

新柳の白雨  
柳竹蔵の虹



梅子

神楽と

かき

万を形く

柳

みくろり

契毛

ぬき

クミキ

# Speisekarte



新柳橋の白雨  
柳竹蔵の虹



梅子  
神楽  
かき  
万を形く  
柳  
みくろり  
契毛  
ぬき  
クみきら

# Sajo

Asian Cuisine & Finest Sushi



0611 9889 6322



[www.sajorestaurant.de](http://www.sajorestaurant.de)



Bahnhofstraße 50, 65185 Wiesbaden



# Vorspeisen



新柳の白濁  
柳竹蔵の虹

## 1. Kokos Suppe <sup>d</sup>)

Sahnige Kokosmilch Suppe mit Champignons, Cherrytomaten und Koriander.

Wahlweise mit:

a. Tofu <sup>m</sup> €5.00

b. Garnelen <sup>c</sup> €6.50

## 2. Edamame <sup>m</sup>

Grüne Sojabohnen, gedämpft, mit Meersalz

€5.50

## 3. Gyoza <sup>f,i,m</sup>

Japanische Teigtaschen, dazu Pozu Soße

Wahlweise mit:

a. Veggie €5.90

b. Garnelen <sup>c</sup> €6.50



## 4. Grünerwald <sup>b,f,h</sup>

Frische Salate verfeinert mit hausgemachter Sesamsoße, dazu frische Avocado

Wahlweise mit:

a. Gegrilltem Lachs €12.90

b. Rindfleisch €13.50

## 5. Joey Roll <sup>f,h</sup>

Sommerrollen gefüllt mit Kräutersalat, Gurken, Reissnudeln, serviert mit hausgemachter Limetten-Fisch-Soße oder Hoisin Soße

a. Tofu <sup>m</sup> €5.50

b. Panierte Garnelen <sup>c</sup> €6.90

## 6. Sammy Roll <sup>f,i</sup>

Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln, Möhren und Zwiebeln, serviert mit hausgemachter Limetten-Fisch-Soße

€5.90

# Vorspeisen



新柳の白雨  
柳竹蔵の虹

## 7. Asian Style Fries

€4.90

Süßkartoffel-Pommes serviert mit hausgemachter Cocktail-Soße

## 8. Chicken Popcorn <sup>f,i</sup>

€6.50

Gebackene Hühnerkeule mit hausgemachter Cocktail-Soße (4 Stk.)

## 9. Ebi King <sup>c,f,i</sup>

€6.90

Panierte Garnelen mit grünem Flocken (2 Stk.)

## 10. Sajo Platte <sup>c,f,i,m</sup>

€16.90

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen

Sommerrollen / Frühlingsrollen / Panierte Garnelen / Gyoza / Edamame

## 11. Umi Tatar <sup>b,l</sup>

€10.90

Tatar vom Lachs, Avocadowürfel und Tobiko serviert mit Krabbenchips

## 12. Salmon Tataki <sup>b,l</sup>

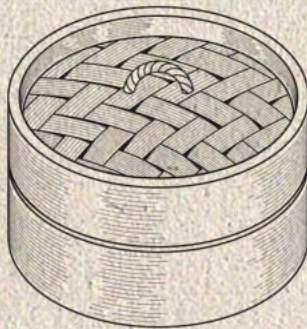
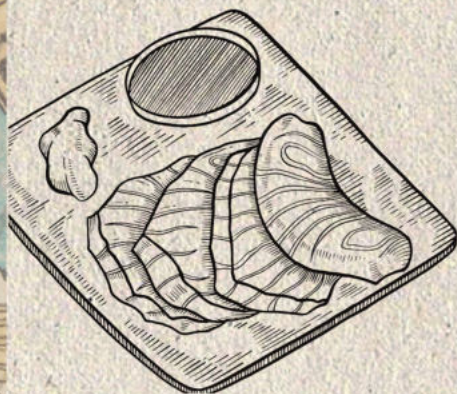
€7.90

Flambierter Lachs serviert mit Seetangsalat und Rettich (3 Stk.)

