



eatsu.

FINEST SUSHI BAR



FOOD & DRINKS



Apero?



Campari Amalfi 0,2l | 8
dekoriert mit Grapefruit
decorated with grapefruit

Aperol Spritz 0,2l | 8⁹⁰
dekoriert mit Orange
decorated with orange

Lillet Berry 0,2l | 8⁹⁰
dekoriert mit Beeren
decorated with berries

Wild Berry Dreams 0,2l | 6⁹⁰
ALKOHOLFREI
non alcoholic
dekoriert mit Beeren
decorated with berries



eatsu Tropical 0,4l | 5⁹⁰
Mango-Maracuja Schorle mit einer
Scheibe Mango
Mango passion fruit spritzer with a
slice of mango



eatsu Tropical 0,4l | 5⁹⁰

Mango-Maracuja Schorle mit einer Scheibe Mango
Mango passion fruit spritzer with a slice of mango

eatsu.

FINEST SUSHI BAR



Zur Online-Speisekarte!
QR-Code mit dem Smartphone scannen!
To the online menu!
Scan the QR-Code!

Vorspeisen starters



Edamame 5

Gedämpfte Sojabohnen mit knusprigen Meersalzflöckchen verfeinert
Steamed soybeans with crispy Refined sea salt flakes

Spicy Edamame 6

Gedämpfte Sojabohnen umhüllt von würziger Chili-Limettsauce
Steamed soybeans wrapped in spicier Chili Lime Sauce

Wakame-Salat 6⁹⁰

Knackiger Algensalat getoppt mit Sesam
Crunchy seaweed salad topped with sesame

Mango-Salat 6

Fruchtiger Mangosalat
Fruity mango salad

Kimchi 6⁵⁰

Traditionell scharf fermentierter Chinakohl
Traditionally hot fermented Chinese cabbage

Gyoza 5 Stück | 7

Japanische Teigtaschen wahlweise gefüllt mit Gemüse oder Hähnchen - gedämpft - gebraten
Japanese dumplings optionally filled with Vegetables or chicken - steamed - fried

Karaage 9

Knusprig frittiertes Hühnerfleisch auf japanische Art gewürzt
Crispy fried chicken Japanese style flavored

Gurkensalat 6

Frische Minigurken mit Chili-Sesam Dressing
Fresh mini cucumbers with chili sesame dressing

Miso-Suppe 5

Herzhafte Suppe mit Miso, Tofu und Algen
Hearty soup with miso, tofu and seaweed

Japanese BBQ Chicken Wings 9

Knusprig frittierte Hähnchenflügel
Crispy fried chicken wings

Tempura Garden 7⁹⁰

knusprig frittiertes Gemüse mit hausgemachter Soße nach Wahl (Chili-Mayo, Wasabi Mayo, Saffron-Knoblauch Mayo, Yuzu-Mayo, Trüffelsauce, Teriyakisaße)
crispy fried vegetables with homemade sauce of your choice (Chili Mayo, Wasabi Mayo, Saffron Garlic Mayo, Yuzu Mayo, Truffle Sauce, Teriyaki Sauce)



Lachs Ceviche 13

Marinierter Lachs auf roten Zwiebeln und Avocado
Marinated salmon on red onions and avocados

Thunfisch Tataki 14

Flambiertes Yellowfin-Thunfischfilet auf knackigem Algensalat
Yellowfin tuna fillet flambéed on crisp seaweed salad

Dynamite Shrimps 10

Knusprig frittierte Black Tiger Garnelen auf Reis & Rettich mit Cocktailsauce auch vegan erhältlich
Crispy fried black tiger prawns on rice & radish with cocktail sauce also available vegan

Yakitori Spieß 9

3 gegrillte Hähnchenspieße bepinselt mit würziger Yakitorisauce
3 grilled chicken skewers brushed with spicy yakitori sauce

Dynamite Chicken 9

Zartes Tempura-Chickenfilet getoppt mit köstlicher, hausgemachter Chili-Mayo und Sesam
Tender tempura chicken fillet topped with delicious, homemade chili mayo and sesame seeds

Beef Tataki 13

Hauchdünn aufgeschnittenes flambiertes Rinderfilet mit Ponzusauce und Röstzwiebeln
Thinly sliced flambé Beef fillet with ponzu sauce and roasted onions




Bao Buns

Golden Chicken 7

mit knusprigem Hähnchenfilet, knackigem Salat, roten Zwiebeln getoppt mit Erdnüssen und würziger, hausgemachter Soße
with crispy chicken fillet, crispy lettuce, red onions topped with peanuts and spicy, homemade sauce

Veggie Golden Chicken 7

mit vegetarischem knusprigem Hähnchenfilet, knackigem Salat, roten Zwiebeln getoppt mit Erdnüssen und würziger, hausgemachter Soße
with vegetarian crispy chicken fillet, crispy lettuce, red onions topped with peanuts and spicy, homemade sauce

 = vegan

 = veggie

eatsu.


