

KOMŌ

URAMAKI うらまき

8 stück

CALIFORNIA ^{b, n}	11
krebsfleischimitat, avocado, sesam	
ALASKA ^d	12
lachs, avocado, tobiko	
PHILADELPHIA ^{n, g}	12
frischkäse, sesam	
wahlweise mit:	
gurke / avocado / mango / lachs ^d	
BOSTON ^d	13
thunfisch, avocado, tobiko	
TORPEDO ^{b, n}	13
crunchy ebi, gurke, jap. mayo, sesam	

SASHIMI さしみ

4 scheiben

SAKE ^d	8
roher lachs	
TUNA ^d	10
roher thunfisch	
HOSOMAKI ほそまき	6 stück
KAPPA	6
gurke	
AVOCADO	6
SAKE ^d	7
lachs	
TUNA ^d	8
thunfisch	

SIGNATURE ROLL とくせいロール

4 stück

SALMON LOVER ^{c, d}	9
lachs, gurke bedeckt mit flambierten lachs, chilimayo, unagisauce, tobiko	
TUNA FIRE ^{c, d}	10
thunfisch, avocado, chili bedeckt mit flambierten thunfisch, wasabimayo, unagisauce	
KOMŌ'S FAVOURITE ^{a, b, c, d, g}	11
crunchy ebi, avocado, frischkäse bedeckt mit lachstatar, togarashi, koriander, lauchzwiebel, trüffelmayo, unagisauce, tobiko	

INARI いなり

eingelegte tofutasche gefüllt mit sushi reis

TRUFFLE SALMON ^{c, d}	5.5	SPICY TUNA ^d	5.5
roher lachs, trüffelmayo, togarashi, koriander, lauchzwiebel		roher thunfisch, chili, ponzu, lauchzwiebel	
CORN CHEESE ^{vegan}	5.5	KIMCHI BEEF	5.5
flambierter mais, sahn, käse		rind, kimchi, lauchzwiebel (leicht scharf)	
MIDORI ⁿ ^{vegan}	5.5	WHITE TUNA ^{c, d}	5.5
eingelegter spinat, sesamdressing		flambierte buttermakrele, chilimayo	
SWEET SURIMI ^{b, c}	5.5	GOLDEN SALMON ^{a, d}	5.5
krebsfleischimitat, gurke, jap. mayo, tobiko		gegrillter lachs, flambierte lachscreme, röstzwiebel	
SMOKY SALMON ^d	5.5	MUSHROOM ^f ^{vegan}	5.5
flambierter lachs, avocado, unagisauce, tobiko		flambierte champignons, tofucréme, käse	

SHARED PLATES とりざら

EDAMAME ^f junge Sojabohnen	5
GYOZA ^a knusprige teigtaschen gefüllt mit	
gemüse	6
hühnchen	7

MANGO NO SARADA ^{b, f, n} mango, riesengarnelen, zwiebel, knoblauch, kräuter, vegane hausgemachte limettensauce	13
--	-----------

SAKE TATAR ^{d, f, n} lachs, avocado, kräuter, ponzu, togarashi	15
---	-----------

KOMO CRUNCH クランチ

knusprige sushi bällchen
mit frischkäse ^{a, c, g}

wahlweise mit:

chilimayo / trüffelmayo / wasabimayo

AVOCADO	10	SAKE ^d lachs	11
MANGO	10	TUNA ^d thunfisch	11

SUSHI BOWL すしどん

reis, avocado, gurke, grüne bohnen,
mango, sesamdressing, unagisoße

TOFU ^f vegan nur mit sesamdressing	15
--	-----------

SAKE ^d lachs	16
-----------------------------------	-----------

TUNA ^d thunfisch	17
---------------------------------------	-----------

UDON NOODLES うどん

TOFU CREME ^f **vegan**
cremige tofusauce (leicht scharf)

MUSHROOM	17
-----------------	-----------

CHICKEN	17
----------------	-----------

CURRY CREME **vegan**
rotes thai-currysauce (leicht scharf)

TOFU	16
-------------	-----------

BLACK TIGER PRAWNS ^b	20
--	-----------

MATCHA ¹¹ 抹茶

latte	6
strawberry homemade	7
mango homemade	7
banana bread homemade	7
earl grey homemade	7
lavender ¹	7
lychee rose ¹ (no milk)	7.5
yuzu honey soda (no milk) homemade	7.5
coconut cloud (no milk)	7.5
milch option:	
normale milch / hafermilch ^a	

HOMEMADE

TEA LEMONADE ¹¹ シモネード

lychee ¹	6.5
peach ¹	6.5
yuzu	6.5
lemongras	6.5
passion fruit ¹	7.5
tafelwasser	2

ALCOHOL to go only

asahi * leichtes jap. bier	330 ml	4
kirin * vollmundiges jap. bier	330 ml	4
josen sake feiner jap. reiswein	180 ml	6
nama sake milder jap. reiswein	180 ml	9

ALLERGENE a=Glutenhaltiges Getreide · b=Krebstiere · c=Eier · d=Fisch · e=Erdnüsse · f=Soja · g=Milch u. Milchprodukte
h=Schalenfrüchte · l=Sellerie · m=Senf · n=Sesamsamen · o=Schwefeldioxid u. Sulfite >10mg/kg · p=Lupinen · r=Weichtiere
USATZSTOFFE 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6
geschwärzt · 7 gewachst · 8 mit Phosphat · 9 mit Süßungsmittel · 10 Milcheiweiß · 11 koffeinhaltig *enthält Gluten (Gerste)