## 13. Tuna Tataki <sup>b,l</sup>

€7.90

Flambierter Thunfisch serviert mit Seetangsalat und Rettich (3 Stk.)



# Hauptspeisen



新加坡の自産  
御竹蔵の虹

## 14. Soul of Hanoi

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Hauptstadt mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander.

Wahlweise mit:

- |                            |               |
|----------------------------|---------------|
| <b>a. Tofu<sup>m</sup></b> | <b>€11.90</b> |
| <b>b. Rindfleisch</b>      | <b>€13.90</b> |



## 15. Exotic Bun <sup>b,f,h,i,m</sup>

Reisfadennudeln auf gemischtem Salat, dazu Koriander und Chilli-Limetten-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam.

Wahlweise mit:

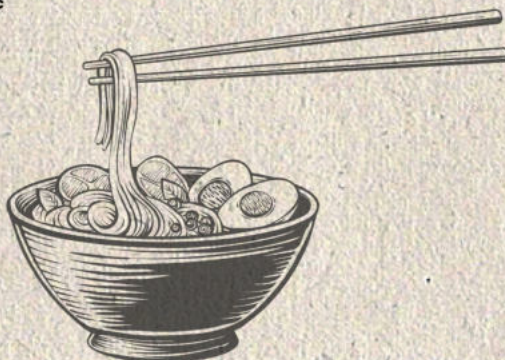
- |                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| <b>a. Tofu<sup>m</sup></b>       | <b>€12.90</b> |
| <b>b. Rindfleisch</b>            | <b>€14.90</b> |
| <b>c. Lachsfilet<sup>k</sup></b> | <b>€16.90</b> |

## 16. It's not Ramen <sup>f,h,i,m</sup>

Gebratene Udon-Nudeln mit Teriyaki-Soße, buntem Gemüse, Champignons, verfeinert mit Koriander, Röstzwiebeln.

Wahlweise mit:

- |                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| <b>a. Tofu<sup>m</sup></b>     | <b>€13.90</b> |
| <b>b. Rindfleisch</b>          | <b>€15.90</b> |
| <b>c. Garnelen<sup>c</sup></b> | <b>€17.90</b> |



# Hauptspeisen



新加坡の自産  
脚竹蔵の虹

## 17. Curry Deli <sup>d,f,h,i</sup>

Saison Gemüse, Wildkräutersalat, Reis, serviert mit einer Curry-Kokosmilch-Soße.

Wahlweise mit:

- |                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| a. Tofu <sup>m</sup>                  | €12.90 |
| b. Rindfleisch                        | €13.90 |
| c. Gegrillte Hühnerkeule <sup>i</sup> | €14.90 |
| d. Knusprige Hühnerkeule <sup>i</sup> | €14.90 |
| e. Knusprige Ente <sup>i</sup>        | €15.90 |

## 18. Golden River <sup>d,f,h,i</sup>

Saison Gemüse, Wildkräutersalat, Reis, serviert mit einer Mango-Kokosmilch-Soße.

Wahlweise mit:

- |                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| a. Tofu <sup>m</sup>                  | €12.90 |
| b. Rindfleisch                        | €13.90 |
| c. Gegrillte Hühnerkeule <sup>i</sup> | €14.90 |
| d. Knusprige Hühnerkeule <sup>i</sup> | €14.90 |
| e. Knusprige Ente <sup>i</sup>        | €15.90 |

## 19. Wiesbadon <sup>a,b,f,i,m</sup>

Unterlegt mit Jasminreis, Algensalat und grüne Sojabohnen, serviert mit Spielgelei

Wahlweise mit:

