

KOMŌ

URAMAKI うらまき

8 stück

CALIFORNIA ^{b, n} **11**
krebisfleischimitat, 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

MAGURO ^d **10**
roher thunfisch

HOSOMAKI ほそまき

6 stück

KAPPA **6**
gurke

AVOCADO **6**

SAKE ^d **7**
lachs

TEKKA ^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

5.5

TRUFFLE SALMON ^{c, d}
roher lachs, trüffelmayo, togarashi, koriander, lauchzwiebel

CORN CHEESE ^{vegan}
flambierter mais, sahn, käse

MIDORI ⁿ ^{vegan}
eingelegter spinat, sesamdressing

SWEET SURIMI ^{b, c}
krebisfleischimitat, gurke, jap. mayo, tobiko

SMOKY SALMON ^d
flambierter lachs, avocado, unagisauce, tobiko

SPICY TUNA ^d
roher thunfisch, chili, ponzu, lauchzwiebel

KIMCHI BEEF
rind, kimchi, lauchzwiebel (leicht scharf)

WHITE TUNA ^{c, d}
flambierte buttermakrele, chilimayo, lauchzwiebel

GOLDEN SALMON ^{a, d}
gegrillter lachs, flambierte lachscreme, röstzwiebel

MUSHROOM ^f ^{vegan}
flambierte champignons, tofucreme, käse

SHARED PLATES とりざら

EDAMAME ^f	5
junge sojabohnen	
GYOZA ^a	
knusprige teigtaschen gefüllt mit	
gemüse	6
hähnchen	7

Wakame ⁿ	5
eingelegter algensalt, chiliöl, sesam	

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

KOMŌ CRUNCH クランチ

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

wahlweise mit:

chilimayo / trüffelmayo / wasabimayo

AVOCADO	10	SAKE ^d	11
		lachs	

MANGO	10	TUNA ^d	11
		thunfisch	

SUSHI BOWL すしどん

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

TOFU ^f vegan	15
nur mit sesamdressing	

SAKE ^d	16
lachs	

TUNA ^d	17
thunfisch	

UDON NOODLES うどん

TOFU CREME ^f vegan	15
cremige tofusauce, mushroom, lauchzwiebel (leicht scharf)	

CURRY CREME vegan	15
rotes thai-currysauce (leicht scharf), gemüse	

topping:

tofu +3 / black tiger prawns^b +5 / crunchy ebi^b +5



とと。MATCHA 抹茶

latte	6
strawberry*	7
mango*	7
banana bread*	7
earl grey*	7
lavender ¹	7
lychee rose ¹	7.5
yuzu honey soda*	7.5
coconut cloud	7.5

milch option:
normale milch / hafermilch

*hausgemachter püree

HOMEMADE TEA LEMONADE¹¹ 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 spritzig oder still	0,2 l 2
tafelwasser spritzig oder still	1 l 6

ALCOHOL to go only

asahi leichtes jap. bier*	0,33 l	3.5
kirin vollmundiges jap. bier*	0,33 l	3.5
josen sake feiner jap. reiswein	0,18 l	6
nama sake milder jap. reiswein	0,18 l	9