FINEST SUSHI BAR


Maki je 6 Stück 6 pieces each




eatsu Tropical 0,4l | 5⁹⁰
Mango-Maracuja Schorle mit einer
Scheibe Mango
Mango passion fruit spritzer with a
slice of mango



Avocado 5 

Gurke 5 
cucumber

Lachs 6
salmon

Mango 5 

Thunfisch 7
tuna

Hamachi 7

Vegan Lachs 6 
vegan salmon

Toro 11

Vegan Thunfisch 6 
vegan tuna

Nigiri je 2 Stück 2 pieces each

Unsere Nigiris können auf Wunsch auch flambiert serviert werden
On request, our Nigiris can also be served flambéed



Ebi/Garnele Nigiri 7

Mit hochwertiger Garnele aus nachhaltiger Aquakultur
With high-quality shrimp from sustainable aquaculture

Beef Nigiri 8

Mit feinstem flambierten Rinderfilet, getoppt mit Parmesan
With the finest flambéed beef fillet, topped with parmesan

Lachs/Sake Nigiri 7


Mit hochwertigem Label Rouge Lachs aus Schottland
With high-quality Rouge Salmon label from Scotland

Hamachi Nigiri 8

Mit japanischer Gelbschwanzmakrele, vollmundiger
Geschmack, leicht buttrig, begleitet von leichter Süße
With Japanese amberjack, more full-bodied taste, slightly buttery,
accompanied by a light sweetness

Yellowfin Thunfisch Nigiri 8

Mit hochwertigem Gelbflossenthunfisch
With high-quality yellowfin tuna

Vegan Lachs Nigiri 7 

Mit veganem Lachs
With vegan salmon

Toro Nigiri 15

Mit hochwertigem Thunfisch aus dem Bauch -
Toro ist weltweit der exklusivste & begehrteste Thunfisch!
With high-quality tuna from the belly -
Toro is the world's most exclusive & sought-after tuna!

Vegan Thunfisch Nigiri 7 

Mit veganem Thunfisch
With vegan tuna

Sashimi

Unsere Sashimis werden mit Rettich und Limette angerichtet
Our sashimis are served with radish and lime




Lachs/Sake Sashimi 14⁵⁰

Thunfisch Sashimi 17⁹⁰

Hamachi Sashimi 17⁹⁰

Toro Sashimi 29⁵⁰



 = vegan  = veggie



eatsu Special Rolls

Dragon Roll 15

Inside Out Rolle mit frittiertem Garnele & Gurke
getoppt mit Avocado mit Chili Mayo & Teriyakisauce
Inside out roll with fried shrimp & cucumber
topped with avocado with chili mayo & teriyaki sauce

Tiger Roll 15

Inside Out Rolle mit frittiertem Garnele, Gurke & Avocado getoppt
mit flambiertem Lachs, Chili Mayo und Teriyaki Sauce
Inside Out Rolls with Fried Shrimp, Cucumber and Avocado topped
with flambéed salmon, Chili mayo and teriyaki sauce

Salmon Mango Dream 14⁵⁰

Lachs, Gurke, Avocado Frischkäse & Mango getoppt mit Sesam
Salmon, cucumber, avocado cream cheese and mango
topped with sesame

Wagyu Wonder 19

mit grünem Spargel, Avocado getoppt mit feinstem Wagyu Fleisch
und Parmesan flambiert
Flambéed with green asparagus, avocado topped with
the finest Wagyu meat and Parmesan

Tuna Macadamia Roll 15⁵⁰

Inside Out Rolle mit Thunfisch Tartar, Avocado, Frühlingszwiebel,
Yuzu Mayo und Macadamia Crunch
Inside out roll with tuna tartare, avocado, spring onion, yuzu mayo
and Macadamia Crunch

