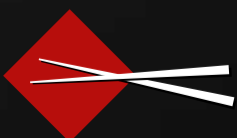




COME FOR A SWIM





IN AN OCEAN OF FLAVOUR

À LA CARTE



KANI KOROKKE
Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar
€ 10.80



SHAKE TATAKI
Geflämmter Lachs, Daikon, Kizami Wasabi & Ponzu
€ 12



CAULIFLOWER
Blumenkohl mit Trüffel Goma
€ 6.30



HOTATE CEVICHE
Jakobsmuscheln, Chili, Koriander, rote Zwiebel, Sellerie, Miso & Tiger's Milch
€ 12.80



BEEF TATAKI
Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingzwiebeln, Topinambur
Chips, Shiitake & Trüffel Ponzu
€ 14.80



HIRAMASA KATAIFI
Hiramasa, Kataifi, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu
€ 14.80



SALMON TARTARE
Lachs, Yuzu-Miso, Frühlingszwiebel, Kräuter,
Forellenrogen & Lotus Chips
€ 14



RICE PAPER
Ente, marinierte rote Zwiebel, Avocado, Gurke, Koriander & Goma
€ 10.50



SEAWEED SALAD
Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurke & Sesam
€ 6.80



WAGYU TARTARE
Japanisches Wagyu aus Kyushu mit Kizami Wasabi
& Frühlingszwiebel mit Kaviar [10g] € 35



MAGURO TATAKI
Geflämmter Thunfisch, Yuzu-Kosho, Wafu Dressing,
Soja Sesam und Daikon Kresse
€ 12.80



EBI BITES
Tempura-Garnele, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander
€ 10.40



TUNA TARTARE BITES
Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebel, Sesam & Yuzu-Miso
auf knuspriges Fladenbrot
€ 13.80



GREEN TARTARE
Gegrillter Brokkolistrunk, Ingwer, Yuzu, Avocado, Koriander
und Lotus Chips
€ 8.80



WAGYU BITES
Wagyu Tatar mit Shiso, Frühlingszwiebel & Kizami Wasabi auf Toast
€ 21.50

Zusätzliche Option: ROSSINI BLACK LABEL
Kaviar [10 gr] € 25



KINOKO KATZU
Panko panierte Austernpilze mit Limetten & Chili-Dip
€ 10.50



HORENSO NO GOMA
Blanchierter Spinat mit Soja Sesam und Goma Dressing
€ 6.50



BROCCOLI
Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma
€ 6.30



SHAKE CARPACCIO
Lachs, Miso Aioli, Daikon, Schnittlauch, Forellenrogen & Limette
€ 12.20



MISO SOUP
Miso, Tofu, Frühlingszwiebeln & Wakame
€ 3.20



EDAMAME BEANS
Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam € 5.80
Meersalz & Zitrone € 5.80. Spicy, Miso & Sesam € 5.80



HOTATE KATAIFI
Jakobsmuscheln, Kataifi, Forellenrogen & Miso Aioli
€ 13.80



KARAAGE
Hähnchen, marinierte rote Zwiebeln mit Wasabi Caesar
€ 11.20

SASHIMI



SHAKE
Lachs € 9.80



MAGURO
Yellowfin Thunfisch € 12.80



HIRAMASA
Hiramasa Kingfisch € 14.40



SUSHI SISTER
TUNA TARTARE. Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebel, Sesam, Yuzu-Miso und knuspriges Fladenbrot
SHAKE CARPACCIO. Lachs, Miso Aioli, Daikon, Schnittlauch, Forellenrogen & Limette
MAGURO TATAKI. Geflämmter Thunfisch, Yuzu-Kosho, Wafu Dressing, Soja Sesam & Daikon Kresse
HIRAMASA KATAIFI. Hiramasa, Kataifi, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu
HOTATE CEVICHE. Jakobsmuscheln, Miso, Chili, Koriander, rote Zwiebel, Sellerie & Tiger Milch
SHAKE TATAKI. Geflämmter Lachs, Daikon, Kizami Wasabi & Ponzu
€ 47



