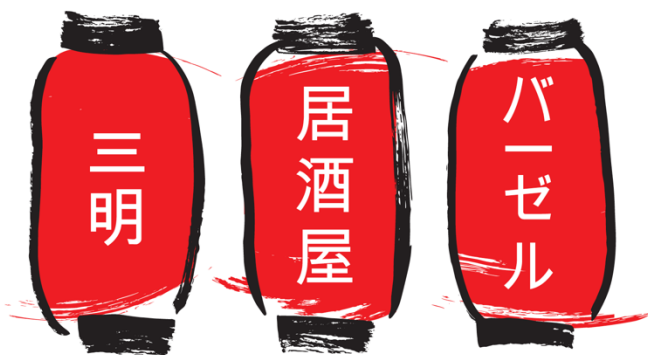




miake

izakaya

いらつしやいませ！

**HERZLICH
WILLKOMMEN !**

お飲み物
GETRÄNKE

カクテル

COCKTAILS

HAUS-SPEZIALITÄTEN

発泡 happo umeshu yuzushu yuzu (alkoholfrei)	11
prosecco umeshu/yuzushu (pflaumen-/zitrus-likör) <i>oder</i> prosecco (alkoholfrei) yuzusaft	
梅ゼスト ume zest	12
umeshu salty grapefruit soda	
日本サワー japan highball	14
zitronen-shochu infusion soda	
赤紫蘇 aka shiso	14
shiso-likör wodka limette	
白ジンジャー haku jinjā	15
wodka ingwer limette gurke	
煎茶サワー sencha sour	15
gin sencha (grüntee)-sirup limette	
酒ティーニ saketīni	16
sake gin vermouth nori	
黒ギムレット kuro gimlet	16
sake gin yuzu schwarzer sesam	
達磨 daruma	16
rum kabosu malzzucker	
昔胡麻 mukashi goma	16

unsere version des 'old fashioned' mit whisky-sesam-
infusion

ビール BIER

kirin ichiban | 5.0%

3 / 5dl 5.50 / 8.50

lager-bier von einer der ältesten japanischen biermarken (offen)

asahi super dry | 5.2%

3.3 / 5dl 6.50 / 9

leichtes und frisches japanisches lager-bier

sapporo premium | 4.7%

3.3dl 7.50

erfrischendes japanisches lager-bier

iki ginger / yuzu | 4.5%

3.3dl 7.50

ökologisches premium craft bier mit grüntee-extrakt.
sorten: ingwer, yuzu

rothaus tannenzäpfle (alkoholfrei)

3.3dl 6.50

feinperliges, würziges, leicht malziges und fruchtiges
bier aus dem schwarzwald

lola indian pale ale (alkoholfrei)

3.3dl 7

aromaintensives ipa bier mit vollmundigem
geschmack aus bern

日本酒 NIHONSHU (SAKE)

* sake-degustations-sets	3x 0.5dl
一 (1) + 三 (3) + 十二 (12)	trocken → süß 20
一 (1) + 三 (3) + 十 (10)	trocken → fruchtig 21
一 (1) + 三 (3) + 四 (4)	trocken → vollmundig 22

一	shochikubai kyoto fushimizu jitake 13.5% (warm) 1dl	9
(1)	reis: lokale sorten seimaibuai: 78% (masu) 1.25dl	10

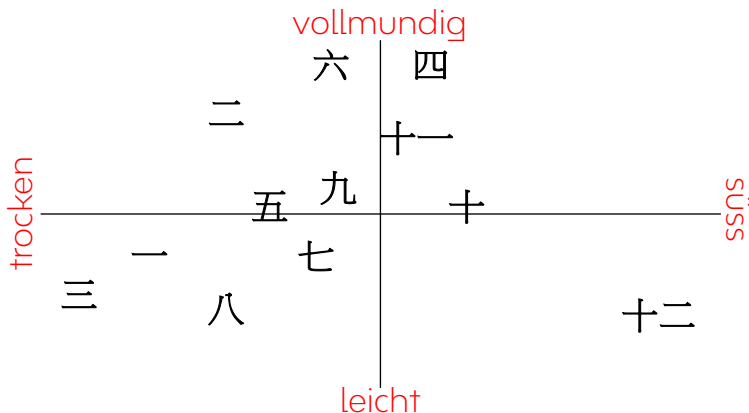
二	shochikubai kaori futsushu 14.5%	1.8dl 21
(2)	reis: lokale sorten seimaibuai: 70%	

