

COCKTAILS

Long Island Ice Tea ^{1 2}	0,5l	10.00
Gin, Wodka, Rum, White Tequila, Triple Sec, Cola, Lime Juice		
Masochist ¹	0,5l	10.00
Rum, Brandy, Mangofruchtsaftgetränk, Lemon, Lime Juice, Citro		
Georgia Peach ¹	0,5l	10.00
Gin, Wodka, Rum, Tequila, Pepino Peach, Pfirsichfruchtsaftgetränk		
Pow Wow Punch ¹	0,5l	10.00
Gin, Wodka, weißer Rum, Tequila, Maracuja Likör, Maracujanektar		
Pina Colada ^D	0,33l	8.20
Rum, Coconut Sirup, Ananassaft, Sahne, frozen		
Dirty Banana ^{1 2} ^D	0,33l	8.20
Kahlua, Wodka, Creme de Banana, Banane, Sahne, frozen		
Screaming Orgasm ^{1 2} ^D	0,4l	8.20
Baileys, Kahlua, Ah...maretto, Whoa...dka, Saaahne		
Melon Ball ¹	0,4l	8.20
Midori, Wodka, Orangensaft		
Sex On The Beach ¹	0,4l	8.20
Wodka, Pepino Peach, diverse Säfte, Grenadine		
Touch Down ¹		
Wodka, Apricot Brandy, Maracujanektar, Grenadine		
Jungle Juice „tastes like bubble gum“ ¹	0,4l	8.20
Grüner Bols, Apricot Brandy, Gin, Orangensaft, Citro		
Caipirinha	0,3l	8.20 Jumbo 10.00
Cachaça, Limetten, brauner Rohrzucker		
Mojito	0,3l	8.20 Jumbo 10.00
Havana, frische Minze, Puderzucker, Limetten		

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Caipi Ginger ¹	0,33l	5.50
Ginger Ale, Limette, Lime Juice, brauner Rohrzucker		
Special Agent Cooper ¹	0,4l	5.50
Orangensaft, Ananassaft, Zitrone, Grenadine		
Virgin Strawberry Margarita ¹	0,33l	5.50
Erdbeeren, Roses Lemon, Lime, Zitrone		
Coco Kiss ^D	0,33l	5.50
Ananassaft, Sahne, Coconut Sirup		

Take away!
Alle Cocktails
und Longdrinks zum
Happy Hour Preis.

LONGDRINKS

Wodka Lemon · Wodka, Bitter Lemon ^{3 5}	4 cl	6.80
Gin Tonic · Gin, Tonic Water ³	4 cl	6.80
Four Roses Cola · Whiskey, Cola ^{1 2}	4 cl	6.80
Mekhong Cola · Thai Whiskey, Cola ^{1 2}	4 cl	6.80
Campari Orange · Campari ¹ , Orangensaft	4 cl	6.80
Cuba Libre · Havana Rum, Cola ^{1 2} , Limette	4 cl	6.80
Wodka Red Bull · Wodka, Red Bull ^{1 2 4}	4 cl	7.50

SOURS

Whiskey Sour · Whiskey, Zitrone, Orange, Lime	0,33l	8.20
Aperol Sour · Aperol ^{1 3} , Zitrone, Orange, Lime	0,33l	8.20
Bambus Sour · Bambusschnaps, Zitrone, Orange, Lime	0,33l	8.20
Wodka Sour · Wodka, Zitrone, Orange, Lime	0,33l	8.20
Mekhong Sour · Whiskey, Zitrone, Orange, Lime	0,33l	8.20

Alle Sours mit frisch gepressten Säften, Lemon,
Zuckersirup und Cocktailkirsche ¹

FROZEN MARGARITAS / DAIQUIRIS

Alle Margaritas als Pitcher 20.00 €		
Limette · Lemon, Lime Juice, Zitrone	0,33l	8.20
Erdbeer ¹ · Lemon, Lime Juice, Zitrone	0,33l	8.50
Lychee ¹⁰ · Lemon, Lime Juice, Zitrone	0,33l	8.50
Banane ¹ · Lemon, Lime Juice, Zitrone	0,33l	8.50
Mango ¹ · Lemon, Lime Juice, Zitrone	0,33l	8.50

