



Sushibar[®]

itadakimasu

Durch jahrtausende alte Kultur und Tradition geprägt,
ist das Kochen in Japan eng mit Kunst und Philosophie
verbunden.

Tauchen Sie in diese faszinierende Welt ein, lassen Sie sich
o-hashhi (Stäbchen) geben und entdecken Sie bei der Sushibar
die Vielseitigkeit und Andersartigkeit der japanischen Küche.

Viel Spass und itadakimasu
(in etwa: Laßt es Euch schmecken).
Ihr Sushibar Team



Aka ¹

11 EUR

9 STÜCK MAKIS

3 Sakemakis (Lachs),

3 Tekkamakis (Thunfisch),

3 Californiamakis (Surimi, Avocado) *^{2,3}

Shiro ¹

19 EUR

3 NIGIRIS

Ebi (Scampi)

Tamago (Eierstich) ^{3,5}

Unagi (Flussaal) ^{2,3,7}

6 STÜCK MAKIS

3 Salmon Skin

(gegrillte Lachshaut, Gurke, Mayonaise) ³

3 Californiamakis (Surimi, Avocado) * ^{2,3}



Momo ¹ 22 EUR

5 NIGIRIS

Avocado

Shiitakepilze ⁵

Tamago (Eierstich) ^{3,5}

Umekyu (Salzpflaumen) ³

Shinko-Gunkan (eingelegtes Gemüse) ^{2,3,4,5,6}

9 STÜCK MAKIS

3 Kamyomakis (eingelegter Kürbis) ^{3,4}

3 Kappamakis (Gurke)

3 Shinkomakis (eingelegter Rettich) ^{2,3,4,5,6}

Horenso-Gomaae

(Spinat in Sesamsauce)





Ao¹ 25 EUR

6 NIGIRIS

Maguro (Thunfisch)

Sake (Lachs)

Ika (Tintenfisch)

Tamago (Eierstich)^{3,5}

Ebi (Scampi)

Saba (Makrele)⁴

6 STÜCK MAKIS

3 Kappamakis (Gurke)

3 Kamyomakis (eingelegter Kürbis)^{3,4}

Odo¹ 33 EUR

7 NIGIRIS

Tai (Dorade)

Maguro (Thunfisch)

Suzuki (Loup de Mer)

Amaebi (Süßshrimp)

Hamachi (Yellowtail)

Hotategai (Jakobsmuschel)

Unagi (Flussaal)^{2,3,7}

6 STÜCK MAKIS

3 Tekkamakis (Thunfisch)

3 Sakemakis (Lachs)



Kuro¹ 40 EUR

8 NIGIRIS

Uni (Seeigel)

Hotategai (Jakobsmuschel)

Ikura (Lachskaviar)

Tai (Dorade), Amaebi (Süßshrimp)

Toro (Bauch vom Thunfisch)

Unagi (Flussaal)^{2,3,7}

Sake (Lachs)

6 STÜCK MAKIS

3 Sakemakis (Lachs)

3 Kappamakis (Gurke)



Usuki (für 2 Personen)¹ 49 EUR

12 NIGIRIS

2 Maguro (Thunfisch)

2 Suzuki (Loup de Mer)

2 Sake (Lachs)

2 Hamachi (Yellowtail)

2 Tamago (Eierstich)^{3,5}

2 Ebi (Scampi)

12 STÜCK MAKIS

6 Californiamakis (Surimi, Avocado).^{* 2,3}

6 Salmonskin (gegrillte Lachshaut, Gurke, Mayonaise)³



Sushi Nigiri

Avocado	2.50 €
Tamago (Eierstich) ^{3,5}	2.90 €
Saba (marinierte Makrele) ⁴	3.50 €
Ika (Tintenfisch)	3.50 €
Natto (fermentierte Sojabohnen)	3.50 €
Tako (Octopus)	4.00 €
Yakicheese	4.00 €
Sake (Lachs)	4.50 €
Tai (Dorade)	4.50 €
Suzuki (Wolfsbarsch)	4.50 €
Kamotataki (Entenbrustfilet, rosa gebraten)	4.50 €
Amaebi (Süßshrimp)	4.80 €
Ebi (gekochter Scampi)	5.50 €
Maguro (Thunfisch)	5.50 €
Unagi (Flussaal, gegrillt) ^{2,3,7}	5.50 €
Hamachi (Yellowtail)	5.50 €
Hotategai (Jakobsmuschel)	5.50 €
Toro (Bauch vom Thunfisch)	7.00 €

