

TAKE AWAY MENUE

essbar sushi & cocktails

Am Katzenstadel 1 · 86152 Augsburg

Öffnungszeiten:

So.- Mi.	18.00 - 24.00 Uhr
Do.- Sa.	18.00 - 01.00 Uhr
warme Küche	18.00 - 23.00 Uhr
Fr.- Sa.	Sushi bis 24.00 Uhr

Take Away

T/A-Preise bei außer Haus Verkauf. Telefonische Vorbestellung bitte ca. 30 Minuten vorher!

Tel. 349 349 1

Inhaber: Gruppe POW WOW · Satzfehler nicht ausgeschlossen · Stand Juli 2009 · alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung · www.sushi-ist-essbar.de

COCKTAILS

Longdrinks

Wodka Lemon ³	4 cl	5.30
Gin Tonic ³	4 cl	5.30
Four Roses Cola ^{1 2 5}	4 cl	5.30
Mekhong Cola ^{1 2 5}	4 cl	5.30
Campari Orange ¹	4 cl	5.30
Cuba Libre ^{1 2}	4 cl	5.30
Wodka Red Bull ^{1 2 4}	4 cl	6.00

Sours (Alle Sours mit frisch gepressten Säften & Cocktaillirsche!)

Whiskey Sour	0,33 l	6.00
Aperol Sour ¹	0,33 l	6.00
Bambus Sour	0,33 l	6.00
Wodka Sour	0,33 l	6.00
Mekhong Sour	0,33 l	6.00

Frozen Margaritas / Daiquiris

(Alle Margaritas als Pitcher 17.00 €)

Limette	0,33 l	6.30
Erdbeer	0,33 l	7.00
Lychee	0,33 l	7.00
Banane	0,33 l	7.00
Mango	0,33 l	7.00

Alle Margaritas & Daiquiris werden nach original mexikanischem Rezept je nach Saison aus frischem Obst hergestellt.

essbar sushi & cocktails

Alkoholfrei

Caipi Ginger ¹

Limette, brauner Zucker, Ginger Ale	0,33 l	4.50
-------------------------------------	--------	------

Special Agent Cooper ¹

Zitrone, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine	0,4 l	4.50
---------------------------------------------	-------	------

Virgin Strawberry Margarita ¹

Roses Lemon, Lime, Zitrone, Erdbeeren	0,33 l	4.50
---------------------------------------	--------	------

Coco Kiss

Coconut Cream, Ananassaft, Sahne	0,33 l	4.50
----------------------------------	--------	------

Happy Hour! Von 18.00 - 20.00 Uhr alle Cocktails und Longdrinks bis 7.00 € für 3.80 €, alle anderen 4.80 €, Pitcher für 13.00 €.

COCKTAILS

Long Island Ice Tea ^{1 2 5}

Gin, Wodka, Rum, White Tequila, Triple Sec, Cola	0,5 l	8.50
--------------------------------------------------	-------	------

Masochist

Eine fruchtige Mischung aus div. Rum & Brandy, Mangosaft	0,5 l	8.50
----------------------------------------------------------	-------	------

Georgia Peach

Gin, Wodka, Rum, Tequila, Pfirsichschnaps, Pfirsichsaft	0,5 l	8.50
---------------------------------------------------------	-------	------

Pow Wow Punch

Gin, Wodka, weißer Rum, Tequila, Maracuja Likör, Maracujasaft	0,5 l	8.50
---------------------------------------------------------------	-------	------

Pina Colada

weißer Rum, Coconut Cream, Sahne, Ananassaft, frozen	0,33 l	6.50
------------------------------------------------------	--------	------

Dirty Banana

Kahlua, Wodka, Creme de Banana, Banane, Sahne, frozen	0,33 l	6.50
-------------------------------------------------------	--------	------

Screaming Orgasm

Baileys, Kahlua, Ah...maretto, Whoa...dka, Saaahne	0,4 l	6.80
----------------------------------------------------	-------	------

