



*sushi+soul*



- sparkling umeshu** japanischer pflaumenwein und prosecco ergeben einen belebenden einstieg in den abend \_\_ 8,80
- gari shonen** wodka, ingwer, zitrone, zucker, ginger ale ein prickelnder genuss für liebhaber des ingwers \_\_ 12,00
- lychee** wodka, holunderblütensirup, zitrone jetzt schon ein klassiker \_\_ 11,00
- red lychee** wodka, cranberry, holunderblütensirup, zitrone in dieser kreation des lychees geht die rote sonne auf \_\_ 11,00
- sumo** umeshu, wodka, triple sec, limette trocken, kräftig, umwerfend \_\_ 12,00
- ginza geisha** nep mói, wodka, maracuja, ananas, orange, sahneder mix mit vietnamesischem wodka überschwemmt die bars von tokynos partymeile \_\_ 11,00
- nikka mangalore** nikka-whisky, mangalore, orange, zitrone, zucker indischer chili-zimt-liqueur und japanischer whisky heizen ein \_\_ 13,00
- tokyopolitan** wodka, umeshu, martini rosso, limette, angostura „sex and the city“ läuft auch in japan \_\_ 12,00
- lemongrass** wodka, grüner tee, orange, limette, zitronengras, zucker ein panasiatischer traum der erfrischenden art \_\_ 12,00
- red geisha** gin, lychee liqueur, red orange, lime juice berühmt geworden durch eine japanische soap, endlich auch außerhalb japans beliebt \_\_ 11,00
- kill ming** nikka-whisky, red orange, lychee liqueur, lime juice, soda ungewöhnliche und kräftige Mischung für whiskyliebhaber, die abwechslungs suchen \_\_ 13,00
- umeshu sour** umeshu, zitrone, zucker die beliebte, erfrischende version des klassischen sour erfreut auch die männerwelt \_\_ 11,00
- samurai sling** nikka-whisky, cherry heering, limette, soda kräftig, ausdauernd und elegant, ein richtiger samurai eben \_\_ 13,00
- exotic nikka cooler** nikka-whisky, maracuja, lime juice, ingwer, ananas japanische whiskytradition gepaart mit exotischem urlaubsfeeling \_\_ 13,00



fotos: michaela auer

bei allergien oder unverträglichkeiten fragen sie bitte nach der extra karte mit allergieninformationen und auflistung der zusatzstoffe

**happy hour**  
alle cocktails 7,00  
von 18 bis 20 uhr



**SAKE**

- sake sour** sake, zucker, zitronen  
ein klassiker auf japanisch – erfrischend und nicht zu stark \_\_\_ 11,00
- melon miyabi** sake, zitronen, ananas, melone  
leichter sommermix für laue nachte \_\_\_ 11,00
- tokyo mule** sake, ingwer, gurke, ginger ale, limette  
überzeugt bekennende biertrinker von der cocktailbar \_\_\_ 11,00
- ichigo ichie** sake, gin, wermuth  
die zenweisheit „ein augenblick – ein zusammen-treffen“ will uns lehren, den augenblick zu nutzen \_\_\_ 12,00
- east village** sake, gin, himbeere, limette, cranberry  
die wahrscheinlich älteste sakebar außerhalb japans – in new york – behauptet, diese kreation erfunden zu haben \_\_\_ 11,00
- kyoto fizz** sake, limette, zitronen, calpico, orange, soda  
hilft jedem samurai gegen den blues \_\_\_ 11,00
- ayaka** sake, cassis, martini rosso, zitronen, zucker  
„die farbenfrohe blume“ – ein weiblicher vorname, ein j-pop star, ein drink \_\_\_ 11,00
- tokyo torino** sake, campari, gin, wermuth, limette  
italienisch-japanische städtepartnerschaft im glas, gerührt, nicht geschüttelt \_\_\_ 12,00

**NIPPON ALKOHOLFREI**

- tokyo rush hour** calpico, orange, grenadine  
erfrischend und entspannend selbst im größten stress \_\_\_ 8,00
- remonade** grüner tee, limette, zucker  
wohltuend wie eine leichte abendbrise \_\_\_ 8,00
- lychee kento** cranberry, holunderblütensirup, zitronen  
mens sana in corpore sano \_\_\_ 8,00

**JAPANISCHES**

- umeshu** pflaumenwein 0,1 l \_\_\_ 3,40
- umeshu warm** pflaumenwein, serviert in einer kleinen karaffe 0,18 l \_\_\_ 6,20
- sake** im traditionellen „masu“ 0,18 l \_\_\_ 6,20
- sake warm** serviert in einer kleinen karaffe 0,18 l \_\_\_ 6,20



seit jahren bringen wir unser faible für erlesene weine und ausgezeichneten whisky, in zusammenarbeit mit dem winzer martin pasler, in eine flasche und produzieren einen einzigartigen rotwein, der durch die lagerung in ehemaligen whiskyfässern mit charakteristischen, rauchigen noten verfeinert wird.

angereichert durch den geschmack des rotweins bieten diese fässer eine hervorragende aromatik, um anschließend spirituosen mit einer rauchigen note zu veredeln. diese zusätzliche lagerung macht die destillate auch deutlich fruchtiger, weicher und milder.

