



S U S H I



MITSIS
HOTELS

FALIRAKI

BEACH HOTEL & SPA





SUSHI & ASSORTMENTS MENU

HOSO MAKI COMBO (4pcs)

tuna, spicy mayo, cucumber
kanimi, black wasabi, cucumber
salmon, wasabi, soy mayo, cucumber
avocado, cucumber, tofu, carrot

URAMAKI COMBO (4pcs)

california, surimi, cream cheese, avocado, cucumber, sesame, spicy mayo
philadelphia, salmon cream cheese, cucumber, mango, chili sauce
ebi tempura, cucumber, fried onion, tobiko orange
spicy tuna marinated in sriracha, avocado, tobiko red

NIGIRI & SASHIMI COMBO (6pcs)

salmon nigiri
shrimp nigiri
tuna nigiri
kanimi nigiri
salmon sashimi
tuna sashimi

TEMAKI & GUNGAN (4pcs)

salmon tempura temaki, vegetables
shrimp tempura temaki, vegetables
salmon gungan, soy, lime, wasabi, tobiko
tuna gungan, soy, lime, wasabi, tobiko

SPECIAL MAKI COMBO (4pcs)

fried ebi tempura, cucumber, fried onion, tobiko orange
torched salmon, cream cheese, cucumber, mango, spicy mayo sauce
unagi, cucumber, tobiko, onion, plum sauce
avocado dragon, kanimi, cream cheese, avocado, cucumber, sesame, spicy mayo

VEGETARIAN COMBO (5pcs)

nigiri pickled cucumber
nigiri pickled red pepper
nigiri asparagus
nigiri shimeji
maki, wasabi, cucumber, carrot, tofu, pickled turnip

CHIRASHI

salmon, tuna, prawns, kanimi, avocado, wakame, wasabi, vegetables, edamame



SALADS

EDAMAME

cashews, chili sauce

WAKAME SALAD

sesame oil, miso, mirin

WHAT YOU SHOULD KNOW

MAKI: rice roll with fish or vegetables rolled with seaweed.

URAMAKI: rice roll with fish or vegetables rolled with seaweed.

The meaning of its name is, literally, “inside out” roll.

NIGIRI: thinly sliced drapery of raw fish,
laid over a cluster of sweet and salty vinegared rice.

SASHIMI: is thinly sliced raw fish.
Typically, sashimi is some type of salmon or tuna.

TEMAKI: literally means ‘hand-made’,
you roll up nori sheets by hand to form a cone shape.

WASABI: green spicy sauce from daikon.

GINGER: fresh ginger handily cutted and get pickled.

CHIRASHI: also called chirashizushi, is seasoned sushi rice
topped with ingredients such as raw fish, omelets, and nori.

EDAMAME: is a preparation of immature soybeans in the pod,
found in cuisines with origins in East Asia.
The pods are boiled or steamed and may be served
with salt or other condiments.

WAKAME: is a species of kelp native to cold.
As an edible seaweed, it has a subtly sweet, but distinctive
and strong flavor and texture



SUSHI & ASSORTMENTS MENU

HOSO MAKI COMBO (4pcs)

τόνο, πικάντικη μαγιονέζα, αγγούρι
καβουροπόδορα, γουασαμπί μαύρο, αγγούρι
σολομό, γουασαμπί, μαγιονέζα σόγιας, αγγούρι
αβοκάντο, αγγούρι, τόφου, καρότο

URAMAKI COMBO (4pcs)

καλιφόρνια, σουρίμι, τυρί κρέμα, αβοκάντο, αγγούρι, σουσάμι, πικάντικη μαγιονέζα
φιλαδέλφια, σολομός, τυρί κρέμα, αγγούρι, μάνγκο, σάλτσα τσίλι
γαρίδα τεμπούρα, αγγούρι, τηγανιτό κρεμμύδι, τομπίκο πορτοκαλί
πικάντικο τόνο μαριναρισμένο σε σριράτσα, αβοκάντο, τομπίκο κόκκινο, τηγανιτό

NIGIRI & SASHIMI COMBO (6pcs)

σολομό νιγκίρι
γαρίδα νιγκίρι
τόνο νιγκίρι
καβουροπόδορα νιγκίρι
σολομό σασίμι
τόνο σασίμι

TEMAKI & GUNGAN (4pcs)

σολομό τεμπούρα τεμάκι, λαχανικά
γαρίδα τεμπούρα τεμάκι, λαχανικά
ταρτάρ σολομού, σόγια, λάιμ, γουασαμπί, τομπίκο
ταρτάρ τόνου, σόγια, λάιμ, γουασαμπί, τομπίκο

