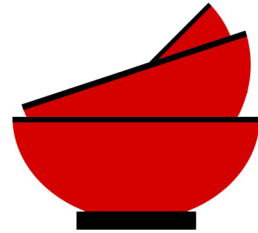


Makka

ASIAN CUISINE



Restaurant Makka



Drahtgasse 3/2

1010 Wien








info@makka.at

Tel.: +431 96 89 351

Vorspeisen | Starters

Makkas Pulled Chicken mit Guabao-Brötchen <i>Makka's pulled chicken with Guabao buns</i> ^{AEFN}	5,50 €
Gebratene Tofublätter mit Sojasoße-Reisessig-Dip <i>Tofu tiles with soy sauce-rice vinegar dipping</i> ^{ACF} 	4,50 €
Lachs-Avocado-Tartar <i>Salmon tartar</i> ^{ADFN}	6,50 €
Thunfisch-Tartar <i>Tuna tartar</i> ^{DN}	8,90 €
Sommerrollen mit Avocado und Garnelen <i>Summer rolls with avocado and prawns</i> ^{BDFE}	4,90 €
Gyoza gefüllt mit Huhn und Chinakohl <i>Gyoza filled with chicken and chinese cabbage</i> ^{AFN}	4,50 €
Edamame mit Meersalz <i>Soybean pods tossed with coarse sea salt</i> ^F 	3,90 €
Satay Spieße <i>Satay skewers</i>	
Lammspieße <i>with lamb</i> ^E	5,90 €
Hühnerfleisch <i>with chicken</i> ^E	4,50 €
Garnelenspieße <i>with prawns</i> ^{BE}	6,50 €

Suppen | Soups

Pikante leicht säuerliche Suppe mit Enokipilzen <i>Hot and sour soup with Enoki mushrooms</i> ^{CF}  	4,50 €
Tom Yam Goong Suppe mit Garnelen <i>Tom Yum Goong soup with prawns</i> ^{BDF}  	6,50 €
Thai-Kokossuppe mit Huhn <i>Thai coconut soup with chicken</i>   	4,90 €

Salate | Salads

Algensalat <i>Seaweed salad</i> ^{AFN} 	4,50 €
Bio Avocado-Tofu Salat <i>Organic avocado tofu salad</i> ^{AF} 	4,90 €
Mangosalat <i>Mango salad</i> ^{AF} 	4,90 €
Kimchi <i>Korean kimchi</i> ^A  	3,90 €
Goldener Chinakohl <i>Golden chinese cabbage</i> ^N 	3,90 €

Sushi Selektion | Sushi Selection

Omakase Sinfonie | Omakase symphony *

Omakase bedeutet auf Japanisch „Ich überlasse es Ihnen“, hier wählt der Sushi chef nach Saison aus, was auf Ihren Teller serviert wird.

Omakase means in Japanese `I'll leave it up to you`. The customer leaves to the chef to select and serve seasonal specialties.

Solo 	18,90 €
Duett 	34,90 €

Romantische Walzer | Romantic Waltz (Nigiri + Maki) *

Violin Solo ^{BD}	6 Nigiri + 3 Maki	11,50 €
Cello Solo ^{BD}	10 Nigiri + 3 Maki	15,90 €
Sake Violin Solo ^D	8 Sake Nigiri + 3 Maki	12,90 €
Sake Maguro Violin Solo ^D	4 Sake Nigiri + 4 Maguro Nigiri + 3 Maki	14,90 €

Moderner Tango | Modern tango (Nigiri + Sashimi) *



Violin Solo ^{BD}	4 Nigiri + 6 Sashimi	16,90 €
Sake Sashimi Violin Solo ^D	4 Sake-Nigiri + 6 Sashimi	16,90 €
Cello Duett ^{BD}	10 Nigiri + 14 Sashimi	35,90 €

Beim Cello Duett erwartet Sie eine zusätzliche Sushiüberraschung von unserem Sushi Chef.
When ordering the Duett version, a sushi surprise awaits you from our sushi chef.



* Komposition aus Lachs, Thunfisch, Kingfish, Makrele, Garnelen, Oktopus, Aal, Rogen. Je nach Verfügbarkeit kann sie sich täglich ändern.

