



FLIMS • SWITZERLAND

THE HIDE
SUSHI

Vorspeisen

Misoshiru

Japanische Miso-Suppe mit Tofu, Algen
und Frühlingszwiebeln 8

Edamame

Warme Sojabohnen 8

Wakame

Algensalat mit Sesam 9

Gemischte Blattsalate

Gemüse, Sesam-Sojadressing 9

Sashimi

| | | |
|---------------------------------|----------|----|
| Fangfrischer roher Fisch | 9 Stück | 27 |
| Thunfisch, Lachs, Kingfish | 18 Stück | 48 |

Toru's Chirashisushi

Bowl mit Reis, Sashimi, Shrimps, Tobiko
und Tamago 28

Sushi

Uramaki

Sushi im Reismantel - 8 Stück

| | | |
|--------------|---------------------------------|----|
| California : | Krabbe, Avocado, Mayo | 22 |
| Spicy Tuna : | Thunfisch, Gurke, pikante Sauce | 20 |
| Alaska : | Lachs, Avocado | 19 |
| Vegi : | Avocado, Inari, Gurke | 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 | 9 |
| Ebi : | Shrimp | 11 |
| Hamachi : | Kingfish | 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 Kingfish

Sakura

38

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

Yuri Vegi

28

Uramaki : 4 Stück (Avocado, Inari, Gurke)
Hosomaki : 6 Stück (3 Gurke, 3 Avocado)
Inari : 3 Stück (Tofutaschen mit Reis)

The Hide Masterpiece

54

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

Dessert

Mochi

4

Japanische Eisspezialität pro Stück

Getränke

| | | |
|-----------------------------------|--|----|
| Kirin Ichiban- Bier 33cl | | 7 |
| Nikka from the barrel- Whisky 4cl | | 16 |
| KI NO BI- Gin 4cl | | 14 |
| Roku- Gin 4cl | | 13 |
| Jinzu- Gin 4cl | | 13 |

SAKE

Japanischer Reiswein

| | | |
|--|--------|----|
| Kimoto Junmai | 1,0 dl | 9 |
| Geschmackvoller Junmai | 1,8 dl | 16 |
| Shirayuki Akafuji | 1,0dl | 11 |
| Der Klassiker mit leicht süsslicher und schöner Zitrusfrucht, eher trocken | 7,5dl | 64 |
| Gekkeikan Dajginjo | 3,0dl | 33 |
| Blumig in der Nase überrascht er mit Einer frischen Geschmacksexplosion am Gaumen | | |
| Ootegara | 5,0dl | 58 |
| Der Ootegara ist einladend und exotisch | | |
| Inatahime Junmai Daiginjo | 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.