

<b>VORSPEISEN</b>	<b>CHF</b>	<b>URA MAKI</b>	<b>4 Stk / 8 Stk</b>
Edamame Grüne Sojabohnen Kalt oder warm / Salz oder scharf	6.8	Sora California Krabbenfleisch und Avocado Ura Maki mit japanischer Mayonnaise und Tobiko	4 Stk 15.6 8 Stk 26.5
Hiyashi Wakame Seealgensalat mit Sesam	6.5	Sora Maguro Thunfisch und Gurken Ura Maki mit schwarzem und weissem Sesam	4 Stk 15.6 8 Stk 26.5
Chuka Ika Sunsai Sarada Marinierter Tintenfisch mit japanischem Berggemüse	7.8	Sora Hamachi Königsmakrelen und Avocado Ura Maki mit schwarzem und weissem Sesam	4 Stk 15.6 8 Stk 26.5
<b>SUPPEN</b>		Sora Shake Lachs und Avocado Ura Maki mit Chili-Mayonnaise und Tobiko	4 Stk 14.9 8 Stk 25.5
Miso Soup Japanische Miso Suppe mit Seetang, Tofu, Frühlingszwiebeln	8.4	<b>TATAR</b>	
Inari Tofu Udon Noodle Soup Udon Nudelsuppe mit mariniertem Tofu, Frühlingszwiebeln, Seetang, Brokkoli, Bambus, Shiitake mit Onsen Tamago (pochiertes Ei)	16.5 3.5	Maguro Thunfisch Tatar	mild / scharf 21.5
Chicken Udon Noodle Soup Udon Nudelsuppe mit Poulet, Frühlingszwiebeln, Seetang, Brokkoli, Bambus, Shiitake mit Onsen Tamago (pochiertes Ei)	18.5 3.5	Shake Lachs Tatar	mild / scharf 20.5
<b>MAKI ROLL</b>	<b>je 8 Stk</b>	Gohan Sushi-Reis als Beilage	6
Unagi, Aal Maki	13.5	<b>DONBURI / BOWLS</b>	
Kappa, Gurken Maki	8.5	Barachi geschnittener Fisch mit Avocado auf Sushi- Reis	25.5
Avocado Maki	9.5	Shake Don geschnittener Lachs auf Sushi- Reis mit Onsen Tamago (pochiertes Ei)	22.5
Shake, Lachs Maki	10.5	Maguro Don geschnittener Thunfisch auf Sushi- Reis mit Onsen Tamago (pochiertes Ei)	23.5
Maguro, Thunfisch Maki	11.5	Unagi Don leicht flambierter Aal auf Sushi -Reis	29.5
Hamachi, Königsmakrelen Maki	11.5	Vegi Don geschnittenes, saisonales Gemüse auf Sushi- Reis mit Onsen Tamago (pochiertes Ei)	20.5 3.5
<b>KABURI RAINBOW</b>	<b>4 Stk / 8 Stk</b>		
Dekorierter Inside Out Rolle			
Rainbow Shake Lachs mit Avocado, Inside Out	4 Stk 13.5 8 Stk 25.5		
Rainbow Maguro Thunfisch mit Gurke, Inside Out	4 Stk 14.5 8 Stk 26.5		
Rainbow Hamachi Königsmakrele mit Avocado, Inside Out	4 Stk 14.5 8 Stk 26.5		

## PLATTEN

Shake Lachs Nigiri, Lachs Maki, Lachs und Avocado Ura Maki mit Chili-Mayonnaise und Tobiko	26.9
Maguro Thunfisch Nigiri, Thunfisch Maki, Thunfisch und Gurken Ura Maki mit schwarzem und Weisssem Sesam	28.9
Fusion Thunfisch Nigiri, Lachs Nigiri, Krevetten Nigiri, California (Krabben) Ura Maki mit Tobiko und japanischer Mayonnaise, Lachs und Avocado Ura Maki mit Tobiko und Chili-Mayonnaise, Thunfisch und Gurken Ura Maki mit schwarzem und Weisssem Sesam	28.9

Unagi Aal Nigiri	13.5
Aburi Shake mit Chili -Mayonnaise leicht flambierte Lachs Nigiri	10.5
Aburi Ebi mit Chili -Mayonnaise leicht flambierte Krevetten Nigiri	9.5
Inari marinierte Tofu Taschen, gefüllt mit Sushi -Reis (leicht süss)	6.5

## SASHIMI

Maguro, Thunfisch	3 Stk	13.9
Shake, Lachs	10 Stk	26.5
Hamachi, Königsmakrele	3 Stk	13.9
	10 Stk	26.5
Sashimi, gemischt	3 Stk	13.9
	10 Stk	26.5
Gohan, Sushi-reis als Beilage		6

### «THE JAPANESE CUISINE»

Unser Sushi-Meister kreiert Ihnen neue und saisonale Variationen und führt Ihren Gaumen einmal durch die hohe Sushi Kunst Japans.

