

# SUSHI & TIRADITO

€

<p><b>SPICY TUNA ROLL</b></p> <p>Thunfisch / Avocado / Frischkäse / Gurke / Togarashi / rote Cevichesauce 6 Stück  <i>tuna / avocado / cream cheese / cucumber / Togarashi / red Cevichesauce 6 pieces</i></p>	19.5
<p><b>SALMON ROLL</b></p> <p>Wildlachs / Gurke / Frischkäse / Avocado / flambiert / Cevichesauce 6 Stück  <i>wild salmon / cucumber / cream cheese / avocado / flambéed / Cevichesauce 6 pieces</i></p>	19
<p><b>HAMACHI ROLL</b></p> <p>Hamachi / Gurke / Frischkäse / Avocado / flambiert / gelbe Cevichesauce 6 Stück  <i>hamachi / cucumber / cream cheese / avocado / flambéed / yellow Cevichesauce 6 pieces</i></p>	17.5
<p><b>VEGGIE ROLL</b></p> <p>Tofu / Avocado / Trüffel / flambiert / Trüffelsauce 6 Stück  <i>tofu / avocado / truffle / flambéed / truffle sauce 6 pieces</i></p>	14.5
<p><b>NIKKEI FURAI ROLL</b></p> <p>Ebi Furai / Gurke / Avocado / Eel Sauce 5 Stück  <i>ebi furai / cucumber / avocado / eel sauce 5 pieces</i></p>	20.5
<p><b>TIRADITO SALMON NIKKEI</b></p> <p>Wildlachs / Avocado / Limette / gelbe Cevichesauce / Yuzu 7 Stück  <i>wild salmon / avocado / lime / yellow Cevichesauce / yuzu 7 pieces</i></p>	25.5
<p><b>TIRADITO NIKKEI</b></p> <p>Thunfisch Sashimi / Sesam / Sake / gelber Chili / Mirin / Sojasauce 7 Stück  <i>tuna sashimi / sesame / sake / yellow chili / Mirin / soy sauce 7 pieces</i></p>	29.5
<p><b>NIGIRI TUNA</b></p> <p>Toro Thunfisch Sashimi flambiert / Eel Sauce 1 Stück  <i>toro tuna sashimi flambéed / eel sauce 1 piece</i></p>	10.5
<p><b>NIGIRI SALMON</b></p> <p>Wildlachs Sashimi flambiert / gelbe Cevichesauce 1 Stück  <i>wild salmon sashimi flambéed / yellow Cevichesauce 1 piece</i></p>	7.5
<p><b>NIGIRI WAGYU</b></p> <p>Wagyu A5 flambiert / Zitronengras / Nikkeisauce 1 Stück  <i>flambéed wagyu A5 / lemon grass / Nikkeisauce 1 piece</i></p>	14.5

## STARTERS €

<b>EDAMAME</b> klassisch <i>classic</i>	8
<b>EDAMAME NIKKEI</b> mit Togarashi / Sesam <i>with Togarashi / sesame</i>	9
<b>PANKO SHRIMPS</b> knusprige Shrimps / Miso Mayo <i>crispy shrimps / miso mayo</i>	18.5
<b>TARTAR TUNA NIKKEI</b> Thunfisch / Togarashi / Rote Pfefferkörner / Koriander / Nikkeisauce <i>tuna / togarashi / red peppercorns / coriander / Nikkeisauce</i>	24.5

## SPECIALS

<b>NIKKEI's CHEF CHOICE</b>	groß / <i>big</i> (2 Pers.)	120
<b>(Tiradito &amp; Nigiri Variation)</b>	klein / <i>small</i> (1 Pers.)	60

<b>ROYAL SASHIMI SELECTION &amp; IMPERIAL CAVIAR</b>	150
Tiradito-Variation & 30g Imperial Caviar im Hangiri serviert <i>variations of Tiradito &amp; 30g of Imperial Caviar served in hangiri</i>	

## MAIN

<b>MISO SALMON</b> Miso Lachs 24 Stunden mariniert / Edamame-Püree / japanische Pilze <i>24 hours marinated salmon / edamame-puree / Japanese mushrooms</i>	29.5
<b>HOT CEVICHE FROM HAMACHI</b> Hamachi flambiert in Pisco / Leche de Tigre / Kokosnussmilch / Koriander / Zwiebel / Reis <i>hamachi flambéed in Pisco / leche de tigre / coconut milk / coriander / onion / rice</i>	39.5
<b>YAKIMESHI VEGGIE</b> gebratener Reis nach japanischer Art / frischer Trüffel / Gemüse <i>Japanese style fried rice / fresh truffle / vegetables</i>	29

## GRILL €

**BEEF FILET** | 62  
 250g Uruguay  
 250g Uruguay

**ENTRECÔTE** | 60  
 350 g Black Angus US

**WAGYU FILET** | 105  
 A5 Japan 120g

**TOMAHAWK** | 120  
 1000g / dry aged / Deutschland  
 1000g /dry aged / Germany

## SIDES & NIBBLES

**CHAMPINONES A LA PARRILLA** | 6  
**PIMIENTOS AL PADRON AL NIKKEI**  
**TRUFFLE FRIES**  
**BEETROOT IN ORANGE JUICE**  
**WARM SPINACH SALAD**  
**EDAMAME NIKKEI**  
**GINGER PAK CHOI**  
**EDAMAME-PURÉE**  
**BUTTER-GARLIC-RICE**

