



LIME LUNCH

SASHIMI - Fresh Raw Seafood

(for 2 persons • 9 pieces)

SASHIMI- Frische Rohe Meeresfrüchte

(für 2 Personen • 9 Stück)

Salmon

Lachs

[FSH]

750 Rs.

Tuna

Thunfisch

[FSH]

680 Rs.

Red snapper

Roter Schnappfisch

[FSH]

680 Rs.

NIGIRI - Fresh Raw Fish With Vinaigrette Rice

(6 pieces)

NIGIRI - Frischer roher Fisch mit Vinaigrette-Reis

(6 Stück)

Salmon

Lachs

[FSH, SOY, GLU]

750 Rs.

Tuna

Thunfisch

[FSH, SOY, GLU]

675 Rs.

Salmon rose (4 pieces)

Lachsrose (4 Stück)

[FSH, SOY, GLU]

750 Rs.

Prawn (6 pieces)

Garnele (6 Stück)

[CRU, SOY, GLU, EGG]

730 Rs.

Crab stick (6 pieces)

Krabbenstäbchen (6 Stück)

[CRU, FSH, SOY]

575 Rs.

Nigiri mix (6 pieces)

Nigiri Mix (6 Stück)

[CRU, FSH, SOY, GLU, EGG]

575 Rs.

MAKI - Sushi roll

(for 2 persons • 10 pieces)

MAKI - Sushi-Rolle

(für 2 Personen • 10 Stück)

Salmon roll

Lachs

[FSH, SOY]

750 Rs.

Tuna roll

Thunfisch

[FSH, SOY]

675 Rs.

Crab stick roll

Krabbenstäbchen

[SOY, CRU]

710 Rs.

Cucumber roll

Gurke

[VEG]

645 Rs.

FUTOMAKI

Thick sushi rolls

(for 2 persons • 10 pieces)

FUTOMAKI

Große Sushi-Rollen

(für 2 Personen • 10 Stück)

Salmon, Cucumber, Daikon, Ginger pickles, Cream cheese

Lachs, Gurke, Daikon, eingelegter Ingwer, Frischkäse

[MLK, SUL]

750 Rs.

Avocado, Cucumber, Daikon, Ginger pickles

Avocado, Gurke, Daikon, eingelegter Ingwer

[VEG, SUL]

645 Rs.

Tuna, Cucumber, Daikon, Ginger pickles, Cream cheese

Thunfisch, Gurke, Daikon, eingelegter Ingwer, Frischkäse

[FSH, MLK, SUL]

645 Rs.

URAMAKI ROLLS

Inside-out Sushi rolls

(for 2 persons • 10 pieces)

URAMAKI ROLLEN

Inside-Out-Rollen

(für 2 Personen • 10 Stück)

Salmon, Cucumber, Daikon, White sesame seeds

Lachs, Gurke, Daikon, weißer Sesam

[SSE, FSH, SUL]

750 Rs.

Tuna, Cucumber, Daikon, White sesame seeds

Thunfisch, Gurke, Daikon, weißer Sesam

[MLK, SSE, FSH, SUL]

710 Rs.

Avocado, Cucumber, Daikon, White sesame seeds

Avocado, Gurke, Daikon, weißer Sesam

[VEG, VEGAN, SSE]

645 Rs.

**CALIFORNIA ROLLS -
Dragon Rolls**

(for 2 persons • 10 pieces)

**CALIFORNIA ROLLEN -
Dragon Rollen**

(für 2 Personen • 10 Stück)

Prawn Tempura, Cucumber,
Daikon, Ginger pickles, Tobiko
Garnelen Tempura, Gurke, Daikon,
eingelegter Ingwer, Tobiko
[SUL, GLU, CRU, EGG]

910 Rs.

Crab stick, Cucumber, Daikon,
Ginger pickles, Tobiko
Krabben, Gurke, Daikon,
Ingwergurken, Tobiko
[SUL, GLU, CRU]

845 Rs.

**AGEMONO – TEMPURA/
AGEMONO - TEMPURA**

Prawn (5 pieces)
Garnelen (5 Stück)
[GLU, CRU, EGG]

910 Rs.

Chicken (6 pieces)
Hähnchen (6 Stück)
[GLU, EGG]

520 Rs.

Fish (6 pieces)
Fisch (6 Stück)
[FSH, GLU, EGG]

580 Rs.

Vegetables (7 pieces)
Gemüse (7 Stück)
[VEG, VEGAN]

510 Rs.

MIXED TEMPURA PLATTER

1,620 Rs./

**GEMISCHTE TEMPURA-
PLATTE**

1,620 Rs.