三	urakasumi honjōzō 15%	1dl 11
(3)	reis: manamusume seimaibuai: 65%	7.2dl 73

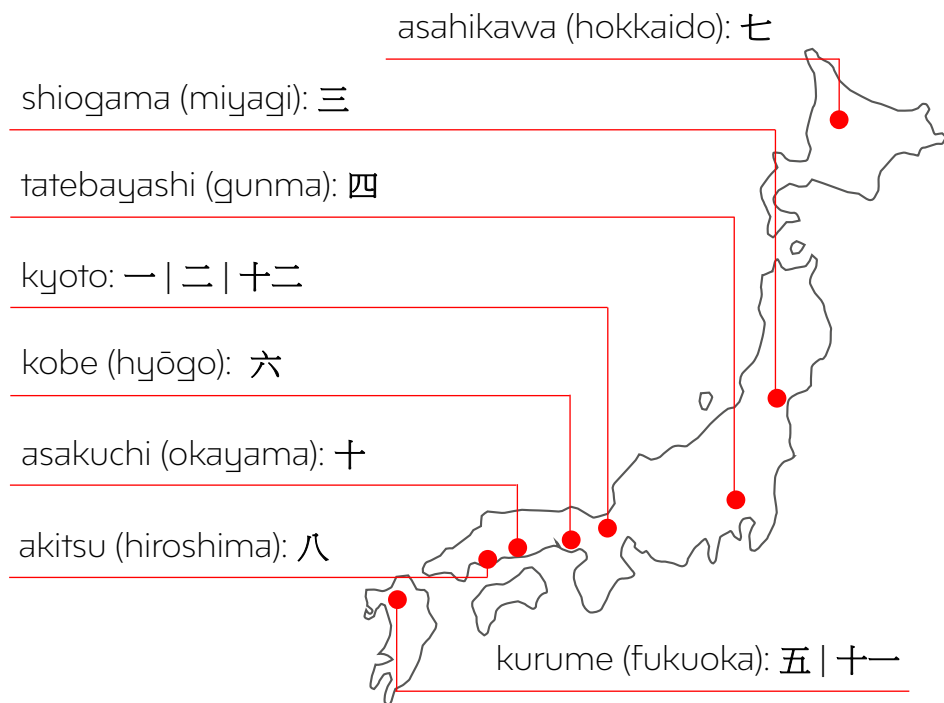
四	ryujin „dragon god“ kakushi 	1dl 12
(4)	nama genshu ginjo 16.5%	7.2dl 79
	reis: gohyakumangoku seimaibuai: 58%	

五	ikekame blue turtle daiginjo 15%	1dl 13
(5)	reis: lokale sorten seimaibuai: 50%	7.2dl 89

六	shirakabegura muroka genshu daiginjo 17.5%	1dl 12
(6)	reis: gohyakumangoku seimaibuai: 50%	6.4dl 69



七	kokushi muso cocoo junmai 12.5%	5dl	51
(7)	reis: ginpu brown seimaibuai: 60%		
八	fukucho „seafood“ junmai 13%	1dl	11
(8)	reis: hattanso seimaibuai: 70%	7.2dl	77
九	shochikubai junmai ginjo 15%	3dl	29
(9)	reis: calrose (usa) seimaibuai: 50%		
十	chikurin-karoyaka junmai daiginjo 15%	1dl	10
(10)	reis: yamadanishiki seimaibuai: 50%	7.2dl	67
十一	ikekame red turtle junmai daiginjo 15%	7.2dl	103
(11)	reis: yamadanishiki seimaibuai: 50%		
十二	shirakabegura nigori junmai 10.5%	1dl	11
(12)	reis: gohyakumangoku seimaibuai: 60%	2.4dl	23



