

CHIRASHI

Chirashi bedeutet "verstreut". Auf unserem hausgemachten Sushi-Reis-Bett erwartet dich ein farbenfroher mix aus F(r)isch – Gemüse – und japanischen Toppings.



/// CHIRASHI SHAKE (LACHS)

Auf Sushireis serviert - Lachs, Avocado, eingelegtes Gemüse, Tamago, Inari, Noristreifen, Hijiki

inkl. Misosuppe oder Goma Salat

24.80



/// CHIRASHI MIX

Thunfisch, Ebi, Tages-Spezial, Avocado, eingelegtes Gemüse, Tamago, Inari, Noristreifen, Hijiki

inkl. Misosuppe oder Goma Salat

27.80



/// CHIRASHI VEGI

Yuzu-Randen, Shiitake, Süsskartoffeln, Avocado, eingelegtes Gemüse, Tamago, Inari, Noristreifen, Hijiki

inkl. Misosuppe oder Goma Salat

21.80

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Bei Unverträglichkeiten / Allergene geben unsere Servicemitarbeiter Ihnen gerne Auskunft

CHIRASHI Aburi

Unsere Signature Bowl gibts jetzt auch mit flambierten (Aburi) Zutaten. Die auserwählten Toppings werden mit dem Brenner geflammt um so eine rauchige Note zu erhalten und schliesslich mit Unagi no Tare veredelt.



/// ABURI CHIRASHI SHAKE (LACHS)

Auf Sushireis serviert - Lachs, Avocado, eingelegtes Gemüse, Tamago, Inari, Noristreifen, Hijiki, Unagi no Tare

inkl. Misosuppe oder Goma Salat

26.80



/// ABURI CHIRASHI MIX

Thunfisch, Ebi, Tages-Spezial, Avocado, eingelegtes Gemüse, Tamago, Inari, Noristreifen, Hijiki, Unagi no Tare

inkl. Misosuppe oder Goma Salat

29.80



/// ABURI CHIRASHI KAMO (ENTE)

Geräucherte Ente, Avocado, eingelegtes Gemüse, Tamago, Inari, Noristreifen, Hijiki,

inkl. Misosuppe oder Goma Salat

27.80

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Bei Unverträglichkeiten / Allergene geben unsere Servicemitarbeiter Ihnen gerne Auskunft

Udon Nudeln

Für die kalten Tage gibts unser neues Nudelgericht. Eine hausgemachte Brühe oder "Dashi" angereichert mit verschiedenen Toppings und dicken japanischen Weizennudeln.



/// UDON KAMO (ENTE)

Dicke jap. Weizennudeln serviert mit heisser Dashi-Brühe -Geräucherte Ente, Tamago, Inari, Wakame, Negi, Shiitake

inkl. Goma Salat

26.80



/// UDON EBI (CREVETTEN)

Dicke jap. Weizennudeln serviert mit heisser Dashi-Brühe -Nobashi Ebi, Amaebi, Surimi, Tamago, Inari, Wakame, Negi, Shiitake

inkl. Goma Salat

24.80



/// UDON VEGI

Dicke jap. Weizennudeln serviert mit heisser Dashi-Brühe -Süsskartoffeln, Tofu, Tamago, Inari, Wakame, Negi, Shiitake

inkl. Goma Salat

22.80

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Bei Unverträglichkeiten / Allergene geben unsere Servicemitarbeiter Ihnen gerne Auskunft

TEORI

Teori bedeutet "handgefalten". Dich erwartet eine Ansammlung von auserwähltem F(r)isch – Gemüse – und japanischen Toppings.

Nimm ein Nori Blatt und verteile etwas Reis darauf – Gib deine Toppings dazu – und Falte das Nori Blatt.



/// **TEORI SHAKE (LACHS)**

Lachs, Lachs mariniert, Lachs flambiert, Avocado, eingelegtes Gemüse, Misogemüse, Tamago, Salat, Inari

inkl. 1 Portion Reis + Nori + Miso oder Salat 28.80



/// **TEORI MIX**

Thunfisch, Ebi, Tages-Spezial, Avocado, eingelegtes Gemüse, Misogemüse, Tamago, Salat, Inari

inkl. 1 Portion Reis + Nori + Miso oder Salat 32.80



/// **TEORI VEGI**

Yuzu-Randen, Shoju-Tofu, Shiitake, Süsskartoffeln, Avocado, eingelegtes Gemüse, Misogemüse, Tamago, Salat, Inari

inkl. 1 Portion Reis + Nori + Miso oder Salat 26.80

/// **TEORI EXTRAS** | Reis, Nori, Miso oder Salat 3.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Bei Unverträglichkeiten / Allergene geben unsere Servicemitarbeiter Ihnen gerne Auskunft