

KAMATO  
ARABELLA STR. 19  
81925 MÜNCHEN  
089 - 9233 41 00

TAKE-AWAY  
MO-FR 11:30 - 17:00



Alle unsere Sushi Boxen werden frisch zubereitet - bitte ca. 20 Minuten vorher anrufen/bestellen.  
All our Sushi boxes are freshly prepared - please order about 20 minutes in advance.

◆ VORSPEISEN - STARTERS ◆

**Miso Classic Suppe - 3,50**

Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln  
*tofu, seaweed and scallions*

**Wakame Gomaae - 3,50**

japanischer Algensalat  
*japanese algaesalad*

**Edamame - 3,90**

gegarte Bohnen  
*cooked beans*

**Horenso Gomaae - 3,90**

Blattspinat mit Sesam-Erdnussauce  
*spinach with sesame-peanutsauce*

**Hijiki - 3,90**

japanischer Seetangsalat  
*japanese seaweed salad*

◆ SÜßES - SWEETS ◆

**Daifuku Mochi - 3,90 (2 Stck.)**

Grüntee - *green tea*  
Kokosnuss - *coconut*  
Kakao - *cacao*  
Kokos-Mango - *cocos-mango*

◆ BIERE - BEERS ◆

<b>Kirin</b> (12,73/L)	0,33L	4,20
<b>Asahi Super Dry</b> (14,55/L)	0,33L	4,80
<b>Tegernseer Hell</b> (11,52/L)	0,33L	3,80
<b>Gösser Natur Radler</b> (11,52/L)	0,33L	3,80
<b>Franziskaner Weißb.</b> (11,52/L)	0,33L	3,80
<b>Lammsbräu alk.frei</b> (11,52/L)	0,33L	3,80

◆ INFO ◆

Zur Verpackung unserer ToGo Speisen verwenden wir immer umweltfreundliche Materialien (teilweise aus recycletem Papier)

◆ SUSHI TO-GO BOXEN ◆

**Sake Combo - 9,80 (9 Stck.)**

6x Sake Maki 3x Sake Nigiri

**Maguro Combo - 11,80 (9 Stck.)**

6x Tekka Maki 3x Maguro Nigiri

**Sake N-Box - 9,80 (5 Stck.)**

5x Sake Nigiri

**Maguro N-Box - 12,80 (5 Stck.)**

5x Maguro Nigiri

**Nigiri S-Mix - 12,80 (6 Stck.)**

2x Sake 2x Maguro 2x Ebi

**Veggie Mix - 9,80 (13 Stck.)**

4x Veggie Ura-Maki 3x Kappa Hoso-Maki  
4x Philly Avocado Ura-Maki  
1x Tamago Nigiri

**Vegan Mix - 11,80 (18 Stck.)**

3x Kampyo Hoso Maki  
3x Avocado Hoso-Maki  
3x Shinko Hoso-Maki  
3x Kappa Hoso-Maki  
4x Gomaae Ura-Maki 2x Inari Nigiri

**Osaka Mix - 15,80 (17 Stck.)**

6x Spicy Tekka Hoso-Maki  
4x Sake-Kawa Ura-Maki  
4x Californai Ura-Maki  
1x Sake Nigiri 1x Maguro Nigiri  
1x Ebi Nigiri

**Tokyo Mix - 22,80 (22 Stck.)**

3x Sake Hoso-Maki  
4x Californai Ura-Maki  
4x Koji Ura-Maki  
4x Alaska Ura-Maki  
1x Mutsu Nigiri  
1x Sake Nigiri 1x Ika Nigiri  
1x Hokkigai Nigiri 1x Unagi Nigiri  
1x Hamachi Nigiri 1x Snow Crab Nigiri

# SUSHIPEDIA

## Hoso-Maki

Reisrolle mit 1-2 Zutaten wird aus einem halben Noriblatt hergestellt  
*rice roll with 1-2 ingredients made from half a nori sheet*

## Te-Maki

Das Noriblatt wird in kleine, spitze Tütchen gerollt und dann mit Reis, Fisch und Gemüse gefüllt.  
*The nori sheet is rolled into small, pointed sachets and then filled with rice, fish and vegetables.*

## Chirashi

Schale mit verschiedenen Fischarten, serviert auf Reis.  
*Bowl of various types of fish, served on rice.*

## Ramen /Udon

Ramen und Udon sind beliebte japanische Nudelsorten, die aus Weizenmehl hergestellt werden.  
*popular japanese noodle made of wheat flour*

## Ura-Maki / Inside-Out

Der Reis ist hier von außen am Noriblatt angebracht - verziert mit Sesam oder Fischeiern.  
*rice is attached to the outside of the nori sheet and decorated with sesame or fish roe.*

## Nigiri

Nigiri bedeutet so viel wie "Reisballen". Dieser wird mit Fisch, Meeresfrüchten oder Omelett belegt.  
*Nigiri means "rice bale" which is topped with fish, seafood or omelets.*

## Sashimi

Scheiben von rohem Fisch, die zusammen mit Wasabi und Sojasaße gegessen werden.  
*Slices of raw fish - eaten with wasabi and soy sauce.*

## Donburi

hier wird Reis in eine Schüssel gefüllt und mit weiteren Zutaten (Fisch, Fleisch, Gemüse) bedeckt.  
*rice bowl dish covered with fish, meat or vegetables*



## Amaebi

Süßwassergarnele  
*fresh water shrimp*

## Chu-Toro

fetter Thunfisch  
*fatty tuna*

## Cobia

Offiziersbarsch  
*black kingfish*

## Ebi

Garnele  
*shrimp*

## Gomaae

Blattspinat  
*spinach*

## Hamachi

Gelbschwanzmakrele  
*yellow tail mackerel*

## Hokkigai

große Rotmuschel  
*surf clam*

## Hotate

Jakobsmuschel  
*scallops*

## Ika

Tintenfisch  
*squid*

## Ikura

Lachskaviar  
*salmon roe*

## Inari

marinierter Tofu  
*marinated tofu*

## Kampyo

ingelegter Kürbis  
*pickled gourd*

## Kappa

Gurke  
*cucumber*

## Koji

gekochter Thunfisch  
*cooked tuna*

## Maguro

magerer Thunfisch  
*lean tuna*

## Masago

Capelinrogen  
*capelin roe*

## Mutsu

Butterfisch  
*butter fish*

## Negitoro

fetter Thunfisch mit Lauch  
*fatty tuna, scallions*

## Nori

getrocknetes Algenblatt  
*dried alga leaf*

## O-Toro

fetter Thunfischbauch  
*fatty tunabelly*

## Sake (Shake)

Lachs  
*salmon*

## Sake-Kawa

gebratene Lachshaut  
*fried salmon skin*

## Shinko

Rettich  
*radish*

## Tako

Pktopus  
*octopus*

## Tamago

Eierstich  
*egg custard*

## Tataki

flambierter Fisch  
*flambéed fish*

## Tekka

Thunfisch  
*tuna*

## Teriyaki

süße japanische Sauce  
*sweet japanese sauce*

## Tobiko

Roggen vom fliegendem Fisch  
*flying fish roe*

## Unagi

Flussaal  
*river eel*