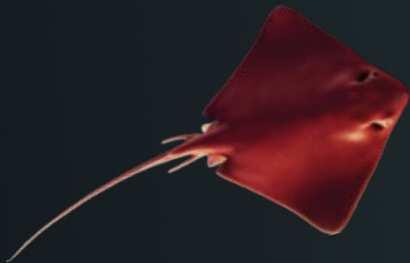




LOS GEHT'S

*STELL DIR
DEIN MENÜ
SELBST
ZUSAMMEN
ODER WÄHLE
EINES UNSERER
MENÜS*



MACHEN WIR'S EINFACH

Wenn wir dich mit Sticks, Sushi, Suppen und Sashimi verführen wollen, kann es beim Blick auf unsere Karte und dem eigenen Appetit schon mal passieren, dass man kurz den Überblick verliert.

Aber:

Man könnte sagen, wir machen dir die Entscheidung nicht gerade leicht. Man könnte aber auch sagen: Wenn die Wahl so schwerfällt, ist das eigentlich ein ziemlich gutes Zeichen für das, was dich erwartet.

Und übrigens: Es ist einfacher, als es aussieht.

Frag dich einfach: Möchtest du dich ganz in die Hände unserer Köche begeben, eines unserer Menüs genießen oder dir dein eigenes Festessen à la carte zusammenstellen?

À la carte findest du vorne in der Karte – den Abschluss bilden die Empfehlungen unserer Köche: Gerichte, auf die wir besonders stolz sind. Unsere Menüs findest du weiter hinten. Natürlich kannst du auch einfach aufgeben und zu deinem Kellner sagen: „Überrasch mich. Mach mir eine Freude.“

So oder so wird es wahrscheinlich darauf hinauslaufen:

Am Anfang etwas ratlos – am Ende verführt.

À LA CARTE



EDAMAME BEANS
Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam 6.50 €
Spicy Miso & Sesam 6.50 €
Meersalz & Zitrone 6.50 €

SPICY TORI
Knusprig mariniertes Hähnchen, würzige Knoblauch
Chili Glasur, Soja Sesam, japanische Mayonnaise &
Daikon Kresse 12.50 €



KANI KOROKKE
Krabbenkroketten mit
Wasabi Caesar 12 €



BROCCOLI
Gegrillt, mit Supreme Soja,
Soja Sesam und serviert mit Goma
7.50 €



TUNA TARTARE BITES
Yellowfin Tuna, Avocado, Sesam,
Yuzu Miso und Frühlingszwiebeln
auf knusprigem Fladenbrot 15.50 €

SHAKE TATAKI
Geflämmt Lachs, Sake-Tamari
marinierter Forellenrogen, Daikon,
Miso, Ponzu & Daikon Kresse
13.50 €



HIRAMASA KATAIFI
Yellowtail Kingfish, Kataifi,
Schnittlauch, Shiso, Trüffelöl
& Ponzu 16.50 €





WAGYU CAVIAR BITES

Geflammtes japanisches Wagyu,
Imperial Selection Caviar, Parmesan,
Shiitake & Soja Sesam Korokke mit
Miso Aioli 35 €

*Unser japanisches Wagyu Rindfleisch wird artgerecht auf
der Hiramatsu Farm in der Präfektur Kagoshima, Kyushu,
Japan, aufgezogen, wobei nur die besten Stücke von einem
Kobe-Rindfleisch-Spezialisten ausgewählt werden*



COME FOR A SWIM

Ebi Sando. Knuspriges Sando mit Garnelen, Trüffel, Miso Aioli, Parmesan & Schnittlauch

Kani Korokke. Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar

Ebi Bites. Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander

Hiramasa Kataifi. Yellowtail Kingfish, Kataifi, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu

Shake Tataki. Geflammter Lachs, Sake-Tamari marinierter Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse

Tuna Tartare. Yellowfin Tuna, Avocado, Frühlingzwiebeln, Soja Sesam & Yuzu Miso auf knusprigem Fladenbrot
50 €



CAULIFLOWER

Ausgebackener Blumenkohl mit
Trüffel Goma & Sesam 7.50 €



EBI SANDO

Knuspriges Sando mit Garnelen,
Trüffel, Miso Aioli, Parmesan &
Schnittlauch 12.50 €



