

## mizu's fancy izakaya

- edamame** ✓  
honey spicy soy | grated cheese | truffle oil 7
- salmon tatar** (yuzu | miso | avocado | crispy nori)  
lachs avocado tatar 18
- roti** ✓ (indian naan flatbread)  
indisches naan brot mit garlic-coconut dip | tofu hummus 6
- palm heart salad** ✓ (palm tree | furikage dressing)  
marinierter palmherzensalat 17
- yam som tam** ✓ (papaya | green mango)  
salat von grüner mango und thai papaya 13
- mian bao xia** (fried shrimp toast)  
black tiger prawns toast mit teriyaki 15
- „balfegó“ akami tuna tatar**  
(yuzu | miso | avocado | nori)  
tuna avocado tatar 22
- „balfegó“ akami tuna tataki**  
(wasabi | ponzu | yuzu miso)  
leicht gegrillter tuna 23
- southeast asia chicken sate**  
(peanut | peanut sauce | chicken | shallot fries)  
2 gegrillte hühnchenspieße mit erdnuss-sauce 13
- shanghai rock shrimp**  
(shrimp | chili cream | ghost shrimp)  
gebratene prawns in chili-sauce 18
- root salad with thai-mango** ✓  
(lotus | carrot | sweet potato | salsify | mango)  
lotuswurzel-salat mit thai mango 13

## green wasabi

- frischer japanischer wasabi**  
am tisch auf der "oroshigane" gerieben 5

✓ vegetarisch   ✓ vegan

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

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

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

- spicy tuna roll**  
(tuna | chili mayo | avocado | wasabi mayo) 19
- tuna avocado roll**  
(tuna | avocado | yuzu | wasabi | cucumber) 19
- rainbow roll**  
(tuna | salmon | madai | avocado | teriyaki) 19
- dragon roll**  
(shrimp tempura | avocado | kimchi) 19
- yakitori roll**  
(grilled chicken | avocado | teriyaki) 16
- peking roll**  
(peking duck breast | cucumber | hoisin) 18
- asparagus roll** ✓  
(green asparagus | avocado | vegan chili mayo) 15
- vegan roll** ✓  
(avocado | marinated tofu | daikon | vegan miso mayo) 14

## mizu's specials

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

## robata

- yaki tori** (chicken breast)  
slices vom bio-huhn 26
- black cod** (ginger-parsley chimichurri)  
filet vom kohlenfisch 39
- salmon** (miso caramel)  
filet vom norwegerlachs 29
- chashu**  
(soy marinade | pork belly | potato | egg)  
gerollter schweinebauch 22
- beef ribs** (bbq | ginger | spring onion)  
butterzarte rinderrippchen 26
- fabulous chicken teriyaki** (chicken leg | breast)  
gegrillte bio hühnchenbrust und keule 29
- duck breast** (cucumber | ginger | hoisin)  
gegrillte entenbrust 38
- wagyu beef selection**  
variation von 3 sorten gegrilltem japanischen  
wagyu beef der marmorierung a5 85

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

## tempura

- tofu** ✓ (soy spring onion sauce)  
tofu tempura 12
- okonomi tori katsu** (chicken | katsuobushi)  
hühnerbrust tempura 19
- sake à la „axel“** (salmon | teriyaki | sesam)  
lachs tempura 19
- ebi prawn tempura** (chili mayonnaise)  
5 stück tiger prawns tempura 18
- wild cauliflower and broccoli tempura** ✓  
wilder blumenkohl und brokkoli tempura 16

## asian caviar

- imperial „golden queen“** (aki - 50 g dose)  
mild-nussig mit hellbraunem, festen korn 115

## asian classics

- gyoza yasai** ✓ (mixed vegetables)  
gebratene gemüse-gyoza 13
- gyoza tori** (chicken | cabbage | leek | ginger)  
gebratene hühnerbrust-gyoza 14
- nyonya laksa**  
(asia black tiger prawn curry) 19
- miso aubergine dengaku** ✓ (miso romesco)  
geschmorte aubergine 15
- miso soup**  
japanisches nationalgericht mit dashi und miso 12
- korean sweet potato noodle** ✓  
(soy sesame | carrot | mushroom | spinach)  
süßkartoffel-nudeln mit spinat und pilzen 14
- salmon shabu-shabu**  
(ponzu | soy | wakame | sesame | ikura)  
hot pot vom norwegerlachs 24

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.