



MODERN JAPANESE CUISINE





# SHARING

## LAND

WILD DUCK 9 <i>Entenbrust, Apfel, Ingwer, Soja</i>	EST. STEAK 11 <i>Rib Eye, Tomate, Trüffelcreme</i>	FRIED CHICKEN 6 <i>Hähnchenkeule, Panko, Tonkatsu Sauce</i>
SESAME SOY TARTAR 10 <i>Rinderfilet, Soja, Sesam, Kaviar, Nori</i>	CHICKEN SUPREME 9 <i>Maispoularde, Teriyaki Sauce, Rettich</i>	FILET N' RADISH 8 <i>Rinderfilet, Ponzu, Rettich</i>
TENDERLOIN CUT 13 <i>Rinderfilet, Pilze, Teriyaki Sauce</i>	YAKITORI 7 <i>Hähnchenkeule, Sake, Mirin, Soja, Ingwer</i>	JAPANESE DUCK À L'ORANGE 9 <i>Entenbrust, dunkle Sauce, Yuzu</i>

## SEA

SAKE MISO 4 <i>Misosuppe, Lachs, Wakame</i>	TUNA TARTAR 10 <i>Tunfisch, Avocado, Kaviar, Koriander</i>	FRIED CALAMARI 7 <i>Tempura Tintenfisch, Schwarzer Knoblauch</i>
OCTOPUS SALAD 12 <i>Oktopus, Tomate, Avocado, Soja</i>	CRISPY PRAWN 8 <i>Tempura Garnelen, Yuzu, Trüffel</i>	SASHIMI TAQUITOS 6 <i>Tortilla, Lachs, Tunfisch, Makrele, Trüffel</i>
CRAB BALLS 7 <i>Krabbenfleisch, Panko, Yuzu Mayonnaise</i>	MUSSELS CHOISE 7 <i>ausgewählte Muscheln, Dashi, Sake</i>	FLAMED TUNA 6 <i>Tunfisch, Dashi, Rettich, Shichimi</i>

## EARTH

SHIRO MISO 3 <i>Misosuppe, Tofu, Wakame</i>	CRUNCHY ASPARAGUS 6 <i>Tempura Spargel, Yuzu Mayonnaise</i>	JAPANESE GREENS 3 <i>Rettich, Radieschen, Gurke</i>
EDAMAME 5 <i>Sojabohnen, Meersalz</i>	UDON 7 <i>Udon Nudeln, Pak choi, Pilze, Sesam</i>	PAK CHOI 3 <i>Pak choi, jap. Vinaigrette</i>
TOMATO CEVICHE 6 <i>Tomato, Edamame, Soja, Koriander</i>	JAPANESE MUSHROOMS 4 <i>ausgewählte Pilze, Butter, Sake, Soja</i>	TOFU 3 <i>frittierter Tofu, Sesam Soja Sauce</i>
GREEN LEAVES 4 <i>Baby Spinat, Sesam Soja Dressing</i>	CUCUMBER SWEET N' SOUR 5 <i>Gurke, Zitronensirup, Chilli</i>	RICE 2

# DESSERT

KAJI BANANA 6 <i>heiße Banane, Miso Karamell, Vanille Eis</i>	MATCHA POT 4 <i>Mascarpone, Matcha, Bourbon Vanille</i>	CHEESECAKE OF KYŌTO 5 <i>Biskuit, Cremefüllung, Yuzu Topping</i>
--	--	---

## TASTING MENU OF ABOVE

VIER AUSGEWÄHLTE SHARING GERICHTE FÜR DEN PREIS VON 34 EURO PRO PERSON



# SUSHI

## MAKI

6 pieces

SAKE <i>Lachs</i>	6	UNAGI KAPPA <i>Aal, Gurke</i>	7	SAKE EGGS 2 piece <i>Reis, Lachskaviar</i>	8
MAGURO <i>Tunfisch</i>	7	TEKKA SPICY <i>scharfer Tunfisch</i>	7	SAKE AVO KAPPA 1 piece <i>Lachs, Avocado, Gurke, Lachskaviar</i>	8
EBI <i>Garnele</i>	6	MANAGATUSO <i>Butterfisch, Frühlingzwiebeln</i>	6	FUTO VEGGIE 5 pieces <i>Gurke, Avocado, Spargel, Rucola</i>	8
KAPPA <i>Gurke</i>	4	AVO <i>Avocado</i>	5	FUTO SPECIAL 5 pieces <i>Lachs, Tunfisch, Makrele, Seebrasse</i>	12

