



ASIAN FUSION & SUSHI



WILLKOMMEN BEI FUJISAPA

FUJISAPA steht für eine moderne Interpretation asiatischer Esskultur, inspiriert von ihrer Vielfalt, ihrer Tiefe und ihrer zeitlosen Eleganz.

Unsere Küche verbindet Tradition mit zeitgemäßer Kreativität und lässt kulinarische Grenzen bewusst verschwimmen. Vertraute Aromen treffen auf neue Ideen, feine Techniken aus Fernost auf eine moderne Handschrift. Mit größter Sorgfalt, ausgewählten Zutaten und einem ausgeprägten Sinn für Balance entstehen Gerichte voller Klarheit, Raffinesse und Charakter. Jede Kreation lädt dazu ein, die Vielfalt Asiens auf ihre ganz eigene Weise zu entdecken.

FUJISAPA ist mehr als ein Ort zum Essen.
Es ist ein Ort zum Ankommen, Genießen und Verweilen.
Schön, dass ihr euch für FUJISAPA entschieden habt.

SUPPEN

/ SOUPS



1. MEKONG - KOKOSSUPPE ^G

7,5

Kokossuppe mit Maishähnchenfleisch, Kokosmilch, Kräuterseitlingen, frischem Gemüse und Tomaten

Coconut soup with corn-fed chicken, coconut milk, king oyster mushrooms, fresh vegetables and tomatoes

2. TOM YUM BANGKOK (leicht scharf) ^{4, B, D}

7,9

Traditionelle Garnelensuppe mit Kräuterseitlingen, frischem Gemüse und Tomaten

Traditional prawn soup with king oyster mushrooms, fresh vegetables and tomatoes

4. MISOSUPPE ^F

6,9

Misosuppe mit Tofu, Kräuterseitlingen, Gemüse und Seetang

Miso soup with tofu, king oyster mushrooms, vegetables and seaweed



6. HAUSGEMACHTE NEM ^{4,C}

Vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse, dazu Wildkräutersalat.

Wahlweise mit:

Vietnamese spring rolls, filled with glass noodles and vegetables, served with a wild herb salad.

Optional:

A. HÄHNCHEN / Chicken 7,9

B. AUTHENTISCHE VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLEN (SCHWEINE, GARNELEN) 7,9

Authentic Vietnamese spring rolls with pork and shrimp.

8. SATE CHICKEN INDONESIA STYLE ^{4,E,F} 7,9

Maishähnchenspieße mit Erdnusssauce

Corn-fed chicken skewers with peanut sauce.

9. CRISPY ROCKY BABYS ^{A,B,C,G} 8,9

Knusprige Riesengarnelen im Tempurateig, serviert mit Trüffel-Mayonnaise

Crispy tempura king prawns served with truffle mayonnaise.

10. WAKAME ^K 6,9

Japanischer Algensalat mit Sesam

Japanese seaweed salad with sesame

11. EDAMAME / SPICY EDAMAME ^F 6,9

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz / Chili

Steamed soybeans with sea salt or chili

12. HAUSGEMACHTES KIMCHI ² 7,9

Fermentierter, pikant eingelegter Chinakohl nach koreanischer Art

Korean-style fermented, spicy pickled Chinese cabbage

13. GYOZA ^{A,F}

Gebratene japanische Teigtaschen mit Ponzu-Sauce. Wahlweise mit:

Pan-fried Japanese dumplings served with ponzu sauce:

Optional:

- | | |
|---|-----|
| A. HÜHNERFLEISCH / Chicken | 7,9 |
| B. VEGETARISCH / Vegetarian  | 7,9 |

15. VIETNAMESISCHE SOMMERROLLEN / GOI CUON

Mit Salat, eingelegten Möhren, Gurke, Kohlrabi, Rettich, frischen Kräutern und Erdnüssen, serviert mit Erdnussdip

With salad, pickled carrots, cucumber, kohlrabi, radish, fresh herbs and peanuts served with peanut dip:

- | | |
|--|-----|
| A. TOFU  ^{E,F} | 6,9 |
| C. BBQ CHICKEN TERIYAKI ^{E,F} | 7,9 |
| D. GARNELEN / Prawns ^{B,E,N} | 7,9 |





SALATE

/ SALADS



17. MANGOSALAT MIT GARNELEN (leicht scharf) ^{B,D,E}

11,9

Aromatischer Salat mit Mango, Garnelen, frischen Kräutern, Zwiebeln, Erdnüssen und hausgemachtem Limetten-Chili-Dressing.

Aromatic salad with mango, prawns, fresh herbs, onions, peanuts and house-made lime-chilli dressing

18. AVOCADO-BBQ-CHICKEN-SALAT ^{E,F}

11,9

Mit grünem Salat, Avocado, BBQ Chicken Teriyaki, Koriander und Erdnüssen, serviert mit hausgemachtem Passionsfrucht-Dressing.

Green salad with avocado, bbq chicken teriyaki, coriander and peanuts, served with house-made passion-fruit dressing.