- smokey soul rum** rumtypischer geschmack von reifer orange, rosine und marzipan mit dezent rauchiger aromatik 4 cl \_\_\_ 8,00
- smokey soul rum 21 jahre solera** sehr fruchtiger geschmack von vanille, karamell und mandel mit kräftiger rauchiger note 4 cl \_\_\_ 15,00
- smokey soul gin** dezent rauchige, sehr milde aromatik von wacholder, limette und weißem pfeffer 4 cl \_\_\_ 8,00
- smokey soul grappa reserva amarone** intensiver umami-geschmack mit salzigen noten von vanille, rosine und rauch 4 cl \_\_\_ 8,00
- smokey soul calvados** intensive noten von bratapfel, rosine und zartem rauch 4 cl \_\_\_ 9,00
- smokey soul williams** sehr kräftiger geschmack von birne und vanille, zarte rauchige note 4 cl \_\_\_ 9,00
- smokey soul brandy 6 jahre solera** unglaublich weich und mild, zarte süße und rauchige noten 4 cl \_\_\_ 8,00





## GIN

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

**negroni**  
**ki no bi crushed**  
**ki ko splash**

gin, lime juice, kumquats, zucker \_\_\_ 11,00  
gin, wermuth \_\_\_ 11,00  
gin, wermuth, olivenwasser \_\_\_ 11,00  
gin, limette, lime juice \_\_\_ 11,00  
gin, zitronen, soda, zucker \_\_\_ 11,00  
gin, zitronen, soda, zucker \_\_\_ 11,00  
gin, cherry heering, zitronen, soda \_\_\_ 11,00  
gin, cherry brandy, ananas, grenadine, zitronen \_\_\_ 11,00  
gin, wermuth, orange \_\_\_ 11,00  
gin, triple sec, zucker, zitronen \_\_\_ 11,00  
gin, pêcheur mignon, zitronen, orange, ananas, grenadine \_\_\_ 11,00  
gin, wermuth, campari \_\_\_ 11,00  
ki no bi gin, lime juice, kumquats, zucker \_\_\_ 11,00  
ki no bi gin, lime juice, zitronen, koriander, limette, apfel \_\_\_ 11,00

## WODKA

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

wodka, limette, lime juice \_\_\_ 11,00  
wodka, zitronen, zucker \_\_\_ 11,00  
wodka, zitronen, tomate, gewürze \_\_\_ 11,00  
wodka, orange \_\_\_ 11,00  
wodka, gin, triple sec, zitronen, soda \_\_\_ 11,00  
wodka, kahlua \_\_\_ 11,00  
wodka, kahlua, sahn \_\_\_ 11,00  
wodka, cherry heering, limette \_\_\_ 11,00  
wodka, cointreau, cranberry, limette \_\_\_ 11,00  
wodka, limette, zucker \_\_\_ 11,00

## TEQUILA

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

**mexican colada**

tequila, triple sec, limette \_\_\_ 11,00  
tequila, zitronen, zucker \_\_\_ 11,00  
tequila, zitronen, orange, grenadine \_\_\_ 11,00  
tequila, zitronen, ananas, grenadine \_\_\_ 11,00  
tequila, cachaça, lime juice, zitronen, ananas \_\_\_ 11,00  
tequila, cherry brandy, limette, crème de cassis, ginger ale \_\_\_ 11,00  
tequila, kahlua, kokos, ananas, sahn \_\_\_ 11,00

**happy hour**

alle cocktails 7,00  
von 18 bis 20 uhr





**BRANDY**

**side car**  
**between the sheets**  
**cherry blossom**

brandy, triple sec, limette \_\_ 11,00  
brandy, rum, triple sec, zitrone \_\_ 11,00  
brandy, cherry brandy, cointreau, grenadine,  
limette \_\_ 11,00

**brandy alexander**  
**boston side car**  
**east india**

brandy, crème de cacao, sahnne, muskat \_\_ 11,00  
brandy, rum, triple sec, limette \_\_ 11,00  
brandy, angostura, ananas, zucker \_\_ 11,00

**WHISKY + WHISKEY**

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

bourbon, zitrone, orange, zucker \_\_ 12,00  
canadian club, wermuth, angostura \_\_ 12,00  
bourbon, zucker, angostura, soda \_\_ 12,00  
southern comfort, zitrone, orange, zucker \_\_ 12,00  
scotch whisky, drambuie \_\_ 12,00  
bourbon, zitrone, grenadine, zucker \_\_ 12,00  
bourbon, southern comfort, orange, zitrone,  
grenadine \_\_ 12,00

**RUM**

**zombie**  
**mai tai**

drei sorten rum, cherry heering, zitrone, orange \_\_ 12,00  
drei sorten rum, mandel, apricot brandy, ananas, lime  
juice, limette \_\_ 12,00

**pina colada**  
**swimming pool**  
**daiquiri**  
**cuba libre**  
**caipirinha**  
**planters punch**

rum, kokos, ananas, sahnne \_\_ 11,00  
rum, wodka, blue curaçao, kokos, ananas, sahnne \_\_ 11,00  
havana rum, limette, zucker \_\_ 11,00  
havana rum, limette, coca cola \_\_ 11,00  
cachaça, limette, zucker \_\_ 11,00

**tahiti club**

rum, zitrone, apricot brandy, orange, grenadine,  
muskat \_\_ 11,00  
rum, limette, lime juice, ananas, maraschino \_\_ 11,00

**ALKOHOLFREI**

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

kokos, ananas, sahnne, kirsche \_\_ 8,00  
zitrone, orange, ananas, grenadine \_\_ 8,00  
orange, banane, ananas, sahnne, grenadine \_\_ 8,00  
grapefruit, orange, zitrone, grenadine \_\_ 8,00  
maracuja, orange, ananas, sahnne \_\_ 8,00

**happy hour**

alle cocktails 7,00  
von 18 bis 20 uhr



## 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.*

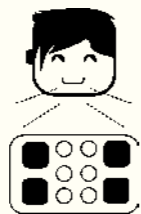
*kleinere köstlichkeiten als vorspeise oder als beilage*

