

SASHIMI- Frische Rohe Meeresfrüchte

(für 2 Personen • 9 Stück)

Tropical Bar

Bar-Fisch

[FSH]

850 Rs.

Tuna

Thunfisch

[FSH]

780 Rs.

Red snapper

Roter Schnappfisch

[FSH]

780 Rs.

NIGIRI - Frischer roher Fisch mit Essigreis

(6 Stück)

Tropical Bar

Bar-Fisch

[FSH, SOY, GLU]

850 Rs.

Tuna

Thunfisch

[FSH, SOY, GLU]

875 Rs.

Prawn (6 pieces)

Garnele (6 Stück)

[CRU, SOY, GLU, EGG]

830 Rs.

Crab stick (6 pieces)

Krabbenstäbchen (6 Stück)

[CRU, FSH, SOY, GLU]

675 Rs.

Nigiri mix (6 pieces)

Nigiri Mix (6 Stück)

[CRU, FSH, SOY, GLU, EGG]

675 Rs.

MAKI - Sushi-Rolle

(für 2 Personen • 10 Stück)

Tropical Bar

Bar-Fisch

[FSH, SOY, GLU]

850 Rs.

Tuna

Thunfisch

[FSH, SOY, GLU]

775 Rs.

Crab stick

Krabbenstäbchen

[CRU, SOY, GLU]

810 Rs.

Cucumber

Gurke

[VEG, VEGAN]

745 Rs.

FUTOMAKI

Große Sushi-Rollen

(für 2 Personen • 10 Stück)

Tropical Bar, Cucumber, Daikon,

Ginger pickles, Cream cheese

Bar-Fische, Gurke, Daikon,

eingelegerter Ingwer, Frischkäse

[FSH, MLK, SUL]

850 Rs.

*Avocado, Cucumber, Daikon,
Ginger pickles*

Avocado, Gurke, Daikon,
eingelegter Ingwer

[VEG, VEGAN, SUL]

745 Rs.

*Tuna, Cucumber, Daikon, Ginger
pickles, Cream cheese*

Thunfisch, Gurke, Daikon,
eingelegter Ingwer, Frischkäse

[FSH, MLK, SUL]

745 Rs.

URAMAKI ROLLEN

Inside-Out-Rollen

(für 2 Personen • 10 Stück)

*Tropical Bar, Cucumber, Daikon,
White sesame seeds*

Bar-Fische, Gurke, Daikon, weißer
Sesam

[FSH, SSE, SUL]

850 Rs.

*Tuna, Cucumber, Daikon,
White sesame seeds*

Thunfisch, Gurke, Daikon, weißer
Sesam

[FSH, MLK, SSE, SUL]

810 Rs.

*Avocado, Cucumber, Daikon, White
sesame seeds*

Avocado, Gurke, Daikon, weißer
Sesam

[VEG, VEGAN, SSE]

745 Rs.

CALIFORNIA ROLLEN - Dragon Rollen

(für 2 Personen • 10 Stück)

*Prawn Tempura, Cucumber, Daikon,
Ginger pickles, Tobiko*

Garnelen Tempura, Gurke,
Daikon, eingelegter Ingwer,
Tobiko

[CRU, SUL, GLU]

1050 Rs.

*Crab stick, Cucumber, Daikon,
Ginger pickles, Tobiko*

Krabben, Gurke, Daikon,
Ingwergurken, Tobiko

[CRU, SUL, GLU, SOY]

945 Rs.

AGEMONO - TEMPURA

Prawn (5 pieces)

Garnelen (5 Stück)

[CRU, GLU]

1050 Rs.

Chicken (6 pieces)

Hähnchen (6 Stück)

[GLU]

620 Rs.

Fish (6 pieces)

Fisch (6 Stück)

[FSH, GLU]

680 Rs.

Vegetables (7 pieces)

Gemüse (7 Stück)

[VEG, VEGAN, GLU]

610 Rs.

GEMISCHTE TEMPURA- PLATTE 1,820 Rs.

Prawn (3 pieces)
Garnele (3 Stück)
[CRU, GLU]

Chicken (5 pieces)
Hähnchen (5 Stück)
[GLU]

Fish (5 pieces)
Fisch (5 Stück)
[FSH, GLU]

Vegetables (5 pieces)
Gemüse (5 Stück)
[VEG, VEGAN, GLU]

TEISHOKU – Bento Set [VEG, VEGAN]

*Lime salad - Pan-fried Tofu with
Cucumber*
Limettensalat - Gebratener Tofu
mit Gurke
[VEG, VEGAN, SOY, GLU, SUL]
575 Rs.

Fried rice
Gebratener Reis
[VEG, VEGAN, SOY, GLU]
775 Rs.

*Marinated Miso eggplant with
sauteed mushrooms*
Marinierte Miso-Aubergine mit
sautierten Pilzen
[VEG, VEGAN, SOY, GLU]
575 Rs.

*Palm heart, curried vegan mayo and
avocado California rolls with kaffir
lime leaves*

Kalifornische Röllchen mit
Palmkern, veganer Currymayo
und Avocado mit
Kaffernlimettenblättern
[VEG, VEGAN]
950 Rs.