SASHIMI MIX
Lachs, Thunfisch und Hiramasa
€ 19.80

NIGIRI



TOKYO NON-STOP

NIGIRI. Geflämmt Lachs, Avocado, Yellowfin Thunfisch und geflämmt Hiramasa alle mit Rossini Black Label Kaviar [10 gr]
€ 33



KYOTO NON-STOP

NIGIRI. Tofu mit Ingwer, Avocado, gegrillte Aubergine, gegrillter Spitzpaprika und Portobello Pilze
€ 14



- INARI. Tofu mit Ingwer & Forellenrogen € 3.80 / 2 Stk € 7.40
Ohne Forellenrogen € 2.80 / 2 Stk € 5.40
- TAMAGO. Omelette € 2.80 / 2 Stk € 5.40
- EBI. Garnele € 3.60 / 2 Stk € 7
- ABOKADO. Avocado, Yuzu-Kosho & Sesam € 2.70 / 2 Stk € 5.20
- MAGURO. Yellowfin Thunfisch € 4 / 2 Stk € 7.80
- SHAKE. Lachs € 3 / 2 Stk € 5.80
- SHAKE YAKI. Geflämmt Lachs € 3.20 / 2 Stk € 6.20
- KINOKO. Portobello Pilze & Limetten Meersalz € 2.80 / 2 Stk € 5.40
- HOTATE YAKI. Geflämmt Jakobsmuschel € 4.40 / 2 Stk € 8.60
- NASU ABURI. Gegrillte Aubergine, Yuzu-Miso & Kizami Wasabi € 2.80 / 2 Stk € 5.40
- AKA PIMAN. Gegrillter Spitzpaprika & Yuzu-Kosho € 2.80 / 2 Stk € 5.40
- HIRAMASA YAKI. Geflämmt Hiramasa Kingfisch € 4.20 / 2 Stk € 8.20
- SHAKE NEW YORK. Lachs mit Knoblauch € 3.20 / 2 Stk € 6.20
- HIRAMASA. Hiramasa Kingfisch € 4 / 2 Stk € 7.80

À LA CARTE IST DIE MÖGLICHKEIT,
DAS BESTE ZU KOMBINIEREN.

ABER WENN DU UNS FRAGST,
WAS DIE IDEALE KOMBINATION IST,
DANN ANTWORTEN WIR DAS:

AS GOOD AS IT GETS

EDAMAME. Sojabohnen gegrillt mit Sesam

HOTATE KATAIFI. Jakobsmuscheln, Miso Aioli, Forellenrogen, Kataifi & Kress

WAGYU BITES. Wagyu Tatar mit Shiso, Frühlingszwiebeln, Kizami Wasabi auf Toast

TUNA TARTARE. Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebel, Sesam, Yuzu-Miso
und knuspriges Fladenbrot

SHAKE CARPACCIO. Lachs, Miso Aioli, Daikon, Schnittlauch, Forellenrogen & Limette

MAGURO TATAKI. Geflammter Thunfisch, Yuzu-Kosho, Wafu Dressing, Soja Sesam und Daikon Kresse

HIRAMASA KATAIFI. Hiramasa, Kataifi, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu

HOTATE CEVICHE. Jakobsmuscheln, Miso, Chili, Koriander,
rote Zwiebel, Sellerie & Tiger Milch

SHAKE TATAKI. Geflammter Lachs, Daikon, Kizami Wasabi & Ponzu

AKA EBI HOUSE ROLL. Argentinische rote Garnelen, scharfes Gochujang, Avocado,
Zuckerschoten, Miso-Aioli & Forellenrogen

HELL'S KITCHEN. Tempura-Garnele, Avocado, scharfe Sauce, getoppt mit
Thunfisch & Barbecue-Sauce

EBI PANKO. Tempura-Garnele & scharfe Sauce, garniert mit Avocado

GINDARA NO MISO. Black Cod & Miso

AIGAMO TSUKUNE. Gegrilltes Entenfleischbällchen mit Eigelb in Supreme Soja

€ 130

[Für 3 Personen. € 190]



