

# essbar

sushi & cocktails

## essbar

sushi & cocktails

Am Katzenstadel 1 · 86152 Augsburg

### Öffnungszeiten:

|             |                     |
|-------------|---------------------|
| So. - Mi.   | 17.00 - 24.00 Uhr   |
| Do. - Sa.   | 17.00 - 01.00 Uhr   |
| warme Küche | tägl. bis 23.00 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 <sup>3</sup>         | 4 cl | 5.30 |
| Gin Tonic <sup>3</sup>           | 4 cl | 5.30 |
| Four Roses Cola <sup>1 2 5</sup> | 4 cl | 5.30 |
| Mekhong Cola <sup>1 2 5</sup>    | 4 cl | 5.30 |
| Campari Orange <sup>1</sup>      | 4 cl | 5.30 |
| Cuba Libre <sup>1 2</sup>        | 4 cl | 5.30 |
| Wodka Red Bull <sup>1 2 4</sup>  | 4 cl | 6.00 |

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

|                          |        |      |
|--------------------------|--------|------|
| Whiskey Sour             | 0,33 l | 6.00 |
| Aperol Sour <sup>1</sup> | 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 <sup>1</sup>

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

#### Special Agent Cooper <sup>1</sup>

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

#### Virgin Strawberry Margarita <sup>1</sup>

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 <sup>1 2 5</sup>

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 <sup>1</sup>

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

### Touch Down <sup>1</sup>

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

### Jungle Juice „tastes like bubble gum“ <sup>1</sup>

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.

## essbar

sushi & cocktails

## 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 <sup>1</sup> 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 |
| Ramazotti            | 4 cl | 3.50 |
| Campari <sup>1</sup> | 4 cl | 3.00 |
| Aperol <sup>1</sup>  | 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 | 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,<br>Kokosmilch und Garnelen   | T/A 4.10 |
| Tom Yam Gung   | 4.50     |
| Garnelen, Strohpilze, Koriander, scharf<br>Bambus- und Karottenstreifen                          | T/A 4.10 |
| Tom Kha Gai  | 4.50     |
| Hähnchenbrustfilet, Strohpilze, Kokosmilch,<br>Koriander, Bambus- und Karottenstreifen           | T/A 4.10 |
| Horenso Gomaee  | 3.20     |
| Spinat mit Sesamsauce angemacht  | T/A 2.80 |


|  |          |
|--|----------|
| Tako Butsu   | 3.80     |
| Oktopus-Stückchen gekocht, mit<br>Seetang und Teriyaki Sauce                                   | T/A 3.40 |
| Tako Su  | 3.80     |
| Oktopus-Stückchen gekocht, mit<br>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<br>und Teriyaki Sauce   | T/A 3.20 |
| Lab Gai  | 4.90     |
| Thai Hähnchenbrustsalat mit Chili-<br>Limetten-Dressing, scharf                                  | T/A 4.40 |
| Blattsalate   | 8.20     |
| mit gebratenen Pilzen und Nussdressing,<br>dazu Baguette   | T/A 7.20 |
| Blattsalate  | 8.20     |
| mit Hähnchenbrust und Joghurt-<br>Balsamicodressing, dazu Baguette                               | T/A 7.20 |
| Blattsalate  | 9.20     |
| mit Meeresfrüchten und<br>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<br>und Hähnchenbrustfilet  | T/A 7.50 |
| Gebratene Reismudeln  | 9.20     |
| mit Sojasprossen, Zwiebellauch<br>und Garnelen  | T/A 8.20 |

## essbar sushi & cocktails

|  |          |
|--|----------|
| Thai Curry   | 8.50     |
| mit Bambusstreifen, Paprika,<br>Hähnchenbrustfilet und Kokosmilch,<br>(scharf) dazu Duftreis | T/A 7.50 |
| Chop Suey  | 8.50     |
| gebratenes Gemüse in<br>Soja-Sauce mit Hähnchenbrustfilet<br>dazu Duftreis                   | T/A 7.50 |
| Chicken Saté   | 8.50     |
| gebratenes Gemüse mit Hähnchenbrustfilet<br>in Erdnussauce, dazu Duftreis                    | T/A 7.50 |
| Thai Chicken Chili   | 8.50     |
| gebratenes Gemüse mit Hähnchenbrustfilet<br>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-<br>rolle, 2 Nigiri (Spinat, Eierstich), Horenso<br>Gomaee (Spinat mit Sesamsauce) | T/A 12.00 |
| Sapporo   | 12.00     |
| Avocadorolle, Lachsrolle,<br>2 Nigiri (Thunfisch, Lachs)  | T/A 10.50 |
| Osaka   | 14.00     |
| 7 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Oktopus,<br>Lachskaviar, Tintenfisch, Shrimp, Eierstich)                                    | T/A 12.00 |

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

## essbar sushi & cocktails

|   |           |
|---|-----------|
| Kushiro für 2 Personen  | 37.50     |
| Lachsrolle, Thunfischrolle, California Roll,<br>10 Nigiri (2 Thunfisch, 2 Shrimp, 2 Eierstich,<br>2 Oktopus, 2 Lachs), mit zweiter Miso-Suppe | T/A 34.50 |
| Toyama für 2 Personen   | 21.50     |
| Lachsrolle, Avocadorolle, Gurkenrolle,<br>Hawairolle, Kamo Maki, mit zweiter<br>Miso-Suppe  | T/A 19.50 |
| <b>EXTRA</b> 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 |



## 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 <sup>1 2 4</sup>  | 0,25 l | 3.20 |
| Coca Cola <sup>1 2 5</sup>   | 0,2 l  | 2.20 |
| Coca Cola Light <sup>1 2 5 6</sup>   | 0,33 l | 2.80 |
| Spezi <sup>1 2 5</sup>   | 0,2 l  | 2.20 |
| Schweppes <sup>1 3</sup>   | 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 |
| Plose stilles Wasser   | 0,25 l | 2.10 |
| Säfte & Nektare  | 0,2 l  | 2.20 |
| Kirsch, Apfel natur, Mango, Maracuja, Lychee, Pfirsich,<br>Grapefruit, Orange, Ananas, Johannisbeere |        |      |
| Saftschorle  | 0,4 l  | 2.80 |

## HEISS

|  |      |
|--|------|
| Espresso   | 1.80 |
| Espresso Macchiato   | 2.00 |
| Cafe 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<br>ab 2 Personen, pro Person | 2.50 |