SPECIAL MAKI COMBO (4pcs)

γαρίδα τεμπούρα, αγγούρι, τηγανιτό κρεμμύδι, τομπίκο πορτοκαλί
καμένος σολομός, τυρί κρέμα, αγγούρι, μάνγκο, πικάντικη μαγιονέζα
χέλι, αγγούρι, τομπίκο, κρεμμύδι, σάλτσα δαμάσκηνο
δράκος από αβοκάντο, καβουροπόδορα, τυρί κρέμα, αγγούρι, σουσάμι, πικάντικη μαγιονέζα

VEGETARIAN COMBO (5pcs)

νιγκίρι, αγγούρι τουρσί
νιγκίρι, κόκκινη πιπεριά τουρσί
νιγκίρι, σπαράγγια
νιγκίρι, σιμέτζι
μάκι λαχανικών, γουασαμπί, αγγούρι, καρότο, τόφου, ρέβα τουρσί

CHIRASHI

σολομό, τόνο, γαρίδες, καβουροπόδορα, αβοκάντο, γουακάμε, γουασαμπί, λαχανικά, ενταμάμε



SALADS

EDAMAME

κάσιους, σάλτσα τσίλι

WAKAME SALAD

σοσαμέλαιο, μίσο, μίριν

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ

MAKI: Πολλό ρυζιού με ψάρια ή λαχανικά τυλιγμένα με φύκι

URAMAKI: Πολλό ρυζιού με ψάρια η λαχανικά με το ρύζι να βρίσκεται απέξω από το φύκι

NIGIRI: Φιλέτο φρέσκου ψαριού ή θαλασσινών πάνω σε ρύζι

SASHIMI: Λεπτές φέτες από ψάρι, συνήθως το ψάρι είναι σολομός ή τόνος

TEMAKI: Χωνάκι από φύκι νοτί με γέμιση ρυζιού ή θαλασσινών

WASABI: Πράσινη καυτερή πάστα από daikon

GINGER: Φρέσκια πιπερόριζα που κόβεται στο χέρι και πικλάρεται

CHIRASHI: μεγάλο μπολ ρυζιού ανακατεμένο με ψάρι, λαχανικά και διάφορα υλικά της επιλογής σας. Συνήθως το chirashi περιέχει περισσότερο ζύδι ρυζιού και πάνω είναι απλωμένα συνήθως ωμό ψάρι, λαχανικά, ομελέτα.

EDAMAME: είναι ένα παρασκεύασμα μη ώριμου φασολιού. Οι βολβοί του φασολιού μπορούν να είναι βραστοί ή στον ατμό και σερβίρονται με αλάτι ή άλλα καρυκεύματα.

WAKAME: είναι ένα είδος βρώσιμου φυκιού, έχει μια διακριτικά γλυκιά, αλλά χαρακτηριστική και έντονη γεύση και υφή. Σερβίρεται συχνότερα σε σούπες και σαλάτες.



SUSHI & VERSCHIEDENES

HOSO-MAKI-KOMBINATION (4 STK.)

Thunfisch, scharfe Mayo, Gurke
Kanimi, schwarzer Wasabi, Gurke
Lachs, Wasabi, Soja-Mayo, Gurke
Avocado, Gurke, Tofu, Möhre

URAMAKI-KOMBINATION (4 STK.)

California, Surimi, Frischkäse, Avocado, Gurke, Sesam, scharfe Mayo
Philadelphia, Lachs-Frischkäse, Gurke, Mango, Chilisoße
Ebi Tempura, Gurke, gebratene Zwiebel, Tobiko Orange
in Sriracha mariniertes scharfes Thunfisch, Avocado, Tobiko rot

NIGIRI- & SASHIMI-KOMBINATION (6 STK.)

Lachs-Nigiri
Garnelen-Nigiri
Thunfisch-Nigiri
Kanimi-Nigiri
Lachs-Sashimi
Thunfisch-Sashimi

TEMAKI & GUNGAN (4 STK.)

Lachs-Tempura-Temaki, Gemüse
Garnelen-Tempura-Temaki, Gemüse
Lachs-Gungan, Soja, Limette, Wasabi, Tobiko
Thunfisch-Gungan, Soja, Limette, Wasabi, Tobiko

MAKI-SPEZIAL-KOMBINATION (4 STK.)

