



**Exclusive Catering** 

Lieferung in Oberösterreich • Workshop • Live Sushi Show • Catering

# -Uramaki-----

8 Stück Lachs, Avocado, Sesam	€ 16
<b>Tsu</b> 8 Stück gegrillter Lachs, Avocado, Kren, Gurke, Sesam	€ 16
<b>Mito</b> 8 Stück Lachs, Akami, Gurke, Avocado	€ 16
<b>Kyoto</b> 8 Stück Spicy Akami, Avocado	€ 16
<b>Nara</b> 8 Stück Black Tiger Garnele, Parmesan, Avocado, Sesam	€ 17
<b>Totori</b> 8 Stück Avocado, Mango, Tempuragarnele	€ 16
Amomori 8 Stück flambierter Lachs Thunfisch Tempuragarnele Avocado	€ 17





# Unser <del>Spezialgast</del>

#### James Hollands Spezial Uramaki

8 Stück Spicy Tempura Garnele mit Philadelphia und Avocado

€ 17



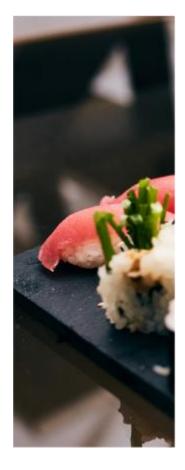
### "Seize the Moment"

James Holland Motto

James ist ein Fußballspieler, geboren in Sydney. Er ist einer derwichtigsten Spieler der Austria Wien. Er hat sich ein Spezial Uramaki in unserem Menü verdient.











# -Die-Platten-----

Sushi for Fun Platte 30 Stück Nigiri, Uramaki, Hosomaki, Futo Tempura	€ 55
Osaka Platte 15 Stück Nigiri, Futomaki, Uramaki	€ 28
Saga Platte 9 Stück Lachs Nigiri, flambierter Lachs, Maguro	€ 25
Kitami Platte 30 Stück verschiedene Uramaki und Futomaki	€ 55
<b>Tsuyama Platte</b> 30 Stück verschiedene Sushis mit Lachs, Uramaki, Futo, Nigiri	€ 55

## -Vegetarisches-Sushi-

### Uramaki Kashima € 16 8 Stück: Philadelphia, Paprika, Rucola, Pesto, Oliven, Sesam Uramaki Imobari € 14 8 Stück: Gurke, Philadelphia, Sesam **Chiba Platte** € 55 30 Stück verschiedene Veggie Sushis: Futo, Hosomaki, Uramaki **Futo Midori** € 16 8 Stück: Rucola, Paprika, Gurke, Avocado, Pesto, Oliven Matsuyama € 16 8 Stück verschiedenes Gemüse mit Philadelphia in Tempurateig **Hoso Maki** € 5 8 Stück Avocado Hoso Maki € 5 8 Stück Gurke, Sesam **Hoso Maki** € 5 8 Stück Tofu





## -Maki-&-mehr-----

8 Stück Lachs	€ 6
<b>Hoso Maki</b> 8 Stück Thunfisch	€6
<b>Thunfischtartar</b> Avocado, Oliven, Onigiri, Wakame	€ 12
<b>Futo Nippon</b> 10 Stück Lachs, Avocado in Tempura Teig	€ 16
Tempuragarnelen 3 Stück	€ 10
Wakame Salat	€ 6





Sehr geehrte Damen und Herren,

mögliche allergische Komplikationen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die WKO-Richtlinien (siehe Tabelle unten).

Wir weisen darauf hin, dass einige von uns verwendete Produkteinder Tabelle aufgeführt sind. Für weitere Informationen zum Thema Allergien stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

### Die 14 Allergene







z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



eier von geflügel und daraus gewonnene erzeugnisse z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayornaise, Paldschriken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln Crotlons,



fisch und daraus gewonnene erzeugnisse (ausser fischgelatine)



erdnüsse und daraus gewonnene erzeugnisse





Milch von säugetieren und Milcherzeugnisse (inKlusive laKtose)





sellerie und daraus gewonnene erzeugnisse



gewonnene erzeugnisse



sesaMsaMen und daraus gewonnene erzeugnisse



schwefeldioxid und sulfite z.B. Fruchtzubereitungen, Müsä, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsat Chipu und andere getrocknete Kattoffelerzeugnisse, gestätzere Trockenfach



z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier



weichtiere wie schnecKen, Muscheln, tintenfische und daraus gewonnene erzeugnisse

z.B. Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

#### Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeilen au Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Die Information kann schrittlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.