## NIGIRI

2 pieces

SAKE <i>Lachs</i>	4	HAMACHI <i>Makrele</i>	5	UNAGI <i>Aal</i>	5
MAGURO <i>Tunfisch</i>	5	TAI <i>Seebrasse</i>	5	IKA <i>Calamari</i>	5
MANAGATUSO <i>Butterfisch</i>	4	EBI <i>Garnele</i>	5	AVO <i>Avocado</i>	4

## SASHIMI

8 pieces

SAKE <i>Lachs</i>	10	HAMACHI <i>Makrele</i>	14	MORIAWASE 15 pieces <i>Lachs, Tunfisch, Makrele, Seebrasse, Butterfisch</i>	20
MAGURO <i>Tunfisch</i>	13	TAI LEMON TRUFFLE <i>Seebrasse, Yuzu Trüffel Dressing</i>	10	MORIAWASE 25 pieces <i>Lachs, Tunfisch, Makrele, Seebrasse, Butterfisch</i>	30
MANAGATUSO <i>Butterfisch</i>	10				

## INSIDE OUT

8 pieces

SAKE AVOCADO <i>Lachs, Avocado</i>	8	EBI AVOCADO <i>Garnele, Avocado</i>	8	CRAB AVOCADO <i>Krabbenfleisch, Avocado</i>	11
MAGURO KAPPA <i>Tunfisch, Gurke</i>	9	UNAGI KAPPA <i>Aal, Gurke</i>	9	CRUNCHY SALMON <i>Philadelphia, Lachs, Avocado, Tempura</i>	8
TAIFUN <i>Philadelphia, Gurke, Lachs, Chilli, Kaviar, bedeckt mit flambierten Lachs</i>	12	FLAMED <i>Philadelphia, Avocado, Lachs, Kaviar, bedeckt mit flambierten Lachs</i>	12	CRUNCHY TUNA <i>Philadelphia, Tunfisch, Gurke, Tempura</i>	9
TASUNA <i>Philadelphia, Gurke, Avocado, Lachs, bedeckt mit Avocado</i>	12	RAINBOW <i>Philadelphia, Gurke, Lachs, Tunfisch, Makrele, Butterfish</i>	13	CRUNCHY EBI <i>Philadelphia, Garnele, Gurke, Tempura</i>	8
DRAGON <i>Philadelphia, Gurke, Garnele, bedeckt mit Aal</i>	12	VEGI <i>Philadelphia, Gurke, Avocado, bedeckt mit Avocado</i>	9	CRUNCHY VEGI <i>Philadelphia, Spargel, Yuzu, Tempura</i>	7





# WINE

## SPARKLING

	0,1l / 0,75l
Crémant de Limoux Grand Cuvé 1531 Brut - Méthode Traditionelle	6 / 38
Perrier Jouet Champagner - Grand Brut	92

## ROSÉ

	0,1l / 0,75l
NITTAUS ROSÉ Zweigelt / trocken - 2018, Burgenland, AT	5 / 35

## WHITE

	0,1l / 0,75l
LA CROIX BELLE Chardonnay / trocken - 2018, Languedoc-Roussillon, FR	4 / 25
ORTEGA Ortega / feinherb - 2017, Franken, DE	5 / 27
GOLDMUND Riesling / feinherb - 2018, Bio, Mosel, DE	6 / 33
STETTENER Scheurebe / halbtrocken - 2018, Bio, Franken, DE	6 / 33
LE BOUQUET Sauvignon blanc / trocken - 2016, Bio, Loire, FR	7 / 35
NAIA Verdejo / trocken - 2018, Rueda, ES	35
ASKOS Verdeca / trocken - 2018, Salento, IT	35
QUERTERONS Sauvignon blanc / halbtrocken - 2017, Bio, Loire, FR	42
NOUNAT Cuvée / trocken - 2018, Mallorca, ES	45

## RED

	0,1l / 0,75l
SPIESS Dornfelder / trocken - 2017, Rheinhessen, DE	3 / 21
LA PRADE Merlot / trocken - 2017, Languedoc-Roussillon, FR	4 / 26
YOU FUCK MY WINE?! Malbec / fruchtig - 2017, Bio, Cahors, FR	5 / 29
BLACK PRINT Merlot / halbtrocken - 2017, Pfalz, DE	6 / 35
MANILA Blaufränkisch / halbtrocken - 2016, Neusiedlersee, AT	49

### AUSGEWÄHLTE WEINE FÜR EIN VOLLES ERLEBNIS

Passend zu den Aromen unserer Küche, empfehlen wir einen unserer Weine zu genießen. Diese sind nach namenhaften Winzern, mineralischen Böden und selektierten Rebsorten ausgewählt. Für ein volles Geschmackserlebnis der japanischen Küche.

