b>	3,20
<b>heiße schokolade</b>	3,20
<b>tee (verschiedene sorten)</b>	2,00
<b>grüner tee</b>	2,20

\* farbstoff    \*\* chinin    \*\*\* coffein    \*\*\*\* süßstoff



**WEISS**

<b>„shiro“</b>	<i>martin pasler, neusiedlersee, österreich weiße cuvée aus welschriesling, chardonnay und muskat-ottonel. feine aromen exotischer früchte und mineralische würzige frische machen diesen wein zum idealen begleiter für sushi und sashimi 0,2 l ___ 6,20</i>
<b>chardonnay</b>	<i>campagnola, veneto, italien intensive frische frucht, harmonisch, milde säure, duftig und saftig 0,2 l ___ 4,80</i>
<b>sauvignon blanc</b>	<i>casa rivas, maipo, chile frischer, feinfruchtiger sauvignon, filigran und zart 0,2 l ___ 4,80</i>
<b>riesling trocken</b>	<i>weingut tesch, nahe, deutschland trocken, würzig, klare frucht, mineralisch 0,2 l ___ 4,80</i>

**ROT**

<b>„aka“</b>	<i>martin pasler, neusiedlersee, österreich cuvée aus blaufränkisch und zweigelt. duft von cassis und wildkirsche. am gaumen getrocknete pflaumen, dezenete röstaromen, kraftvoll mit seidiger textur 0,2 l ___ 7,80</i>
<b>rioja „casa solar“</b>	<i>tempranillo rosado, cosecheros y criadores, vdit, oyon, spanien feine frucht, samtig mit leichtem vanilleton 0,2 l ___ 4,80</i>
<b>cabernet sauvignon</b>	<i>casa rivas, maipo, chile runde frucht, gute struktur und länge 0,2 l ___ 5,20</i>

**ROSÉ**

<b>„momo“</b>	<i>martin pasler, neusiedlersee, österreich cuvée aus blaufränkisch und zweigelt. dezentes wildkirsch-aroma und runde frucht empfehlen ihn für sushi und sashimi 0,2 l ___ 6,20</i>
---------------	---



aktuelle jahrgänge erfahren sie beim servicepersonal



**PROSECCO, SEKT + CHAMPAGNER**

<b>prosecco</b>	de faveri, valdobbiadene, italien vino frizzante, elegante fruchtaromen, feine perlage 0,1 l ___ 3,50      0,75 l ___ 21,00
<b>riesling sekt brut</b>	weingut kirsten, klüsserrath, mosel, deutschland feine würze, dezenter hefeton. lässt viele champagner alt aussehen 0,1 l ___ 4,80      0,75 l ___ 29,00      1,5 l ___ 56,00
<b>schilcher sekt rosé</b>	wein & sektmanufaktur strohmeier, steiermark, österreich fruchtig-frische, elegante spezialität 0,75 l ___ 46,00
<b>ruinart</b>	0,375 l ___ 38,00      0,75 l ___ 75,00
<b>dom perignon</b>	0,75 l ___ 165,00

**ROSÉ**

<b>rioja garnacha rosado</b>	bodegas martinez bujanda, oyon, spanien wunderbar fruchtiger, runder und frischer rosé mit zartem beerenaroma ___ 20,00
<b>„momo“</b>	martin pasler, neusiedlersee, österreich cuvée aus blaufränkisch und zweigelt. dezent wildkirschenaroma und eine frische, runde frucht am gaumen ___ 23,00
<b>oeil de perdrix a.o.c.</b>	domaine champleau, neuchâtel, schweiz hundertprozent pinot noir, zarte frucht mit feiner würze und harmonie. erstaunliche schweizer rarität ___ 31,00

**WEISS**

<b>riesling „unplugged“</b>	weingut tesch, nahe, deutschland trocken, reife frucht, würzig, kraftvoll und mineralisch ___ 20,00
<b>welschriesling</b>	martin pasler, jois, neusiedlersee, österreich aromen von grünem apfel, birne, zitrusfrucht, eisbonbon und haselnuss. intensiv, saftig und erfrischend ___ 21,00
<b>chardonnay</b>	casa rivas, maipo, chile tropische fruchtnoten, vollmundig, frisch und harmonisch ___ 21,00



**chardonnay/  
weißburgunder**

weinreich, rheinhessen, deutschland  
satter, reifer duft nach honigmelone, feine säure mit  
leicht kräuterigen anklängen, verspielte aber gelungene  
komposition \_\_\_ 21,00