<b>edamame</b>	gekochte, grüne sojabohnen ___ 5,80
<b>gomae spinat</b>	mit hausgemachter sesam-sauce ___ 7,20
<b>hijiki</b>	schwarze algen in sake-soja-dressing ___ 6,50
<b>wakame</b>	grüne algen mit sesam und chili-dressing ___ 6,50
<b>mango age</b>	surimi und mango in seetang gewickelt und im tempurateig gebacken ___ 7,50
<b>imo age</b>	süßkartoffel und mango in seetang gewickelt und im tempurateig gebacken ___ 7,50
<b>california age</b>	surimi und avocado in seetang gewickelt und im tempurateig gebacken ___ 7,50
<b>agedashi tofu</b>	gebackene tofuwürfel mit nameko-pilzen und gemüse in einer brühe aus soja und ingwer ___ 8,50
<b>tori tatsuta age</b>	gebackenes, mariniertes hühnchen auf salat ___ 8,90
<b>maguro tataki</b>	leicht angebratener thunfisch auf salat ___ 12,80
<b>hotate batta</b>	jakobsmuscheln in butter und sojasauce gebraten ___ 8,90
<b>tsukune</b>	bällchen aus gehacktem hühnerfleisch und sesam, am spieß mit teriyaki-sauce ___ 7,50
<b>yakitori</b>	hühnchenspieße mit teriyaki-sauce ___ 7,50
<b>tsubodai kushi</b>	gebratene butterfischspieße mit teriyaki-sauce ___ 7,50
<b>ebi kushi</b>	garnelenspieße mit teriyaki-sauce ___ 8,60
<b>maguro bacon</b>	mit speck umwickelter thunfisch am spieß ___ 9,50
<b>kushi moriawase</b>	gemischte spieße: ein tsukune, zwei yakitori, ein ebi kushi, ein tsubodai kushi ___ 13,50

### **otsumami moriawase**

*gemischte vorspeisen ab zwei personen: yakitori, tsukune, wakame, hijiki, maguro tataki und vieles mehr p.p. \_\_\_ 16,80*





## BENTO

bento ist ein komplettes japanisches menü und wird in einer traditionellen lack-schachtel serviert.  
während unserer bento time – täglich von 18 bis 19 uhr – zum halben preis

### kuli's bento

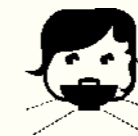
salat mit hijiki, gebratene garnelen- und hühnchen-spieße und andere otsumami, dazu je ein stück nigiri sushi mit thunfisch, lachs und garnele sowie eine halbe kappa maki \_\_\_ 36,00  
(bento time \_\_\_ 18,00)

### tenno's bento

salat mit gebackenem fisch, gebratene garnelen- und hühnchenspieße, tamago yaki und andere otsumami, dazu je ein stück nigiri sushi mit thunfisch, lachs und garnele sowie je ein stück von der california-, alasuka- und philadelphia maki \_\_\_ 42,00  
(bento time \_\_\_ 21,00)

### yasai bento

vegetarische gyoza, tofu teriyaki, wakame, edamame, kyuri no szuke, dazu je ein stück nigiri sushi mit avocado, inari und grünem spargel, je ein stück von der kappa-, horenso- und philadelphia maki \_\_\_ 34,00  
(bento time \_\_\_ 17,00)



## SARADA - SALATE

### wafu sarada

gemischter salat mit sashimi und wasabi-dressing \_\_\_ 11,80

### kaiso sarada

gemischter salat mit verschiedenen sorten seetang und wasabi-dressing \_\_\_ 11,80

## SHIRUMONO - SUPPEN

feine suppen als begleitung zum hauptgang oder abschluss des essens

### miso wan

sojamarke-suppe mit tofu, wakame-algen, nameko-pilzen und gemüse \_\_\_ 5,80

### dobin mushi

suppe mit gemüse, hühnchen und fisch, serviert im traditionellen dobin \_\_\_ 6,80

## WARME HAUPTGERICHTE

serviert mit reis und salat

### buta kimuchi

gebratenes schweinefleisch und gemüse mit leicht scharfer chili-sauce, in der pfanne serviert \_\_\_ 21,50

### tori kimuchi

gebratenes hühnchenfleisch und gemüse mit leicht scharfer chili-sauce, in der pfanne serviert \_\_\_ 21,50

### tofu kimuchi

gebratener tofu und gemüse mit leicht scharfer chili-sauce, in der pfanne serviert \_\_\_ 19,50

### shoga yaki

gebratenes schweinefleisch mit ingwer-sauce, in der pfanne serviert \_\_\_ 21,50

### shake teriyaki

gebratenes lachsfilet mit teriyaki-sauce \_\_\_ 24,50

### yasai tempura

im tempurateig gebackenes gemüse \_\_\_ 19,00

### ebi tempura

im tempurateig gebackene garnelen \_\_\_ 24,50

### tempura moriawase

garnelen und gemüse  
im tempurateig gebacken \_\_\_ 21,50

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



## 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, Garnelen, Weißfisch und Jakobsmuschel, dazu je eine halbe California-, Shake- und Kappa Maki \_\_\_ 24,50

### **tokyo sushi**

unser Tipp für alle Sushi-Liebhaber und solche, die es werden wollen: drei verschiedene Stück nigiri sushi mit magerem Thunfisch, Lachs und Garnelen, dazu je eine halbe California-, Shake- und Kappa Maki \_\_\_ 21,00

### **fujiyama**

delikatessen für Kenner: fünf verschiedene Stück nigiri sushi mit magerem Thunfisch, Lachs, Garnelen, Yellowtail und Lachskaviar, dazu je eine halbe California-, Shake- und Kappa Maki \_\_\_ 26,00

### **majong**

fünf halbe Rollen von der California-, Tekka-, Shake-, Kappa- und Takuan Maki \_\_\_ 20,00



### **matsuri**

unsere festtags-Mischung für zwei Personen: kleines gemischtes Sashimi mit Thunfisch, Lachs, Weißfisch und Meeresfrüchten, je zwei Stück nigiri sushi mit Thunfisch, Lachs, Garnelen, gegrilltem Flusssaal und Weißfisch sowie fünf halbe Rollen von der California-, Alasuka-, Horenso-, Kappa- und Shake Kawa Maki. serviert auf dem traditionellen japanischen Holzschiff \_\_\_ 62,00

### **sakura**

für zwei Personen: je zwei Stück nigiri sushi mit Thunfisch, Lachs und Garnelen, je ein Stück nigiri sushi mit Oktopus, Tintenfisch, Lachskaviar und gegrilltem Flusssaal, dazu je eine halbe California-, Okinawa-, Shake-, Shake Kawa-, Horenso- und Kappa Maki \_\_\_ 52,00

