

A P E R I T I F

zum beginnen

LILLET WILDBERRY 8

lillet blanc, wildberry

APEROL SPRITZ 8

aperol, prosecco, soda

S A K E

perfekter sushi-begleiter

MASUMI SANKA BERGBLUME 4cl 8 12cl 20

leicht trocken, florale noten, fruchtig apfel und birne

MASUMI KURO BLACK 4cl 6 12cl 16

klar trocken, noten von apfel und banane

SHIRAGIKU YUZU 4cl 6 12cl 16

likoer auf sake, besondere aromen von yuzu-frucht

S W E E T D E L I G H T S

zum abschliessen

BURNT CHEESECAKE 7

cremiger burnt cheesecake, abgerundet durch
vanille-zitronen cr ème

PINA PANNA COTTA 6

feine kokos-panna cotta mit fruchtiger ananas-cr ème,
ein gefuehl, wie in der tropischen karibik

MOCHI MOCHI CREAM 7

mochi-eis trifft auf verfuhrerische cr ème,
dessert mit asiatischer raffinesse und
franzoesischem charme



TASTE THE PASSION



BESTSELLER

SIGNATURE MENUE zusammenstellung vom sushi chef

SONA ROYAL 29
6 maki, 3 nigiri, 8 i-o roll

YOU & ME (ab 2 pers.) pro pers. 29
12 maki, 4 nigiri, 8 spicy sake i-o roll ,
8 signature roll , 4 sashimi

+ premium auslese kaviar 4g 12

STARTER

SONA SHARES FOR TWO (ab 2 pers.) pro pers. 19
unsere empfehlung des hauses,
ausgewogene zusammenstellung von starter

IRISH TATAR BRIOCHE 17
fein gewuerztes tatar vom hereford-rind, angerichtet
auf goldbraunem brioche

KINOKO NO GYOZA 12
japanische dampfteigtaschen mit marinierter suesskartoffel
treffen auf sanft-warmen pilzrahmen

KING PRAWN 8
black tiger garnele tempura, unagi, chili mayo

SPRING ROLL 7
vietn. fruehlingsrollen
gefüllt mit frischem hackfleisch und gemuese

FRUITY SALAD 7
frischer wildkraetersalat, fruchtige mandarinen,
geroestete erdnuesse, honey-hoisin dressing
zarte barbarie ente +4

MISO 6
helle miso-bruehe auf feiner gemuesebasis,
zarten wakame-algen, weichem tofu und mildem lauch

EDAMAME 6
japanische sojabohnen gedaempft, zitronensalz



TASTE THE PASSION



SASHIMI 3 stk. oder **NIGIRI** 2 stk. oder **MAKI** 6 stk.

TORO 12
bluefin thunfischbauch

HAMACHI 7
japan kingfish

TAI 7
dorade royal

AVOCADO 5
avocado (nigiri & maki)

SAKE 6
label rouge lachs

MAGURO 7
bluefin thunfisch

MORIAWASE 24
8stk. sashimi-mix

KAPPA 5
gurke (maki)

SIGNATURE ROLL 8 stk. mit cream cheese

AURORA 15
pilzrahm, lauch tempura, guacamole

EBISU 16
garnelen-tempura, gurke,
lachs, hummer-parmesan

SALMON ROSÉ 17
lachs, avocado, gurke, lachs tatar ,
truffel-mayo

HOT TUNACADO 17
avocado, lauch, paprika tempura,
thunfisch tartar

HARUNA 14
suesskartoffel tempura, spargel , gurke,
avocado, truffelcreme

CRUNCHY ROLL 6 stk.

CRUNCHY SALMON 15
lachs, avocado, suesskartoffel ,
zwiebel ceviche

CRISPY SPICY SAKE 10
8 stk. spicy lachs, gurke

CRISPY AVOCADO 12
8 stk. guacamole, eingelegeter rettich,
zwiebel ceviche

sushi wird mit ingwer & meerrettich - creme serviert



TASTE THE PASSION



CHEFS GRILL

auf wunsch auch mit seitan oder tofu erhaeltlich

GLORY BEEF 33

dry aged entrecote, gegrillt und leicht glasiert mit teriyaki,
dazu zarte drillinge mit einer sesam note
und eingelegtes gemuese

SONA BARBARIE 28

zart rosa gegrillte barbarie ente begleitet
von sinnlichen rotwein-zwiebeln, rauchigem gemuese
und cremigen trueffel-kartoffelpueree

SWEET TERIYAKI 27

gegrillter dry aged lachs, glasig und aromatisch
umhuellt von suesser teriyaki-glasur dazu
buntes gemuese und jasminreis

MAIN DISHES

auf wunsch auch mit seitan oder tofu erhaeltlich

CURRY LICIOUS 16

cremiges kokos curry , saisongemuese,
geroestete cashewnuesse, jasminreis
| knusprige ente +3 | frz. maishaehnchen +3 |

YAKI UDON 18

zart gebratenes haehnchen, udon, sona sosse,
roestzwiebeln, kraeuter

UMAMI SEA UDON 22

black tiger garnelen, champignons,
udon gebraten in cremiger
hummer-parmesan sosse

getraenke sowie speisen koennen zusaetze und farbstoffe enthalten.
wir informieren euch gerne ueber allergene. bitte fragt eure bedienung.
alle preise sind in euro inklusive steuern.



TASTE THE PASSION

