

SUSHI  LOVERS

Snacks

Sprøde laksenuggets

[Sprøde hapsere af laks serveres m. chili mayo] - 65

Tempura rejer

[Sprøde dybstegte kongerejer] - 75

Tempura kammuslinger

[Dybstegt kammusling med sprød skal] - 95

Edamame - 35

Spicy edamame - 37

Tangsalat - 35

Ris - 25

Kolde forretter

Tatar af laks

[Med årstidens urter] - 69

Tatar af tun

[Med årstidens urter] - 89

Tatar af kingfish

[Med årstidens urter] - 85

Salater

[Salaterne kan variere efter årstiden]

Vegetar

[Delikate grøntsager og urter] - 49 / 99

Salmon

[Laks, blandet grønt] - 89 / 129

Seared tuna

[Lynstegt tun, blandet grønt] - 99 / 139

Mixed fish

[Tun, laks, blandet grønt] - 99 / 139

Crispy shrimp

[Tempura reje, blandet grønt] - 99 / 139

Extra dressinger og saucer

Soya - 5

Teriyaki - 12

Chili mayo - 12

Goma dressing - 12

Champagne creme - 12

Wasabi / yuzu dressing - 12

Red hot chili - 12

Misosuppe

[... af fond kogt på årstidens fisk]

Miso suppe - 25

Miso suppe med tun - 39

Miso suppe med kingfish - 39

Miso HOT'n'SPICY +5 kr

Varme retter

[Delikate varme retter med masser af smag]

Teriyakiglaceret svin

[Langtidsbraiseret svin med rødkål, mandler og årstidens urter]
forret 79 / hovedret 119

Oksemørbrad

[Lynstegt oksemørbrad m. trøffel teriyaki]

forret 99 / hovedret 169

Katzu maki

[Hosomaki med sprødstegt tempuraskal]

Spicy Tuna Katzu Maki

[Tun, spicy mayo, koriander, champagne sauce, toppet med flyvefiskerogn] - 95

Spicy Salmon Katzu Maki

[Laks, spicy mayo, koriander, champagne sauce, toppet med flyvefiskerogn] - 85

Kammusling special

[Kammusling, spicy mayo, koriander, flyvefiskerogn, teriyaki sauce] - 115

Rispapir ruller (6 stk)

Laks

[Avocado, agurk, blandet grønt, koriander] - 82

Tun

[Avocado, agurk, blandet grønt, koriander] - 89

Reje

[Avocado, agurk, blandet grønt, koriander] - 85

Crispy reje

[Avocado, agurk, blandet grønt, koriander] - 92

Gourmet sushi menuer

Gourmet lover

[12 stk - 6 maki gourmet, 6 nigiri special] - 219

Gourmet for flere

[Delikat luksusmenu for 2 eller flere] - 199 pr. person

Gourmet extra (2 retter)

[Dagens forret og masser af skøn blandet gourmet sushi] - 249 pr. pers - miso +20 pr. pers. (min. 2 pers)

Special maki mix

[20 stk special rolls - 4 slags] - 269

Gourmet nigiri mixer

[8 stk special gourmet nigiri] - 199

World Sushi Cup mini tasting menu

Smag 4 fantastiske VM nigiri

[Du får i denne delikate forret servering 4 af køkkenets fantastiske World Sushi Cup nigiri, hvor hver bid er en lille eksplosion af smag og æstetik] - 119

Celebration menuer

Celebration - All for Love

[ca. 60 stk luksus sushi - kokkens blanding af special rolls, special nigiri og andet godt fra kortet - smukt pyntet og anrettet på stort fad. Nok til 3-4 personer] - 749 take away - 849 eat-in

Celebration - Family

[ca. 80 stk luksus sushi - kokkens blanding af special rolls, special nigiri og andet godt fra kortet - smukt pyntet og anrettet på stort fad. Nok til 4-6 personer] - 998 take away - 1198 eat-in

Celebration - Mix & Match

[ca. 80 stk blandet sushi - kokkens blanding af alt godt fra kortet, special rolls, special nigiri, almindelige ruller og nigiri. Kokken anretter og pynter smukt på stort fad. Nok til 4-6 personer] - 898 take away - 998 eat-in

Sushi menuer ('almindelig sushi')