- |  |        |
|--|--------|
| a. Rindfleisch                                 | €14.90 |
| b. Gegrillte Hühnerkeule <sup>i</sup>          | €15.90 |
| c. Knusprige Hühnerkeule <sup>i</sup>          | €15.90 |
| d. Lachsfilet <sup>b</sup>                     | €16.90 |
| e. Thunfischsteak (kurz gegrillt) <sup>b</sup> | €17.90 |



# Hauptspeisen



## 20. Dancing Beef <sup>f,h,i,m</sup> ))

€18.50

Rindfleisch, kurz gegrillt, serviert mit buntem Gemüse der Saison, Zitronengras, Chilischoten, Wildkräutersalat, Jasminreis, verfeinert mit Röstzwiebeln, Koriander.

## 21. Sajo Deluxe <sup>b,d,f,h,i</sup>

Gebratenes Gemüse mit Teriyaki-Soße, grünem Spargel, serviert mit Jasminreis und frischem Salat mit Sesam-Dressing.

Wahlweise mit:

**a. Gegrillte Hühnerkeule <sup>i</sup>**

€17.90

**b. Gegrilltes Lachsfilet <sup>b</sup>**

€19.90

**c. Gegrillte Garnelen <sup>c</sup>**

€21.90



# Für Kinder



## 22. Where is Chicky? <sup>d,f,i</sup>

€7.90

Hühnerbällchen serviert mit Süßkartoffel Pommes

## 23. The Boss Baby <sup>b,c,f,g,k,l,o</sup>

€8.90

Überraschung Maki-Set von dem Sushiman

## 24. The Little Mermaid <sup>c,f,i</sup>

€8.90

2 Stk. panierte Garnelen mit grünem Flocken serviert mit frischem Salat und Jasminreis.



## Beilagen

Reis, Reisbandnudeln

€2.00

Sushireis

€3.00

Unagi- / Cocktail-Soße

€2.00

Seetangsalat

€4.50

新柳の白雨  
柳竹蔵の虹



梅子

神楽と  
かき  
万を形く  
柳  
みくろり  
契毛  
ぬき  
クみり

# Sushi



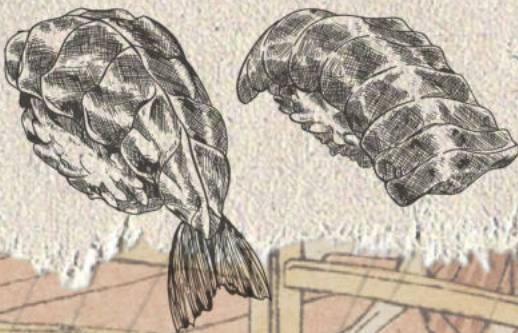
# Sushi



新柳の白濁  
柳竹蔵の虹

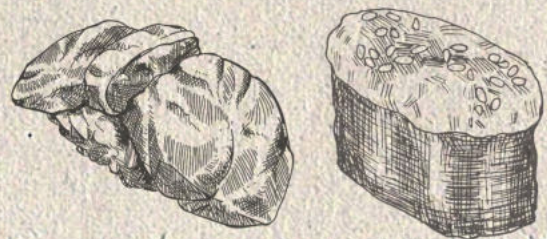
## Nigiri <sup>b,c,f,g,l,o</sup> (1 Stk.)

- N1. Sake** €2.30  
Lachs
- N2. Maguro** €2.60  
Thunfisch
- N3. Ebi** €2.60  
Gekochte Garnelen
- N4. Unagi** €2.80  
Flussaal
- N5. Avocado** €2.20  
Avocado
- N6. Shiitake** €2.20  
Japanische Pilze
- N7. Asparagus** €2.20  
Spargel



## Special Nigiri <sup>b,c,f,g,l,o</sup> (1 Stk.)

- N8. Aburaki** €3.80  
Spargel, flambierter Thunfisch
- N9. Okayama** €4.50  
Flambierter Lachs, Unagi
- N10. Kawasaki** €3.80  
Avocado, flambierter Lachs
- N11. Tsunoumi** €3.80  
Lachs, Thunfisch, Fischrogen
- N12. Salmon Rose** €4.50  
Flambierter Lachs, Lachstatar
- N13. Lachs Tatar** €3.80  
Gurke, Lachstatar
- N14. Tuna Tatar** €3.80  
Gurke, Thunfisch Tatar





# Sushi



新柳の白濁  
柳竹蔵の虹

## Inside Out

b,c,f,g,l,o

(8 Stk.)