### **east west**

die Verbindung aus fernöstlicher Tradition und westlichen Zutaten: je eine halbe Shake Kawa-, Popey-, Philadelphia- und Hot Alaska Maki, eine California Temaki und dazu Chili-Mayonnaise-Dip \_\_\_ 23,00

### **vegetarisches sushi**

drei verschiedene Stück nigiri sushi mit Avocado, Inari und Asparagus, dazu je eine halbe Okinawa-, Horenso- und Kappa Maki \_\_\_ 19,50

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







## 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:

2 <b>maguro</b>	mageres rotes thunfischfilet ___ 9,40
3 <b>shake</b>	lachs ___ 7,80
4 <b>saba</b>	marinierte makrele ___ 5,80
5 <b>tai</b>	rote dorade ___ 8,20
7 <b>hamachi</b>	yellowtail ___ 11,40
8 <b>ebi</b>	gekochte warmwasser-garnele ___ 7,80
9 <b>amaebi</b>	süße tiefsee-garnele ___ 8,80
10 <b>surimi</b>	krabbenfleisch ___ 5,60
11 <b>ikura</b>	lachskaviar ___ 9,60
12 <b>masago</b>	kaviar vom capelin ___ 5,80
14 <b>ika</b>	tintenfisch ___ 6,20
15 <b>tako</b>	oktopus in grünem tee gekocht mit teriyaki-sauce ___ 6,20
16 <b>tamago</b>	mit süßem reiswein verfeinertes omelette ___ 5,60
17 <b>inari</b>	frittierter tofu ___ 5,40
18 <b>avocado</b>	avocado ___ 5,60
19 <b>asparagas</b>	grüner spargel ___ 5,60
20 <b>hotate</b>	jakobsmuschel mit teriyaki-sauce ___ 9,00
21 <b>unagi</b>	gegrillter flussaal mit teriyaki-sauce ___ 11,40
25 <b>extra portion</b>	ingwer oder chili-mayonnaise-dip ___ 1,50



**sushi happy hour**  
alle nigiri sushi zum halben preis – so. bis do. 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 ___ 9,40
31 <b>shake maki</b>	lachs ___ 7,80
32 <b>shake kawa maki</b>	gebratene lachshaut ___ 6,40
33 <b>shake yaki maki</b>	gegrillter lachs ___ 6,60
34 <b>negi hamachi maki</b>	yellowtail und gehackte frühlingzwiebeln ___ 10,80
35 <b>spicy tuna maki</b>	roter thunfisch und chili ___ 9,80
36 <b>avocado maki</b>	avocado ___ 5,60
37 <b>kappa maki</b>	gurke und sesam ___ 5,40
38 <b>takuwan maki</b>	eingelegerter rettich ___ 5,80
39 <b>kanpyo maki</b>	japanischer kürbis ___ 5,80
40 <b>horeno maki</b>	spinat und sesam ___ 5,80
41 <b>ume kyu maki</b>	gesalzene pflaume und gurke ___ 6,60
43 <b>futo maki</b>	acht scheiben aus der traditionellen großen rolle mit acht verschiedenen zutaten ___ 16,80

extra dicke sushirollen – aufgeschnitten in fünf stücke:

44 <b>torpedo maki</b>	im knusperteig gebackene garnelle, gurke und japanische mayonnaise ___ 8,00
45 <b>karaage maki</b>	mariniertes, in kartoffelteig gebackenes hühnchen und gurke ___ 7,40



**sushi happy hour**  
alle maki sushi zum halben preis – so. bis do. ab 22 uhr



### INSIDE-OUT MAKI

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

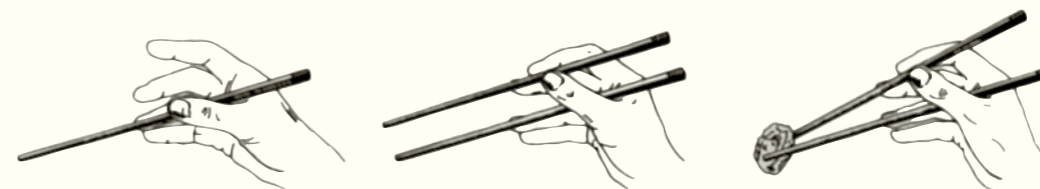
- 46 **yashi maki** palmherzen und sesam verfeinert mit chili-mayonnaise \_\_\_ 6,40
- 47 **osaka maki** lachs, avocado und frischkase mit sesam \_\_\_ 9,80
- 48 **tamago maki** japanisches omelette, frischkase und gurke mit sesam \_\_\_ 6,80
- 49 **yakitori maki** gegrillte hühnchenbrust mit teriyaki-sauce und sesam \_\_\_ 7,80
- 50 **california maki** surimi und avocado mit kaviar vom capelin \_\_\_ 8,40
- 51 **alaska maki** lachs und gurke mit sesam \_\_\_ 9,60
- 52 **una kyu maki** aal und gurke mit sesam \_\_\_ 11,60
- 54 **ebi tempura maki** gebackene garnele mit teriyaki-sauce und sesam \_\_\_ 9,60
- 55 **atlantic maki** thunfisch, avocado und gurke mit sesam \_\_\_ 10,60
- 56 **new york maki** lachs und apfel mit sesam \_\_\_ 9,60
- 57 **hot alaska maki** lachs und gurke mit sesam und chili-mayonnaise \_\_\_ 9,80