GYOZA

Hähnchen-Gyoza getoppt mit
Okonomiyaki Sauce, japanischer
Mayonnaise, Schnittlauch und Bonito
13.50 €

SHAKE CEVICHE

Lachs, Tiger's Milk, rote Zwiebeln, grüne Chili,
Crunchy Chili, Topinamburchips & Koriander 12 €





MAGURO CARPACCIO
Yellowfin Tuna, weiße Soja &
Yuzu Ponzu, Parmesan Aioli,
Tosazu Gel, nativem Olivenöl,
Daikon & Shiso 15 €



MISO SOUP
Miso, Tofu,
Frühlingszwiebeln
& Wakame 4 €



SEAWEED SALAD
Algen, Daikon, Zuckerschoten,
Gurke, Soja Sesam & Goma
7.50 €



EBI BITES
Tempura-Garnelen,
Miso Aioli, Chili,
Limette & Koriander
11 €



BEEF TATAKI
Geflammtes Rinderfilet mit Miso Aioli,
Frühlingszwiebeln, Topinamburchips,
Shiitake & Trüffel Ponzu 16 €



WASABI CAESAR SALAD
Salatherzen mit Wasabi Caesar Dressing,
Kataifi, Soja Sesam & Parmesan 8 €

SASHIMI



MAGURO
Yellowfin Tuna 15.50 €

SHAKE
Lachs 12 €



HIRAMASA
Yellowtail Kingfish 16 €



CAVIAR
Imperial Selection [10 g] 27 €



SASHIMI DELUXE
Lachs, Yellowfin Tuna, Yellowtail
Kingfish, Hummer-Daikon-Rolle,
Tamago Ikura & Shake Ceviche
43 €

NIGIRI

SHAKE YAKI

Geflämmt Lachs mit
Sancho Pfeffer & Tsume
3.30 € / 2 Stk 6.40 €

HIRAMASA

Yellowtail Kingfish
4.40 € / 2 Stk 8.60 €

AKA PIMAN

Gegrillte Paprika mit Yuzu
Koshō & Tsume
2.80 € / 2 Stk 5.40 €

HIRAMASA YAKI

Geflämmt Yellowtail
Kingfish mit Limette & Tsume
4.50 € / 2 Stk 8.80 €

SHAKE NEW YORK

Lachs mit Knoblauch
3.30 € / 2 Stk 6.40 €

INARI

Tofu mit Ingwer, Shiitake,
Kresse & Sesam
3 € / 2 Stk 5.80 €



INARI IKURA

Tofu mit Ingwer, Sake-
Tamari marinierter
Forellenrogen, Shiitake,
Kresse & Sesam
4 € / 2 Stk 7.80 €

TAMAGO

Japanisches Omelett
2.90 € / 2 Stk 5.60 €

EBI

Garnele
3.80 € / 2 Stk 7.40 €

ABOKADO

Avocado, Yuzu Koshō
& Soja Sesam
2.80 € / 2 Stk 5.40 €

MAGURO

Yellowfin Tuna
4.20 € / 2 Stk 8.20 €

SHAKE

Lachs
3.20 € / 2 Stk 6.20 €



ABURI | Je 2 Stück von jedem Nigiri

Wagyu Aburi. Geflämmtes japanisches Wagyu mit Miso Aioli, Tsume & Kizami Wasabi 12 €

Hiramasa Aburi. Geflämmt Yellowtail Kingfish mit Yuzu Koshō, Shiso, Tsume & Tosazu Gel 9 €

Caviar Abokado Aburi. Geflämmt Avocado mit Imperial Selection Caviar 11 €

Shake Aburi. Geflämmt Lachs mit Miso Aioli, Sake-Tamari marinierter Forellenrogen & Daikon Kresse 6.50 €

Maguro Aburi. Geflämmt Yellowfin Tuna, Knoblauchbutter, Tsume, Parmesan & Trüffelstaub 8.50 €

ABURI SETTO | Menu

10 geflämmt und getoppte Nigiri
44 €

TEMAKI SETTO

Wagyu & Lobster. Wagyu Tartare, Hummer & Yuzu, Kataifi, Kresse, Soja Sesam, Avocado und Sake-Tamari marinierter Forellenrogenrout mit Sushireis und knusprigem Nori 45 €
Shake & Maguro. Lachs & Miso, Yellowfin Tuna & Spicy Sauce, Masago, Frühlingszwiebeln, Avocado, Kresse, Kataifi, Soja Sesam und Sake-Tamari marinierter Forellenrogen mit Sushireis und knusprigem Nori 35 €

