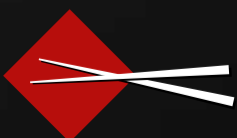




COME FOR A SWIM





IN AN OCEAN OF FLAVOUR

À LA CARTE



KANI KOROKKE
Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar
€ 11.50



SHAKE TATAKI
Geflämmter Lachs, Daikon, Kizami Wasabi & Ponzu
€ 12.40



CAULIFLOWER
Blumenkohl mit Trüffel Goma
€ 6.80



HOTATE CEVICHE
Jakobsmuscheln, Chili, Koriander, rote Zwiebel, Sellerie, Miso & Tiger's Milch
€ 13.40



BEEF TATAKI
Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingzwiebeln, Topinambur
Chips, Shiitake & Trüffel Ponzu
€ 15.80



HIRAMASA KATAIFI
Hiramasa, Kataifi, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu
€ 15.80



SALMON TARTARE

Lachs, Yuzu-Miso, Frühlingszwiebel, Kräuter,
Forellenrogen & Lotus Chips
€ 14.80



RICE PAPER

Ente, marinierte rote Zwiebel, Avocado, Gurke, Koriander & Goma
€ 11.30



SEAWEED SALAD

Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurke & Sesam
€ 7.20



WAGYU TARTARE

Japanisches Wagyu aus Kyushu mit Kizami Wasabi
& Frühlingszwiebel mit Kaviar [10g] € 42



MAGURO TATAKI

Geflämmter Thunfisch, Yuzu-Kosho, Wafu Dressing,
Soja Sesam und Daikon Kresse
€ 13.80



EBI BITES

Tempura-Garnele, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander
€ 10.80



TUNA TARTARE BITES
Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebel, Sesam & Yuzu-Miso
auf knuspriges Fladenbrot
€ 14.50



GREEN TARTARE
Gegrillter Brokkolistrunk, Ingwer, Yuzu, Avocado, Koriander
und Lotus Chips
€ 9.40



WAGYU BITES
Wagyu Tatar mit Shiso, Frühlingszwiebel & Kizami Wasabi auf Toast
€ 22.50

Zusätzliche Option: ROSSINI BLACK LABEL
Kaviar [10 gr] € 27



KINOKO KATZU
Panko panierte Austernpilze mit Limetten & Chili-Dip
€ 10.80



HORENSO NO GOMA
Blanchierter Spinat mit Soja Sesam und Goma Dressing
€ 6.80



BROCCOLI
Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma
€ 6.80



SHAKE CARPACCIO
Lachs, Miso Aioli, Daikon, Schnittlauch, Forellenrogen & Limette
€ 12.80



MISO SOUP
Miso, Tofu, Frühlingszwiebeln & Wakame
€ 3.80



EDAMAME BEANS
Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam € 6.30
Meersalz & Zitrone € 6. Spicy, Miso & Sesam € 6.30



HOTATE KATAIFI
Jakobsmuscheln, Kataifi, Forellenrogen & Miso Aioli
€ 14.80



KARAAGE
Hähnchen, marinierte rote Zwiebeln mit Wasabi Caesar
€ 11.80

SASHIMI



SHAKE
Lachs € 10.40



MAGURO
Yellowfin Thunfisch € 13.80



HIRAMASA
Hiramasa Kingfisch € 15.40



SUSHI SISTER
TUNA TARTARE. Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebel, Sesam, Yuzu-Miso und knuspriges Fladenbrot
SHAKE CARPACCIO. Lachs, Miso Aioli, Daikon, Schnittlauch, Forellenrogen & Limette
MAGURO TATAKI. Geflämmt 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. Geflämmt Lachs, Daikon, Kizami Wasabi & Ponzu
€ 48



SASHIMI MIX
Lachs, Thunfisch und Hiramasa
€ 21

NIGIRI



TOKYO NON-STOP

NIGIRI. Geflämmt Lachs, Avocado, Yellowfin Thunfisch und geflämmt Hiramasa alle mit Rossini Black Label Kaviar [10 gr]
€ 35



KYOTO NON-STOP

NIGIRI. Tofu mit Ingwer, Avocado, gegrillte Aubergine, gegrillter Spitzpaprika und Portobello Pilze
€ 15



