

Missionen hos Sino Sushi på Frederiks Allé har siden 2010, hvor de slog dørene op, været at lave sushi af høj kvalitet ved blandt andet at ansætte uddannede sushikokke fra Asien. Sino Sushi er en lille og hyggelig café med plads til otte spisende gæster. De udbyder sushi og lægger vægt på friskhed og kvalitet samt økologi og fair trade.

Maden

To sushikokke står klar i køkkenet til at lave mad til gæsterne. Der er noget at vælge mellem. 13 forretter fx. miso suppe, tempura rejer, mini forårsruller, dumpling og sashimi laks eller tun.

Hvilken form for sushi du ønsker, sammensætter du selv. Her er der nigiri, hosomaki, futomaki, uramaki, kaburimaki at vælge mellem.

Forskellige menuer

Du kan også overlade valget til Sino Sushi, der har sammensat 12 menuer i forskellige størrelser. Her vælger du menu til en, to, tre, fire eller helt op til 88 personer. Der er også en vegetarmenu til en person med 17 stykker eller en børnenu.

Drikkevarer

Udvalget er ikke stort. Forskellige asiatiske øl som Sapporo er der at vælge imellem, ligesom der er de klassiske sodavand som Coca Cola og Fanta samt vand.

Stemningen

Caféen på hjørnet af Frederiks Allé og Holbergsgade ligger i en høj kælder. De fleste kommer efter takeaway, men der er siddepladser. Et par borde med tilhørende sofa eller puf er der til at sidde på. De store vinduer skaber et godt lys, og der er en god stemning.

Prisniveau

Sushi er ikke billigt. Heller ikke hos Sino Sushi. Her kan du få en menu til en person fra 119 kr. til 149 kr.. Den dyreste menu med 88 stykker til 8-10 personer står til 799 kr.. Forretterne koster mellem 20 og 45 kr., med mindre du vælger sashimi med 9 skiver til 99 kr.. Nigiri har en pris på 20 til 25 kr., 8 stykker hosomaki står til mellem 35 og 40 kr., mens futomaki koster mellem 60 og 75 kr. for 5 stk..