

## SNACKS

Sprøde laksenuggets

[ Sprøde hapsere af laks m. sauce ] - 78

Tempura rejer

[ Sprøde dybstegte kongerejer ] - 89

Tempura kammuslinger

[ Dybstegt kammusling med sprød skal ] - 119

Rischips m. peberrodsdip og persilleolie

[ Chips af dehydrerede sushi ris ] - 45

Edamame - 39

Spicy edamame - 42

Tangsalat - 39

## MISOSUPPER

[ ... af fond kogt på årstidens fisk ]

Miso suppe - 49

Spicy miso suppe - 54

Miso suppe med tun el. hamachi - 69

Miso suppe med laks el. dorado - 65

## SALATER

[ Salaterne varierer efter årstiden ]

Vegetar

[ Delikate grøntsager, urter og sesam ] - 99 / 139

Laks

[ Laks, blandet grønt og sesam ] - 109 / 159

Lynstegt tun

[ Lynstegt tun, blandet grønt og sesam ] - 119 / 169

Blandet fisk

[ Tun, laks, blandet grønt og sesam ] - 119 / 169

Tempura reje

[ Tempura reje, blandet grønt og sesam ] - 119 / 169

# DRESSING & TILBEHØR

Soya - 5

Teriyaki / Chili mayo - 12

Goma / Champagne creme - 12

Red hot chili - 12

Ris - 29

## KOLDE FORRETTER

Tatar af laks

[ Med årstidens urter ] - 119

Tatar af tun

[ Med årstidens urter ] - 129

Tatar af kingfish

[ Med årstidens urter ] - 139

Ceviche Dorado

[ Med peberrod, lime, koriander og urter ] - 129

Laks Ceviche

[ Med rødøg, hvidløg, ingefær og frisk ponzu sauce ] - 129

## KATZU MAKI

[ Hosomaki uden ris med tempuraskal - 8 stk ]

Spicy Tuna Katsu Maki

[ Tun, spicy sauce, koriander, champagne creme, teriyaki, toppet med flyvefiskerogn ] - 118

Spicy Salmon Katsu Maki

[ Laks, spicy sauce, koriander, champagne creme, teriyaki, toppet med flyvefiskerogn ] - 118

Spicy Scallop Katsu maki

[ Kammusling, spicy sauce, koriander, flyvefiskerogn, champagne creme og teriyaki ] - 129

# RISPAPIR RULLER

Laks (100)

[ med avocado, agurk, blandet grønt, koriander ]

Tempura reje (102)

[ med avocado, agurk, blandet grønt, koriander ]

Tun (105)

[ med avocado, agurk, blandet grønt, koriander ]

Reje (105)

[ med avocado, agurk, blandet grønt, koriander ]

### SIGNATUR

## GOURMET SUSHI MENUER

Gourmet lover

[ 15 stk - 10 maki gourmet, 5 nigiri special ] - 229

Gourmet for flere ( min. 2 personer)

[ Delikat luksusmenu for 2 eller flere ] - 219 pr. person

Gourmet extra, 3 serveringer ( min. 2 personer)

[ Dagens forret, og 2 serveringer med skøn blandet gourmet sushi ] - 279 pr. pers

Special maki mix

[ 20 stk special rolls - 4 slags ] - 299

Gourmet nigiri mixer

[ 8 stk special gourmet nigiri ] - 235

DAGENS SÆRLIGE LUKSUS

[ Spørg tjeneren hvilke særlige ting vi har på menuen ]

Smag 4 fantastiske VM nigiri [ Du får i denne delikate forret en servering med 4 af køkkenets fantastiske World Sushi Cup nigiri, hvor hver bid er en lille eksplosion af smag og æstetik ] - 139

## Sushi Lovers #4 i World Sushi Cup 2014

I 2013 og 2014 kvalificerede Sushi Lovers sig til World Sushi Cup 2014 i Tokyo, Japan.