INARI. Tofu mit Ingwer & Forellenrogen € 4 / 2 Stk € 7.60

Ohne Forellenrogen € 3 / 2 Stk € 5.60

TAMAGO. Omelette € 2.90 / 2 Stk € 5.60

EBI. Garnele € 3.80 / 2 Stk € 7.20

ABOKADO. Avocado, Yuzu-Kosho & Sesam € 2.80 / 2 Stk € 5.40

MAGURO. Yellowfin Thunfisch € 4.20 / 2 Stk € 8

SHAKE. Lachs € 3.20 / 2 Stk € 6

SHAKE YAKI. Geflämmt Lachs € 3.30 / 2 Stk € 6.40

KINOKO. Portobello Pilze & Limetten Meersalz € 2.80 / 2 Stk € 5.40

HOTATE YAKI. Geflämmt Jakobsmuschel € 4.60 / 2 Stk € 8.80

NASU ABURI. Gegrillte Aubergine, Yuzu-Miso & Kizami Wasabi € 3 / 2 Stk € 5.60

AKA PIMAN. Gegrillter Spitzpaprika & Yuzu-Kosho € 2.80 / 2 Stk € 5.40

HIRAMASA YAKI. Geflämmt Hiramasa Kingfisch € 4.30 / 2 Stk € 8.40

SHAKE NEW YORK. Lachs mit Knoblauch € 3.30 / 2 Stk € 6.40

HIRAMASA. Hiramasa Kingfisch € 4.20 / 2 Stk € 8

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

€ 140

[Für 3 Personen. € 200]



VERWÖHN DICH

Rossini Black Label Kaviar [10 gr] € 27



MAKI



HOUSE ROLLS 4 Stück von jeder Rolle

WAGYU. Wagyu Tatar, Kizami Wasabi & knuspriger Kataifi € 18.50

AKA EBI. Argentinische rote Garnelen, scharfes Gochujang, Avocado, Zuckerschoten, Miso-Aioli & Forellenrogen € 14.50

RED'N'GREEN. Gegrillter Spitzpaprika, Avocado, Gurke, Yuzu-Kosho, Shiso & Tsume Soja € 11.20

BLACK COD. Gegrillter Miso Black Cod mit Wurzelgemüse Chips & marinierten roten Zwiebeln € 17.50

MAGURO TEMPURA. Tempura Garnelen, Thunfisch, scharfe Sauce, Frühlinzwiebeln & Masago € 15.50

FULL HOUSE - Alle 5 House Rolls € 74

URAMAKI 8 Stück von jeder Rolle



NANBAN

Hähnchen, Avocado, Kataifi, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho € 12.80



CRISPY EBI

Tempura-Garnele, Avocado, scharfe Sauce & Tsume-Soya € 11.20



CALIFORNIA

Garnele, Avocado, Gurke & Miso-Aioli € 11.80



MAMMA MIA

Avocado, Gurke, Sesam & Schnittlauch € 9.80



PINK ALASKA

Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen € 11



SPICY TUNA

Thunfisch, Gurke, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse € 11.80

KABURIMAKI 8 Stück von jeder Rolle



EBI PANKO

Tempura-Garnele & scharfe Sauce, garniert mit Avocado € 16



NEW YORK SUBWAY

Tempura-Garnele, Avocado, scharfe Sauce, garniert mit Lachs & Knoblauch € 16.50



CEVICHE

Rote Zwiebeln, Avocado & Gurke, getoppt mit Jakobsmuschel, Limetten-Marinade & Koriander € 16.50



HELL'S KITCHEN

Tempura-Garnele, Avocado, scharfe Sauce, getoppt mit Thunfisch & Barbecue-Sauce € 17



SHAKE AIOLI

Zuckerschoten, Avocado, Gurke & Miso Aioli, getoppt mit geblämmtem Lachs & Forellenrogen € 16.50



CHIRASHI MAKI

Geflämmtter Fisch, scharfe Sauce, Zuckerschoten, Ingwer, Chili & marinierte rote Zwiebeln € 10.80



MAKI MAKI Menu

KABURIMAKI. Hell's Kitchen, Ceviche, Ebi Panko und Shake Aioli € 64

MINI MAKI MAKI. 4 Stück von jeder Rolle € 32



HOSOMAKI 8 Stück von jeder Rolle

ABOKADO MAKI. Avocado € 7 **SHAKE MAKI.** Lachs € 7

KAPPA MAKI. Gurke € 7

STICKS

WAGYU YAKI

Japanisches Wagyu aus Kyushu
€ 21 / 2 Stk € 41.60



GYU HABU

Rinderfilet mit Miso-Kräuterbutter
€ 9.30 / 2 Stk € 18.50



TSUKUNE CHILI

Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki
& Frühlingszwiebel € 4.40 / 2 Stk € 8.20



