

H i r o | S a k a O[®]
JAPANISCHES RESTAURANT

LUNCH / HIRU NO TEISHOKU

Mittags-Menü

Montag bis Freitag von 11:30-14:30 Uhr, Samstag von 12:00 - 15:00 Uhr, außer Feiertags

Alle Gerichte werden mit Miso Suppe serviert

- | | | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 480 | Sakura Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch 2 Hosomakis , 1 Uramaki | 9,90 € |
| 481 | Sushi Mix Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch 4 Nigiri+1 Ura Maki (6Stück) – auch vegetarisch möglich | 9,60 € |
| 482 | Wildkräuter Curry Hühnchen dazu Salat und Reis | 8,90 € |
| 4822 | Wildkräuter Curry vegetarisch dazu Salat und Reis | 7,90 € |
| 483 | Sakao Menu Wöchentlicher Wechsel von verschiedenen Menüs – Bitte fragen Sie Ihre Bedienung | 9,80 € |
| 484 | Lunch Bento Ente dazu Uramaki, Salat, Tamago, Reis | 9,90 € |
| 4844 | Lunch Bento Sake dazu Uramaki, Salat, Tamago, Reis | 9,90 € |
| 485 | Tori Don Knuspriges Hühnchen auf Reis mit Teriyakisauce | 9,90 € |
| 486 | Tendon Tempura von Garnelen, Fisch und Gemüse auf Reis | 9,90 € |

Zahlung mit EC-Karte ab 20,00 Euro, keine Kreditkartenzahlung.

WARME VORSPEISEN / ZENSAI ONSEI

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1 | Gyoza Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung | 5,80 € |
| 2 | Ebininniku Garnelen in Knoblauch-Sojasauce | 5,80 € |
| 3 | Hot Basket Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung | 5,00 € |
| 4 | Karage Gebackene Hähnchenbrust | 5,80 € |
| 5 | Osaka Balls Oktopusbällchen mit Bonitoflocken | 5,80 € |
| 6 | Nasu Auberginen in Misoauce  | 4,80 € |
| 7 | Yume Thunfisch in Teigmantel serviert mit Chilli- Knoblauchsauce | 5,90 € |
| 8 | Tsuki Teigsäckchen mit pikanter Garnelenfüllung | 5,90 € |
| 9 | Akari Knuspriges Hühnchen mit Gurke-Sesamsauce | 6,00 € |
| 10 | Hana Gebackener Tintenfisch mit Chilli-Limettensauce | 6,00 € |
| 11 | Crispy Pocket Garnelen in knusprigen Kartoffelmantel | 5,50 € |

YAKITORI SPIESSE - 2 SPIESSE




- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 15 | Tori Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln | 4,60 € |
| 16 | Asupara Grüner Spargel  | 4,50 € |
| 17 | Ebi Garnelen | 5,50 € |

KALTE VORSPEISEN/ ZENSAI REISEI

- | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 20 | Gomaae Blanchierter Spinat mit Sesam - Erdnussauce |  | 5,30 € |
| 21 | Hiyashiwakame Seetangsalat |  | 5,80 € |
| 22 | Bangkok Baby Krosse Entenwürfel pikant mariniert mit Chilli, Kräuter, Koriander, Zwiebeln auf Salat, serviert mit Reis | | 8,90 € |
| 23 | Umi Feines Thunfisch Carpaccio mit Ingwer-Sojasauce | | 7,90 € |
| 24 | Sora Zartes Lachs Carpaccio mit Ingwer-Sojasauce | | 6,20 € |
| 25 | Pok Pok Pikant marinierter Rindfleischsalat in Würfeln mit Chilli, Limette, Koriander, Zwiebeln und dazu Reis | | 8,90 € |
| 26 | Ki Fruchtige Mangostreifen mit Tintenfisch und Garnelen mit frischem Koriander und Minze, leicht scharf | | 5,90 € |
| 27 | Tataki Leicht gegrillter Thunfisch mit schwarzer Sesam, dazu Ingwer-Sojasauce | | 11,90 € |
| 28 | Edamame Sojabohnen |  | 4,80 € |
| 29 | Yuki Tofu-Salat mit süß-sauer Ingwer-Sojasauce |  | 5,90 € |