Temaki bedeutet Handrolle. Kreiere deine eigenen kleinen Häppchen



GÖNN DIR WAS

Imperial Selection Caviar [10 g] 27 €
Turtle Red Sake [15%]. Kräftiger Junmai Daiginjo mit Aromen von Mandarine, Erdbeeren und Sendelholz.
Flasche 72 cl 71 € / Glas 10 cl 11 €

MAKI

HOUSE ROLLS | 4 Stück von jeder Rolle

Black Cod. Gegrillter Miso Black Cod mit Topinamburchips & marinierten roten Zwiebeln 17.50 €
Aka Ebi. Spicy Gochujang marinierte Garnelen, Avocado, Zuckerschoten, Miso Aioli & Sake-Tamari marinierter Forellenrogen 15 €
Soft Shell Crab. Soft Shell Krabbe mit Masago, Schnittlauch, Spicy Sauce & Tsume 15 €
Spicy Beef. Geflammtes Rinderfilet, Gurke, Zuckerschoten, eingelegte rote Zwiebeln, grüne Chili, Spicy Sauce, Crunchy Chili & Frühlingszwiebeln 13 €
Wagyu. Wagyu Tatare, Kizami Wasabi, Tsume & knuspriger Kataifi 18.50 €
Lobster Abokado. Hummer & Yuzu, Avocado, Gurke, Soja Sesam, Schnittlauch & Koriander 15 €



FULL HOUSE | Menu
Alle 6 House Rolls 85 €

KABURIMAKI | 8 Stück von jeder Rolle



NEW YORK SUBWAY

Tempura-Garnelen,
Avocado, Spicy Sauce,
Lachs & Knoblauch 17 €



EBI PANKO

Tempura-Garnelen &
Spicy Sauce, Avocado,
Tsume und Sesam 17 €



SHAKE AÏOLI

Zuckerschoten, Avocado, Miso Aïoli
& Gurke, geflammter Lachs, Soja
Sesam, Schnittlauch & Sake-Tamari
marinierter Forellenrogen 17 €



HELL'S KITCHEN

Tempura-Garnelen, Avocado &
Spicy Sauce, Yellowfin Tuna
& Barbecue Sauce 18.50 €



CEVICHE

Eingelegte rote Zwiebeln, Avocado
& Gurke, Yellowtail Kingfish, Tiger's
Milk & Koriander 17 €



RED'N'GREEN

Gegrillte Paprika, Avocado,
Gurke, Yuzu Koshō, Shiso,
Tsume, Soja Sesam 13 €

MAKI MAKI

Ceviche, Hell's Kitchen, Ebi Panko und Shake Aïoli.
8 Stück von jeder Rolle 65 €

MINI MAKI

4 Stück von jeder Rolle 32.50 €



URAMAKI | 8 Stück von jeder Rolle



NANBAN
Hähnchen, Avocado, Soja
Sesam, Tsume, Yuzu Koshō,
Kataifi & Koriander 13 €



CRISPY EBI
Tempura-Garnelen,
Avocado, Spicy Sauce,
Sesam & Tsume 12 €



CALIFORNIA
Garnelen, Avocado,
Gurke, Masago, Sesam &
Miso Aioli 12 €



PINK ALASKA
Lachs, Avocado,
Frischkäse & Umeboshi
Sesam 12 €



MAMMA MIA
Avocado, Gurke, Soja
Sesam & Schnittlauch
10 €



SPICY TUNA
Yellowfin Tuna, Gurke,
Spicy Sauce, Masago,
Kataifi & Kresse
12.50 €



CHIRASHI MAKI
Geflämmtter Fisch, Spicy
Sauce, Zuckerschoten, Ingwer,
Chili, Tsume & eingelegte
rote Zwiebeln 11 €



STICKS



HIRAMASA KAMA
Gegrilltes Delikatessenstück vom Hiramasa mit Meersalz & Zitrone Ein japanischer Klassiker, serviert mit Reis und Misosuppe [Limitiert verfügbar]
27 €