## DESSERT

**BOMBÓN** | 18.5  
 hausgemachtes Zucker-Bombon / Mango-Espuma / Maracujasorbet  
 homemade Sugar-Bombon / mango espuma / passionfruit sorbet

**TRES LECHES DE YUZU** | 19  
 Biskuit / dreierlei Milch / Yuzu / Matcha Eiscreme  
 biscuit / three kinds of milk / yuzu / matcha icecream

## CHAMPAGNER 0,1 L

Ruinart Blanc de Blanc aus der Magnum **25 €**

Ruinart Rosé **25 €**

## CHAMPAGNER 0,75 / 1,5 L

Veuve Clicquot Brut 0,75 l **95 €**  
1,5 l **185 €**

Moet & Chandon Rosé 0,75 l **150 €**  
1,5 l **350 €**

Ruinart Blanc de Blanc 0,75 l **190 €**  
1,5 l **390 €**

Ruinart Blanc de Blanc Rosé 0,75 l **200 €**

Veuve Cliquot La Grande Dame 2015 0,75 l **350 €**

Veuve Cliquot La Grande Dame Rosé 2012 1,5 l **500 €**

Armand de Brignac Gold 0,75 l **800 €**

Dom Perignon 2013 0,75 l **450 €**  
1,5 l **1000 €**

BUBBLES

# BEER

## FLASCHE

Benediktiner hell	0,3 l	<b>4.50 €</b>
Bitburger Alkohlfrei	0,33 l	<b>4.50 €</b>

## GLAS 0,1 L

### WEISS

Sauvignon Blanc   Emil Bauer   <i>Pfalz</i>	<b>6.50 €</b>
Riesling   Sorentberg Rotschiefer   <i>Mosel</i>	<b>8.50 €</b>
Pinot Bianco Alto Adige DOC   Elena Walch   <i>Südtirol</i>	<b>9.50 €</b>

### ROSÉ

Château Minuty Rosé et Or   Château Minuty   <i>Provence</i>	<b>9.50 €</b>
--	---------------

### ROT

Terrazas Malbec   Terrazas de los Andes   <i>Argentinien</i>	<b>7.50 €</b>
Barbera d'Alba   Enzo Boglietti   <i>Piemont</i>	<b>8.50 €</b>
Bordeaux Héritage   Rothschild   <i>Frankreich</i>	<b>9.50 €</b>

# WINE

## WEISS 0,75 L

Cloudy Bay Savignon Blanc 2023, New Zealand	<b>69 €</b>
Cloudy Bay Chardonnay 2021, New Zealand	<b>75 €</b>
Meursault AOC Bouchard Père et Fils 2021, Bourgogne	<b>156 €</b>
Chablis AOC Domaine Laroche, Bourgogne	<b>89 €</b>
Chardonnay Chateau Ste Michelle, Columbia Valley	<b>65 €</b>
Pinot Bianco DOC Elena Walch, Alto Adige	<b>70 €</b>
Beyond the Clouds DOC Elena Walch, Alto Adige	<b>195 €</b>
Sauvignon Blanc Emil Bauer, Pfalz	<b>45 €</b>
Domaine de Fontenille Pouilly Fumé AOC, Loire	<b>79 €</b>
Pinot Bianco Hofstatt, Südtirol	<b>55 €</b>
Lugana „010“ Bulgarini, Venetien	<b>53 €</b>
Riesling Sorentberg Rotschiefer, Mosel	<b>55 €</b>
Martin&Anne Arndorfer Die Leidenschaft, Kamptal	
Michael Wenzel, Voodoo Child, Burgenland	

## ROSÉ 0,75 L

Château Minuty Rosé et Or, Côte de Provence	<b>62 €</b>
Rock Angel, Côte de Provence	<b>100 €</b>
Martin&Anne Arndorfer Rosa Marie, Kamptal	

## ROT 0,75 L

Terrazas Malbec, Mendoza 2021	<b>55 €</b>
Terrazas Cabernet Sauvignon, Mendoza 2021	<b>49 €</b>
Brunello di Montalcino Frescobaldi DOCG CastelGiocondo, Toscana	<b>165 €</b>
Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG MASI, Venetien	<b>169 €</b>
Syrah Chateau Ste Michelle, Columbia Valley	<b>65 €</b>
Cold Creek Cabernet Sauvignon Chateau Ste Michelle, Columbia Valley	<b>99 €</b>
Barbera Alba Boglietti, Piemont	<b>59 €</b>
Korem IGT Argiolas, Sardinien	<b>105 €</b>
Rothschild Heritage, Bordeaux	<b>60 €</b>
Rothschild Mouton Cadet Réserve, Pauillac AOC	<b>95 €</b>
Claus Preisinger, Pinot Noir, Neusiedlerse	

## MINERALWASSER 0,75 L

San Pellegrino	9 €
Aqua Panna	9 €

## SOFTDRINKS 0,2 L

Coca Cola / Zero	4.50 €
7 Up	4.50 €
Fever Tree	4.50 €
Saft Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere, Maracuja, Mango, Guave	4.50 €
Saftschorle 0,4 l	5 €

## KAFFEE & TEE

Espresso	3 €
Espresso doppio	4.90 €
Capuccino	4 €
Tee Spezialitäten	4.50 €

SOFTS