

COCKTAILS

Long Island Ice Tea ^{1,2}	0,5l	11.50
Gin, Vodka, Rum, White Tequila, Triple Sec, Cola, Lime Juice		
Masochist ¹	0,5l	11.50
Rum, Brandy, Mangofruchtsaftgetränk, Lemon, Lime Juice, Citro		
Georgia Peach ¹	0,5l	11.50
Gin, Vodka, Rum, Tequila, Pepino Peach, Pfirsichfruchtsaftgetränk		
Pow Wow Punch ¹	0,5l	11.50
Gin, Wodka, weißer Rum, Tequila, Maracuja Likör, Maracujanektar		
Pina Colada ^D	0,33l	9.00
Rum, Coconut Sirup, Ananassaft, Kokosmilch, frozen		
Dirty Banana ^{1,2} ^D	0,33l	9.00
Kahlua, Vodka, Creme de Banana, Banane, Kokosmilch, frozen		
Screaming Orgasm ^{1,2} ^D	0,4l	9.00
Baileys, Kahlua, Ah...maretto, Vhoa...dka, Kokosmilch		
Melon Ball ¹	0,4l	9.00
Midori, Vodka, Orangensaft		
Sex On The Beach ¹	0,4l	9.00
Wodka, Pepino Peach, diverse Säfte, Grenadine		
Touch Down ¹		
Vodka, Apricot Brandy, Maracujanektar, Grenadine		
Jungle Juice „tastes like bubble gum“ ¹	0,4l	9.00
Grüner Bols, Apricot Brandy, Gin, Orangensaft, Citro		
Caipirinha	0,3l	8.50 Jumbo 11.00
Cachaça, Limetten, brauner Rohrzucker		
Mojito	0,3l	8.50 Jumbo 11.00
Brugal, frische Minze, Puderzucker, Limetten		

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Caipi Ginger ¹	0,33l	6.00
Ginger Ale, Limette, Lime Juice, brauner Rohrzucker		
Special Agent Cooper ¹	0,4l	6.00
Orangensaft, Ananassaft, Zitrone, Grenadine		
Virgin Strawberry Margarita ¹	0,33l	6.00
Erdbeeren, Roses Lemon, Lime, Zitrone		
Coco Kiss ^D	0,33l	6.00
Ananassaft, Kokosmilch, Coconut Sirup		

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

LONGDRINKS

Wodka Lemon · Haku Wodka, Bitter Lemon ^{3,5}	4 cl	8.00
Gin Tonic · Roku Gin, Tonic Water ³	4 cl	8.00
Suntory Toki Cola · Suntory Toki Whisky, Cola ^{1,2}	4 cl	8.00
Mekhong Cola · Thai Whiskey, Cola ^{1,2}	4 cl	8.00
Campari Orange · Campari ¹ , Orangensaft	4 cl	8.00
Cuba Libre · Brugal Rum, Cola ^{1,2} , Limette	4 cl	8.00



SOURS mit Zitrone, Orange, Lime

Whiskey Sour · Suntory Toki Whisky	0,33l	9.50
Aperol Sour · Aperol ^{1,3}	0,33l	9.50
Bambus Sour · Bambusschnaps	0,33l	9.50
Wodka Sour · Haku Wodka	0,33l	9.50
Mekhong Sour · Thai Whiskey	0,33l	9.50

Alle Sours mit frisch gepressten Säften, Lemon & Zuckersirup ¹

FROZEN MARGARITAS / DAIQUIRIS

Alle Margaritas als Pitcher 23.00 € · Happy Hour 16.00 €

Limette · Lemon, Lime Juice, Zitrone	0,33l	9.20
Erdbeer ¹ · Lemon, Lime Juice, Zitrone	0,33l	9.50
Lychee ¹⁰ · Lemon, Lime Juice, Zitrone	0,33l	9.50
Banane ¹ · Lemon, Lime Juice, Zitrone	0,33l	9.50
Mango ¹ · Lemon, Lime Juice, Zitrone	0,33l	9.50

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

WHISKEY

Suntory Toki Blended Whisky	4 cl	6.50
Yamazaki Single Malt · 12 years	4 cl	18.00
Mekhong ¹ Thailand	4 cl	4.50

APERITIFS/DIGESTIFS

Martini Bianco	4 cl	4.00
Ramazotti ¹	4 cl	4.00
Pflaumenwein ¹	4 cl	4.00
Grappa	2 cl	3.50
Sambuca	2 cl	3.00

