

MAKI- SUSHI (6 St.)



- | | | |
|---------------------------------|-----------------------------|------|
| 130. Inari-Maki, Vegan | mit gebackenem süßem Tofu | 4,00 |
| 40. Kappa-Maki, Vegan | mit Gurke | 3,20 |
| 41. Oschinko-Maki, Vegan | mit eingelegtem Rettich | 4,10 |
| 42. Avocado-Maki, Vegan | mit Avocado | 3,50 |
| 43. Kanpyo-Maki, Vegan | mit Kürbistreifen | 4,00 |
| 44. Tekka-Maki | mit Thunfisch | 4,70 |
| 45. Sake-Maki | mit Lachs | 4,40 |
| 46. Ebi-Maki | mit Großgarnele | 4,70 |
| 47. Kani-Maki | mit Krebsfleisch | 4,70 |
| 48. Unagi-Maki | mit Aal | 6,30 |
| 49. Tamago-Maki | mit jap. Eierstich | 3,20 |
| 50. Sake-Avocado-Maki | mit Lachs und Avocado | 4,60 |
| 51. California-Maki | mit Crab-Sticks und Avocado | 4,50 |



TE MAKI

- | | | |
|--------------------------|--|------|
| 75. California..... | Crab-Sticks, Avocado - | 4,20 |
| 76. Sake Avocado..... | Lachs, Avocado - | 4,50 |
| 77. Ebi-Ten-Avocado..... | Ebi-Tempura, Avocado - | 4,80 |
| 78. Unagi..... | Aal, Avocado - | 5,90 |
| 79. Maguro-Kimuchi.. | Thunfisch, Gurke, Lauch, Kimuchi-Sauce - | 5,20 |



SASHIMI (Inkl. einer Schale Reis)

刺身

85. Sake Sashimi
Lachs 19,50



BIO-LACHS

86. Maguro Sashimi
Thunfisch 22,00



87. Sashimi Komori
eine kleine Portion
versch. Fischhäppchen
25,00



88. Sashimi Moriawase
versch. Fischhäppchen
35,00

SAKURA SPEZIAL MENÜS (Alle Menüs mit Miso- Suppe und Tee)

150. Sakura Bento 23,00



Versch. Gerichte in einem jap. Speise-Kasten (Bento)
Mit Kaiso Salat, Ebi-Tempura, 3 x Nigiri-Sushi, 5 St. Futo-Maki

151. Unagi Don 20,00



Gegrilltes Aalfilet auf Reis

152. Sake Don 19,50



Rohe Lachsscheiben und Kaviar auf Sushi-Reis

153. Tekka Don 21,50



Rohe Thunfischscheiben auf Sushi-Reis

154. Chirashi Zushi 21,50



Versch. Fischscheiben auf Sushi-Reis

155. Ebi-Ten Don 19,00



Ebi-Tempura auf Reis

DESSERT

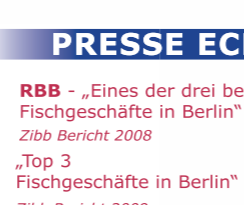
90. Matcha Eis 4,20
jap. grüner Tee Eis



91. Daifuku Muchi 4,40
jap. Reiskuchen mit roten Bohnen



92. Mochi Eis 4,80
mit Eis gefüllte jap. Reiskuchen, 3 Sorten



93. Dorayaki 3,80
jap. Pfannkuchen mit Azuki-Bohnen



PRESSE ECHO

RBB - „Eines der drei besten Fischgeschäfte in Berlin“
Zibb Bericht 2008
„Top 3 Fischgeschäfte in Berlin“
Zibb Bericht 2009
Kulturradio-rbb
„Tempura: Exzellente Happen“
16/07/2010

DER FEINSCHMECKER
„Das Sushi Highlight von Berlin“ 04/07
Berliner Morgenpost
„DER LACHS-VEREDLER IN HERMSDORF“
„Sushi mit Bahnanschluss“
Manuela Blisse 06/2010
Der Tagesspiegel
Berd Matthies 25/04/2010

