

寿司

JAPANESE SUSHI MENU

TOKORO

Japanese Sushibar

Wir liefern ab

20€ bis 3,5km und ab 40€ bis 8km



Öffnungszeiten

Mo. – Do. 11:00 – 14:30 und 17:00 – 22:00

Fr. – So. 12:00 – 22:00

Georg-Schumann-Str. 75

04155 Leipzig

 **tokoro.lpz**

034124843800

www.tokoro-sushi.de

 **tokoro.lpz@aol.com**

Lunch

Mittags Angebot

45. Sushi Set / 11.90

2 Sake Nigiri (Lachs), 2 Maguro Nigiri (Thunfisch), 1 Inside Out Roll (6 Stück)

46. Veggie Set / 11.50

4 Nigiri + 1 Inside Out Roll (6 Stück)

47. Mittags Bento Lachs / 11.90

Lunchbox mit 1 Inside Out Roll (3 Stück)
+ Salat, Reis und Lachs

477. Mittags Bento Ente / 11.90

Lunchbox mit 1 Inside Out Roll (3 Stück)
+ Salat, Reis und Knusprige Ente

48. Mittags Bento Huhn / 11.90

Lunchbox mit 1 Inside Out Roll (3 Stück)
+ Salat, Reis und Hähnchenbrust

488. Mittags Bento Hühnerspieße / 11.90

Lunchbox mit 1 Inside Out Roll (3 Stück)
+ Salat, Reis und 3 Hühnerspieße

489. Mittags Bento Tofu / 11.90

Lunchbox mit 1 Inside Out Roll (3 Stück)
+ Salat, Reis und Japanischer Tofu

455. Lunch Set for 3 Veggie / 35.00

8 Nigiri + 1 Inside Out Roll
+ 1 Veggie Crunchy Roll + 3 Maki

466. Lunch Set for 3 / 35.00

10 Nigiri + 1 Inside Out Roll (6 Stück)
+ 1 Crunchy Roll + 3 Maki

VORSPEISE

499. Gebratene Wantan / 6.90

5 frittierte Teigtaschen mit Garnele, Hühnchen, Chilisauce und Salat



49. Gyoza / 6.90

Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung



50. Sake Ponzu / 9.50

1/2 Avocado gefüllt mit Ponzu Sauce und Flambiertem Sake (Lachs)



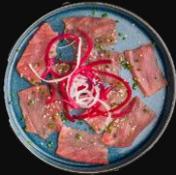
500. Korage / 8.90

Frittierte Hühnchen Schenkel Mit Gurke und Sesamsauce



51. Tuna Carpaccio / 10.90

Feines Thunfisch Carpaccio mit Ingwer-Sojasauce und Sesam



511. Lachs Carpaccio / 10.90

Feines Lachs Carpaccio mit Ingwer-Sojasauce und Sesam



52. Edamame / 6.90

Gedämpfte junge Sojabohnen mit Meeressalz



522. Nosu / 6.90

Auberginen in Misosauce



53. Hühnchen Sate / 6.90

3 gegrillte Hühnchen Sate, mit Erdnussauce



533. Yakitori / 7.90

3 Spieße mit Lachs und Teriyakisauce



54. Dim Sum / 6.90

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen und Gemüse



544. Potato Ebi / 6.90

Garnelen im knusprigen Kartoffelmantel



555. Hona / 7.90

Gebackener Tintenfisch mit Chillie - Limettensauce



566. Kage / 6.90

2 Hühnerspieße mit Teriyakisauce Chillie - Limettensauce



SUPPEN

55. Miso Suppe / 4.90

Tofu, Seetang und Sprossen in
Sojabohnensuppe



56. Udon Suppe / 6.50

Fischbrühe mit Hühnchen,
japanische Nudeln und
Frühlingszwiebeln



577. Tom Yam Suppe / 6.90

Tom Yam Brühe mit Garnele,
Sprossen, Champignon,
Frühlingszwiebeln



57. Udon Meeresfrüchte Suppe / 6.50

Fischbrühe mit Seetang, Garnelen,
3 verschiedene Fischarten,
Frühlingszwiebeln und mit
japanischen Nudeln