SALATE / SARADA

- 31 **Sarada**  4,90 €
Bunter Blattsalat mit Hausdressing
- 32 **Asupara**  5,20 €
Grüner Spargel mit Limetten-Sojasauce und Sesam
- 33 **Abokado Sarada**  6,80 €
Frische Avocado auf Blattsalaten der Saison mit Hausdressing
- 34 **Sashimi Sarada** 10,80 €
Variationen von rohem Fisch mariniert mit Wasabi-Sojasoße auf bunten Blattsalaten

SUPPEN UND NUDELN / SHIRUMONO / MENRUI

- 35 **Miso** 3,50 €
Sojabohnensuppe mit Seetang und Tofu
- 36 **Tom Yam** 5,90 €
Garnelen, Gemüse und Koriander, leicht scharf
- 37 **Udon** 5,90 €
Fischbrühe mit japanischen Weizennudeln, dazu Hähnchenbrust und Gemüse
- 38 **Tempura Udon** 8,90 €
Japanische Weizennudeln mit Fischbrühe, serviert mit Gemüse- und Fisch Tempura
-
- 39 **Yakiudon** 8,90 €
Gebratene Weizennudeln mit Gemüse, Ei, zartes Hühnchen und Bonito Flocken (auch vegetarisch möglich)

HAUPTGERICHTE

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 45 | Saketeri Zartes Lachsfilet mit Balsamico-Teriyakisauce, Kaiserschoten und Pak Choi, dazu Reis | 13,80 € |
| 46 | Ebi- Tempura Riesengarnelen in Tempura dazu Reis | 15,80 € |
| 47 | Toriteri Hähnchenbrust mit Sesam- Teriyakisauce, gebratenem grünem Spargel und Lauch, serviert mit Reis | 11,90 € |
| 48 | Kamo Barbarie-Entenbrust mit fruchtiger Mango-Miso-Sojasauce, serviert mit Reis | 15,80 € |
| 49 | Gyufilet Zartes Rinderfilet aus Irland mit gebratenen Zucchiniestreifen, serviert mit Reis dazu Soja-Rettichsauce | 19,00 € |
-

SASHIMI



- | | | |
|----|----------------------------------------------|---------|
| 50 | Sake Lachs | 11,00 € |
| 51 | Maguro Thunfisch | 13,00 € |
| 52 | Maguro to Sake Thunfisch und Lachs | 12,00 € |
-

CHIRASHI BOWL





Kleine Schale mit Sushi-Reis und on top wählbar mit:

- | | | |
|----|-------------|---------|
| 55 | mit Avokado | 7,00 € |
| 56 | mit Sake | 9,00 € |
| 57 | mit Mix | 10,00 € |

NIGIRI (2 Stück)

| | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 60 | Abokado – Avokado  | 3,90 € |
| 61 | Asupara – Grüner Spargel  | 3,90 € |
| 62 | Sake – Lachs | 4,50 € |
| 63 | Maguro – Thunfisch | 5,40 € |
| 64 | Suzuki – Seewolf | 4,50 € |
| 65 | Ikura – Lachskaviar | 4,90 € |
| 66 | Ebi – Garnele | 5,20 € |
| 67 | Shizuka – Flambierter Lachs mit Spargel | 6,50 € |
| 68 | Honoka – Flambierter Thunfisch mit Avokado | 7,00 € |