[ Kokken udskærer friskt fra dagens bedste fisk og opsætter smukt med friske grøntsager som tilbehør ]

Sashimi 5

[ Laks 109 / Tun 115 / Hamachi 119 / Kammusling 129 ]

Sashimi 9

[ Delikat blanding af dagens lækreste fisk ] - 199

Sashimi Mix

[ 14 stk lækker blanding ] - 295

Sashimi Max

[ 20 stk blandet lækker fisk - 399 ]

## NIGIRI SPECIAL

[ Nigiri med et twist - og masser af kærlighed ]

Flammegrillet laks

[ Flammegrillet laks pyntet med chilimayo og marinerede rødløg ] - 35 / 2 stk 65

Tun tataki

[ Tun lynstegt i chilimix pyntet med yuzu marinerede løg ] - 35 / 2 stk 65

Kingfish tataki

[ Lynstegt kingfish pyntet med hvidløg og ingefær ] - 35 / 2 stk 65

Kingfish special

[ Kingfish pyntet med yuzu løg og koriander, peber og lime ] - 35 / 2 stk 65

Scallop delight

[ Kammusling med champagnecreme, teriyaki, forårsløg og ørredrogn ] - 38 / 2 stk 69

## KØD

[ Delikate kødretter med masser af smag ]

Teriyakiglaceret svin

[ Langtidsbraiseret svin med rødkål, mandler og årstidens urter ] forret 119 / hovedret (m. ris) 199

Oksemørbrad

[ Lynstegt oksemørbrad sashimi-style (i skiver), m. trøffel teriyaki ] forret 129 / hovedret (m. ris) 229

Kylling karaage

[ Japansk marineret kyllingelår i sprød kartoffel tempura skal ] forret 109 / hovedret (m. ris) 189

## SPECIAL ROLLS (KABURIMAKI)

[ Toppede ruller - 10 stk - Special rolls er blandt stamgæsternes favoritter. Her får du både stor smag og æstetik ]

Rainbow

[ California roll toppet med laks, tun, tigerreje, avocado, sesam ] - 142

Norwegian

[ Avocado, agurk og asparges toppet med laks, chili mayo og ørredrogn ] - 159

Green Dragon ( vælg spicy eller normal )

[ Tempurareje og avocado toppet med avocado, sesam og teriyaki sauce ] - 152

White Tiger

[ Tempura reje, avocado toppet med flamberet kammusling pyntet med spicy mayo, teriyaki sauce og flyvefiskerogn ] - 159

White Dragon

[ Tempura asparges, avocado, agurk toppet med kingfish, peber, koriander, yuzu løg og lime ] - 159

Dragon Veggie Roll

[ Tempura asparges, agurk toppet med avocado, sesam og teriyaki ] - 155

Orange Dragon

[ Tempura reje og avocado toppet med flammegrillet laks, chilimayo, tangsalat, ørredrogn og champagne sauce ] - 165

Red Hot Dragon roll

[ Tempura reje og avocado toppet med flammegrillet tun, 3 slags chili, teriyaki sauce og forårsløg ] - 159

Fire Dragon roll

[ Tempura reje og avocado toppet med flammegrillet laks 3 slags chili, teriyaki sauce og forårsløg ] - 159

Sushi Lovers roll

[ Tempura reje og avocado toppet med flammegrillet tun, laks og avocado og pyntet med chilimayo, teriyaki sauce og forårsløg ] - 159

# CELEBRATION MENUER

Celebration - Family

[ 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 ] - 1125

Celebration - Mix & Match

[ 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 ] - 1038

## FUTO MAKI SPECIAL ROLLS

[ Store ruller - tang udenpå - 6 stk ]

Spider roll

[ Soft shell crab, flyvefiskerogn, avocado, agurk, chili mayo og teriyaki sauce] - 129

Ebi tempura roll

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

Spicy salmon tempura roll

[ Laks tempura, chili, salat, mango og teriyaki sauce ] - 119

Spicy tuna tempura roll

[ Tun tempura, chili, salat, mango og teriyaki sauce] - 119

## VEGETAR SUSHI

Lovers vegetarian menu

[12 stk - kokkens lækre vegetarsushi ] - 189

Vegetarian inside out

[ Tempura asparges, avocado, agurk, koriander ] - 99

Dragon Veggie Roll

[ Tempura asparges, agurk toppet m. avocado, sesam og teriyaki ] - 155

Vegetarian futomaki

[ Tempura asparges, avocado, agurk, salat, tofu og koriander ] - 98

VEGAN NIGIRI

Agurk - 26 / 2 stk 50

Avocado - 26 / 2 stk 50

Asparges - 26 / 2 stk 50

Tempura asparges - 32 / 2 stk 59

Tofu - 26 / 2 stk 50

Celebration - All for Love [ 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 ] - 869

Celebration - Mini Mix

[ 60 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 3-4 personer ] - 789

80 stk

60 stk

## URA MAKI TASTY

[ .. med lækre og spændende smage ]