ワイン WEIN

black tie pfaffenheim | 2021 (fr) | 13.5% **1 / 7.5dl** **9 / 56**
riesling / pinot | frischer, trockener, fruchtiger wein aus dem elsass

bastide de miraflores | 2019 (fr) | 14.5% **1 / 7.5dl** **11 / 69**
aoc domaine lafage | cuvée von grenache und syrah aus languedoc roussillon

リキュール LIKÖRE AUS JAPAN

umeshu nakano | 14% **5cl** **7**
süffiger pflaumenlikör mit schöner balance zwischen süsse und säure. zu 100% produziert aus lokalen ume-pflaumen der region wagayama.

yuzushu eikun | 12% **5cl** **9**
erfrischender likör aus ginjo sake mit wunderbarem aroma der japanischen yuzu-zitrusfrucht. feiner als die meisten shochu-basierten yuzushu.

スピリッツ **SPIRITUOSEN** AUS JAPAN

SHŌCHŪ (5CL)

shōchū nippon | 25%

7

klassischer shochu aus reis mit einzigartigem geschmack dank ausbau im kirschholzfass.

shōchū towari | 25%

9

spezieller shochu destilliert aus 100% soba (buchweizen) und soba koji mit torfigem aroma.

GIN (2CL)

roku gin – the japanese craft gin | 43.0%

5

gin im zeichen der zahl "6" (roku) mit sechs japanischen botanicals.

kinobi kyoto dry gin | 45.7%

7

erster japanischer gin aus kyoto aus aufwendiger herstellung mit sake und elf regionalen botanicals.

sakurao original gin | 47.0%

9

aus fortschrittlicher brennerei in hiroshima mit japanischen botanicals (zypresse, grüntee, shiso, ingwer, diversen zitrusfrüchten).

WHISKY (2CL)

nikka

nikka goichi single malt whisky | 45% 9

bei diesem whisky von der küste hokkaidos sind torfnoten und aromen beeinflusst durch seine nähe zum meer.

nikka blended whisky 12 years old | 43% 10

blend aus malt und coffey whiskies. über zwölf jahre in alten bourbon- und sherryfässern gelagert.

suntory

the chita single grain whisky | 43% 9

suntory's erster single grain wishky. gereift in spanischen weinfässern und amerikanischer weisseiche.

the yamazaki single malt whisky distiller's reserve | 43% 11

vereint single malts aus sherry-, bordeaux- und mizunara-fässern.

the yamazaki 12 years single malt whisky | 43% 17

erster in japan produzierter single malt. über zwölf jahre in amerikanischen, spanischen und japanischen eichenfässern gelagert.

hakushu single malt whisky 12 years old | 43% 15

mehrfach international preisgekrönter zwölfjähriger single malt aus den bergen japans.

matsui

the kurayoshi japanese pure malt sherry cask | 43%

9

3 jahre reifung in ex bourbon eichenfässern. finish in alten sherry-fässern.

the kurayoshi japanese pure malt 18 years old | 50%

15

reifung über mindestens 18 jahre in ex bourbon eichenfässern. abfüllung mit 50% alkoholgehalt.

RUM (2CL)

ryoma japanese rum 7 years old | 40.0%

8

aus regionalen zuckerrohrpflanzen destilliert (präfektur niigata).