Alle Margaritas werden nach original mexikanischem Rezept aus
frischem Obst und Tequila, Daiquiris mit frischem Obst und Rum
hergestellt. ¹

WHISKEY

Four Roses Bourbon	4 cl	5.20
Glenlivet Single Malt	4 cl	5.20
Mekhong ¹ Thailand	4 cl	4.20

APERITIFS/DIGESTIFS

Martini Bianco	5 cl	3.80
Ramazotti ¹	5 cl	3.80
Pflaumenwein ¹	5 cl	3.20
Grappa	2 cl	3.20
Sambuca	2 cl	2.80

WEISSWEIN

Pinot Grigio <small>G D.O.C · Tonon-Venetien G</small>	0,1 l	2.50
Typisch blumiger Pinot Grigio. Weich, rund, frisch	0,2 l	4.80
und leicht im Geschmack	0,75 l	15.50
Chardonnay <small>G D.O.C · Villa Sandi · Piave · Veneto</small>	0,1 l	2.50
frisches Aroma von Zitrusfrüchten mit einem Anflug von süßlichem,	0,2 l	4.80
leicht würzigem Blütenduft. Frische Säure und mittelkräftiger Körper	0,75 l	15.50
Lugana <small>G D.O.C · Tenuta Fraccaroli · Lago di Garda</small>	0,1 l	3.20
Trockener, harmonischer Trebbiano mit komplexen Fruchtaromen	0,2 l	5.80
und feiner Fruchtsäure - herrliche Dichte und kräftige Struktur	0,75 l	20.00

Riesling ^G Weingut Schneider · Pfalz	0,1 l	3.60
Riesling - Kräftig, saftig und komplex, mit feingliedriger Pfirsich-	0,2 l	6.50
und Aprikosenfrucht sehr lebendiger Mineralität. Anklänge von	0,75 l	22.00
Minze, Johannisbeere und einem knackig-filigranen Zitrusspiel		

ROSÉ

Kaleidoskop Rosé <small>G</small> Weingut Aßmuth · Pfalz	0,1 l	2.50
würzig-fruchtig, mit Mandel-, Karamell- und Marzipannote, weich	0,2 l	4.80
und dicht, abgerundet mit cremigem Himbeer- und Erdbeerduft.	0,75 l	15.50

ROTWEIN

Tempranillo Merlot G Bodegas Nekeas · Navarra	0,1 l	2.50
80% Tempranillo und 20% Merlot – eine Fruchtaromen nach Pfirsich	0,2 l	4.80
und Kirschen, angenehm sanft, ausgeglichen und lang im Abgang	0,75 l	15.50
Cabernet Sauvignon G San Felipe · Argentinien	0,1 l	2.60
Sieben Monate im Eichenfass gereift. Fruchtiger Geschmack nach	0,2 l	5.00
erinnert an Johannisbeere - angenehme Frische, lang im Abgang	0,75 l	16.00

WEINMIX & CO.

Weinschorle ^G weiß, rot, rosé	0,2l	3.50
Prosecco Aperol Prosecco, Aperol ^{1 3} ^G	0,1l	4.80
Spritz Wein, Soda, Aperol ^{1 3} ^G	0,3l	5.50
Hugo Wein, Soda, Holunderblütensirup ^G	0,3l	5.50
Sake Japanischer Reiswein	0,2l	4.00

PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco ^G Villa Sandi, Spumante	0,1l	3.80
Prosecco ^G Villa Sandi, Spumante	0,75l	24.00
Prosecco ^G Villa Sandi, Spumante	take-away 0,75l	16.00
Veuve Clicquot ^G Brut	0,75l	75.00
Veuve Clicquot ^G Brut	take-away 0,75l	50.00