Slow Food Magazin®
Deutschland
Bisher habe ich Sushi noch nie in besserer Qualität gegessen
Chefredakteurin Martina Tschirner - 07/07
Der Tagesspiegel
Deutschlands erste Kombination eines klassischen Fischgeschäftes mit einer japanischen Sushi-Bar.
04/2006

Öffnungszeiten: Mo.- Sa. 11 - 22 Uhr, Sonntag & Feiertag 12 - 22 Uhr



Preis in Euro, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Tel.: 030 - 4048017, Fax: 030 - 4048019



SAKURA SUSHI



Der Gaideck®
Die beste Fischbude südwärts von List

桜スシ

本物の味を
寿司の本場で
こころゆくまで
どうぞ



Lachs in bester
Bio-Qualität



Heinsestraße 53, 13467 Berlin

109. Lachs Kombination

- A. 4 x Sake + 1 x Sake-Maki
- B. 3 x Sake + 4 St. Lachs Inside Out
- C. 6 x Sake Nigiri Sushi
- D. 2 x Sake + 2 x Sake-Avocado-Maki
- E. 1 x Sake-Maki + 1 x Lachs Inside Out (8 St.)



15.00

VORSPEISE

2. Harumaki mit Gemüse gefüllte Frühlingsrollen, gebacken, 6 St. 4,20	3. Yaki-Tori Hühnerfleischspieße, gegrillt, 2 St. 4,50	4. Shumei Teigtaschen mit Shrimps, 6 St. 5,00	5. Isobe Age Crab-Sticks mit Avocado in Seetang gerollt, gebacken 6,90
6. Kimuchi Eingelegter Chinakohl mit Knoblauch-Sauce, scharf 3,50	7. Edamame Grüne Sojabohnen 3,80	8. Spieße 3 gegrillte Spieße mit Thunfisch und Kammuscheln 6,90	9. Age Shumei Teigtaschen mit Shrimps, gebacken, 6 St. 5,20
120. Tori Kara-Age mariniertes Hühnerfleisch, gebacken 6,00	121. Tako Kara-Age marinierter Oktopus, gebacken 6,00	122. Maguro no Tata geh. Thunfisch, mit Lauch und Knoblauch-Sauce, scharf 6,00	123. Wakame Seetang 3,90
125. Mix Vorspeise Teller Ebi-Tempura, Maguro no Tata, Wakame 9,20	126. Age Tori-Gyoza Teigtaschen mit Hühnerfleisch, gebacken, 6 St. 5,20	1. Tempura Hummerkrabben im Teigmantel gebacken, 4 St. 9,10	
127. 2er Algensalat Wakame und Hijiki 4,80			

SUPPEN

15. Miso Suppe jap. Sojabohnensuppe mit Seetang und Tofu 2,90	16. Ochazuke Klare Suppe mit Lachs, Seetang und Reis 4,00	17. Sakana Jiro Miso Suppe mit Meeresfrüchten 5,40
---	---	--

SALATE

10. Kaiso Salat Seetang Salat 8,20	11. Uminosachi Salat Salat mit Meeresfrüchten 11,50	12. Sakura Salat Gemischter Salat mit Sakura Dressing 8,50
--	---	--

100. Sake, Maguro, Ebi, Sake-Maki, California-Maki 15,50	101. 2 x Maguro, Tekka-Maki, California-Maki 15,50	102. 2 x Ebi, Sake-Avocado-Maki, Avocado-Maki 14,50
103. Sake-Maki, California-Maki, Philadelphia Rolle 14,00	104. California Inside Out (m. Kaviar), Ebi-Ten-Maki 14,50	105. California-Maki, Avocado-Maki, California Inside Out (m. Sesam) Auf Wunsch auch Vegan 15,00
106. 2 x Sake, Unagi-Maki, Lachs Inside Out 19,50	107. 2 x Sake, 2 x Ebi, Lachs Inside Out 19,50	108. Sake, Maguro, Ebi, Kani, Ikura, Unagi, California Inside Out (m. Kaviar) 21,50
113. 2 x Maguro, Midori Rolle, Maguro-Kimuchi Rolle 15,50	114. Für Einsteiger Midori Rolle, Ebi-Ten-Maki, Ebi-Ten Inside Out 18,00	115. Age Sushi Kombi 1 x Age Inside Out, 1 x Ebi-Ten-Maki 16,00
116. Flambierter Sushi Teller Sake, Maguro, Ebi, jeweils 2 St., flambiert, mit Mayo 19,00	117. Vegane Kombi 1 x Vegan Inside Out (A), Inari, Hijiki, Avocado Nigiri-Sushi 14,00	