### U30. California €9.90

Avocado, Gurke, Surimi, Tobiko

### U31. Umi Sake €10.50

Lachs, Avocado

### U32. Magu Spicy €11.50

Gurke, pikanter Thunfisch, Tobiko

### U33. Spicy Crab €11.50

Rucola, pikantes Krefl., mix Tobiko

### U34. Sammy Tori €10.50

Gegrilltes Hähnchen, Sesam

### U35. Crispy Ebi €13.90

Panierte Garnelen, Mango,  
Avocado Creme, Sesam

### U36. Veggie Roll €9.90

Rucola, Gurke, Mango, Sesam

## Sashimi (6 Stk.)

b,c,f,g,l,o

### S40. Sake €12.90

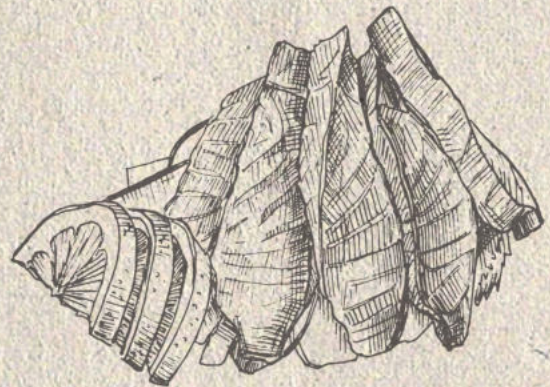
Lachsscheiben

### S41. Maguro €13.90

Thunfischscheiben

### S42. Sajoshimi €15.90

Lachs, Thunfisch, Flusaal umrollt mit  
panierte Nori Blätter, serviert mit  
Seetang, Rettich, Shiso Kresse und  
spezielle Soße



# Sushi



新柳の百両  
柳竹蔵の虹

み  
か  
万を  
柳  
梅子

## Special Roll b,c,f,g,l,o (8 Stk.)

### J50. Uji Roll €15.90

Lachs, Frischkäse, paniertes Spargel, Avocado Creme, umwickelt mit grünem Flocken

### J51. Chiba Roll €15.90

Panierte Garnelen, Rucola, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs

### J52. Dragon Boy €16.90

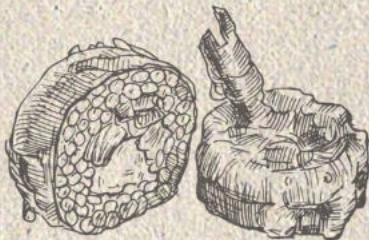
Mango, paniertes Spargel, Gurke, Tobiko, umwickelt mit Flusssaal

### J53. Amazon €16.90

Mango, Gurke, Pilze, Frischkäse, umwickelt mit Avocado & Shiso Kresse

### J54. Prawns King €16.90

Paniertes Lachs, Spargel, Mayo, umwickelt mit Garnelen



## Special Roll b,c,f,g,l,o (8 Stk.)

### J55. Samuri Niji €15.90

Pikantes echte Krefleisch, paniertes Spargel, umwickelt mit 3 verschiedenen Fische und Shiso Kresse

### J56. Oishi Roll €14.90

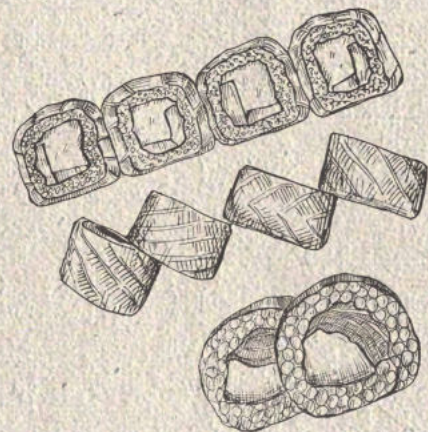
Flambierte Mayo, Lachs, Peperoni, spezielle Soße (6 Stk.)

