

Sushi



MIT SIS
FALIRAKI

Sushi & assortments menu

Hoso maki combo

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

Uramaki combo

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

salmon nigiri
 shrimp nigiri
 tuna nigiri
 gunkan tuna
 salmon sashimi
 tuna sashimi

Special maki combo

chicken teriyaki uramaki, pineapple, cucumber, sweet chilly mayo
 torched salmon, cream cheese, cucumber, mango, spicy mayo sauce
 unagi ell, cucumber, tobiko, onion, plum sauce
 avocado dragon, kanimi, cream cheese, avocado, cucumber, sesame, spicy mayo

Vegetarian combo

nigiri pickled cucumber
 uramaki, cimeji, asparagus, spicy mayo
 kappa maki cucumber
 cucumber gungan, cheese cream, caramelised onion, unagi

Chirashi

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

Salads

Edamame ^v

peanuts, chili sauce

Wakame salad ^v

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 μενού

Hoso maki combo

τόνος, πικάντικη μαγιονέζα, αγγούρι
καβουροπόδρα, γουασάμπι μαύρο, αγγούρι
σολομός, γουασάμπι, μαγιονέζα σόγιας, αγγούρι
αβοκάντο, αγγούρι, κρέμα τυριού, καρότο

Uramaki combo

Καλιφόρνια, σουρίμι, τυρί κρέμα, αβοκάντο, αγγούρι, σουσάμι, πικάντικη μαγιονέζα
Φιλαδέλφια, σολομός, τυρί κρέμα, αγγούρι, μάνγκο, σάλτσα τσίλι
Γαρίδα τεμπούρα, αγγούρι, τηγανητό κρεμμύδι, τομπίκο πορτοκαλί
Πικάντικος τόνος, μαριναρισμένο σε σριράτσα, αβοκάντο, τομπίκο κόκκινο, τηγανητό

Nigiri & sashimi & gungan combo

σολομός νιγκίρι
γαρίδα νιγκίρι
τόνος νιγκίρι
gungan τόνος
σολομός σασίμι
τόνος σασίμι

Special maki combo

κοτόπουλο τεριγιάκι, ανανάς, αγγούρι, μαγιονέζα γλυκό chilly
καμένος σολομός, τυρί κρέμα, αγγούρι, μάνγκο, πικάντικη μαγιονέζα
χέλι, αγγούρι, τομπίκο, κρεμμύδι, σάλτσα δαμάσκηνο
δράκος από αβοκάντο, καβουροπόδρα, τυρί κρέμα, αγγούρι, σουσάμι, πικάντικη μαγιονέζα

Vegetarian combo


νιγκίρι, αγγούρι τουρσί
ουραμάκι σιμέτζι, σπαράγγια, πικάντικη μαγιονέζα
κάπα μάκι, αγγούρι
αγγούρι gungan, κρέμα τυριού, καραμελωμένο κρεμμύδι, ουνάγκι


Chirashi

σολομός, τόνος, γαρίδες, καβουροπόδρα, αβοκάντο, γουακάμε,
γουασαμπί, λαχανικά, ενταμάμε, ουνάγκι



Σαλάτες

Edamame 
καρύδι, σάλτσα τσίλι

Wakame salad 
σησαμέλαιο, μίσο, μίριν

Τι πρέπει να γνωρίζετε

Maki: ρολλό ρυζιού με ψάρια ή λαχανικά τυλιγμένα με φύκι

Uramaki: ρολλό ρυζιού με ψάρια ή λαχανικά με το ρύζι να βρίσκεται απ' έξω 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 nori 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 ξύδι 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 V

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

Uramaki - Kombination

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

Lachs-Nigiri
Garnelen-Nigiri
Thunfisch-Nigiri
Gunkan-Thunfisch
Lachs-Sashimi
Thunfisch-Sashimi

Maki - Spezial - Kombination

Hähnchen Teriyaki Uramaki, Ananas, Gurke, süße Chili-Mayo
Gebratener Lachs, Frischkäse, Gurke, Mango, scharfe Mayo-Soße
Unagi, Gurke, Tobiko, Zwiebel, Pflaumensoße
Avocado-Drache, Kanimi, Frischkäse, Avocado, Gurke, Sesam, scharfe Mayo

Vegetarische Kombination V


Nigiri-Essiggurke
Uramaki, Shimeji, Spargel, scharfe Mayo
Kappa Maki Gurke
Gurke, Gunkan, Käsecreme, karamellierte Zwiebel, Unagi