Alle Preisangaben in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

SUSHI BAR

Am Katzenstadel 1 · 86152 Augsburg

Geöffnet täglich ab 17 Uhr

www.sushi-ist-sbar.de

facebook facebook.com/SushibarAugsburg



Take Away
Wir bitten um telefonische
Vorstellung (ca. 30 Min.
vorher!)
Tel. 349 349 1

SUPPEN

Miso Suppe mit Tofu

Zitronengrassuppe mit frischen Champignons, Kokosmilch, Garnelen und Koriander

Tom Yam Gung Garnelen, Strohpilze, Koriander, Bambus- und Karottenstreifen, scharf

Tom Kha Gai Hähnchenbrustfilet, Strohpilze, Kokosmilch, Koriander, Bambus- und Karottenstreifen

VORSPEISEN

Horensoma Goma Spinat mit Sesamsauce angemacht

Tako Butsu Oktopus-Stückchen gekocht, mit Seetang und Teriyaki Sauce

Tako Su Oktopus-Stückchen gekocht, mit Gemüse und Teriyaki-Essig Sauce

Sojasprossen mit Zwiebellauch und Tofu gebraten

Lachsfilet gegrillt mit Teriyaki-Sauce

Ohitashi gebratenes Gemüse mit Sojasauce

Portion Duftreis

SALATE

Seetangsalat Seetang, Blattsalate & Teriyaki Sauce

Lab Gai Thai Hähnchenbrustsalat mit Chili-Limetten-Dressing, scharf

Blattsalate mit gebratenen Pilzen und Nussdressing, Baguette

Blattsalate mit Hähnchenbrust und Joghurt-Balsamicodressing, dazu Baguette

Blattsalate mit Meeresfrüchten und Nussdressing, dazu Baguette

HAUPTSPEISEN

Gebratener Reis mit Gemüse, Ei und Tofu

Gebratener Reis mit Gemüse, Ei und Hähnchenbrustfilet

Gebratener Reis mit Gemüse, Ei und Garnelen

Gebratene Reismudeln mit Sojasprossen, Zwiebellauch und Tofu

Gebratene Reismudeln mit Sojasprossen, Zwiebellauch und Hähnchenbrustfilet

Gebratene Reismudeln mit Sojasprossen, Zwiebellauch und Garnelen

Thai Curry mit Bambusstreifen, Paprika, Hähnchenbrustfilet und Kokosmilch, (scharf) dazu Duftreis

Chop Suey gebratenes Gemüse in Soja-Sauce mit Hähnchenbrustfilet dazu Duftreis

Chicken Saté gebratenes Gemüse mit Hähnchenbrustfilet in Erdnussauce, dazu Duftreis

Thai Chicken Chili gebratenes Gemüse mit Hähnchenbrustfilet in Koriander-Chili-Sauce, dazu Duftreis

DESSERT

Macha-Pudding Japanischer Grüntee-Sahnepudding

Lychee & Pepino Peach Frucht und Soft Spirit - alkoholisch

Häagen-Dazs Eis 100ml verschiedene Sorten

Allergene

- A Eier
- B Fisch/Kaviar
- C Krebstiere
- D Milch
- E Sellerie
- F Sesamsamen
- G Schwefeldioxid/Sulfite
- H Schalenfrüchte
- I Senf
- J Sojabohnen
- K Weichtiere
- L Erdnüsse
- M Glutenhaltiges Getreide
- N Lupine

Sushi heißt »langes Leben-Gedicht« und wird durch den Meister der Küche, den »Ha-san«, nach überlieferten Regeln geschnitten, geformt und angerichtet. Ein wichtiges Merkmal dieser frischen und fettarmen Spezialitäten ist die Naturbelassenheit der einzelnen Zutaten.