HOSOMAKI (6 Stück)

| | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 71 | Kappa – Gurke und Sesam  | 3,10 € |
| 72 | Abokado – Avokado  | 3,80 € |
| 73 | Shinko – Eingelegter Rettich  | 3,80 € |
| 74 | Sake – Lachs | 4,10 € |
| 75 | Tekka – Thunfisch | 4,50 € |
| 76 | Asupara – Grüner Spargel  | 3,80 € |
| 77 | Kazumi - Thunfisch, Lachs, Ingwer, Schnittlauch und Chilli | 4,80 € |

URAMAKI (6 Stück)

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------|--------|
| 80 | Sachiko Lachs, Mango, Gurke, Ingwer, Shiso | 5,00 € |
| 81 | Junko Gebratene Lachshaut, Gurke, Philly-Cheese, Sesam | 5,20 € |
| 82 | Pirikara Pikanter Thunfisch | 5,80 € |
| 83 | Aiko Räucherlachs, Apfel, Koriander, Philly- Cheese | 6,80 € |
| 84 | Philadelphia Garnele, Rucola, Philly-Cheese | 6,30 € |
| 85 | California Garnele, Gurke, Avokado, Tobikko | 6,30 € |
| 86 | Kyo Aubergine- Tempura, Schnittlauch, Shiso | 5,20 € |
| 87 | Tempura Garnele- Tempura, Sesam | 6,80 € |
| 88 | Sayuri Spargel, Rucola, Schwarzer Sesam, Philly-Cheese | 5,80 € |

VEGAN

VEGGIE

SPECIAL ROLLS (8 Stück)

- 310 **Haruna** 7,80 €
Spargel- Tempura, Avokado, Philly-Cheese, Sesam 
- 311 **Tomoko** 7,90 €
Ente- Tempura, Sesam, Schnittlauch, Chillisauce
- 312 **Saté Rolle** 8,90 €
Gebackenes Hühnchen mariniert, Avokado, Sesam, Erdnusssauce on top
- 313 **Hitomi** 8,80 €
Frittierter Taschenkrebs, Avokado, Gurke, Tobikko
- 314 **Shiro** 8,90 €
Japanischer Seidentofu in Tempurateig, Avocado und Sesamsauce 
- 315 **Yukiko** 11,90 €
Gebratene Lachshaut, Aal, Gurke, Philly-Chees, Lachs on top
- 316 **Momo** 11,90 €
Lachstatar, Mango, Gurke, Tobikko, flambierter Lachs on top, pikante Sauce
- 317 **Midori** 12,90 €
Thunfischtatar, Spargel, Avokado, flambierter Thunfisch on top,
Wasabi-Tobikko, pikante Sauce
- 318 **Ebisu** 10,50 €
Panierte Risengarnele, Salat, Avokado on top
- 319 **Daiki** 10,90 €
Garnele, Avokado, Spargel, Tobikko, flambierter Lachs on top, pikante Sauce
- 320 **Kenta** 12,90 €
Gebackener Thunfisch mariniert, Lauch, Shinko,
Avokado und Thunfisch on top, pikante Sauce
- 321 **Nao** 5,80 €
Gebackene Rolle mit Krebsfleisch und Avokado und Philly-Cheese (6 Stück)

SUSHI MIX

die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 95 | Hiro 4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) | 9,80 € |
| 96 | Tokyo 4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) + Sashimi | 15,80 € |
| 97 | Shibuya 4 Nigiri + 1 Ura Maki Tamago (6 Stück) + 1 Avokado Hosomaki (6 Stück) | 11,90 € |
| 98 | Kyoto 6 Nigiri + 2 Special Rolls (8 Stück) + 4 Scheiben flambierter Sashimi | 35,20 € |

VEGIE

DESSERT

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 110 | Kokos Pudding | 3,70 € |
| 111 | Jasmin Creme Brulee | 3,70 € |
| 112 | Dorayaki Japanischer Pfannkuchen mit süßer Füllung aus roten Bohnen | 3,70 € |
| 113 | Mochi Mix Japanisches Reiskucheneis (2 Stück) | 3,70 € |
| 114 | Kugel Eis Wahlweise mit Sesam oder Matcha Eiscreme, mit hausgemachter Himbeer-Sauce und Sahne | 1,90 € |