Salmon Crunch 15

frittierte Inside Out Rolle mit Lachs, Avocado, Zuckerschote,
Teriyaki Sauce und Chili Mayo
fried inside out roll with salmon, avocado, Sugar Snap Peas,
Teriyaki Sauce and Chili Mayo

Chicken Crunch 15

frittierte Inside Out Rolle mit Hähnchenbrust, Avocado,
Zuckerschote, Teriyaki Sauce und Chili Mayo
fried inside out roll with chicken breast, avocado,
Sugar Snap Peas, Teriyaki Sauce and Chili Mayo

Saffron Garlic Roll 14

Inside Out Rolle mit Lachs, Apfel & Rucola getoppt mit
Garnelen und Safran-Knoblauch Mayo
Inside out rolls with salmon, apple and arugula topped with
Shrimp and Saffron Garlic Mayo

Golden Garden Roll 14⁵⁰

mit Süßkartoffel, Avocado & Paprika getoppt mit Kurkuma- Honig Mayo
with sweet potato, avocado & bell pepper topped with
Turmeric Honey Mayo

Taki Fusion Roll 17⁵⁰

Tempura Garnele mit Avocado, Mango & Frischkäse gebadet in Taki's
Tempura prawn with avocado, mango & cream cheese bathed in Taki's

Lachs Avocado Inside Out 10

Inside Out Rolle mit Lachs & Avocado
getoppt mit Sesam
auch vegan erhältlich 
Inside out roll with salmon & avocado topped with sesame
also available vegan

Tuna Avocado Roll 11

Inside Out Rolle mit Thunfisch, Avocado & zweierlei Sesam Toppings
auch vegan erhältlich
Inside out roll with tuna, avocado & two kinds of sesame toppings
also available vegan

Rocket Cream Roll 12⁵⁰

mit Rucola, Frischkäse getoppt mit Avocado
with rocket, cream cheese topped with avocado

Vegan Salmon Roll 14⁵⁰

Vegan Lachs Sashimi, Apfel, Rucola &
Safran-Knoblauch Mayo
Vegan salmon sashimi, apple, rocket & Saffron Garlic Mayo

Shiitake Mushroom Roll 13⁵⁰

Inside Out Rolle mit gebratenen Shiitake Pilzen, Gurke,
Avocado getoppt mit Schnittlauch und Steinpilzpulver
Inside out roll with fried shiitake mushrooms, cucumber,
Avocado topped with chives and porcini powder


Tofu Crunch 15

frittierte Inside Out Rolle mit Tofu, gelbem Daikon,
Avocado, Teriyakisauce & Wasabi Mayo
deep fried inside out roll with tofu, yellow daikon,
Avocado, Teriyaki Sauce & Wasabi Mayo


Spicy Tuna Roll 15

mit Yellowfin Thunfischtatar und würzigem Mango Salsa
auch vegan erhältlich 
with yellowfin tuna tartare and spicy mango salsa
also available vegan

Spicy Salmon Roll 14⁵⁰

mit Lachstatar und würzigem Mango Salsa
auch vegan erhältlich 
with salmon tartare and spicy mango salsa
also available vegan

Truffle Temptation Roll 20

mit Steaktatar aus feinstem Rinderfilet, frisch  Gurken
getoppt mit hausgemachter Truffelsauce und frischem Trüffel
with steak tartare made from the finest beef fillet, fresh cucumbers
topped with homemade truffle sauce and fresh truffle



eatsu.

FINEST SUSHI BAR



eatsu Tropical 0,4l | 5⁹⁰
 Mango-Maracuja Schorle mit einer
 Scheibe Mango
 Mango passion fruit spritzer with a
 slice of mango

Ramen



Chicken-Ramen
SHIO 15⁹⁰ / **SHOYU** 16⁵⁰ / **MISO RAMEN** 17⁵⁰
 Mit Karaage Huhn, weichem Soja Ei, Mais,
 Frühlingszwiebeln und saisonalem Gemüse
 wahlweise spicy 🌶️
 With karaage chicken, soft soy egg, corn,
 spring onions and seasonal vegetables
 optionally spicy