ソフトドリンク SOFTDRINKS

basler hahnenwasser	3dl/1l	1 / 2.50
eptinger mineral mit kohlensäure	3.3dl/1l	4.50 / 8.50
fritz kola / kola zuckerfrei	3.3dl	5.50
pepita citro	3.3dl	5
lemonaid maracuja bio limonade	3.3dl	5.50
urban lemonade yuzu lime	3.3dl	6.50
swiss mountain tonic	2dl	5.50
ramune japanische limonade / litschi	2dl	5.50
gartengold apfelsaftschorle	2.75dl	6.50
charitea black bio tee mit zitrone	3.3dl	5.50
charitea green bio tee mit ingwer & honig	3.3dl	5.50

フーと茶 **KAFFEE & TEE**

espresso / doppelter espresso (blasercafé)

4.50 / 6.50

kaffee (blasercafé)

5

offene tee

5

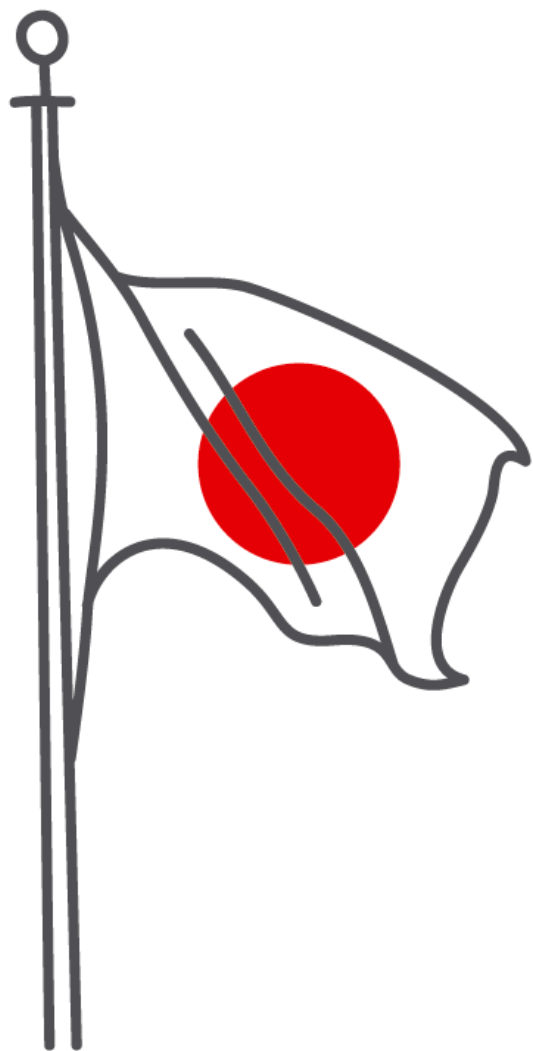
sorten: ingwer-zitrone-schwarztee, jasmin-grünte, rooibos, schweizer minze, eisenkraut-zitrone

japanischer grünte in der kanne (offen)

8.50

sorten: sencha, genmaicha (sencha mit geröstetem reis), hojicha (gerösteter grünte mit wenig koffein)

食べ物
ESSEN



冷たい料理 KALT

ゴマワカメ gomawakame v	9
grüner algensalat mit sesam	
ポテトサラダ poteto sarada v gf	10
japanischer kartoffelsalat mit karotten & gurken	
きゅうりとワカメの酢の物 sunomono (v) gf	11
gurken-algen-salat mit krabbenfleisch (vegan möglich auf anfrage)	
中華いか山菜 chuka ika sansai gf	13
tintenfisch-salat	
鮪のたたき maguro no tataki gf	17
leicht angebratene thunfisch-streifen an sesam-dressing	
牛肉のたたき gyuniku no tataki gf	17
leicht angebratene rindfleisch-streifen an ponzu-dressing	
漬物 tsukemono v gf	5
hausgemachtes eingelegtes gemüse	

寿司 **SUSHI**

刺身 **SASHIMI**

shake (lachs)	15
maguro (thunfisch)	17
hamachi (königsfisch)	19
sashimi moriawase (shake, maguro, hamachi)	28

