



dienstag - samstag: 12:00 - 22:00 uhr
(küchenschluß 21:30 uhr)
sonntag/montag: geschlossen

www.sushibar-weimar.de
schützengasse 9, 99423 weimar
03643 492331

nigiri sushi

fischfilet oder anderes auf gewürztem reisbällchen

1	tamago 1,7 ei omelett, gesüßt		1,50
2	avocado avokado		1,50
3	inari FM,SR gebratene tofutasche, gesüßt		1,50
4	kani FH,ST,F/1,2,6 krebbsfleischimitat		1,50
5	shake lachs		2,60
6	tako 1,6 oktopus, gekocht		2,40
7	ika 1,6 tintenfisch		2,40
9	maguro thunfisch		2,90
10	ebi garnele, gekocht		2,40
11	unagi GV,FV/1,6,11 Seeaal, gegrillt		2,40
12	hokkigai trogmuschel		2,40
13	hotate 1,6 jakobsmuschel		2,80

hosomaki sushi

kleine algenpapierrolle mit gewürztem reis und diversen füllungen

1 rolle = 6 stücke

31	kappa	3,80
	gurke	
32	oshinko S,K,SÜ,F	3,50
	ingelegter rettich	
33	avocado	4,50
	avokado	
34	shiitake 1,6	3,80
	Shiitake pilz mariniert	
35	tamgo 1,7	3,80
	ei omelett, gesüßt	
36	horenscho GV	4,20
	spinat, mariniert mit sesam und lauch	
37	kanpyo F/6	3,50
	kürbissstreifen, mariniert	
41	shake	5,80
	lachs	
42	shake avocado	5,80
	lachs und avokado	
43	shake negi	5,80
	lachs und lauch	
44	spicy shake S,V,GV,K/5	5,80
	lachs und lauch mit scharfer soße	
45	tekka	6,20
	thunfisch	
46	tekka avocado	6,20
	thunfisch und avokado	
47	tekka negi	6,20
	thunfisch und lauch	
48	spicy tekka S,V,GV,K/5	6,20
	thunfisch und lauch mit scharfer soße	



49	ebi	5,50
	garnele	
50	ebi avocado	5,50
	garnele avokado	
51	ebi negi	5,50
	garnele und lauch	
52	spicy ebi S,V,GV,K/5	5,50
	garnele und lauch mit scharfer soße	
53	unagi GV,F,V/1,6,11	6,50
	seeaal, gegrillt	
54	räucherlachs	5,00
	räucherlachs und lauch	
55	kani FH,ST,F/1,2,6	4,00
	krebsfleischimitat	
56	kani avocado FH,ST,F/1,2,6	4,00
	krebsfleischimitat und avokado	

neu

- 97 tempura uramaki E,K,GV,MS/2,3,4,7,11 8,00
frittierte garnele, tobiko, mayo, teriyakisoße



- 104 tempura futomaki E,K,GV,MS/2,3,4,7,11 14,00
frittierte garnele, krebsfleischimitat, ei,
kürbisstreifen, mayo, teriyakisoße



uramaki sushi

inside out rolls

reis aussen, algenpapier innen. 1 rolle = 6 stücke

71a vegi uramaki

avokado, gurke und sesam

71b kanpyo uramaki F/6

kürbisstreifen, avokado, gurke und sesam

72 kani california mit sesam FH,ST,F/1,2,6

krebsfleischimitat, avokado und gurke

73 kani california mit tobiko GV,FH,ST,F/1,2,3,6,10

krebsfleischimitat, avocado, gurke und mayo



5,80

5,80

5,80

6,30



74 shake california mit sesam

lachs, avokado und gurke

75 shake california mit tobiko GV,F/ 3,6,10

lachs, avokado, gurke und mayo

76 tekka california mit sesam

thunfisch, avokado und gurke

77 tekka california mit tobiko GV,F/ 3,6,10

thunfisch, avokado, gurke und mayo

78 ebi california mit sesam

garnele, avokado und gurke

79 ebi california mit tobiko GV,F/ 3,6,10

garnele, avokado, gurke und mayo

80 alaska

räucherlachs, gurke, lauch und avokado

81 rainbow roll GV,F/ 3,6,10

verschieden farbige rollen mit philadelphia, lachs, avokado, thunfisch und garnele

