

IZAKAYA ABHOLKARTE

NIGIRI: Topping auf Reis, je 1 Stück

TAMAGO NIGIRI ^{GF}	hausgemachter Eiersstich	2,20
EBI NIGIRI ^{GF}	gekochte Garnele auf Reis	2,50
SAKE NIGIRI ^{GF}	Lachs auf Reisbällchen	2,80
MAGURO NIGIRI ^{GF}	Thunfisch auf Reisbällchen	4,00
HAMACHI NIGIRI ^{GF}	Gelbflossen-Thun/ Yellowtail	4,00

MAKI – GLUTENFREI – REIS INNEN – JE 6 STÜCK

KAPPA ^{GF}	Gurke	3,50
AVOCADO ^{GF}	nur Avocado	3,50
TAMAGO MAKI ^{GF}	hausgemachter Eierstich	3,50
KANPYO ^{GF}	marinierte Kürbisstreifen	3,50
SAKE MAKI ^{GF}	Lachs Maki	4,50
TEKKA MAKI ^{GF}	Thunfisch Maki	5,00

URAMAKI – REIS AUSSEN – je 6 STÜCK

GRÜNE ROLLE ^{GF}	Avocado, Gurke, Ruccola	6,00
MANGO ROLLE ^{GF}	Mango und Avocado	6,50
ZUCKERSCHOTE ^{GF}	Frischkäse, Spinat, Zuckerschote	6,50
TEMPURA VEGGIE	frittierte Grüne Rolle	7,00
SPICY MAGURO ^{GF}	Avocado-Thunfisch-Uramaki mit Chili	8,50
EBI CRUNCH	1 Uramaki mit 2 Tempura Garnelen und Teriyaki Sauce	8,50
FRISCHKÄSE ROLLE	1 Uramaki mit Frischkäse, Lachs, Gurke	7,00
CALIFORNIA	1 Uramaki mit Lachs, Avocado, Gurke	7,00
TEMPURA FISCH	1 Tempura frittierte California Rolle mit Teriyaki Sauce	8,00

FUTOMAKI – DICKE ROLLE VEGETARISCH

mit 4-5 bunten Zutaten wie: Avocado, Gurke, Spinat, Karotte, Tamago oder Zuckerschote. Das Algenblatt ist außen. Die Rolle ist dicker als eine normale Uramaki. Zusätzlich gibt es oben auf noch Sprossen und Teriyaki Sauce. Eine Rolle wird in 8 Stücke geschnitten.

Ganze Rolle:	10,50
Halbe Rolle:	6,00

SETS

HOKKAIDO	Vegetarisches Set: 1 Zuckerschote Rolle und 1 Grüne Rolle	12,00
NIGIRI SET	8 Nigiri: je 2 Sake, Maguro, Hamachi, Ebi	24,00
NARA ^{GF}	Maki Set: je 1 Maki: Gurke, Avocado, Lachs, Thunfisch	16,00
SAPPORO ^{GF}	Lachs Set: 1 California Rolle, 1 Lachs Maki, 2 Lachs Nigiri	18,00
OSAKA	Uramaki Set: 1 Frischkäserolle, 1 California Rolle	14,00
KOBE ^{GF}	Futomaki Set: 8 dicke Stücke, 3erlei Fisch, Gurke, Avocado	14,00

Änderungen sind leider nicht möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis