

mizu's fancy izakaya

edamame ✓ truffle teriyaki sauce & manchego cheese	9
roti 🍴🌱 indisches naan mit dip of the day	6
southeast asia chicken sate (peanut sauce chicken shallot fries coconut) 2 gegrillte hühnchenspieße mit erdnussauce	16
wakame salad with crispy fried octopus (wakame octopus oriental dressing) wakame-algensalat mit frittiertem oktopus	18
salmon tatar (faroe salmon mango avocado papadum) lachstatar mit mango und avocado	20
crispy rice with tuna tatar (spicy tuna teriyaki sauce wasabi mayo tobiko) würziger thunfisch mit teriyaki sauce auf knusprigem Reis	22
„balfegó“ tuna tataki 🍴 (achiote ponzu ooba pesto tomato cucumber) leicht gegrillter thunfisch	24

mizu special of the week

saisonal, immer mal anders... tagespreis

tempura

shanghai ebi tempura (shanghai chili sauce) rot- & riesengarnelen tempura	18
wild & green tempura 🍴🌱 wildblumenkohl- und palmherz-tempura mit edamame-cream-dip	21

✓vegetarisch 🌱vegan 🍴 MIZU signature dish

(3pcs) sashimi oder nigiri (2pcs)

„balfegó“ tuna chutoro 🍴 schmelziges bauchteil des bluefin thunfisch	14
„balfegó“ tuna akami 🍴 samtiges filet des bluefin thunfisch	14
sake wildlachs von label rouge	12
hamachi japanische gelbschwanzmakrele	11
eringi 🌱 japanische waldpilze	7
avocado 🌱 bio hass-avocado aus spanien	7
special MIZU chef's recommendation	tagespreis

uramaki - inside out (8pcs)

kimono roll (tuna chili mayo sesamöl black tobiko)	19
salmon-avocado roll 🍴 (salmon avocado cream cheese kaviar)	18
rainbow roll 🍴 (tuna salmon madai avocado teriyaki chili mayo)	19
dragon roll 🍴 (shrimp tempura avocado kimchi crispy nori)	19
volcano roll 🍴 (grilled chicken avocado cheese sauce parmesan chili mayo)	19
asparagus roll 🌱 (asparagus avocado inari tofu passepierre wasabi mayo)	16
flamenco roll ✓ (olive avocado egg chimichurri black aioli)	16

green wasabi

frischer japanischer wasabi am tisch auf der "oroshigane" gerieben	8
--	---

maki (6pcs)

aka taka maki 🍴 bluefin tuna radish caviar	14
salmon maki 🍴 wildlachs	11
tamago avo maki ✓ tamago (egg) avocado	10
kuri maki 🌱 cucumber	6

special nigiri (2pcs)

aburi wagyu flambiertes wagyu	14
aburi sake flambierter wildlachs 🍴	13
miso hamachi japanische gelbschwanzmakrele	12

asian classics

gyoza yasai 🍴 ✓ (mixed vegetables) gedämpfte gemüse-gyoza, soja-yuzu-vinaigrette	13
gyoza tori (chicken cabbage onion leek ginger garlic) gebratene hühnerbrust-gyoza mit wok chili-soße	14
korean street food taco 🍴 🌱 koreanische tortillas im taco mit kimchi, shiitake, gebratenem tofu und wasabi-mayo	14
miso soup ✓ japanisches nationalgericht dashi, miso & tofu	8

bitte beachten sie, dass wir eine auswahl an gluten-armen 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.

robata

japanisch für „feuerstelle“ – vom original „the clay oven company“ grill

cauliflower steak sous-vide gegarter blumenkohl mit japanischem perilla-pesto, dazu kaki und miso-dengaku-sauce	22
pepper grilled chicken breast gegrilltes hähnchenbrustfilet mit saisonaler beilage und kokos sauce	25
smoke beef ribs 🍴 (sweet corn puree cabbage radish kimchi) butterzarte rinderrippchen mit koreanischer bbq sauce	29
fabulous salmon teriyaki 🍴 (wild garlic gnocchi salmon caviar) gegrillter lachs mit mizu teriyaki sauce lackiert	31
duck breast 🍴 (cucumber bao bun plum sauce) gegrillte peking duck MIZU style	35
WAGYU beef selection (150 g) variation von 3 sorten gegrilltem japanischem wagyu beef der marmorierung A5	89
traditionell servieren wir zu allen robata gerichten unseren fried egg rice	

sides

yasai itame (grilled vegetables)	6
spicy kimchi fried rice	6
edamame rice	5
fried egg rice	5
bao bun (2pcs)	5