SUSHI-MENÜS

Sapporo Avocadorolle, Lachsrolle, 2 Nigiri (Thunfisch, Lachs)

San Francisco California Roll, 3 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Eierstich)

Nara Lachsrolle, 3 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Shrimp), Horensoma Goma (Spinat mit Sesamsauce)

Nagoya Mango-Frischkäserolle, spicy Avocadorolle, 2 Nigiri (Spinat, Eierstich), Horensoma Goma (Spinat mit Sesamsauce)

Osaka 8 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Oktopus, Lachskaviar, Tintenfisch, Shrimp, Eierstich, gebratener Aal)

Kyoto Lachsrolle, Aalrolle, 3 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Shrimp), Sashimi (Oktopus, Tintenfisch, Thunfisch, Lachs, Lachskaviar), Horensoma Goma (Spinat mit Sesamsauce)

Toyama Lachsrolle, Avocadorolle, Gurkenrolle, Hawaiirolle, Kamo Maki, mit zweiter Miso-Suppe

Kushiro für 2 Personen Lachsrolle, Thunfischrolle, California Roll, 10 Nigiri (2 Thunfisch, 2 Shrimp, 2 Eierstich, 2 Oktopus, 2 Lachs), mit zweiter Miso-Suppe

Sashimi Lachs, Oktopus, Thunfisch, Tintenfisch, Lachskaviar, Duftreis

Alle Menüs werden mit Miso-Suppe serviert

Zu Sushi werden Ingwer, Wasabi & Sojasauce gereicht

EXTRA Lachs Sashimi Portion Lachs-Filet in Streifen, 120 g

EXTRA Thunfisch Sashimi Portion Thunfisch-Filet in Streifen, 120 g

Y = vegetarisches Gericht

Zusatzstoffe 1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 chininhaltig · 4 taurinhaltig · 5 Antioxidationsmittel · 6 mit Süßungsmittel · 7 mit Geschmacksverstärker · 8 Sojasauce glutenhaltig · 9 mit Konservierungsstoffen · 10 enthält eine Phenylalaninquelle 11 Krebsfleischimitat

NORI MAKI

Kappa Maki Gurkenrolle

Abokado Maki Avocadorolle

Shinko Maki Rettichrolle

Shinko-Phili Maki Rettich-Frischkäserolle

Spicy Abokado Maki Avocado-Karotte-Lauchzwiebelrolle

Sake Maki Lachsrolle

Tekka Maki Thunfischrolle

Alaska Roll Lachs-Avocadorolle

Spicy Tekka Maki Thunfisch-Karotte-Lauchzwiebelrolle

Ebi Maki Shrimprolle

Salmon Skin Maki gegrillte Lachshaut, Avocado, Karotte

Unagi Maki Aal-Avocadorolle

Goma Roll Spinatrolle mit Sesam angemacht

Mango Maki Mango-Frischkäserolle

California Roll Avocado-Surimi-Sesamrolle

Hawaii Maki Thunfisch-Avocadorolle

Kamo Maki Ente-Avocado-Frischkäse-Lauchzwiebelrolle

NIGIRIS

Tamago Ei

Tako Oktopus

Ika Tintenfisch

Maguro Thunfisch

Sake Lachs

Ebi Shrimp

Unagi Aal gebraten

Ikura Lachskaviar

BIERE

Thorbräu Kellerbier

Commerzienrat Riegele Riegele Herrenpils

Beck's alkoholfrei

Gutmann Weizen

Riegele Leichtes Weizen

Riegele Alkoholfreies Weizen

Radler

Asahi Japan Beer No.1

Kirin

Red Bull

Coca Cola

Coca Cola Light

Spezi

Bitter Lemon

Ginger Ale

Spicy Ginger

Tonic Water

Mango Lemonade

Orangina

Bionade Ingwer-Orange/Holunder

Tafelwasser

GEROLSTEINER medium

Plose stilles Wasser

Fruchtsaftgetränke / Säfte / Nektare

Orange, Kirsch, Apfel naturtrüb, Mango, Maracuja, Grapefruit, Lychee, Pfirsich, Ananas, Johannisbeer

Saftschorle

Espresso

Espresso Macchiato

Cafe Crème

Cappuccino

Milchkaffee

Heisse Schokolade

Tee

Schwarz, Früchte, Pfefferminze, Jasmin, Grün, Ingwer

Tee aus dem japanischen Eisenkännchen ab 2 Personen, pro Person

