

Grosses Sharing Izakaya Menü

Per Person

Large Sharing Izakaya Menu

Das Grosse für 2 Personen

89.—

Generous platter for two to share

Das Grosse für 1 Personen

95.—

Generous platter for one

Otoshi お通し | Traditionelle japanische Vorspeise

Traditional Japanese starter, served as a welcome bite

Edamame 枝豆

Edamame mit Meersalz

Edamame with sea salt

Tuna Tataki キハダ鮪のたたき

Tuna Tataki mit Ponzu & Sesam

Tuna Tataki with ponzu & sesame

Agedashi Tofu 揚げ出し豆腐

Knusprig frittiertes Tofu in Umami-Sauce

Crispy Deep-fried tofu in an umami sauce

Chicken Karaage 唐揚げ

Japanisches Poulet, knusprig frittiert

Japanese fried chicken

Sunomono 酢の物

Marinierter Gurkensalat nach japanischer Art

Japanese-style pickled cucumber salad

Washoku 和食 | Traditionelle Hauptgerichte zum Teilen

Traditional main dishes to share

Honey-Sake Steakwürfel | Honey-Sake Steak Bites

Kabeljau 鱈

Kabeljau mit Miso-Paste

Atlantic Cod with miso paste

Okonomiyaki お好み焼き

Japanische Streetfood-Pfannkuchen

Savoury Japanese street food pancake

Schale japanischer Reis | Bowl of Steamed Japanese Rice

Wagashi 和菓子 | Traditionelle japanische Süßspeisen

Traditional Japanese sweets

Matcha Tiramisu

Kleines Sharing Izakaya Menü

Per Person

Small Sharing Izakaya Menu

Das Kleine für 2 Personen

79.—

Light sharing for two

Das Kleine für 1 Personen

85.—

Light platter for one

Otoshi お通し | Traditionelle japanische Vorspeise

Traditional Japanese starter, served as a welcome bite

Gemüse-Tempura | Vegetable Tempura 野菜の天ぷら

Knusprig frittierte Gemüse im Backteig

Vegetables deep-fried in a crispy, light batter

Edamame 枝豆

Edamame mit Meersalz

Edamame with sea salt

Washoku 和食 | Traditionelle Hauptgerichte zum Teilen

Traditional main dishes to share

Donburi 丼

Japanischer Reis, Rindfleisch oder Gemüse

„Japanese rice with beef or vegetables

Chicken Karaage 唐揚げ

Japanisches Poulet, knusprig frittiert

Japanese fried chicken

Sunomono 酢の物

Marinierter Gurkensalat nach japanischer Art

Japanese-style pickled cucumber salad

Wagashi 和菓子 | Traditionelle japanische Süßspeisen

Traditional Japanese sweets

Matcha Tiramisu

Sushi 寿司

**Himura ONE** 30.—  
2 Nigiri | 1 Temaki | 2 Maki | 2 California Roll | 2 Sashimi

**Himura TWO** 58.—  
4 Nigiri | 2 Temaki | 4 Maki | 4 California Roll | 6 Sashimi

**Vegetarisches Sushi (12 Stk)** 38.—  
Vegetarian Sushi (12 pieces)  
4 Hosomaki | 2 Uramaki | 2 Nigiri | 2 California Roll | 2 Temaki

Signature Sushi

**5 Bison Nigiri** 20.—

**California Roll (8 Stk)** 28.—

**Sashimi: Thunfisch, Lachs und Tagesfisch**  
*9 Stk* 30.—  
*18 Stk* 55.—  
Sashimi: Tuna, Salmon & Catch of the day  
(18 or 9 Pieces)

**Temaki Fisch** 9.—  
Fish Temaki  
  
(alles serviert mit Sojasauce, Ingwer und Wasabi)  
(all served with soy sauce, ginger and wasabi)

Dessert

**Matcha Tiramisu** 14.—

**Umeshu Sorbet 梅酒ソルベ** 12.—  
Erfrischendes Sorbet aus japanischem Pflaumenlikör  
Refreshing plum liqueur sorbet

À La Carte

**Otoshi お通し | Traditionelle japanische Vorspeise**  
Traditional Japanese starter, served as a welcome bite

**Miso-Suppe Miso Soup 味噌汁** 8.—  
Miso-Suppe, Frühlingszwiebeln, Tofu, Wakame-Algen  
Miso soup, scallions, tofu, wakame seaweed

**Geflügel-Gyoza Chicken Gyoza 鶏肉餃子** 16.—  
6 Gebratene Teigtaschen mit Huhn und Gemüsefüllung  
6 pan-fried dumplings filled with chicken & vegetables

**Takoyaki たこ焼き** 18.—  
6 Oktopusbällchen, okonomiyaki-Sauce, Mayo, katsuobushi  
6 octopus balls, okonomiyaki sauce, mayo, katsuobushi

**Edamame 枝豆** 10.—  
Gedämpfte Edamame mit Fleur de Sel  
Steamed edamame sprinkled with fleur de sel

**Washoku 和食 | Traditionelle Hauptgerichte zum Teilen**  
Traditional main dishes to share

**Yakisoba 焼きそば** 30.—  
Gebratene Nudeln, Poulet oder Gemüse, herzhafter Sauce  
Stir-fried noodles with chicken or vegetables, savoury sauce

**Donburi 丼**  
*150g Fisch/Fish* 39.—  
*150g Rind/Beef* 49.—  
Reisschale, Edamame, Pickles, rohem Gemüse, Teriyaki  
Rice bowl, edamame, pickles, raw vegetables, teriyaki

**Ramen ラーメン**  
*Gemüse/Vegetables* 28.—  
*Poulet/Chicken* 30.—  
*Garnele/Shrimp* 34.—  
Japanische Weizennudeln in Brühe, Gemüse, Toppings  
Japanese wheat noodles in broth, vegetables, toppings

**Lachstatar 鮭タルタル** 45.—  
Lachstatar, Dressing, Microgreens  
Salmon tartare, dressing, microgreens