Gebratener Ebi Tempura, Gurke, gebratene Zwiebel, Tobiko Orange
Gebratener Lachs, Frischkäse, Gurke, Mango, scharfe Mayo-Soße
Unagi, Gurke, Tobiko, Zwiebel, Pflaumensoße
Avocado-Drache, Kanimi, Frischkäse, Avocado, Gurke, Sesam, scharfe Mayo

VEGETARISCHE KOMBINATION (5 STK.)

Nigiri-Essiggurke
Nigiri-Spargel
Nigiri-Shimeji
Nigiri mit eingelegter roter Paprika
Maki, Wasabi, Gurke, Möhre, Tofu, eingelegte Rübe

CHIRASHI

Lachs, Thunfisch, Garnelen, Kanimi, Avocado, Wakame, Wasabi, Gemüse, Edamame



SALATE

EDAMAME

Cashewnüsse, Chilisoße

WAKAME-SALAT

Sesamöl, Miso, Mirin

DAS SOLLTEN SIE WISSEN

MAKI: Reisrolle mit Fisch oder Gemüse, mit Seetang umwickelt.

URAMAKI: Reisrolle mit Fisch oder Gemüse, mit Seetang umwickelt.
Der Name bedeutet wörtlich „umgekehrte“ Rolle.

NIGIRI: Dünn geschnittene Drapierungen von rohem Fisch, die auf einem
Bündel von süßem und salzigem Reis mit Essig liegen.

SASHIMI: In dünne Scheiben geschnittener roher Fisch, in der Regel ist
Sashimi Lachs oder Thunfisch.

TEMAKI: Bedeutet wörtlich „von Hand gemacht“, d. h. die Nori-Blätter
werden von Hand zu einer Kegelform aufgerollt.

WASABI: Grüne scharfe Soße aus Daikon.

INGWER: Frischer Ingwer, handgeschnitten und eingelegt.

CHIRASHI: Auch Chirashizushi genannt, ist gewürzter Sushi-Reis,
der mit Zutaten wie rohem Fisch, Omeletts und Nori belegt ist.

EDAMAME: Eine Zubereitung aus unreifen Sojabohnen in der Schote, die in
der Kochkunst der Länder Ostasiens zu finden ist. Die Schoten werden gekocht
oder gedünstet und können mit Salz oder anderen Gewürzen serviert werden.

WAKAME: Eine in kalten Regionen beheimatete Algenart. Als essbarer Seetang
hat Wakame einen leicht süßen, aber unverwechselbaren und kräftigen Geschmack
und eine starke Textur.



MENU ASSORTIMENTS ET SUSHIS

ASSORTIMENT HOSO MAKI (4 PIÈCES)

thon, mayonnaise épicée, concombre

surimi, wasabi noir, concombre

saumon, wasabi, mayonnaise de soja, concombre

avocat, concombre, tofu, carote

ASSORTIMENT URAMAKI (4 PIÈCES)

california, surimi, fromage frais, avocat, concombre, sésame, mayonnaise épicée

philadelphia, saumon, fromage frais, concombre, mangue, sauce chili

tempura de crevettes, concombre, oignon frit, tobiko orange

thon épicé mariné dans la sauce sriracha, avocat, tobiko rouge

ASSORTIMENT NIGIRI ET SASHIMI (6 PIÈCES)

nigiri saumon

nigiri crevette

nigiri thon

nigiri surimi

sashimi saumon

sashimi thon

TEMAKI ET GUNKAN (4 PIÈCES)

temaki de tempura de saumon, légumes

temaki de tempura de crevette, légumes

gunkan saumon, soja, citron vert, wasabi, tobiko

gunkan thon, soja, citron vert, wasabi, tobiko

ASSORTIMENT MAKI SPÉCIAL (4 PIÈCES)

tempura de crevette frite, concombre, oignon frit, tobiko orange

saumon flambé, fromage frais, concombre, mangue, sauce mayonnaise chili

anguille, concombre, tobiko, oignon, sauce aux prunes

avocat dragon, surimi, fromage frais, avocat, concombre, sésame, mayonnaise épicée

ASSORTIMENT VÉGÉTARIEN (5 PIÈCES)

nigiri concombre mariné

nigiri poivron rouge mariné

nigiri asperge

nigiri champignon shimeji

maki, wasabi, concombre, carote, tofu, navet mariné

CHIRASHI

saumon, thon, gambas, surimi, avocat, wakamé, wasabi, légumes, edamame



SALADES

EDAMAME

noix de cajou, sauce chili

SALADE WAKAMÉ

huile de sésame, miso, mirin

CE QU'IL FAUT SAVOIR

MAKI: rouleau de riz avec du poisson ou des légumes enroulé dans une algue.