**Composition consists of salmon, tuna, kingfish, mackerel, prawns, octopus, eel, roe. It may vary daily depending on its availability.*

Rolls 8 Stk. | 8 pcs











Spicy tuna roll – Thunfisch, Bio Avocado, Mango <i>Tuna, organic avocado, mango</i> ^{CDGN} 	15,90 €
California roll – Ebi, Lachs, Surimi, Bio Avocado <i>Prawns, salmon, surimi, organic avocado</i> ^{BCDEN}	12,90 €
Philadelphia roll – Lachs, Bio Avocado, Philadelphia <i>Salmon, organic avocado, philadelphia</i> ^{CDGN}	12,50 €
Alaska roll – Lachs, Bio Avocado <i>Salmon, organic avocado</i> ^{CDFGN}	12,90 €
Rainbow roll – Bio Avocado, Fisch-Mix, Mango <i>Organic avocado, fish-mix, mango</i> ^{CDFGN}	14,90 €
California sake roll – Mango, Gurken, Bio Avocado, Gebackener Lachs, Sesam ^{ACDEGN} <i>Mango, cucumber, organic avocado, fried salmon, sesame</i>	14,90 €
Veggie roll – Bio Avocado, Gurken, Ruccola, Mango ^{CN}  <i>Organic avocado, cucumber, rocket, mango</i>	9,50 €

Klassiker | Classics

Kappa Maki (Gurken) 6 Stk <i>Cucumber maki 6 pcs</i> ^N 	3,90 €	
Tekka Maki (Thunfisch) 6 Stk <i>Tuna maki 6 pcs</i> ^D	4,90 €	
Sake Maki (Lachs) 6 Stk <i>Salmon maki 6 pcs</i> ^D	4,30 €	
Avocado Ura-Maki 6 Stk <i>Avocado ura-maki 6 pcs</i> ^N 	5,90 €	
Sake Avocado Ura-Maki 6 Stk <i>Salmon avocado ura-maki 6 pcs</i> ^{DN}	6,90 €	
Ebi Avocado Ura-Maki 6 Stk <i>Prawn avocado ura-maki 6 pcs</i> ^{BN}	6,90 €	
Sake Nigiri (Lachs) 2 Stk <i>Salmon nigiri 2 pcs</i> ^D	4,60 €	
Maguro Nigiri (Thunfisch) 2 Stk <i>Tuna nigiri 2 pcs</i> ^D	5,60 €	
Unagi Nigiri (Aal) 2 Stk <i>Eel nigiri 2 pcs</i> ^{ADF}	6,00 €	
Saba Nigiri (Makrele) 2 Stk <i>Mackerel nigiri 2 pcs</i> ^D	4,80 €	
Kingfish Nigiri 2 Stk <i>Kingfish nigiri 2 pcs</i> ^D	6,00 €	
Chirashi Don – Sushi-Reisschale mit Sashimi <i>Sushi rice bowl with sashimi</i> ^{ABDFN}	14,90 €	
Sashimi Salat – Salatschale mit Sashimi <i>Salad bowl with sashimi</i> ^{ABCDGN}	10,90 €	
Sashimi Mix ^{BD}		
	9 Stk 9 pcs	15,90 €
	15 Stk 15 pcs	23,90 €

Hauptspeisen | Main course

mit Reis serviert | served with rice

Taiwanesisches Popcorn-Huhn ^{CEN} <i>Taiwanese popcorn chicken</i>	12,90 €
Knusprige Entenbrust auf Gemüsebett mit Hoisin Sauce ^{ACF} <i>Crispy duck breast on vegetables with Hoisin sauce</i>	15,90 €
Rindsbeiried mit schwarzem Pfeffer <i>Beef with black pepper</i> ^{AF}	15,90 €
Karamellierte Rindfleisch-Bonbons <i>Candy beef</i> ^{AFH}	15,90 €
Bulgogi Rindfleisch mit Kimchi <i>Bulgogi beef with kimchi</i> ^{AFN}	14,90 €
Riesengarnelen à la Gongbao mit Apfelstücken und ganzen Erdnüssen ^{BE} 	18,90 €
Tepan Lachsfilet mit Sobanudeln und Algensalat ^{ADFN} 	15,90 €
Gebratenes Heilbuttfilet mit Kräuterseitlingen und Knoblauchsprößlingen ^{ADF} <i>Halibut filet with king trumpet mushrooms and garlic sprouts</i>	17,90 €
Gebratener Reis koreanischer Art mit Kimchi und Käse ^{ACGF}  	9,90 €
Gebratener Eiertofu mit Saisongemüse ^{ACF} 	12,90 €
Rotes Thai Curry mit <i>Thai style red curry with</i>   	
Tofu <i>tofu</i> ^F 	12,90 €
Huhn <i>chicken</i>	13,90 €
Riesengarnelen <i>prawns</i> ^{BE}	18,90 €
Pad Thai – Gebratene Reismnudeln mit <i>Pad Thai – Fried rice noodles with</i> ^{BCDEF}	
Gemüse <i>vegetables</i> 	9,50 €
Huhn <i>chicken</i>	10,50 €
Garnelen <i>prawns</i>	11,50 €
Regenbogensalat <i>Rainbow salad</i> ^{ABFHN}	10,90 €
Garnelen, Bio Avocado, Mango, Rucola, Brokkoli, Cashewnüsse, Cherry Tomaten <i>Rainbow salad with prawns, organic avocado, mango, rocket, broccoli, cashew nuts, cherry tomato</i>	

