

### NIGIRI SUSHI

<input type="checkbox"/>	2100 Maguro – Thunfischfilet	€ 4,70
<input type="checkbox"/>	2109 Hamachi – jung. Gelbschwanzthunfisch	€ 4,90
<input type="checkbox"/>	2101 Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	€ 5,80
<input type="checkbox"/>	2118 Unagi – gegrillter Flusssaal	€ 4,90
<input type="checkbox"/>	2102 Sake – Lachsfilet	€ 3,50
<input type="checkbox"/>	2117 Saba – Makrele	€ 3,20
<input type="checkbox"/>	2103 Ika – Tintenfisch	€ 3,10
<input type="checkbox"/>	2105 Tako – Octopus	€ 3,10
<input type="checkbox"/>	2104 Ebi – Garnele, gegart	€ 4,10
<input type="checkbox"/>	2119 Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen	€ 4,10
<input type="checkbox"/>	2115 Kani Kamaboko – Krebsfleisch, Substitut Sticks	€ 2,60
<input type="checkbox"/>	2121 Zuwaigani – Snow Crab - Krebsfleisch	€ 5,60
<input type="checkbox"/>	2111 Hotategai – Jakobsmuschel	€ 4,50
<input type="checkbox"/>	2122 Hokkigai – japanische Surfmuschel	€ 4,10
<input type="checkbox"/>	2113 Ikura – Lachskaviar	€ 4,10
<input type="checkbox"/>	2114 Tobikko – Flugfischkaviar <sup>1</sup>	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2116 Tamago – Eier-Soy-Omelette, pro Stk. Nigiri	€ 2,30
<input type="checkbox"/>	2110 Tataki –U.S. Beef Filet	€ 5,20

### MAKI SUSHI 1Rolle 6 Stk.

<input type="checkbox"/>	2200 Tekka Maki – Thunfischrolle	€ 5,90
<input type="checkbox"/>	2124 Negi-Toro Maki – Thunfisch Tataki Rolle <sup>1</sup>	€ 6,40
<input type="checkbox"/>	2206 Sake Maki – Lachsrolle <sup>1</sup>	€ 4,90
<input type="checkbox"/>	2125 Philadelphia Roll – Lachs & Cream Cheese <sup>1</sup>	€ 6,20
<input type="checkbox"/>	2126 Waikiki Roll – Garnelen & Papaya <sup>1</sup>	€ 7,60
<input type="checkbox"/>	2123 Alaska Roll – Salmon, Avocado, Sesam <sup>1</sup>	€ 6,20
<input type="checkbox"/>	2204 California Roll – Krebsfl., Tobikko, Avocado <sup>1,5</sup>	€ 9,30
<input type="checkbox"/>	2130 Spicy Tuna – pikantes Thunfisch Tatar <sup>1</sup>	€ 9,30

### VEGGI SUSHI 1Rolle 6 Stk.

<input type="checkbox"/>	2120 Avocado Maki – im Noriblatt <sup>1</sup>	€ 4,20
<input type="checkbox"/>	2201 Kappa Maki – Gurkenrolle <sup>1</sup>	€ 3,70
<input type="checkbox"/>	2202 Oshinko Maki – jap. mariniertes Rettich <sup>1,2</sup>	€ 3,70
<input type="checkbox"/>	2203 Kanpyo Maki – marin. jap. Wintermelone <sup>1,3</sup>	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2207 Futo - Maki – Shiitake, Gurke, Omelette & Gem <sup>1</sup>	€ 7,90
<input type="checkbox"/>	2131 Koma Age - Maki – Spinat Sesam Rolle <sup>1</sup>	€ 4,80

### TEMAKI-HAND ROLL

<input type="checkbox"/>	2106 Spicy Tuna Temaki – Thunfischfüte <sup>1</sup>	€ 6,90
<input type="checkbox"/>	2107 Negi-Toro Temaki – Thunfisch Tataki <sup>1</sup>	€ 7,50
<input type="checkbox"/>	2129 Sake Temaki – Nori-Kornett mit Lachsfilet <sup>1</sup>	€ 5,50
<input type="checkbox"/>	2128 Alaska Temaki – Salmon, Avocado, Sesam <sup>1</sup>	€ 5,80
<input type="checkbox"/>	2205 Waikiki Temaki – Garnelen & Papaya <sup>1</sup>	€ 6,50
<input type="checkbox"/>	2127 California Temaki – Krebsfl., Tobikko, Avocado <sup>1</sup>	€ 6,90

### JP's SUSHI INNOVATIONS

<input type="checkbox"/>	321 US Beef Filet Nigiri mit Teriyaki-Black-Pepper Dip	€ 20,80
<input type="checkbox"/>	322 Crisp Duck Roll knusprige Entenrolle mit Frühlingzwiebeln, Gurke und Peking-Enten-Dip	€ 9,20
<input type="checkbox"/>	323 Ebi Tempura Maki Roll Rollen mit gebackenen Garnelen und Wasabi Mayonnaise	€ 11,80
<input type="checkbox"/>	324 Lobster Sushi Variationen vom 1/2 frischen Maine Lobster	€ 32,00
<input type="checkbox"/>	363 Crisp Softshell Crab Maki Rolle mit Knuspriger Krabbe - 6Stk	€ 19,20
<input type="checkbox"/>	506 Master Roll Tuna & Lachs mit Miso-honey-Sauce und Knusper Reis Flocken	€ 9,50