Vegan-Ramen 🌱
SHIO 14⁵⁰ / **SHOYU** 16⁵⁰ / **MISO RAMEN** 16⁵⁰
 Mit Tofu, Mais, Frühlingszwiebeln und saisonalem Gemüse
 wahlweise spicy 🌶️
 With tofu, corn, spring onions
 and seasonal vegetables
 optionally spicy

Poke Bowls



WÄHLE DEINE SAUCE: Chili-Mayo, Wasabi-Mayo,
 Knoblauch-Saffran Mayo, Yuzu Mayo, Teriyakisauce
 choose your sauce: Chili Mayo, Wasabi Mayo,
 Garlic Saffron Mayo, Yuzu Mayo, Teriyaki Sauce

Avocado Salmon Bowl 15⁹⁰
 Lachsfilet, Avocado, Edamame
 Gurke & Mango auf Sushi Reis
 auch vegan möglich 🌱
 Salmon fillet, avocado, edamame
 Cucumber and mango on sushi rice
 also vegan possible

Macadamia Tuna Bowl 16⁹⁰
 Thunfischfilet, Macadamia, Avocado, Edamame
 Gurke & Mango auf Sushi Reis 🌱
 Tuna fillet, macadamia, avocado, edamame
 Cucumber and mango on sushi rice

Saffron Prawn Bowl 16⁹⁰
 Garnele, Edamame, Avocado, Edamame
 Gurke & Mango auf Sushi Reis
 Shrimp, edamame, avocado, edamame
 Cucumber and mango on sushi rice

Tofu Dream Bowl 15⁹⁰
 Räuchertofu, Avocado, Edamame
 Gurke & Mango auf Sushi Reis
 Smoked tofu, avocado, edamame
 Cucumber and mango on sushi rice



Desserts

Mochi-Selection 3 Stück | 7⁹⁰ 🌱
 Auswahl an Mochi Eis
 Selection of mochi ice cream

Matcha Panna Cotta 8 🌱
 Hausgemachte Sahnecreme mit frischen Beeren
 Homemade cream with fresh berries

Crispy Fried Banana Nutella 6⁹⁰ 🌱
 Getoppt mit Nutella und gehackten Karamell Pistazien
 Topped with Nutella and chopped caramel pistachios

Chocolate Gyoza 7⁹⁰ 🌱
 Handgemachte Gyoza gefüllt mit Schokoladencreme
 Handmade gyoza filled with chocolate cream

Crispy Fried Banana Lotus 6⁹⁰ 🌱
 Getoppt mit Lotus Creme und Lotus Streuseln
 Topped with lotus cream and lotus sprinkles

🌱 = vegan 🌱 = veggie

eatsu.

FINEST SUSHI BAR



eatsu Tropical 0,4l | 5⁹⁰
Mango-Maracuja Schorle mit einer
Scheibe Mango
Mango passion fruit spritzer with a
slice of mango

Getränke drinks

Softgetränke softdrinks

Wasser Sprudel sparkling	0,2l 2 ⁵⁰ / 0,7l 7	Schweppes	0,2l 3 ⁴⁰
Wasser Still non-sparkling	0,2l 2 ⁵⁰ / 0,7l 7	Bitter Lemon / Indian Tonic Water / Ginger Ale / Original Wildberry	
Pepsi / Pepsi Max	0,2l 3 ⁴⁰	Säfte & Nektare von Granini	0,2l 3
Miranda	0,2l 3 ⁴⁰	Apfel / Mango / Rhabarber / Maracuja / Ananas / Orange / Banane / Kirsche	
7up	0,2l 3 ⁴⁰	Apple / Mango / Rhubarb / Passion fruit / pineapple / orange / Banana / Cherry	
RedBull	0,25l 4	Schorle nach Wahl	0,3l 4 ⁵⁰
Homemade Ice tea	0,4l 5	different sorts	
Zitrone / Pfirsich / Granatapfel Lemon / Peach / Pomegranate			

Bier beer

Sion Kölsch vom Fass on tap	0,2l 2 ⁵⁰	Asahi Bier	0,33l 6
Radeberger Pilsener vom Fass on tap	0,2l 2 ⁵⁰	Schöffelhofer Grapefruit	0,33l 4
Radler / Alster	0,3l 3 ⁵⁰	Jever Fun alkoholfreies Pils non-alcoholic pilsner	0,33l 4
Schöffelhofer Weizen	0,5l 5	Vitamalz	0,33l 4
Naturtrüb / alkoholfrei Wheat beer naturally cloudy / alcohol-free			
Tiger Bier	0,33l 5		