7,70

8,10

8,40

8,80

7,10

7,50

6,60

11,50



91a	philadelphia v,S/7	6,40
	philadelphia, sesam, gurke und lauch	
91b	philadelphia mit shiitake v,S/7	6,40
	philadelphia, sesam, gurke und pilz	
91c	philadelphia mit avokado v,S/7	6,70
	philadelphia, sesam, und avokado	
91t	philadelphia mit tobiko GV,F,S/6,7	6,80
	philadelphia, sesam, gurke und lauch	
92	shake philadelphia v,S/7	8,00
	lachs, philadelphia, sesam, gurke und lauch	
92t	shake philadelphia mit tobiko GV,F,S/6,7	8,40
	lachs, philadelphia, sesam, gurke und lauch	
93	tekka philadelphia v,S/7	8,70
	thunfisch, philadelphia, sesam, gurke und lauch	
93t	tekka philadelphia mit tobiko GV,F,S/6,7	9,10
	thunfisch, philadelphia, sesam, gurke und lauch	
94	ebi philadelphia v,S/7	7,50
	garnele, philadelphia, sesam, gurke und lauch	
94t	ebi philadelphia mit tobiko GV,F,S/6,7	7,90
	garnele, philadelphia, sesam, gurke und lauch	
95	unagi philadelphia GV,F,V,S/1,6,7	9,10
	gegrillter seeaal, philadelphia und sesam	
95t	unagi philadelphia mit tobiko GV,F,V,S/1,6,7	9,50
	gegrillter seeaal, philadelphia und sesam	
96	alaska philadelphia v,S/7	7,00
	räucherlachs, philadelphia, gurke und lauch	
96t	alaska philadelphia mit tobiko GV,F,S/6,7	7,40
	räucherlachs, philadelphia, gurke und lauch	

futomaki sushi

große algenpapierrolle mit gewürztem reis und diversen füllungen,
1 rolle = 10 stücke



101	futo vegi GV,S,K,SÜ,F/1,6,7	12,00
	horenscho, oshinko, shiitake pilz, gurke, ei und sesam	
102	futo california S,K,SÜ,GV,F/1,3,6,7,10	14,50
	avokado, oshinko, shiitake pilz, gurke, ei, lachs, tobiko, mayonaise und sesam	
103	futo philadelphia GV,F,V,S/1,6,7,11	16,50
	avokado, shiitake pilz, gurke, unagi, garnele, philadelphia, tobiko und sesam	



111 shake sashimi
lachs



16,00

112 maguro sashimi
thunfisch



18,00

113 moriawase GV,F/1,6,
verschiedenes



22,00

119 chirashi sushi GV,S,K,SÜ,FV/1,6,7,11
miso suppe
verschiedene fischfilets auf sushi reibbett

12,50



120 bibimbap GV,S,K,SÜ,F,FM,SR/1,6,11
miso suppe
bibimbap mit fisch und gemüse

15,00

120v bibimbap vegetarisch GV,S,K,SÜ,F,FM,SR/1,6,11
miso suppe

11,00

mittagsmenü 12:00-16:00

ein komplettes mittagsmenü
m2 - m5 inkl. 1 miso suppe und seealgensalat

- 131 m1 nur im restaurant
FM,SR
udon
3 nigiri tofutasche



10,00

- 132 m2
GV,S,K,SÜ,F/1,6,7
8 stücke dimsum hühnerfleisch
5 stücke futo vegi



11,00

- 133 m3
FM,SR,GV,F,V/1,6,7,11
1 nigiri tamago
1 nigiri avokado
1 nigiri tofutasche
1 nigiri lachs
1 nigiri oktopus
1 nigiri garnele
1 nigiri gegrillter seeaal



11,00

- 134 m4
FM,SR/1,7
1 hosomaki gurke
2 nigiri tamago
2 nigiri avokado
2 nigiri tofutasche



10,00

- 135 m5
FM,FH,ST,SR,F/1,2,6,7
1 hosomaki gurke
1 nigiri tamago
1 nigiri avokado
1 nigiri tofutasche
1 nigiri kani
1 kani california mit tobiko