握り **NIGIRI**

pro stück

shake (lachs)	4.50
shake aburi (lachs gebraten)	5
aji (bastardmakrele) *	5
hamachi (königsfisch)	6
maguro (thunfisch)	5
ōtoro (premium bauchstück vom thunfisch) *	10
unagi (süßwasseraal)	5.50
spicy tuna gunkan (scharfes thunfischmousse)	5.50
ikura gunkan (lachsrogen)	8
tamagoyaki (omelett) vg	4
vuna gunkan (pflanzenbasierter „thon“) v	4.50
inari (tofutasche mit reis-gemüse-füllung) * v	4

* tagesangebot

細巻き **HOSOMAKI (kleine rolle)**

pro 4 stück (halbe rolle) oder 8 stück (ganze rolle)

kappa maki (gurke) ▼	5 / 9.50
oshinko maki (eingelegter rettich) ▼	5 / 9.50
avocado maki (avocado) ▼	5 / 9.50
shake maki (lachs)	6 / 11.50
tekka maki (thunfisch)	7 / 13.50

太巻き **FUTOMAKI (grosse rolle)**

pro 4 stück (halbe rolle) oder 8 stück (ganze rolle)

vegi (avocado, gurke, karotte, kampyo) ▼	11 / 21
crispy shrimp (crevetten tempura, avocado, chili mayo)	12 / 23
spicy tuna (scharfes thunfischmousse, gurke)	12 / 23

裏巻き **URAMAKI („inside-out“ rolle)**

pro 4 stück (halbe rolle) oder 8 stück (ganze rolle)

shake aburi (lachs geﬂammt, lachs, gurke)	13 / 25
unagi (süsswasseraal, omelett, gurke)	13 / 25
rainbow (lachs, thunfisch, königsfisch, avocado)	14 / 27

zölliakie:

alle sushi-gerichte auf anfrage mit glutenfreier soyasauce (tamari) erhältlich.
ausnahmen: 'unagi', 'inari' & 'crispy shrimp' enthalten gluten.

暖かい料理 WARM

枝豆 edamame v gf	7
junge gedämpfte sojabohnen mit fleur de sel	
なす三明 nasu "miake" v gf	12
hausspezialität: auberginen an süsssaurem soyasaucen-dressing	
野菜の餃子 yasai no gyoza v	12
fünf teigtaschen mit gemüse & würzigem dip	
豚の餃子 buta no gyoza	13
fünf teigtaschen mit schweinefleisch & würzigem dip	
たこ焼き takoyaki	15
knusprige teigbällchen mit oktopus, takoyaki-sauce, mayo, katsuobushi, benishoga & aonori	
チャーシュー chashu	16
hausspezialität: geschmorte schweinebauch-scheiben	
ご飯 gohan v gf	4.50
gedämpfter, weisser reis	
味噌汁 misoshiru v gf	5.50
miso-suppe mit tofu, algen & lauch	

焼き物 GEBRATEN

野菜炒め **yasai itame v | gf** **10**
gebratener gemüse-mix (ideal als begleitung zu anderen gerichten)

なすの田楽 **nasu no dengaku v** **12**
aubergine überbacken mit miso-glasur

焼き鳥ねぎま **yakitori negima** **14**
zwei spiesse mit mariniertem pouletschenkelfleisch & lauch an teriyaki-sauce

鳥の照り焼き **tori no teriyaki** **18**
mariniertes pouletschenkelsteak an teriyaki-sauce

鮭の照り焼き **shake no teriyaki** **23**
lachs-filet an teriyaki-sauce

ビーフステーキ **beefsteak (gf)** **29**
hohrückensteak (schweizer bio weiderind) mit dip-saucen (sesam & kizami-wasabi)

揚げ物 FRITTIERT

揚げ出し豆腐 **agedashi tofu** v | gf 11
seidentofu an tempura-sauce

カリフラワーのから揚げ **karifurawa no karaage** v | gf 15
hausspezialität: marinierter blumenkohl mit chili-
mayo-dip