**sushi happy hour**  
alle inside-out-rollen zum halben preis  
so. bis do. ab 22 uhr



- 58 **philadelphia maki** frischkäse und gurke mit sesam \_\_\_ 6,00
- 59 **green philadelphia maki** frischkäse und grüner spargel mit sesam \_\_\_ 7,40
- 61 **popey maki** surimi und spinat mit sesam \_\_\_ 8,40
- 62 **shitake maki** shitakepilze und sesam \_\_\_ 8,20
- 63 **okinawa maki** frischkase, mango und rucola mit sesam \_\_\_ 7,60
- 64 **negi shake kawa maki** gebratene lachshaut und frühlingzwiebeln mit sesam \_\_\_ 6,80
- 65 **smokey salmon maki** geräucherter lachs, apfel und sahnemeerrettich mit sesam \_\_\_ 9,60
- 182 **nayoro maki** lachs und avocado mit sesam \_\_\_ 9,80
- 184 **avocado philadelphia maki** frischkäse und avocado mit sesam \_\_\_ 7,60
- 801 **okami maki** thunfisch, mango und gurke mit sesam \_\_\_ 10,80
- 802 **rukkora maki** lachs, frischkäse und rucola mit sesam \_\_\_ 9,40
- 803 **saigon maki** lachs, koriander, geröstete zwiebeln und chili-sauce (scharf) mit sesam \_\_\_ 9,40
- 804 **seka maki** avocado, gurke, koriander, geröstete zwiebeln und chili-sauce (scharf) mit sesam \_\_\_ 7,60
- 805 **kariudo maki** garnele, avocado und gurke verfeinert mit teriyaki-sauce und sesam \_\_\_ 9,80
- 850 **minto maki** garnele, avocado und minze mit sesam \_\_\_ 8,20



**sushi happy hour**  
alle inside-out-rollen zum halben preis  
so. bis do. ab 22 uhr



### special sushi

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

#### 42 drachen rolle (tatsu maki)

gegrillter lachs, avocado, gurke und ein wenig chili für das feuer im drachen – serviert mit teriyaki-sauce \_\_\_ 13,20

#### 66 regenbogen rolle (niji maki)

thunfisch, garnele, rote dorade, lachs, tamago, avocado und gurke \_\_\_ 12,60

### SASHIMI

sozusagen sushi ohne reis

#### sashimi moriwase

eine bunte Mischung aus fisch und meeresfrüchten \_\_\_ 25,00

#### maguro sashimi

thunfischfilet \_\_\_ 29,00

#### shake sashimi

lachsfilet \_\_\_ 24,00

#### maguro/shake sashimi

thunfisch- und lachsfilet \_\_\_ 26,50



### SUSHIKURS

der kurs umfasst einkaufs- 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 zu hause noch vier bis fünf freunde zu seiner ersten selbstgemachten 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.





**DESSERT**

- maccha eis** *eiscreme mit japanischem grünen tee,  
ein süß-herber geschmack \_\_\_ 7,80*
- kuro sesame eis** *eiscreme mit schwarzem sesam \_\_\_ 7,80*
- azuki eis** *eiscreme mit japanischen azuki-bohnen \_\_\_ 7,80*
- teppanyaki eis** *vanilleeis im reisteig gebacken \_\_\_ 8,20*
- maccha mousse** *mousse mit japanischem grünen tee \_\_\_ 8,80*
- sesame dango** *bällchen aus klebreis, mit süßem  
azuki-bohnenmus gefüllt \_\_\_ 8,80*
- mochi maccha** *in tempurateig gebackene reiskuchen  
mit maccha-eiscreme gefüllt \_\_\_ 8,80*
- mochi kokonatsu** *in tempurateig gebackene reiskuchen  
mit kokos-eiscreme gefüllt \_\_\_ 8,80*
- mochi sesame** *in tempurateig gebackene reiskuchen  
mit schwarzer-sesam-eiscreme gefüllt \_\_\_ 8,80*
- mochi moriawase** *für probierfreudige:  
eine variation aus allen drei mochi sorten \_\_\_ 8,80*

**okashi**

*okashi bedeutet „süßigkeiten“ auf japanisch - wir haben auf diesem dessertteller eine süße auswahl zusammengestellt: eiscreme und mousse aus japanischem grünen tee, azuki eis und sesame dango. ab zwei personen p.p. \_\_\_ 12,80*

*zum - oder als - dessert empfehlen wir edelsüße weine:*

- beerenauslese** *martin pasler, neusiedlersee, österreich  
eine beerenauslese aus welschriesling, neuburger und  
goldburger 0,375 l \_\_\_ 32,00*
- riesling eiswein** *langenlonsheimer löhrer berg, weingut tesch, nahe,  
deutschland 0,375 l \_\_\_ 75,00*





**PROSECCO, SEKT + CHAMPAGNER**

- prosecco** de faveri, valdobbiadene, italien  
vino frizzante, elegante fruchtaromen, feine perlage  
0,1 l \_\_\_ 4,50 0,75 l \_\_\_ 27,00
- frizzante rosé „schwerelos“** martin pasler, neusiedlersee, österreich  
cuvée aus blaufränkisch und zweigelt, blumiges aroma, erinnert an wildkirsche, rote johannisbeere und erdbeere, dezent würziger ton, der an weißen pfeffer denken lässt  
0,1 l \_\_\_ 4,80 0,2 l \_\_\_ 8,80 0,75 l \_\_\_ 31,00
- riesling sekt brut** schlossgut liebieg, klüsserath, mosel, deutschland  
feine würze, dezenter hefeton  
lässt viele champagner alt aussehen  
0,1 l \_\_\_ 5,80 0,75 l \_\_\_ 40,00
- nicolas chiquet premier cru „tradition“ brut** aprikose, weißer pfirsich, haselnuss  
saftige frucht, vollmundig, dezente säure  
0,375 l \_\_\_ 59,00 0,75 l \_\_\_ 110,00
- nicolas chiquet premier cru „tradition“ rosé** schwarzkirsche, brombeere, frische kräuter  
fruchtig, filigran, animierend  
0,75 l \_\_\_ 120,00
- dom perignon** 0,75 l \_\_\_ 325,00



**WEISS**

- „shiro“** martin pasler, neusiedlersee, österreich  
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 \_\_\_ 8,80
- chardonnay** campagnola, veneto, italien  
intensive frische frucht, harmonisch, milde säure, duftig und saftig 0,2 l \_\_\_ 6,80
- sauvignon blanc** el emperador, valle central, chile  
frischer, feinfruchtiger sauvignon, filigran und zart  
0,2 l \_\_\_ 6,80
- riesling trocken** weingut tesch, nahe, deutschland  
trocken, würzig, klare frucht, mineralisch 0,2 l \_\_\_ 6,80