VERWÖHN DICH

Rossini Black Label Kaviar [10 gr] € 25



MAKI



HOUSE ROLLS 4 Stück von jeder Rolle

WAGYU. Wagyu Tatar, Kizami Wasabi & knuspriger Kataifi € 17.50

AKA EBI. Argentinische rote Garnelen, scharfes Gochujang, Avocado, Zuckerschoten, Miso-Aioli & Forellenrogen € 14

RED'N'GREEN. Gegrillter Spitzpaprika, Avocado, Gurke, Yuzu-Kosho, Shiso & Tsume Soja € 10.40

BLACK COD. Gegrillter Miso Black Cod mit Wurzelgemüse Chips & marinierten roten Zwiebeln € 16.80

MAGURO TEMPURA. Tempura Garnelen, Thunfisch, scharfe Sauce, Frühlinzwiebeln & Masago € 14.80

FULL HOUSE - Alle 5 House rolls € 68

URAMAKI 8 Stück von jeder Rolle



NANBAN

Hähnchen, Avocado, Kataifi, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho € 12.20



CRISPY EBI

Tempura-Garnele, Avocado, scharfe Sauce & Tsume-Soya € 10.40



CALIFORNIA

Garnele, Avocado, Gurke & Miso-Aioli € 11.40



MAMMA MIA

Avocado, Gurke, Sesam & Schnittlauch € 9.50



PINK ALASKA

Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen € 10.40



SPICY TUNA

Thunfisch, Gurke, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse € 11.40

KABURIMAKI 8 Stück von jeder Rolle



EBI PANKO

Tempura-Garnele & scharfe Sauce, garniert mit Avocado € 15.20



NEW YORK SUBWAY

Tempura-Garnele, Avocado, scharfe Sauce, garniert mit Lachs & Knoblauch € 15.80



CEVICHE

Rote Zwiebeln, Avocado & Gurke, getoppt mit Jakobsmuschel, Limetten-Marinade & Koriander € 16



HELL'S KITCHEN

Tempura-Garnele, Avocado, scharfe Sauce, getoppt mit Thunfisch & Barbecue-Sauce € 16.40



SHAKE AÏOLI

Zuckerschoten, Avocado, Gurke & Miso Aioli, getoppt mit geblämmtem Lachs & Forellenrogen € 15.80



CHIRASHI MAKI

Geflämmtter Fisch, scharfe Sauce, Zuckerschoten, Ingwer, Chili & marinierte rote Zwiebeln € 10.40



MAKI MAKI Menu

KABURIMAKI. Hell's Kitchen, Ceviche, Ebi Panko und Shake Aioli € 60

MINI MAKI MAKI. 4 Stück von jeder Rolle € 30



HOSOMAKI 8 Stück von jeder Rolle

ABOKADO MAKI. Avocado € 5 **SHAKE MAKI.** Lachs € 5.50

KAPPA MAKI. Gurke € 4.50

STICKS

AIGAMO TSUKUNE
Gegrilltes Entenfleischbällchen
mit Eigelb in Supreme Soja
€ 6.50 / 2 Stk € 12.80



GYU HABU
Rinderfilet mit Miso-Kräuterbutter
€ 8.80 / 2 Stk € 17.40



IBERICO SECRETO
Miso mariniertes Iberico Schwein mit
Zitrone € 8.50 / 2 Stk € 16.80

TSUKUNE CHILI
Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki
& Frühlingszwiebel € 4 / 2 Stk € 7.80



BUTA YAKI
Schweinebauch & Yuzu-Miso
€ 4.20 / 2 Stk € 8.20

TEBASAKI
Hähnchenflügel & Zitrone
€ 4 / 2 Stk € 7.80



CHIIZU MAKI
Emmentaler & Bacon
€ 4 / 2 Stk € 7.80

TSUKUNE
Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki
€ 3.80 / 2 Stk € 7.40



YAKI YAGI
Ziegenkäse & luftgetrockneter Schinken
€ 4.40 / 2 Stk € 8.60

ERINGI
Kräutersaitlinge & Misokräutersauce
€ 3.30 / 2 Stk € 6.40



HOTATE BACON
Jakobsmuscheln, Bacon &
Misokräuterbutter € 5.80 / 2 Stk € 11.40

MATR CHILLI
MATR Fungi Food, Chili Dip, Teriyaki &
Frühlingszwiebel. € 3.20 / 2 Stk € 6