WEISSWEIN

Pinot Grigio ^G D.O.C · Tonon-Venetien ^G	0,1l	3.00
Typisch blumiger Pinot Grigio. Weich, rund, frisch und leicht im Geschmack		
	0,2l	5.50
	0,75l	16.00
Chardonnay ^G D.O.C · Villa Sandi · Piave · Veneto	0,1l	3.00
frisches Aroma von Zitrusfrüchten mit einem Anflug von süßlichem, leicht würzigem Blütenduft. Frische Säure und mittelkräftiger Körper		
	0,2l	5.50
	0,75l	16.00
Lugana ^G D.O.C · Tenuta Fraccaroli · Lago di Garda	0,1l	3.70
Trockener, harmonischer Trebbiano mit komplexen Fruchtaromen und feiner Fruchtsäure - herrliche Dichte und kräftige Struktur		
	0,2l	6.50
	0,75l	21.00
Riesling ^G Weingut Schneider · Pfalz	0,1l	4.00
Riesling - Kräftig, saftig und komplex, mit feingliedriger Pfirsich- und Aprikosenfrucht sehr lebendiger Mineralität. Anklänge von Minze, Johannisbeere und einem knackig-filigranen Zitruspiel		
	0,2l	7.50
	0,75l	24.00

ROSÉ

Tapps Rosé ^G Weingut Oliver Zeter · Pfalz	0,1l	3.00
Ein trocken-fruchtiger, ambitionierter Sommerwein mit sehr schöner Nase von Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, weißer Pfeffer, Kräuter und floralen harmonischen Noten		
	0,2l	5.50
	0,75l	16.00

ROTWEIN

Tempranillo Merlot ^G Bodegas Nekeas · Navarra	0,1l	3.00
80% Tempranillo und 20% Merlot – eine Fruchtaromen nach Pfirsich und Kirschen, angenehm sanft, ausgeglichen und lang im Abgang		
	0,2l	5.50
	0,75l	16.00
Cabernet Sauvignon ^G San Felipe · Argentinien	0,1l	3.20
Sieben Monate im Eichenfass gereift. Fruchtiger Geschmack nach erinnert an Johannisbeere - angenehme Frische, lang im Abgang		
	0,2l	5.70
	0,75l	17.00

WEINMIX & CO.

Weinschorle ^G weiß, rot, rosé	0,2l	4.00
Weinschorle ^G weiß, rot, rosé	0,4l	6.00
Prosecco Aperol Prosecco, Aperol ^{1,3} ^G	0,1l	5.20
Spritz Wein, Soda, Aperol ^{1,3} ^G	0,3l	6.20
Hugo Wein, Soda, Holunderblütensirup ^G	0,3l	6.20
Sake Japanischer Reiswein	0,2l	5.50

PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco ^G Villa Sandi, Spumante	0,1l	4.00
Prosecco ^G Villa Sandi, Spumante	0,75l	25.00
	take-away 0,75l	20.00

Alle Preisangaben in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Geöffnet Mi - So ab 17 Uhr

Am Katzenstadel 1 · 86152 Augsburg

SUSHI BAR

SUSHI BAR
SUSHI & COCKTAILS

www.sushi-ist-sbar.de
Sushibar Augsburg

[sushibar_augsburg](https://www.instagram.com/sushibar_augsburg)



Take Away

Wir bitten um telefonische Vorbestellung (ca. 30 Min. vorher!)

Tel. 349 349 1

SUPPEN

Miso Suppe ^Y JM	3.60
mit Tofu	take-away 2.30
Zitronengrassuppe C	7.50
mit frischen Champignons, Kokosmilch, Garnelen und Koriander · wahlweise mit Tofu	take-away 6.00
Tom Yam Gung JC	7.50
Garnelen, Strohpilze, Koriander, Bambus- und Karottenstreifen, scharf · wahlweise mit Tofu	take-away 6.00
Tom Kha Gai J	7.50
Hähnchenbrustfilet, Strohpilze, Kokosmilch, Koriander, Bambus- und Karottenstreifen · wahlweise mit Tofu	take-away 6.00
Hanoi Phô J	7.50
Hähnchenbrustfilet, Reisnudel, Sojasprossen, Koriander, Karottenstreifen · wahlweise mit Tofu	take-away 6.00

VORSPEISEN

Horens Gomaee ^Y F	5.50
Spinat mit Sesamsauce angemacht	take-away 4.50
Tako Butsu JMK Oktopus-Stückchen gekocht, mit Seetang und Teriyaki Sauce ⁸	7.00
	take-away 6.50
Tako Su JMKG Oktopus-Stückchen gekocht, mit Gemüse und Teriyaki-Essig Sauce ⁸	7.00
	take-away 5.00
Sojasprossen ⁸ ^Y JM	7.00
mit Zwiebellauch und Tofu gebraten	take-away 6.50
Lachsfilet JM	12.00
gegrillt mit Teriyaki-Sauce ⁸	take-away 11.50
Ohitashi ^Y JM	7.00
gebratenes Gemüse mit Sojasauce ⁸	take-away 6.50
Portion Duftreis ^Y	2.50
	take-away 2.30