11,00

menüs

von uns zusammengestellte kombinationen für sushikenner

141 nigiri sushi moriawase 17,50

FM,SR,GV,F,V/1,6,11

- 1 miso suppe
- 1 nigiri lachs
- 1 nigiri thunfisch
- 1 nigiri garnele
- 1 nigiri gegrillter seeaal
- 1 nigiri oktopus
- 1 nigiri tintenfisch
- 1 nigiri tofutasche
- 1 nigiri trogmuschel
- 1 nigiri jakobsmuschel



142 nigiriplatte für 2 person 30,50

FM,FH,ST,SR,GV,F,V/1,2,6,7,11

- 2 nigiri lachs
- 2 nigiri thunfisch
- 2 nigiri garnele
- 2 nigiri gegrillter seeaal
- 2 nigiri oktopus
- 2 nigiri tintenfisch
- 2 nigiri trogmuschel
- 2 nigiri kani
- 2 nigiri tofutasche
- 2 nigiri tamago



148 divan platte für 2 person 35,00

S,V,GV,K,FH,ST,F/1,2,3,5,6,7,10,11

- 2 nigiri lachs
- 2 nigiri thunfisch
- 2 nigiri garnele
- 2 nigiri gegrillter seeaal
- 2 nigiri tintenfisch
- 2 nigiri tamago
- 1 uramaki kani california mit tobiko
- 1 uramaki philadelphia
- 1 hosomaki spicy shake



vegetarische platte

143a FM,SR,GV,F,V/1,6,11

- 1 miso suppe
- 1 hosomaki shiitake
- 1 uramaki vegi
- 1 nigiri tofutasche
- 1 nigiri avokado
- kl. portion seealgensalat mit sesam



12,00

143b FM,F,S,K,SÜ,GV,F,V/1,6,11

- 1 miso suppe
- 3 stücke hosomaki gurke
- 3 stücke hosomaki oshinko
- 3 stücke hosomaki avokado
- 3 stücke hosomaki shiitake
- 3 stücke hosomaki horenscho
- 3 stücke hosomaki kürbisstreifen
- kl. portion seealgensalat mit sesam



10,00

143c FM,F,SR,S,K,SÜ,GV,F,V/1,6,7,11

- 1 miso suppe
- 5 stücke futo vegi
- 2 nigiri avokado
- 2 nigiri tofutasche
- kl. portion seealgensalat mit sesam



11,00

143d FM,F,SR,GV/1,6,7,11

- 1 miso suppe
- 1 uramaki kanpyo
- 1 hosomaki horenscho
- 1 nigiri avokado
- 1 nigiri tofutasche
- kl. portion seealgensalat mit sesam



12,00

143e FM,F,S,K,SÜ,GV,V/1,6,7,11

- 1 miso suppe
- 1 hosomaki tamago
- 1 hosomaki oshinko
- 1 uramaki philadelphia mit shiitake
- kl. portion seealgensalat mit sesam



12,00

lachsplatte

144a gv

- 1 miso suppe
- 5 nigiri lachs
- 1 hosomaki lachs

16,00



144b gv

- 1 miso suppe
- 1 uramaki lachs california mit sesam
- 3 nigiri lachs

14,50



thunfischplatte

145a gv

- 1 miso suppe
- 5 nigiri thunfisch
- 1 hosomaki thunfisch

18,00



145b gv,

- 1 miso suppe
- 1 uramaki thunfischcalifornia mit sesam
- 3 nigiri thunfisch

16,00



ume menü

146a GV,F,V/1,6,11

- 1 miso suppe
- 1 nigiri lachs
- 1 nigiri thunfisch
- 1 nigiri garnele
- 1 hosomaki gegrillter seeaal



12,50

146b GV,S,K,F,V/1,5,6,11

- 1 miso suppe
- 1 hosomaki spicy ebi
- 1 nigiri lachs
- 1 nigiri oktopus
- 1 nigiri gegrillter seeaal



11,00

take menü

147a GV,FM,F,S,SR,V/1,3,6,7,10

- 1 miso suppe
- 1 nigiri tofutasche
- 1 nigiri jakobsmuschel
- 1 nigiri oktopus
- 1 nigiri tamago
- 1 nigiri trogmuschel
- 1 nigiri lachs
- 1 maki lachs california mit tobiko