CHIIZU MAKI
Emmentaler & Pancetta
4.20 € /
2 Stk 8 €



SHAKE TERIYAKI
Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln
4.50 € /
2 Stk 8.60 €



IBERICO SECRETO
Miso mariniertes Iberico Schwein
8.80 € /
2 Stk 17.20 €



GINDARA NO MISO
Miso mariniertes Black Cod
11 € /
2 Stk 21.60 €



YAGI YAKI
Ziegenkäse & Serrano-Schinken
4.80 € /
2 Stk 9.20 €



AKA EBI
Garnelen, Spicy Gochujang & Knoblauchbutter
7.20 € /
2 Stk 14 €



IMO YAKI
Süßkartoffel, Korianderkresse, Soja Sesam & Teriyaki
3.20 € /
2 Stk 6 €



SHÖYU TEBASAKI
Hähnchenflügel mariniert mit Knoblauch, Ingwer, Soja, Mirin & Soja Sesam
4.60 € /
2 Stk 8.80 €



ERINGI YAKI
Kräuterseitlinge & Miso-Kräutersauce
3.50 € /
2 Stk 6.60



MOMO KARAAGE
Hähnchen Karaage mit Wasabi Caesar & Daikon Kresse
5 € /
2 Stk 9.60 €



GYU HABU
Rinderfilet mit Miso-Kräuterbutter
9.50 € /
2 Stk 18.60 €



TSUKUNE
Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki
4.50 € /
2 Stk 8.60 €



GYU KATZU
Ausgebackenes Rinderfilet mit Okonomiyaki Sauce, japanische Mayonnaise & Daikon Kresse
9.50 € /
2 Stk 18.60 €



TSUKUNE CHILLI
Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebeln
4.80 € /
2 Stk 9.40 €



GOHAN 3.50 €
Reis mit Crunchy Chili, Teriyaki oder Chili Dip 4 €



WAGYU YAKI
Japanisches Wagyu Rind, auf der Hiramatsu Farm in Kagoshima aufgezogen und von einem Kobe-Beef Spezialisten ausgewählt
19 € / 2 Stk 38 €



STICKS SETTO | Je 2 Stück
 Unserer vier exklusivsten Sticks vom Grill
Wagyu Yaki. Japanisches Wagyu
Iberico Secreto. Miso mariniertes Iberico Schwein
Aka Ebi. Garnelen, Spicy Gochujang und Knoblauchbutter
Gindara No Miso. Gegrillter Miso Black Cod
 83 €



Chef Lukas

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

Schwer - verstehen wir! Wieder muss man sich entscheiden.
Deshalb haben wir ein paar Gerichte ausgewählt, die wir lieben – wir glauben, sie schmecken auch euch.
Bringt eure Freunde und Familie mit. Wählt ein paar Gerichte aus und teilt alles miteinander.
Gutes Essen schmeckt am besten gemeinsam.

À LA CARTE

- EBI BITES** | *Seite 10*
Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander 11 €
- BEEF TATAKI** | *Seite 11*
Geflammtes Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinamburchips, Shiitake & Trüffel Ponzu 16 €
- SASHIMI DELUXE** | *Seite 13*
Lachs, Yellowfin Tuna, Yellowtail Kingfish, Hummer-Daikon-Rolle, Tamago Ikura & Shake Ceviche 43 €
- TEMAKI SETTO** | *Seite 16*
Wagyu & Lobster. Wagyu Tartare, Hummer & Yuzu, Kataifi, Kresse, Soja Sesam, Avocado und Sake-Tamari marinierter Forellenrogenrout mit Sushireis und knusprigem Nori 45 €
Shake & Maguro. Lachs & Miso, Yellowfin Tuna & Spicy Sauce, Masago, Frühlingszwiebeln, Avocado, Kresse, Kataifi, Soja Sesam und Sake-Tamari marinierter Forellenrogen mit Sushireis und knusprigem Nori 35 €