*Ramen noodles, bean sprouts, pak
choy, spring onion, ginger, kikurage,
sesame, crispy onions, firm tofu,
homemade vegetable broth and
sechuan sauce*

Ramen-Nudeln, Bohnensprossen,
Pak Choy, Frühlingszwiebeln,
Ingwer, Kikurage, Sesam,
knusprige Zwiebeln, fester Tofu,
hausgemachte Gemüsebrühe und
Sechuan-Sauce
[VEG, VEGAN, SOY, GLU]
Rs 950

Lime Bento 1000 Rs.

Mixed Sushi (2 pieces)
Gemischtes Sushi (2 Stück)
[VEG, VEGAN, GLU]

Maki roll (3 pieces)
Maki (3 Stück)
[VEG, VEGAN]

Vegetable Tempura (5 pieces)
Gemüse Tempura (5 Stück)
[VEG, VEGAN, GLU]

Mixed salads
Gemischte Salate
[VEG, VEGAN, SUL]

DESSERT

580 Rs.

Japanese Perle

Tapioka mit Kokosduft und
frischen Früchten der Saison
[VEG, VEGAN]

Ananas-Salsa mit

Passionsfruchtkompott und
Ananas-Chiboust
[MLK, GLU, EGG]

Yuzu-Tarte

Frische tropische Früchte
mariniert mit Kaffir-
Limettenblättern und Litschi-Gelee
[MLK, GLU, EGG]

Die Preise sind in mauritischen
Rupien und inklusive staatlicher
Steuern.

Alle Preise verstehen sich
inklusive 15 % staatlicher Steuer
und exklusive 10 % freiwilliger
Service-Trinkgelder.



WASABI



NORI



YUZU



WAKAME



TOBIKO



SOBA NOODLES

GEWÜRZE

Wasabi - Japanischer Meerrettich. Diese grüne Paste wird normalerweise zusammen mit Sushi serviert, für einen Hauch von Schärfe und Geschmack.

Nori - Dünne Seetangblätter, die getrocknet und geröstet wurden, um den Geschmack zu verbessern. Nori ist die klassische dunkelgrüne Alge, die oft um Sushi-Rollen gewickelt wird.

Dashi-Brühe - Japanische Fischbrühe aus Algen, Fisch und anderen Zutaten. Die Basis für viele Suppen.

Yuzu - Japanische Zitrone.

Miso - Fermentierte Sojabohnenpaste, die in vielen Suppen, Saucen und Marinaden verwendet wird.

Wakame - Ein breitblättriger Seetang, der in Stränge geschnitten wird und eine fast zähe Textur hat.

Sake - Reiswein, der heiß oder kalt serviert werden kann.

Mirin - Ein japanischer Wein, der leicht süßlich ist und hauptsächlich zum Kochen verwendet und kann Soßen und Marinaden Geschmackstiefe verleihen.

Tobiko - Rogen vom fliegenden Fisch.

Soba-Nudeln - Buchweizennudeln.



SASHIMI



NIGIRI



MAKII



ROULEAUX
CALIFORNIENSI



TEMPURAI



GYOZAI

SUSHI

Sashimi - Geschnittener, frischer roher Fisch.

Nigiri - Eine Scheibe frischer Fisch, die auf mit Essig gewürztem Sushi-Reis liegt.

Maki - Sushi in Form einer Rolle. Sushi-Reis und andere Zutaten werden in eine Hülle aus Nori-Algen gerollt.

California rollen - Sushi-Rolle, die normalerweise von innen nach außen gerollt wird, mit Essigreis außen und Seetang, der um andere Zutaten gewickelt ist, innen.

Rainbow rollen - Ähnlich wie die California Roll, mit der Zugabe von geschnittenem Fisch und Avocado, die auf dem Essigreis aufgefächert sind.

Tempura - Panierte und frittierte Meeresfrüchte oder Gemüse.

Gyoza - Japanische Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch, Meeresfrüchten oder Gemüse, gedämpft und manchmal gebraten.

SAUCEN

Ponzu saucen - Eine leichte, zitrus süße Sojasauce mit Yuzu-Geschmack, die normalerweise zum Dippen verwendet wird.

Sriracha saucen - Scharfe Sojasauce aus roten Chilis, Knoblauch und Essig.

Teriyaki saucen - Marinade oder Glasur hauptsächlich aus Sojasauce, Sake, Ingwer, Mirin und Zucker.

Sollten Sie Nahrungsmittelallergien haben, teilen Sie dies bitte dem Restaurantleiter mit.

Bitte beachten Sie, dass die Abkürzungen für Allergene nicht die Spuren der Allergene enthalten, die in den Gerichten enthalten sein können.

SOJA	[SOY]
SELLERIE	[CEL]
NÜSSE	[NUT]
ERDNUSS	[PNT]
SENF	[MTD]
LUPINE	[LUP]
SULPHATE	[SUL]
SESAM	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
MILCH	[MLK]
EI	[EGG]
SCHALENTIER	[CRU]
FISCH	[FSH]
MOLLUSKE	[MLS]
ALKOHOL	[ALC]
VEGETARISCH	[VEG]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]