

EMIKO

TSUMETAI RYŌRI – KALTE GERICHTE

CLASSICS

Duett vom „Label-Rouge“ Lachs	12.50
mit Mango und japanischem Chili <i>Maguro to Tobiko no tarutaru</i>	
Tatar vom Thunfisch	14.00
mit Tobiko Kaviar und Lotuswurzel <i>Maguro no Tarutaru to tobiko</i>	
Sashimi-Variation.....	29.00
<i>Sashimi no moriawase</i>	
Beef Tatar.....	13.50
mit Sesam und Shiso <i>Gyu no Tarutaru</i>	
Thunfisch Tataki.....	14.50
mit eingelegter Chili-Schwarzwurzel und Tamamiso <i>maguro no tataki to gobo</i>	

NEW STYLE

Spicy Avocado.....	10.50
im Karottenmantel mit Cashew-Togarashicrème <i>Abokado ninjinmaki</i>	
Hamachi-Carpaccio.....	14.50
mit Avocado, Takuan-Daikon und Orangencaviar <i>Hamachi to abokado to daikon</i>	
Jakobsmuschel Sashimi.....	15.00
mit Steckrübe und Yuzu-Ponzusauce <i>Hotate no kabu to yuzu ponzu</i>	
Tataki vom Kalbsfilet.....	15.50
mit Tosa-Blumenkohlcrème und schwarzem Knoblauch <i>Koushi no tataki to karifurawā</i>	
Sashimi von roter Dorade	18.00
mit Mango, Yambohne und Limettensauce <i>Sashimi to madai to yamaimo</i>	

WAITER'S CHOICE FOR 2

8 Gerichte 65.00 / Person

wahlweise mit 100g Wagyu-Filet ... zzgl. 44.00

ATATAKAI RYŌRI – WARME GERICHTE

CLASSICS

Gesalzene Sojabohnen	5.50
<i>Edamame</i>	
Misosuppe „Akadashi“	6.00
mit Tamago und Tofu <i>Tamago to tofu no akadashi miso</i>	
Geröstete Aubergine	9.50
mit warmer Miso-Dashisauce <i>Nas uno Misoae</i>	
Crispy Calamari.....	14.50
mit Chili, Limette und Meersalz <i>Ika no Karikari age</i>	
Softshell Crab-Rolle.....	17.50
auf Wasabicrème <i>Softshell no Harumaki</i>	
Garnelen-Gyoza.....	12.50
mit Ponzu und Pinienkernen <i>Ebi Gyoza</i>	
Gebackener Tofu.....	9.50
mit Shitake Pilzen, Dashi und Frühlingszwiebeln <i>Agedashi tofu</i>	
Black Cod	28.00
mit Ingwer und Kizami-Wasabi <i>Saikyo yaki</i>	

NEW STYLE

Lauch, im Ganzen serviert	9.50
mit Miso-Sesamsauce <i>Yaki negi to miso</i>	
Gebratene Schwarzwurzel.....	10.00
mit Shiso-Orangenbutter und Cashewkerne <i>Gobo to shiso no kashu</i>	
Label Rouge Lachs.....	24.00
mit Tamamiso und Hijiki Algen <i>Sake no tamamiso to hijiki</i>	
Jakobsmuscheln vom Grill.....	21.00
mit Kinpira-Karotte und Lauch-Shisocreme <i>Hotate to kinpira to yaki negi</i>	
Snow Crab Tempura	15.50
mit Dashi-Urkarotte, Tobiko, Sriracha-Mayonnaise <i>Zuwai gani no tempura</i>	
Geschmorte Shortrib.....	18.50
mit Rettich und japanischem Chili <i>Gyu niku no nikomi</i>	
Gegrillter Schweinebauch.....	13.50
mit Togarashi und Fenchel-Kimchi <i>Butabara no Confi</i>	
Scheiben vom Kobe, ca. 30g	54.00
auf dem Salzstein gegrillt, mit Ponzu und Kizami-Wasabi <i>Kagoshima gyu no shioishi yaki</i>	

EMIKO

SUSHI

MAKI ROLLE

Spicy Thunfisch.....	13.50
mit Avocado	
Spicy Garnele.....	11.00
mit Tobiko-Kaviar	
Gedämpfter Aal.....	9.50
mit Avocado	
Lachs-Maki in der Avocadohaut.....	10.00
mit Kizami-Wasabi und Birne	
Crispy Lachshaut.....	9.50
mit Gurke	
Chirashi Maki.....	16.50
mit Softshell Crab, Avocado und Gurke	
Vegetarische Rolle.....	8.50
in der Mangohaut	
Daizu Shito Maki.....	9.50
mit Karotte, Avocado und Wasabi-Mayonnaise	

NIGIRI SUSHI 2 STÜCK

Thunfisch.....	7.50
„Label Rouge“-Lachs.....	7.00
Ikura-Kaviar.....	6.50
Hamachi.....	10.00
Loup de Mer.....	8.00
Aal.....	6.50
Tamago.....	5.50
Gedämpfte Garnele.....	9.50
Madai.....	13.00

EMIKO SUSHI KOMBI

Nigiri & Maki & Sashimi.....25.00 / 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
Rinderfilet, Goldbeef, Deutschland.....	200g	39.00
Wagyufilet, Marmorierungsstufe A5-6, Wagyu, Australien.....	100g	75.00
Kobe, nach Verfügbarkeit, Japan.....	100g auf Anfrage	

Zu unseren Fleischspezialitäten servieren wir gebratenes Gemüse vom Viktualienmarkt, Tamarindensauce und Murray River Salz.

BEILAGEN

Reis.....	3.00	Miso-Sesam Spinat.....	6.90
gedämpft		sautiert	
Asiatische Pilze.....	6.50	Gemüse vom Viktualienmarkt.....	6.50
gebraten		gebraten	