MAKI

- HOUSE ROLLS** | *Seite 17*
Black Cod. Gegrillter Miso Black Cod mit Topinamburchips & marinierten roten Zwiebeln 17.50 €
Aka Ebi. Spicy Gochujang marinierte Garnelen, Avocado, Zuckerschoten, Miso Aioli & Sake-Tamari marinierter Forellenrogen 15 €
Soft Shell Crab. Soft Shell Krabbe mit Masago, Schnittlauch, Spicy Sauce & Tsume 15 €
Spicy Beef. Geflammtes Rinderfilet, Gurke, Zuckerschoten, eingelegte rote Zwiebeln, grüne Chili, Spicy Sauce, Crunchy Chili & Frühlingszwiebeln 13 €
Wagyu. Wagyu Tatare, Kizami Wasabi, Tsume & knuspriger Kataifi 18.50 €
Lobster Abokado. Hummer & Yuzu, Avocado, Gurke, Soja Sesam, Schnittlauch & Koriander 15 €
FULL HOUSE. Alle 6 House Rolls 85 €

STICKS

- GINDARA NO MISO** | *Seite 22*
Miso marinierter Black Cod 11 € / 2 Stk 21.60 €
- SHÖYU TEBASAKI** | *Seite 23*
Hähnchenflügel mariniert mit Knoblauch, Ingwer, Soja, Mirin & Soja Sesam 4.60 € / 2 Stk 8.80 €



NOCH
UNENTSCHLOSSEN?

KEIN PROBLEM.
DAS TEAM IN DER
KÜCHE HAT SCHON
AN ALLES GEDACHT.

BESTELLE EINFACH
EINE MENÜOPTION

ALLES KOMMT ZU DIR



MENUS

VERWÖHN DICH

Imperial Selection Caviar [10 g] € 27

AS GOOD AS IT GETS

Edamame. Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam

Hiramasa Kataifi. Yellowtail Kingfish, Kataifi, Schnittlauch, Shiso, Trüffelöl & Ponzu

Shake Ceviche. Lachs, Tiger's Milk, rote Zwiebeln, grüne Chili, Crunchy Chili, Topinamburchips & Koriander

Maguro Carpaccio. Yellowfin Tuna, weiße Soja & Yuzu Ponzu, Parmesan Aioli, Tosazu Gel, nativem Olivenöl, Daikon & Shiso

Kani Korokke. Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar

Spicy Tori. Knusprig mariniertes Hähnchen, würzige Knoblauch Chili Glasur, Soja Sesam, japanische Mayonnaise & Daikon Kresse

Ebi Bites. Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander

Shake Aburi. Geflammter Lachs mit Miso Aioli, Sake-Tamari mariniertes Forellenrogen & Daikon Kresse

Hiramasa Aburi. Geflammter Yellowtail Kingfish mit Yuzu Koshō, Shiso, Tsume & Tosazu Gel

Wagyu Aburi. Geflammtes japanisches Wagyu mit Miso Aioli, Tsume & Kizami Wasabi

Soft Shell Crab. Soft Shell Krabbe mit Masago, Schnittlauch, Spicy Sauce & Tsume

Lobster Abokado. Hummer & Yuzu, Avocado, Gurke, Soja Sesam, Schnittlauch & Koriander

Gyu Habu. Rinderfilet mit Miso-Kräuterbutter

Yagi Yaki. Ziegenkäse & Serrano-Schinken

Gindara No Miso. Miso marinierter Black Cod

Preis pro Person 70 €

[Ab zwei Personen]

SET FOR SUCCESS

Broccoli. Gegrillt, mit Supreme Soja, Soja Sesam und serviert mit Goma

Ebi Bites. Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander

Shake Tataki. Geflämmtter Lachs, Sake-Tamari mariniertes Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse

Beef Tataki. Geflämmtes Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinamburchips, Shiitake & Trüffel Ponzu

Ebi Panko. Tempura-Garnele & Spicy Sauce, Avocado, Tsume und Sesam

Hell's Kitchen. Tempura-Garnelen, Avocado, Spicy Sauce, Yellowfin Tuna & Barbecue Sauce

Pink Alaska. Lachs, Avocado, Frischkäse & Umeboshi-Sesam

Nanban. Hähnchen, Avocado, Soja Sesam, Tsume, Yuzu Koshō, Kataifi & Koriander

Aka Ebi. Garnelen, Spicy Gochujang und Knoblauchbutter

Tsukune Chili. Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

Gyu Katzu. Ausgebackenes Rinderfilet mit Okonomiyaki Sauce, japanische Mayonnaise & Daikon Kresse

Preis pro Person 55 €

[Ab zwei Personen]