Sushi Gunkan ¹

Umekyu (Salzpflaumen, Gurke) ³	3.50 €
Shinko (eingelegtes Gemüse) ^{2,3,4,5,6}	3.50 €
Shiitake (Shiitakepilze) ⁵	3.80 €
Negiphila (Frischkäse, Schnittlauch)	3.80 €
Tunasalad (Thunfischsalat) ³	4.20 €
Ika Natto (Tintenfisch, fermentierte Sojabohnen)	4.20 €
Sake Tatar (gehackter Lachs, Lauchzwiebeln in Oliven-Limetten-Sauce)	4.90 €
Tobiko (Fliegenfischrogen) ²	5.50 €
Ikura (Lachskaviar)	6.00 €
California Beach (Lachs, Avocado, Lachskaviar)	6.00 €
Maguro Natto (Thunfisch, fermentierte Sojabohnen)	6.00 €
Maguro Tatar (gehackter Thunfisch, Lauchzwiebeln in Oliven-Limetten-Sauce)	6.00 €
Uni (Seeigel)	6.50 €
Kani (Krebsfleisch)	6.50 €
Kanimajo (Krebsfleisch, Mayonaise)	6.50 €
Negitoro (gehackter fetter Thunfisch, Lauchzwiebeln)	7.00 €



Sushi Hosomaki ¹

(auch als Temaki/Handroll erhältlich)

	1 Rolle	1/2 Rolle
Kappamaki (Gurke)	3.40 €	2.00 €
Tamagomaki (Eierstich) ^{3,5}	3.50 €	2.20 €
Kanibomaki (Surimi) * ^{2,3}	3.50 €	2.20 €
Avocadomaki	3.60 €	2.30 €
Cheesemaki (Käse)	4.00 €	2.50 €
Nattomaki (fermentierte Sojabohnen)	4.00 €	2.50 €
Shinkomaki (eingelegter Rettich) ^{2,3,4,6}	4.20 €	2.60 €
Umekyumaki (gesalzene Pflaumen mit Gurke) ³	4.20 €	2.60 €
Kampyomaki (eingelegter Kürbis) ^{3,4}	4.40 €	2.70 €
Sabamaki (Makrele, Frühlingszwiebeln, Ingwer) ⁴	4.50 €	2.80 €
Ikashisomaki (Tintenfisch mit jap. Basilikum)	4.50 €	2.80 €
Ika-Tobiko (Tintenfisch mit fliegenden Fisch Rogen)	5.00 €	3.10 €
Sakemaki (Lachs)	5.50 €	3.40 €
Kamomaki (gebratene Entenbrust, Frühlingszwiebeln)	5.50 €	3.40 €
Anagomaki (Seeaal) ^{2,5,7}	6.00 €	3.80 €
Hamachimaki (Yellowtail)	7.00 €	4.40 €
Ebimaki (Scampi)	7.00 €	4.40 €
Unagimaki (Flussaal) ^{2,3,7}	7.50 €	4.70 €
Tekkamaki (Thunfisch)	7.50 €	4.70 €
Tekka rocamaki (Thunfisch, Rucola)	7.50 €	4.70 €
Sweety Tunamaki (geh. Thunfisch mit einer pikanten süßen Sauce) ^{2,7,8}	7.60 €	4.80 €
Negihamamaki (Yellowtail mit Lauchzwiebeln)	7.60 €	4.80 €
Negitoromaki (gehack. Bauch vom Thunfisch, Frühlingszwiebeln)	8.00 €	5.00 €
Torochirimaki (gehackter Bauch vom Thunfisch mit Chilisauce) ^{2,5}	8.00 €	5.00 €



Sushi Uramaki (Inside-Out-Maki) ¹

(auch als Temaki/Handroll erhältlich)

