

Hosomaki

Lille rulle bestående af shari*, nori (tang) og sushikokkens valg af råvarer.



Uramaki

Inside-out bestående af shari*, nori (tang) og sushikokkens valg af råvarer. Til forskel fra de to andre slags ruller udgør risen det yderste lag.



Futomaki

Stor rulle bestående af shari*, nori (tang) og sushikokkens valg af råvarer.



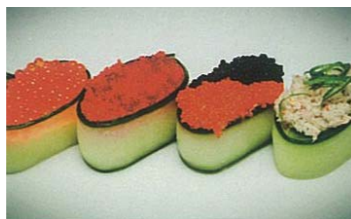
Nigiri

Nigin sushi, håndformet sushi, også kendt som Edo-mae-sushi. Shari* formes til en lille aflang risbolle, ovenpå lægges et stykke tane*, som oftes er fisk eller skaldyr, men kun fantasien sætter grænser.



Gunkan

Gunkan omtales også som slagskibe sushi. Shari* formes til en lille aflang risbolle. Et stykke nori (tang) lægges rundt om risbollen og fyld puttes i. Det er populært at bruge rogn, men alle slags råvarer kan bruges.



Sashimi

Sashimi, de rene råvarer skæres med omhu. Tilhørende årstidens grønt.



*shari: kogt sushiris blandes sammen med sushi zu. Grundingredienserne er riseddike, salt og sukker.

*tane: den japanske betegnelse for det stykke der placeres ovenpå risbollen.



HILLERØD

Sdr. Jernbanevej 3B, 3400 Hillerød tel. 48 30 30 71
www.gsushi.dk



Vi giver smagen et smil
Velbekomme

Fødevare Styrelsen anbefaler fisk 2-3 gange om ugen



Bestil online
www.gsushi.dk

Join os på facebook/google+



Månedens Menu

15 stk	6 uramaki, 6 futomaki, 3 nigiri	150,-
--------	---------------------------------	-------

Sushi Menu

10 box	6 uramaki, 4 nigiri	115,-
20 box	12 uramaki, 8 nigiri	220,-
30 box	18 uramaki, 12 nigiri	310,-
40 box	24 uramaki, 16 nigiri	405,-
50 box	30 uramaki, 20 nigiri	515,-

Gourmet Menu

10 gourmet	6 uramaki / futomaki gourmet, 4 nigiri gourmet / gunkan gourmet	180,-
20 gourmet	12 uramaki / futomaki gourmet, 8 nigiri gourmet / gunkan gourmet	300,-
30 gourmet	18 uramaki / futomaki gourmet, 12 nigiri gourmet / gunkan gourmet	400,-
40 gourmet	24 uramaki / futomaki gourmet, 16 nigiri gourmet / gunkan gourmet	500,-
50 gourmet	30 uramaki / futomaki gourmet, 20 nigiri gourmet / gunkan gourmet	600,-
60 gourmet	36 uramaki / futomaki gourmet, 24 nigiri gourmet / gunkan gourmet	700,-
70 gourmet	42 uramaki / futomaki gourmet, 28 nigiri gourmet / gunkan gourmet	800,-
80 gourmet	48 uramaki / futomaki gourmet, 32 nigiri gourmet / gunkan gourmet	900,-
90 gourmet	54 uramaki / futomaki gourmet, 36 nigiri gourmet / gunkan gourmet	1000,-
100 gourmet	60 uramaki / futomaki gourmet, 40 nigiri gourmet / gunkan gourmet	1100,-

Vegetar Menu

10 Vegetar	6 maki, 4 nigiri / gunkan	115,-
20 Vegetar	12 maki, 8 nigiri / gunkan	215,-

Sashimi Menu

5 delux shake	laks med årstidernes grønt, vælg 1 mayo*	110,-
5 delux maguro	tun med årstidernes grønt, vælg 1 mayo*	120,-
12 delux	fisk og skaldyr med årstidernes grønt, sesamdressing, vælg 1 mayo*	200,-

*spicy mayo, sweet mayo, wasabi mayo, kapers mayo eller teriyake sauce, goma dressing

Nigiri á 1 stk.

Avocado	15,-
Inari	15,-
Tigerreje	19,-
Laks	21,-
Kammusling	23,-
Tun	25,-

Ebi Fry

dybtstegt reje	stk. 12,-
----------------	-----------

Ekstra

Spicy mayo, sweet mayo, wasabi mayo, kapers mayo, sesamdressing eller teriyakisauce	pr. tilvalg 10,-
Gari	10,-
Wasabi	10,-
Gari & wasabi	15,-
Ris	20,-
Tangsalat	30,-
Mix Crackers	35,-
Wasabi Peas	35,-
Siracha Peas	35,-
Eddemamdebønner 450g FRYs	65,-

Drikkevarer

Aloeveraking Granatæble / Ananas / Blåbær 25,- / Japansk sodavand Melon / Ananas / Blåbær 25,- Kildevand 20,-

Alle Menuer er forudbestemt af kokken

Maki Menu

4 uramaki	california, spicy tuna, spicy laks + vælg 1 uramaki eller futomaki	225,-
5 uramaki	california, spicy tuna, spicy laks + vælg 2 uramaki eller futomaki	275,-
6 uramaki	california, spicy tuna, spicy laks + vælg 3 uramaki eller futomaki	325,-

Uramaki Inside – Out á 6 stk.