NIEHOFFS-VAIHINGER FRUCHTSÄFTE

| | | | |
|-------|-------------------------------|--------|--------|
| | | 0,2 l | 0,4 l |
| 171 | Apfelsaft (naturtrüb) | 2,50 € | 3,60 € |
| 172 | Orangensaft | 2,50 € | 3,60 € |
| 173 | Maracuja-Nektar | 2,50 € | 3,60 € |
| 174 | Schwarzer Johannisbeer-Nektar | 2,50 € | 3,60 € |
| 175 | Cranberry- Nektar | 2,50 € | 3,60 € |
| 176 | Mango-Nektar | 2,50 € | 3,60 € |
| 177 | Pfirsich- Nektar | 2,50 € | 3,60 € |
| 178 | Rhabarber- Nektar | 2,50 € | 3,60 € |
| <hr/> | | | |
| | Saftschorle | 2,20 € | 3,20 € |
| <hr/> | | | |
| 179 | Guavensaft | 2,50 € | 3,60 € |
| 180 | Lycheesaft | 2,50 € | 3,60 € |

TEE & KAFFEE

LAMMSBRÄU BIO-BIERE (FLASCHE)

| | | |
|-------|---------------------------|--------|
| 200 | Zitronengraste | 2,90 € |
| 201 | Fruit tea | 4,00 € |
| 202 | Sencha Grüntee | 1,90 € |
| 203 | Jasmin Tee | 1,90 € |
| 204 | Ingwertee | 3,20 € |
| 205 | Pfefferminztee | 3,20 € |
| 206 | Espresso | 2,10 € |
| 10206 | Espresso Macchiato | 2,20 € |
| 207 | Espresso Doppio | 3,20 € |
| 10207 | Espresso Doppio Macchiato | 3,30 € |
| 208 | Capuccino | 3,00 € |
| 2088 | Michkaffee | 3,00 € |
| 209 | Latte Macchiato | 3,20 € |
| 300 | Kaffee | 2,60 € |

| | | |
|-----|----------------------------------------|--------|
| 145 | Pils 0,33l ⁶ | 3,20 € |
| 146 | Alkoholfreies Pils 0,33l ⁶ | 3,10 € |
| 147 | Weizen 0,5l ⁷ | 3,60 € |
| 148 | Alkoholfreies Weizen 0,5l ⁷ | 3,60 € |

JAPANISCHE BIERE

| | | |
|-----|-------|--------|
| 149 | Kirin | 3,30 € |
| 150 | Asahi | 3,30 € |

APERITIFS

| | | |
|-----|------------------|--------|
| 126 | Umeshu 0,1 l | 3,50 € |
| 127 | Presecco 0,1 l | 3,60 € |
| 129 | Aperol Spritz | 6,00 € |
| 130 | Hugo | 6,00 € |
| 131 | Lillet Wildberry | 6,00 € |

WASSER

| | | 0,5 l | 1,0 l |
|-----|--------------------------|--------|--------|
| 156 | Tafelwasser, wählbar mit | | |
| | - Limette | 3,00 € | 5,00 € |
| | - Minze | 3,00 € | 5,00 € |
| | - Erdbeeren | 3,00 € | 5,00 € |
| | - Zitronengras | 3,00 € | 5,00 € |
| | - Ingwer | 3,00 € | 5,00 € |
| | - Orange | 3,00 € | 5,00 € |
| 157 | Wasser, still | 3,00 € | 5,00 € |
| 158 | 0,25 l San Pellegrino | 2,80 € | |
| 159 | 0,75 l San Pellegrino | 5,50 € | |
| 160 | 0,25 l Aqua Panna | 2,80 € | |
| 161 | 0,75 l Aqua Panna | 5,50 € | |