	1 Rolle	1/2 Rolle
Kappa Phila (Gurke, Frischkäse)	4.60 €	2.80 €
Negi Phila (Schnittlauch, Frischkäse)	4.60 €	2.80 €
Avocado Phila (Avocado, Frischkäse)	4.90 €	3.00 €
Shitake Kappa (Shiitakepilze, Gurke) ⁵	5.10 €	3.10 €
Ikakyu (Tintenfisch, Gurke, Shiso)	6.00 €	3.80 €
Freshgarden (Lollo Rosso, Paprika, Gurke, Frischkäse)	6.00 €	3.80 €
Horenso (Spinat in Sesamsauce)	6.00 €	3.80 €
California (Surimi, Avocado) * ^{2,3}	6.10 €	3.90 €
Salmon Skin (gegrillte Lachshaut, Gurke, Mayonnaise) ³	6.60 €	4.10 €
Tuna Salad (Thunfisch, mariniert mit Zwiebeln und Mayonnaise) ³	6.80 €	4.30 €
Alaska (Lachs, Avocado)	7.00 €	4.40 €
Toriteri (gegrilltes Hühnerfleisch in Teriyakisauce) ⁵	7.00 €	4.40 €
Torikarage (fritiertes Hühnerfleisch, Chilli, Mayonnaise) ^{2,3,8}	7.00 €	4.40 €
Salmon Phila (Lachs, Frischkäse)	7.90 €	4.90 €
African-Summer (Lachs, Mango, Frischkäse, Koriander)	8.50 €	5.30 €
Unakyu (gegrillter Flussaal, Gurke) ^{2,3,7}	8.50 €	5.30 €
Tekkyu (Thunfisch, Gurke)	8.50 €	5.30 €
Tekaphila (Thunfisch, Frischkäse)	8.80 €	5.40 €
Ocean (Scampi, Avocado, Salat, Mayonnaise) ³	8.80 €	5.40 €
Thaimaki (Scampi, Thaispargel, Mayo-chili, Thaibasilikum) ^{3,4,5,7}	9.00 €	5.60 €
Boston (Thunfisch, Avocado)	9.00 €	5.60 €
Miami (geh. Thunfisch, Gurke, Avocado und scharfe Asiasauce) ^{3,4,5,7}	9.50 €	5.80 €
Florida (Scampi, Tempura, Mango, Koriander mit Kokosraspeln oder Sesam) ⁴	9.50 €	5.80 €
Salmonskin Special (gegrillter Lachs, Gurke, Lachskaviar, Schnittlauch, Mayonnaise, Tobiko) ^{2,3}	9.80 €	-
Soft Shell (fritierter Krebs, Karotte, Chili, Mayonnaise) ^{3,4,5,7}	10.00 €	-
Tenno (Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Yellowtail, Gurke) ^{3,4,5,7}	12.00 €	7.50 €
alle Uramakis auch mit Tobiko (Fliegenfischrogen)	2.00 €	1.00 €





Futomaki (große Rolle)

Futo (Kappa (Gurke), Tamago (Eierstich), Kampyo (eingelegter Kürbis), Shinko (eingelegter Rettich), Unagi (Flussaal), Ebi (Scampi), Surimi* ^{2,3,4,5,6,7}

8 Stück € 16.00 €

4 Stück € 9.00 €

Toro special (gehackter fetter Thunfisch, Avocado, Lauchzwiebeln, Rettich, Fliegenfischrogen) ^{2,3,4,5,6}

-

4 Stück € 11.00 €

Rainbow (Surimi, Avocado mit pikanter Sauce ummantelt mit Lachs, Thunfisch, Yellowtail und Avocado) * ^{2,3}

8 Stück € 15.00 €

4 Stück € 9.00 €

Dragon (Scampi Tempura, Chilli, Mayonaise, ummantelt mit gegrilltem Flussaal) ^{3,4,5,7}

8 Stück € 15.00 €

4 Stück € 9.00 €

Donmono

Chirashi (verschiedene Fischhäppchen auf Reisbett),

€ 28.00 €

kleine Donmonos

Alaskadon (Lachs, Lachskavier, Avocado auf Sushi-Reis),

€ 19.00 €

Tekkadon (Thunfisch auf Sushi-Reis),

€ 21.00 €

Ikuradon (Lachskavier, Avocado auf Sushi-Reis),

€ 21.00 €

Unadon (Flussaal auf Sushi-Reis),

€ 23.00 €

Negitrodon (gehackter fetter Thunfisch mit Lauchzwiebeln auf Sushi-Reis),

€ 24.00 €

Sashimi

Shimesaba (marinierte Makrele)	12.00 €
Hotate Gai (Jakobsmuscheln)	14.00 €
Sake (Lachs)	18.00 €
Suzuki (Loup de Mer)	19.00 €
Tai (Dorade Royal)	19.00 €
Sake (Lachs)	19.00 €
Maguro (Thunfisch)	22.00 €
Hamachi (Yellowtail)	22.00 €
Toro (fetter Thunfisch)	25.00 €
(weitere Fische nach Saison)	