# SAKE

## OPEN

	5cl / 0,72l
„GROÙE SIEBEN“ DAISHICHI JUNMAI KIMOTO <i>vollmundiger Reisgeschmack mit zartem Schmelz</i>	6 / 42
„REIS UND WASSER“ GEKKEIKAN KOME TO MIZU <i>einfach zu trinken mit schöner Balance, passt immer</i>	5 / 39

## CLOSED

	0,30l
„BE LIKE WATER MY FRIEND“ GEKKEIKAN KYO KAGAYAKI DAIGINJO <i>elegantes High End aus Kyoto, weich und fruchtig</i>	26
„WELT DER BLUMEN UND WEIDEN“ IMAYO TSUKASA JUNMAI GINJO <i>feine süÙe, Noten von Honigmelone, leicht und frisch</i>	24
„NACH GEHEIMER LEHRE KALT GEBRAUT“ MASUMI OKUDEN KANZUKURI <i>der Klassiker, mit nussigen, karamelligen Noten</i>	25



# BEVERAGE

## MIXED N' INFUSED

YUZU SPRITZ <i>Crémant, Sake, Yuzu, Limette, Minze</i>	7	SPRING IN TOKYO <i>Hendricks Gin, Fever-Tree aromatic tonic, frische Beeren</i>	7
OSAKA MULE <i>Sake, Fever-Tree Ginger beer, Gurke, Limette</i>	8	IMPORT OF THE SOUTH <i>Havana 7, Angostura Bitter, Fever-Tree ginger ale, Orangenzeste</i>	7
JASMINE SPLASH <i>Tanqueray Gin, Jasmine, Holunder, Fever-Tree Indian tonic, Minze</i>	9	MIKAN HARVEST <i>Roko Gin, Mandarinensaft, Weißwein, Fever-Tree Indian tonic</i>	8
RUSSIAN TRAVELER <i>Belvedere Vodka, Ingwer, Sake, Fever-Tree Indian tonic, Zitrone</i>	9	EASTERN SOUR <i>Akashi White Oak Whiskey, Zucker, Zitrone, Angostura Bitter</i>	7
CONNYS SECRET <i>Belvedere Vodka, Litchinektar, Fentiman's Rose lemonade, Limette</i>	9	LEMON OF JAPAN <i>Belvedere Vodka, Zitronensaft, Yuzu, Fever-Tree bitter lemon</i>	8

## LEMONADE

HAUSGEMACHTE YUZU LIMONADE	4
HAUSGEMACHTER GRÜNTEE ICED TEA	4
COCA-COLA / ZERO <small>0,2l</small>	3,5
APFELSCHORLE <small>0,2l</small>	3,5
FENTIMAN'S CURIOSITY COLA <small>0,275l</small> <i>„von der New York Times zur Nr. 1 in Amerika gewählt“</i>	4
FENTIMAN'S ROSE LEMONADE <small>0,275l</small> <i>„das Rosenöl stammt aus dem Tal der Rosen in Bulgarien“</i>	4
FENTIMAN'S WILD ELDERFLOWER <small>0,275l</small> <i>„handverlesene Holunderblüten aus England“</i>	4
FENTIMAN'S MANDARIN & SEVILLE ORANGE <small>0,275l</small> <i>„fast ein Drittel des Flascheninhalts ist reiner Mandarinensaft“</i>	4
INDIAN TONIC / GINGER ALE / BITTER LEMON <small>0,200l</small> <i>by Fever-Tree</i>	3

## WATER

L'EAU SANS SOUCCI NATURELLE / MEDIUM <small>0,25l</small>	2,5
L'EAU SANS SOUCCI NATURELLE / MEDIUM <small>0,75l</small>	6

Produkte enthalten Allergene.  
Bitte fragen Sie Ihren Kellner nach ausführlichen Informationen.  
Die Preise sind in Euro angegeben.

## BEER

ASAHI <small>0,33l</small>	4
TIGER BEER <small>0,33l</small>	4
ERDINGER WHEAT BEER <small>0,5l</small>	4
ERDINGER ALC. FREE <small>0,33l</small>	4

## TEA

GRÜNTEE <small>1 pot</small>	4
JASMINE <small>1 pot</small>	4
FRISCHE MINZE <small>1 cup</small>	4
INGWER HONIG <small>1 cup</small>	4

## COFFEE

ESPRESSO EINFACH	3
ESPRESSO DOPPELT	4
ESPRESSO MACCHIATTO	3,5
AMERICANO	3,5
CAPPUCCINO	3,5



