



Cuando compartimos platos existe un vínculo entre los comensales, nos sentimos cómodos, tenemos un clima distendido y todos seguimos unas normas implícitas, que nos transmiten confianza y garantizan que todos podamos saborearlos. Por todo ello, en **Sumailla** nos encantan los platos para compartir y disfrutamos de verte en buena compañía...
¡Gracias por elegir compartir esta experiencia con nosotros!

When we share dishes there is a link built between the guests, we feel comfortable, in a soothing atmosphere and we all follow implicit norms that transmit confidence and guarantee that you can taste all dishes. All in all, in **Sumailla** we are glad to offer you the chance to share dishes since we enjoy seeing you in good company...
Thank you for choosing to share this experience with us!

Wenn wir Speisen teilen entsteht eine besondere Verbindung zwischen uns, es herrscht ein harmonisches Klima und wir fühlen uns geborgen. Alle folgen unausgesprochenen Regeln die gegenseitiges Vertrauen ausdrücken und sicherstellen das wir alle den Geschmack jedes Gerichtes auskosten können.
Deshalb lieben wir im **Sumailla** Gerichte zum Teilen und freuen uns dich in so guter Gesellschaft zu sehen...
Danke, dass Ihr euch entschieden habt diese Erfahrung mit uns zu teilen!

Vorspeisen

Klassische Misoshiru-Suppe 🍜🌱🌿🍷

Dashi-Brühe mit aromatisierten Sojanudeln, Wakame-Algen, Tofu und Schnittlauch

9

Shiitake-Cremesuppe 🍜🌱🌿🍷

Japanische Shiitakepilze, Lauch und Kartoffeln; mit Sojasauce gewürzt

9

Schneekrabben-Salat 🍜🌱🌿🍷

Salat mit Schneekrabben, Mango, Avocado und Koriander; mit grünen sprossen verfeinert mit Sojavinaigrette und Yuzu

19

Grüne Matchatee Sobanudeln mit Meeresfrüchten 🍜🌱🌿🍷🍷

Lauwarmer Salat aus Chapasta serviert mit Garnelen, Oktopus und Jakobsmuscheln mit süßer Maissoße und Miso.

18

Edamame 🌱

Junge Sojabohnen; gedämpft und mit Maldon-Salz

7

Salat Goma Wakame 🌱🌿🍷

Wakame-Algen mit Sesam, verfeinert mit Kirschtomaten-Mix und Sunomono-Dressing

10

Salat Lachs-Tataki 🌱🌿🍷🍷

Leicht gebratener Lachs mit Sichimi Togarashi, dazu Baby-Spinat, Sommertomaten, Sojasprossen und Trüffelsoße

16

Lachstatar 🌱🌿🍷

Mix aus Lachs, Avocado, Mango und Schnittlauch, verfeinert mit Ikura-Rogen und Yuzu-Vinaigrette

18

Thunfischatar « New Style » 🌱🌿🍷🍷

Bluefin – Tunfisch mit einer scharfen Sojasoße, Sesam und Ingwer serviert, an Avocadocreme, Wasabi Tobikko Roggen begleitet durch ein knuspriges Seealgenbrot

20

Yakitori Sumailla-Art 🌱🌿🍷

Hünerschenkel vom Freilandhuhn, Shiitake-Pilze und Schittlauch, dazu süße Sojasauce und Sesam

16

Tempura Moriawase 🌱🌿🍷🍷

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

22

Garnelen-Tempura 🌱🌿🍷🍷

Feine Tempura aus Black-Tiger-Garnelen, begleitet mit Tentsuyu-Soße

18

Kalbstatar Nikkei-Art 🌱🌿🍷🍷

Kalbssteak Nikkei mit Eiersoße und Karashi-Ko-Senf

22

Hauptgerichte

Lachs Teriyaki 🍜🌱🌿🍷🍷

Marinierter Lachs in Teriyaki, dazu gebratene Spätzle mit Baby-Pak-Choi

23

Bluefin-Thunfisch Teppanyaki 🌱🍷🍷

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

29

Wilder Wolfsbarsch vom Grill 🍷🌱🌿🍷

Wilder Wolfsbarsch vom Rost, dazu Quinoa-

Lemongrass-Risotto mit Shiitake und

kandierten Tomaten

27

Black Cod Miso Saikyo 🌱🍷🍷

Schwarzer Pazifik-Kabeljau, 48 Stunden in Miso

Saikyo mariniert

31

Australisches Rib-Eye vom Grill 🌱🍷

Rib-Eye-Steak vom Rost mit Pilzbeilage und

Spezialsoße vom Küchenchef

29

Seco de Cordero von der Insel 🌱🌿🍷🍷

Lammkeule, 24 Stunden bei niedriger Temperatur

gekocht, dazu Koriander-Chili-Soße und

Kartoffelcreme mit Mandelöl

26

Iberisches Chasu 🌱🌿🍷🍷

Iberisches Schweinefilet in einer Chasu-Soße, serviert

mit gegrillten Auberginen und gegrillten Polenta

25

Sukiyaki Sumailla-Art 🌱🌿🍷🍷

Kalbssteakstreifen, pochierte Eier, Shimenji-Pilze und schwarze Trüffel, verfeinert mit Sukiyaki-Soße