SALATE

Seetangsalat ^Y JMG	6.50
Seetang, Blattsalate & Teriyaki Sauce ⁸	take-away 6.00
Lab Gai BJ	9.00
Thai Hähnchenbrustsalat mit Chili-Limetten-Dressing, Koriander, scharf	take-away 8.50
Blattsalate ^Y HJG	12.00
mit gebratenen Pilzen und Nussdressing, Baguette	take-away 11.00
Blattsalate DGJ	13.00
mit Hähnchenbrust und Nussdressing, dazu Baguette	take-away 12.00
Blattsalate BCGHJK	15.00
mit Meeresfrüchten und Nussdressing, dazu Baguette	take-away 14.00

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

HAUPTSPEISEN

Poke Bowl ⁸ AJKM	12.00
mit Lachs, Garnele, Sushireis, Wakame, Edamame, Avocado, Mango, Gemüse, Saucen ^Y wahlweise vegetarisch mit Tofu	take-away 11.00
Gebratener Reis ⁸	
mit Gemüse, Ei und Tofu ^Y AJKM	t/a 10.50 11.00
mit Gemüse, Ei und Hähnchenbrustfilet AJKM	t/a 12.00 12.50
mit Gemüse, Ei und Garnelen ACJKM	t/a 13.00 13.50
Gebratene Reisnudeln ⁸ m. Sojasprossen, Zwiebellauch und Tofu JKM	t/a 10.50 11.00
und Hähnchenbrustfilet J KM	t/a 12.00 12.50
und Garnelen CJKM	t/a 13.00 13.50
und Lachs JKM	t/a 13.50 14.00

Thai Curry	13.50
mit Bambusstreifen, Paprika, Hähnchenbrustfilet (oder Tofu) und Kokosmilch, (scharf) dazu Duftreis	take-away 12.50

Chop Suey ^{7 8} JM	13.50
gebratenes Gemüse in Soja-Sauce, mit Hähnchenbrustfilet (oder Tofu), dazu Duftreis	take-away 12.50

Chicken Saté LJ	13.50
gebratenes Gemüse mit Hähnchenbrustfilet (oder Tofu) in Erdnussauce, dazu Duftreis	take-away 12.50

Thai Chicken Chili JC	13.50
gebratenes Gemüse mit Hähnchenbrustfilet (oder Tofu) in Koriander-Chili-Sauce, dazu Duftreis	take-away 12.50

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

^Y = vegetarisches Gericht

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.



SUSHI-MENÜS

ABCJFK

Sapporo B	17.50
Avocadorolle, Lachsrolle, 2 Nigiri (Thunfisch, Lachs)	take-away 15.50

San Francisco ^{1 7 11} ABF	17.50
California Roll, 3 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Eierstich)	take-away 15.50

Nara BCF	17.50
Lachsrolle, 3 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Shrimp), Horens Gomaee (Spinat mit Sesamsauce)	take-away 15.50

Nagoya ^Y AF	18.50
Mango-Frischkäse-rolle, spicy Avocadorolle, 2 Nigiri (Spinat, Eierstich), Horens Gomaee (Spinat mit Sesamsauce)	take-away 16.50

Osaka BCK	20.50
8 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Oktopus, Lachskaviar, Tintenfisch, Shrimp, Eierstich, gebratener Aal ¹)	take-away 18.50

Kyoto BCK	27.00
Lachsrolle, Aalrolle ^{1 6} , 3 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Shrimp), Sashimi (Oktopus, Tintenfisch, Thunfisch, Lachs, Lachskaviar), Horens Gomaee (Spinat mit Sesamsauce)	take-away 25.00

Toyama BF für 2 Personen	29.00
Lachsrolle, Avocadorolle, Gurkenrolle, Hawaiirolle, Kamo Maki, mit zweiter Miso-Suppe	take-away 27.00

Kushiro ABCFK für 2 Personen	48.00
Lachsrolle, Thunfischrolle, California Roll, 10 Nigiri (2 Thunfisch, 2 Shrimp, 2 Eierstich, 2 Oktopus, 2 Lachs), mit zweiter Miso-Suppe	take-away 46.00

Sashimi BK	21.50
Lachs, Oktopus, Thunfisch, Tintenfisch, Lachskaviar, Duftreis	take-away 19.50

