



mizu's asian inspired
signature cocktails

mizu's special starter



sakura spritz 9,50

kirschblüten likör, prosecco, soda

lieblich/floral

sakura ist das japanische wort für kirschblüte und ein wichtiges symbol für schönheit, gesundheit und die vergänglichkeit des lebens. stoßen sie mit diesem leichten und floralen spritz auf die schönen dinge im leben an, kampai!

mizu's special starter



hanami tonic 9,50

wormut, cranberry, thomas henry tonic

leicht/bitter-süß

hanami ist die tradition die japanische kirschblüte zu feiern und zu bestaunen. intensives aroma von blüten und leicht würzige anklänge von frischer lychee, mit einem herben abgang.

mizu's special starter



catz on the run 9,50

yuzu-sake, prosecco

citrus/frisch

spritzig kommt catz angerannt. yuzu verfeinerter sake jagd so einige klassische italienische bitter vom platz.

mizu's gin & tonic select



tan taka tan gin tonic

12

mit goldberg tonic

frisch/herbal

der legendäre tan taka tan gin von der insel hokkaido
erfrischt in jeder lebenslage. der feine einsatz von rotem shiso
verleiht diesem gin seinen besonderen geschmack.
roter shiso ist herb mit anklängen von minze und anis.

mizu's gin & tonic select



kanomori gin tonic

14

mit goldberg tonic

würzig/komplex

unter den vielen botanicals des kanomori finden sich u.a.
kuromoji (fieberstrauch), brombeerzweig, rosmarin, salbei,
süßholz, gojibeere und maulbeere.

mizu's very own



golden middle 12,50

baijiu, zitrone, mandel, zitronengras, eiweiß

frisch/aromatisch

aus dem reich der mitte nach marburg stellt baijiu wieder einmal seinen abwechslungsreichtum unter beweis. süß, sauer, frisch und dazu die außergewöhnlichen geschmacksnoten des baijiu.

mizu's very own



matcha garden 12,50

makugan rum, matcha, limette, zucker, eiweiß

frisch/umami

nicht nur im grünen gewand, sondern auch geschmacklich verbindet sich das erdige umami von matcha mit der floralität des rums zu einem durchweg grünen erlebnis.

mizu's very own



japanese cheesecake 13,50

yuzu-sake, weiße schokolade, basilikum, zitrone

cremig/frisch

japanischer yuzu umspielt von weißer schokolade und frischem basilikum sorgt für ein samtig weiches mundgefühl. dieser an käsekuchen erinnernde cocktail eignet sich auch perfekt als dessert oder zwischengang.

mizu's very own



mizu-sour 12

midori, okuhida vodka, matcha, zitrone, eiweiß, zucker

sauer/süß

der japanische klassiker im neuen gewand.

eine angenehm süß-saure kombination aus honigmelone und
zitrone mit erdigem matcha.

mizu's very own



geisha 13

litschilikör, okuhida vodka, gurke, zitrone, zucker, eiweiß

frisch/leicht

dieser elegante tanz aus litschi und gurke ist erfrischend anders.
die süße litschi ist die prägnante geschmacksgeberin des drinks,
die gurke verleiht dem ganzen eine herbale dimension, ein wenig
japanischer vodka verleiht dem ganzen den körper.

mizu's very fancy



niki-san 24hours

14,50

whisky, zucker, cocktailbitters

kräftig/elegant

komplexer japanischer whisky mit würzigen cocktailbitters
dreht seine runden im rührglas. triumphal wird dieser drink mit
frischen ölen aus zitrusfrüchten abgespritzt.

mizu's very fancy



raijin-cup 14,50

yuzu sake, cointreau, passionsfrucht, zitrone, zucker

fruchtig/frisch

bei diesem, nach dem japanischen donnergott benannten,
citruslastigen drink, springt der funke auch auf die zunge über.
eine frische kombination aus leichtem yuzu sake und passionsfrucht.

mizu's very fancy



kami's glory 14

gin, mango, weiße schokolade, limette

fruchtig/süß

amaterasu omikami „königin des himmels“ ist die japanische sonnengöttin. und dieser sonnengelbe drink soll ihr eine ehrerbietung sein. die kombination aus mango und weißer schokolade, mit nuancen feinstem japanischen gins führt zu einem himmlischen ergebnis.

