



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



**SEAWEEED SALAD**  
Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurke & Sesam  
€ 6.80



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



**MAGURO TATAKI**  
Geflammter 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



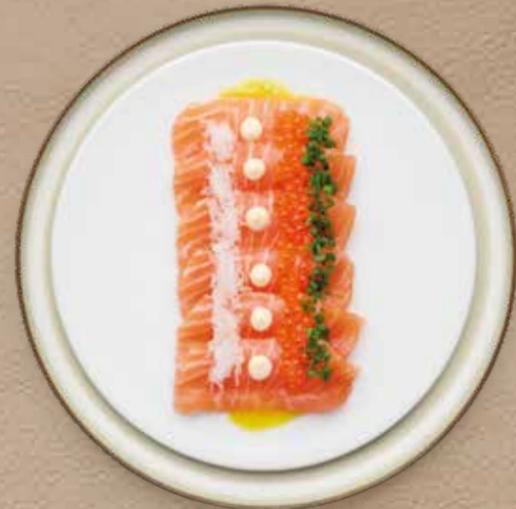
**KINOKO KATZU**  
Panko panierte Austernpilze mit Limetten & Chili-Dip  
€ 10.50



**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, Frühlingzwiebeln & 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 gebläutem 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 & Frühlingszwiebel

€ 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, Frühlingszwiebel, 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 & Frühlingszwiebel  
 HOTATE BACON. Jakobsmuscheln, Bacon & Misokräuterbutter

€ 95

[Für 3 Personen. € 140]





## 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.