

COCKTAILS

| | | |
|---|-------|--------------------------------|
| Long Island Ice Tea ^{1,2} | 0,5l | 10.00 |
| Gin, Wodka, Rum, White Tequila, Triple Sec, Cola, Lime Juice | | |
| Masochist ¹ | 0,5l | 10.00 |
| Rum, Brandy, Mangofruchtsaftgetränk, Lemon, Lime Juice, Citro | | |
| Georgia Peach ¹ | 0,5l | 10.00 |
| Gin, Wodka, Rum, Tequila, Pepino Peach, Pfirsichfruchtsaftgetränk | | |
| Pow Wow Punch ¹ | 0,5l | 10.00 |
| Gin, Wodka, weißer Rum, Tequila, Maracuja Likör, Maracujanektar | | |
| Pina Colada ^D | 0,33l | 8.20 |
| Rum, Coconut Sirup, Ananassaft, Sahne, frozen | | |
| Dirty Banana ^{1,2} ^D | 0,33l | 8.20 |
| Kahlua, Wodka, Creme de Banana, Banane, Sahne, frozen | | |
| Screaming Orgasm ^{1,2} ^D | 0,4l | 8.20 |
| Baileys, Kahlua, Ah...maretto, Whoa...dka, Saaahne | | |
| Melon Ball ¹ | 0,4l | 8.20 |
| Midori, Wodka, Orangensaft | | |
| Sex On The Beach ¹ | 0,4l | 8.20 |
| Wodka, Pepino Peach, diverse Säfte, Grenadine | | |
| Touch Down ¹ | 0,4l | 8.20 |
| Wodka, Apricot Brandy, Maracujanektar, Grenadine | | |
| Jungle Juice „tastes like bubble gum“ ¹ | 0,4l | 8.20 |
| Grüner Bols, Apricot Brandy, Gin, Orangensaft, Citro | | |
| Caipirinha | 0,3l | 8.20 Jumbo 10.00 |
| Cachaça, Limetten, brauner Rohrzucker | | |
| Mojito | 0,3l | 8.20 Jumbo 10.00 |
| Havana, frische Minze, Puderzucker, Limetten | | |

COCKTAILS ALKOHOLFREI

| | | |
|---|-------|-------------|
| Caipi Ginger ¹ | 0,33l | 5.50 |
| Ginger Ale, Limette, Lime Juice, brauner Rohrzucker | | |
| Special Agent Cooper ¹ | 0,4l | 5.50 |
| Orangensaft, Ananassaft, Zitrone, Grenadine | | |
| Virgin Strawberry Margarita ¹ | 0,33l | 5.50 |
| Erdbeeren, Roses Lemon, Lime, Zitrone | | |
| Coco Kiss ^D | 0,33l | 5.50 |
| Ananassaft, Sahne, Coconut Sirup | | |

Take away!
Alle Cocktails
und Longdrinks zum
Happy Hour Preis.

LONGDRINKS

| | | |
|---|------|-------------|
| Wodka Lemon · Wodka, Bitter Lemon ^{3,5} | 4 cl | 6.80 |
| Gin Tonic · Gin, Tonic Water ³ | 4 cl | 6.80 |
| Four Roses Cola · Whiskey, Cola ^{1,2} | 4 cl | 6.80 |
| Mekhong Cola · Thai Whiskey, Cola ^{1,2} | 4 cl | 6.80 |
| Campari Orange · Campari ¹ , Orangensaft | 4 cl | 6.80 |
| Cuba Libre · Havana Rum, Cola ^{1,2} , Limette | 4 cl | 6.80 |
| Wodka Red Bull · Wodka, Red Bull ^{1,2,4} | 4 cl | 7.50 |

SOURS

| | | |
|--|-------|-------------|
| Whiskey Sour · Whiskey, Zitrone, Orange, Lime | 0,33l | 8.50 |
| Aperol Sour · Aperol ^{1,3} , Zitrone, Orange, Lime | 0,33l | 8.50 |
| Bambus Sour · Bambusschnaps, Zitrone, Orange, Lime | 0,33l | 8.50 |
| Wodka Sour · Wodka, Zitrone, Orange, Lime | 0,33l | 8.50 |
| Mekhong Sour · Whiskey, Zitrone, Orange, Lime | 0,33l | 8.50 |

Alle Sours mit frisch gepressten Säften, Lemon, Zuckersirup und Cocktailkirsche ¹

