

Nigiri

N10. Sake 2,10  Lachs	N11. Maguro 2,40  Thunfisch	N12. Hamachi 3,10  Gelbeschwanz	N13. Ika 2,00  Sepia	N14. Tilapia 2,00  Tilapia
N15. Hotate Gai 3,10  Jakobsmuschel	N16. Saba 2,00  Makrele	N17. Ibodai 2,00  Butterfisch	N20. Ebi 2,40  Großgarnele	N21. Ama Ebi 2,20  Kaltwassergarnele
N22. Kani 3,10  Krebsfleisch	N23. Unagi 2,40  Eingelegter Aal	N24. Hokki Gai 2,40  Große Trogmuschel	N25. Takko 2,20  Pulpo	N26. Kani Kama 2,00  Surimi
N30. Tamago jap. Omelett 1,80 	N31. Inari süße gebackene Tofutasche 2,00 	N32. Avocado 1,80 		

Sashimi

S1. Sake Sashimi Lachs



15,00

S2. Maguro Sashimi Thunfisch



17,50

S4. Sashimi Moriawase versch. Fischhäppchen



26,50

S3. Sashimi Komori eine kleine Portion versch. Fischhäppchen



17,50

Getränke

Alkohlfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola Light ^{1,2} , Fanta ² , Sprite, Apfelschorle	0,30L	2,80
Calpis	0,30L	3,40
japanischer Softdrink auf Milchbasis		
Hausgemachte Limonade ^{1,4}		3,80
erfrischender Trinkgenuss auf Crushed Ice in den Sorten: -Wassermelone-Limette-Pfefferminze -Guave-Rose-Mango -Kokos-Mango-Limette		

Apollinaris Still / Classic	0,25L	2,00
Apollinaris Still / Classic	0,75L	5,20

Heißgetränke

Sencha	Tasse 2,10 / Kännchen	3,50
gerösteter japanischer Grüner Tee		

Jasmintee	Tasse 2,10 / Kännchen	3,50
mit intensivem Jasminblütenaroma		

Gemeincha	Tasse 2,10 / Kännchen	3,50
japanische Teemischung, aus Sencha und geröstetem braunen Naturreis, erhält eigenständigen Charakter mit warmen malzigem Röstgeschmack		

Hausgemachter Grapefruit Tee	3,40
Hausgemacht mit frischer Grapefruit (Süßlich)	

Hausgemachter Ingwer Tee	3,40
Hausgemacht mit frischem Bio-Ingwer (Süßlich)	

Espresso ¹	2,00
Kaffee ¹	2,50

1= koffeinhaltig, 2= mit Farbstoff,
3= mit Konservierungsstoffen, 4=mit Süßungsmittel

Bei Fragen zu Allergenen u. Zusatzstoffen
wenden Sie sich gerne an unser Personal

Wein

Grauburgunder	0,20L	4,80
Trocken, Weingut Kiefer, Baden	0,75L	15,00
Sauvignon Blanc	0,20L	5,00
Trocken, Weingut Pfaffmann, Pfalz	0,75L	16,50
Chardonnay	0,20L	5,20
Trocken, Claude Vialade	0,75L	17,00
Languedoc, Frankreich		
Rosé	0,20L	5,00
Portugieser Weißherbst	0,75L	16,50
halbtrocken, WG Kallstadt, Pfalz		
Sake	0,12L	3,80
Ozeki Junmai, traditioneller jap. Reiswein, 14,5% vol.		
Umeshu	0,05L	2,50
Jap. Pflaumenwein, 10% vol.		
Weißweinschorle	0,20L	4,00

Bier

Pinkus vom Fass	0,30L	2,80
	0,50L	4,30
Beck's	0,33L	2,80
Pils/ Blue alkoholfrei/ Green Lemon		
Kirin Ichiban	0,33L	3,40
Jap. Bier		
Asahi Super Dry	0,33L	3,40
Jap. Bier		

Cocktails & Shochu

Sunrise ⁴	6,50	
Sake, Orangensaft, Grenadine		
Kyoto Nights ⁴	7,50	
Shochu, Sake, Limette, Honig, Mangosaft		
Calpis Sour	7,50	
Shochu, Calpis-Konzentrat, Soda		
Shochu	0,02L	2,50
Jap. Spirituose aus Reis, 35% vol.		