Sushi Kreationen «THE JAPANESE CUISINE»  
 20 Stk. 44.5  
 30 Stk. 61.5

Grössere Platten bereiten wir gerne auf Anfrage zu.

## NIGIRI

je 2 Stk

Avocado Avocado Nigiri	9.5
Shake Lachs Nigiri	10.5
Ebi Krevetten Nigiri	7.5
Maguro Thunfisch Nigiri	11.5
Hamachi Königsmakrelen Nigiri	9.5

## DESSERT

Yuzu Tofu Cheesecake Yuzu (japanische Zitrusfrucht) und Tofu Cheesecake	6.5
Mochi Balls Verschiedene Sorten, japanische Eisspezialität, Glacé im Reismantel	2 Stk. 8
Daifuku kleine Reiskuchen aus Klebereis gefüllt mit Anko, verschiedene Sorten	2 Stk. 5

Bei Allergenen und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Preise in CHF inkl. MwSt. | STAND: Juni 2021

# SORA SUSHI



THE SPIRIT OF TOKYO

## OFFENWEINE

10 CL

## WEISSWEIN

Maison Lafleur Chardonnay Pays d'Oc (FR)	8.5
Roero Arneis DOCG Negro Angelo & Figli (IT)	9
ROSE	
Rosa di Luna, Ticino DOC Angelo Delea (CH)	8
ROTWEIN	
Priorat, Mas Agnès Cal Grau (E)	9.5
Cabernet Sauvignon	
Mc Manis Family Vineyards (USA)	8.5
Chaminé, Vinho Regional	
Alentejano, Cortes de Cima (PT)	8

## BIER

33 CL

Asahi Super Dry, Japan	7
Kirin Ichiban, Japan	7
Heineken, Holland	6.5

## APÉRO

Hugo	
Prosecco, Holundersirup, Minze	14.5
Aperol Spritz	
Prosecco, Aperol, Soda	14.5
Moscow Mule	
Absolut Vodka, Ginger Beer, Gurke	14.5
Gespritzter	
süss / sauer	9.9
Campari	
Soda / Orange	9.9
Saktethina	
Prosecco, Sake, Holundersirup, Limette	15.5
Bubbling Berries	
Prosecco, frische Beeren, Holundersirup	16.5

## SCHAUMWEIN

Prosecco Superiore DOCG	10 cl	11
Bisol Crede Brut, Valdobbiadene	75 cl	69.5

## UNSER SAKE EMPFEHLUNG

warm/kalt

Kyoto Fushimizu Jitate	4 cl	6.5
Kyoto Fushimizu Jitate	20 cl	19.5

## MINERAL

Henniez mit/ohne	50 cl	7.2
Coca Cola, Zero	33 cl	5.5
Apfelschorle	33 cl	5.5
Rivella	33 cl	5.5
Tonic	2 cl	5.3
Bitter Lemon	2 cl	5.3
Ginger Ale	2 cl	5.3
Ginger Beer	2 cl	5.3
Frischer Orangensaft	25 cl	7.5
Homemade Sora Ice Tea	50 cl	7.5

## UNSERE JAPANISCHEN TEE'S

Genmaicha	7
Hojjicha	7

## FRISCHE TEE'S

Frischer Ingwertee	7
Frischer Pfefferminztee	7

## UNSERE TEEKÄNNCHEN

6

Sencha Fuji, Jasmin "1319"
Darjeeling G.F.O.P. Supérieur
Verveine, Symphonie de Fruits
Medina Minze

## KAFFEE IL BARETTO DAL 1935

Kaffee, Espresso, Decaf Kaffee	4.9
Doppio	5.9
Schale	5.3
Cappuccino	5.9
Latte Macchiato	6.5
Schokolade, Ovo	5.3



Like us on Facebook



Follow us on Instagram #sorasushihb

www.sora-sushi.ch