mizu's very fancy



fee's victory 13,50

gin, midori, yuzu-sake, gurke, zucker, eiweiß, soda

frisch/komplex

mit diesem vielschichtigen durstlöscher kann man auf besondere
siege anstoßen.

mizu's very fancy



umami espresso martini 2.0

14,50

vodka, kaffeelikör, zucker, miso, espresso

umami

dieser espresso martini spricht den 5. geschmacksinn an und die verbesserte rezeptur lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. unser miso sud ist hier der heimliche star und der selbstgemachte parmesan-chip ein augenzwängern an eingeweihte.

mizu's very fancy



arlo's passion 15

shochu, vanille, passionsfrucht, zitrone

fruchtig/süß

die erotische verbindung von passionsfrucht und vanille mit japanischem twist. shochu aus schwarzem sesam bringt hier die abwechslungsung.

mizu's asian inspired classic's



japanese whisky sour

13,50

japanischer whisky, yuzusaft, honig, eiweiß

süß/sauer

der japanische whisky ist schon lange eine feste grÖße und weltberühmt für seine qualität und komplexität. dieser mit yuzu-saft verfeinerte whisky klassiker ist eine ode an den whisky und sein herkunftsland.

mizu's asian inspired classic's



dragon-daiquiri 13,50

makugan rum, limette, yuzu-püree

citrus/frisch

eine japanische variation des kubanischen klassikers
erfrischt auch den größten drachen. der frische makugan rum
wird in seiner fruchtigkeit noch von yuzu unterstützt.

mizu's ghosts (non-alkoholic drinks)



np's ocean seven 8,50

kokosnusswasser, limette, kokosnusspüree, blue-curacao-sirup

weich/rund/isotonisch

dieser leichte drink ist dank des mineralischen wassers der kokosnuss nicht nur lecker, sondern eine wohltat.

egal ob intensives training oder durchzechte nacht, dieser drink schafft neue energie. leichte kokossüße wird mit einem hauch von orange und der säure der limette abgerundet.

mizu's ghosts (non-alkoholic drinks)



jade-warrior 8,50

grüner apfel, mandel, kokos, reismilch

süß/schaumig/alkoholfrei

dieser kleine kriegler kommt süßer und sanfter daher,
als es sein name verspricht. cremige mischung aus mandel,
kokos und süß-saurem grünen apfel.

mizu's ghosts (non-alkoholic drinks)



flower-child 8

rose, kirschblütentee, zitronengras, zitrone, zucker, eiweiß

blumig/leicht/alkoholfrei

harmonisches blütenspiel, getragen von zitrusfrischen aromen.
der tee bildet hier die basis, auf der die blumigen noten von
kirschblüte und rose mit den frischen zitrusnoten zusammenspielen.

mizu's ghosts (non-alkoholic drinks)



purple mule 8,50

schwarze johannisbeere, veilchen, limette, gingerbeer

spicy/fruchtig/alkoholfrei

eine mule-variante, die farbe und freude versprüht –
auch ohne alkohol. leichte ingwerschärfe mit
süßen johannisbeeren und dezenter floralität der veilchen.

mizu's ghosts (non-alkoholic drinks)



tropic treasure 8,50

maracuja, kokosnuss, limette, soda

fruchtig/süß

dieser tropische schatz versetzt einen direkt in urlaubs-feeling.
weiße sandstrände, sonnenschein und tropic treasure.

mizu's ghosts (non-alkoholic drinks)



ruby princess 9,50

erdbeer, litschi, zitrone, soda

fruchtig/frisch

hier treffen einheimische erdbeeren auf weitgereiste chinesische
litschi aufeinander. dieser royale „ghost“ erfrischt auch ganz
ohne alkohol.

mizu's ghosts (non-alkoholic drinks)



nanami's courage 8,50

yuzu-püree, blue curaçao sirup, zitronensaft, thomas henry tonic

fruchtig/bitter-süß

auch ohne alkohol kann man sich hier mit mehr mut antrinken und erlebt sein blaues wunder.



