

mizu's fancy izakaya

edamame ✓	
honey spicy soy grated cheese truffle oil	8
roti ☯	
indisches naan brot mit garlic-coconut dip & tofu hummus	6
salmon tatar (yuzu miso avocado crispy nori)	
lachs avocado tatar	19
smoked wagyu sando	
(japanese wagyu caviar sandwich) japanisches wagyu mit kaviar in kartoffelteig	19
mushroom and bamboo shoot salad	
asiatische pilze mit bambussprossen	14
mian bao xia (fried shrimp toast)	
black tiger prawns toast mit teriyaki	16
„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 saté	
(peanut peanut sauce chicken shallot fries) 2 gegrillte hühnchenspieße mit erdnuss-sauce	14
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) lotuswurzsalat, thai mango und fried onion	14

green wasabi

frischer japanischer wasabi	
am tisch auf der "oroshigane" gerieben	6

✓vegetarisch ☯vegan

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

„balfegó“ tuna chutoro	
schmelziges bauchteil des bluefin tuna	13
„balfegó“ tuna akami	
samtiges filet des bluefin tuna	14
sake	
norwegischer wildlachs	12
hamachi	
japanische gelbschwanzmakrele	11
dorade royal	
wildfang goldbrasse aus dem mittellmeer	9
hotate	
geflämmte jakobsmuschel „aburi“ style	12
amaebi	
eismeergarnele	9
avocado ☯	
bio hass-avocado aus spanien	7
mushroom ☯	
waldpilze	7
aburi ika nigiri	
flambierter tintenfisch	10
wagyu beef gunkan	
japanisches wagyu beef	9
vegetable gunkan	
gemüse variationen	6

uramaki - inside out (6-8pcs)

roll of the day	
saisonale rolle, immer mal anders...	18
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)	17
peking roll	
(peking duck breast cucumber hoisin)	19
asparagus roll ☯	
(green asparagus avocado chili mayo)	15
vegan roll ☯	
(avocado tofu daikon 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) ✓	46
sashimi: avocado mushroom nigiri: avocado tamago uramaki: vegan roll cucumber maki	
mizu sashimi selection (2pcs)	44
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)	
gegrillt & in fruchtig-herzhafter marinade	26
black cod (ginger-parsley chimichurri)	
filet vom kohlenfisch	42
yaki tan tan (ramen chicken breast goma)	
ramen mit gegrillter hühnerbrust in goma sauce	32
beef ribs (bbq ginger spring onion)	
butterzarte rinderrippchen	28
fabulous salmon teriyaki	
gegrillter lachs mit teriyaki-sauce lackiert	29
duck breast (cucumber ginger hoisin)	
gegrillte entenbrust "peking style"	35
dongpo style iberico tomahawk	
iberico-schweinefleisch mit chinesischer süß-sauer sauce und asian pickles	32
king crab	
gegrillt mit dashi butter und finger lime kaviar	44
wagyu beef selection	
variation von 3 sorten gegrilltem japanischen wagyu beef der marmorierung a5	89

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

tempura

aubergine tempura ✓	
mit spicy szechuan-sauce	14
kaisan butsu moriwase (seafood tempura)	
meeresfrüchte in japanischer mayo	18
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 black 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	125

asian classics

gyoza yasai ✓ (mixed vegetables)	
gebratene gemüse-gyoza	13
gyoza tori (chicken cabbage leek ginger)	
gebratene hühnerbrust-gyoza	14
nyonya laksa	
spicy curry mit black tiger prawns	19
korean „street food tortilla“ ☯	
koreanische tortillas mit kimchi, lauch & shiitake	16
miso soup	
japanisches nationalgericht mit dashi und miso	12
korean healthy poke ✓	
süßkartoffel-glasnudeln mit mariniertem gemüse	14
beef gyoza (beef pomegranat-pomelo-salat)	
rindfleisch salat mit granatapfel und pomelo	21

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.