Chirashi

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

Salate

Edamame 
Erdnüsse, 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 sushi

Assortiment hosonaki ^v

thon, mayonnaise épicée, concombre
surimi, wasabi noir, concombre
saumon, wasabi, mayonnaise de soja, concombre
avocat, concombre, fromage frais, carote

Assortiment Uramaki

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

nigiri saumon
nigiri crevette
nigiri thon
Gunkan au thon
sashimi saumon
sashimi thon

Assortiment Maki spécial

uramaki avec poulet à la sauce teriyaki, ananas, concombre, mayonnaise chili douce
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 ^v


nigiri concombre mariné
uramaki, shimeji, asperges, mayonnaise épicée
kappa maki au concombre
concombre, gunkan, fromage frais, oignons caramélisés, unagi

Chirashi

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

Salades

Edamamem 
cacahuètes, 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

Хосوماки комбо

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

Урамаки комбо

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

лосось нигири
креветки нигири
тунец нигири
гункан с тунцом
сашими из лосося
сашими из тунца

Специальные маки комбо

урамаки с курицей и терияки, ананас, огурец, майонез со сладким перцем чили
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


нигири маринованный огурец
урамаки, шимеджи, спаржа, острый майонез
каппа маки с огурцом
огурец, гункан, сливочный сыр, карамелизованный лук, унаги


Чираши

лосось, тунец, креветки, каними, авокадо,
вакаме, васаби, овощи, эдамаме, унаги



Салаты

Эдамаме 
арахис, 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.



Menu sushi & dodatki

Hoso maki combo

tuńczyk, pikantny majonez, ogórek
kanimi, czarne wasabi, ogórek
łosoś, wasabi, majonez sojowy, ogórek
awokado, ogórek, serek śmietankowy, marchewka

Uramaki combo

California, surimi, serek śmietankowy, awokado, ogórek, sezam, pikantny majonez
Philadelphia, serek śmietankowy z łososiem, ogórek, mango, sos chili
Ebi tempura, ogórek, smażona cebula, tobiko pomarańczowe
Pikantny tuńczyk, marynowany w srirachy, awokado, tobiko czerwone

Nigiri I sashimi combo

nigiri z łososiem
nigiri z krewetkami
nigiri z tuńczykiem
gunkan z tuńczyka
sashimi z łososia
sashimi z tuńczyka

Specjalna kombinacja maki

kurczak teriyaki uramaki, ananas, ogórek, słodki majonez chili
opalany łosoś, serek śmietankowy, ogórek, mango, pikantny sos majonezowy
japoński węgorz, ogórek, tobiko, cebula, sos śliwkowy
awokado, kanimi, serek śmietankowy, awokado, ogórek, sezam, pikantny majonez

Combo wegetarianskie

nigiri z ogórkiem kiszonym
uramaki, cimeji, szparagi, pikantny majonez
kappa maki z ogórkiem
gungan z ogórkiem, krem serowy, karmelizowana cebula, unagi

Chirashi

łosoś, tuńczyk, krewetki, kanimi, awokado, wakame,
wasabi, warzywa, edamame, unagi

Sałatki

Edamame ^V
orzeszki ziemne, sos chili

Sałatka wakame ^V
olej sezamowy, miso, mirin

Co powinieneś wiedzieć

Maki: rolka ryżu z rybą lub warzywami zawinięta w wodorosty.

Uramaki: rolka ryżu z rybą lub warzywami zawinięta w wodorosty. Znaczy to, dosłownie, rolka „wywynięta na lewą stronę”.

Nigiri: cienko pokrojone plasterki surowej ryby, ułożone na słodko-słonym ryżu z octem.

Sashimi: to cienko pokrojone plasterki surowej ryby. Najczęściej, sashimi to łosoś lub tuńczyk.

Temaki: dosłownie „ręcznie robione”, arkusze nori zwijane są ręcznie w kształt stożka.

Wasabi: zielony pikantny sos z rzodkiewki japońskiej.

Imbir: świeży imbir ręcznie krojony i marynowany.

Chirashi: zwane również „chirashizushi”, to przyprawiony ryż do sushi ozdobiony składnikami takimi jak surowa ryba, omlet i nori.

Edamame: to preparat z niedojrzałych ziaren soi w strąkach używany w kuchniach Azji Wschodniej. Strąki są gotowane lub duszone i mogą być podane z solą lub innymi przyprawami.

Wakame: to gatunek wodorostów rosnący w zimnych wodach. Jako jadalny wodorost, ma subtelnie słodki, ale charakterystyczny i silny smak oraz wyrazistą konsystencję

Create your
own story



MITSIS

www.mitsis.com