AKA EBI
Argentinische rote Garnelen, scharfes
Gochujang und Knoblauchbutter
€ 7 / 2 Stk € 13.80

IMO YAKI
Süßkartoffel, Koriander & Teriyaki
€ 3 / 2 Stk € 5.80



GINDARA NO MISO
Black Cod & Miso
€ 10.50 / 2 Stk € 20.80

SHISHITO YAKI
Padron Paprika, würziges Gochujang, Tsume
& Limettensauce € 3.80 / 2 Stk € 7.40



SHAKE TERIYAKI
Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln
€ 3.80 / 2 Stk € 7.40



WAGYU YAKI
Japanisches Wagyu aus Kyushu
€ 19.80 / 2 Stk € 38.60

REIS. € 2.80
Mit crunchy Chili, Teriyaki oder
Chili Dip € 3.80



Wir informieren euch gerne über Allergene. Bitte fragt eure Bedienung.



MUM IS JAPANESE.
DAD IS DANISH



OR IS IT THE OTHER
WAY AROUND?

Our Japanese heritage taught us:
'You eat with your eyes.'
Always remember that when you cut the fish,
arrange the plate and decorate the room.
Our Danish DNA taught us:
'Always make sure there is enough beer.'



MENÜS



GREENKEEPER

- SEAWEEED SALAD. Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurke & Sesam
 - KINOKO KATZU. Panko panierte Austernpilze mit Limetten & Chili-Dip
 - GREEN TARTARE. Gegrillter Brokkolistrunk, Ingwer, Yuzu, Avocado, Koriander und Lotus Chips
 - MAMMA MIA. Avocado, Gurke, Sesam & Schnittlauch
 - INARI. Tofu mit Ingwer
 - AKA PIMAN. Gegrillter Spitzpaprika & Yuzu-Kosho
 - NASU ABURI. Gegrillte Aubergine mit Yuzu-Miso & Kizami Wasabi
 - IMO YAKI. Süßkartoffel, Koriander & Teriyaki
 - MATR CHILLI. MATR Fungi Food, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingzwiebel
- € 28



CARPE DIEM

- BROCCOLI. Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma
 - EBI BITES. Tempura-Garnele, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander
 - KANI KOROKKE. Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar
 - TUNA TARTARE BITES. Thunfisch, Avocado, Frühlingzwiebel, Sesam & Yuzu-Miso auf knuspriges Fladenbrot
 - SHAKE CARPACCIO. Lachs, Miso Aioli, Daikon, Schnittlauch, Forellenrogen & Limette
 - NANBAN. Hähnchen, Avocado, Kataifi, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho
 - PINK ALASKA. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen
 - EBI PANKO. Tempura-Garnele & scharfe Sauce, garniert mit Avocado
 - HELL'S KITCHEN. Tempura-Garnele, Avocado, scharfe Sauce, getoppt mit Thunfisch & Barbecue-Sauce
 - YAKI YAGI. Ziegenkäse & luftgetrockneter Schinken
 - TSUKUNE CHILI. Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingzwiebel
 - HOTATE BACON. Jakobsmuscheln, Bacon & Misokräuterbutter
- € 95

[Für 3 Personen. € 140]



FOUR MEAL DRIVE

SHAKE YAKI. Geflämmt Lachs. MAGURO. Thunfisch. EBI. Garnelen. SHAKE. Lachs

NANBAN. Hähnchen, Avocado, Kataifi, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho

PINK ALASKA. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

SPICY TUNA. Thunfisch, Gurke, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse

EBI PANKO. Tempura-Garnele & scharfe Sauce, garniert mit Avocado

HELL'S KITCHEN. Tempura-Garnele, Avocado, scharfe Sauce, getoppt mit Thunfisch & Barbecue-Sauce

SHAKE AÏOLI. Zuckerschoten, Avocado, Gurke & Miso Aïoli, getoppt mit geflämmt Lachs & Forellenrogen

CHIRASHI. Geflämmt Fisch, scharfe Sauce, Zuckerschoten, Ingwer, Chili & marinierte rote Zwiebeln

