

# SAKAI TO GO



## SASHIMI

sashimi mori klein € 18  
(lachs, thunfisch, tintenfisch, jakobsmuschel) <sup>DR</sup>

sashimi mori groß € 35  
(lachs, thunfisch, tintenfisch, jakobsmuschel,  
sashimi des tages ) <sup>DR</sup>

## SUSHI/MAKI

### nigiri

nigiri mori klein, 8 stk. <sup>DABGMFR</sup> € 19

nigiri mori groß, 12 stk. <sup>DABGMFR</sup> € 27

### maki

california roll, 5 stk. <sup>DAGBNF</sup> € 17

ebi tempura roll, 5 stk. <sup>DAGBNF</sup> € 15

spicy tuna roll, 5 stk. <sup>DAGNF</sup> € 19

### sushi set

makimix € 16

(maki kl. 6 stk., gr. 4 stk.) <sup>CDABGMNF</sup>

nigirimakimix € 22

(nigiri 6 stk., maki kl. 4 stk., gr. 2 stk.) <sup>CDABGMNF</sup>

### family-set

bestellung mindestens einen tag im voraus! € 68

platte mit 25 nigiri sushi,

8 große maki, 12 kleine maki

+ 4 miso suppen

### sushi don

avo-tuna-sushidon € 18

(sushireisschüssel, avocado, tuna) <sup>DABGNFR</sup>

salmon-ikura-sushidon € 18

(sushireisschüssel, lachs, lachsrogen) <sup>DABGNFR</sup>

chirashi-sushidon € 22

(sushireisschüssel, versch. sashimi) <sup>DABGNFR</sup>

## UDON/SOBA

nach wahl

udon (suppe mit weizennudeln)

soba (suppe mit buchweizennudeln)

kitsune € 15

(mit gebackenem tofu) <sup>CDAGNF</sup>

ebitenpura € 20

(mit garnelen in tempurateig) <sup>CDABGNF</sup>

## BENTO

jedes bento mit reis und miso suppe

### otegaru bento klein

karaage bento € 17

(gebackene hühnerstücke) <sup>CDABGNF</sup>

tsukune teriyaki bento € 17

(bällchen aus hühnerfaschiertem) <sup>CDABGNF</sup>

### irodori bento groß

yakisakana bento € 25

(gegrillter lachs yuanyaki)

ebi fry bento € 25

(garnelen knusprig paniert)

## SNACKS

edamame <sup>F</sup> € 6

kaarage, 6 stk. <sup>CDAOGNF</sup> € 7

ebi fry, 4 stk. <sup>CDAOGNF</sup> € 8

tsukune, 6stk. <sup>CDAOGNF</sup> € 7

kushiyaki, 6stk. <sup>DAGNF</sup> € 12

gegrillter Spiesschen ,

3stk. hähnchen mit zwiebeln,

3tk.schweinfleisch mit lauch

miso suppe <sup>DAGF</sup> € 3

reis € 3

## DESSERT

kurogoma creme brûlé <sup>CAGNF</sup> € 6

(creme brûlé mit schwarzem sesam)

daifuku – mochi € 8

## DRINKS

### alkoholfrei

kimino yuzu/ume, (japanische bio limonade),

flasche 0,25l € 6

### bier

sapporo beer, flasche 0,33l € 4,50

kirin beer, flasche 0,33l € 4,50

### sake

gassan tsuki junmai-shu (mild fruchtig, leicht süß), € 23  
flasche 0,3l

kikusui junmai ginjo (trocken), € 25

flasche 0,3l

dassei 45 junmai daiginjo (intensiv), € 27

flasche 0,3l

hoyo sawayaka junmai sake (trocken), € 48

flasche 0,72l

yokikana junmai ginjo (fruchtig), € 58

flasche 0,72 l

dassei 45 junmai daiginjo (intensiv), € 58

flasche 0,72 l



order 1 day in advance via  
email: [restaurant@sakai.co.at](mailto:restaurant@sakai.co.at)  
or by phone under 01-7296541

## harunoka bento € 40

1. miso soup

### bento box with

2. kisetu no zensai no moriawase  
assorted japanese hors d'Oeuvres
3. yakimono  
tuna steak or filet steak
4. agemono  
kakiage tempura
5. nigiri-makisushi moriawase  
selection of nigirisushi and makisushi
6. dessert

## kaiseki-to-go € 50

1. sashimi tuna tataki

### bento box with

2. kisetu no zensai no moriawase  
assorted japanese hors d'Oeuvres
3. niimono  
steamed dish
4. yakimono  
grilled fish
5. agemono  
tempura
6. nigiri-makisushi moriawase  
small selection of nigirisushi and makisushi
7. kurogoma crème brulee  
crème brulee with black sesam

## kaiseki-to-go € 80

1. kobachi amuse gueule
2. wanmono soup
3. sashimi moriawase  
selection of thinly sliced raw fish

### bento box with

4. kisetu no zensai no moriawase  
assorted japanese hors d'Oeuvres
5. niimono  
steamed dish
6. yakimono  
grilled fish
7. agemono  
tempura
8. nigiri-makisushi moriawase  
big selection of nigirisushi and makisushi
9. kurogoma crème brulee  
crème brulee with black sesam

## gourmet plate for 2 € 50

plate with selection of sashimi,  
sushi (6 nigiri, 4 big maki, 6 small maki)  
edamame, karaage 2 pcs., ebi fry 2 pcs.,  
tsukune 2 pcs.

## family-set € 68

sushiplate with 25 nigiri sushi,  
8 big maki, 12 small maki  
+ 4 miso soups