



KOMBU

JAPANESE FUSION EATERY



—
AT
HOME

STARTERS

TO SHARE WITH YOUR FRIENDS

Edamame F 6,-

JAPANISCHE SOJABOHNE | FLEUR DE SEL | KREN

Ein Muss zu jedem Sushi! Darüber hinaus wird der Edamame-Bohne ein besonders hoher Gehalt an Proteinen, Ballaststoffen und eine heilende Wirkung bei Gelenk- und Kopfschmerzen nachgesagt.

Spinat-Salat FLMN 6,-

BABY-SPINAT | SESAM-DRESSING

Junge Spinatblätter mit feinem gerösteten Sesam-Dressing.

Avocado-Salat FLMN 10,-

AVOCADO | KÜRBIS- & SONNENBLUMENKERNE | RADIESCHEN | GARTENSALAT | WASABI-DRESSING

Blattsalat mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, hausgemachtes Wasabi-Dressing und buttrigen, handverlesenen Hass-Avocados.

Dry Aged Roastbeef-Salat FLMN 17,-

WASABI-DRESSING | MASAO-SAUCE | RETTICH | GRÜNER SPARGEL | SESAM-PANKO-CRUNCH

Bestes Rindfleisch aus vorbildlicher Haltung, rosa gebraten, in dünn geschnittenen Scheiben. Verschiedene Blattsalate, hausgemachtes Wasabi-Dressing, Masao-Sauce und Sesam-Crunch. Eine absolute Geschmacksempfehlung.

Sashimi-Salat DFLMN 18,-

MARINIERTES TUNA- UND LACHS-SASHIMI | AVOCADO | GARTENSALAT | WASABI-DRESSING | SPROSSEN | KEIMLINGE

Ein MUSS für die Tischmitte! Der perfekte Begleiter zum Sushi ist unser köstlicher Sashimi-Salat. Die knackige Grundlage wird mit feinstem und hochqualitativem Tuna- und Lachs-Sashimi ergänzt.

Crispy Panko Chili Prawns ABCFN 16,-

BLACK TIGER PRAWN | CHILI-MAJO | ROMANA-SALAT | YUZU-TRÜFFEL-VINAIGRETTE

Zarte Romana-Salatherzen mit Yuzu und Trüffel-Aromen vereint. Darüber knusprige Panko Garnelen getoppt mit Chili Majo... Ein Muss für jeden Gaumen!

SLURPING YOU HAPPY

Tom Kha Gai BDFLN 8,-

GARNELEN | GEMÜSE

Dieser Klassiker hat das perfekte Verhältnis zwischen Schärfe und Säure. Die darin gegarten Black-Tiger-Garnelen macht diese Suppe unwiderstehlich.

TATAR

LET'S KOMBU AND BE ASIATIQUE

Creamy Tunatatar BCDFN 17,-

TUNA | TOBIKO | PONZU | FRÜHLINGSLAUCH

Täglich frisch von Hand geschnittener Sashimi-Thunfisch, serviert mit cremiger Japanmayonnaise, fein geschnittenem Frühlingslauch, etwas Tobiko und Ponzu-Teriyaki-Sauce.

Lable Rouge Lachstatar BCDFN 15,-

TOBIKO | TOSAZU | PONZU | SCHNITTCLAUCH

Das feine Lachstatar mit Tosazu-Marinade und Avocado ist aufgrund seiner hohen Qualität und seines einzigartigen Geschmacks ein absolutes Highlight auf jedem Tisch!

Kombu Beef Tatar BCDFN 16,-

AVOCADO | SCHNITTCLAUCH | SESAM-PANKO

Feinstes Beef Tatar, kombiniert mit einer hauseigenen Marinade, cremiger Avocado und Schnittlauch.

SASHIMI

SLICED RAW PIERCED FISH

Creamy Lachs-Sashimi 8 Scheiben CDFM 16,-

PREMIUM-LACHS TATAKI | TOBIKO |

WASABI-MAYONNAISE | SCHNITTCLAUCH

Flambierter Premium-Lachs, verfeinert mit Tobiko und Wasabi-Mayonnaise. Getoppt mit Schnittlauch und Shiso-Kresse.

