

Sushi a la carte:

Futomaki (5st.) (rol met zeewier aan de buitenkant)
gevuld met:

Pikante makreel
Zalm
Tonijn
Groenten
Kanimi krab
King krab



Uramaki (5st.) (rol binnenste buiten gedraaid)
gevuld met:

Pikante makreel
Zalm
Tonijn
Groenten
Kanimi krab
King krab



Hosomaki (6st.) (kleine rol met zeewier aan de buitenkant)
gevuld met:

Komkommer
Zalm
Tonijn
Rettich
Ei



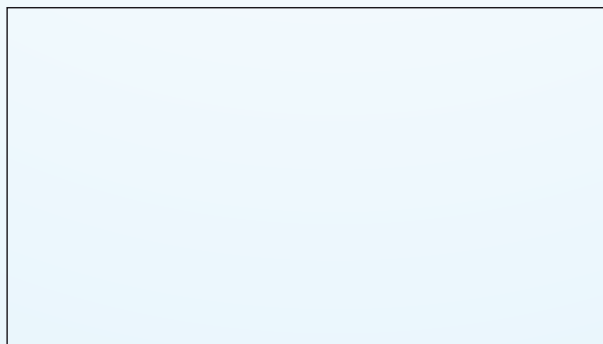
Nigiri (5st.) (handgevormd balletje)
belegd met:

Tonijn
Zalm
Jakobsmossel
Garnaal
Ei



Sushi Clinic
Badhuisstraat 232
2584 HN Den Haag
T 070 399 25 12
F 070 399 14 50
I www.sushiclinic.nl
E info@sushiclinic.nl

Voor informatie & bestellingen:



sushi clinic



Sushi assortiment trays

* assortiment go (5st.)

- 1 nigiri met tonijn
- 1 uramaki met krab
- 1 futomaki pepesan
- 2 hosomaki met komkommer



* assortiment roku (6st.)

- 1 nigiri met tonijn
- 1 nigiri met zalm
- 1 uramaki met krab
- 1 futomaki pepesan
- 2 hosomaki met komkommer



* assortiment hati (8st.)

- 1 nigiri met tonijn
- 1 nigiri met zalm
- 1 nigiri met garnaal
- 1 uramaki met krab
- 1 futomaki pepesan
- 1 futomaki met zalm
- 2 hosomaki met komkommer



* assortiment zyuu (10st.)

- 2 nigiri met tonijn
- 2 nigiri met zalm
- 2 nigiri met garnaal
- 1 uramaki met krab
- 1 futomaki pepesan
- 2 hosomaki met komkommer



* assortiment Juu roku (16st.)

- 2 nigiri met tonijn
- 2 nigiri met zalm
- 2 nigiri met garnaal
- 2 uramaki met krab
- 2 futomaki pepesan
- 2 futomaki met zalm
- 4 hosomaki met komkommer



* assortiment Adoju (27st.)

- 3 nigiri met tonijn
- 3 nigiri met zalm
- 3 nigiri met garnaal
- 3 uramaki met krab
- 3 futomaki pepesan
- 3 futomaki met zalm
- 9 hosomaki met komkommer



* assortiment Ulni (40st.)

- 5 nigiri met tonijn
- 5 nigiri met zalm
- 5 nigiri met garnaal
- 5 uramaki met krab
- 5 futomaki pepesan
- 5 futomaki met zalm
- 10 hosomaki met komkommer



* assortiment kal ali (72st.)

- 10 nigiri met tonijn
- 10 nigiri met zalm
- 10 nigiri met garnaal
- 10 uramaki met krab
- 10 futomaki pepesan
- 10 futomaki met zalm
- 12 hosomaki met komkommer



Gezond, apart, oriëntaals, een tikkeltje exclusief maar bovenal een delicatessen. Zo kunnen we sushi vandaag de dag toch wel noemen. Nederland kent inmiddels vele sushi-liefhebbers en er komen er steeds meer bij, mede dankzij de kwaliteit van Sushi Clinic dat vele vaste klanten kent.



Bij Sushi Clinic draait alles om de kwaliteit van de producten en natuurlijk de kwaliteit en versheid van de diverse vissoorten, creativiteit in de combinaties van ingrediënten en presentatie. Sushi van Sushi Clinic zijn van een hoog culinair gehalte maar zeker ook een lust voor het oog.

Bij Sushi Clinic worden de sushi altijd op de dag van levering ambachtelijk gemaakt en zijn dus altijd vers. De smaken zijn verfijnd en fris. Ze zien er prachtig uit en zijn gezond. Geen wonder dat sushi steeds populairder worden. Ze zijn heerlijk als hapje, tussendoor, uitermate geschikt voor recepties, of als onderdeel van een diner.

Fingerfood assortiment:

Ika fry

Malse stukjes inktvis met een subtiele smaak

Kamo hiramaki

Smakelijke springroll gevuld met heerlijk gekruide eend

Chicken yakitori

Malse stukjes kip op een spiesje authentiek Japans gemarineerd

Vega springroll

Verrassende loempia gevuld met glasnoedels en paddestoelen

Tatsuka

Malse stukjes kip gemarineerd in gember en knoflook gebakken in tempura beslag

Kara age

In broodkruim gebakken kipstukjes, licht pikant gekruid



Japanse specialiteiten:

Chuka wakame

Japanse zeewier salade authentiek gemarineerd met sesam

Fukairi goma dressing

Heerlijke dressing met sesam

Wasabi green peas

Gepofte erwten met een stevige wasabi smaak



Sushi benodigheden:

Kikkoman

De klassieke sojasaus

Kikkoman low salt

De klassieke saus, maar dan met minder zout

Wasabi

Pasta van Japanse rettich, zeer pittig

Gari

Japans gemarineerde gember

Chopsticks

Japanse eetstokjes