**pinot noir „deep blue“**

weingut tesch, nahe, deutschland  
ausgefallener weißwein aus einer rotweinrebe  
aromen von orangen und rosenwasser, gepaart  
mit ausgeprägter mineralität \_\_\_ 21,00

**muskateller kabinett**

michael fröhlich, franken, deutschland  
herrlich florale und exotische aromen, saftige, elegante  
frucht, feine restsüße, geschmeidig \_\_\_ 21,00

**pinot grigio**

di lenardo, grave del friuli d.o.c., italien  
feinfruchtig, frisch, elegant,  
zwei gläser im „gambero rosso“ \_\_\_ 22,00

**grüner veltliner**

ried längen, franz prechtel, weinviertel, österreich  
intensive und mollige würze,  
runder wein der spitzenklasse \_\_\_ 23,00

**sauvignon blanc**

josef igler, mittelburgenland, österreich  
starke aromen von cassis, stachelbeeren und grünen  
äpfeln, erfrischend und elegant \_\_\_ 24,00

**gavi d.o.c.g.**

laura valditerra, val del lago, piemont, italien  
dezente frucht, filigran und zart \_\_\_ 25,00

**chardonnay**

jordan winery, stellenbosch, südafrika  
im eichenfass gelagert, aroma von birne, haselnuss  
und vanille \_\_\_ 27,00

**epesses  
grand cru a.o.c.  
„clos du boux“**

luc massy lavaux, waadt, schweiz  
blumig, fruchtig, schöne struktur, weich,  
anhaltender abgang, erstaunliche rarität \_\_\_ 33,00

**riesling**

weingut von racknitz, nahe, deutschland  
auf schieferboden gewachsen  
grapefruit, mirabelle, kräuter, graphit  
vielschichtig, saftig, mineralisch \_\_\_ 34,00

**pouilly fumé**

domaine masson-blondelet, pouilly, loire, frankreich  
holunderbeere, cassisblätter, feuerstein,  
walnuss feinwürzig, frische frucht, anregend,  
mineralisch \_\_\_ 34,00

**chablis premier cru  
„montmains“**

domaine brocard, frankreich  
ausgesprochen eleganter und feinnerviger wein  
mit mineralischen noten \_\_\_ 44,00

**petite arvine**

jean-rené germanier, vétröz, wallis, schweiz  
fruchtbetonte rarität, aromen von ananas, mango,  
kandierter orange und weißen blüten  
exotisch und weich mit ausgeprägten mineralischen  
noten \_\_\_ 54,00

weitere weinspezialitäten finden sie in unserem weinklimaschrank, fragen sie unser  
servicepersonal



**ROT**

**merlot reserva**

*casa rivias, maipo, chile  
saftig, tiefgründig, intensives aroma von blau- und  
brombeeren, unterlegt von tabak-, speck- und  
zedernholznoten \_\_ 20,00*

**zinfandel**

*madroña vineyards, el dorado, kalifornien, usa  
duft erinnert an dunkle beeren, würzig, stark  
und anhaltend \_\_ 22,00*

**shiraz**

*st. anne's vineyards, new south wales and victoria,  
australien  
er duftet nach cassis, blau- und brombeeren und  
frischer minze. unterlegt von einer feinen gewürznote,  
die einen an pfeffer, wacholderbeeren und vanille  
denken lässt \_\_ 25,00*

**cabernet sauvignon**

*jordan winery, stellenbosch, südafrika  
brombeere, cassis und vanille. unterlegt von würzigen  
noten, die an getoastetes schwarzbrod  
und frisch geschroteten schwarzen pfeffer  
erinnern \_\_ 27,00*

**barbera d'alba**  
„granera alta“

*cascina chicco, canale d'alba, piemont, italien  
duft von pflaumen und roten beeren fruchtiger,  
vollmundiger klassiker aus dem piemont \_\_ 29,00*

**„aka“**

*martin pasler, neusiedlersee, österreich  
cuvée aus blaufränkisch (schieferboden) und zweigelt  
(sandiger lehm-ton-boden). duft von cassis  
und wildkirsche. am gaumen getrocknete pflaumen,  
dezente röstaromen, kraftvoll mit seidiger textur.  
perfekt zu teriyakigerichten \_\_ 29,00*

**syrah**

*scali, paarl, südafrika  
kraftvoller rotwein mit warmer ausstrahlung,  
feinwürziger gaumen und langer nachhall,  
die aromenpalette reicht von dörrpflaume,  
brombeermarmelade über wacholder, lorbeer  
bis hin zu schokolade, gerösteten haselnüssen,  
marzipan und zimt \_\_ 35,00*