578. Wantan Suppe / 6.90

Wantan, Sprossen, Champignon
Frühlingszwiebeln in
Hühnerbrühe



SALATE

58. Avocado Salat / 7.50

Frischer Blattsalat der Saison mit
Avocado und Hausdressing



59. Sashimi Salat / 12.50

Frischer Blattsalat mit Hausdressing
dazu Avocado und Roher Fisch,
mariniert mit Wasabi-Sojasauce



599. Aal Salat / 12.50

Frischer Blattsalat mit Hausdressing
dazu Avocado und Aal,
mariniert mit Wasabi-Sojasauce



600. Seetang Salat / 6.90

Seetang Salat (kann aktivitäten und
aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigt werden)



60. Mango Salat / 6.90

Mango Streifen mit Garnelen,
Minze und Koriander



61. Spargel Salat / 6.90

Spargel mit Limette, Sesam
und Sojasauce



POKE BOWL

Schale mit Sushi-Reis & Tamago, wählbar mit:

62. Avocado / 14.90

Avocado



622. Tofu / 14.90

Japanischer Tofu



63. Sake / 16.90

Lachs



64. Sake & Maguro / 17.90

Gemischter roher Fisch



65. Maguro / 18.90

Thunfisch



655. Grill Maguro / 19.50

Leicht gegrillter Thunfisch



HAUPTSPEISE

Alle Hauptspeisen auf dieser Seite werden mit Gemüse der Saison, Reis und Salat serviert ausser Gerichte mit Nudeln

70. Lachs Teriyaki / 18.90

Lachs mit Teriyakisauce



71. Kamos / 19.90

Entenbrust mit fruchtiger
Mango-Miso-Sojasauce



72. Sesam Chicken / 18.90

Hähnchenbrust mit Sesam-Sojasauce



73. Yaki Udon / 16.90

Gebratene japanische Nudeln mit
zartem Hühnchen, Gemüse und Ei



74. Veggie Yaki Udon / 15.90

Gebratene japanische Nudeln mit
Gemüse und Ei



740. Yaki Udon Ente / 19.90

Gebratene japanische Nudeln mit Ente
Gemüse, Ei und Mango Miso Sauce



700. Lachs Curry / 18.90

Lachs mit Masaman Curry



711. Enten Curry / 19.90

Knusprige Entenbrust
mit Masaman Curry



722. Hühnchen Curry / 18.90

Zarte Hähnchenbrust
mit Masaman Curry



733. Tofu Curry / 17.90

Japanischer Tofu
mit Masaman Curry



744. Tokoro Baby / 18.90

Krosse Entenwürfel mariniert mit
Chilli, Kräuter, Koriander,
Zwiebeln, Salat und Reis,
(leicht scharf, Keine heiße Speise)



755. Veggie Pot / 17.90

Gemüse Pfanne mit Teriyakisauce



NIGIRI 2Stück

Alle Speisen auf dieser Seite werden mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce serviert

75. Avocado / 4.50

Avocado



76. Asupara / 4.50

Spargel



77. Sake / 5.50

Lachs



78. Maguro / 5.90

Thunfisch



79. Suzuki / 5.90

Seewolf



80. Ikura / 6.50

Lachskaviar



81. Ebi / 5.90

Garnelen



82. Sake - Aburi / 6.90

Flambierter Lachs mit
Spargel und Chilifäden



83. Maguro - Aburi / 7.00

Flambierter Thunfisch mit
Avocado und Chilifäden



84. Unagi / 6.50

Süßwasseraal



85. Sake Tartar / 6.50

Fein gehackter Lachs (scharf)