**ROSÉ**

- „momo“** martin pasler, neusiedlersee, österreich  
cuvée aus blaufränkisch und zweigelt. dezentes wildkirschenaroma und eine frische runde frucht am gaumen empfehlen ihn für sushi und sashimi  
0,2 l \_\_\_ 8,80

**ROT**

- „amai“** martin pasler, neusiedlersee, österreich  
100% merlot. aromen von kirsche und brombeere, samtige tannine, intensiver schokoladiger geschmack von pflaume, cassis und tabak. die leichte süße ergibt einen perfekten begleiter für sushi und teriyaki gerichte  
0,2 l \_\_\_ 9,20
- rioja „casa solar“** tempranillo rosado, cosecheros y criadores, spanien  
feine frucht, samtig mit leichtem vanilleton  
0,2 l \_\_\_ 6,30



der winzer martin pasler realisierte nicht nur unsere ideen für passende weine zu sushi, sondern verbindet auch unsere leidenschaft für rotwein und (japanischen) whisky in einer flasche.

**merlot peated**

kräftiger, fruchtiger geschmack von roter pflaume, waldbeeren und pilzen, intensive, aber gut eingebundene rauchige noten von einem ehemaligen laphroaig bourbon barrel  
0,75 l \_\_\_ 32,00



**MARTIN PASLER SUSHI-WEINE**

seit mehr als einem jahrzent produziert der winzer martin pasler vom neusiedlersee in zusammenarbeit mit dem sushi+soul weiß-, rosé- und rotweine, die besonders gut zu verschiedenen japanischen gerichten passen.

**frizzante rosé „schwerelos“**

cuvée aus blaufränkisch und zweigelt. blumiges aroma, erinnert an wildkirsche, rote johannisbeere und erdbeere, dezent würziger ton, der an weißen pfeffer denken lässt, perfekter aperitif und begleiter für gegrilltes und gebackenes  
0,1 l \_\_\_ 4,80    0,2 l \_\_\_ 8,80    0,75 l \_\_\_ 31,00

**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  
0,2 l \_\_\_ 8,80    0,75 l \_\_\_ 31,00

**momo - rosé**

cuvée aus blaufränkisch und zweigelt. dezentes wildkirschenaroma und eine frische runde frucht am gaumen. wir empfehlen ihn für sushi und sashimi  
0,2 l \_\_\_ 8,80    0,75 l \_\_\_ 31,00

**amai - rot**

100% merlot. aromen von kirsche und brombeere, samtige tannine, intensiver schokoladiger geschmack von pflaume, cassis und tabak. die leichte süße ergibt einen perfekten begleiter für sushi und teriyaki gerichte  
0,2 l \_\_\_ 9,20    0,75 l \_\_\_ 34,00