17,00

147b GV,F,FM,S,SR,V/1,6,11

- 1 miso suppe
- 1 uramaki garnele philadelphia mit tobiko
- 1 nigiri lachs
- 1 nigiri oktopus
- 1 nigiri garnele
- 1 nigiri unagi
- 1 nigiri avokado
- 1 nigiri tofutasche



15,00

donburi

reis und verschiedene zutaten in einer schüssel

150 shakedon

lachs, reis, zwiebel, avokado, ingwer,
wasabi, kresse, miso suppe



14,00

151 unagidon

gegrillter seeaal, reis ei, ingwer,
wasabi, kresse, miso suppe



14,00

Udon

nur im restaurant

dicke nudeln in suppe auf sojabasis mit eingelegtem rettich

152 ebiten udon

frittierte garnele, tofutasche, lauchzwiebel

153 udon

tofutasche, lauchzwiebel



10,00

8,00

Vor- & nachspeisen, sonstiges

154 takoyaki

gefüllt mit oktopus, gevaken
mit mayo, teriyakisoße, katsuobushi



4,80

155 edamame

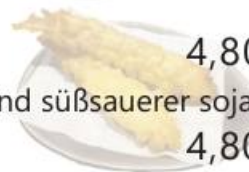
gekochte sojabohnen



2,80

156 ebi tempura

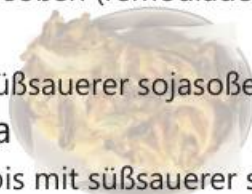
frittierte garnelen mit 2 soßen (remoulade und süßsauerer sojasoße)



4,80/2st

157 vegi tempura

frittiertes gemüse mit süßsauerer sojasoße



4,80/2st

158 hokkaido tempura

frittierter hokkaido kürbis mit süßsauerer sojasoße

4,80/3st

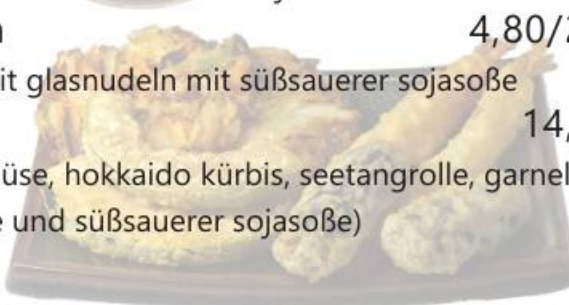
159 norimaki tempura

frittierte seetangrolle mit glasnudeln mit süßsauerer sojasoße

4,80/2st

160 tempura set

Je 2-mal: frittiertes gemüse, hokkaido kürbis, seetangrolle, garnelen
Mit 2 soßen (remoulade und süßsauerer sojasoße)



14,00

- 161h dim sum 8,00
gedämpfte teigtaschen,
gefüllt mit hühnerfleisch und gemüse,
8 stücke



- 161g dim sum 8,00
gedämpfte teigtaschen,
gefüllt mit garnele und gemüse,
8 stücke

- 165 miso suppe 2,50
bohnenpastensuppe
mit tofu, seetang und lauch



- 166 gohan 2,00
japanischer reis
167 ingwer extra portion 1,50
168 2 gedämpfte 3,40
Kokosnuss bällchen, süß
169 grüntee eis 3,40
170a mochi eis kokosnuss 3,40
170b mochi eis grüntee 3,40



- 162 yakitori SR,F/1,6 15,00
6 gegrillte hähnchen soja-spieße
mit teriyakisoße, japanischem
reis und salat

- 163 portion teriyakisoße 0,80

- 164 hija yakko 2,80
seidentofu



- 171 chuka ika sansai 4,00
F,S,V/1,6,11

- tintenfisch-sesam-salat

- 173 goma wakame 3,00

- F/6,11
seealgensalat mit sesam



kaffee & co.

		heiß	kalt
200	espresso 15	2,20	
201	kaffee americano 15	2,50	2,80
202	cappuccino 15,7	2,80	
203	kaffee latte 15,7	3,20	3,50
204	caramel macchiato 15,7	3,50	3,80
205	kaffee mocha 15,7	3,50	3,80
206	koreanischer kaffee maxim 15,7	3,50	3,80