### J57. New Style €16.90

Lachs, Avocado, Frischkäse, Avocado Creme, umwickelt mit Chip

### J58. Tori Kara €15.50

Gebackene Hähnchenkeule, Gurke, umwickelt mit Nudeln



# Sushi



新加坡の自両  
師竹蔵の虹

神  
か  
万  
梅子

み  
柳  
か  
毛

## Big Crunchy (5 Stk.)

b,c,f,g,l,o

### C60. Salmon Nioi €12.50

Lachs, Avocado, Gurke, Flussaal,  
Frischkäse

### C61. Ebi Nioi €12.90

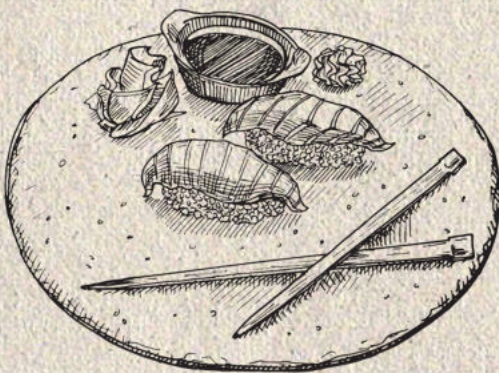
Avocado, Mayo, echtes Krefleisch

### C62. Tori Nioi €12.50

Gegrilltes Hähnchen, Gurke,  
Röstzwiebeln

### C63. Buddha Nioi €11.50

Gurke, Spargel, Avocado



## Menü

b,c,f,g,l,o

### G1. Maki Love €12.90

8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Teka Maki,  
8 Stk. Samurai Ebi Maki

### G2. Sweet Aroma €17.90

6 Stk. Sajoshimi, 2 Stk. Sake Nigiri, 2  
Stk. Maguro Nigiri

### G3. Green Forest €19.90

6 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Rucola I.O.,  
Buddha Nioi Roll

### G4. Chicken Fans €26.90

5 Stk. Tori Nioi, 8 Stk. Yakitori Maki,  
8 Stk. Tori Kara Roll

### G5. Miami Menü €34.90

8 Stk. Maki, 4 Stk. Nigiri, 5 Stk.  
Crunchy Rolls, 8 Stk. I.O Rolls  
(nach Empfehlung des Sushimanns)

### G6. Nori Menü €75.00

16 Stk. I.O Rolls, 5 Stk. Crunchy Rolls,  
8 Stk. Samurai Ebi Maki, 8 Stk. Gurke  
Maki, 4 Stk. Nigiri, 6 Stk. Sashimi  
(nach Empfehlung des Sushimanns)

### G7. Variation €125.00

Verschiedenen Sushi 46-52 Stk.  
(nach Empfehlung des Sushimanns)