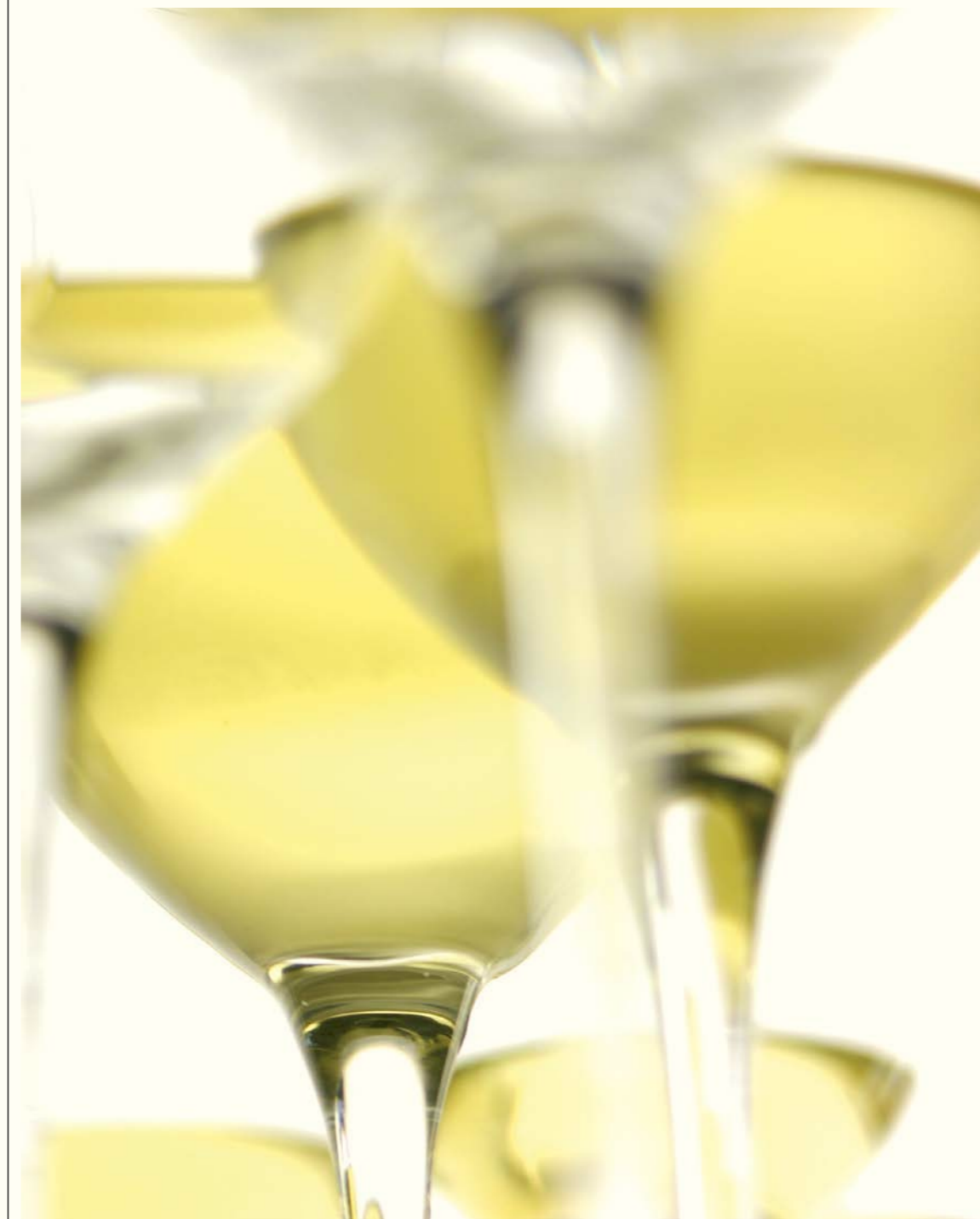
**WEISS**

- chardonnay** antares, valle central, chile  
tropische fruchtnoten, vollmundig, frisch  
und harmonisch \_\_ 25,00
- weißer burgunder** weingut gutzler, rheinhessen, deutschland  
aromen von birne, orange und anis, fruchtig, elegant  
und mineralisch \_\_ 32,00
- riesling „unplugged“** weingut tesch, nahe, deutschland  
trocken, reife frucht, würzig, kraftvoll  
und mineralisch \_\_ 32,00
- welschriesling** martin pasler, neusiedlersee, österreich  
aromen von grünem apfel, birne, zitrusfrucht,  
eisbonbon und haselnuss. intensiv, saftig  
und erfrischend \_\_ 34,00
- pinot noir „deep blue“** weingut tesch, nahe, deutschland  
ausgefallener weißwein aus einer rotweinrebe.  
aromen von orange und rosenwasser, gepaart  
mit ausgeprägter mineralität \_\_ 32,00
- muskateller kabinet** michael fröhlich, franken, deutschland  
herrlich florale und exotische aromen, saftige, elegante  
frucht, feine restsüße, geschmeidig \_\_ 32,00
- pinot grigio** di lenardo, grave del friuli, italien  
feinfruchtig, frisch, elegant \_\_ 29,00
- sauvignon blanc** di lenardo, grave del friuli, italien  
intensiver geschmack von schwarzer johannisbeere,  
holunder und frischen gräsern \_\_ 32,00
- grüner veltliner** franz precht, weinviertel, österreich  
„vom löss“  
intensive und mollige würze.  
runder wein der spitzenklasse \_\_ 34,00
- verdejo** el lagar de moha, rueda, spanien  
frische feinwürzige frucht, aromen von papaya, ananas  
und zitronenblüte \_\_ 34,00
- chardonnay** jordan winery, stellenbosch, südafrika  
im eichenfass gelagert. aroma von birne, haselnuss  
und vanille \_\_ 46,00
- riesling** weingut von racknitz, nahe, deutschland  
auf schieferboden gewachsen,  
grapefruit, mirabelle, kräuter, graphit,  
vielschichtig, saftig, mineralisch \_\_ 48,00
- pouilly fumé** dagueneau + filles, pouilly, loire, frankreich  
holunderbeere, cassisblätter, feuerstein, walnuss.  
feinwürzig, frische frucht, anregend, mineralisch \_\_ 56,00
- chablis premier cru** domaine brocard, frankreich  
„montmains“  
ausgesprochen eleganter und feinnerviger wein  
mit mineralischen noten \_\_ 69,00



**ROSÉ**

- rioja garnacha rosado** bodegas martinez bujanda, oyón, spanien  
wunderbar fruchtiger, runder und frischer rosé  
mit zartem beerenaroma \_\_ 28,00
- „momo“** martin pasler, neusiedlersee, österreich  
cuvée aus blaufränkisch und zweigelt.  
dezent wildkirschenaroma und eine frische,  
runde frucht am gaumen \_\_ 31,00





**ROT**

**cabernet sauvignon**

*jordan winery, stellenbosch, südafrika  
brombeere, cassis und vanille. unterstützt von  
würzigen noten, die an getoastetes schwarzbrot  
und frisch geschroteten, schwarzen pfeffer  
erinnern \_\_\_ 46,00*

**„amai“ merlot**

*martin pasler, neusiedlersee, österreich  
100% merlot. aromen von kirsche und brombeere,  
samtige tannine. intensiver schokoladiger geschmack  
von pflaume, cassis und tabak. die leichte süße  
ergibt einen perfekten begleiter für sushi und teriyaki  
gerichte \_\_\_ 34,00*

**nero d'avola**

*viticultori associati, canicatti, sizilien, italien  
aromen von kirsche, pflaume, zimt, marzipan, salbei  
und thymian. sehr fruchtig und elegant, feinkörniges  
tannin \_\_\_ 34,00*

**barbera d'alba**  
„granera alta“

*cascina chicco, canale d'alba, piemont, italien  
duft von pflaume und roten beeren. fruchtiger,  
vollmundiger klassiker aus dem piemont \_\_\_ 42,00*

**blaufränkisch**  
„joiser berg“

*martin pasler, neusiedlersee, österreich  
cuvée aus blaufränkisch (schieferboden) und zweigelt  
(sandiger lehm-ton-boden). duft von cassis  
und wildkirsche. am gaumen getrocknete pflaume,  
dezente röstaromen, kraftvoll mit seidiger textur.  
perfekt zu teriyaki gerichten \_\_\_ 52,00*

**pinotage**

*scali, paarl, südafrika  
kraftvoller rotwein mit warmer ausstrahlung,  
feinwürziger gaumen und langer nachhall.  
die aromenpalette reicht von dörrpflaume,  
brombeermarmelade über wacholder und lorbeer  
bis hin zu schokolade, gerösteter haselnuss,  
marzipan und zimt \_\_\_ 56,00*

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

*rené bouvier, gevrey-chambertin, burgund, frankreich  
aromen von walddhimbeere und cassis, gepaart mit  
mineralität und weicher feingliedriger säure \_\_\_ 70,00*

**brunello di  
montalcino**

*siro pacenti, montalcino, toskana, italien  
eleganter, kräftiger klassiker, intensiver geschmack von  
kirsche, veilchen, haselnuss und kaffee \_\_\_ 140,00*