Gunkan

G10. Spicy Sake	Lachstatar, Lauch, hausgemachte scharfe Sauce	3,00
G11. Spicy Maguro	Thunfischtatar, Lauch, hausgemachte scharfe Sauce	3,20
G12. Hotate Mayo	Jakobsmuscheltatar, Masago, Mayo	3,40
G13. Ikura	Lachs Rogen	3,20

Te Maki

T10. Sake Avocado	Lachs, Avocado	3,80
T11. Maguro-Kimuchi	Thunfisch, Gurken, Lauch, Kimuchi-Soße	4,70
T20. California	Surimi, Avocado, Mayo	3,80
T23. Unagi	Aal, Avocado	4,80
T30. Yasai	Japanisches Omelett, Avocado, Gurke	3,50

Don

D10. Sake Don Rohe Lachsscheiben und Kaviar auf Sushi-Reis 15,50	D11. Tekka Don Rohe Thunfischscheiben auf Sushi-Reis 17,50
D12. Chirashi Don Versch. Fischescheiben auf Sushi-Reis 17,50	D23. Unagi Don Gegrilltes Aalfilet auf Reis 16,50
D30. Vegi Chirashi Don 10,50 Versch. Gemüse auf Sushi-Reis	

Dessert

X1. Daifuku jap. Reismehlkuchen mit gesüßten Adzukibohnen	4,00
X2. Matcha-Eiscreme Grüntee-Eis	3,50
X3. Kuro-Goma Eiscreme Schwarzesesam-Eis	3,50



Muwa Sushi

Tel.: 0251 4844518
Neubrücken Straße 73, 48143 Münster
Email: Info@muwa-sushi.de
www.MUWA-SUSHI.de
Öffnungszeiten:
Dienstag - Freitag
11.30 - 15.00 und 17.30 - 22.00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertag
15.00 - 22.00 Uhr



Vorspeisen

V1. Tempura Hummerkrabben im Teigmantel gebacken, 4 St. **7,00**



V2. Harumaki **3,40**



mit Gemüse gefüllte Teigtaschen, gebacken, 6 St.

V5. Isobe Age **5,20**



Surimi mit Avocado in Seetang gerollt, gebacken

V8. Wakame **3,20**



Seetang

V3. Yaki-Tori **3,60**



Hühnerfleischspieße, gegrillt, 2 St.

V6. Kimuchi **3,00**



Eingelegter Chinakohl mit Knoblauchsauce, scharf

V9. Age Shumei **4,20**



Teigtaschen mit Shrimps, gebacken, 6 St.

V4. Shumei **4,00**



Teigtaschen mit Shrimps, 6 St.

V7. Edamame **3,20**



Grüne Sojabohnen

V10. Tori Kara-Age **4,90**



mariniertes Hühnerfleisch, gebacken

V11. Mini Sashimi mit den besten tagesfrischen Fischarten zum Ausprobieren **5,20**



Suppen

V12. Miso-Suppe

jap. Sojabohnensuppe mit Seetang und Tofu **2,50**



V13. Ochazuke

Klare Suppe mit Lachs, Seetang und Reis **3,30**



Bowl Salads

B1. Uminosachi Salat

Salat mit Meeresfrüchten und Sesamdressing **9,50**



B2. Kaiso Salat (Vegetarisch)

Seetang Salat mit jap. Omelett, verschiedenem Gemüse und Sesamdressing **7,00**



Ramen - Noodles

R1. Chashu Ramen **11,50**

mit geschmortem Schweinefleisch

R2. Tori Ramen **11,50**

mit mariniertem Hühnerfleisch

R3. Yakiniku Ramen **11,50**

mit Rindfleisch

R4. Vegi Ramen **9,50**

vegetarisch, mit Gemüse und jap. Omelett (alternativ: Vegan ohne Ei)



Sushi Kombination

K1. Muwa- Platte für 1 Person

1 Miso Suppe
Nigiri mit Lachs, Thunfisch, Ebi, Unagi, Hotate, Ika, Takko jeweils 1 St.
Lachs, Gurke Hosos Maki (je 6 St.)
aktuelle Maki Spezialität, 1 Rolle (6 - 8 St.) **28,00**



K2. Muwa- Platte für 2 Personen

2 Miso Suppen
Nigiri mit Lachs, Thunfisch, Ebi, Hotate, und mit anderen tagesfrischen Zutaten jeweils 2 St. (14 St.)
Thunfisch, California Hosos Maki (je 6 St.)
California Lachs Ura Maki (8 St.)
aktuelle Maki Spezialität, 1 Rolle (6 - 8 St.) **49,00**



K3.