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES



PHỞ - AUTHENTISCHE VIETNAMESISCHE REISBANDNUDELSUPPE

Aromatische Brühe aus Rind- & Hühnerfleisch mit Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen & Kräutern:

Aromatic beef and chicken broth with flat rice noodles, spring onions, coriander, bean sprouts and fresh herbs:

20. TOFU & GEMÜSE / tofu & vegetables  ^{4,F}	17,9
mit Gemüsebrühe / <i>with vegetable broth</i>	
21. HÜHNERFLEISCH / chicken ^{4,F}	17,9
22. RINDFLEISCH / beef ^{4,F}	18,9

LAUWARME REISNUDELGERICHTE MIT SALAT

Salat, Kräutern, hausgemachte eingelegte Karotte, Rettich, Erdnüssen & hausgemachter Fischsauce (nuoc mam) / hausgemachte vegetarische Sauce

Served with salad, fresh herbs, house-pickled carrot and radish, peanuts, and your choice of house-made fish sauce (nuoc mam) or vegetarian sauce.

31. BUN VEGANE ENTE  ^{A,E,F}	17,9
Reisnudeln mit knuspriger veganer Ente und hausgemachter vegetarischer Sauce <i>Rice noodles with crispy vegan duck and house-made vegetarian sauce</i>	
32. BUN NEM BO ^{4,8,D,E,N}	18,9
Reisnudeln mit Rindfleisch und hausgemachten vietnamesischen Frühlingsrollen mit Hähnchen oder Schwein <i>Rice noodles with beef and house-made Vietnamese spring rolls, filled with chicken or pork</i>	
33. BUN GA BBQ NEM ^{4,8,A,E,F}	18,9
Reisnudeln mit BBQ-Maishähnchen und hausgemachten vietnamesischen Frühlingsrollen mit Hähnchen oder Schwein <i>Rice noodles with BBQ corn-fed chicken and house-made Vietnamese spring rolls, filled with chicken or pork</i>	

41. PAD THAI ^{A,B,E} 20,9

Gebratene Reisbandnudeln „Thai Art“ mit Garnelen, Pad-Thai-Sauce, Pakchoi, Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen & Limette

Stir-fried rice noodles "Thai Art" with prawn, pad Thai sauce, pak choy, egg, bean sprouts, spring onions, peanuts and lime

42. KING OF UDON ^{F,D} 22,9

Gebratene Udon-Nudeln mit gegrillten Black-Tiger-Garnelen, frischem Gemüse (Pak Choi, Paprika, Zucchini, Brokkoli und grünen Bohnen)

in aromatischer Knoblauch-Butter-Sauce.

Stir-fried udon noodles with 3 grilled Black Tiger prawns, fresh vegetables (pak choy, bell pepper, courgette, broccoli and green beans) in an aromatic garlic-butter sauce.

GEBRATENER JASMINREIS / FRIED JASMINE RICE ^{A,B,E}

mit Gemüse und hausgemachter Sauce /with vegetables and house-made sauce

50. BBQ CHICKEN TERIYAKI ^{4,A,F} 17,9

51. KNUSPRIGE ENTE / crispy duck ^{4,A,F} 19,9

GEBRATENE JAPANISCHE NUDELN (AKAGI-JOSHU UDON) ^{A,B,E}

/ STIR-FRIED JAPANESE NOODLES

mit Gemüse und hausgemachter Sauce /with vegetables and house-made sauce

60. PANIERTES HÜHNERFLEISCH / breaded chicken ^{4,A,C,F} 19,9

61. KNUSPRIGE ENTE / crispy duck ^{4,A,C,F} 20,9





ASIATISCHE HAUPTGERICHTE

/ ASIAN MAIN COURSES



serviert mit gebratenem Gemüse, gedämpftem Jasminreis und einer Sauce nach Wahl
served with stir-fried vegetables, steamed jasmine rice and your choice of sauce

70. TOFU ^{4,E,F}	16,9
72. HÜHNERFLEISCH / chicken	17,9
73. PANIERTES HÜHNERFLEISCH / breaded chicken ^A	18,9
74. KNUSPRIGE ENTE / crispy duck ^A	19,9
76. GARNELEN / prawns ^B	19,9

SAUCEN ZUR WAHL

- A. Thailändische Basilikum-Sojasauce / Thai basil soy sauce ^F
- B. Erdnusssauce (leicht scharf) / Peanut sauce (mildly spicy) ^{4,E,F,G}
- C. Rotes Thai-Curry (scharf) / Red Thai curry (spicy) ^{4,E,G}

FUJISAPA 

SPECIALS



BOWLS NACH JAPANISCHER ART

/JAPANESE-STYLE BOWLS



Bowl mit Reis oder Udon-Nudeln, serviert mit gemischtem Salat, Seetang, Kimchi, Edamame, Avocado, Mais, Spiegelei, Erdnüssen, Sesam und Röstzwiebeln.

Dazu eine Sauce nach Wahl: Sesamsauce (K,F) / Teriyaki-Sauce (F)

Bowl with rice or udon noodles, served with mixed salad, seaweed, kimchi, edamame, avocado, sweetcorn, fried egg, peanuts, sesame and crispy onions.