FÜR 2-3 PERS

# Dessert



新加坡の自産  
御竹蔵の虹

神楽  
かき  
万を形く  
梅子  
み  
柳  
み  
み  
み

## Panna Cotta <sup>a,d,i</sup>

€6.90

Hausgemachte Panna Cotta serviert mit hausgemachte Erdbeersoße und Kokosraspeln

## Grüntee Eis <sup>i,9</sup>

€6.50

2 Kugeln japanisches Matcha Eis, serviert mit verschiedenen Früchten der Saison, Schokosoßen und Kokosraspeln

## Warmer Schokokuchen <sup>i,8</sup>

€6.90

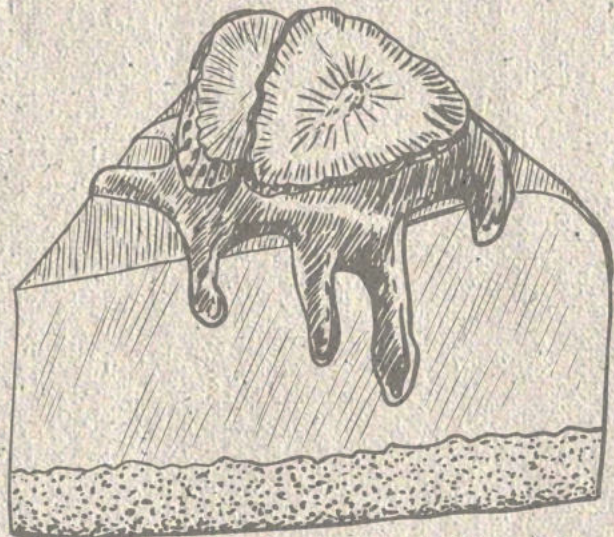
Serviert mit verschiedenen Früchten der Saison, Schokosoßen und Puderzucker

## Sticky Eis <sup>d,h,i</sup>

€6.90

Klebreis mit Vanille Eis, bestreut mit Erdnüssen und Kokosraspeln

\* Extra 1 Kugel Eis - €2.5



新柳の白雨  
柳竹蔵の虹



梅子

神楽と  
かき

万を形く

柳

みくろり

契毛

ぬき

クミヤ

# Getränke



# Getränke



## Softdrinks

1,3,9,11

- Wasser Still (Flasche)
- Wasser Sprudel (Flasche)

0,2L / 0,75L

€2.90 / €6.50

€2.90 / €6.50

- Cola
- Cola Zero
- Fanta
- Sprite
- Spezi
- Tonic Water
- Ginger Beer
- Ginger Ale

0,2L / 0,4L

€2.90 / €4.50

€2.90 / €4.50

€2.90 / €4.50

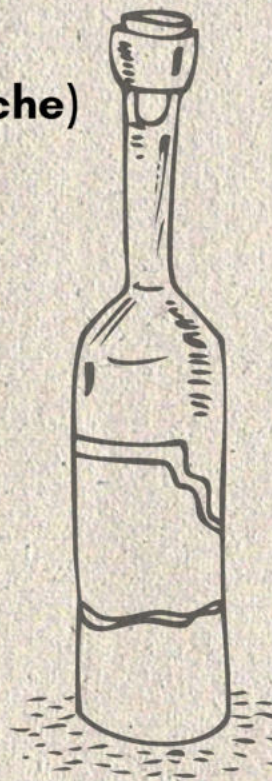
€2.90 / €4.50

€2.90 / €4.50

€2.90 / €4.50

€2.90 / €4.50

€2.90 / €4.50



# Getränke



新柳の百両  
柳竹蔵の虹

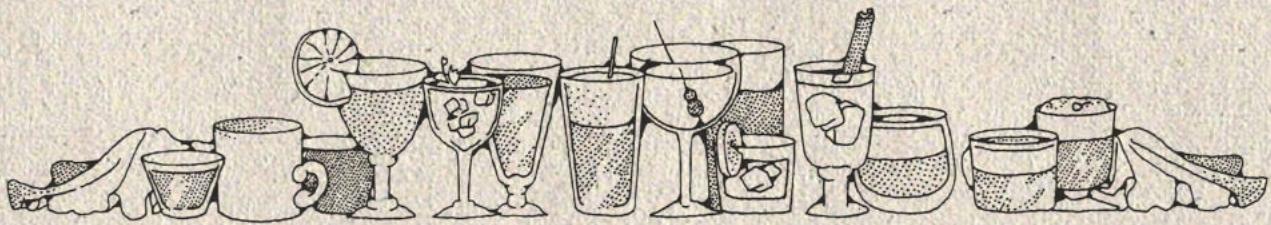
神楽  
かき  
梅子  
み  
柳  
万を  
かき  
も  
も

## Säfte <sup>2,3</sup>



- Apfelsaft
- Maracujasaft
- Mangosaft
- Lycheesaft
- Aloe Vera Drink
- Saftschorle