Gemischte Sashimi

Sake, Maguro (Lachs, Thunfisch)	21.00 €
Standard (klein)	29.00 €
De Luxe (groß)	38.00 €

(weitere frische Fische nach Saison,
alle Fische werden auch als Carpaccio oder Tartar angeboten)



Extras

Portion Reis ⁴	2,50 €
Portion Sushi Reis	3,00 €
Portion Ingwer ^{3,4,5,6}	2,00 €
Portion Wasabi (Meerrettichpulver nach Wasabi-Art)	1,00 €
Portion echter japanischer Wasabi	4,00 €
Portion Sojasauce	1,00 €

kleine japanische Spezialitäten



Suppen

auf Miso-Basis

Miso	4.00 €
Nameko (Miso mit Pilzen)	4.50 €
Gyokai Miso (Fischeinlage nach Saison)	9.50 €

auf klarer Basis

Sumashi (Fischbrühe mit Fischeinlage nach Saison) ³	9.50 €
--	--------

Salate¹

kleiner gemischter Salat mit japanischem Dressing

mit Kaiso (Seetang)	9.00 €
mit Ebi und Avocado	12.00 €
mit Kani (Krebsfleisch)	13.00 €

Apettizer kalt

Horenso-Gomaae (Spinat in Sesamsauce)	5.00 €
Wakame-Gomaae (grüne Seealgen in Sesamsauce) ^{2,7}	5.50 €
Hijiki (gekochte schwarze Algen mit Tofu)	5.50 €
Hiyayakko (Tofu mit getrockneten Thunfischflocken, Lauchzwiebeln und Ingwer) ⁷	6.00 €
Oyazuke (Oktopus, Gurke und Rettich in Knoblauch / scharf) ⁵	7.00 €
Takosu (Oktopus in japanischer Essigsauce mit Gurke und Seetang) ⁴	7.00 €
Sunomono (Tintenfisch, Oktopus, Gurke, Seetang und Lachskaviar in Reisessig) ^{4,5}	8.00 €
Uzaku (gegrillter Flusssaal in japanischer Essigsauce mit Gurke und Seetang) ^{2,3,4,7}	10.00 €
Kanisu (Krebsfleisch in japanischer Essigsauce mit Gurke und Seetang) ⁴	11.00 €

kleine japanische Spezialitäten



Appetizer warm

Edamame (Sojabohnen gekocht und gesalzen)	4.50 €
Nasu Misu (gebratene Aubergine in süßer Miso geschmort)	6.00 €
Agedashi Tofu (Tofu frittiert in Soja-Ingwer-Sauce) ^{3,5}	7.00 €
Gyoza (Teigtaschen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Bärlauch, Chinakohl und Ingwer, gebraten)	7.00 €
Harumaki (Frühlingsrollen, gefüllt mit Shrimps, Sojabohnensprossen, Bambussprossen, Morcheln und Glasnudeln, frittiert)	7.50 €
Gyu-Tan (Rinderzunge gegrillt mit Salz)	8.00 €
Geso Karaage (Tintenfisch nach japanischer Art, frittiert)	8.00 €
Tori Karaage (Hühnerfleischbällchen nach japanischer Art, frittiert)	8.00 €
Iwashi Karaage (Sardellen nach japanischer Art, frittiert)	8.00 €
Amaebi Karaage (Süßshrimps nach japanischer Art, frittiert)	10.00 €

