



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 **Sumaila** 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

Edamame ●

Im Dampf gegarte Sojabohnen mit Salzflöcken.

Misoshiru ●

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

Goma Wakame (Algensalat) ●

Mit Sesamsauce, Kirschtomaten und Sunomono (Gurkensalat).

Schneekrabbensalat ★

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

Lauwarmer Jakobsmuschelsalat ★

Mit Quinoa, Fenchel, Mais und Shiitake Pilzen, mit Shiso-Vinaigrette.

Causa Limeña ★

Peruanischer Schichtsalat mit Krabbenfleisch, Avocado und schwarzer Olivensauce, mit Wachteleiern und Aonori (Algenflöcken).

Yakitori Nach Art von Sumailla

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

Thunfischtartar New Style

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

Lachstartar

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

Garnelen im Tempurateig

Schwarze Tigergarnelen in feinem Tempurateig mit Tentsuyu Sauce.

Gyozas Nach Art von Sumailla

Japanische Teigtaschen, gefüllt mit verstecktem Filet vom Schwein und Garnelen, mit Shiitake Brühe und Sesam.

Hauptgerichte

Lachs mit Teriyaki Sauce

Mit Teriyaki Sauce mariniertes Lachs und sautierte Spätzle mit Pak Choi (chinesischer Senfkohl).

Steinbutt Nach Huancaína Art

Steinbutt mit Spinat und sautierten Artischocken, mit Huancaína-Kokosmilch-Sauce.

Roter Thun vom Teppanyaki Grill

Roter Thun mit scharfer Süßkartoffelcreme mit Ají Limo (scharfer Paprika) und Katsuobushi-Schaum.

Black Cod Miso Saikyo

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

Wolfsbarsch vom Barbecue Grill

Wolfsbarsch mit Quinoa-Zitronengras-Risotto, Shiitake Pilzen und konfierten Tomaten.

Entenbrust

Entenbrust mit Sellerieknollencreme und Spargelspitzen, mit Umeboshi Sauce und Hoisin Emulsion.

Sukiyaki nach art von sumailla

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

Seco (Schmortopf) vom Lamm von Unserer Insel

Bei niedriger Temperatur langsam gegarte Lammschulter mit Kartoffelcreme und Koriandersauce.

Rib-Eye-Steak vom Barbecue Grill

Rib-Eye-Steak mit Shimeji Pilzen und Gemüse, mit Chimichurri Sauce.

Krake vom Holzkohlengrill

Marinierte Krake mit Anticucho Sauce, mit Pankopanier-Kroketten, süßer Maiscreme und Alioli aus schwarzen Oliven.

Sushi Bar

Nigiri (2 Stück)

Lachs.....
Thunfisch.....
Krabben.....
Weißfisch.....
Unagi.....
Flambierter Lachs.....
Flambiertes Kalbfleisch.....
Oktopus.....

Hosomaki (6 Stück)

Lachs.....
Thunfisch.....
Gurken ●.....
Unagi.....
Avocado ●.....
Spargel ●.....
Shari-Reis.....

Sashimi

Lachs 5 Stück.....
Thunfisch 5 Stück.....
Thunfisch und Lachs 6 Stück.....
Sashimi Moriawase 20 Stück.....

Sushi Moriawase

Uramaki 8 Stück Hosomaki 6 Stück
Nigiri 6 Stück.....

URAMAKIS

Vegan Roll ●

Avocado, Möhren, Gurken, Shiitake Pilze und Spinat, in geröstetem Sesam und Schnittlauch gerollt und mit Gomadare Sauce übergossen.

Special California

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

Lachs Aburi

Lachs, Avocado und Spargeln vom Grill, in geröstetem Sesam gerollt und in flambiertes Bauchfleisch vom Lachs gehüllt, mit Unagi-Soße und Spicy-Mayo.

Ebi Ten

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

Spicy Tuna

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

Foie Gras

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

Sumaila Roll

Würziger Lachs mit Möhren und Gurken, in Tobikko Fischeiern mit Wasabi und knusprigen Tempuraflocken gerollt, mit Teriyaki Sauce und Ají Rocoto (Chilisauce).

Soft Shell Crab

Butterkrebis im Tempurateig mit Avocado, in Tobikko Fischeiern mit Yuzu und Schnittlauch gerollt und mit drei Saucen übergossen.

GERICHTE IM TEMPURATEIG

Hot Tuna

Gewürztes Tartar vom Thunfisch mit Spargeln und Schnittlauch, in knuspriger Tempurahülle mit Miso-Yuzu-Sauce.

Futomaki Roll

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

Special Salmon

Lachs, Unagi Kabayaki (gegrillter Aal), Avocado und Kizami Wasabi in knuspriger Tempurahülle und Ceviche Sauce mit Chipotle Chili.

CEVICHEs

Ceviche Nach Seemannsart

Rote Garnelen, Kraken, fettarmer Fisch und Jakobsmuscheln mit Gurken, roter Zwiebel und Koriander.

Lachs Nach Ceviche-Art

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

Ceviche Nach Art des Hauses

Mit Zitrusfrüchten marinierter fettarmer Fisch mit Leche de Tigre mit roten Garnelen, roter Zwiebel, Mais und Koriander mit Süßkartoffelcreme.

TATAKIS

Tataki vom Thunfisch

Roter Thun in Sanbaizu Sauce, mit weißer Knoblauchcreme, schwarzem Olivenpulver und Frühlingszwiebeln.

Tataki vom Lachs

Lachs in Shichimi Togarashi Gewürzmischung gerollt, mit Guacamole und Ikura Lachsrogen, mit Soja-Vinaigrette übergossen.

16

Tataki vom Kalb

Rib-Eye-Steak vom Barbecue Grill, übergossen mit süßer Soja-Zitrusfrüchte-Sauce mit Koriander, Sesam und zarten Sprossen.

TIRADITOS (Aufgeschnittener Roher Fisch)

Tiradito vom Wolfsbarsch

Wolfsbarsch mit Gurken, roter Zwiebel, Ikura Lachsrogen, zarten Sprossen und Koriander, mit scharfer Soja-Trüffel-Sauce.

Lauwarm Servierter Tiradito vom Lachs

Lachs mit Knoblauch-Ingwer-Paste, mit roter Sojasauce, Sesam und dehydrierter Miso Saikyo Sojabohnenpaste.

Tiradito Nikkei vom Thunfisch

Roter Thun mit Ponzu-Ají Limo-Sauce, mit Mango-Shiso-Ragout.

● Vegan

★ kann auf Wunsch abgeändert und vegan zubereitet werden