855. Ina / 6.50

Fritierter Tofu



Maki 6Stück

86. Avocado Maki / 4.50

Avocado



87. Kappa Maki / 4.50

Gurken und Sesam



88. Asupara Maki / 4.50

Spargel und Mango



89. Sake Maki / 5.50

Lachs



90. Maguro Maki / 5.90

Thunfisch



91. Spicy Maki / 5.90

Lachs, Thunfisch, Ingwer,
Chili und Schnittlauch



92. Daiko Maki / 5.90

Japanischer Rettich



00. Crunchy Maki /

In Tempura Teig frittierte Maki
wählbar mit:

866) Avocado und Frischkäse /5.90

899) Lachs und Frischkäse /6.50

900) Japanischer Rettich /5.90



SASHIMI

66. Sake / 15.90

Lachs



67. Maguro / 17.90

Thunfisch



68. Maguro & Sake / 16.50

Thunfisch und Lachs



69. Grill Maguro / 16.90

Leicht gegrillter Thunfisch
mit Sesam



699. Grill Sake / 15.90

Leicht gegrillter Lachs
mit Sesam



INSIDE OUT ROLL 6Stück

93. Sake Roll / 8.50

Lachs, Gurke, Mango, Ingwer
und Shiso



94. Salmonskin Roll / 8.50

Gebratene Lachshaut, Gurke,
Sesam, und Frischkäse



95. Spicy Tuna Roll / 8.50

Pikanter Thunfisch mit Chili
und Chili-Sauce



96. Ebi Roll / 8.50

Garnelen, Rucola und Frischkäse



97. California Roll / 8.50

Garnelen, Avocado, Gurke
und Flugfischkaviar



98. Ebi Tempura Roll / 8.90

Frittierte Garnelen und Sesam



99. Smoky Sake Roll / 8.50

Räucherlachs, Apfel, Koriander,
Frischkäse und Unagi Sauce



100. Rucola Roll / 8.50

Rucola, Spargel, Frischkäse und
schwarzer Sesam



101. Tempura Roll / 8.50

Aubergine-Tempura und
Miso-Sauce



102. Alaska Roll / 8.50

Lachs, Ingwer, Schnittlauch und
roter Shiso



TOKORO HOMEMADE ROLLS 8 Stück

00. Crunchy Roll / 11.90 (6Stück)

In Tempura Teig frittierte Rolle
wählbar mit:

103) Garnelen, Krebsfleisch, Surimi
Avocado, Frischkäse

104) 7 verschiedene Gemüse
Füllung

1032) Lachs, Krebsfleisch, Surimi,
Avocado und Frischkäse



110. Ume / 16.90

Lachstatar, Gurke, Mango und
on top flambierter Lachs, Tobikko,
Chili-Mayo und Unagi Sauce



111. Murasa / 17.90

Thunfischtatar, Avocado, Spargel,
pikante Sauce und on top flambierter
Thunfisch, Flugfischkaviar,
Chili-Mayo und Unagi Sauce



105. Akino / 11.90

In Tempura Teig frittierter Spargel,
Avocado, Frischkäse und Sesam



112. Midori / 15.90

Panierte Garnele, Salat und on top
Avocado und Tonkotsu Sauce



106. Garuko / 12.90

In Tempura Teig frittierter Ente,
Schnittlauch, Sesam und Chilisauce



113. Iro / 18.90

Lachs, Rettich, Avocado und on top
Rotebete, Guacamole und
3 Stück flambierte Sashimis



107. Kona / 12.90

Gebackenes Hähnchen, Gurke,
Sesam, Mango Streifen
und Unagi Sauce



114. Deiki / 16.90

Garnelen, Spargel, Avocado, Tobikko
und on top flambierter Lachs,
Unagi Sauce und Chili-Mayo