Kushi Spieße wahlweise mit Salz- oder Teriyakisauce ⁵

Butakushi (Schweinefleischspieße, gegrillt)	5.00 €
Torihatsu (Hühnerherzenspieße, gegrillt)	5.00 €
Sunagimo (Hühnermägen, gegrillt)	5.00 €
Yakitori (Hühnerfleischspieße, gegrillt)	7.00 €
Kamokushi (Entenbrustspieße, gegrillt)	8.00 €
Rebakushi (Kalbsleberspieße, gegrillt)	9.00 €
Ebikushi (Scampispieße, gegrillt)	12.00 €
Negima Kushi (Thunfischfiletspieße, gegrillt)	14.00 €
Hotate Kushi (Jakobsmuschel, gegrillt)	14.00 €

japanische Spezialitäten

Fisch gegrillt (wahlweise mit Salz oder Teriyakisauce) ⁵

Sake (Lachs)	13.00 €
Saba (Makrele)	11.00 €
weitere Fische nach Saison	

Tempura (fritiertes in Weizenmehlmantel) ¹¹

Yasai Tempura (Gemüse)	16.00 €
Tempura Moriawase (gemischtes Tempura aus Scampi, Fisch und Gemüse)	21.00 €
Ebi Tempura Moriawase (Scampi)	22.00 €

Curry-Reis ^{3,6,10}

mit Hühnerfleisch	12.00 €
mit Schweinefleisch	13.00 €
mit paniertem Schweinefleisch	14.00 €
mit Rindfleisch	17.00 €



Japanische Spezialitäten große Suppen

Ramen

Suppe mit dünnen Weizennudeln, gegrilltem Schweinebauch, Nautomaki in Scheiben geschnitten, gekochtem Ei, Seetang, Lauchzwiebeln und Bambus
mit Shoju (Sojageschmack)
mit Shio (klare Brühe)
mit Miso (Misogeschmack)

12.00 €
12.00 €
12.00 €

Wantanmen

Ramen mit Teigtasche gefüllt mit Schweinehackfleisch
mit Shoju (Sojageschmack)
mit Shio (klare Brühe)
mit Miso (Misogeschmack)

13.00 €
13.00 €
13.00 €

Pakomen

Ramen mit frittiertem Schweinefleisch
mit Shoju (Sojageschmack)
mit Shio (klare Brühe)
mit Miso (Misogeschmack)

14.00 €
14.00 €
14.00 €

Chashumen

Ramen mit extra viel gegrilltem Schweinebauch
mit Shoju (Sojageschmack)
mit Shio (klare Brühe)
mit Miso (Misogeschmack)

14.00 €
14.00 €
14.00 €

Tanmen

Ramen mit gebratenem Gemüse und Hühner- oder Schweinefleisch
mit Shoju (Sojageschmack)
mit Shio (klare Brühe)
mit Miso (Misogeschmack)

14.00 €
14.00 €
14.00 €

Japanische Spezialitäten große Suppen

Udon dicke Weizennudelsuppe

Tanuki Udon (mit Tempura-Panade)	9.00 €
Kitsune Udon (frittierte Tofutasche, in Sojabrühre gekocht)	11.00 €
Tempura Udon (mit gemischtem Tempura)	17.00 €

Soba dünne Buchweizennudelsuppe

Tanuki Soba (mit Tempura-Panade)	9.00 €
Kitsune Soba (frittierte Tofutasche, in Sojabrühre gekocht)	11.00 €
Tempura Soba (mit gemischtem Tempura)	17.00 €

Reisgerichte

Katsudon (paniertes Schweinefleisch mit Rührei auf Reis)	13.00 €
Tendon (Tempura auf Reis) ¹¹	17.00 €
Unadon (gegrillter Flusaal auf Reis) ^{2,3,7}	20.00 €

Dessert

Bitte fragen Sie unser Personal nach dem Dessert des Tages!

Inhaltsstoffe

1. Jod gehalt
2. Farbstoffe
3. Geschmacksverstärker
4. Säuerungsmittel
5. Konservierungsstoffe
6. Süsstoffe

7. Verdickungsmittel
8. Antioxydationsmittel
9. Feuchthaltemittel
10. Emulgator
11. Weizenmehl

* Krebsfleischimitat^{2,3}

** Meerrettichpulver nach Wasabi-Art²





Sushibar Schwabing

Tel. 089-388 99 606

Marschallstrasse 2

80802 München

Mo-Sa 17.00 – 01.00 Uhr

Do. 12.00 - 14.00 Uhr

So und feiertags

17.00 – 01.00 Uhr