### Phillie roll

[ Philadelphia, laks, avocado, agurk, sesam ] - 107

### San Fransisco

[ Laks, basilikum, avocado, agurk, ørredrogn, sesam ] - 118

### Maui

[ Tun, mango, tangsalat, sesam ] - 112

### Hawaii

[ Tun, cashewnødder, avocado, agurk, teriyaki sauce, sesam ] - 114

### Alaska

[ Laks, snow crab, avocado, agurk, sesam ] - 118

### Crispy Ebi

[ Tempurareje, teriyaki sauce, avocado, agurk, sesam ] - 110

## URA MAKI BASIC

[ Inside-out ruller - 8 stk ]

### California

[ Surimi, avocado, agurk, sesam ] - 99

### Salmon roll

[ Laks, avocado, agurk, sesam ] - 102

### Tuna roll

[ Tun, avocado, agurk, sesam ] - 107

### Kingfish roll

[ Kingfish, avocado, agurk, sesam ] - 107

### Ebi roll

[ Tigerreje, avocado, agurk, sesam ] - 105

## BASIC MENUER [ ‘almindelig sushi’ ]

### Lovers small

[ 12 stk - 8 inside-out maki, 4 nigiri ] - 139

### Lovers regular

[ 14 stk - 8 inside-out maki, 6 nigiri ] - 178

### Lovers medium

[ 24 stk - 16 inside-out maki, 8 nigiri ] - 289

### Lovers large

[ 36 stk - 24 inside-out maki, 12 nigiri ] - 405

### Lovers x-large [ 48 stk - 32 inside-out maki, 16 nigiri ] - 508

### Regular maki mix 16

[ 16 stk maki - kokkens valg ] - 195

### Salmon maki mix 16

[ 16 stk maki m/laks - kokkens valg ] - 195

### Tuna maki mix 16

[ 16 stk maki m/tun- kokkens valg ] - 199

### Regular nigiri mix 10

[ 10 stk blandede nigiri - kokkens valg ] - 229

## FUTO MAKI

[ Store ruller - 6 stk - tang udenpå ]

### California futo maki

[ Surimi, avocado, agurk ] - 95

### Salmon futo maki

[ Laks, avocado, agurk ] - 104

### Tuna futo maki

[ Tun, avocado, agurk ] - 105

### Vegetarian futo maki

[ Tempura asparges, avocado, agurk, salat, tofu, koriander ] - 98

## SUSHI LOVERS EVENTS

Sushi Lovers laver også events, catering og mad til selskaber.

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 I vælge en række andre løsninger både med kød eller vegetarisk / vegansk.

Vi leverer også gerne til jeres frokostordning, firmakantine eller reception.

Kontakt os på [info@sushilovers.dk](mailto:info@sushilovers.dk) for at høre mere

## OMAKASE og DAGENS SÆRLIGE LUKSUS

[ Spørg tjeneren om der er særlige lækkerier i dag ]

Ofte kommer der specielle lækkerier ind med fiskebådene og vi tryller dem om til lækre og spændende retter.

Vi kan som regel også sammensætte en Omakase til jer hvor kokken tryller ‘udenfor menu’ med de råvarer vi har til rådighed på dagen.

Spørg tjeneren om dagens muligheder.

## LAV FANTASTISKE MINDER

[ Grundlaget for Sushi Lovers skal findes i tankerne hos en 100-årig ]

Vores stifter Kristian spurgte engang sin 100-årige bedstefar, hvad livet gik ud på. Hans svar var: “at skabe masser af fantastiske minder”

Kort efter stiftede Kristian Sushi Lovers på netop denne ide: at livet skal fyldes med gode minder. Gode minder for gæsterne og gode minder for personalet.

Mad, omgivelser og stemning danner ramme om mange specielle øjeblikke i livet. Vi ønsker at danne denne ramme. Vi ønsker at være baggrunden for mange gode minder i jeres liv.

Gør livet smukt! Lav masser af skønne minder. Lev vel!

Ved spørgsmål om allergener, kontakt personalet

## NIGIRI BASIC

Laks - 28 / 2 stk 52

Laks med hvidløg - 30 / 2 stk 56

Tun - 32 / 2 stk 60

Kingfish - 32 / 2 stk 60

Tigerreje (Ebi) - 32 / 2 stk 60

Kammusling - 34 / 2 stk 62

## HOSOMAKI

[ Små ruller - 8 stk ]

Avocado - 42

Agurk - 42

Laks - 55

Tun - 55

Reje - 55

## BØRNEMENUER

Small

[ 1 hosomaki, 2 nigiri, tempurareje ] - 69

Medium

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

Hosomaki mix

[ 3 hosomaki ] - 119



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](http://www.sushilovers.dk)