Avocado-Ceviche-Sashimi 8 Scheiben FN 9,-

GANZE PREMIUM-AVOCADO | CEVICHE-ZWIEBEL |

OLIVENÖL | SESAM | BLATTPETERSILIE

Handverlesene Avocado, verfeinert mit Ceviche-Marinade.

Ceviche ist ein peruanisches Gericht mit einem Sud aus Limette, Koriander und Chilis. Einfach ein phänomenales veganes Gericht.

Tuna-Teriyaki-Sashimi 8 Scheiben CDFN 18,-

YELLOWFIN TUNA TATAKI | TERIYAKI-SAUCE |

SPICY SAUCE | TOGARASHI | SESAM

Tataki ist eine japanische Zubereitungsart, wobei der Fisch kurz scharf angebraten wird, aber dennoch innen roh bleibt.

Yellowfin Tuna Sashimi ersten Grades, glaciert mit Teriyaki-Sauce und Spicy-Sauce.

Lachs-Sashimi Classic 8 Scheiben D 12,-

DÜNN GESCHNITTENER PREMIUM-LACHS

Für unser Sashimi verwenden wir ausschließlich frischen Lachs des höchsten Qualitätsgrades.

Tuna-Sashimi Classic 8 Scheiben D 14,-

DÜNN GESCHNITTENER YELLOWFIN THUNFISCH

Für unser Tuna-Sashimi verwenden wir ausschließlich frischen Yellowfin Tuna des höchsten Qualitätsgrades.

ROCKING ROLLS

INSIDE AND OUT

Sake Roll 8 Stück FNCM **14,-**

PREMIUM-LACHS | GURKE | AVOCADO
TOBIKO | SESAM

Köstliche Inside Out Rolle mit Premium-Lachs. Abgerundet wird diese mit Tobiko und Avocado.

Mango Chicken Teriyaki Roll 8 Stück CFNCM **12,-**

PANKO-HÜHNCHEN | GURKE | MANGO-
TERIYAKI-SAUCE | SESAM

Knackige Gurke und Mango legen die Grundlage für diese Rolle. Hinzu kommt knuspriges Panko-Hähnchen, vollendet mit KOMBU Teriyaki-Sauce.

Cobra Kai Jalapeño Shrimp Roll 8 Stück ABCFNM **13,-**

TEMPURA-JALAPEÑO-GARNELE | GURKE | AVOCADO
I FLAMBIERTE PAPRIKA | MASAO-SAUCE

Diese Rolle verdankt ihren Namen zum einen den knusprigen Panko Crumbles und Paprikafilets on Top. Die Jalapeño-Tempura-Garnele mit Avocado und die knackige Gurke gleichen die Schärfe wieder aus und machen diese Rolle einfach unwiderstehlich!

Dos Amigo's Roll 8 Stück ACFNM **14,-**

TEMPURA-SPARGEL | GURKE | AVOCADO | PREMIUM-
ROASTBEEF | PONZU-TERIYAKI-SAUCE | CHILI-MAYO

Diese Rolle ergibt das perfekte Zusammenspiel aus köstlichem Tempura-Spargel und gegrilltem Premium-Beef, abgerundet mit Ponzu-Teriyaki-Sauce und Chili-Mayo.

Double Dragon Roll 8 Stück ACDFNM **15,-**

TEMPURA UNAGI | FRISCHKÄSE | AVOCADO |
GURKE | FLAMBIERTES LACHS-SASHIMI |
SCHNITTLAUCH | TERIYAKI-SAUCE

Glacierter Süßwasseraal – eine Besonderheit. Diese Rolle ist ein absolutes Geschmackshighlight. Innen Tempura Unagi, perfektioniert mit flambiertem Premium-Lachs und Frischkäse – must try!

Three Friends Roll 8 Stück ABCDFNM **15,-**

TEMPURA-GARNELE | GURKE | AVOCADO | PREMIUM-
TUNA- & LACHS-SASHIMI | WASABI-MAYONNAISE |
SPICY TERIYAKI-SAUCE

Diese Rolle verdankt ihren Namen der bunten Vielfalt an den besten Fischarten. Tuna- und Lachs-Sashimi on Top, knackige Gurke und buttrige Avocado, kombiniert mit leckerer Garnele im Tempura-Mantel.