Choice of sauce: sesame sauce (K,F) / teriyaki sauce (F)

80. ALASKA BOWL MIT BBQ CHICKEN TERIYAKI ^{4, C, E, F, K} 18,90

81. FUJI BOWL MIT GEGRILLTER ENTENBRUST ^{4, C, E, F, K} 22,90

CHEF'S SAUCEN

/CHEF'S SPECIALS



200. X.O DELIGHT ^{B, D, F, N} 19,90

Hühnerfleisch in aromatischer XO-Sauce, verfeinert mit Brokkoli, Karotten, Zuckerschoten, Paprika, Pak Choi und grünem Spargel. Beilage: gedämpfter Jasminreis

202. GEGRILLTE ENTENBRUST MIT FRISCHEM ROTEM THAI-CURRY ^{4, F, G} 25,90

Mit Karotten, Paprika, Kräuterseitlingen, Zucchini. Beilage: gedämpfter Jasminreis

With carrots, bell pepper, king oyster mushrooms and courgette. Served with steamed jasmine rice

204. FUJI SURF & TURF ^{4, B, C, D, G} 29,90

Gegrillter Lachs / Thunfisch und Riesengarnelen in cremiger Käse-Eigelb-Sauce

Frischer Salat mit hausgemachtem Passionsfrucht-Dressing und Gemüse

Ausgewählte Beilage: Pommes frites / Süßkartoffel Pommes / Gedämpfter Jasminreis

Grilled salmon or tuna and king prawns in a creamy cheese and egg-yolk sauce

Fresh salad with house-made passion-fruit dressing and vegetables

Selected Side: French fries / sweet potato Pommes / Steamed jasmine rice



FUJISAPA ❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀

SUSHI

NIGIRI

/ 握り (2 STK)



S100. AVOCADO NIGIRI  6,5

Avocado

S101. INARI NIGIRI  6,5

Tofutasche / Sweet tofu pocket

S104. SAKE NIGIRI ^D 6,9

Lachs / Salmon

S105. MAGURO NIGIRI ^D 7,9

Thunfisch / Tuna

S106. EBI NIGIRI ^D 7,9

Garnelen / Prawn

S107. UNAGI NIGIRI ^D 7,9

Süßwasseraal / Freshwater eel

S108. HAMACHI NIGIRI ^D 7,9

Hamachi

S109. BUTTERFISCH NIGIRI ^D 7,9

Butterfisch / Butterfish

ABURI NIGIRI

/ 炙り握り (2 STK)



S112. ABURI SAKE ^D 8,9

Flambierter Lachs mit Spargelspitzen

Seared salmon with asparagus tips

S113. ABURI MAGURO ^D 9,9

Flambierter Thunfisch mit Spargelspitzen

Seared tuna with asparagus tips



MAKI

/ 巻き (6 STK)



S114. AVOCADO MAKI

Avocado, Sesam
Avocado, sesame

6,9

S123. TEKKA MAKI

Thunfisch
Tuna

8,0

S115. KAPPA MAKI

Gurke, Sesam
Cucumber, sesame

6,9

S126. BUTTERFISCH MAKI

Butterfisch, Tobiko
Butterfish, Tobiko

8,0

S117. RUCOLA MAKI

Rucola, Frischkäse, Sesam
Rocket, cream cheese, sesame

6,9

S127. CALIFORNIA MAKI

Surimi, Avocado
Surimi, avocado

7,5

S119. SPARGEL MAKI

Grüner Spargel, Frischkäse, Sesam
Green asparagus, cream cheese, sesame

6,9

S128. COOKED SALMON MAKI

Gekochter Lachs, Teriyaki-Sauce
Cooked salmon, teriyaki sauce

8,0

S121. MANGO MAKI

Mango, Sesam
Mango, sesame

6,9

S129. COOKED TUNA MAKI

Gekochter Thunfisch, Schnittlauch
Cooked tuna, chives

8,0

S122. SAKE MAKI

Lachs
Salmon

7,0



TATAR

/タルタル



S137. AKANE TATAR 17,0

Lachs, Avocado, Sushi-Reis, Cocktail Sauce
Salmon, avocado, sushi rice, cocktail sauce

S138. KUROSHIO TATAR 18,0

Thunfisch, Avocado, Schnittlauch,
Sushi-Reis, Spicy Sauce, Cocktail Sauce
*Tuna, avocado, chives, sushi rice,
spicy sauce, cocktail Sauce*

S139. UMI NO MEGUMI 19,5

Flambierte Jakobsmuscheln mit
Garnelen, Surimi, Avocado, Sushi-Reis,
hausgemachte Sauce
*Seared scallops with prawn, surimi,
avocado, sushi rice, house-made sauce*

GUNKAN

/軍艦



S140. MOMIJI GUNKAN (5 STK) 19,0

Lachstatar, Avocado, Frischkäse mit Ikura
Salmon tartare, avocado, cream cheese with Ikura

S141. HOMURA GUNKAN (4 STK) 17,0

Thunfischtatar, Avocado, Spicy Sauce
mit Ikura
*Tuna, avocado, chives, spicy sauce
with Ikura*