108. Gaku / 13.90

Frittierter Taschenkrebs, Gurke,
Avocado und on top Flugfischkaviar



115. Rakka / 14.90

Gebratenes und mariniertes
Hähnchen mit Avocado
und on top Erdnussauce



109. Yuriko / 16.90

Gebratene Lachshaut, Aal, Gurke,
Frischkäse, Lachs, Lachskaviar
und Unagi Sauce



SUSHI MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

116. Tokoro / 16.90

4 Nigiri + 1 Inside Out Roll (6 Stück)



117. Japan / 19.90

4 Nigiri + 3 Stück Sashimis +
1 Inside Out Roll (6 Stück)



118. Shang / 15.90

4 Nigiri + 1 Inside Out Roll (6 Stück)



150. Tokyo / 65.00

8 Nigiri
2 Maki mit Thunfisch und Lachs
6 flambierte Sashimis
3 Tokoro Homemade Roll

160. Shiba / 41.00

8 Nigiri
8 Sashimis
1 Avocado Ponzu
1 Tokoro Homemade Roll

171. Tokyo für 4 / 90.00

8 Nigiri
5 Maki
8 Sashimis
2 Crunchy Roll
4 Tokoro Homemade Roll

119. Tokyo / 45.00

6 Nigiri + 2 Tokoro
Homemade Rolls (je 8 Stück) +
6 Scheiben flambierter Sashimi



120. Shiba / 15.90

1 Avocado Maki, 1 Thunfisch
Maki (je 6 St), und 1 Inside Out
Roll mit Sake, Gurke und Sesam



180. Crunchy Special / 65.00

4 Homemade Roll mit
Versch. Frittierten Füllungen
3 Crunchy Rolls
2 Crunchy Maki

190. Veggie Special 2 / 42.00

8 Nigiri
1 Veggie Crunchy Roll
1 Maki
2 Crunchy Maki
1 Inside Out Roll



200. Tokoro Special 2 / 42.00

10 Nigiri
2 Crunchy Maki
1 Crunchy Roll
1 Inside Out Roll

210. Tokoro Special 3 / 60.00

12 Nigiri
1 Avocado Ponzu + 3 Sashimi
2 Crunchy Maki
1 Crunchy Roll
3 Inside Out Roll

TOKORO SPECIAL ROLL 8 Stück

201. Uto / 19.90

Krebsfleisch, Frischkäse, Gurke, on top flambierter Lachs, Getrockneter Thunfisch, Kaviar Tobikko, Safran, Gold (24Karat) Chili-Mayo und Unagi Sauce



203. Veggies Muto / 19.90

Frittierter Spargel, Avocado, Frischkäse, Rote Bete, On top avocado, Shiso, Seetang Blätter, Sesam, Safran, Gold (24 Karat) Guacamole, und Eel Sauce



202. Murata / 19.90

Aal, Frischkäse, Gurke, on top flambierter Lachs, Getrockneter Thunfisch, Kaviar Tobikko, Safran, Gold (24Karat) Chili-Mayo und Unagi Sauce



204. Futo Maki / 19.90

Lachs, Gurke, Mango ,Avocado Frischkäse on top Guacamole, Kaviar Tobikko, Safran, Gold (24Karat) Chili-Mayo und Unagi Sauce