30

Sushi Bar

Special California 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Schneekrabben, zubereitet mit Avocado und Gurken in einem Mantel aus rotem Tobikko und japanischer Mayonnaise
18

Spicy Tuna 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Roter Thunfisch, Avocado und scharfe Kimchee-Soße in einem Mantel aus geröstetem Sesam, Schnittlauch und Spicy-Mayo-Soße
19

Crispy Tempura 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Black-Tiger-Garnelen in Tempura, Avocado und Spicy-Mayo in einem Mantel aus geröstetem Sesam und süßer Sojasauce
18

Foie gras Roll 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Premium-Foie-Gras-Streifen, Spargel und Pilze vom Grill, in einem Mantel aus geröstetem Sesam und flambiertes Trüffel-Kalbfleisch
22

Lachs Aburi 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Norwegischer Lachs, Avocado und gegrillter Spargel, in einem Mantel aus geröstetem Sesam und flambiertem Lachsbauch, mit Unagi-Soße und Spicy-Mayo
17

Futomaki roll 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Thunfisch, Norwegischer Lachs, Spargel, Avocado, Tobikko und frischer Koriander, in einem Mantel aus knuspriger Tempura, mit Unagi-Soße und Wasabi-Mayonnaise angereichert
18

Confit Roll mit schwarzen Trüffeln 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Enten Confit Roll serviert mit Gemüse und einer schwarzen Hoisinsoße bestehend aus schwarzen Trüffeln
20

Hot Tuna 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Würziges Thunfischtatar mit Spargel und Schnittlauch, in einem Mantel aus knuspriger Tempura mit Miso-Soße und Yuzu
17

Soft Shell Crab 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Butterkreb-Tempura mit Avocado, in einem Mantel aus Schnittlauch und Yuzu-Tobikko, mit Soßen-Zweierlei
21

Nigiri (2 Stück)

Lachs 5 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹 Thunfisch 7 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹
Krabben 7 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹 Weißfisch 6 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹
Unagi 7 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹 Flambierter Lachs 6 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹
Flambiertes Kalbfleisch 6 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹 Oktopus 7 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Sushi Moriawase 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Uramaki 8 Stück Hosomaki 6 Stück Nigiri 6 Stück
37

Sushi Spoon 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Marinierte Makrele, Räucherlachs, Tunfisch, Garnele, Aal, Kaviar und Oktopus.
24

Hosomaki

Lachs 7 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹 Thunfisch 8 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹
Gurken 6 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹 Unagi 8 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹
Avocado 6 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹 Spargel 6 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Sashimi

Lachs 14 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹 Thunfisch 15 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹
Thunfisch und Lachs 16 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹 Sashimi Moriawase 20 Stück. 31 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Shari-Reis 6

Tataki vom Thunfisch 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Tataki vom Bluefin-Thunfisch, mariniert in Sanbaizu-Soße, mit Knoblauch, bestäubt mit schwarzen Oliven und feinem Schnittlauch
18

Tataki vom Kalbfleisch 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Gegrillter Tataki vom Kalbfleisch, mit einer süß-zitrische Soja-Soße und Koriander
16

Tiradito New Style 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Dünne Scheiben vom wilden Wolfsbarsch, dazu Lachsrogen, Gurken, rote Zwiebel und Koriander mit scharfer Zitrussoße
18

Lachs Tiradito 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Ventresca aus norwegischem Lachs, Gurke, rote Zwiebel und Koriander an Passionsfrucht und gelben Chilischoten
17

Ceviche nach Art des Hauses 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Tagesfisch (weiß) mariniert in Zitrus-Tris und "Leche de Tigre" aus roten Garnelen, dazu Süßkartoffeln, rote Zwiebeln und Mais, mit Arbequina-Olivenöl und leicht scharfem Koriander gewürzt
21

Scharfes Acevichado aus Lachs 🍣🍷🍱🍲🍵🍶🍸🍹

Lachsscheiben, Koriander und Avocado serviert mit einer Tigersoße aus Kokosmilch Yuzu und Süßkartoffelchips.
18