Dessert | Dessert

Leichter knuspriger Apfelturm mit Zimt, Rosinen und Schlagobers ^{AG} <i>Apple tower with cinnamon, raisins and whipped cream</i>	5,50 €
Gebackene Milch ^{CG} <i>Asian style fried milk</i>	5,50 €
Knusprige Mochi mit schwarzem Sesam auf Mangocreme ^{GN} <i>Crispy mochi with black sesame</i>	5,50 €
Bananenrolle mit Kokos-Dip ^A <i>Banana rolls with coconut dip</i>	4,50 €
Avocado Tiramisu ^{ACFG} <i>Avocado tiramisu</i>	5,50 €

Allergene | Allergenes

A	Gluten <i>Grains containing gluten</i>
B	Krebstiere <i>Crustaceans</i>
C	Eier <i>Egg</i>
D	Fisch <i>Fish</i>
E	Erdnüsse <i>Peanuts</i>
F	Soja <i>Soy</i>
G	Milch oder Laktose <i>Milk or lactose</i>
H	Schalenfrüchte <i>Nuts</i>
L	Sellerie <i>Celery</i>
M	Senf <i>Mustard</i>
N	Sesamsamen <i>Sesame</i>
O	Schwefeloxid und Sulfite <i>Sulphites</i>
P	Lupinen <i>Lupines</i>
R	Weichtiere <i>Molluscs</i>

Getränke | Beverages

HAUSGEMACHTES | HOMEMADE

Matcha-Limetten (Matcha, Limetten, Soda) <i>Matcha, lime, soda water</i>	0,5l	5,50 €
Ginger Explosion (Ingwer, Zitrone, Soda) <i>Ginger, lemon, soda water</i>	0,5l	5,50 €
Oolong (Grüntee) <i>Oolong (Green tea)</i>	0,5l	4,90 €

SOFTDRINKS

*Jugendgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero <i>Coke, Coke Zero</i>	0,33l	3,10 €
Almdudler <i>Austrian herbal lemonade</i>	0,35l	3,10 €
Calpis still/prickelnd <i>Calpis still/sparkling</i> ^G	0,25l/0,5l	2,80 €/4,80 €
BIO Apfelsaft naturtrüb <i>Organic cloudy apple juice</i>	0,2l	3,10 €
Fairtrade Orangensaft mit Fruchtfleisch <i>Fairtrade orange juice</i>	0,2l	2,80 €
BIO Marillensaft <i>Organic apricot juice</i>	0,2l	3,10 €
BIO Johannisbeersaft <i>Organic blackcurrant juice</i>	0,2l	3,10 €
Mohr-Sederl BIO Apfel-Karottensaft <i>Organic apple carrot juice</i>	0,25l	4,10 €
Aloe Vera Saft <i>Aloe vera juice</i>	0,25l	3,10 €
Lycheesaft <i>Lychee juice</i>	0,25l	2,90 €
Mangosaft <i>Mango juice</i>	0,25l	2,90 €
Fentimans Tonic <i>Tonic water</i>	0,2l	4,10 €
Montes Mineralwasser prickelnd/still <i>Mineral water sparkling/still</i>	0,33l/0,75l	2,50 €/4,80 €
Sodawasser <i>Soda</i>	0,25l/0,5l	1,80 €/3,40 €
Soda Zitrone/Himbeer/Holunder * <i>Soda with lemon/raspberry/elder flower</i>	0,25l/0,5l	2,10 €/3,50 €
Leitungswasser (Servicepauschale) <i>Tap water</i>	0,5l	0,90 €

KAFEE | COFFEE

Cappuccino <i>Cappuccino with whipped cream</i> ^G	3,50 €
Espresso <i>Espresso</i>	2,50 €
Dopp. Espresso <i>Double espresso</i>	3,60 €
Grosser Brauner <i>Double espresso with milk</i> ^G	3,60 €
Kleiner Brauner <i>Single espresso with milk</i> ^G	2,60 €
Caffè Latte <i>Caffè latte</i> ^G	4,20 €
Melange <i>Espresso with steamed milk</i> ^G	3,50 €

TEE | TEA

Genmai <i>Rice</i>	3,50 €
Jasmin <i>Jasmine</i>	3,50 €
Grüner <i>Green</i>	3,50 €
Rosen <i>Rose</i>	3,90 €
Früchte <i>Fruit</i>	3,50 €
Rotbusch <i>Rooibos</i>	3,90 €
Chrysanthenen <i>Chrysanthemum</i>	3,50 €