DESSERTS

121. Sweet Potato Cheesecake / 5.50

Japanischer Süßkartoffel Kuchen



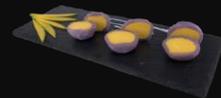
122. Soft Cheesecake / 5.50

Japanischer Cheesecake Kuchen



123. Mochi Ice / 7.90

3 Stück, Japanischer Reiskuchen mit Eiscreme Füllung



124. Dorayaki / 5.50

Japanischer Pfannkuchen mit süßer Füllung aus roten Bohnen



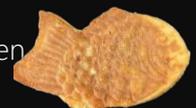
127. Apple pie / 7.90

Frittierte Teigtasche mit Apfel Füllung



128. Fish Kuchen / 7.90

Frittierter Pfannkuchen mit süßer Füllung aus roten Bohnen



GETRÄNKE

Softs 0,2l / 0,4l

1001	Coca Cola ^{1,2}	3.50/4.60
1002	Coca Cola Zero ^{1,2,4}	3.50/4.60
1003	Fanta ^{1,5}	3.50/4.60
1004	Sprite ^{1,5}	3.50/4.60
1006	Spezi ^{1,2,5}	3.50/4.60
1007	Ginger-Ale ¹	3.50/4.60
1008	Spicy Ginger Beer ¹	3.90/5.50
1009	Bitter Lemon ¹	3.90/5.50
1010	Tonic Water ³	3.90/5.50

Sodas 0,5l / 1,0l

Tafelwasser, wählbar mit

1011	Limette	4.60/6.60
1012	Minze	4.60/6.60
1013	Erdbeeren	4.60/6.60
1014	Zitronengras	4.60/6.60
1015	Ingwer	4.60/6.60
1016	Orange	4.60/6.60
1017	Bad Liebenwerda still 0,25l / 0,75l	3.90/7.50
1018	Bad Liebenwerda spr. 0,25l / 0,75l	3.90/7.50

Säfte 0,2l / 0,4l

1019	Apfelsaft	3.60/4.60
1020	Mangonektar	3.60/4.60
1021	Maracujanektar	3.60/4.60
1022	Orangensaft	3.60/4.60
1023	Johannisbeernektar	3.60/4.60
1024	Lychee Saft	3.60/4.60
1025	Guavensaft	3.60/4.60
1026	Saftschorle	3.60/4.60

Hot

1027	Sencha Grüntee	/4.50
1028	Jasmintee	/4.50
1029	Frischer Ingwertee	/4.90
1030	Frischer Zitronengras Tee	/4.90
1031	Frischer Pfeffermintee	/4.90

Kaffee

1032	Asiatischer Kaffee	/4.50
1033	Kaffee	/3.50
1034	Espresso	/2.50
1035	Doppelter Espresso	/3.50

Homemade Drinks 0,3l

1036	Sour Calpico	/6.80
	Calpico, Limette, Soda	
1037	Tokoro Calpico	/6.80
	Calpico, Himbeeren, Limette, Ingwer, Soda, Minze	
1038	Kimaki Calpico	/6.80
	Calpico, Erdbeeren, Limette, Soda,	
1039	Special Ginger Ale	/6.80
	Ginger Ale, Gurke, Limetten, Ingwer, Minze	
1040	Berrylicious	/6.80
	Erdbeerpüree, Limetten, Minze	
1041	Guava Sunset	/6.80
	Guava, Passionfruit, Limette, Soda, Kokossirup	
1042	Tropical Island	/6.80
	Passionfruit, Lychee, Limetten, Maracujasirup	
1043	Lemon Soda	/6.80
	Frische Limette, brauner Zucker, Soda	
1044	Ginger Green Tea	/6.80
	Frischer Ingwer und grüner Tee	
1045	Yuzu Soda	/6.80
	Japanische Zitrusfrucht, Minze, Orange, Soda	
1046	Strawberry Ice Tea	/6.80
	Schwarzer Tee, Erdbeersirup, Maracujasirup	
1047	Prinzes peach Ice Tea	/6.80
	Schwarzer Tee, Holunderblütensirup, Pfirsichsirup, Maracuja	

Alkoholische Getränke

Aperitifs

1048	Aperol Spizz 0,2l	/7.80
1049	Hugo 0,2l	/7.80
1050	Lillet Wildberry 0,2l	/7.80

Longdrinks 0,3l

1051	Tanquery Tonic	/7.80
1052	Roku Gin Tonic	/7.80
1053	Hendrick's Tonic	/7.80
1054	Gin Sul Tonic	/7.80
1055	Monkey 47 Tonic	/7.80
1056	Moscow Mule	/7.80
1057	London Mule	/7.80
1058	Cuba Libre	/7.80