FROZEN MARGARITAS / DAIQUIRIS

Alle Margaritas als Pitcher 20.00 €

| | | |
|--|-------|-------------|
| Limette · Lemon, Lime Juice, Zitrone | 0,33l | 8.20 |
| Erdbeer ¹ · Lemon, Lime Juice, Zitrone | 0,33l | 8.50 |
| Lychee ¹⁰ · Lemon, Lime Juice, Zitrone | 0,33l | 8.50 |
| Banane ¹ · Lemon, Lime Juice, Zitrone | 0,33l | 8.50 |
| Mango ¹ · Lemon, Lime Juice, Zitrone | 0,33l | 8.50 |

Alle Margaritas werden nach original mexikanischem Rezept aus frischem Obst und Tequila, Daiquiris mit frischem Obst und Rum hergestellt. ¹

WHISKEY

| | | |
|--------------------------------------|------|-------------|
| Four Roses Bourbon | 4 cl | 5.20 |
| Glenlivet Single Malt | 4 cl | 5.20 |
| Mekhong ¹ Thailand | 4 cl | 4.20 |

APERITIFS/DIGESTIFS

| | | |
|----------------------------------|------|-------------|
| Martini Bianco | 5 cl | 3.80 |
| Ramazotti ¹ | 5 cl | 3.80 |
| Pflaumenwein ¹ | 5 cl | 3.20 |
| Grappa | 2 cl | 3.20 |
| Sambuca | 2 cl | 2.80 |

WEISSWEIN

| | | |
|---|-------|--------------|
| Pinot Grigio ^G D.O.C · Tonon-Venetien ^G | 0,1l | 2.50 |
| Typisch blumiger Pinot Grigio. Weich, rund, frisch und leicht im Geschmack | 0,2l | 4.80 |
| | 0,75l | 15.50 |
| Chardonnay ^G D.O.C · Villa Sandi · Piave · Veneto | 0,1l | 2.50 |
| frisches Aroma von Zitrusfrüchten mit einem Anflug von süßlichem, leicht würzigem Blütenduft. Frische Säure und mittelkräftiger Körper | 0,2l | 4.80 |
| | 0,75l | 15.50 |
| Lugana ^G D.O.C · Tenuta Fraccaroli · Lago di Garda | 0,1l | 3.20 |
| Trockener, harmonischer Trebbiano mit komplexen Fruchtaromen und feiner Fruchtsäure - herrliche Dichte und kräftige Struktur | 0,2l | 5.80 |
| | 0,75l | 20.00 |
| Riesling ^G Weingut Schneider · Pfalz | 0,1l | 3.60 |
| Riesling - Kräftig, saftig und komplex, mit feingliedriger Pfirsich- und Aprikosenfrucht sehr lebendiger Mineralität. Anklänge von Minze, Johannisbeere und einem knackig-filigranen Zitruspiel | 0,2l | 6.50 |
| | 0,75l | 22.00 |

ROSÉ

| | | |
|---|-------|--------------|
| Tapps Rosé ^G Weingut Oliver Zeter · Pfalz | 0,1l | 2.50 |
| Ein trocken-fruchtiger, ambitionierter Sommerwein mit sehr schöner Nase von Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, weißer Pfeffer, Kräuter und floralen harmonischen Noten | 0,2l | 4.80 |
| | 0,75l | 15.50 |

ROTWEIN

| | | |
|--|-------|--------------|
| Tempranillo Merlot ^G Bodegas Nekeas · Navarra | 0,1l | 2.50 |
| 80% Tempranillo und 20% Merlot – eine Fruchtaromen nach Pfirsich und Kirschen, angenehm sanft, ausgeglichen und lang im Abgang | 0,2l | 4.80 |
| | 0,75l | 15.50 |
| Cabernet Sauvignon ^G San Felipe · Argentinien | 0,1l | 2.60 |
| Sieben Monate im Eichenfass gereift. Fruchtiger Geschmack nach erinnert an Johannisbeere - angenehme Frische, lang im Abgang | 0,2l | 5.00 |
| | 0,75l | 16.00 |

WEINMIX & CO.

| | | |
|---|------|-------------|
| Weinschorle ^G weiß, rot, rosé | 0,2l | 3.50 |
| Prosecco Aperol Prosecco, Aperol ^{1,3} ^G | 0,1l | 4.80 |
| Spritz Wein, Soda, Aperol ^{1,3} ^G | 0,3l | 5.50 |
| Hugo Wein, Soda, Holunderblütensirup ^G | 0,3l | 5.50 |
| Sake Japanischer Reiswein | 0,2l | 4.00 |