Melon Ball

Midori, Wodka, Orangensaft	0,4 l	6.30
----------------------------	-------	------

Sex On The Beach ¹

Wodka, Pfirsichschnaps, diverse Säfte, Grenadine	0,4 l	6.30
--------------------------------------------------	-------	------

Touch Down ¹

Wodka, Apricot Brandy, Maracujasaft, Grenadine	0,4 l	6.30
------------------------------------------------	-------	------

Jungle Juice „tastes like bubble gum“ ¹

Grüner Bols, Apricot Brandy, Gin, Zitrone, Orangensaft	0,4 l	6.30
--------------------------------------------------------	-------	------

Caipirinha

Cachaça, Limetten, brauner Zucker	Jumbo	8.30
-----------------------------------	-------	------

Mojito

brauner Rum, frische Minze, Puderzucker, Limetten	Jumbo	8.30
---------------------------------------------------	-------	------

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

WEIN & CHAMPAGNER

Tafelwein weiß, rot, rosé	0,1 l	2.00
	0,2 l	3.50
Weinschorle weiß, rot, rosé	0,2 l	2.50
	0,4 l	4.10
Spritz ¹ Wein, Soda, Aperol	0,2 l	3.50
Sake Japanischer Reiswein	0,2 l	3.50

	0,1 l	0,75 l	T/A
Prosecco Villa Sandi, Spumante	3.20	18.00	13.00
Veuve Clicquot Brut		52.00	42.00
Veuve Clicquot Brut Piccolo		18.00	16.00

SPIRITUOSEN

Whiskey

Four Roses Bourbon	4 cl	4.50
Glenlivet Single Malt	4 cl	5.00
Mekhong Thailand	4 cl	4.00
Mekhong Thailand	0,375 l	24.00
inkl. 1,0 l Beigetränk	T/A	16.00

Aperitifs/Digestifs

Martini Bianco	5 cl	3.00
Ramazzotti	4 cl	3.50
Campari ¹	4 cl	3.00
Aperol ¹	4 cl	3.00
Pflaumenwein	4 cl	3.00
Grappa	2 cl	3.00
Sambuca	2 cl	2.30

DESSERT

Macha-Pudding	3.30
Japanischer Grüntee-Sahnepudding	T/A 2.80

Lychee	2.30
in Sirup	T/A 1.80

Häagen-Dazs Eis (100ml)	3.00
Macadamia Nut, Cookies and Cream, Praline and Cream, Belgian Chocolate, Strawberry, Vanilla, Baileys, Caramel	T/A 2.50

V = vegetarisches Gericht

Inhaltsstoffe
1 Farbstoffe - 2 Koffein - 3 Chinin - 4 Taurin - 5 Antioxidationsmittel - 6 mit Süßungsmittel - 7 Geschmacksverstärker 1 Asiatische Pasten und Saucen können je nach Rezeptur 1, 2, 6, 7 enthalten

SUPPEN, SALATE UND BEILAGEN

Miso Suppe 	2.30
mit Tofu	T/A 2.10
Zitronengrassuppe	4.50
mit frischen Champignons, Kokosmilch und Garnelen	T/A 4.10
Tom Yam Gung	4.50
Garnelen, Strohpilze, Koriander, scharf Bambus- und Karottenstreifen	T/A 4.10
Tom Kha Gai	4.50
Hähnchenbrustfilet, Strohpilze, Kokosmilch, Koriander, Bambus- und Karottenstreifen	T/A 4.10
Horensogomaae 	3.20
Spinat mit Sesamsauce angemacht	T/A 2.80