TEBASAKI

Hähnchenflügel & Zitrone
€ 4.20 / 2 Stk € 8



TSUKUNE

Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki
€ 4 / 2 Stk € 7.60



ERINGI

Kräutersaitlinge & Misokräutersauce
€ 3.50 / 2 Stk € 6.60



MATR CHILLI

MATR Fungi Food, Chili Dip, Teriyaki &
Frühlingszwiebel. € 3.40 / 2 Stk € 6.60



IMO YAKI

Süßkartoffel, Koriander & Teriyaki
€ 3.20 / 2 Stk € 6



SHISHITO YAKI

Padron Paprika, würziges Gochujang, Tsume
& Limettensauce € 4 / 2 Stk € 7.80



IBERICO SECRETO

Miso mariniertes Iberico Schwein mit
Zitrone € 8.80 / 2 Stk € 17.40



BUTA YAKI

Schweinebauch & Yuzu-Miso
€ 4.40 / 2 Stk € 8.60



CHIIZU MAKI

Emmentaler & Bacon
€ 4.20 / 2 Stk € 8.20



YAKI YAGI

Ziegenkäse & luftgetrockneter Schinken
€ 4.80 / 2 Stk € 9.40



HOTATE BACON

Jakobsmuscheln, Bacon &
Misokräuterbutter € 6.20 / 2 Stk € 12.20



AKA EBI

Argentinische rote Garnelen, scharfes
Gochujang und Knoblauchbutter
€ 7.20 / 2 Stk € 14.20



GINDARA NO MISO

Black Cod & Miso
€ 11 / 2 Stk € 21.50



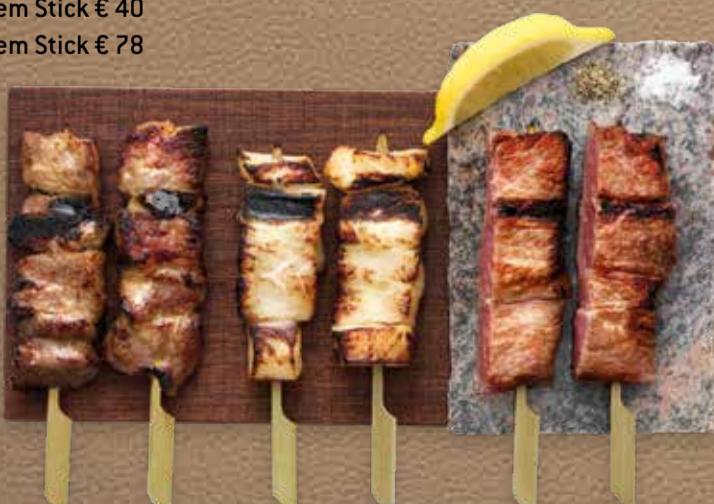
SHAKE TERIYAKI

Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln
€ 4 / 2 Stk € 7.60



SANBIKI

Drei unserer exklusivsten Fleisch- und Fischsticks vom Grill.
Iberico Secreto, Gindara no Miso und Wagyu Yaki
1 von jedem Stick € 40
2 von jedem Stick € 78



REIS. € 3.50

Mit crunchy Chili, Teriyaki oder
Chili Dip € 4



AIGAMO TSUKUNE

Gegrilltes Entenfleischbällchen
mit Eigelb in Supreme Soja
€ 7 / 2 Stk € 13.80





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

€ 29.50



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

€ 106

[Für 3 Personen. € 155]



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

€ 135



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 & Frühlingzwiebeln

TSUKUNE. Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki

€ 96

[Für 3 Personen. € 144]



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

€ 26



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

€ 36.80



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

€ 36.80



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 € 17.40



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 € 21



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 € 19.40

CHIRASHI



BEAUTIFUL MESS

Lachs, Avocado, Zuckerschoten, Edamame, Sushireis, marinierte rote Zwiebeln, Sesam & Poké Sauce € 14.50



OSAKA CHAOS

Lachs, Thunfisch, Garnele, Tamago, Avocado, Shiitake, Zuckerschoten, Forellenrogen, Kresse & Sushireis € 23



STICKS | N | SUSHI



Scan die Informationen über Allergene und weitere Spezialmenüs.