Lovers small [12 stk - 8 inside-out maki, 4 nigiri] - 125

Lovers regular [14 stk - 8 inside-out maki, 6 nigiri] - 149

Lovers medium [24 stk - 16 inside-out maki, 8 nigiri] - 239

Lovers large [36 stk - 24 inside-out maki, 12 nigiri] - 358

Lovers x-large [48 stk - 32 inside-out maki, 16 nigiri] - 468

Regular maki mix 16 [16 stk maki - chef's choice] - 159

Salmon maki mix 16 [16 stk maki w/salmon - chef's choice] - 154

Tuna maki mix 16 [16 stk maki w/tuna- chef's choice] - 165

Regular nigiri mix 10 [10 stk mixed nigiri - chef's choice] - 195

Sashimi

Kokken laver en smuk anretning med dagens bedste fisk og friske grøntsager som tilbehør

Sashimi 5 - laks 85 / tun 96 / hamachi 92

Sashimi 9 - Mix af dagens lækreste fisk - 129

Sashimi Mix - ca. 14 stk lækker mix - 199

Sashimi Max - ca. 20 stk blandet lækker fisk - 259

Caviar

Rossini caviar [30g] - 289

Sashimi rolls (6 stk)

[Rulle m. agurk el. kinaradise i stedet for tang]

Laks

[Laks, sesam, tobiko og tataki dressing] - 72

Tun

[Tun, sesam, tobiko og tataki dressing] - 82

Reje

[Reje, sesam, tobiko og tataki dressing] - 75

Vegetar sushi

Lovers vegetarian menu

[12 stk - kokkens lækre vegetarsushi] - 149

Vegetarian inside out

[Crispy asparges, avocado, agurk, koriander] - 82

Dragon Veggie Roll

[Tempura asparges, agurk toppet m. avocado, sesam og teriyaki] - 135

Vegetarian futomaki, inside out

[Crispy asparges, avocado, agurk, teriyaki sauce] - 78

Vegetarian futomaki

[Crispy asparges, avocado, agurk, koriander] - 78

Vegetarian nigiri

Agurk - 22 / 2 stk 40

Avocado - 22 / 2 stk 40

Asparges - 22 / 2 stk 40

Tempura asparges - 25 / 2 stk 48

Tofu - 22 / 2 stk 40

Børnemenuer

Small

[1 hosomaki, 2 nigiri, tempurareje] - 69

Medium

[Edamame, 1 hosomaki, 4 nigiri, tempurareje] - 99

Hosomaki mix

[3 hosomaki] - 115

Ura maki special rolls (10 stk)

[Special rolls er vores stamkunders favoritter. Her får du smag og æstetik i verdensklasse, så kig her, hvis du drømmer om noget ekstra lækkert]

Sunshine

[California roll toppet med laks og tangsalat] - 118

Rainbow

[California roll toppet med laks, tun, tigerreje, avocado] - 122

Norwegian

[Avocado, agurk, asparges, salat toppet med laks, chili mayo og ørredrogn] - 132

Green Dragon

[Crispy reje og avocado toppet med avocado, sesam og teriyaki sauce] - 129

White Tiger

[Crispy reje, avocado toppet med flammegrillet kammusling pyntet med spicy mayo, teriyaki sauce og flyvefiskerogn] - 139

White Dragon

[Avocado, agurk, tempura asparges, toppet med kingfish og koriander, ponzuløg og lime] - 138

Dragon Veggie Roll

[Tempura asparges, agurk toppet med avocado, sesam og teriyaki] - 135

Orange Dragon

[Crispy reje og avocado toppet med flammegrillet laks, chilimayo, tangsalat, ørredrogn og champagne sauce] - 139

Red Hot Dragon roll

[Crispy reje og avocado toppet med flammegrillet tun, 3 slags chili sauce, teriyaki sauce og forårsløg] - 142

Fire Dragon roll

[Crispy reje og avocado toppet med flammegrillet laks 3 slags chili, teriyaki sauce og forårsløg] - 138

Sushi Lovers roll

[Crispy reje og avocado toppet med flammegrillet tun, laks og avocado og pyntet med chilimayo, teriyaki sauce og forårsløg] - 139

Nigiri special

Flammegrillet laks

[Flammegrillet laks pyntet med chilimayo og marinerede rødløg] - 28 / 2 stk 54

Tun tataki

[Tun lynstegt i chilimix pyntet med yuzu marinerede løg] - 29 / 2 stk 56

Kingfish tataki

[Lynstegt kingfish pyntet med hvidløg og ingefær] - 28 / 2 stk 54

Snow crab gunkan

[Snow crab, flyvefiskerogn, forårsløg, peber og champagne creme] - 28 / 2 stk 54

Scallop delight

[Kammusling med champagnecreme, peber, forårsløg og ørredrogn] - 32 / 2 stk 60

Oksemørbrad tataki

[Lynstegt oksemørbrad med teriyaki] - 33 / 2 stk 64

Futo maki special rolls (6 stk)