PERFECT DAY

Edamame. Meersalz & Zitrone

Ebi Sando. Knuspriges Sando mit Garnelen, Trüffel, Miso Aioli, Parmesan & Schnittlauch

Tuna Tatare Bites. Yellowfin Tuna, Avocado, Soja Sesam, Yuzu Miso und Frühlingszwiebeln auf knusprigem Fladenbrot

Shake Yaki. Geflämmter Lachs mit Sansho Pfeffer & Tsume

Abokado. Avocado, Yuzu Koshō & Soja Sesam

Spicy Tuna. Yellowfin Tuna, Gurke, Spicy Sauce, Masago, Kataifi & Kresse

Crispy Ebi. Tempura-Garnelen, Avocado, Spicy Sauce, Sesam & Tsume

Momo Karaage. Hähnchen Karaage mit Wasabi Caesar & Daikon Kresse

Tsukune. Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki

Shake Teriyaki. Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

Preis pro Person 48 €

[Ab zwei Personen]



ROBUST

- Edamame.** Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam
- Spicy Tori.** Knusprig mariniertes Hähnchen, würzige Knoblauch Chili Glasur, Soja Sesam, japanische Mayonnaise & Daikon Kresse
- Beef Tataki.** Geflammtes Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinamburchips, Shiitake & Trüffel Ponzu
- Tsukune Chili.** Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebeln
- Shoyu Tebasaki.** Hähnchenflügel mariniert mit Knoblauch, Ingwer, Soja, Mirin & Soja Sesam
- Gyu Katzu.** Ausgebackenes Rinderfilet mit Okonomiyaki Sauce, japanische Mayonnaise & Daikon Kresse
- Iberico Secreto.** Miso mariniertes schwarzes Iberico-Schwein

38 €



GREENKEEPER

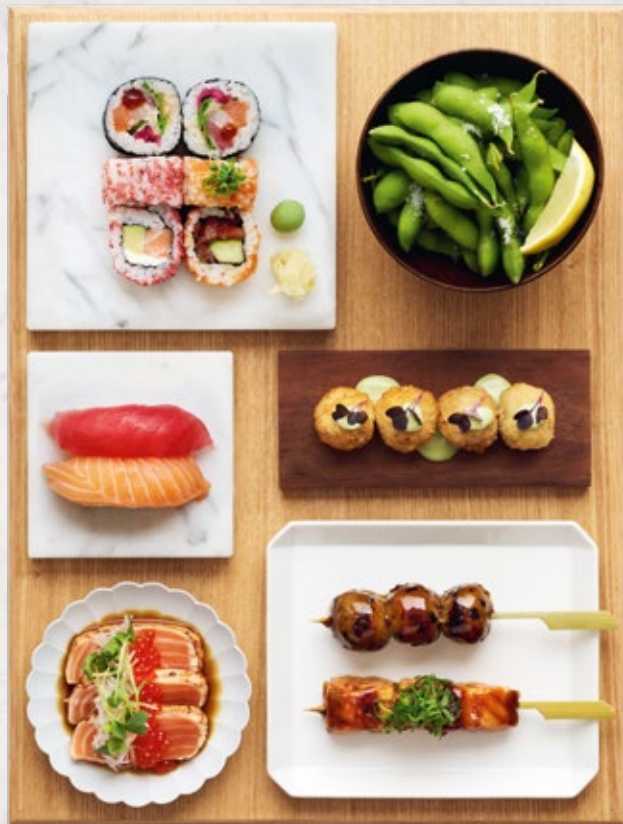
- Edamame.** Spicy Miso & Sesam
- Seaweed Salad.** Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurke, Soja Sesam & Goma
- Cauliflower.** Ausgebackener Blumenkohl mit Trüffel Goma & Sesam
- Abokado.** Avocado, Yuzu Koshō & Soya Sesam
- Inari.** Tofu mit Ingwer, Shiitake, Kresse & Sesam
- Red'n'Green.** Gegrillte Paprika, Avocado, Gurke, Yuzu Koshō, Shiso, Tsume, Soja Sesam
- Eringi Yaki.** Kräuterseitlinge & Miso-Kräutersauce
- Imo Yaki.** Süßkartoffel, Korianderkresse, Soja Sesam & Teriyaki

29.50 €



BEAUTIFUL MESS

- Lachs, Avocado, Zuckerschoten, Edamame, eingelegte rote Zwiebeln, Sushireis, Soja Sesam & Poké Sauce