110. Sakura Platte (für 3-4 Personen)
20 x Nigiri-Sushi (10 versch. Sorten), Tekka-Maki, Sake-Maki, California Inside Out (Kaviar), California Inside Out (Sesam)
70,00

111. Sakura Schiff (für 3-4 Personen)
eine Portion Sashimi, 16 x Nigiri-Sushi (8 versch. Sorten), California-Maki, 5 St. Futo-Maki, Lach Inside Out, Unagi Inside Out, Sesam
92,00

112. Sakura Segel-Schiff (ohne Abb.)
eine Sushi, Sashimi Kombination für 5-6 Personen
142,00

60. California Inside Out, Kaviar Crab-Sticks und Avocado, außen Kaviar 8,60	61. California Inside Out, Sesam Crab-Sticks und Avocado, außen Sesam 7,60	62. Lachs Inside Out, Lachs Lachs und Avocado, außen Kaviar, Lachs 11,50
63. Maguro-Kimuchi Rolle Thunfisch, Gurke, Lauch und Kimuchi-Sauce, außen Kaviar 10,00	64. Unagi Inside Out, Kaviar Aal und Avocado, außen Kaviar 11,00	65. Unagi Inside Out, Sesam Aal und Avocado, außen Sesam 10,00
72. Nordsee Rolle Nordseekrabben, Gurke, jap. Mayo, außen Sesam 9,30	73. Tuna-Mayo Rolle gekochter Thunfisch, Gurke, jap. Mayo, außen Sesam 9,30	135. Spicy Lachs Inside Out geb. Lachs mit scharfer Sauce, jap. Mayo, Avocado, außen Kaviar 9,00
136. Age Inside Out Lachs, Gurke, Frischkäse, gebacken, 6 St. 11,50	137. Vegan Inside Out (A) jap. gebackener süßer Tofu, Avocado, außen Sesam 8,00	138. Vegan Inside Out (B) Hijiki (Meeresalgen), Gurke, außen Sesam 8,00
66. Ebi-Ten Inside Out 4 St. 7,50 Nr. 67 8 St. 14,00	68. Unagi-Ebi-Ten Inside Out 4 St. 9,50 Nr. 69 8 St. 18,00	70. Midori Rolle Thunfisch, Lauch, Gurke und Chili-Sauce, außen Wasabi Kaviar 4 St. 6,00 Nr. 71 8 St. 11,50

NIGIRI

20. Sake Lachs 2,80	21. Maguro Thunfisch 3,20	22. Ebi Großgarnele 3,20	23. Ama Ebi Süße Grönland Garnele 3,10	24. Kani Krebsfleisch 3,20
25. Hamachi Gelbschwanz 3,80	26. Ikura Lachs Rogen 3,80	27. Unagi Eingelegter Aal 3,90	28. Suzuki Zander 3,20	
30. Hotata Gai Kammuschel 3,70	31. Hokki Gai Hornmuschel 3,20	32. Ika Sepia 2,70	33. Tako Pulpo 2,70	34. Saba Makrele 2,70
35. Tamago Japanischer Eierstich 2,00	36. Kani Kama Krebsfleischimitat 2,30	37. Inari Sojabohnen Taschen 2,40	38. Avocado Avocado 2,10	39. Hijiki Meeresalge 2,30

BIG ROLLE (5 St. oder 10 St.)

52. Philadelphia Rolle mit Lachs, Gurke, Lauch und Frischkäse 5 St. 4,90	54. Ebi-Ten-Maki mit Ebi-Tempura, Gurke, Avocado 5 St. 5,60	56. Futo-Maki mit versch. Füllungen (Garnele, Crab-Sticks, Aal, Gurken, Kürbiststreifen, Eierstich...) 5 St. 8,00	58. Tori Maki mit gegrilltem Hühnerfleisch und Röstzwiebeln 5 St. 5,10
--	---	---	--