PROSECCO & CHAMPAGNER

| | | |
|--|-----------------|--------------|
| Prosecco ^G Villa Sandi, Spumante | 0,1l | 3.80 |
| Prosecco ^G Villa Sandi, Spumante | 0,75l | 24.00 |
| Prosecco ^G Villa Sandi, Spumante | take-away 0,75l | 16.00 |
| Veuve Clicquot ^G Brut | 0,75l | 75.00 |
| Veuve Clicquot ^G Brut | take-away 0,75l | 50.00 |

Alle Preisangaben in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

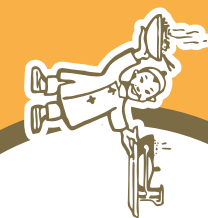
Geöffnet täglich ab 17 Uhr

www.sushi-ist-sbar.de
facebook facebook.com/sushibarAugsburg

Am Katzenstadel 1 · 86152 Augsburg

SUSHI BAR

SUSHI BAR
SUSHI & COCKTAILS



Take Away
Wir bitten um telefonische Vorbestellung (ca. 30 Min. vorher!)
Tel. 349 349 1

SUPPEN

Miso Suppe ^V JM 3.00
mit Tofu take-away 2.80

Zitronengrassuppe C 6.00
mit frischen Champignons, Kokosmilch,
Garnelen und Koriander take-away 5.50

Tom Yam Gung JC 6.00
Garnelen, Strohpilze, Koriander, Bambus-
und Karottenstreifen take-away 5.50

Tom Kha Gai J 6.00
Hähnchenbrustfilet, Strohpilze, Kokosmilch,
Koriander, Bambus- und Karottenstreifen take-away 5.50

VORSPEISEN

Horenso Gomaee ^V F 4.50
Spinat mit Sesamsauce angemacht take-away 4.00

Tako Butsu JMK 5.50
Oktopus-Stückchen gekocht, mit
Seetang und Teriyaki Sauce ⁸ take-away 5.00

Tako Su JMKG 5.50
Oktopus-Stückchen gekocht, mit
Gemüse und Teriyaki-Essig Sauce ⁸ take-away 5.00

Sojasprossen ⁸ ^V JM 5.50
mit Zwiebellauch und Tofu gebraten take-away 5.00

Lachsfilet JM 9.50
gegrillt mit Teriyaki-Sauce ⁸ take-away 9.00

Ohitashi ^V JM 5.50
gebratenes Gemüse mit Sojasauce ⁸ take-away 5.00

Portion Duftreis ^V 2.50
take-away 2.30

SALATE

Seetangsalat ^V JMG 5.00
Seetang, Blattsalate & Teriyaki Sauce ⁸ take-away 4.50

Lab Gai BJ 7.50
Thai Hähnchenbrustsalat mit Chili-
Limetten-Dressing, Koriander, scharf take-away 7.00

Blattsalate ^V HJG 11.00
mit gebratenen Pilzen und Nussdressing, Baguette take-away 10.00

Blattsalate DGJ 11.00
mit Hähnchenbrust und Joghurt-
Balsamicodressing, dazu Baguette take-away 10.00

Blattsalate BCGHJK 12.50
mit Meeresfrüchten und
Nussdressing, dazu Baguette take-away 11.50

HAUPTSPEISEN

Gebratener Reis ⁸ ^V AJKM 9.00
mit Gemüse, Ei und Tofu take-away 8.50

Gebratener Reis ⁸ AJKM 10.00
mit Gemüse, Ei und Hähnchenbrustfilet take-away 9.50

Gebratener Reis ⁸ ACJKM 11.00
mit Gemüse, Ei und Garnelen take-away 10.50

Gebratene Reismudeln ⁸ ^V JKM 9.00
mit Sojasprossen, Zwiebellauch und Tofu take-away 8.50

Gebratene Reismudeln ⁸ JKM 10.00
mit Sojasprossen, Zwiebellauch
und Hähnchenbrustfilet take-away 9.50

Gebratene Reismudeln ⁸ CJKM 11.00
mit Sojasprossen, Zwiebellauch
und Garnelen take-away 10.50

Thai Curry 11.50
mit Bambusstreifen, Paprika,
Hähnchenbrustfilet und Kokosmilch,
(scharf) dazu Duftreis take-away 10.50

