

EMIKO

TSUMETAI RYÖRI - KALTE GERICHTE

CLASSICS

Gesalzene Sojabohnen	5.50
<i>Edamame</i>	
Marinierter Algensalat	9.50
mit Sesamdressing <i>Kaiso Salata</i>	
Duett vom Label-Rouge Lachs	12.50
mit Mango und japanischem Chili <i>Sake no sashimi to Tarutaru</i>	
Tatar vom Thunfisch	14.00
mit Tobiko und Lotuswurzel <i>Maguro no Tarutaru to tobiko</i>	
Sashimi Variation	29.00
mit frischem Wasabi <i>Sashimi no moriawase</i>	
Snow Crab Rolle	14.50
im Nori-Gurken Mantel <i>Zuwai kani no Kinuta maki</i>	
Beef Tatar	13.50
mit Sesam und Shiso <i>Gyu no Tarutaru</i>	

NEW STYLE

Spicy Avocado	10.50
im Karottenmantel mit Cashew-Togarashi-Creme <i>Avocado to ninjin</i>	
Makrele	12.00
mit gerösteter Aubergine und Ingwer-Schalotten Sauce <i>Saba to Nasu</i>	
Tataki Thunfisch	14.50
mit eingelegter Birne und Ingwer <i>Maguro no tataki</i>	
Dorade	15.50
mit weißem Spargel und Shiso Dressing <i>Tai to aspara Shiso</i>	
Sashimi Toro	29.00
mit frischem Wasabi <i>Sashimi Toro</i>	
Marinierte Jakobsmuscheln	14.50
mit Gurke und Yuze-Ume Sauce <i>Hotate to Kyuri</i>	

WAITERS CHOICE FOR 2

6 Gerichte, 49.00 / Person

8 Gerichte, 65.00 / Person

Gegen Aufpreis gerne auch mit unseren anderen Fleischspezialitäten kombinierbar

ATATAKAI RYÖRI - WARME GERICHTE

CLASSICS

Miso Suppe „Shiro“	5.90
mit Tofu und grünem Spargel <i>Miso Shiro</i>	
Geröstete Aubergine	9.50
mit warmer Miso-Dashi Sauce <i>Nasu no Misoae</i>	
Gebratener grüner Spargel	11.50
mit Yuzu Panko und Misohollandaise <i>Aspara no panko yaki to</i>	
Black Cod	34.50
in Teriyaki <i>Gindara no teriyaki</i>	
Crispy Calamari	14.50
mit Chili, Limette und Meersalz <i>Ika no Karikari age</i>	
Softshell Crab Rolle	17.50
auf Wasabicreme <i>Softshell no Harumaki</i>	
Garnelen Gyoza	12.50
mit Ponzu und Pinienkernen <i>Ebi Gyoza to Ponzu</i>	

NEW STYLE

Gegrillter Lauch im Ganzen serviert	9.50
mit Miso-schwarzer Sesamsauce <i>Yaki negi to miso</i>	
Gebackener Tofu	9.50
mit Shitake Pilzen, Dashi und Frühlingszwiebeln <i>Agedashi tofu</i>	
Gegrillter „Label Rouge“ Lachs	21.50
mit Blumenkohl und kabosu miso <i>Sake no yakimono</i>	
Gegrillte Jakobsmuscheln	19.50
mit eingelegten Schwarzwurzeln, Melone und Gelber Bete <i>Hotate noyakimono to yuzu</i>	
Schweinebauchwürfel glasiert	13.50
mit crispy Rettich Kinuta <i>Butabara no Confi</i>	
In Miso geschmortes Wagyu	16.50
mit Rettich und japanischem Chili <i>Gyu niku no nikomi</i>	
Kagoshima Rinderfilet	29.00
auf dem Salzstein gegrillt, mit Ponzu und Kizami Wasabi <i>Kobe gyu no shioishi yaki</i>	

EMIKO

SUSHI

MAKI ROLLE

Spicy Thunfisch	13.50
mit Avocado	
Spicy Snow Crab	11.00
mit Tobiko Kaviar	
Gedämpfter Aal	9.50
mit Avocado	
Teriyaki Beef Maki	12.50
mit grünem Spargel	
Lachs Maki in der Avocadohaut	10.00
mit Kizami-Wasabi und Birne	
Crispy Lachshaut	9.50
mit Gurke	
Vegetarische Rolle	7.50
in der Mangohaut	
Chirashi-Maki – Gemischte Rolle	12.50
mit Thunfisch, Lachs, Hamachi, Tamago und Gurke	

NIGIRI SUSHI 2 STÜCK

Thunfisch	7.50
Snow Crab	8.50
Label Rouge Lachs	7.00
Jakobsmuschel	6.50
Ikura Lachskaviar	6.50
Hamachi	10.00
Loup de Mer	8.00
Toro	16.00
Aal	6.50
Tamago	5.50
Gedämpfte Garnele	9.50

EMIKO SUSHI KOMBINATION

4 Nigiri & 4 Stück Maki & 6 Scheiben Sashimi ... 25.00 / Person
mit Toro.....12.00 Aufpreis / Person

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Als einziges lizenziertes Kobe Restaurant in München
können wir Ihnen das kostbare Fleisch je nach Verfügbarkeit oder auf Vorbestellung anbieten.

Entrecôte, Argentinien	250g	29.50
BIO Rinderfilet, John Stone, Irland	200g	39.00
Kagoshima Rinderfilet, Marmorierungsstufe A5, Japan.....	100g	89.00

Zu unseren Fleischspezialitäten servieren wir gebratenes Gemüse vom Viktualienmarkt, Reis und Tamarindensauce.

BEILAGEN

Reis	3.00	Babyleafsalat	4.00
gedämpft		Yuzudressing	
Asiatische Pilze	6.50	Sojasprossen	4.50
gebraten		gebraten	