VEGGIE INSIDE-OUT (Wahlweise mit oder ohne Frischkäse)

/ベジタブル裏巻き (8 STK)



S144. SAMURAI 14,0

Gurke, Frischkäse, Rucola, Avocado, Sesam
Cucumber, cream cheese, rocket, avocado, sesame

S146. ASUPARA 14,0

Grüner Spargel, Gurke, Rucola, Frischkäse
Green asparagus, cucumber, rocket, cream cheese

SPECIAL VEGGIE ROLLS (Wahlweise mit oder ohne Frischkäse)

/特製ベジタブルロール (8 STK)



S151. AMAMI 16,9

Tofu, Gurke, Frischkäse, Rucola, Mango,
Spargel, ummantelt mit Avocado, Cocktail-Sauce
*Tofu, cucumber, cream cheese, rocket, mango,
asparagus, topped with avocado, cocktail sauce*

S153. ENOSHIMA 16,9

Frischkäse, Paprika, Gurke, Spargel, Avocado,
Rettich, Sesam
*Cream cheese, bell pepper, cucumber, asparagus,
avocado, radish, sesame*

COOKED INSIDE-OUT ROLLS

/加熱具材の裏巻き (8 STK)



S154. KURENAI 18,0

Gekochter Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse,
ummantelt mit flambiertem Lachs,
Avocado-Tatar, hausgemachte Sauce
*Cooked salmon, avocado, cucumber, cream cheese,
topped with seared salmon, avocado-tartare,
house-made sauce*

S155. SEIRAN 19,0

Gekochter Thunfisch, Spargel, Gurke,
Mayonnaise, ummantelt mit Avocado,
hausgemachte Sauce
*Cooked tuna, asparagus, cucumber, mayonnaise,
topped with avocado, house-made sauce*



SPECIAL BIG ROLLS (Wahlweise mit oder ohne Frischkäse)

/特製ビッグロール (8 STK)



S156. HONOLULU 19,9

Süßkartoffel, Tempura-Spargel, Avocado, ummantelt mit Rindfleisch, hausgemachte Tamarindensauce
Sweet potato, tempura-asparagus, avocado, topped with beef, house-made tamarind sauce

S158. TORINIKU 18,0

Gebackenes Hähnchen, Mango, Gurke, Frischkäse, hausgemachte Sauce
Crispy chicken, mango, cucumber, cream cheese, house-made sauce

S159. DRAGO KELL 18,0

Tempura-Garnelen, Spargel, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Aal, Teriyaki-Sauce
Tempura prawn, asparagus, avocado, cream cheese, topped with eel, teriyaki sauce

S160. MIYAMA 19,9

Hamachi, Spargel, Gurke, grüner Algensalat, ummantelt mit Avocado, hausgemachte Spargelsauce
Hamachi, asparagus, cucumber, green seaweed salad, topped with avocado, house-made asparagus sauce

S167. RAINBOW ROLL 17,9

Surimi, Ebi, Frischkäse, Avocado, ummantelt mit flambiertem Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Ikura
Surimi, Ebi, cream cheese, avocado, topped with seared salmon, tuna, butterfish, ikura

S168. CHIZU 18,0

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Rucola, ummantelt mit Lachs, hausgemachte Sauce
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, rocket, topped with salmon, house-made sauce

S169. SAPA ROLL 18,9

Tempura-Garnelen, Spargel, Avocado, ummantelt mit flambiertem Lachs, Lachstatar, hausgemachte Sauce
Tempura prawn, asparagus, avocado, topped with seared salmon, salmon tartare, house-made sauce

S170. FUJI ROLL 19,9

Tempura-Spargel, Lachs, Thunfisch, Frischkäse, ummantelt mit Lachs, Nori, Avocado, Ikura, Cocktail-Sauce
Tempura-asparagus, salmon, tuna, cream cheese, topped with salmon, nori, avocado, ikura, cocktail sauce

S172. KABIRA 19,9

Thunfisch, Schnittlauch, Avocado, Spargel, Spicy Sauce, ummantelt mit flambiertem Thunfisch, Avocado, Thunfischtatar
Tuna, chives, avocado, asparagus, spicy sauce, topped with seared tuna, avocado, tuna tartare

TEMPURA MINI ROLLS

/ 天ぷらミニロール



(Serviert mit hausgemachter Sauce und Salat)

S174. CRISPY KAEDE MAKI 9,9

Lachs, rote Zwiebeln

Salmon, red onions

S175. CRISPY MINAMO MAKI 9,9

Thunfisch, rote Zwiebeln

Tuna, red onions

S176. CRISPY SANGO MAKI 9,9

Großgarnelen, rote Zwiebeln

King prawn, red onions

S177. CRISPY KOMOREBI MAKI 9,0

Avocado, Gurke

Avocado, cucumber

TEMPURA BIG ROLLS

/ 天ぷらビッグロール



(Serviert mit hausgemachter Sauce und Salat)

