

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

mizu style duck breast

papaya-granatapfel-salat
mit entenbrust

hamachi ceviche

ceviche von der gelbschwanzmakrele
in kokos-limetten-creme mariniert

truffle shrimp shumai

gedämpfte dumplings mit garnele
und trüffel sauce

pulpo tempura

frittierter oktopus mit süßmaiscreme
und kimchi-mayonnaise

mizu's sushi selection

“balfego” tuna akami sashimi

samtiges filet des bluefin tuna

sake sashimi

wildlachs von label rouge

aburi miso dorade nigiri

flambiertes dorade nigiri
mit miso

flambéed salmon roll

gefäimter lachs | fischkuchen |
gurke | rosé-tteokbokki-sauce

robata

gegrillter heilbutt

(orangen-kumquat-meunière |
gegrilltes gemüse | frittierte kapern)

fried egg rice

frittierter reis mit ei

gerne bieten wir ihnen zum heilbutt folgende alternative an:
wagyu-sirloin + 10 €

dessert

asian delight