

mizu's omakase

das wort omakase kommt von makaseru, was „vertrauen“ bedeutet. in vier durchgängen servieren wir empfehlungen unseres küchenchefs kang dai song. die kleinen portionen zum teilen werden in der mitte des tisches serviert.

ab 2 personen / 79,- pro person

izakaya

korean street food tortilla
(kimchi | lauch | shiitake)

sake a la “axel”
(salmon | teriyaki | sesam)
lachs tempura

wakame salad
(fried cajun pulpo)
algensalat mit frittiertem Oktopus

loup de mer ceviche
(ponzu | miso-butter sauce
pickled radish)

mizu's sushi selection

shrimp-egg roll
(shiso | grilled shrimp | egg)

“balfegó” tuna akami sashimi
samtiges filet des bluefin tuna

hamachi sashimi
japanische gelbschwanzmakrele

aburi sake nigiri
flambierter lachs nigiri
mit shiso & teriyaki

robata

wagyu sirloin steak
(korean bbq sauce | korean ssam salad)

spicy kimchi fried rice
(fried rice | kimchi | chili)

dessert

asian delight