0,2L / 0,4L  
€2.90 / €4.50  
€2.90 / €4.50  
€2.90 / €4.50  
€2.90 / €4.50  
€2.90 / €4.50  
€2.90 / €4.50



# Getränke



## Homemades <sup>1,8,9,11</sup>

### • Sajo Sunset

Mango, Maracuja, Limetten, Grenadine, Minze

€6.50

### • Kinkan

Apfelsaft, Ginger Ale, Kumquat, Holundersirup, Ingwer, Minze

€6.50

### • Wild Lemonade

Yuzu, Maracuja, Minze

€6.50

### • Peach Dream

Jasmintee, Zitronengras, Pfirsich, Limetten

€6.50

### • Aloe Berry

Aloe Vera, Wild Berry, Limetten

€6.50

### • Lila Lychee

Lycheefrucht, Lycheesaft, Sprite, Limetten, Butterflytee

€6.50

### • Strawberry Love

Erdbeeren, Basilikum, Limetten, Chiasamen, Soda

€6.50



# Getränke



新柳の白雨  
柳竹蔵の虹

## Cocktails & Longdrinks

5cl Alkohol

1,3,9,11

- **Tokyo Mule** €8.90  
Japanischer Roku Gin, Ingwer, Limetten, Ginger Beer, Holundersirup
- **Sajo Mule** €8.90  
Vodka, Kumquat, Ginger Beer
- **Summer Cup** €8.90  
Japanischer Roku Gin, Yzu, Limetten, Ginger Ale
- **Berry Mojito** €8.50  
Havana, Ginger Ale, Limetten, Minze, Berren, Blue Curacao
- **Gin Berry** €8.50  
Gin, Wild Berry, Limetten, Butterflytee
- **Basil Smash** €7.90  
Gin, Maracuja, Basilikum, Limetten
- **Mekhong Sour** €7.90  
Mekhong Whiskey, Mango, Limetten, Rohrzucker
- **Cuba Libre** €7.50  
Havana, Cola, Limetten



