

## mizu's fancy izakaya

<b>edamame</b> ✓	
honey spicy soy   grated cheese-truffle oil	7
<b>salmon tatar</b> (yuzu   miso   avocado   crispy nori)	
lachs avocado tatar	16
<b>roti</b> ✓ (indian naan flatbread)	
indisches naan brot mit garlic-knoblauch dip & tofu-hummus	6
<b>palm heart salad</b> ✓ (palmtree   furikage dressing)	
marinierter palmherzensalat	16
<b>yam som tam</b> ✓ (papaya   green mango)	
salat von grüner mango und thai papaya	12
<b>mian bao xia</b> (fried shrimp toast)	
black tiger prawns toast mit teriyaki sauce	14
<b>akami tuna</b> (yuzu   miso   avocado   nori)	
tuna avocado tatar	21
<b>akami tuna tataki</b>	
(red cabbage   wasabi   goma dressing   peanut)	
leicht gegrillter tuna	22
<b>southeast asia chicken sate</b>	
(peanut   peanut sauce   chicken   shallot fries)	
2 gegrillte hühnchenspieße mit erdnussauce	11
<b>shanghai rock shrimp</b> (shrimp   tomato   flour)	
gebratene prawns in tomaten-knoblauchsauce	17
<b>root salad with thai-mango</b> ✓	
(lotus   carrot   sweet potato   salsify   mango)	
lotuswurzel salat mit thai mango	12

## green wasabi

<b>frischer japanischer wasabi</b>	
am tisch auf der "oroshigane" gerieben	5

✓vegetarisch ✓vegan

(3pcs) **sashimi** oder **nigiri** (2pcs)

<b>„balfegó“ tuna chutoro</b>	
schmelziges bauchteil des bluefin tuna	12
<b>„balfegó“ tuna akami</b>	
samtiges filet des bluefin tuna	14
<b>sake</b>	
norwegischer wildlachs	12
<b>hamachi</b>	
japanische gelbschwanzmakrele	10
<b>dorade royal</b>	
wildfang goldbrasse aus dem mittelmeer	8
<b>ika</b>	
calamari	9
<b>amaebi</b>	
eismeergarnele	9
<b>avocado</b> ✓	
bio hass-avocado aus spanien	7
<b>mushroom</b> ✓	
waldpilze	7

## uramaki - inside out (6-8pcs)

<b>spicy tuna roll</b>	
(tuna   chili mayo   avocado   wasabi mayo)	19
<b>tuna avocado roll</b>	
(tuna   avocado   yuzu   wasabi   cucumber)	19
<b>rainbow roll</b>	
(tuna   salmon   shrimp   avocado   teriyaki)	19
<b>dragon roll</b>	
(shrimp tempura   avocado   soy mayo)	19
<b>yakitori roll</b>	
(grilled chicken   avocado   teriyaki sauce)	16
<b>peking roll</b>	
(peking duck breast   cucumber   hoisin)	18
<b>asparagus roll</b> ✓	
(green asparagus   avocado   daikon   hoisin)	15
<b>vegan roll</b> ✓	
(avocado   marinated tofu   cucumber   miso)	14

## mizu's specials

<b>mizu sushi signature selection</b> (2pcs)	59
sashimi: tuna akami   salmon   hamachi	
nigiri: dorade   amaebi	
uramaki: spicy tuna   rainbow roll   vegan roll	
<b>mizu vegetarian sushi selection</b> ✓ (2pcs)	45
sashimi: avocado   mushroom	
nigiri: avocado   tamago	
uramaki: vegan roll   cucumber maki	
<b>mizu sashimi selection</b> (2pcs)	42
balfegó tuna akami   sake   hamachi	
dorade   ika   avocado	
<b>balfegó tuna selection</b> (2pcs)	49
tuna akami   chutoro   tartar vom tuna akami	
tataki vom tuna akami	

## robata

<b>yaki tori</b> (chicken breast)	
slices vom bio-huhn	26
<b>black cod</b> (ginger-parsley chimichurri)	
filet vom kohlenfisch	39
<b>salmon</b> (miso caramel)	
filet vom norwegerlachs	29
<b>chashu</b>	
(soy marinade   pork belly   potato   egg)	
gerollter schweinebauch	22
<b>beef ribs</b> (bbq   ginger   miso)	
knusprige rinderrippchen	24
<b>fabulous chicken teriyaki</b> (chicken leg   breast)	
gegrillte bio hühnchenbrust und keule	29
<b>duck breast</b> (cucumber   ginger   hoisin)	
gegrillte entenbrust	38
<b>waygu beef selection</b>	
variation von 3 sorten gegrilltem japanischen	
wagyu beef der marmorierung a5	79

traditionell servieren wir zu allen robata gerichten unseren spicy kimchi fried rice

## tempura

<b>tofu</b> ✓ (soy spring onion sauce)	
tofu tempura	12
<b>okonomi tori katsu</b> (chicken   katsuobushi)	
hühnerbrust tempura	18
<b>sake à la "axel"</b> (salmon   teriyaki   sesam)	
lachs tempura	19
<b>ebi prawn tempura</b> (chili mayonnaise)	
5 stück tiger prawns tempura	18
<b>wild cauliflower and broccoli tempura</b> ✓	
wilder blumenkohl und brokkoli tempura	15

## asian classics

<b>gyoza yasai</b> ✓ (mixed vegetables)	
gebratene gemüse-gyoza	12
<b>gyoza tori</b> (chicken   cabbage   leek   ginger)	
gebratene hühnerbrust-gyoza	14
<b>nyonya laksa</b> (asia black tiger prawn curry)	
black tiger prawns curry	19
<b>miso aubergine dengaku</b> ✓ (miso romesco)	
geschmorte aubergine	14
<b>miso soup</b>	
japanisches nationalgericht mit dashi und miso	12
<b>korean sweet potato noodle</b> ✓	
(soy sesame   carrot   mushroom   spinach)	
süßkartoffel-nudeln mit spinat und pilzen	14
<b>salmon shabu-shabu</b>	
(ponzu   soy   wakame   sesame   ikura)	
hot pot vom norwegerlachs	23

bitte beachten sie, dass wir eine auswahl an glutenarmen gerichten anbieten. eine komplett glutenfreie küche können wir leider nicht garantieren. wenn sie informationen zu zutaten unserer gerichte benötigen, die allergien oder unverträglichkeiten auslösen können, wenden sie sich bitte an unser serviceteam.