URAMAKI: rouleau de riz avec du poisson ou des légumes enroulé avec une algue.
Son nom signifie littéralement rouleau 'à l'envers'.

NIGIRI: fine tranche de poisson cru, déposée sur une boule de riz vinaigré sucré et salé de forme ovale.

SASHIMI: fine tranche de poisson cru. En règle générale, le sashimi est réalisé avec du saumon ou du thon.

TEMAKI: signifie littéralement 'fait à la main'. Feuilles de nori roulées à la main pour former un cône.

WASABI: sauce verte épicée réalisée à partir de daïkon.

GINGEMBRE: gingembre frais coupé à la main et mariné.

CHIRASHI: appelé aussi chirashizushi, il s'agit de riz à sushi assaisonné recouvert d'ingrédients comme du poisson cru, de l'omelette et du nori.

EDAMAME: préparation de graines de soja immatures dans leur gousse, typique de la cuisine d'Asie orientale. Les gousses sont bouillies ou cuites à la vapeur et peuvent être servies avec du sel ou d'autres condiments.

WAKAMÉ: est une espèce de varech originaire de régions froides. En tant qu'algue comestible, il a une texture caractéristique, et un goût à la fois fort et légèrement sucré.



СУШИ & МЕНЮ

ХОСОМАКИ КОМБО (4ШТ.)

тунец, острый майонез, огурец
каними, черный васаби, огурец
лосось, васаби, соевый соус, огурец
авокадо, огурец, тофу, морковь

УРАМАКИ КОМБО (4ШТ.)

калифорния, сурими, сливочный крем, авокадо, огурец, кунжут, острый майонез
филадельфия, сливочный крем с лососем, огурец, манго, соус чили
эби темпура, огурец, жареный лук, тобико, апельсин
острый тунец, маринованный в соусе шрирача, авокадо, красный тобико

НИГИРИ & САШИМИ КОМБО (6ШТ.)

лосось нигири
креветки нигири
тунец нигири
каними нигири
сашими из лосося
сашими из тунца

ТЕМАКИ & ГУНГАН (4ШТ.)

лосось темпура темаки, овощи
креветки темпура темаки, овощи
лосось гунган, соя, лайм, васаби, тобико
тунец гунган, соя, лайм, васаби, тобико

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МАКИ КОМБО (4ШТ.)

жареные эби темпура, огурец, жареный лук, тобико
апельсин, жареный лосось, сливочный сыр, огурец, манго, острый майонез
унаги, огурец, тобико, лук, сливовый соус
авокадо дракон, конами, сливочный сыр, авокадо, огурец, кунжут, острый майонез

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ КОМБО (5ШТ.)

нигири маринованный огурец
нигири маринованный красный перец
нигири спаржа
нигири шимеджи
маки, васаби, огурец, морковь, сыр тофу, маринованная репа

ЧИРАШИ

лосось, тунец, креветки, каними, авокадо, вакаме, васаби, овощи, эдамамэ



САЛАТЫ

ЭДАМАМЕ

кешью, соус чили

САЛАТ ВАКАМЕ

кунжутное масло, мисо, соус мирин

ЧТО ВЫ ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ

МАКИ: Рисовый ролл с рыбой или овощами в пленке из морских водорослей (нори).

УРАМАКИ: Рисовый ролл с рыбой или овощами в пленке из морских водорослей. Буквально означает: "вывернутый наизнанку".

НИГИРИ: Тонко нарезанная сырая рыба, выложенная поверх сладкого и соленого риса с уксусом.

САШИМИ: Тонко нарезанная сырая рыба, как правило, лосося или тунца.

ТЕМАКИ: Буквально означает "ручная работа", вы сворачиваете листы нори вручную, чтобы сформировать форму конуса.

ВАСАБИ: Зеленый острый соус из дайкона.

ИМБИРЬ: Свежий имбирь режут и маринуют.

ЧИРАШИ: Также называемый чирасидзуси, представляет собой приправленный рис для суши с добавлением таких ингредиентов, как сырая рыба, омлет и морские водоросли.

ЭДАМАМЕ: Вареные в воде или приготовленные на пару прямо в стручках незрелые соевые бобы, подаются с солью или другими приправами. Популярное блюдо в странах Восточной Азии.

ВАКАМЕ: Съедобные морские водоросли, обладающие слегка сладковатым, но характерным и сильным вкусом и текстурой.

EAT | ENJOY | LOVE