S178. BIG KASUMI ROLL 17,9

Tofu, Spargel, Avocado, Gurke, Mango

Tofu, asparagus, avocado, cucumber, mango

S179. BIG AKEBONO ROLL 18,9

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse,

rote Zwiebeln

Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, red onions

S180. BIG ISARIBI ROLL 19,9

Thunfisch, Avocado, Gurke, Rettich,

Mayonnaise

Tuna, avocado, cucumber, radish, mayonnaise

S182. TSUBASA BIG ROLL 18,9

Hähnchen, Cheddar, Gurke, Mango

Chicken, cheddar, cucumber, mango





SASHIMI

/ 刺身



S187. SAKE SASHIMI (9 STK) 18,0

Lachs
Salmon

S188. MAGURO SASHIMI (9 STK) 19,0

Thunfisch
Tuna

S189. LUXURY MIX SASHIMI 36,0

3 Stk. Lachs, 3 Stk. Thunfisch,
3 Stk. Oktopus, 3 Stk. Jakobsmuschel
3 Stk. Hamachi, 3 Stk. Butterfisch
3 pcs. salmon, 3 pcs. tuna · 3 pcs. octopus
3 pcs. scallop, 3 pcs. hamachi, 3 pcs. butterflyfish

TATAKI & CARPACCIO

/ タタキ & カルパッチョ



S190. LACHS TATAKI 18,9

Flambierter Lachs, Salat, Sesam, Sauce
Flambéed salmon, salad, sesame and sauce.

S191. THUNFISCH TATAKI 19,9

Flambierter Thunfisch, Salat, Sesam,
Teri-Spicy Sauce
Flambéed tuna, salad, sesame, teri-spicy sauce

S192. SALMON CARPACCIO 17,9

Lachs-Usuzukuri, Umami-Sauce,
Zwiebeln
Salmon usuzukuri, umami sauce, onions

FUJI BOWLS

/ フジボウル



S200. SAKURA BOWL

18,9

Bio-Tofu, Sushi-Reis, Salat, Avocado, Gurke, Mango, grüne Bohnen, Sesamsauce

Organic tofu, sushi rice, salad, avocado, cucumber, mango, green beans and sesame sauce

S201. ALASKA BOWL

18,9

Lachs, Sushi-Reis, Salat, Avocado, Gurke, grüne Bohnen, Mango, Sesamsauce

Salmon, sushi rice, salad, avocado, cucumber, green beans, mango and sesame sauce

S203. FUJI BOWL

22,0

Tempura-Garnelen, flambierter Aal, BBQ Chicken, Avocado, Gurke, Mango, Salat, Teriyaki-Sauce

Tempura prawns, flambéed eel, bbq chicken, avocado, cucumber, mango, salad and teriyaki sauce





VEGGIE SUSHI-PLATTEN

/ ベジタリアン寿司盛り合わせ (Wahlweise mit oder ohne Frischkäse)



S205. WASSERFALL

24,0

2 Stk. Tofu Nigiri, 2 Stk. Avocado Nigiri, 6 Stk. Avocado-Gurken Maki
 8 Stk. Veggie Roll mit Gurke, Rucola, Mango, Tofu, ummantelt mit Avocado
 6 Stk. Tempura Maki – Avocado, Gurke oder Mango
*2 pcs. tofu nigiri, 2 pcs. avocado nigiri, 6 pcs. avocado-cucumber maki
 8 pcs. veggie roll with cucumber, rocket, mango, tofu, topped with avocado
 6 pcs. tempura maki – avocado, cucumber or mango*

S206. BLAUER HIMMEL

25,0

2 Stk. Avocado Nigiri, 6 Stk. Spargel-Gurken Maki
 8 Stk. Veggie Roll mit Rucola, Avocado, Gurke, Spargel, Mango, ummantelt mit Avocado
 6 Stk. Tempura Maki – Avocado, Gurke oder Mango
*2 pcs. avocado nigiri, 6 pcs. asparagus-cucumber maki
 8 pcs. veggie roll with rocket, avocado, cucumber, asparagus, mango, topped with avocado
 6 pcs. tempura maki – avocado, cucumber or mango*

S208. YUFU PLATTE

23,9

6 Stk. Gurken Maki
 8 Stk. Roll mit Avocado, Rucola, Gurke, Mango, Sesam
 8 Stk. Tempura Maki mit Avocado, Gurke, Salat
*6 pcs. cucumber maki
 8 pcs. roll with avocado, rocket, cucumber, mango, sesame
 8 pcs. tempura maki with avocado, cucumber, salad*

SUSHI MIX PLATTEN

/ 寿司盛り合わせ (Wahlweise mit oder ohne Frischkäse)



S209. NARA HITORI

29,0

3 Stk. Nigiri – Ebi, Lachs, Thunfisch, 6 Stk. Maki – Lachs, Thunfisch
1 Roll 8 Stk. - Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse, Rucola, ummantelt mit Avocado und Lachs
6 Stk. Crispy Big Rolls – Lachs, Avocado, Gurke
3 pcs. nigiri – ebi, salmon, Tuna, 6 pcs. Maki – salmon, tuna
1 Roll 8 pcs. - salmon, cucumber, avocado, cream cheese, rocket, topped with avocado and salmon
6 pcs. crispy big rolls – salmon, avocado, cucumber