Green Dragon Roll 8 Stück AFNM **10,-**

GRÜNER TEMPURA-SPARGEL | AVOCADO | GURKE |
SHISO | GREEN DRAGON

Für diese vegetarische Rolle umwickeln wir Tempura-Spargel und Avocado sowie knackige Gurke mit aromatischen Shiso-Blättern und geben unsere Green-Dragon-Sauce, eine auf Koriander basierende Sauce, hinzu.

BOWLS

KOMBU DONBURI RICE BOWL

„Donburi Sake“ DFN **19,-**
LACHS-MISO-STEAK | KNACKIGES GEMÜSE |
WARMER SUSHI-REIS | TERIYAKI-SAUCE

„Donburi Tori Karaage“ FN **18,-**
MARINIERTES LANDHENDL | KNACKIGES GEMÜSE |
WARMER SUSHI-REIS | SPICY SAUCE

„Donburi Yakiniku“ FN **21,-**
AGED PRIME ROASTBEEF-SCHEIBEN | KNACKIGES
GEMÜSE | WARMER SUSHI-REIS | SSAMJANG-SAUCE
Ssamjang hat ihre Wurzeln in Südkorea und verleiht eine
aromatische, würzige Note. Dies kommt von den fermentierten
Sojabohnen.

„Donburi Green Garden“ FN **17,-**
MARINIERTER GERÄUCHERTER TOFU | KNACKIGES
GEMÜSE | WARMER SUSHI REIS | TERIYAKI SAUCE

MAKI

ROLLED SPECIALS

Lachs-Maki 8 Stück, Wasabi DFM **7,-**

Gelber-Rettich-Maki 8 Stück FM **6,-**

Avocado-Maki 8 Stück FM **6,-**

Gurken-Maki 8 Stück FNM **5,-**

Crispy-Lachs-Maki 8 Stück FM **8,-**

LACHS | KNUSPRIGES PANKO | PONZU | WASABI
Einer unserer liebsten Makis – knusprig, würzig, vollmundig.

Ceviche-Avocado-Maki 8 Stück FNM **6,-**

PREMIUM-AVOCADO | CEVICHE-ZWIEBEL
VINAIGRETTE | WASABI

Tempura-Spargel-Maki 8 Stück AFM **7,-**

TEMPURA-SPARGEL | WASABI

Tempura-Garnelen-Maki 8 Stück ABCFM **10,-**

BLACK-TIGER-GARNELE IM TEIGMANTEL |
TOBIKO-MAYONNAISE | WASABI

Maki mit Tempura Black-Tiger-Garnele, ergänzt mit unserer
hauseigenen Tobiko-Wasabi-Mayonnaise – einfach nur lecker!

KIDS FAVORITE

Frankfurter-Maki 8 Stück ABCFM **5,-**

FRANKFURTER | REIS | NORI

SWEETS

FOR MY HONEY

Mochis 3 Stück, gemischt	7,-
Triple Chocolate Mousse CGH	8,-
Mango Cocos Vanille Tabioka GH	6,-

SIDES

HOMEMADE & DELICIOUS

KOMBU Tobiko-Wasabi-Mayo 50 ml, CDFNM	3,-
KOMBU Chili-Mayo 50 ml, CFN	3,-
KOMBU Wasabi-Mayo 50 ml, CFNM	2,-
KOMBU Ponzu-Teriyaki-Sauce 50 ml, CFN	3,-
KOMBU Green-Dragon-Sauce 50 ml, FN	3,-
KOMBU Soja 50 ml, F	2,-
Weißer Ingwer	2,-
Wasabi M	1,-

