

miake

izakaya

MITTAGSKARTE

21. – 24.6.2022

MENUS

preis*

bento-box 'tori no shoga yaki'

26

sautiertes pouletschenkelfleisch an hausgemachter ingwer-soja sauce, dazu reis, gemüse-beilage, salat und miso-suppe

menu-set 'zukedon'

26

marinierter roher lachs, avocado, gomawakame und edamame auf sushi-reis, serviert mit kleinem salat und miso-suppe |

menu-set 'beji no yakisoba' v

20

gebratene soba-nudeln mit gemüse an hausgemachter sauce, dazu salat und miso-suppe

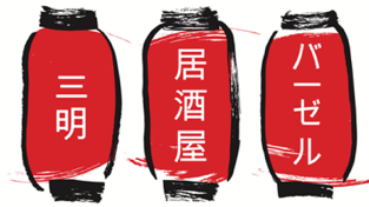
INFO

v vegan vg vegetarisch gf glutenfrei

*preise: sämtliche zahlen in chf (inkl. 7.7% mwst (oder 2.5% für takeaway))

herkunftsangaben: rind (ch, at), schwein (ch), poulet (ch), eier (ch, freiland), lachs (norwegen & färöer inseln, asc zertifiziert), thunfisch (vietnam), crevetten (vietnam, asc zertifiziert)

allergien: unser personal gibt gerne auskunft über allergene zutaten



miake

izakaya

LUNCH MENU

21. – 24.6.2022

MENUS

price*

- bento-box 'tori no shoga yaki'** 26
stir-fried chicken thigh meat in homemade ginger soy sauce, with rice, vegetable side, salad and miso soup
- menu-set 'zukedon'** 26
marinated raw salmon, avocado gomawakame and edamame on sushi rice, served with small salad and miso soup
- menu-set 'beji no yakisoba'** **v** 20
stir-fried soba noodles with vegetables and homemade sauce, with salad and miso soup

INFO

v vegan **vg** vegetarian **gf** gluten free

*prices: all numbers in chf (incl. 7.7% vat (or 2.5% for takeaway))

indications of origin: beef (ch, at), pork (ch), chicken (ch), eggs (ch, free-range), salmon (norway & faroe islands, asc certified), tuna (vietnam), shrimp (vietnam, asc certified)

allergies: our staff is happy to provide information about allergenic ingredients