

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

crispy rice & spicy tuna

würziger thunfisch mit teriyaki-sauce
auf knusprigem reis

salmon tatar

lachstatar serviert in einem
hokkaidokürbis-tempura

korean style fried chicken

knusprig frittiertes hähnchen
im koreanischen stil

wakame salad

wakame-salat mit gegrillten pilzen,
leicht mariniert

mizu's sushi selection

winter roll

(snow crab | cocktail shrimp | egg |
tomato | bocconcini cheese)

sake sashimi

wildlachs von label rouge

“balfegó” tuna akami sashimi

samtiges filet des bluefin tuna

aburi wagyu nigiri

flambiertes wagyu nigiri
mit trüffle mayo & wasabi

robata

hirsch steak

(grünkohl | asian peppercorn sauce)

spicy kimchi fried rice

(fried rice | kimchi | chili)

gerne bieten wir ihnen zum hirsch steak folgende alternativen an:
lachs (salmon teriyaki) + 5 € oder wagyu sirloin + 10 €

dessert

asian delight