€ 126



PERFECT DAY

EDAMAME. Sojabohnen mit Meersalz und Zitrone

SHAKE TATAKI. Geflämmt Lachs, Daikon, Kizami Wasabi & Ponzu

KARAAGE. Hähnchen, marinierte rote Zwiebeln mit Wasabi Caesar

NIGIRI SHAKE YAKI. Geflämmt Lachs

NIGIRI MAGURO. Yellowfin Thunfisch

NIGIRI ABOKADO. Avocado, Yuzu-Kosho & Sesam

CRISPY EBI. Tempura-Garnele, Avocado, scharfe Sauce & Tsume-Soja

SPICY TUNA. Thunfisch, Gurke, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse

RICE PAPER. Ente, marinierte rote Zwiebel, Avocado, Gurke, Koriander & Goma

BUTA YAKI. Schweinebauch & Yuzu-Miso

SHAKE TERIYAKI. Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

TSUKUNE. Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki

€ 90

[Für 3 Personen. € 132]



DUCK, SALMON & FRIENDS

NIGIRI SHAKE. Lachs

PINK ALASKA. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

SPICY TUNA. Thunfisch, Gurke, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse

EBI PANKO. Tempura-Garnele & scharfe Sauce, garniert mit Avocado

RICE PAPER. Ente, marinierte rote Zwiebel, Avocado, Gurke, Koriander & Goma

€ 25



MIXED EMOTIONS

EDAMAME. Sojabohnen mit Meersalz und Zitrone

EBI BITES. Tempura Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limetten & Koriander

SHAKE TATAKI. Lachs, Kizami Wasabi & Ponzu

NIGIRI SHAKE. Lachs. **NIGIRI MAGURO.** Yellowfin Thunfisch

PINK ALASKA. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

SPICY TUNA. Thunfisch, Gurke, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse

CHIRASHI MAKI. Geflämmter Fisch, scharfe Sauce, Zuckerschoten, Ingwer, Chili & marinierte rote Zwiebeln

TSUKUNE. Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki

SHAKE TERIYAKI. Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

€ 35



ROBUST

EDAMAME. Sojabohnen mit Meersalz und scharfe Miso

KARAAGE. Hähnchen, marinierte rote Zwiebeln mit Wasabi Caesar

BROCCOLI. Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma

ERINGI. Kräutersaitlinge & Misokräutersauce

BUTA YAKI. Schweinebauch & Yuzu-Miso

TSUKUNE CHILI. Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebel

YAKI YAGI. Ziegenkäse & luftgetrockneter Schinken

AIGAMO TSUKUNE. Gegrilltes Entenfleischbällchen mit Eigelb in Supreme Soja

€ 35



HIRAMASA KAMA

Delikatessen Stück vom Hiramasa mit Meersalz und Limette, dazu gibt es Reis und Miso Suppe [Limitiert verfügbar] € 27

SALATE



GREEN GATE

Süßkartoffel, Blumenkohl, gegrillter Brokkoli & Pilze auf einem Salat aus Kohl, Romana, Quinoa, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam – garniert mit Wurzelgemüsechips & Goma € 17



JUNGLE FISH

Gegrillter Lachs, Thunfisch & Garnele auf einem Salat aus Kohl, Romana, Quinoa, gegrillter Brokkoli, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam – garniert mit Lotus Chips & Miso Senf € 19.80



GREEN BIRD

Mariniertes Hähnchen mit Soja marinierten Eiern auf einem Salat aus Kohl, Romana, Quinoa, gegrillter Brokkoli, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam – garniert mit Hühnerhaut & Wasabi Caesar € 19

CHIRASHI



BEAUTIFUL MESS

Lachs, Avocado, Zuckerschoten, Edamame, Sushireis, marinierte rote Zwiebeln, Sesam & Poké Sauce € 13.50



OSAKA CHAOS

Lachs, Thunfisch, Garnele, Tamago, Avocado, Shiitake, Zuckerschoten, Forellenrogen, Kresse & Sushireis € 22



STICKS | N | SUSHI



Scan die Informationen über Allergene und weitere Spezialmenüs.