

miake
izakaya

**4 JAHRE
MIAKE IZAKAYA BASEL**

JUBILÄUMSMENU

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

MENU (vegan)

edamame v|gf

junge sojabohnen mit fleur de sel

kyuri no ume dressing ae v|gf

gurken-salat mit leichtem umeboshi-dressing

vegi sushi v|(gf)

sushi variation mit gemüse

tofu "caprese" v

tomaten und tofu an hausgemachtem wafu-dressing

hiratake no karaage v|gf

frittierte austernpilze mit yuzu-dip

nasu no misoyaki v

mit miso* gebratene asiatische auberginen

edamame no korokke v & yasai itame v|gf

kartoffel-kroketten mit edamame und gemüse, serviert mit gebratenem gemüse-mix

gohan v|gf & tsukemono v|gf

gedämpfter weisser reis & eingelegtes gemüse

mousse au chocolat v|gf

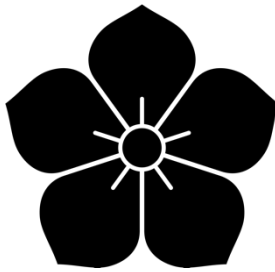
kleines schokoladen-mousse

preise (pro person)

menu (fleisch& fisch): chf 115.-

menu (vegan): chf 90.-

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



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

**bio tofu aus 100% schweizer zutaten von tuyu (basel, ch)

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