**pinot noir**  
marsanne rouge,  
„longeroies“

*rené bouvier, gevrey chamberth, burgund, frankreich  
aromen von waldhimbeeren und cassis gepaart mit  
mineralität und weicher feingliedriger säure \_\_ 36,00*

**duoro reserva**

*quinta de ventozelo, duoro, portugal  
dunkle beeren, lebkuchen, zimt, nelke, komplex,  
geschliffenes tannin, mineralisch \_\_ 36,00*

**„oxhoft“**

*birgit braunstein, purbach, neusiedlersee, österreich  
cuvée aus blaufränkisch, cabernet sauvignon  
und zweigelt. herbe würzige aromen von blaubeere,  
schwarzer johannisbeere, kaffee und bitterschokolade  
\_\_ 38,00*



**rioja**

„torre del conde de hervias“

*torremontalbo, spanien  
schwarze johannisbeeren, grüne paprika,  
bitterschokolade, elegante frucht, feinkörnige  
gerbstoffe \_\_ 42,00*

**„quintet“**

*madroña vineyards, el dorado, kalifornien, usa  
perfekte „bordeaux cuvée“, fantastisch ausgereift,  
samtig feine würze mit aromen von cassis,  
eukalyptus und schwarzem tee \_\_ 44,00*

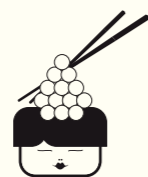
**brunello di montalcino**  
„pelagrilli“

*siro pacenti, montalcino, toskana, italien  
eleganter, kräftiger klassiker, intensiver geschmack von  
kirsche, veilchen, haselnuss und kaffee \_\_ 68,00*

**eichholz pinot noir**

*irene grünfelder, jenins, graubünden, schweiz  
dunkle beeren, kräuter, dezente röstaromen  
delikate frucht, tiefgründig, perfekte harmonie  
\_\_ 89,00*





### WEINSEMINAR „REIS UND REBEN“

erleben sie eine unkomplizierte einföhrung in die moderne weinwelt. wir zeigen ihnen, wie sie wein mit mehr geföhl erleben, genießen und beurteilen können. erfahren sie selbst, wie wein und asiatische speisen sich austauschen, ergänzen und miteinander harmonieren können. außergewöhnliche und wunderbar verrückte kombinationen von gerichten aus dem ganzen asiatischen raum, serviert mit weinen aus der westlichen welt, werden auch den erfahrenen weinkenner überraschen und neu inspirieren. termine erfahren sie von unserem servicepersonal.



### WHISKYSEMINAR

in einer unkomplizierten theoretischen einföhrung gibt das seminar einen überblick über ursprung, herstellung, unterschiedliche stile und geschmacksrichtungen von whisky. die verkostung umfasst neun bis zehn whiskys aus allen wichtigen produzentenländern (usa, kanada, irland, schottland und japan). außerdem wird für ausreichend „unterlage“ für die verkostung aus der japanischen küche und unserer sushi-bar gesorgt.

#### whiskykarte

die große auswahl, die wir zu bieten haben, finden sie in unserer whiskykarte. für nähere informationen fragen sie unser servicepersonal.





## RUMTASTING

*rum! ron! rhum! die drei weitverbreitetsten schreibweisen beschreiben und unterscheiden gleichzeitig auch die drei wichtigsten stile, herkunftsgebiete und herstellungsverfahren einer der beliebtesten spirituosens der welt. erleben sie, nach einer unkomplizierten theoretischen einführung, mit allen sinnen, welch interessantes und abwechslungsreiches aromenspektrum die beliebteste mixspirituose, vor allem bei den neuentdeckten premium brands, bietet.*

### **rumkarte**

*die große auswahl, die wir zu bieten haben, finden sie in unserer rumkarte. für nähere informationen fragen sie unser servicepersonal.*



## SUSHIKURS

*der kurs umfasst einkauf- und warenkunde, gibt einen überblick über die passenden werkzeuge und küchengeräte und lehrt alle traditionellen und modernen erscheinungsformen der sushi-küche. jeder teilnehmer wird nicht nur für sich selbst ausreichend sushi herstellen, sondern sollte unbedingt für den abend noch vier-fünf freunde zu seiner ersten selbst gemachten sushi-party einladen. alle alkoholfreien getränke sowie alle benötigten zutaten und zwei kleine weinproben sind inklusive.*

*termine erfahren sie von unserem servicepersonal. wer keine möglichkeit hat, zum sushikurs zu uns zu kommen, bestellt sich einfach den sushi-kurs auf dvd nach hause.*