Chop Suey ⁷ ⁸ JM 11.50
gebratenes Gemüse in
Soja-Sauce mit Hähnchenbrustfilet
dazu Duftreis take-away 10.50

Chicken Saté LJ 11.50
gebratenes Gemüse mit Hähnchenbrustfilet
in Erdnussauce, dazu Duftreis take-away 10.50

Thai Chicken Chili JC 11.50
gebratenes Gemüse mit Hähnchenbrustfilet
in Koriander-Chili-Sauce, dazu Duftreis take-away 10.50

DESSERT

Macha-Pudding D 3.50
Japanischer Grüntee-Sahnepudding take-away 3.00

Lychee ⁹ & Pepino Peach ¹ 3.50
Frucht und Soft Spirit - alkoholisch take-away 3.00

Häagen-Dazs Eis 100ml DH 3.80
verschiedene Sorten take-away 3.40

Allergene

A Eier H Schalenfrüchte
B Fisch/Kaviar I Senf
C Krebstiere J Sojabohnen
D Milch K Weichtiere
E Sellerie L Erdnüsse
F Sesamsamen M Glutenhaltiges Getreide
G Schwefeldioxid/Sulfite N Lupine

SUSHI-MENÜS ABCFJK

Sapporo B 15.50
Avocadorolle, Lachsrolle,
2 Nigiri (Thunfisch, Lachs) take-away 13.50

San Francisco ¹ ⁷ ¹¹ ABF 15.50
California Roll, 3 Nigiri
(Thunfisch, Lachs, Eierstich) take-away 13.50

Nara BCF 15.50
Lachsrolle, 3 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Shrimp),
Horenso Gomaee (Spinat mit Sesamsauce) take-away 13.50

Nagoya ^V AF 16.50
Mango-Frischkäserolle, spicy Avocadorolle,
2 Nigiri (Spinat, Eierstich), Horenso
Gomaee (Spinat mit Sesamsauce) take-away 14.50

Osaka BCK 18.50
8 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Oktopus,
Lachskaviar, Tintenfisch, Shrimp, Eierstich,
gebratener Aal ¹) take-away 16.50

Kyoto BCK 25.00
Lachsrolle, Aalrolle ¹ ⁶, 3 Nigiri (Thunfisch,
Lachs, Shrimp), Sashimi (Oktopus, Tintenfisch,
Thunfisch, Lachs, Lachskaviar),
Horenso Gomaee (Spinat mit Sesamsauce) take-away 23.00

Toyama BF für 2 Personen 27.00
Lachsrolle, Avocadorolle, Gurkenrolle,
Hawaiirolle, Kamo Maki, mit zweiter Miso-Suppe Take-away 25.00

Kushiro ABCFK für 2 Personen 44.00
Lachsrolle, Thunfischrolle, California Roll,
10 Nigiri (2 Thunfisch, 2 Shrimp, 2 Eierstich,
2 Oktopus, 2 Lachs), mit zweiter Miso-Suppe take-away 42.00

Sashimi BK 18.50
Lachs, Oktopus, Thunfisch, Tintenfisch,
Lachskaviar, Duftreis take-away 16.50

Alle Menüs werden mit Miso-Suppe serviert

Zu Sushi werden Ingwer ¹ ⁶ ⁷ ¹⁰, Wasabi ¹ I & Sojasauce J gereicht

EXTRA Lachs Sashimi B 13.50
Portion Lachs-Filet in Streifen, 120 g take-away 12.50

EXTRA Thunfisch Sashimi B 14.50
Portion Thunfisch-Filet in Streifen, 120 g take-away 13.50

^V = vegetarisches Gericht

Zusatzstoffe
¹ mit Farbstoff · ² koffeinhaltig · ³ chininhaltig · ⁴ taurinhaltig · ⁵ Antioxidationsmittel · ⁶ mit Süßungsmittel · ⁷ mit
Geschmacksverstärker · ⁸ Sojasauce glutenhaltig · ⁹ mit Konservierungsstoffen · ¹⁰ enthält eine Phenylalaninquelle
¹¹ Krebsfleischimitat