S211. VULKAN PLATTE

40,0

4 Stk. Nigiri – Ebi, Lachs, Thunfisch, Butterfisch
8 Stk. Sashimi – 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Hamachi, 2 Oktopus
6 Stk. Hamachi-Spargel Maki
8 Stk. Roll – Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Lachs
4 pcs. nigiri – ebi, salmon, tuna, butterfish
8 pcs. sashimi – 2 salmon, 2 tuna, 2 hamachi, 2 octopus
6 pcs. hamachi-asparagus maki
8 pcs. roll – salmon, tuna, cucumber, avocado, cream cheese, topped with seared salmon

S213. ESSLINGEN

40,0

3 Stk. Sashimi Mix – Lachs, Thunfisch, Hamachi
5 Stk. Nigiri – Lachs, Thunfisch, Ebi, Butterfisch, Hamachi
12 Stk. Maki – 6 Lachs, 6 Butterfisch
8 Stk. Roll – Hamachi, Thunfisch, Gurke, Mango, ummantelt mit Avocado und Lachstatar
3 pcs. sashimi mix – salmon, tuna, hamachi
5 pcs. nigiri – salmon, tuna, ebi, butterfish, hamachi
12 pcs. maki – 6 salmon, 6 butterfish
8 pcs. Roll – Hamachi, tuna, cucumber, mango, topped with avocado and salmon tartare

S214. TAKAYAMA FÜR 2 PERSONEN

78,0

Salat, Fliegende Nudeln

8 Stk. Nigiri – 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Ebi, 2 Hamachi

10 Stk. Sashimi – 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Hamachi, 2 Oktopus, 2 Butterfisch

6 stk. Maki – Lach ,Avocado

8 Stk. Roll – Tempura-Ebi, Avocado, Gurke, ummantelt mit Lachs

8 Stk. Roll – Hamachi, Spargel, Gurke, Rucola, ummantelt mit Avocado

6 Stk. Crispy Roll – Lachs, Gurke, Avocado

Salad and sprouts, flying noodles

8 pcs. Nigiri – 2 salmon, 2 tuna, 2 ebi, 2 hamachi

10 pcs. Sashimi – 2 salmon, 2 tuna, 2 hamachi, 2 octopus, 2 butterfish

6 pcs. Maki – salmon, avocado

8 pcs. Roll – tempura-Ebi, avocado, cucumber, topped with salmon

8 pcs. Roll – hamachi, asparagus, cucumber, rocket, topped with avocado

6 pcs. crispy roll – salmon, cucumber, avocado

S216. KAZOKU FÜR 4 PERSONEN

170,0

Salat, Fliegende Nudeln

Sashimi Platte – 4 Lachs, 4 Thunfisch, 4 Hamachi, 4 Oktopus, 4 Butterfisch

Nigiri Platte – je 2 Stk. Lachs, Thunfisch, Ebi, Oktopus, Butterfisch

18 Stk. Maki – 6 Lachs, 6 Maki Thunfrisch, 6 Avocado-Gurke

8 Stk. Roll – Hamachi, Spargel, Gurke, Rucola, ummantelt mit Avocado

8 Stk. Roll – Tempura-Garnelen, Avocado, Spargel, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Thunfisch

18 Stk. Crunchy Roll – Ente und BBQ Chicken

2 small salads, edamame, flying noodles

sashimi platter – 4 salmon, 4 tuna, 4 hamachi, 4 octopus, 4 butterfish

nigiri platter – 2 pcs. each salmon, Tuna, Ebi, octopus, butterfish

18 pcs. maki – 6 salmon, 6 tuna, 6 avocado-cucumber

8 pcs. roll – hamachi, asparagus, cucumber, rocket, topped with avocado

8 pcs. roll – tempura prawn, avocado, asparagus, cream cheese, topped with seared tuna

18 pcs. crunchy roll – duck and bbq Chicken

KINDERMENÜS



/KIDS' MENU

LITTLE CHICKEN STAR 1,3,6,9,A 12,9

Paniertes Maishähnchenfleisch mit Teriyaki - Sauce und Süßkartoffelpommes/Pommes
Breaded corn-fed chicken with teriyaki sauce and sweet-potato fries or French fries

CRISPY ROCKET 1,2,3,6,11,A 11,9

3 Tempura-Garnelen mit Teriyaki - Sauce/ Mayo und Jasminreis
3 tempura prawns with teriyaki sauce or mayonnaise and jasmine rice

BEILAGEN



/SIDE DISHES

DUFTREIS / REISNUDELN / REISBANDNUDELN 3,5

JASMINE RICE / RICE NOODLES / FLAT RICE NOODLES

GEBRATENE NUDELN 7,9

FRIED NOODLES

GEBRATENER REIS 5,9

FRIED RICE

SÜßKARTOFFELPOMMES / POMMES FRITES 6,9

SWEET-POTATO FRIES / FRENCH FRIES

EXTRA SAUCE 2,5

EXTRA SAUCE



DESSERTS

CHEESECAKE FUJI C,G	8,9
---	-----

HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE C,G	8,9
<i>House-made CRÈME BRÛLÉE</i>	

