

# Küche

## VORSPEISEN

### **EDAMAME 9**

Im Dunst gegarte Sojabohnen mit Salzflocken und nativem Olivenöl.

### **MISOSHIRU 11**

Mit Sojapaste aromatisierte Dashi Brühe, mit Wakame Algen, Shiitake Pilzen, Tofu und Schnittlauch.

### **SALAT GOMA WAKAME 14**

Mit Tozasu-Würzsaucе, Cherrytomaten und Gurken.

### **YAKITORI NACH ART VON SUMAILLA 19**

Spieße vom Freilandhuhn mit Shiitake Pilzen und süßer Soja-Sesam-Sauce.

### **GYOZAS SUMAILLA 20**

Japanische Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse, serviert in Soja-Sesam-Sauce.

### **WARMER TEMPURA-SALAT 22**

Garnelen-Tempura, gewürzt mit spicy Mayo, begleitet von grünen Sprossen, Avocado, roten Zwiebeln und Sesam-Vinaigrette.

### **SCHNEEKRABBENSALAT 23**

Mit grünen Sprossen, Avocado, Gurke, Kirschtomaten und Mango, mit Soja-Yuzu-Vinaigrette.

### **GARNELEN IM TEMPURATEIG 23**

Schwarze Tigergarnelen in feinem Tempurateig mit Tentsuyu Sauce.

### **TEMPURA MORIAWASE 24**

Feine Tempura aus Black-Tiger-Garnelen, Fisch und GERMUSE, begleitet mit Tentsuyu-Soße.

### **LACHSTARTAR 23**

Lachs mit Avocado, Mango und Ikura Lachsrogen mit Yuzu-Vinaigrette und knusprigen Wan-Tan-Cips.

### **THUNFISCHTARTAR NEW STYLE 25**

Roter Thun, mariniert mit scharfer Sojasauce, Sesam und Ingwer mit Avocado-creme, mit Tobikko Fischeiern, Wasabi und kusprigem Algenbrot.

## HAUPTGERICHTE

### **LACHS TERIYAKI 29**

In Teriyaki-Sauce marinierter Lachs mit in Öl geschwenkten Spätzle, Pak Choi Gemüse und frischen Tomaten.

### **STEINBUTT NACH ART VON HUANCAÍNA 29**

Mit in Öl geschwenktem Blattspinat, Artischocken und Sojasprossen mit Huancaína-Kokosmilch-Sauce und Ají Amarillo (gelbem Chilipaprika).

### **BLUEFIN-THUNFISCH TEPPANYAKI 32**

Bluefin-Thunfisch in Teppanyaki, Süßkartoffelcreme mit Limo-Chili und ein Hauch Katsuobushi.

### **BLACK COD MISO SAIKYO 37**

Kohlenfisch aus der Pazifik, der 48 Stunden mit Miso Saikyo Sojabohnenpaste mariniert wurde, mit sautiertem Gemüse.

### **SUKIYAKI NACH ART VON SUMAILLA 34**

Kalbsfiletscheiben mit schwarzer Trüffel, Reismudeln, Gemüse und pochiertes Ei mit Sukiyaki Sauce.

### **RIB EYE STEAK 35**

Mit Shimeji-Pilzen, Klapperschwämmen und Gemüse mit Chimichurri-Sauce.

### **SECO DE CORDERO 35**

Lammschulter bei niedriger Temperatur gegart, serviert mit Koriandersauce und Kartoffelcreme.

# Sushi Bar

## NIGIRIS (2 Stück.)

Hamachi	8	Unagi	9
Lachs	8	Flambierter Lachs	9
Thunfisch	10	Flambéed steak	8
Krabben	9	Gunkanzushi mit roten Garnelen und Jakobsmuscheln	9
Wachteleier mit <i>Migas de Pastor</i> (mit Öl und Knoblauch gebratene Brotkrumen)	8	Tempura-Gunkan	8

## NIGIRIS MORIAWASE (10 Stück.) 36

Verschiedene vom Küchenchef sorgsam ausgewählte Nigiris.

## SUSHI MORIAWASE (20 Stück.) 39

Verschiedene vom Küchenchef sorgsam ausgewählte Nigiris, Hosomakis und Uramakis.