1 extra espresso shot +0,50



latte

		heiß	kalt
207	chocolate latte 7	3,80	4,20
208	matcha tee latte 15,7	3,80	4,20
209	chai tee latte 15,7	3,80	4,20



joghurt smoothie

		kalt
220	erdbeere 7	5,60
221	mango 7	5,60
222	blaubeere 7	5,60



eistee

		kalt
223	pfirsich 15	3,50
224	zitrone 15	3,50



ade

		kalt
225	passionsfrucht	4,20
226	zitrone	4,20
227	mango	4,20
228	gemischte beeren	4,20



tee

kännchen 4,20

- 240 china jasmin
- 241 japan bancha grüner
- 242 lemongras
- 243 japan genmaicha
- 244 schwarzer tee assam

tasse 3,20

- 245 ginseng tee
- 246 nuss tee
- 247 yuja tee

softdrinks

	0,2l	0,4l
260 coca cola F/15	2,20	3,80
261 coca cola light F,SÜ/15		
262 fanta F,K		
263 spezi F,K/15		
264 sprite K		
265 schwepps bitter lemon c		
266 schwepps ginger ale C,F		
267 schwepps tonic water c		
268 thüringer waldquell classic mineralwasser		
269 thüringer waldquell pur stilles mineralwasser		
270 thüringer waldquell (classic oder pur) flasche 1,0l		6,00

säfte & nektar

	0,2l	0,4l
280 orange	2,80	4,80
282 mango		
283 apfel		
286 pink-grapefruit		
287 maracuja		
288 saftschorle		

bier flasche

300	beck's 0,33l	3,30
301	radler/diesel 0,5l	3,80
302	beck's alkoholfrei 0,33l	3,30
303	köstritzer schwarzbiere 0,33l	3,00
304	erdinger weizen dunkel 0,5l	4,00
305	erdinger weizen hell 0,5l	4,00
306	asahi japanisches bier 0,33l	4,40

wein

320	pflaumenwein japan 10cl	3,00
321	sake japanischer reiswein, karaffe	0,18l 4,50
		0,33l 7,50



322	riesling trocken weisswein 2007 pflaz 0,2l	4,20
323	weinschorle (weiss) 0,2l	3,50
324	riesling trocken kalkstein edition terroir flasche	22,00

prosecco

327	prosecco canti d.o.c	0,1l 3,50
328	prosecco canti d.o.c	0,75l flasche 17,00

cocktail

- 360 aperol spritz
aperol, prosecco, mineralwasser
- 361 lillet berry F
lillet, russian wild berry, beeren
- 364 sex on the beach tropica



5,50
6,00
3,80

asiatischer alkohol

- 371 soju koreanischer schnaps flasche
- 372 ginseng schnaps 3cl



12,00
3,80

Hinweis auf Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

A = Antioxidationsmittel / B = Backtriebmittel / C = chininhaltig / E = Emulgator
 F = Farbstoff / FM = Festigungsmittel / FH = Feuchthaltemittel / FÜ = Füllstoff
 G = Geliermittel / GV = Geschmacksverstärker / K = Konservierungsstoff
 M = Mehlbehandlungsmittel / MS = Modifizierte Stärke / S = Säuerungsmittel
 SR = Säureregulator / SV = Schaumverhüter / SCH = Schmelzsatz / ST = Stabilisator
 SÜ = Süßungsmittel / T = Trägerstoff / TG = Treibgas / TM = Trennmittel
 Ü = Überzugsmittel / V = Verdickungsmittel

Allergene

- 1. Glutenhaltiges Getreide / 2. Krebstiere / 3. Eier / 4. Fische / 5. Erdnüsse
- 6. Sojabohnen / 7. Milch / 8. Schalenfrüchte (Nüsse) / 9. Sellerie / 10. Senf
- 11. Sesamsamen / 12. Schwefeldioxid und Sulphite / 13. Lupinen / 14. Weichtiere
- 15. Koffeinhaltig

alle preise inkl. bedienung und mwst. auch ausser haus verkauf & partyservice

[gamsa hapnida]
dankeschön