Tako Butsu	3.80
Oktopus-Stückchen gekocht, mit Seetang und Teriyaki Sauce	T/A 3.40
Tako Su	3.80
Oktopus-Stückchen gekocht, mit Gemüse und Teriyaki-Essig Sauce	T/A 3.40
Sojasprossen 	4.20
mit Zwiebellauch und Tofu gebraten	T/A 3.80
Lachsfilet	7.30
gegrillt mit Teriyaki-Sauce	T/A 6.70
Ohitashi 	4.20
gebratenes Gemüse mit Sojasauce	T/A 3.80
Portion Duftreis	2.10
	T/A 1.90

essbar sushi & cocktails

Seetangsalat 	3.60
verschiedener Seetang, Blattsalate und Teriyaki Sauce	T/A 3.20
Lab Gai	4.90
Thai Hähnchenbrustsalat mit Chili- Limetten-Dressing, scharf	T/A 4.40
Blattsalate 	8.20
mit gebratenen Pilzen und Nussdressing, dazu Baguette	T/A 7.20
Blattsalate	8.20
mit Hähnchenbrust und Joghurt- Balsamicodressing, dazu Baguette	T/A 7.20
Blattsalate	9.20
mit Meeresfrüchten und Nussdressing, dazu Baguette	T/A 8.20

HAUPTSPEISEN

Gebratener Reis 	7.20
mit Gemüse, Ei und Tofu	T/A 6.50
Gebratener Reis	8.50
mit Gemüse, Ei und Hähnchenbrustfilet	T/A 7.50
Gebratener Reis	9.20
mit Gemüse, Ei und Garnelen	T/A 8.20

Gebratene Reismudeln 	7.20
mit Sojasprossen, Zwiebellauch und Tofu	T/A 6.50
Gebratene Reismudeln	8.50
mit Sojasprossen, Zwiebellauch und Hähnchenbrustfilet	T/A 7.50
Gebratene Reismudeln	9.20
mit Sojasprossen, Zwiebellauch und Garnelen	T/A 8.20

essbar sushi & cocktails

Thai Curry	8.50
mit Bambusstreifen, Paprika, Hähnchenbrustfilet und Kokosmilch, (scharf) dazu Duftreis	T/A 7.50
Chop Suey	8.50
gebratenes Gemüse in Soja-Sauce mit Hähnchenbrustfilet dazu Duftreis	T/A 7.50
Chicken Saté	8.50
gebratenes Gemüse mit Hähnchenbrustfilet in Erdnussauce, dazu Duftreis	T/A 7.50
Thai Chicken Chili	8.50
gebratenes Gemüse mit Hähnchenbrustfilet in Koriander-Chili-Sauce, dazu Duftreis	T/A 7.50

SUSHI-MENÜS (Alle Menüs werden mit Miso-Suppe serviert)

Nagoya 	14.00
Mango-Frischkäserolle, spicy Avocado- rolle, 2 Nigiri (Spinat, Eierstich), Horensogomaae (Spinat mit Sesamsauce)	T/A 12.00
Sapporo	12.00
Avocadorolle, Lachsrolle, 2 Nigiri (Thunfisch, Lachs)	T/A 10.50
Osaka	14.00
7 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Oktopus, Lachskaviar, Tintenfisch, Shrimp, Eierstich)	T/A 12.00

Nara	12.50
Lachsrolle, 3 Nigiri (Thunfisch, Lachs Shrimp) Horensogomaae (Spinat mit Sesamsauce)	T/A 10.50
Kyoto	20.50
Lachsrolle, Aalrolle, 3 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Shrimp), Sashimi (Oktopus, Tinten- fisch, Thunfisch, Lachs, Lachskaviar), Horensogomaae (Spinat mit Sesamsauce)	T/A 18.50
San Francisco	12.50
California Roll, 3 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Eierstich)	T/A 10.50
Sashimi	15.50
Lachs, Oktopus, Thunfisch, Tintenfisch, Lachskaviar, Duftreis	T/A 14.00

essbar sushi & cocktails

Kushiro für 2 Personen	37.50
Lachsrolle, Thunfischrolle, California Roll, 10 Nigiri (2 Thunfisch, 2 Shrimp, 2 Eierstich, 2 Oktopus, 2 Lachs), mit zweiter Miso-Suppe	T/A 34.50
Toyama für 2 Personen	21.50
Lachsrolle, Avocadorolle, Gurkenrolle, Hawaiirolle, Kamo Maki, mit zweiter Miso-Suppe	T/A 19.50
EXTRA Thunfisch Sashimi	10.50
Portion Thunfisch-Filet in Streifen, 120 g	T/A 9.00