Alle Menüs werden mit Miso-Suppe serviert

Zu Sushi werden Ingwer ^{1 6 7 10}, Wasabi ¹ & Sojasauce ^J gereicht

EXTRA Lachs Sashimi B	15.50
Portion Lachs-Filet in Streifen, 120 g	take-away 14.50

EXTRA Thunfisch Sashimi B	17.00
Portion Thunfisch-Filet in Streifen, 120 g	take-away 16.00

Allergene

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

NORI MAKI

6 Stück

Kappa Maki ^Y	4.60
Gurkenrolle	take-away 4.40

Abokado Maki ^Y	4.80
Avocadorolle	take-away 4.60

Shinko Maki ^{1 6 7 9} ^Y D	4.80
Rettichrolle	take-away 4.60

Shinko-Phili Maki ^{1 6 7 9} ^Y	5.00
Rettich-Frischkäse-rolle	take-away 4.80

Spicy Abokado Maki ^Y	5.60
Avocado-Karotte-Lauchzweibelrolle	take-away 5.40

Sake Maki B	5.00
Lachsrolle	take-away 4.80

Tekka Maki B	5.60
Thunfischrolle	take-away 5.40

Alaska Roll B	5.80
Lachs-Avocadorolle	take-away 5.60

Spicy Tekka Maki B	6.00
Thunfisch-Karotte-Lauchzweibelrolle	take-away 5.80

Ebi Maki C	6.20
Shrimprolle	take-away 6.00

Salmon Skin Maki B	6.20
gegrillte Lachshaut, Avocado, Karotte	take-away 6.00

Unagi Maki ^{1 6} C	6.40
Aal-Avocadorolle	take-away 6.20

INSIDE OUT MAKI

6 Stück

Gomaee Roll ^Y F	5.80
Spinatrolle mit Sesam angemacht	take-away 5.60

Mango Maki ^Y D	6.00
Mango-Frischkäse-rolle	take-away 5.80

California Roll ^{1 7 11} F	6.00
Avocado-Surimi-Sesamrolle	take-away 5.80

Hawaii Maki F	6.50
Thunfisch-Avocadorolle	take-away 6.30

Kamo Maki AF	6.90
Ente-Avocado-Frischkäse-Lauchzweibelrolle	take-away 6.70

NIGIRIS

1 Stück

Tamago ^Y A	3.30
Ei	take-away 3.10

Tako K	3.50
Oktopus	take-away 3.30

Ika K	3.50
Tintenfisch	take-away 3.30

Maguro B	3.70
Thunfisch	take-away 3.50

Sake B	3.70
Lachs	take-away 3.50

Ebi C	4.50
Shrimp	take-away 4.30

Unagi ^{1 6} B	4.60
Aal gebraten	take-away 4.40

Ikura B	4.60
Lachskaviar	take-away 4.40

BIERE

Thorbräu Kellerbier	0,33l	3.20
Commerzienrat Riegele	0,5l	3.50
Riegele Herrenpils	0,33l	3.20
Heineken 0,0 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

Coca Cola ^{1 2}	0,2l	3.00
Coca Cola Light ^{1 2 6 10}	0,33l	3.30
Spezi ^{1 2}	0,33l	3.30
Bitter Lemon ^{3 5} Thomas Henry	0,2l	3.00
Ginger Ale ¹ Thomas Henry	0,2l	3.00
Spicy Ginger ³ Thomas Henry	0,2l	3.00
Tonic Water ³ Thomas Henry	0,2l	3.00
Mango Lemonade ¹ Thomas Henry	0,2l	3.00
Orangina	0,25l	3.20
Bionade Ingwer-Orange/Holunder	0,33l	3.30
Tafelwasser	0,2l	2.20
GEROLSTEINER medium	0,75l	5.50
Plöse stilles Wasser	0,25l	2.70
	0,5l	4.40
	1,0l	6.70

Fruchtsaftgetränke / Säfte / Nektare	0,2l	3.30
Orange, Kirsche, Apfel naturtrüb, Mango, Maracuja, Grapefruit, Lychee, Pfirsich, Ananas, Johannisbeere		
Saftschorle	0,4l	4.00

HEISS

Espresso	2.50
Espresso Macchiato D	2.80
Cafe Crème	3.00
Cappuccino D	3.30
Milchkaffee D	3.30
Heisse Schokolade D	3.30
Tee	2.80
Schwarz, Früchte, Pfefferminze, Jasmin, Grün, Ingwer	
Tee aus dem japanischen Eisenkännchen ab 2 Personen, pro Person	3.30