Nigiri mit Lachs, Thunfisch, Ebi, Ibodai, Tilapia (5 St.), Gunkan Spicy Lachs (1 St.)
Lachs, Thunfisch Hosos Maki (je 3 St.)
California Lachs Ura Maki 1 Rolle (8 St.) **19,50**



K4. **11,50**



Sake, Maguro, Ebi, Sake-Maki, California-Maki

K5. **9,50**



Sake-Maki, California-Maki, Philadelphia Rolle

K6. **10,50**



California Ura Maki (m. Kaviar), Ebi-Ten-Maki

K7. **11,50**



2 x Maguro, Tekka-Maki, California-Maki

K8. **12,50**



2 x Maguro, Midori-Rolle, Maguro-Kimuchi-Rolle

K9. **16,50**



2 x Sake, 2 x Ebi, Lachs Inside Out

K10. Lachs Lover **12,50**

1 x Sake Hosos Maki + 1 x Lachs Inside Out (8 St.)

K11. Muwa Vegi **10,50**

Tamago, Kanpyo Hosos Maki (12 St.), Spicy Kappavo Ura Maki (8 St.)

K12. Muwa Vegan **11,50**

Inari, Avocado Nigiri (2 St.), Oshinko Maki, Sweet Tofu Ura Maki (8 St.)

K10.



K13. Muwa Schiff (für 3-4 Personen)

eine Portion Sashimi, 16 x Nigiri-Sushi (8 versch. Sorten), California-Maki, 5 St. Ebi-Ten-Maki, Lachs Inside-Out, Unagi-Avo Ura Maki (Sesam) **73,00**



Hosos Maki (6 St.)

Mit rohem Fisch

H10. Sake Makimit Lachs **3,70**
H11. Tekka Maki.....mit Thunfisch **4,20**
H12. Sake-Avo Maki.....mit Lachs und Avocado **3,90**

Ohne rohen Fisch

H20. California Maki.....mit Surimi und Avocado **3,80**
H21. Ebi-Avo Maki.....mit Großgarnele und Avocado **4,20**
H22. Maguro-Kakuni Maki.....mit gekochtem Thunfisch und Mayo **3,90**

Vegetarisch

H30. Kappa Maki.....mit Gurke **2,90**
H31. Avocado Maki.....mit Avocado **3,20**
H32. Tamago Maki.....mit jap. Omelett **2,90**
H33. Oshinko Maki.....mit eingelegtem Rettich **3,40**
H34. Kanpyo Maki.....mit Kürbisstreifen **3,40**



Ura Maki (8 St.)

Mit rohem Fisch

U10. California Lachs.....Lachs, Avocado, Mayo, außen Kaviar oder Sesam **7,20**
U11. Midori Rolle.....Thunfisch, Lauch, Gurke, Chili-Sauce, außen Wasabi Kaviar **8,90**
U12. Maguro-Kimchi.....Thunfisch, Gurken, Lauch, Kimuchi-Sauce, außen Kaviar **8,50**
U13. Spicy Lachs.....Lachstatar, Avocado, hausgemachte scharfe Mayo **7,50**
U14. Spicy Tuna.....Thunfischstatar, Gurke, hausgemachte scharfe Mayo **7,80**

Ohne rohen Fisch

U20. California Classic.....Surimi und Avocado, außen Kaviar oder Sesam **6,90**
U21. Ebi-Avo.....Garnelen, Avocado, außen Sesam **7,80**
U22. Maguro-Kakuni.....gekochter Thunfisch mit jap. Mayo, Gurke, außen Sesam **7,50**
U23. Unagi-Avo.....Aal und Avocado, außen Kaviar oder Sesam **9,00**
U24. Spring-Tempura.....Ebi Tempura, Frischkäse, außen Schnittlauch **9,00**
U25. Ebi- Ten-Tempura.....Ebi Tempura, Gurke, Avocado, außen Kaviar und Sesam **10,00**

Vegetarisch

U30. Sweet Tofu Roll (vegan).....Inari, Avocado, außen Sesam **6,20**
U31. Kappa Kanpyo (vegan).....Gurke, mariniertes Kürbis, außen Sesam **6,20**
U32. Vegi Spring.....jap. Omelett, Avocado, Frischkäse, außen Schnittlauch **6,90**
U33. Spicy Kappavo.....Avocado, Gurke, scharfe Mayo, außen Sesam **6,20**



Ura Spezial

U40. Dragon Roll (8 St.)

Ebi Tempura, Gurke, außen Avocado **12,50**



U41. Unagi-Ebi-Ten Inside Out (4 St.)

Ebi Tempura, Gurke, Avocado, außen Kaviar und Aal **8,00**



U15. Lachs Inside Out, Lachs (8 St.)

Lachs und Avocado, außen Kaviar, Lachs **10,50**



Futos Maki (5 St.)

F10. Philadelphia Rolle



mit Lachs, Gurke, Lauch und Frischkäse **4,20**

F20. Ebi-Ten-Maki



Ebi Tempura, Gurke, Avocado **4,80**

F30. Vegi- Futo



Oshinko, Tamago, Kanpyo Gurke, Avocado **4,20**