California	crabstick, avocado, agurk	65,-
Shake	laks, avocado, agurk	60,-
Spicy laks	laks, avocado, agurk	65,-
Sweetlaks	laks sweet mayo, avocado, agurk	65,-
N. Y.	laks, revet hvidløg, avocado, agurk	65,-
Koriander laks	laks, koriander, avocado, agurk	65,-
Basilikum laks	laks, basilikum, avocado, agurk	65,-
Kapers laks	laks, kapers mayo, avocado, agurk	65,-
Maguro	tun, avocado, agurk	65,-
Spicy tuna	tun, spicy mayo, avocado, agurk	70,-
Sweet tuna	tun, sweet mayo, avocado, agurk	70,-
Koriander tuna	tun, koriander, avocado, agurk	70,-
Boston	reje, sort peber, avocado, agurk	65,-
Spicy boston	reje, spicy mayo, avocado, agurk	70,-
Sweet boston	reje, sweet mayo, avocado, agurk	70,-
Kapers boston	reje, kapers mayo, avocado, agurk	70,-

Futomaki á 6 stk.

Big california	crabstick, avocado, agurk	65,-
Big shake	laks, avocado, agurk	60,-
Big spicy laks	laks, spicy mayo, avocado, agurk	65,-
Big sweet laks	laks, sweet mayo, avocado, agurk	65,-
Big N. Y.	laks, revet hvidløg, avocado, agurk	65,-
Big koriander laks	laks, koriander, avocado, agurk	65,-
Big basilikum laks	laks, basilikum, avocado, agurk	65,-
Big kapers laks	laks, kapers mayo, avocado, agurk	65,-
Big maguro	tun, avocado, agurk	65,-
Big spicy tuna	tun, spicy mayo, avocado, agurk	70,-
Big sweet tuna	tun, sweet mayo, avocado, agurk	70,-
Big koriander tuna	tun, koriander, avocado, agurk	70,-
Big boston	rejer, sort peber, avocado, agurk	70,-
Big spicy boston	rejer, spicy mayo, avocado, agurk	70,-
Big sweet boston	rejer, sweet mayo, avocado, agurk	70,-
Big kapers boston	reje, kapers mayo, avocado, agurk	70,-

Hosomaki á 8 stk.

Agurk	35,-
Avocado	35,-
Laks	40,-
Reje	45,-
Tun	45,-

Alle hosomaki kan suppleres med enten forårsløg, koriander, basilikum, dild, purløg,

revet hvidløg, mayo, spicy mayo, sweet mayo, kapers mayo eller wasabi mayo. 5,-

Fisken til festen / Catering

Lej en sushikok – Sushi Kurser

Ring for et uforpligtende tilbud

Uramaki Gourmet Inside – Out á 6 stk.

Fresh phillie	laks, cream cheese, avocado / rød flyvefiskerogn	65,-
Vegetar	inara (tofu) med årstidernes grønt	65,-
Phillie	røget laks, cream cheese, avocado, agurk	75,-
Scallop	kammusling, laks, mayo, avocado, agurk	75,-
New jersey	laks, tun, avocado	75,-
Super california	snowcrab, mayo, forårsløg, avocado, agurk	75,-
Unagi teriyaki	ål, avocado, agurk / taryakisauce	80,-
Alaska	laks, snowcrab, mayo, forårsløg, avocado, agurk / lakserogn	90,-
Canadian	skaldyr, mayo, forårsløg, avocado, agurk	95,-
Lobster	hummer, avocado, agurk / stenbiderrogn (sort)	95,-
Spicy Crispy ebi	dybtstegt reje, avocado, agurk, spicy mayo / flyvefiskerogn	95,-

Uramaki Gourmet Inside – Out á 8 stk.

Tuna seared	seared tuna, asparges / toppet med avocado, teriyakisauce	105,-
Rainbow	california uramaki / toppet med fisk, skaldyr og avocado	115,-
Norwegian	asparges, avocado, agurk / toppet med laks, stenbiderrogn, basilikum	115,-
Green dragon	grillet ål, agurk / toppet med avocado, taryakisauce	120,-
Red dragon	california uramaki / toppet med tun, chilli, stenbiderrogn	120,-
Super rainbow	super california uramaki / toppet med fik, skaldyr og avocado	125,-

Futomaki Gourmet á 6 stk.

Big fresh phillie	laks, cream cheese, avocado / rød flyvefiskerogn	65,-
Big Vegetar	Inari (tofu) med årstidernes grønt	65,-
Big phillie	røget laks, cream cheese, salat, avocado, agurk	75,-
Big scallop	kammusling, laks, mayo, avocado, agurk	75,-
House	laks, tun, Inari (tofu), avocado, agurk	75,-
Shell fish	skaldyr, kapers mayo, avocado, agurk	90,-
Ebi Tempura	dybtstegt reje, avocado, agurk, teriyakisauce	95,-

Nigiri Gourmet á 1 stk.

Laks black & white	en skive lime, salt & peber	23,-
Laks N.Y.	revet hvidløg, sesamfrø	23,-
Laks sesam	sesamdressing	23,-
Gourmet – reje	tigerrejer, avocado, kapers mayo	24,-
Scallop delight	stenbiderrogn, forårsløg, wasabi mayo	25,-
Seared laks	lyngrillet laks, forårsløg, teriyakisauce	25,-
Unagi	let grillet ål, sesamfrø, taryakisauce	30,-
Seared tuna	tun linstegt med chilli, basilikum, salt & peber	30,-
Hummer	hummer	35,-

Gunkan Gourmet á 1 stk.

Stenbiderrogn	rød / sort	25,-
Hotate	kammusling, forårsløg, lime, mayo, sort peber	25,-
Ikura	lakserogn	30,-
Snowcrab	snowcrab, mayo, sort peber, forårsløg	32,-
Ise ebi	hummer	35,-