

SUSHI

Sushi-Kombination (Chef Choice) (a.#b.c.d.g)

Natsu / 6 Nigiri + 1 Inside-Out	30,50€
Aki / 8 Nigiri + 1 Inside-Out & 1 Hosō-Maki	38,00€
Fuyu / 6 Nigiri + 2 Inside-Out & 2 Hosō-Maki	46,50€
Umi / 21 Nigiri + 2 Hosō-Maki	58,00€
Yama / 28 Nigiri + 2 Hosō-Maki	67,00€
Botan / 6 Nigiri + 1 Hosō-Maki & kleines gemischtes Sashimi für 1 Person	44,50€

Sushi Nigiri (pro Stück) (a.#b)

Thunfisch (c)	5,10€	Toro (Fetter Thunfisch)(c)	5,60€
Lachs (c)	3,90€	Flammierte Jakobsmuschel (h)	4,60€
Hamachi (c)	4,30€	Shiitake	3,00€
Garnele (c)	4,20€	Avocado	3,30€
Aal (c)	4,50€	Ei (d)	3,00€
Ikura (c)	5,70€	Inari (Frittierter Tofu) (a.b)	3,00€
Seeigel (c)	10,20€		

Hosō-Maki (a.#b)

Tekka: Thunfisch (c)	5,70€	Kappa: Gurke	4,00€
Sake: Lachs (c)	4,60€	Avocado	4,40€
Ebi: Garnelen (c)	4,60€	Kanpyo: gekochte Kürbissstreifen (a.b)	4,00€

Inside-Out (I/O) Rolle (a.#b)

Vegetable: Gurke, Avocado, Kanpyo, Takuan & Sesam (g)	8,00€
Lachs: Lachs, Avocado, Gurke & Sesam (c.g)	8,50€
Thunfisch: Thunfisch, Avocado, Gurke & Sesam (c.g)	10,00€
Philadelphia Roll: Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse & Sesam (c.e.g)	9,00€
Ebi Furei: Knuspring gebackene Garnele & Sesam (c.g)	11,00€
Spicy Lachs: Lachs, Gurke, scharfe Mayo & Sesam (c.g)	8,80€
Spicy Garnelen: Garnelen, Gurke, scharfe Mayo & Sesam (c.g)	10,00€
California Roll (c.g) : Garnelen, Gurke, Avocado & Masago, Sesam	8,80€
Rainbow Roll (c): innen – California Roll topping – Thunfisch, Lachs, Weißfisch	13,50€

A LA CARTE

Tapas

Edamame: Knackige japanische Sojabohnen (a)	4,90€
Tsukune (2 Spieße): Hühnerhackfleischspieß vom Grill mit Soße (a.b)	5,35€
Frittiertes Gyoza (4 Stück): mit Gemüse gefüllte Teigtaschen (a.b)	6,95€
Okonomiyaki (2 Spieße): Pfannkuchen mit Spieß (a.b.d.h)	7,95€
Gemüse und kleine Stücke Oktopus	

Kalte Gerichte

Wakame-Salat: grüner Salat mit Algen und hausgemachtem Sesam-Dressing (a.b.g)	7,00€
Lachs-Avocado-Salat mit Yuzukosho-Soße (a.#b.c.#g)	15,00€
Thunfisch-Avocado-Salat mit Yuzukosho-Soße (a.#b.c.#g)	17,00€
Sashimi Lachs (100g) (a.#b.c)	17,40€
Sashimi Mix (50g x Lachs & 50g x Thunfisch) (a.#b.c)	20,00€
Sashimi Thunfisch (100g) (a.#b.c)	22,70€
Sashimi Toro (100g) (a.#b.c)	26,50€
Sashimi Chef Choice (ca. 7 Sorten = 200g) (a.#b.c)	35,50€

Warme Gerichte

Tofu-Steak mit gegrilltem Gemüse und Ingwer-Soße (a.#b)	17,80€
Teriyaki Chicken (a.b#.e)	19,50€

Warme-Gerichte servieren wir Ihnen mit einer Portion Reis

Extra

Reis	3,50€	Wasabi (f.1)	1,30€
		Ingwer	3,50€

* Unser hausgemachter Ingwer wird nach traditionellen Methoden zubereitet.

Allergene:

a. Soja b. Weizenglutenhaltiges Getreide c. Fisch und Krebstiere d. Eier e. Milch (einschließlich Laktose) f. Senf g. Sesamsamen h. Weichtiere wie Schnecken, Austern, und Muscheln i. Sellerie

Zusatzstoffe in Speise und Getränken:

1. mit Farbstoff 2. mit Antioxidationsmittel 3. mit Süßungsmittel(n) 4. enthält eine Phenylalaninquelle 5. Koffeinhaltig 6. mit Phosphat 7. Sulfite

Das Symbol # auf dem Allergieticket bedeutet, dass die Allergie beseitigt werden kann. Allerdings sind alle Speisen hausgemacht, und wenn die Informationen über Allergien nicht bis zum Vortag eingehen, kann ich am Tag der Reservierung nicht auf Allergien eingehen.

Wir verwenden ausschließlich hausgemachte Soßenrezepte, daher ist es schwierig, Allergien am Tag Ihres Besuchs zu berücksichtigen. Wir werden jedoch unser Möglichstes tun, um Ihnen entgegenzukommen, also kontaktieren Sie uns bitte.

Vielen Dank, dass Sie sich für eine Bestellung zum Mitnehmen im Sakura Restaurant entschieden haben.

Wir möchten Ihnen gerne den Fisch vorstellen, der für die Sushi des Sakura Restaurants verwendet wird.

Sakura Restaurant verwendet Blauflossenthunfisch, den andere Restaurants in Aachen nicht verwenden. Andere Restaurants verwenden Gelbflossenthunfisch, so dass Sie den Geschmacksunterschied voll auskosten können.

Der schottische Lachs (Label Rouge) wird nach einer in Japan bekannten Methode zubereitet, um den charakteristischen Geruch des Lachses zu entfernen.

Der weiße Fisch ist der weltberühmte Hamachi, ein beliebter und einzigartiger Fisch mit einem sehr öligen Aroma und Geschmack. Wolfsbarsch und Seebrasse hingegen werden mit der in Japan sehr verbreiteten Kombu-Jime-Methode zubereitet, die ihnen ein reiches Aroma verleiht.

Ich unterscheide mich von anderen Restaurants dadurch, dass ich jedem Fisch ein wenig mehr Arbeit angedeihen lasse. Das unterscheidet mich von Restaurants, die den Fisch einfach aufschneiden und Sushi machen.