MOCHI-EIS G	6,9
<i>Mochi ice cream</i>	
Japanisches Reiskucheneis in den Sorten: Mango/ Maracuja/ Matcha	
<i>Japanese mochi ice cream: mango/ passion fruit/ matcha</i>	



***** FUJISAPA

GETRÄNKE



HAUSGEMACHTE KREATIONEN

/ HOUSE-MADE CREATIONS



PINK LIMONADE 7,9

FrISChe Limette, Erdbeeren & Summer Seeds

Fresh lime, strawberries & summer seeds

FUJI ON THE SEA 7,9

FrISChe vietnamesische Limette mit Blue Curaçao

Fresh Vietnamese lime with Blue Curaçao

MARACUJA HAWAII 7,9

FrISChe Limette, brauner Zucker, Maracujasaft und Ginger Ale

Fresh lime, brown sugar, passion fruit juice & ginger ale

ASIANA ASIA COOLER 7,9

Limette, Minze, Ginger Ale

Lime, mint & ginger ale

VOCO MONACO LYCHEE MELLOW 7,9

Litschi, Zitrone, Soda

Lychee, lemon & soda

PASSION SOUL 7,9

FrISChe Maracuja mit grünem Tee

Fresh passion fruit with green tea

BANGKOK MANGO LASSI 7,9

mit Milch & Minze

With milk & mint

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

/ NON-ALCOHOLIC DRINKS



SOFTDRINKS

COCA-COLA / COLA ZERO / MEZZO MIX / FANTA / SPRITE 0,3 L	3,5
SCHWEPPES GINGER ALE OR BITTER LEMON 0,3 L	4,0
YUZUKA 0,33 L	4,9
MATCHA ICED TEA 0,33 L	4,9

WASSER

STILL / MEDIUM (FLASCHE) 0,25 L	3,5
STILL / MEDIUM (FLASCHE) 0,75 L	6,9
KARAFFE WASSER MIT LIMETTE & MINZE 0,5 L	5,9
Still / Sprudel	

FRUCHTSÄFTE & SCHORLEN

APFEL / JOHANNISBEERE / MARACUJA / LITSCHI 0,3 L	4,0
--	-----

KAFFEE

/ COFFEE



KAFFEE

KAFFEE	3,9
ESPRESSO	3,9
CAPPUCCINO	4,2
CAFÉ LATTE	4,9
(HEISS/KALT)	

SPECIAL

VIETNAMESISCHER KAFFEE	7,9
(WARM/KALT)	
mit Kondensmilch / Zucker	

TEE

/ TEA



FUJI TEE

Jasmin / Ingwer-Rosen-Tee / Grüntee	5,9
Choice of jasmine tea, ginger & rose tea, or green tea	

ASIA HEALTHY TEE (HAUSGEMACHT)

Xinjiang rote Datteln, frische Minze, Süßholz,	6,9
Honig und Zitrone	
Xinjiang red dates, fresh mint, liquorice,	
honey & lemon	

SAPA TEE

Minze, Zitrone, frisches Zitronengras, Honig	6,9
Mint, lemon, fresh lemongrass & honey	

KYOTO KRÄUTERTEE

Orange, Zimt, Ingwer, Minze	6,9
Orange, cinnamon, ginger & mint	

GETRÄNKE MIT ALKOHOL

/ ALCOHOLIC DRINKS



APERITIFS

APEROL SPRITZ	8,9
PINK BUBBLE Melon spritz	8,9
CAMPARI ORANGE	8,9
OCEAN VANCOUVER Gin, Blue Curaçao, Sekt & Tonic Water	8,9

SEKT & CHAMPAGNER

SEKT (GLAS 0,1 L)	4,9
OBERKIRCHER SEKT WEIß (FLASCHE 0,75L)	29,9
SCAVI & RAY (FLASCHE 0,75 L)	32,9

BIER (FLASCHE)

SCHÖNBUCH PILS	0,33 L - 4,0
ALKOHOLFREIES PILS	0,33 L - 4,0
RADLER (SÜß/ SAUER)	0,33 L - 4,0
SCHÖNBUCH HEFEWEIZEN	0,5 L - 5,0
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5 L - 5,0
ASAHI / KIRIN	0,33 L - 4,9
SAI GON BIER	0,33 L - 4,9
CORONA	0,33 L - 5,6

FUJISAPA 

COCKTAILS



COCKTAILS MIT ALKOHOL

/ ALCOHOLIC COCKTAILS



SEX ON THE BEACH

9,9

Vodka, Peach Schnapps, fresh Orange Juice, Cranberry Juice

MAI TAI

9,9

Alkoholhaltiges Mischgetränk mit Orangensaft und Tropic-Aroma

PINA COLADA

9,9

Alkoholhaltiges Mischgetränk mit Ananassaft und Kokos-Aroma

RED LOTUS

9,9

Vodka, Litschi, Likör, Cranberry

MALIBU ORANGE

10,9

Malibu, Orangensaft, Maracujasaft, Limettensaft, Mango

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

/ NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



VIRGIN COLADA

9,9

Alkoholfreier Cocktail mit Kokosgeschmack, Ananassaft, Zucker, Magermilch, Wasser, Sahne, Kokos

