



WAS IST NIKKEI KÜCHE ?

Nikkei ist ein Küchenstil, der sich in den letzten hundert Jahren in Peru entwickelt hat. Durch die Immigration der Japaner entstand ein interessanter peruanisch-japanischer Mix in den Restaurants Lateinamerikas.

Die heutige Nikkei Küche in Peru basiert auf der bunten, aromatisch-frechen, aber traditionellen kreolisch-peruanischen Küche, die mit den Aromen, der Raffinesse, Präzision und Technik der japanischen Küche zubereitet wird. Diesen Schwerpunkt finden Sie auch in den von Chef Javier Vera Alarcon zusammengestellten Gerichten bei uns im MERCADO.

Sharing is Caring! Unsere Speisen sind eher kleiner und so konzipiert, dass sie in der Mitte des Tisches serviert und grundsätzlich in der Reihenfolge gebracht werden, wie sie in der Küche fertig werden!

Bei Fragen zu den Allergenen oder sonstige Wünsche und Unklarheiten zögern Sie nicht, sondern wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal- denn dafür sind sie da ;)



TASTING NIKKEI

PICA PICA

Kleine Häppchen zum Probieren und Teilen

16.90 p.P.

THE BEST OF THE BEST:

Discover Mercado Package

ab 2 Personen -
Vorspeisen- Hauptspeisen-
und Dessertvariation
zum Teilen

46.00 p.P.

CHEFS CHOICE MENU

3 Gang Menü 30.00

5 Gang Menü 48.00

Gedeckpreis pro Person 2.50
inkl. Totopos mit Salsa, knusprigen Chulpi Mais und Leitungswasser

Dinner

CEVICHES

Peruanische „Cebiche“ kombiniert frischen rohen Tagesfisch mit hausgemachten „Leche de Tigres“ – also auf Zitrus basierenden Marinaden.



Nikkei Classic 13.50

Thunfisch, Oktopus, Avocado, knuspriger Chulpi Mais

Street Food Style 12.50

Fisch des Tages, Süßkartoffel, Koriander, crispy Calamari

Vegan 8.50

Topinambur, Tofu, Pilze, Süßkartoffel, Kokos

The NIKKEI Sushi Bar

Peruanisch-Japanisches Sushi

NIGIRIS

Je 2 Stück



Short Rib Nigiri 7.00

24h geschmortes Rinderrippen-Sashimi, Soja-Ingwer-Jus, Wachtelspiegelei



MAKI

1 Rolle

Tuna Truffle Roll 14.50

Avocado, Daikon, Thunfischtartar mit Ponzu-Trüffel-Sauce

PICADILLOS

kleine Häppchen

EASY GOING

Horenso Spinat Salat 8.90

Spinat, Avocado, Daikonrettich, Miso-Erdnuss-Dressing

Crabmeat Potato Causa 8.90

kalter peruanischer Erdäpfelsterz mit Avocadocreme, Krabbensalat, Wachtel, Olivensauce und Trüffelkaviar

Our Chicken Wings 8.50

Chili-Honig Glasur, Chalaca, Pfefferminz-Sauce

EMPANADAS

2 Stück pro Sorte

mit Lomo Saltado 6.00

mit Mais, Miso & Käse 5.50

ANTICUCHOS & GRILL

Unsere Spieße vom Grill

Ab 3 Spießen bekommst du eine Schale Reis dazu

Chicken 4.10

Chili-Soja Marinade, peruanische Kräutersauce

Salmon Belly 4.50

Honig-Chili Glasur, Yuzu Gel

Oktopus 4.50

Chili-Dashi, Chimichurri, Oliven-Aioli

Spicy Corn 4.00

Maiskolben, smoky Antichucho-Sauce, Queso Fresco

SOUL FOOD

Gerichte die die Seele berühren, Nikkei Hauptspeisen

Tacu Tacu 16.90

Peruanisches Bohnen-Reis-Laibchen mit cremiger Chillisauce

zur Auswahl mit: -Schweinebauch oder -Hendlbrust

vegan: mit karamellisiertem Kürbis & Broccoli 14.50

Lomo Saltado 16.90

sautiertes Beefsteak, Zwiebel, Tomaten, Koriander, Soja-Ingwer-Sauce

Misoyaki Salmon 16.90

Miso-glasiertes Lachsfilet, gebratenes Wok-Gemüse

Filet Steak 200g 29.00

Japanische Kräuterbutter, Kartoffelpüree

FINAL FELIZ

Machu Matcha 6.50

Matcha „très leches“ Kuchen, Schokoladenganache

Coco y Chicha 5.50

Kokosnussmilch-Tapioka Pudding, Lila Mais Gelee, Zimt

Warmer Schokocake 7.00

Maracuja, Kokosnuss

Eiscreme Trilogie 6.00

Eissorten des Tages

Mehr Sushi finden Sie in unserer Specials-Karte

Dinner