

S O U P

TOM KHA GUNG | tom yum 8
kokosmilch, garnelen
zitronengras, gemüse

ALL BLUE | seafood 9
fischfond, wakamealgen
frühlingslauch

A P P E T I Z E R

BEEF BRIOCHE | roastbeef 18
brioche, senfkaviar, kapern
trüffel-ponzu

RIB EYE TATAKI | leicht gegrilltes 16
rib eye, sesam, eingelegtes gemüse
nussbutter-teriyaki

PASSION TUNA | thunfisch tartar 17
wan tan chips, maracuja, eingelegte
zwiebeln, tobikko, birnen-ponzu

S O U L F O O D

SUMMER ROLLS | zartes reispapier umhüllt
knackigen salat, reismudeln, eier und
eingelegte zwiebeln, erdnuss-hoisin dip

seitan, tofu, teriyaki 8
lachs, guacamole, teriyaki 9

KING PRAWN | black tiger garnele 9
tempura, unagi, chili mayo

EBI CANAPÉS | garnelen tartar 10
mit frischer guacamole in knusprigen
wan tan cups, verziert mit leckeren
pfirsich mascarpone

EDAMAME | japanische sojabohnen 7
klassisch, gedämpft, togarashi, pyramidensalz

GYOZA DE LA MER | dampfteigtaschen 10
mit hähnchen, gemüse, zartem luftigen
hummer-parmesan-schaum

GYOZA TRUFEÉ | dampfteigtaschen 9
mit gemüse, guacamole, umhüllt von
himmlischen trüffel-butterschaum

S A L A D

SEITAN DELIGHT | seitan 10
avocado, wildkräutersalat, zwiebeln
pinienkerne, trüffel-ponzu dressing

FRUITY DUCK | knusprige ente 11
orange, mango, wildkräutersalat
sellerie, erdnüssen, honey-hoisin

HAMACHI CEVICHE | makrele 17
eingelegte zwiebeln und radieschen

SCALLOP SYMPHONY | gegrillte 15
jakobsmuscheln, bete püree
hummer-parmesan-schaum

SONA SHARES 4 TWO 39
verschiedene appetizer und soulfood



SIGNATURE MENUE

SONA ROYAL 30

6 maki
4 nigiri
8 i-o rolls

YOU & ME 62

12 maki
6 nigiri
6 crunchy rolls
8 signature rolls
4 sashimi

SONA IMPERIAL

zusammenstellung vom sushi chef
auf wunsch
dry aged fisch
premium kaviar, frischer wasabi

- preis nach zusammenstellung -

SASHIMI ON PONZU

6 stk. mit birnen-ponzu soße

MAGURO | bluefin thunfisch 16

DRY AGED TORO | bluefin thunfischbauch 28

DRY AGED SAKE | schottischer lachs 16

MORIAWASE | 12 stk. 35

sashimi von sorgfältiger
auswahl zusammengestellt

NIGIRI

2 stk.

MAGURO | bluefin thunfisch 8

DRY AGED TORO | bluefin thunfischbauch 12

SAKE | schottischer lachs 7

HOTATE | jakobsmuschel tartar 9
parmesan flambiert, kaviar, gurke

OCEAN'S FIVE | 5 stk. 26

nigiri nach bester wahl zusammengestellt
verschiedene techniken, flambierte meeresfrüchte
kaviar, creme, pesto

SONA



TASTE THE PASSION

sushi wird mit ingwer & meerrettich - creme serviert



SIGNATURE

8 stk. verfeinert mit cream cheese

BEEF PREMIUM | kräuterseitling, zwiebel ceviche 19
lauch tempura, on top roastbeef
trüffelcreme

SONA PREMIUM | wolfsbarsch, zwiebel ceviche 18
lauch tempura shisoleef, spicy salmon tatar
on top lachs flambiert, basilikumpesto

SALMON ROSÉ | lachs, avocado, gurke, schnittlauch 17
on top lachs flambiert, mango fruchtperlen
spicy salmon tatar, trüffel-mayo

EBISU | garnelen tempura, avocado, gurke 17
on top lachs, trüffelpaste, hummer-parmesan-schaum

BLACK KING | aal, crispy lachshaut, lauch tempura 18
on top hamachi flambiert, schwarze algenkaviar
trüffel-schaum

HOT TUNACADO | avocado, lauch, paprika tempura 18
on top spicy thunfisch tartar, senfkaviar

BLOSSOM BLISS | lauch tempura, kräuterseitling 16
zwiebel ceviche, on top guacamole, basilikumpesto

HARUNA | süßkartoffel tempura, spargel, gurke 15
on top avocado, furikake, trüffelcreme

SALMON ROLL | lachs, avocado, gurke, tobikko 13

MAKI

6 stk.

SAKE MAKI | lachs 7

TEKKA MAKI | thunfisch 8

EBI AVO MAKI | tiger garnele 7
avocado

AVOCADO MAKI | avocado 6

KAPPA MAKI | gurke 6

CRUNCHY

6 stk. verfeinert mit cream cheese

CRUNCHY SCALLOP | jakobsmuschel 17
shinko, avocado, spicy garnelen tartar
hummer-parmesan-schaum

CRUNCHY SALMON | lachs, avocado 16
süßkartoffel, zwiebel ceviche

CRISPY AVOCADO | 8 stk. 13
avocado, guacamole, zwiebel ceviche
mango fruchtperlen

getränke wie speisen können zusätze und farbstoffe enthalten.
wir informieren euch gerne über allergene. bitte fragt eure bedienung.
alle preise sind in euro inklusive steuern

S
O
N
A



TASTE THE PASSION



TEPPANGRILL BY SONA

auf wunsch auch mit seitan & tofu erhältlich

SONA BARBARIE 28
rosa gegrillte barbarie ente, bbq-kräuterseitling
karamellierte rotwein-zwiebeln
nussbutter-wildbrokkoli, trüffel-kartoffelpüree
sona soße

SWEET TERIYAKI 27
gegrillter dry aged lachs
maiskorn tempura, packchoi, süßkartoffel
mango fruchtperlen, jasminreis, yuzu-teriyaki

SWEET TUNA 32
leicht gegrillter bluefin thunfisch
in spicy teriyaki glasur, spargel, shiitake
senfkaviar, beete püree, trüffel-ponzu soße

OMAKASE 39
kreationen aus den besten produkten des tages
fisch, kaviar, fleisch, gemüse, bbq-röstdrillinge

MAIN DISHES

auf wunsch auch mit seitan & tofu erhältlich

CURRY LICIOUS | cremiges kokos curry
frische guacamole, saisongemüse
geröstete cashewnüsse, jasminreis
knusprige ente 20
frz. maishähnchen 19

YAKI UDON | zart gegrilltes maishähnchen 20
udon, saisongemüse, sona soße, kräuter

UMAMI SEA UDON | black tiger garnelen 21
shiitake pilze, udon gebraten in cremiger
hummer-parmesan soße

SWEET DELIGHTS

MANGO CHEESECAKE 8
hausgemachter käsekuchen mit mango

MOCHI MOCHI CREAM 8
reiskuchen gefüllt mit eis
obst, eis

getränke wie speisen können zusätze und farbstoffe enthalten.
wir informieren euch gerne über allergene. bitte fragt eure bedienung.
alle preise sind in euro inklusive steuern

SONA



TASTE THE PASSION