STRAWBERRY COLADA

9,9

Alkoholfreier Cocktail mit Erdbeer-Kokos-Geschmack, Ananassaft, Magermilch, Zucker, Wasser, Sahne

SPORTSMAN

9,9

Alkoholfreier Cocktail mit Fruchtgeschmack, Wasser, Ananassaft, Maracujasaft

LONG DRINKS

GIN TONIC

HENDRICK'S GIN / BOMBAY SAPPHIRE / MONKEY 47

10,9

WEIN

/ WINE

JAPANISCHER WEIN

SAKE REIS (WARM/KALT) 0,2 L

7,9

CHOYA SAKE (WARM/KALT) 0,2 L

7,9

SAKE FLASCHE - CHOYA ORIGINAL / IICHIKO / YAMAZAKURA

0,25 L / 0,5 L / 0,75 L

JAPANISCHER WHISKY ORIGINAL

	SHOT	FLASCHE
IICHIKO SPECIAL	7,9	110,0
SANWA IICHIKO	7,9	110,0
NIKKA COFFEY GRAIN WHISKY	7,9	80,0
HIBIKI	11,9	120,0
THE FUJISAN WHISKY	7,9	80,0

WEIßWEINE GLAS 0,2 L - 7,9

WEIßWEINSCHORLEN GLAS 0,2 L - 7,5

KOPP CHARDONNAY BLACK FOREST HERITAGE TR./ BADEN

KITZER DREISATZ SAUVIGNON BLANC TR./ RHEINHESSEN

KNYPHAUSEN RIESLING "KNUP" FEINHERB / RHEINGAU

"DER GRAUE" WEINGUT SPIESS / GRAUBURGUNDER / RHEINHESSEN

ROSÉ & SCHORLEN GLAS 0,2 L

SPÄTBURGUNDER ROSÉ 7,9

ROSÉSCHORLE 7,5

ROTWEIN GLAS 0,2 L

VON STETTEN REGIONAL / CHÂTEAU / VENETA / BORDEAUX 8,9

SPÄTBURGUNDER 8,9

FLASCHENWEINE 0,75 L

KOPP CHARDONNAY BLACK FOREST HERITAGE TR./ BADEN 24,9

KNYPHAUSEN RIESLING "KNUP" FEINHERB / RHEINGAU 24,9

"DER GRAUE" WEINGUT SPIESS / GRAUBURGUNDER / RHEINHESSEN 24,9

KITZER DREISATZ SAUVIGNON BLANC TR./ RHEINHESSEN 24,9

CLAUDIO QUARTA PRIMITIVO APPASSIMENTO "IL VIGOROSO" APULIEN /ITALIEN 25,9

MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AOC/FRANKREICH 45,0

ALLERGENE

A: Glutenhaltiges Getreide

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fische

E: Erdnüsse

F: Soja (bohnen)

G: Milch

H: Schalenfrüchte

wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse

I: Sellerie

J: Senf

K: Sesamsamen

L: Schwefeldioxid und Sulfite

M: Lupinen

N: Weichtier

ZUSATZSTOFFE

1. Mit Farbstoff

2. Mit Konservierungsstoffen

3. Mit Antioxidationsmitteln

4. Mit Geschmacksverstärker

5. Geschwefelt

6. Geschwärzt

7. Gewachst

8. Mit Süßstoff

9. Mit Phosphat

10. Mit Nitritpökelsalz

10c. Mit Sahne

11. Koffeinhaltig

11a. Chininhaltig

11b. Mit Taurin

12. Phenylalaninquelle

13. Gewachst

14. Surimi

15. Stabilisatoren

16. Phosphorsäure

17. Natürliche Aromen

18. Säuerungsmittel

ALLERGENS

A: Cereals containing gluten

B: Crustaceans

C: Eggs

D: Fish

E: Peanuts

F: Soybeans

G: Milk

H: Tree nuts

such as almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios and macadamia nuts

I: Celery

J: Mustard

K: Sesame seeds

L: Sulphur dioxide and sulphites

M: Lupin

N: Molluscs

ADDITIVES

1. With colouring

2. With preservatives

3. With antioxidants

4. With flavour enhancer

5. Sulphured

6. Blackened

7. Waxed

8. With sweetener

9. With phosphate

10. With nitrite curing salt

10c. With cream

11. Contains caffeine

11a. Contains quinine

11b. With taurine

12. Source of phenylalanine

13. Waxed

14. Surimi

15. Stabilisers

16. Phosphoric acid

17. Natural flavourings

18. Acidifying agent

WEBSITE

www.fujisapa.de

FOLGEN SIE UNS AUF

 /fujisapa



 /fujisapa_esslingen



 /fujisapa.esslingen