Prawn (3 pieces)

Garnele (3 Stück)

[GLU, CRU]

Chicken (5 pieces)

Hähnchen (5 Stück)

[GLU]

Fish (5 pieces)

Fisch (5 Stück)

[GLU, FSH]

Vegetables (5 pieces)

Gemüse (5 Stück)

[GLU]

LIME TEISHOKU –

Bento Set (Vegan)

800 Rs./

LIME TEISHOKU –

Bento Set (Vegan)

800 Rs.

Mixed Sushi (2 pieces)

[EGG, GLU]

Gemischtes Sushi (2 Stück)

[VEG, VEGAN, GLU]

Maki roll (3 pieces)

[EGG, GLU]

Maki (3 Stück)

[VEG, VEGAN, GLU]

Vegetable Tempura (5 pieces)

[EGG, GLU]

Gemüse Tempura (5 Stück)

[EGG, GLU]

Mixed salads

[VEG, SUL]

Gemischte Salate

[VEG, SUL]

**TEMPURA TEISHOKU –
Tempura-Set (vegan)/
TEMPURA TEISHOKU –
Tempura-Set (vegan)**

Lime salad - Pan-fried Tofu with
Cucumber
Limettensalat - Gebratener Tofu
mit Gurke
[VEG, VEGAN, GLU, SUL]

475 Rs.

Fried rice
Gebratener Reis
[SOY, VEG]

675 Rs.

DESSERT/DESSERT

Japanese perle
Coconut scented tapioca with
fresh seasonal fruits

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

Victoria pineapple tartare
Pineapple salsa with passion fruit
compote and pineapple Chiboust
Victoria-Ananas-Tatar
Ananas-Salsa mit
Passionsfruchtkompott und
Ananas-Chiboust
[MLK, GLU, EGG]

Yuzu tart
Fresh tropical fruits marinated with
kafir lime leaves and lychee jelly
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.

CONDIMENTS/ GEWÜRZE

Wasabi - Japanese horseradish. This green paste is usually served along with sushi to add a burst of heat and flavour.

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

Nori - Thin sheets of seaweed that have been dried and toasted to enhance flavour. Nori is the classic dark green seaweed that is often seen wrapped around the outside of sushi rolls.

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 broth - A Japanese fish stock made from seaweed, fish and other ingredients. This broth is the base for many soups.

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

Yuzu - Japanese lemon.

Yuzu - Japanische Zitrone.

Miso - Fermented soybean paste that is used in many soups, sauces, and marinades.

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

Wakame - A wide leafed seaweed cut into strands with an almost chewy texture.

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

Sake - Rice wine that can be served either hot or cold.

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

Mirin - A Japanese wine that is slightly sweet. This wine is mostly used in cooking and can add depth of flavour to sauces and marinades.

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

Tobiko - Flying fish roe.

Tobiko - Rogen vom fliegenden Fisch.

Soba noodles - Buckwheat noodles.

Soba-Nudeln - Buchweizennudeln.

SUSHI/ SUSHI

Sashimi - Sliced, fresh raw fish.

Sashimi - Geschnittener, frischer roher Fisch.

Nigiri - A slice of fresh fish which tops a mound of vinegar seasoned sushi rice.

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

Maki - Sushi in the form of a roll. Sushi rice and other ingredients are rolled inside a sleeve of nori seaweed.

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

California rolls - Sushi roll that is usually rolled inside-out with the vinegared rice on the outside, and the seaweed wrapped around other ingredients.

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 rolls - Similar to the California roll, with the addition of sliced fish and avocado fanned on top of the vinegared rice.

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

Tempura - Battered seafood or vegetables, and deep fried.

Tempura - Panierte und frittierte Meeresfrüchte oder Gemüse

Gyoza - Japanese dumplings filled with ground meat or seafood or vegetables, steamed and sometimes pan-fried.

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

SAUCES/ SAUCEN

Ponzu sauce - A light, citrus sweet soy sauce flavoured with yuzu, usually used for dipping.

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

Sriracha sauce - Spicy soy sauce made with red chillies, garlic and vinegar.

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

Teriyaki sauce - Marinade or glaze made of mainly with soy sauce, sake, ginger, mirin and sugar.

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

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

SOYA / SOJA	[SOY]
CELERY / SELLERIE	[CEL]
NUTS / NÜSSE	[NUT]
PEANUTS / ERDNUSS	[PNT]
MUSTARD / SENF	[MTD]
LUPINS / LUPINE	[LUP]
SULPHATES / SULPHATE	[SUL]
SESAME / SESAM	[SSE]
GLUTEN / GLUTEN	[GLU]
MILK / MILCH	[MLK]
EGG / EI	[EGG]
CRUSTACEAN / SCHALENTIER	[CRU]
FISH / FISCH	[FSH]
MOLLUSK / MOLLUSKE	[MLS]
ALCOHOL / ALKOHOL	[ALC]
VEGETARIAN / VEGETARISCH	[VEG]
PORK / SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
BEEF / RINDFLEISCH	[BEF]