



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. (aus fermentierten Sojabohnen bestehende Paste)
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

Thunfischtatar « New Style »

Bluefin – Tunfisch mit einer scharfen Sojasoße, Sesam und Ingwer serviert, an Avocado-creme, Wasabi Tobikko Roggen begleitet durch ein knuspriges Seealgenbrot
20

Yakitori Sumailla-Art

Hühnerschenkel 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

Butterkrebs-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 eine 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