Wein wine

Weißwein white wine

Grauer Burgunder	0,15l 7 0,75l 26
Weingut Tina Paffmann / Deutschland, Pfalz, trocken	
Sauvignon Blanc	0,15l 7 0,75l 26
Weingut Kitzler Dreisatz / Deutschland, Rheinhessen, trocken	
Sauvignon Blanc	0,15l 9 0,75l 34
Weingut Steitz / Deutschland, Rheinhessen, trocken	
Riesling GG Alte Reben	0,75l 90
Weingut Dr. Loosen / Deutschland, Mosel, trocken	
Riesling	0,15l 7 0,75l 26
Weingut Knyphausen / Deutschland, Rheingau, feinherb	
Weißburgunder	0,15l 9 0,75l 34
Weingut Winter / Deutschland, Rheinhessen, trocken	
Chardonnay	0,15l 7 0,75l 26
Weingut Johannes Kopp / Deutschland, Baden, trocken	

Roséwein rosé wine

Pink St. Laurent Rosé	0,15l 7 0,75l 26
Weingut Tina Paffmann / Deutschland, Pfalz, halbtrocken	
Villa Neus Rose	0,15l 8 0,75l 29
Weingut J. Neus / Deutschland, Rheinhessen, halbtrocken	
Studio by Miraval Rose	0,15l 9 0,75l 34
Weingut Chateau Miraval / Frankreich, Provence, trocken	

Rotwein red wine

Primitivo	0,15l 7 0,75l 26
Weingut Armani / Italien, Apulien, halbtrocken	

Heißgetränke hot drinks

Espresso	2 ⁴⁰	Kakao	2 ⁹⁰
Café Crème	2 ⁹⁰	Tee versch. Sorten different kinds of	3
Cappuccino	3 ³⁰	Frischer Tee	4
Milchkaffee	3 ²⁰	Ingwer, Minze oder Zitrone ginger, mint or lemon	
Latte Macchiato	3 ⁸⁰		





Apero

LILLET
MAISON FONDÉE EN 1872



LILLET BERRY 0,2l | 8⁹⁰

LILLET VIVE 0,2l | 8

Wild Berry Dreams 0,2l | 6

ALKOHOLFREI

APEROL

SPRITZ 0,2l | 8⁹⁰

CAMPARI

AMALFI 0,2l | 8

HOMEMADE

HUGO 0,2l | 7

LILLET ROSÉ 0,2l | 8

KINOBI GIN

TONIC 0,2l | 9

Drinks

JAMESON GINGER 7

RED MEDICINE 7

KINOBI GIN TONIC 8

KYOTO GIN

MAGIC G & T 9

BASIL SMASH 10

ABSOLUT LEMON 7



eatsu Tropical 0,4l | 5⁹⁰
Mango-Maracuja Schorle mit einer
Scheibe Mango
Mango passion fruit spritzer with a
slice of mango

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Cocktails

IPANEMA 7

VIRGIN COLADA 7

COCONUT KISS 7

FLAMINGO 7

Cocktails

CAIPIRINHA 9

ESPRESSO MARTINI 8

COSMOPOLITAN 9

IRISH COFFEE 10

STRAWBERRY

MANGO MOJITO 9

MOJITO 10

MOJITO 9

JAPANESE FIZZ 8

MARGARITA 9

MAI TAI 8

WHISKEY SOUR 9

PINA COLADA 9

STRAWBERRY

DAIQUIRI ORIGINAL 9

COLADA 10

Shots

KYOTO GIN 2cl | 5

GREY GOOSE 2cl | 6

BEEFATER GIN 2cl | 4

OLMECA

FLIMM 2cl | 3

TEQUILA 2cl | 4

SAKE 2cl | 3

JÄGERMEISTER 2cl | 3

ABSOLUT

CHIVAS 2cl | 6

VODKA 2cl | 3



Tripadvisor



#eatsu

#sushicologne



Google



eatsu.
FINEST SUSHI BAR

Ehrenstraße 96-98 | 50672 Köln

Tel: +49 221 42325966

www.eatsu.de · info@eatsu.de

Montag - Donnerstag 12-22 Uhr

Freitag & Samstag 12-23 Uhr

Sonntag 12-22 Uhr