SOFTDRINKS

| | | 0,2 l | 0,4 l |
|-----|-----------------------------|--------|--------|
| 163 | Coca Cola ^{1,2} | 2,30 € | 3,20 € |
| 164 | Cola light ^{1,2,4} | 2,30 € | 3,20 € |
| 165 | Fanta ^{1,5} | 2,30 € | 3,20 € |
| 166 | Sprite ⁴ | 2,30 € | 3,20 € |
| 167 | Spezi ^{1,2,5} | 2,30 € | 3,20 € |
| 168 | Bitter Lemon ³ | 2,30 € | 3,20 € |
| 169 | Ginger Ale ¹ | 2,30 € | 3,20 € |
| 170 | Tonic Water ³ | 2,30 € | 3,20 € |

FRESH HOMEMADE DRINKS 0,4 l

wahlweise auch gegen Aufpreis von 3,00 €
mit Gin, Rum und Wodka möglich

| | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 835 | Limetten Calpico Calpico, Limette, Soda | 4,50 € |
| 836 | Kokoro Calpico Calpico, Himbeeren, Limetten, Ingwer, Soda Minze | 6,00 € |
| 837 | Kimono Calpico Calpico, Erdbeeren, Limetten, Soda | 5,50 € |
| 838 | Ginger Cooler Ingwer, Minze, Gurke, Limetten, Ginger Ale | 6,00 € |
| 839 | Berry Lovers Erdbeeren, Erdbeerpüree, Limetten, Minze | 6,00 € |
| 840 | Guava Passion Guava, Passionsfrucht, Limetten, Cocossirup | 6,50 € |
| 841 | Kokoro Island Lychee, Passionsfrucht, Limetten, Maracujasirup | 6,50 € |
| 842 | Lemon Soda Frische Limetten, brauner Zucker, Soda | 5,40 € |
| 843 | Green Ginger Ice Tea Frischer Ingwer, grüner Tee, Soda | 5,00 € |
| 844 | Tokyo Yuzu Jap. Zitrusfrucht mit Minze, Orange, Soda | 5,00 € |

| | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 845 | Sake Calpis (mit Alkohol) Calpico, Reiswein, Passionsfrucht, Limetten | 7,00 € |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------|--------|

COCKTAILS

| | | |
|-----|-----------------------|--------|
| 131 | Caipirinha | 7,50 € |
| 132 | Himbeer Mojito | 7,50 € |

LIKÖRE

| | | |
|-----|-------------------------|--------|
| 133 | Ramazotti 4cl | 4,00 € |
| 134 | Lychee Likör 4cl | |

LONGDRINKS

| | | |
|-----|----------------------------------------------------|---------|
| 135 | Jinzu Gin Tonic (Japanese Gin) ³ | 8,50 € |
| 136 | Tanquery Gin Tonic ³ | 7,50 € |
| 137 | Hendrick's Gin Tonic ³ | 8,50 € |
| 138 | Monkey 47 Gin Tonic ³ | 10,50 € |
| 139 | Moscow Mule | 7,50 € |
| 140 | Cuba Libre ^{1,2} | 6,50 € |

Zusatzstoffe Getränke

¹ Farbstoff

² Koffein

³ Chininhaltig

⁴ enthält eine Phenylalaninequelle mit Süßungsmitteln

⁵ Antioxidationsmittel

⁶ Gerstenmalz

⁷ Hefe

JAPANISCHE SPIRITUOSEN

| | | |
|-----|-----------------------------------|--------|
| 135 | Japanesei Whiskey 2cl | 8,50 € |
| 136 | Japanese Rum 4cl | 8,00 € |
| 138 | Kuro Kirishima (Süßkartoffel) 4cl | 6,00 € |

