

## mizu's fancy izakaya

<b>edamame</b> ✓	
honey spicy soy   grated cheese   truffle oil	7
<b>roti</b> ☞	
indisches naan brot mit garlic-coconut dip & tofu hummus	6
<b>salmon tatar</b> (yuzu   miso   avocado   crispy nori)	
lachs avocado tatar	18
<b>smoked watermelon salad</b> ☞	
(spicy oil   thai basil   japanese cream) gegrillte & geräucherte asiatische wassermelone	14
<b>ponzu clam</b> (spicy ponzu   lemongrass   lime)	
gegrillte schwertmuschel mit ponzu-sauce	15
<b>mian bao xia</b> (fried shrimp toast)	
black tiger prawns toast mit teriyaki	15
<b>„balfegó“ akami tuna tatar</b>	
(yuzu   miso   avocado   nori) tuna avocado tatar	22
<b>„balfegó“ akami tuna tataki</b>	
(wasabi   ponzu   yuzu miso) leicht gegrillter tuna	23
<b>southeast asia chicken saté</b>	
(peanut   peanut sauce   chicken   shallot fries) 2 gegrillte hühnchenspieße mit erdnuss-sauce	13
<b>shanghai rock shrimp</b>	
(shrimp   chili cream   ghost shrimp) gebratene prawns in chili-sauce	18
<b>root salad with thai-mango</b> ☞	
(lotus   carrot   sweet potato   salsify   mango) lotuswurzel-salat mit thai mango	13

## green wasabi

<b>frischer japanischer wasabi</b>	
am tisch auf der "oroshigane" gerieben	5

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

<b>„balfegó“ tuna chutoro</b>	
schmelziges bauchteil des bluefin tuna	12
<b>„balfegó“ tuna akami</b>	
saftiges filet des bluefin tuna	14
<b>sake</b>	
norwegischer wildlachs	12
<b>hamachi</b>	
japanische gelbschwanzmakrele	10
<b>dorade royal</b>	
wildfang goldbrasse aus dem mittellmeer	8
<b>hotate</b>	
geflämmte jakobsmuschel „aburi“ style	12
<b>amaebi</b>	
eismeergarnele	9
<b>avocado</b> ☞	
bio hass-avocado aus spanien	7
<b>mushroom</b> ☞	
waldpilze	7
<b>oyster</b>	
gillardeau auster mit ponzu und ikura	10
<b>tamago</b> ✓	
japanisches omelett	6

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

<b>roll of the day</b>	
saisonale rolle, immer mal anders...	17
<b>spicy tuna roll</b>	
(tuna   chili mayo   avocado   wasabi mayo)	19
<b>tuna avocado roll</b>	
(tuna   avocado   yuzu   wasabi   cucumber)	19
<b>rainbow roll</b>	
(tuna   salmon   madai   avocado   teriyaki)	19
<b>dragon roll</b>	
(shrimp tempura   avocado   kimchi)	19
<b>yakitori roll</b>	
(grilled chicken   avocado   teriyaki)	16
<b>peking roll</b>	
(peking duck breast   cucumber   hoisin)	18
<b>asparagus roll</b> ☞	
(green asparagus   avocado   vegan chili mayo)	15
<b>vegan roll</b> ☞	
(avocado   marinated tofu   daikon   miso mayo)	14

## mizu's specials

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

## robata

<b>yaki tori</b> (chicken breast slices)	
gegrillt & in fruchtig-herzhafter marinade	26
<b>black cod</b> (ginger-parsley chimichurri)	
filet vom kohlenfisch	36
<b>salmon</b> (miso caramel)	
gegrilltes filet vom norwegischen wildlachs	26
<b>chashu</b> (soy marinade   pork belly   kimchi)	
10h in soja-sauce gegarter schweinebauch	22
<b>beef ribs</b> (bbq   ginger   spring onion)	
butterzarte rinderrippchen	29
<b>fabulous chicken teriyaki</b>	
gegrilltes bio huhn mit teriyaki-sauce lackiert	29
<b>duck breast</b> (cucumber   ginger   hoisin)	
gegrillte entenbrust "peking style"	35
<b>beef tenderloin</b> (180g)	
gegrilltes rinderfilet mit shiitake und pak choi	39
<b>king crab</b>	
gegrillt mit dashi butter und finger lime kaviar	42
<b>wagyu beef selection</b>	
variation von 3 sorten gegrilltem japanischen wagyu beef der marmorierung a5	85

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

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.

## tempura

<b>aubergine tempura</b> ✓	
mit spicy szechuan-sauce	14
<b>ika tempura</b> (baby-squid   yuzu mayo)	
tintenfisch tempura mit japanischer mayo	16
<b>okonomi tori katsu</b> (chicken   katsuobushi)	
hühnerbrust tempura	19
<b>sake à la „axel“</b> (salmon   teriyaki   sesam)	
lachs tempura	19
<b>ebi prawn tempura</b> (chili mayonnaise)	
5 stück black tiger prawns tempura	18
<b>wild cauliflower and broccoli tempura</b> ☞	
wilder blumenkohl und brokkoli tempura	16

## asian caviar

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

## asian classics

<b>gyoza yasai</b> ✓ (mixed vegetables)	
gebratene gemüse-gyoza	13
<b>gyoza tori</b> (chicken   cabbage   leek   ginger)	
gebratene hühnerbrust-gyoza	14
<b>nyonya laksa</b>	
spicy curry mit black tiger prawns	19
<b>korean „street food tortilla“</b> ☞	
koreanische tortillas mit kimchi, lauch & shiitake	15
<b>miso soup</b>	
japanisches nationalgericht mit dashi und miso	12
<b>korean healthy poke</b> ✓	
süßkartoffel-glasnudeln mit mariniertem gemüse	14
<b>phoo pad phong karee</b>	
thai curry softshell crab & black tiger prawns	21

✓ vegetarisch ☞ vegan