## URAMAKIS

### VEGANE ROLLE 17

Avocado, Karotten, Gurken und Shiitake-Pilze, eingehüllt in Schnittlauch und Goma Wakame Algen, mit Miso Saikyo Sauce.

### ROLLE AUS HAMACHI NACH CEVICHE-ART 20

Gurken, Avocado und Karotten, in Hamachi-Lamellen gehüllt, mit Ceviche-Sauce und Ají Amarillo (gelbem Chilipaprika).

### SPECIAL CALIFORNIA 22

Schneekrabbe, Avocado und Gurken, in Tobikko Fischeiern gerollt, mit japanischer Mayonnaise.

### EBI TEN 22

Tigergarnelen im Tempurateig mit Avocado, in geröstetem Sesam gerollt, mit Unagi Sauce und Spicy Mayo

### ABURI LACHSROLLE 22

Lachs, Avocado und Spargeln, eingehüllt in geröstetem Sesam und flambiertem Bauchfleisch vom Lachs, mit Gewürzmayo und Unagi-Aal.

### KNUSPRIGE AALROLLE 22

Aal-Uramaki, Avocado und Brie-käse mit Phylloteig und Unagi-Sauce.

### TORI MAKI 22

Knusprige Hähnchenrolle, 24 Stunden mariniert, umhüllt von Waffelreis und Mango-Vinaigrette.

### SPICY TUNA 24

Roter Thun mit Avocado, in geröstetem Sesam und Schnittlauch gerollt mit scharfer Kimchee Sauce und Ají Limo Mayonnaise.

### BUTTERKREBSROLLE 24

Krebsfleisch in Tempura mit Avocado, eingerollt in Tobikko-Fischrogen mit Yuzu und benetzt mit drei verschiedenen Saucen.

### FOIE GRAS 26

Stopfleber, Spargeln und Shiitake Pilze vom Grill, in geröstetem Sesam gerollt und in flambiertes getrüffeltes Kalbfleisch gehüllt.

## HOSOMAKIS (6 Stück.)

Lachs	9	Gurken	8
Thunfisch	11	Avocado	8
Unagi	11	Spargel	8

## SASHIMIS

Lachs 5 Stück.	16	Hamachi 5 Stück.	16
Thunfisch 5 Stück.	17	Thunfisch und Lachs 6 Stück.	18

## SASHIMI MORIAWASE (20 Stück.) 34

Verschiedene vom Küchenchef sorgsam ausgewählte frische Stücke von Fisch und Schalentieren.

## Shari-Reis 7

## CEVICHE S

### CEVICHE MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN 23

Mit roten Garnelen, Kraken, Weißfisch und Jakobsmuscheln, mit Süßkartoffelcreme, Koriander, roten Zwiebeln und Ají Limo (gelbem Chili).

### LACHS NACH CEVICHE-ART 22

Lachs mit Avocado, roter Zwiebel und Koriander mit Leche de Tigre (Marinade) aus Kokosmilch, Sesam und Ají Amarillo mit Süßkartoffelchips.

## TATAKIS & TIRADITOS

### TIRADITO VOM WOLFSBARSCH 22

Wolfsbarsch begleitet von rotem Mojo (picanter Sauce) und Yucca-Chips mit Korianderöl und Limettensaft.

### HAMACHI-TATAKI 24

Kurz angebratenes Hamachi mit Wakame-Algensalat und roten Zwiebeln, mit Gemüse topping und gerösteten Maiskörnern, übergossen mit scharfer Zitrus-Sauce.

### TIRADITO NIKKEI VOM THUNFISCH 24

Feine Scheibchen vom rohen Blauflossenthunfisch in Ponzu-Sauce und Ají Limo (gelbem Chili), mit Mango-Tatar und mit Sesamöl aromatisierten Shiso-Blättern.

## TEMPURIZADOS

### FUTOMAKI ROLL 22

Thunfisch, Lachs, Spargeln, Avocado, Tobikko Fischeier und Koriander in knuspriger Tempurahülle mit Unagi-Spicy Mayo- Sauce.

### KNUSPRIGES THUNFISCH-FUTOMAKI 23

Marinierter Thunfisch in Spicy Mayo mit Strohkartoffeln und Avocado mit Yuzu-Miso-Sauce.