SAKE

| | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|
| 125 | Sake warm 0,15 l | 3,50 € | |
| | | 0,1 l | Flasche |
| | | <hr/> | |
| 414 | Kikumasamune , Junmai / Kobe / Hyogo <i>Halbtrockener und erfrischender Sake, den eine traditionelle Brauerei aus Kobe speziell für den europäischen Markt entwickelt hat.</i> | 5,30 € | 20,00 € 500 ml |
| 415 | Dassai , Asahishuzo / Daingingo / Yamaguchi <i>Junmai Dai Ginjo Sake aus Yamaguchi. Die Brauerei ist sehr berühmt für die Qualität. Frisch und leicht im Geschmack und geeignet für alle Gerichte.</i> | 7,00 € | 19,00 € 300 ml |
| 416 | Kikumasamune , Koujo / Junmai <i>Der Sake wird mit besonders weichem Quellwasser und ausgewähltem Reis gebraut. Trockener, frischer und leichter Geschmack mit mildem Aroma.</i> | 5,30 € | 14,50 € 300 ml |
| 417 | Tamanohikari , Daiginjo / Kyoto <i>Brauerei Tamanohikari aus Kyoto, ehemaliger Sake-Hoflieferant der Shogunfamilie. Junmai Daiginjo ist Sake mit höchster Qualitätsstufe. Passend zu zahlreichen Gerichten.</i> | 9,10 € | 22,90 € 300 ml |

OFFENE WEINE & FLASCHENWEINE

| | | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|---------|
| 401 | Weinschorle, 0,2 l | 4,00 € | | |
| | Weiss | 0,1 l | 0,2 l | Flasche |
| 402 | Sauvignon Blanc , Alta Plata / Rueda / Spanien <i>Sortentypischer Weisswein mit feinen Aromen von Gras & Apfel. Trocken. Schlank mit rassiger Säure.</i> | 4,00 € | 6,00 € | 25,00 € |
| 403 | Riesling , Peterhof / Rheingau / Deutschland <i>Sortentypische Frucht, Kraft und Fülle.</i> | 3,60 € | 5,60 € | 21,00 € |
| 404 | Chardonnay , Caliterra Reserva / Curicó / Chile <i>Jung, weich, mit milder Säure, strohgelbe Farbe, mittlerer Körper, trocken.</i> | 3,60 € | 6,50 € | 25,00 € |
| 405 | Lugana , Tenuta Roveglia / Lombardei / Italien <i>Der Kultwein vom Gardasee. Feiner Blütenduft, Geschmack von grünen Äpfeln. Erfrischende Säure, kraftvoll, aber mit Finesse.</i> | 4,50 € | 6,90 € | 27,00 € |
| 406 | Weißburgunder , Dr. Gänz / Nahe / Deutschland <i>Sortentypische Frucht, Kraft und Fülle, milde Säure. Elegant.</i> | 3,80 € | 5,80 € | 23,00 € |
| | Rot | 0,1 l | 0,2 l | Flasche |
| 408 | Tempranillo , Valdemar Tinto / La Rioja / Spanien <i>Sehr wohlriechend in der Nase mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Brombeere sowie leichter Blumennote.</i> | 3,60 € | 5,50 € | 19,00 € |
| 409 | Nero D`Avola , Terri di Montelusa / Italien <i>Kräftige Farbe, fruchtiges Bouquet. Geschmack von Waldbeeren und Kirschen. Seidige Taninstruktur</i> | 3,60 € | 5,50 € | 19,00 € |

CHAMPAGNER

| | | | | |
|-----|-------------------------|--|--|---------|
| 412 | Champagner Ruinart Rose | | | 89,00 € |
|-----|-------------------------|--|--|---------|

尾

HiroSakao · Japanisches Restaurant & Sushi-Bar · Äußere Nürnberger Straße 62 · 91301 Forchheim · Telefon 09191 / 69 86 018 · www.hirosakao.com
Mo-Fr.: 11.30 bis 14.30 Uhr, 17.30 bis 22.30 Uhr · Sa: 12.00 bis 15.00 Uhr, 17.00 bis 22.30 Uhr · Feiertag 17.00 bis 22.30 Uhr · So Ruhetag