



FLIMS • SWITZERLAND

**THE HIDE**  
SUSHI

## Vorspeisen

### Misoshiru

Japanische Suppe mit Tofu 8

### Edamame

Sojabohnen 8

### Wakame

Algensalat 9

### Japanischer, grüner Salat

An Toru's Spezielsauce 9

## Sashimi

**Fangfrischer** roher Fisch 9 Stück 27

Thunfisch, Lachs, Königsfisch & Garnele 18 Stück 48

### Toru's Chirashisushi

Bowl mit Reis und Sashimi 26

## **Sushi**

### **Uramaki**

Sushi im Reismantel - 8 Stück

California :	Krabbe, Avocado, Gurke, Mayo	22
Spicy Tuna :	Thunfisch, Gurke	19
Alaska :	Lachs, Avocado	18
Vegi :	Avocado, Inari	18

### **Hosomaki**

Sushi im Algenblatt - 6 Stück

Maguro :	Thunfisch	12
Sake :	Lachs	10
Kappa :	Gurke	9
Avocado :	Avocado	9
Tamago :	Omelette	9

### **Nigiri**

Roher Fisch auf Reis - 2 Stück

Sake :	Lachs	9
Maguro :	Thunfisch	8
Ebi :	Shrimp	11
Hamachi :	Königsfisch	9
Tamago :	Omelette	8

## **The Combos**

### **Ume**

28

Hosomaki : 1 Lachs : 1 Thunfisch : 1 Gurke  
Uramaki : 1 California : 1 Lachs/Avocado  
Nigiri : 1 Thunfisch : 1 Lachs : 1 Königsfisch

### **Sakura**

38

Hosomaki : 2 Lachs : 2 Thunfisch : 2 Gurke  
Uramaki : 2 California : 2 Lachs/Avocado  
Nigiri : 1 Thunfisch : 1 Lachs : 1 Königsfisch :  
1 Shrimp : 1 Tobiko

### **Yuri Vegi**

28

Uramaki : 4 Stück  
Hosomaki : 6 Stück  
Inari : 3 Stück (Ei mit Reis)

### **The Hide Masterpiece**

54

Sashimi : 2 Thunfisch : 2 Lachs : 2 Königsfisch  
Uramaki : 1 California : 1 Lachs/Avocado  
Hosomaki : 2 Lachs : 2 Thunfisch : 2 Gurke,  
Nigiri : 1 Thunfisch : 1 Lachs : 1 Königsfisch :  
1 Shrimp : 1 Tobiko

### **Dessert**

#### **Mochi**

4

Japanische Eisspezialität pro Stück

## Getränke

Kirin Ichiban 33cl		7
Nikka from the barrel 4cl		16
Ryoma- Japanischer Rum 4cl		11
Roku Gin 4cl		13
Etsu Gin 4cl		14

## SAKE

Japanischer Reiswein

<b>Kimoto Junmai</b>	1,0 dl	9
Geschmackvoller Junmai	1,8 dl	16
<b>Shirayuki Akafuji</b>	1,0dl	11
Der Klassiker mit leicht süsslicher und schöner Zitrusfrucht, eher trocken	7,5dl	64
<b>Gekkeikan Dajginjo</b>	3,0dl	33
Blumig in der Nase überrascht er mit Einer frischen Geschmacksexplosion am Gaumen		
<b>Ootegara</b>	5,0dl	58
Der Ootegara ist einladend und exotisch		
<b>Inatahime Junmai Daiginjo</b>	7,5dl	85
Dieser Sake ist mittelkräftig, fruchtig, elegant mit einer weichen Säure und samtigem Abgang		

### **Sencha Yamato**

Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte.

Er hat einen reichen Geschmack, eine tiefgrüne Färbung und wirkt erfrischend.

### **Jasmin**

Chinesischer Grüntee, der in einem aufwändigen Verfahren mit Jasminblüten beduftet wird. Er ist leicht, frisch und wirkt stimmungsaufhellend.

### **Assam Halmari**

Der kräftige Indian-Black Tea – der verträgt auch mal ein bisschen Milch oder Rahm

### **Menth du Maroc**

Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee.

### **Rooibos Bourbon**

Fermentierter Rooibos und Vanille- was für eine Kombination – dieser süßliche Karamellgeschmack im Mund ist wunderbar, um den Abend ausklingen zu lassen.

### **Ginger Lemon**

Der perfekte Tee, um in einen erfolgreichen Tag zu starten. Das Zitronengras und der Ingwer bringen den Körper sofort auf Betriebstemperatur.