DRINKS

I LOVE KOMBU

Lifetime Drinks	0,25 l	4,-
Organics		
Simple Cola / Bitter Lemon / Ginger Ale		
Tonic Water / Viva Mate		
Hausgemachter Eistee	0,50 l	3,-
Asahi Beer	0,33 l	4,-
Ginger Beer	0,20 l	4,-
San Pellegrino, prickelnd	0,75 l	5,-
San Pellegrino, still	0,75 l	5,-
Coca-Cola	0,50 l	3,-
Coca-Cola zero	0,50 l	3,-
Fanta	0,50 l	3,-
KOMBU White	0,75 l	18,-
Grüner Veltliner		
KOMBU Red	0,75 l	25,-
Zweigelt		
KOMBU Sparkling	0,75	20,-
Prosecco, DOC		

LET'S KOMBU

URBAN & KLASSISCH

Salzburg liegt 9202 km entfernt von Japan — unser Ziel ist es, zwei verschiedene Kulturen und die Einflüsse aus beiden Küchen gleichermaßen zur Geltung zu bringen!

Die Kunst, immer wieder Neues zu probieren und immer neu zu kombinieren. Diese kulinarische Mitte aus immer frischen Zutaten von höchster Qualität ist die Philosophie unseres Konzeptes!

Klassische, traditionelle, japanische Sushi-Kreationen treffen auf internationale Kochkunst. Modern interpretiert, neu kombiniert und köstlich auf höchstem Niveau zubereitet.

WER WIR SIND!

Küchenchef Gerit Quintus — seit über 15 Jahren steht der Name Quintus für herausragende japanische Kochkunst mit extrem gutem Geschmack. Das Geheimnis für diesen Erfolg: Liebe für das, was wir tun. Und Qualität. Seine so zahlreichen Reisen quer durch die Welt für die Formel 1 haben ihn das Kochen lernen lassen, das in Salzburg noch fehlt! Nicht nur klassisch zu würzen, sondern Geheimtipps von einheimischen Köchen der japanischen Küche richtig anzuwenden, das ist die Herausforderung in Quintus' Küche. Zu so viel Kreativität und Kochkunst hat Quintus ein Team, welches ihm den Rücken freihält. Liebe zum Detail und hohe Qualität bestimmen von Beginn an die Karrieren von Julia Tschurtschenthaler-Spatt und Gerit Quintus.

„Einzigartiger Geschmack beginnt mit wirklich hochwertigen, fairen Zutaten!“ Mit dieser Prämisse werden Lieferanten und Produzenten ausgewählt und täglich die Warenlieferungen kontrolliert.

Aber alles in allem gibt es nur ein Ziel:
Es soll Ihnen schmecken!

WAS WIR TUN!

Unsere Gerichte werden für ein einzigartiges Geschmackserlebnis erst bei Bestellung frisch zubereitet. Der unvorstellbare Wandel der Zeit im letzten Jahr hat uns auf die Idee gebracht, diesen Lieferservice zu starten.



KOMBU AT HOME



TAKE-AWAY

Leopoldskronstraße 39, Salzburg



DELIVERY

Do, Fr: 17.30 – 21.00 Uhr

Sa, So: 12.00 – 20.00 Uhr

(In Zeiten wie diesen können sich unsere Delivery-Zeiten ändern. Updates unter www.kombu.at)



BESTELLUNGEN UNTER

Mobil: 0664 2210960

gerne auch per WhatsApp



Oder ganz einfach online
bestellen unter:

www.kombu.at

Lieferungen sind ab einem Bestellwert von 25 €
möglich und in der Stadt Salzburg kostenlos.

Außerhalb von Salzburg (ab 10 km) ist die
Liefergebühr 8 €.

Holen Sie sich Ihren Restaurantbesuch ganz einfach zu
sich nach Hause. Angefangen von der gekühlten
Flasche Wein bis zu der perfekten Keramik, auf Wunsch
liefern wir Ihnen ab 6 Personen ein komplettes
Angebot, das es in Salzburg in der Form noch nie
gegeben hat. Aber auch für den schnellen Hunger zu
Mittag oder abends mit den Liebsten zu Hause – wir
verwöhnen Sie gerne, hochwertig und professionell.

Freude an höchster Qualität und Liebe für den
kulinarischen Genuss bestimmen den gesamten
Betriebsablauf. Dies gilt gleichermaßen für die
Zubereitung unserer Speisen wie auch für die Logistik
von Ihrer Bestellung bis zur Lieferung zu Ihnen.