NORI MAKI 6 Stück

Kappa Maki ^V 4.40
Gurkenrolle take-away 4.20

Abokado Maki ^V 4.60
Avocadorolle take-away 4.40

Shinko Maki ¹ ⁶ ⁷ ⁹ ^V D 4.60
Rettichrolle take-away 4.40

Shinko-Phili Maki ¹ ⁶ ⁷ ⁹ ^V 4.80
Rettich-Frischkäserolle take-away 4.60

Spicy Abokado Maki ^V 5.40
Avocado-Karotte-Lauchzwiebelrolle take-away 5.20

Sake Maki B 4.80
Lachsrolle take-away 4.60

Tekka Maki B 5.40
Thunfischrolle take-away 5.20

Alaska Roll B 5.40
Lachs-Avocadorolle take-away 5.20

Spicy Tekka Maki B 5.60
Thunfisch-Karotte-Lauchzwiebelrolle take-away 5.40

Ebi Maki C 6.00
Shrimprolle take-away 5.80

Salmon Skin Maki B 6.00
gegrillte Lachshaut, Avocado, Karotte take-away 5.80

Unagi Maki ¹ ⁶ C 6.20
Aal-Avocadorolle take-away 6.00

INSIDE OUT MAKI 6 Stück

Gomaee Roll ^V F 5.60
Spinatrolle mit Sesam angemacht take-away 5.40

Mango Maki ^V D 5.60
Mango-Frischkäserolle take-away 5.40

California Roll ¹ ⁷ ¹¹ F 5.60
Avocado-Surimi-Sesamrolle take-away 5.40

Hawaii Maki F 6.00
Thunfisch-Avocadorolle take-away 5.80

Kamo Maki AF 6.70
Ente-Avocado-Frischkäse-Lauchzwiebelrolle take-away 6.50

NIGIRIS 1 Stück

Tamago ^V A 3.10
Ei take-away 2.90

Tako K 3.30
Oktopus take-away 3.10

Ika K 3.30
Tintenfisch take-away 3.10

Maguro B 3.50
Thunfisch take-away 3.30

Sake B 3.50
Lachs take-away 3.30

Ebi C 4.30
Shrimp take-away 4.10

Unagi ¹ ⁶ B 4.30
Aal gebraten take-away 4.10

Ikura B 4.30
Lachskaviar take-away 4.10

BIERE

Thorbräu Kellerbier 0,33l 3.20

Commerzienrat Riegele 0,5l 3.50

Riegele Herrenpils 0,33l 3.20

Beck's alkoholfrei 0,33l 3.20

Gutmann Weizen 0,5l 3.50

Riegele Leichtes Weizen 0,5l 3.50

Riegele Alkoholfreies Weizen 0,5l 3.50

Radler 0,5l 3.50

Asahi Japan Beer No.1 0,33l 3.80

Kirin 0,33l 3.80

ALKOHOLFREI

Red Bull ¹ ² ⁴ 0,25l 3.50

Coca Cola ¹ ² 0,2l 2.80 0,4l 3.50

Coca Cola Light ¹ ² ⁶ ¹⁰ 0,33l 3.20

Spezi ¹ ² 0,2l 2.80 0,4l 3.50

Bitter Lemon ³ ⁵ Thomas Henry 0,2l 2.80

Ginger Ale ¹ Thomas Henry 0,2l 2.80

Spicy Ginger ³ Thomas Henry 0,2l 2.80

Tonic Water ³ Thomas Henry 0,2l 2.80

Mango Lemonade ¹ Thomas Henry 0,2l 2.80

Orangina 0,25l 3.00

Bionade Ingwer-Orange/Holunder 0,33l 3.20

Tafelwasser 0,2l 2.20 0,4l 2.60

GEROLSTEINER medium 0,75l 5.00

Plose stilles Wasser 0,25l 2.50 0,5l 4.20
1,0l 6.40

Fruchtsaftgetränke / Säfte / Nektare 0,2l 3.00

Orange, Kirsch, Apfel naturtrüb, Mango, Maracuja,
Grapefruit, Lychee, Pfirsich, Ananas, Johannisbeer

Saftschorle 0,4l 3.50

HEISS

Espresso 2.20

Espresso Macchiato D 2.40

Cafe Crème 2.60

Cappuccino D 3.00

Milchkaffee D 3.00

Heisse Schokolade D 3.00

Tee 2.40

Schwarz, Früchte, Pfefferminze, Jasmin, Grün, Ingwer

Tee aus dem japanischen Eisenkännchen
ab 2 Personen, pro Person 3.00

Sushi heißt »langes Leben-Gedicht« und wird durch den Meister der Küche, den »Ha-san«, nach überlieferten Regeln geschnitten, geformt und angerichtet. Ein wichtiges Merkmal dieser frischen und fettarmen Spezialitäten ist die Naturbelassenheit der einzelnen Zutaten.

