

miake
izakaya

**4 JAHRE
MIAKE IZAKAYA BASEL**

**JUBILÄUMSMENU
(FLEISCH & FISCH)**

19. – 21. september 2024

MENU (fleisch & fisch)

edamame v|gf

junge sojabohnen mit fleur de sel

hotate no sunomono gf

jakobsmuschel auf gurken-wakame (algen) salat

shake & maguro sushi (gf)

sushi-variation mit lachs und thunfisch

mushi dori no mizore

sous-vide pouletbrust an leichtem dressing

yasai no tempura vg

frittiertes gemüse mit tempura-dip

nasu no misoyaki v

mit miso* gebratene asiatische auberginen

gyu filet no shogayaki & yasai itame v|gf

rindsfilet (schweizer bio weiderind) an ingwer-sojasauce,
dazu gebratener gemüse-mix

gohan v|gf & tsukemono v|gf

gedämpfter weisser reis & eingelegtes gemüse

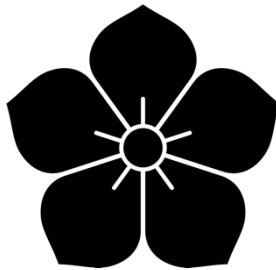
matcha tiramisu vg

kleines tiramisu mit matcha

preise (pro person)

menu (fleisch& fisch): chf 115.-

empfohlene sake-begleitungen: chf 39.- (klein) / chf 53.- (gross)



*bio genmai miso von mimi ferments (berlin, de)

preise: alle angaben in chf inkl. 8.1% mwst

information: **v** (vegan) **vg** (vegetarisch) **gf** (glutenfrei)

herkunftsangaben: poulet (ch), rind (ch), eier (ch-freiland), jakobsmuscheln (jp), lachs (schottland, asc-zertifiziert), lachsrogen (dänemark), thunfisch (vietnam)

allergien: unser personal gibt gerne auskunft über allergene zutaten