

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

Lachs Tartar 鮭タルタル 45.—
achstatar, Dressing, Microgreens
Salmon tartare, dressing, microgreens