# Getränke



新柳の白雨  
柳竹蔵の虹

神楽  
かき  
万を  
梅子  
み  
柳  
かき  
万を  
梅子

## Aperitif <sup>1,3,k</sup>

- **Aperol Spritz**

Prosecco, Aperol, Orange, Soda

- **Hugo in Tokyo**

Prosecco, Holundersirup, Minze, Limetten

- **Very Berry**

Lillet Blanc, Wildberry, Beeren

- **Lillet Vibe**

Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Minze

0,3L

€7.50

€7.50

€7.50

€7.50



# Getränke



新柳の白雨  
柳竹蔵の虹

神楽  
かき  
万を  
梅子

## Kaffee<sup>9,d</sup>

- **Original Kaffee**

€4.50

Vietnamesischer Espresso serviert mit Kondensmilch

- **Ca phe sua da**

€5.50

Vietnamesischer Espresso geschüttelt mit Eiswürfeln und Kondensmilch

- **Kaffee**

€2.90

- **Espresso**

€2.30

- **Espresso Doppio**

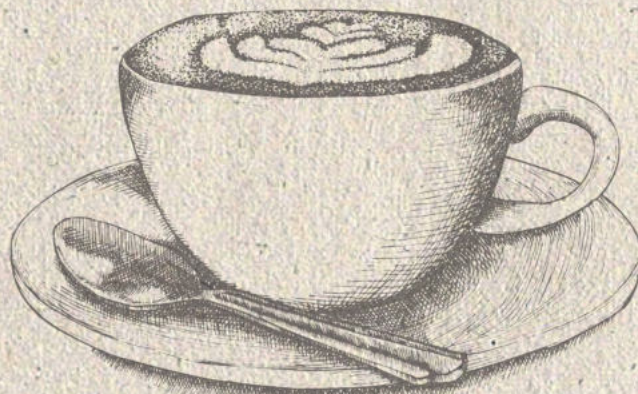
€3.90

- **Cappuccino**

€3.90

- **Latte Macchiato**

€4.20



# Getränke



新柳の白雨  
柳竹蔵の虹

## Tee

- **Sencha Jasmin Tee**

Jasmin Tee, Süßholz

- **Sencha Grüntee**

Grüntee, Süßholz

- **Ingwer-Orangen Tee**

Frischer Ingwer, Orangen, Honig

- **Limetten-Zitronengras Tee**

Frisches Zitronengras, Limetten, Honig

- **Minztee**

Frische Minze, Limetten, Honig

- **Sweet Yuzu Tee**

Jasmin Tee, Yuzu, Limetten

Tasse / Kanne

€3.50 / €5.50

€3.50 / €5.50

€4.50 / €6.50

€4.50 / €6.50

€4.50 / €6.50

€4.50



# Getränke



新柳の白濁  
柳竹蔵の虹

## Biere

von Flaschen

- Tiger Bier
- Kirin Bier
- Krombacher Pils
- Krombacher 0,5L



0,33L

€4.50

€4.50

€3.90

€4.90

Weizen, Dunkel, Alkoholfrei

## Spirituosen

- Mekhong Whiskey
- Japanischer Roku Gin
- Absolut Vodka
- Sake (warm / kalt)
- Choya Pflaumenwein



2cl

€3.50

€3.90

€2.90

0,1L / €4.90

0,1L / €4.90

# Getränke



新柳の白濁  
柳竹蔵の虹

## Weißweine

- Riesling
- Grauburgunder
- Weinschorle

0,2L / 0,75L

€5.90 / €22.00

€6.20 / €23.00

€4.50

## Rotwein

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

€5.90 / €22.00

€5.90 / €22.00

## Rosé

- Bio Rosé

€5.90 / €22.00





神楽と  
かき  
万を形く  
柳  
みくろり  
契毛  
ぬき  
みきら

梅子

## Zur Information

Sehr geehrte Kunden,  
einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zutaten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können. Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind, wissen Sie am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen liegt, haben wir einen Informationordner mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen zusammengestellt. Bei Fragen dazu wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

**Hinweis:** Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Alle Preisangaben sind in EUR, inkl. MwSt.

# Allergene & Zusatzstoffe




新柳の白雨  
柳竹蔵の虹


## Allergene

- 1 = mit Farbstoffen
  - 2 = mit Konservierungsstoffen
  - 3 = mit Antioxidationsmittel
  - 4 = mit Geschmacksverstärkern
  - 5 = geschwefelt
  - 6 = geschwärzt
  - 7 = mit Phosphat
  - 8 = mit Milcheiweiß
  - 9 = koffeinhaltig
  - 10 = chininhaltig
  - 11 = mit Süßungsmitteln
  - 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
  - 13 = gewachst
  - 14 = mit Nitripökelsalz
  - 15 = Taurin
  - 16 = Tartrazin
- (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

## Zusatzstoffe

- a = Ei
- b = Fisch
- c = Krebstiere
- d = Milch
- e = Sellerie
- f = Sesam
- g = Sulfid
- h = Erdnuss
- i = Gluten
- j = Lupine
- k = Schalenfrüchte
- l = Senf
- m = Soja
- n = Weichtiere
- o = Pilze

 Scharf

 Vegetarisch



梅子

神楽と

かき

万を形く

柳と

みくろり

契毛

ぬき

クみり