Alkoholisches | Alcoholic Beverages

SPRITZER | SPRITZ

Weisser Spritzer <i>White wine spritz</i> ⁰	1/4l	3,10 €
Aperol Spritzer <i>Aperol spritz</i> ⁰	1/4l	4,80 €
Hugo <i>Hugo (prosecco, elder flower, soda)</i> ⁰	1/4l	4,80 €
Lychee Spritzer <i>Lychee spritz</i> ⁰	1/4l	4,80 €

BIER | BEER

Trumer Pils <i>Salzburger beer</i> ^A	0,33l 0,5l	3,50 € 4,50 €
Tsingdao <i>Chinese beer</i> ^A	0,33l	3,70 €
Kirin <i>Japanese beer</i> ^A	0,33l	3,70 €
Die Weisse Hell <i>Austrian wheat beer</i> ^A	0,5l	4,90 €
Budweiser Budvar Alkoholfrei <i>Non-alcoholic</i> ^A	0,33l	3,90 €

SPIRITUOSEN | SPIRITS

Sarpa Oro di Poli Grappa <i>Grappa</i>	2cl	3,50 €
Roku Gin <i>Japanese gin</i>	2cl	5,50 €
Hämmerle Williams Birne <i>Austrian pear spirit</i>	2cl	6,50 €
Hämmerle Marille <i>Austrian apricot spirit</i>	2cl	6,50 €
Hämmerle Himbeer <i>Austrian raspberry spirit</i>	2cl	6,50 €
Averna <i>Italian liqueur</i>	2cl	3,50 €
Reisschnaps <i>Rice spirit</i>	2cl	3,50 €

SCHAUMWEINE & SAKE | SPARKLING WINE & SAKE

Saltin Prosecco Frizzante DOC Treviso	0,1l	3,50 €
Bouvet Ladubay Cremant de Loire	0,75l	25,00 €
Ozeki Sake Dry	8cl	5,90 €

Wein

Weißwein

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen - Domäne Wachau ⁰	1/8l	3,50 €
Duft nach grünem Apfel und weiße Pfeffernote; erfrischende Säure, harmonisch und saftig mit fruchtbetontem und würzigem Abgang	0,75l	22,00 €
Gelber Muskateller fresh & easy - Weingut Leth ⁰	1/8l	3,50 €
Feine Muskataromen mit Zitrushauch; Säurespiel mit zarten Rosenholzanklängen	0,75l	22,00 €
Cuvee Asia - Weingut Mayer am Pfarrplatz ⁰	1/8l	4,00 €
Muskat und Rosenduft; ausgewogen und lebendig mit zarter Restsüße im Nachhall. Ideal zum Wok und würzigen Speisen	0,75l	26,00 €
Riesling vom Schloss Bio - Weingut Hardegg ⁰	0,75l	28,00 €
Eleganz und kühle Mineralität bereits im Duft - jugendliche Marille und Haselnuss; vibrierende Säurestruktur und schöne Länge		
Wiener Gemischter Satz DAC Bio - Weingut Zahel ⁰	0,75l	25,00 €
mit "Pfefferl" unterspickte reife Steinobstfrucht im Duft; Spiel mit Apfel- und Birnennoten mit Säure und Tannin; würzig im mittellangen Abgang		

Rosé

Blaufränkisch Rosé - Weingut Strehn ⁰	1/8l	3,50 €
Reife Pfirsicharomen, Anklänge von Erdbeere und Minze; am Gaumen intensive Frucht, sehr saftig	0,75l	22,00 €

Rotwein

Zweigelt - Weingut Ceel ⁰	1/8l	3,90 €
Holunder und dunkle Brombeeren, ein Anflug von Tabak; Rote Beeren und jugendliches Tannin im betront trockenen Mundgefühl; zart mineralischer Ausklang	0,75l	26,00 €
Carnuntum Cuvee - Weingut Markowitsch ⁰	1/8l	3,90 €
Im Duft erinnernd an Weichsel und Gewürze; weich und elegant am Gaumen; geschmeidig im Abgang	0,75l	26,00 €
Blaufränkisch Klassik - Weingut Gager ⁰	0,75l	28,00 €
signifikante Brombeer-Kirschfrucht; frisch-fruchtiges Finish		
Phantom - Weingut K+K Kirnbauer ⁰	0,75l	45,00 €
intensive Johannisbeer- und Waldbeer-Noten; feine Röstaromen und zarte florale Anklänge; Cassisfrucht am Gaumen, mit langem Abgang		