Spider roll

[Soft shell crab, flyvefiskerogn, avocado, agurk og teriyaki sauce] - 109

Ebi tempura roll

[Crispy reje, avocado, agurk, salat og teriyaki sauce] - 99

Spicy salmon tempura roll

[Salmon tempura, chili mayo, salat, mango og teriyaki] - 104

Spicy tuna tempura roll

[Tuna tempura, chili mayo, salat, mango og teriyaki] - 109



Ura maki (inside-out ruller 8 stk)

California

[Surimi, avocado, agurk] - 74

Salmon roll

[Laks, avocado, agurk] - 79 - Spicy mayo +2

Tuna roll

[Tun, avocado, agurk] - 84 - Spicy mayo +2

Kingfish roll

[Kingfish, avocado, agurk] - 84 - Spicy mayo +2

Ebi roll

[Tigerreje, avocado, agurk] - 82 - Spicy mayo +2

Phillie roll

[Philadelphia, laks, avocado, agurk] - 81

San Fransisco

[Laks, basilikum, avocado, agurk, ørredrogn] - 84

Maui

[Tun, mango, tangsalat] - 86

Hawaii

[Tun, cashewnødder, avocado, agurk, teriaky sauce] - 92

Alaska

[Laks, snow crab, avocado, agurk] - 89

Crispy Ebi

[Crispy reje, teriayki sauce, avocado, agurk] - 92

Nigiri

Laks - 23 / 2 stk 44

Laks med hvidløg - 24 / 2 stk 46

Tun - 28 / 2 stk 54

Kingfish - 28 / 2 stk 54

Tigerreje (Ebi) - 24 / 2 stk 46

Kammusling - 28 / 2 stk 54

Hosomaki (små ruller 8 stk)

Salmon roll [Laks] - 45

Tuna roll [Tun] - 47

Ebi roll [Reje] - 45

Avocado [Avocado] - 38

Agurk [Agurk] - 38

Spicy mayo +2

Futo maki rolls (store ruller 6 stk)

California big roll

[Surimi, avocado, agurk] - 69

Salmon big roll

[Laks, avocado, agurk] - 78 - Spicy mayo +2

Tuna big roll

[Tun, avocado, agurk] - 82 - Spicy mayo +2

Vegetarian roll

[Tofulomme, avocado, agurk, tangsalat] - 75

Sushi Lovers

Torvehallerne - Rømersgade 18 , stade G10+H10, 1362 kbh k, tlf: 53 50 50 04

Charlottenlund - Ordrupvej 66, 2920 Charlottenlund, tlf: 53 84 50 04

www.sushilovers.dk

Sushi Lovers @ World Sushi Cup '14

I 2014 kvalificerede Sushi Lovers sig til World Sushi Cup 2014 i Tokyo, Japan. Vi deltog også i 2013, og i 2014 blev det til en 4. plads i kategorien 'Creative Sushi'.

En del af de ting vi lavede til konkurrencen kan du finde her på kortet.



Sushi Lovers Catering

Sushi Lovers laver også catering, mad til selskaber og leverer gerne til jeres frokostordning, firmakantine eller reception.

Skal I holde konfirmationer, bryllup, polterabend, fødselsdag eller bare en god fest? Sushi er velegnet til de fleste arrangementer, og er der nogen i selskabet, der ikke bryder sig om fisk, kan vi lave en række andre løsninger både med kød eller vegetarisk / vegansk.

Kontakt os på info@sushilovers.dk for at høre mere

Sushi Lovers Kurser

Sushi Lovers laver sushikurser i alle størrelser, både hos os og hos jer. Kurserne er fantastiske til at ryste mennesker sammen under hyggelige og uformelle forhold, og vi tager gerne en snak om hvor og hvordan I ønsker kurset afviklet.

Læs mere på sushilovers.dk eller skriv til info@sushilovers.dk

Sushi Lovers Lav-selv-sushi

Sushi Lovers kurserne er den perfekte vej ind til at lave sushi derhjemme, men erfaring fortæller, at sushikunsten er så svær at lære, at resultaterne let kan udeblive, hvis ikke råvarerne er behandlet helt perfekt.

Derfor tilbyder vi færdigklargjorte råvarepakker til jer, hvor alt er lavet klar til højeste standard, så I kan opnå et perfekt resultat med jeres egen sushi. I får flere forskellige slags indhold til ruller og nigiri og I får alle andre nødvendige ingredienser i de rette mængder, så spild reduceres til et minimum.

Spørg din tjener om hvilke pakker, der er tilgængelige.