SHAKE OVERDRIVE

Edamame. Meersalz & Zitrone

Shake Ceviche. Lachs, Tiger's Milk, rote Zwiebeln, grüne Chili, Crunchy Chili, Topinamburchips & Koriander

Shake. Lachs

Shake Yaki. Geflämmt Lachs mit Sancho Pfeffer & Tsume

Pink Alaska. Lachs, Avocado, Frischkäse & Umeboshi Sesam

New York Subway. Tempura-Garnele, Avocado & Spicy Sauce, Lachs & Knoblauch

29 €

MIXED EMOTIONS

Edamame. Meersalz & Zitrone

Kani Korokke. Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar

Shake Tataki. Geflämmt Lachs, Sake-Tamari marinierter Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse

Maguro. Yellowfin Tuna

Shake. Lachs

Chirashi. Geflämmt Fisch, Spicy Sauce, Zuckerschoten, Ingwer, Chili, Tsume & eingelegte rote Zwiebeln

Pink Alaska. Lachs, Avocado, Frischkäse & Umeboshi Sesam

Spicy Tuna. Yellowfin Tuna, Gurke, Spicy Sauce, Masago, Kataifi & Kresse

Tsukune. Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki

Shake Teriyaki. Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

35 €



FOUR MEAL DRIVE

Shake. Lachs. **Ebi.** Garnelen. **Maguro.** Yellowfin Tuna. **Shake Yaki.** Geflämmt Lachs mit Sansho Pfeffer & Tsume

Chirashi. Geflämmt Fisch, Spicy Sauce, Zuckerschoten, Ingwer, Chili, Tsume & eingelegte rote Zwiebeln

Hell's Kitchen. Tempura-Garnelen, Avocado, Spicy Sauce, Yellowfin Tuna & Barbecue Sauce

Nanban. Hähnchen, Avocado, Soja Sesam, Tsume, Yuzu Koshō, Kataifi & Koriander

Shake Aioli. Zuckerschoten, Avocado, Miso Aioli & Gurke, geflämmt Lachs, Soja Sesam, Schnittlauch

& Sake-Tamari marinierter Forellenrogen

Spicy Tuna. Yellowfin Tuna, Gurke, Spicy Sauce, Masago, Kataifi & Kresse

Pink Alaska. Lachs, Avocado, Frischkäse & Umeboshi Sesam

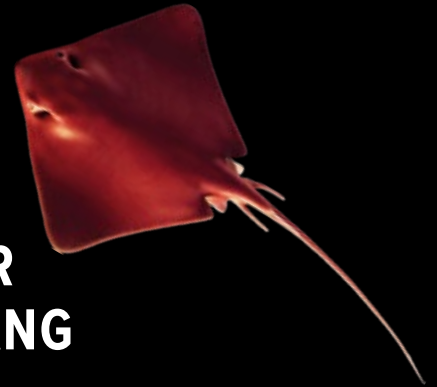
Ebi Panko. Tempura-Garnelen & Spicy Sauce, Avocado, Tsume und Sesam

135 €

SAKE EMPFEHLUNG

Shiro White, Masumi, Nagano [12%]. Leichter Junmai Ginjo Sake, welcher sich geschmeidig

und mild präsentiert, dazu ein fein fruchtiges Aroma. Flasche 72 cl € 48 / Glas 10 cl € 8.50



EIN FLEISSIGER FISCHER MACHT DEN GRÖSSTEN FANG

Fleißiger Fischer ist das Treueprogramm von Sticks'n'Sushi für alle Gäste, die gerne wiederkommen. Und wenn du das tust, möchten wir dir gerne etwas zurückgeben.

Sammle bei jedem Besuch bei uns oder bei jeder Takeaway-Bestellung Punkte. Je mehr Punkte du sammelst, desto höher dein Level, mehr Vorteile und besondere Extras schaltest du frei. Kurz gesagt: Je öfter wir dich sehen, desto mehr verwöhnen wir dich.

So möchten wir uns dafür bedanken, dass du immer wieder zu uns kommst.



STICKS | N | SUSHI

DENMARK | ENGLAND | GERMANY | SCOTLAND | CZECH REPUBLIC



Scan die Informationen
über Allergene und weitere
Spezialmenüs.

sticksnsushi.com