NORI MAKI (6 Stück)

Tekka Maki	4.40
Thunfischrolle	T/A 4.00
Spicy Tekka Maki	4.80
Thunfisch-Karotte-Lauchzwiebelrolle	T/A 4.40
Sake Maki	3.80
Lachsrolle	T/A 3.50
Ebi Maki	5.10
Shrimprolle	T/A 4.70
California Roll	4.80
Avocado-Surimi-Sesamrolle	T/A 4.30
Alaska Roll	4.40
Lachs-Avocadorolle	T/A 4.00
Unagi Maki	4.80
Aal-Avocadorolle	T/A 4.40
Hawaii Maki	5.10
Thunfisch-Avocadorolle	T/A 4.70

Kamo Maki	5.50
Ente-Avocado-Frischkäse-Lauchzwiebelrolle	T/A 5.10
Shinko Maki 	3.80
Rettichrolle	T/A 3.50
Shinko-Phili Maki 	4.10
Rettich-Frischkäserolle	T/A 3.80
Gomaae Roll 	4.50
Spinatrolle mit Sesam angemacht	T/A 4.20
Kappa Maki 	3.20
Gurkenrolle	T/A 2.90
Abokado Maki 	3.50
Avocadorolle	T/A 3.20
Mango Maki 	4.80
Mango-Frischkäserolle	T/A 4.40
Spicy Abokado Maki 	4.10
Avocado-Karotte-Lauchzwiebelrolle	T/A 3.80

NIGIRIS (1 Stück)

Maguro	2.60
Thunfisch	T/A 2.30
Sake	2.60
Lachs	T/A 2.30
Ebi	3.30
Shrimp	T/A 3.00
Tako	2.40
Oktopus	T/A 2.10
Ika	2.30
Tintenfisch	T/A 2.00
Unagi	3.00
Aal	T/A 2.70
Tamago 	2.30
Ei	T/A 2.00
Ikura	3.30
Lachskaviar	T/A 3.00

Take away! Kleine Flasche € 0,80 Nachlass, Literflasche € 2 Nachlass

BIERE

Commerzienrat Riegele	0,33 l	2.50
Commerzienrat Riegele	0,5 l	2.80
Beck's Grün / Gold	0,33 l	2.60
Beck's alkoholfrei	0,33 l	2.60
Sebastian Riegele's Weisse	0,5 l	2.80
Riegele Leichte Weisse	0,5 l	2.80
Radler	0,5 l	2.80
Asahi Japan Beer No.1	0,33 l	3.30
Kirin	0,33 l	3.30

ALKOHOLFREI

Red Bull ^{1 2 4}	0,25 l	3.20
Coca Cola ^{1 2 5}	0,2 l	2.20
Coca Cola Light ^{1 2 5 6}	0,33 l	2.80
Spezi ^{1 2 5}	0,2 l	2.20
Schweppes ^{1 3}	0,2 l	2.40
Orangina	0,25 l	2.40
Bionade	0,33 l	2.80
Tafelwasser	0,2 l	1.80
GEROLSTEINER medium	0,25 l	2.10
Plöse stilles Wasser	0,25 l	2.10
Säfte & Nektare	0,2 l	2.20
Kirsch, Apfel natur, Mango, Maracuja, Lychee, Pfirsich, Grapefruit, Orange, Ananas, Johannisbeere		
Saftschorle	0,4 l	2.80

HEISS

Espresso	1.80
Espresso Macchiato	2.00
Café Crème	1.80
Cappuccino	2.30
Milchkaffee	2.30
Heisse Schokolade	2.30
Tee	2.10
Schwarz, Früchte, Pfefferminze, Jasmin, Grün	
Tee aus dem japanischen Eisenkännchen ab 2 Personen, pro Person	2.50