### ALKOHOLFREI

<b>tafelwasser</b>	0,2 l __ 1,90 0,4 l __ 2,90
<b>adelholzener classic</b>	0,25 l __ 3,40 0,75 l __ 6,80
<b>adelholzener still</b>	0,25 l __ 3,40 0,75 l __ 6,80
<b>säfte</b> apfel, orange, kirsche, johannisbeere, ananas, tomate, maracuja, grapefruit, mango	0,2 l __ 2,80
<b>saftschorle</b>	0,4 l __ 3,80
<b>zitronenlimonade</b>	0,4 l __ 2,70
<b>bionade</b> holunder, kräuter, litschi, ingwer-orange	0,33 l __ 3,60
<b>coca-cola</b>	0,2 l __ 3,20
<b>coca-cola light</b>	0,2 l __ 3,20
<b>schweppes</b> bitter lemon, ginger ale, tonic water	0,2 l __ 3,20
<b>calpico</b> mit zitrone verfeinerter molkesirup, der je nach geschmack mit heißem oder kaltem wasser aufgegossen wird	0,2 l __ 4,20
<b>grüner tee, kalt</b>	0,2 l __ 3,20
<b>fountain of youth</b> 100% natürliches kokoswasser aus thailand	0,52 l __ 5,20

### BIER

<b>pils</b> vom fass	0,3 l __ 3,80
<b>weißbier</b> vom fass	0,5 l __ 4,40
<b>alkoholfreies weißbier</b>	0,5 l __ 4,40
<b>leichtes weißbier</b>	0,5 l __ 4,40
<b>dunkles weißbier</b>	0,5 l __ 4,40
<b>dunkel</b>	0,5 l __ 4,40
<b>alkoholfreies</b>	0,33 l __ 3,80

<b>kirin ichiban</b> vom fass	0,25 l __ 3,40 0,5 l __ 5,80
<b>asahi</b> japanisches bier	0,33 l __ 4,20

### HEISSES

<b>kaffee</b>	2,40
<b>espresso</b>	2,20
<b>capuccino</b>	3,20
<b>latte macchiato</b>	3,80
<b>heiße schokolade</b>	3,80
<b>tee</b> (verschiedene sorten)	2,20
<b>grüner tee</b>	2,60
<b>ingwer tee</b> frisch zubereitet	4,00
<b>ingwer-zitronengras tee</b> frisch zubereitet	4,40



## SAKE

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> ginjo nama	sehr erfrischend und knackig, intensiver fruchtiger geschmack, trotzdem leicht und elegant 0,3 l ___ 25,00
<b>hakushika</b> tokusen yamadanishiki junmai	30% polierrate aus der edelsten reissorte, kräftig und weich mit leicht fruchtigen aromen 0,3 l ___ 18,00    0,72 l ___ 39,00
<b>koujo</b> junmai kiku-masamune	aromen von grünem apfel und pfirsich, erfrischender umami-geschmack 0,3 l ___ 20,00    0,72 l ___ 46,00
<b>sayuri nigori</b> junmai hakutsuru	unfiltriert, milchig trüb, zarte pfirsicharomen, zart herber geschmack von gedämpftem reis 0,3 l ___ 26,00    0,72 l ___ 58,00
<b>dassai 45</b> junmai daiginjo asahi shuzo	sehr kräftig, leicht süßer, sehr cremiger und dichter geschmack von honig, kamille und piniennadeln 0,3 l ___ 33,00    0,72 l ___ 75,00
<b>yamato shizuku</b> junmai ginjo akita seishu	leichter, knackig frischer körper, geschmack von gekochtem reis, pfirsich und traube 0,3 l ___ 33,00    0,72 l ___ 75,00
<b>ura gazanryu fuka</b> junmai shindo	preisgekrönter, sehr milder vertreter seiner art, intensive blumige aromatik 0,72 l ___ 90,00
<b>takara</b> junmai daiginjo sho chiku bai	intensiver geschmack von reis, mit zarten aromen von melone und pfirsich, gut ausbalancierte, leichte süße 0,64 l ___ 98,00

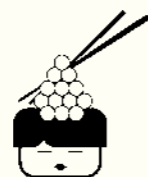
**kiki sake setou**

um die erstaunliche vielfalt von sake probieren zu können, bieten wir ein ständig wechselndes 3er-probier-set an. fragen sie unser servicepersonal.

**sushi+soul sake „zedernholz“**

nur noch selten wird heutzutage sake in fässern gelagert. dankenswerterweise haben wir shogo ishii in kanagawa gefunden, einen experimentierfreudigen sakebrauer, der für uns einen eleganten ginjo sake für zwei wochen in traditionellen zedernholzfässern veredelt.

der satte, leicht süße geschmack von gekochtem reis mit zart fruchtsaurem aroma von melone, lychee und pfirsich erhält durch die trockenen zedernholznoten eine beschwingende intensität. 0,3 l \_\_\_ 28,00



### WEINSEMINAR „REIS + REBEN“

erleben sie eine unkomplizierte einführung in die moderne weinwelt. wir zeigen ihnen, wie sie wein mit mehr gefühl 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.



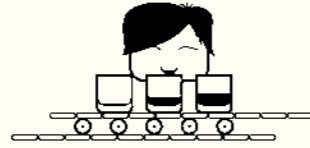
### RUMTASTING

rum! ron! rhum! die drei weitverbreitetsten schreibweisen beschreiben und unterscheiden gleichzeitig auch die drei wichtigsten stile, herkunftsgebiete und herstellungsverfahren einer der beliebtesten spirituosen 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.





**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.



**first fill bourbon barrel single cask**

die weltweit größte auswahl japanischer whiskys im sushi+soul hat ein neues, außerordentlich trinkenswertes mitglied bekommen. bei unserem letzten besuch der destillerie chichibu durften wir uns ein besonders gelungenes fass herausuchen. obwohl noch keine 5 jahre alt, zeigt sich unser neuzugang bereits trinkreif und mild.

starke, fruchtige aromen von gelber pflaume, pfirsich und birne, süßer geschmack von kandierten früchten und vanillepudding

2009/2014 61,6%  
4 cl — 26,00





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