### SASHIMI 4Stk. Fischspezialitäten ohne Reis

<input type="checkbox"/>	2215 Maguro – Thunfischfilet	€ 14,00
<input type="checkbox"/>	2216 Hamachi – jung. Gelbschwanzthunfisch	€ 14,40
<input type="checkbox"/>	2210 Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	€ 18,00
<input type="checkbox"/>	2217 Unagi – gegrillter Flusssaal	€ 16,00
<input type="checkbox"/>	2211 Sake – Lachsfilet	€ 11,20
<input type="checkbox"/>	2219 Saba – Makrele	€ 9,00
<input type="checkbox"/>	2221 Tako – Octopus	€ 10,00
<input type="checkbox"/>	2220 Ika – Tintenfisch	€ 10,00
<input type="checkbox"/>	2222 Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen	€ 11,60
<input type="checkbox"/>	2223 Hotategai – Jakobsmuschel	€ 12,80

### EXTRAS

<input type="checkbox"/>	2208 Gari – eingelegter Ingwer <sup>4</sup>	€ 3,00
<input type="checkbox"/>	2209 Wasabi – grüner japanischer Meerrettich	€ 1,00
<input type="checkbox"/>	2133 Frisch geriebener Wasabi	€ 5,00

Alle Gerichte können Spuren von Fisch, Soja und Sesam enthalten  
Bei Glutenallergie: Bitte Fragen Sie nach unserer Glutenfreien Tamarin Sojasoße

**SUSHI CLASSIC SETS - Vier Sushi Sets für Sie komponiert**

- |                          |  |         |
|--------------------------|--|---------|
| <input type="checkbox"/> | <b>325 Edo<sup>1,2,3</sup></b>   | € 21,80 |
|                          | Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia<br>mit 8 Stück gemischter Makirolle von Avocado,<br>Kanpyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko-Rettich<br>und Kappa-Gurkenrolle   |         |
| <input type="checkbox"/> | <b>326 Sumida<sup>1,5</sup></b>  | € 26,50 |
|                          | 4 Stück Premium Sushi von Hamachi, Maguro, Ebi Garnele<br>und Hotategai-Kammuschel, dazu eine California Rolle<br>mit echtem Taschenkrebsfleisch, Avocado und<br>Tobikko-Gold-Flugfischkaviar  |         |
| <input type="checkbox"/> | <b>328 Yoshiwara - Sushi Karussell<sup>1,5</sup></b>   | € 43,00 |
|                          | (ab 2 Personen) pro Person<br>10 Stück Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele, Kingfish<br>und Ikura-Lachskaviar, dazu 10 Stück Sashimi von der<br>Hotategai-Kammuschel, Tuna, Hamachi, Sake und<br>Ama Ebi-Tiefseegarnelen, ergänzt von einer California Rolle und<br>Makirolle mit pikantem Thunfischtartar |         |

**SASHIMI VARIATIONS**

- |                          |  |         |
|--------------------------|--|---------|
| <input type="checkbox"/> | <b>770 Sashimi Variation, 14 Stück</b>   | € 39,00 |
|                          | feinstes, ausgesuchtes Seafood   |         |
| <input type="checkbox"/> | <b>319 Sashimi Salada</b>  | € 29,50 |
|                          | Auswahl von Thunfisch, Lachs und Hamachi mit Tobikko<br>und Avocado in Miso Honig Limetten Sauce |         |
| <input type="checkbox"/> | <b>740 Chirashi Sushi</b>  | € 31,90 |
|                          | Mixed Sashimi auf Sushi Reis<br>begleitet mit einer heißen Miso Suppe                            |         |

1 - Kürbistreifen eingelegt, E621, E631 Säuerungsmittel, Säurungsregulator E327, E170

2 - Rettich eingelegt, E621, Säuerungsmittel E330, Konservierungsstoffe E202, Süsstoff E950, Farbstoff E102

3 - Trockenalge für Maki- und Temakizubereitung, übermäßiger Genuss kann Störungen der Schilddrüse  
herbeiführen, durch den hohen Anteil an Jod, Tagesdosis von 4g nicht überschreiten

4 - Ingwer eingelegt, Essigsäure, Süsstoffe E951, E954, Konservierungsstoffe E202, E222

5 - Grünes Meerrettichpulver, (Wasabi)-Senf, Säuerungsmittel E300, Farbstoff E133

6 Rogen vom fliegenden Fisch 70%, Glucose-Fructosesirup, Sojasauce (Sojabohnen, Wasser, Salz),

Geschmacksverstärker E 621

\*Alle Gerichte können Spuren von Fisch, Soja und Sesam enthalten\*



COCKTAILS - BANKETTS - CATERING SERVICE - EVENTS  
GESCHÄFTSESSEN - TAKE HOME - GESCHENK GUTSCHEINE



Sebastian Kuffler & Joseph Peter  
Maria-Einsiedel-Straße 2 - 81379 München - Tel: 089.7232031

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.  
gültig ab März 2017 - alle anderen Karten sind somit obsolent