Bier

1059	Kirin 0,3l	/5.50
1060	Asahi 0,3l	/5.50
1061	Singha 0,3l	/5.50
1062	Saporo 0,3l	/5.50
1063	Warsteiner ⁶ 0,5l	/6.60
1064	Paulaner Hefe ⁷ (Weißbier Hell) 0,5l	/6.60
1065	Paulaner Hefe ⁷ (Weißbier Dunkel) 0,5l	/6.60
1066	Warsteiner (Alkoholfrei) ⁶ 0,3l	/5.60
1067	Paulaner Hefe (Alkoholfrei) ⁷ 0,5l	/6.60

Cocktails

1068	Caipirinho	/8.50
1069	Maitai	/8.50
1070	Mojito	/8.50

Japanischer Whisky

1071	Suntory Toki 4 cl	/5.50
1072	Nikka from the Barrel 4 cl	/5.50
1073	Hibiki Harmony 4 cl	/5.50

Sake 2cl / 0,3l Flasche

1074	Sake Reiswein (Warm)	4.50/16.00
1075	<u>Jitsuraku Tokubetsu</u>	4.50/16.00
1076	<u>Namezake</u>	4.50/16.00
1077	<u>Namachozoshu</u>	4.90/21.00
1078	<u>Gouka Junmai</u>	6.00/29.00

Wein 0,2l / Flasche

1079	Sauvignon Blanc (Trocken) Zornheim / Rheinhessen / Deutschland Ein frischer, lebendiger Wein mit Aromen nach grünen Apfel und pikanter Zitrusfrucht	8.50/29.00
1080	Riesling (Trocken) Zornheim / Rheinhessen / Deutschland Premiumriesling aus bester Lage. Aroma reifer Früchte wie gelber Apfel und Maracuja. Viel Volumen, mineralisch und vielschichtig	8.00/28.00
1081	La Fleur (Lieblig) Ellerstadt / Pfalz / Deutschland Feine Frucht sowie frische Noten von tropischen Früchten, leicht spritzig	6.90/25.00
1082	Rose (Feinherb) Vaihingen / Gündelbach / Deutschland Dezente Erdbeer- und Rhabarbararomen, umspielt von frischer Säure. Finessenreicher Nachhall auf cremiger Textur	7.50/28.00
1083	Primitivo (Trocken) Baroco / Apulien / Italien Reinsortiger Primitivo aus Puglia, Noten von Schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen, feiwürzig, sehr weiches Tannin, langhaltend, trocken	8.50/29.00
1084	Nero D` Avola (Trocken) Bianca / Sizilien / Italien Eine Komposition von reifen Früchten und Gewürzen, Vollmundig, Elegant duftend nach reifer Kirsche und schwarzen Johannisbeeren mit weichem, seidigem Tannin im Hintergrund	8.00/28.00
1085	Scavy & Ray Prosecco Aromatischer und erfrischender Perlenwein aus Italien	8.00/28.00



Vielen Dank für Ihren Besuch

Zahlung mit EC – Karte ab 20.00€
und mit Kreditkarte ab 25.00€

Allergene & Zusatzstoffe: Liebe Gäste, seit Anfang 2015 zeichnen wir die Allergene für Sie aus.

Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergenen Reaktionen kommen. Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung und händigt Ihnen unsere Karte mit Allergenen aus.

In Soja- und Teriyakisaucen sind Gluten (Weizen) enthalten. Alle Speisen können Spuren von Sesam enthalten. Wasabi und eingelegter Ingwer enthalten Konservierungsstoffe und Farbstoffe. Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 Koffein, 3 Chininhaltig, 4 Enthält eine Phenylalaninequelle mit Süßungsmitteln, 5 Antioxidationsmittel, 6 Gerstenmalz, 7 Hefe, 8 mit Konservierungstoff, 9 mit Phosphat, 10 geschwefelt, 11 Geschmacksverstärker

Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer angegeben.