野菜の天ぷら **yasai no tempura** vg 15
gemüse mit tempura-sauce

海老の天ぷら **ebi no tempura** 17
crevetten mit tempura-sauce

鳥南蛮 **tori nanban** gf 18
mariniertes pouletschenkelfleisch mit süsssaurem
dressing

とんかつ **tonkatsu** 22
schweinsschnitzel mit dip-sauce & kleinem
weisskohlsalat

麺 & 丼

MEN & DONBURI

nudelgericht

grosse reisschale

焼きそば **yakisoba** v

22

gebratene nudeln und gemüse an hausgemachter sauce mit benishoga und nori

ベジの麻婆豆腐 **beji no mabodofu** v

24

shiitake, tofu & gemüse an mabo-sauce mit reis (leicht scharf)

牛丼 **gyudon**

30

sautierte rindfleischstreifen an hausgemachter sauce, onsen-ei, benishoga, frühlingsschneeballen & nori auf reis

カツカレー **katsu kare**

30

paniertes schweinsschnitzel an hausgemachter japanischer curry-sauce (mild) mit reis

漬け丼 **zukedon**

28

marinierter, roher lachs mit avocado, gomawakame (algensalat), gari (eingelegter ingwer) & nori auf sushi-reis

海鮮丼 **kaisendon** (gf)

38

sashimi von lachs, thunfisch & königsfisch auf sushi-reis, mit ikura (lachsrogen), tamagoyaki (omelett), gurke & gari (eingelegter ingwer), serviert mit soyasauce & wasabi

鍋物

NABEMONO

AM TISCH
ZUBEREITET

すき焼き **sukiyaki** *

56 (pro person)

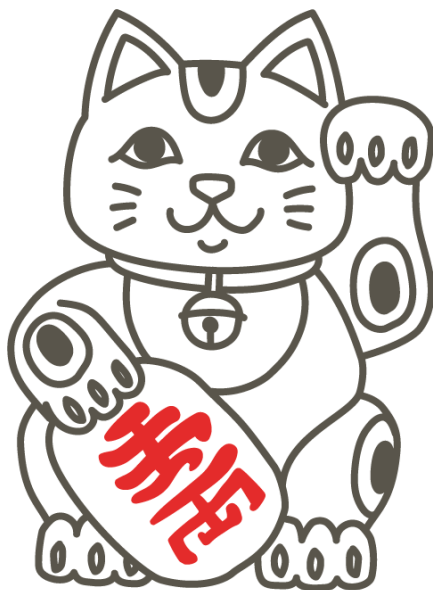
sautiertes, dünn geschnittenes rindfleisch, gemüse,
pilze, shirataki-nudeln & gebratener tofu in sukiyaki-
sauce (reis inbegriffen)

しゃぶしゃぶ **shabu shabu** * gf

56 (pro person)

fondue mit dünn geschnittenem rindfleisch, gemüse,
pilzen, shirataki-nudeln & tofu serviert mit sesam- und
ponzu-dips (reis inbegriffen)

*ab zwei personen



デザート DESSERT

餅アイスクリーム **mochi ice cream** **vg | gf** **4**
mini-glaze umhüllt von mochi (reisteig).
bitte nach aktuellen sorten fragen.

大福餅 **daifuku mochi** **v** **5**
kleiner mochi (reisteig-kuchen) mit süsser
azukibohnen-füllung.
bitte nach aktuellen sorten fragen.

mini cheesecake **vg** **7**
kleiner cheesecake.
sorten: matcha (grüntee), yuzu (japanische zitrusfrucht)

purin **vg | gf** **9**
hausspezialität: japanischer karamell-pudding

glace * **vg | gf** & **sorbet** * **v | gf** **6 / 8.50**
glaces: matcha (grüntee), kuro goma (schwarzer
sesam), vanille
sorbets: bitte nach aktuellen sorten fragen.
portionen: klein (1-2 sorten) / mittel (1-3 sorten)

小豆とアイスクリーム **azuki & glace** * **vg** **11**
süsse azuki-bohnen & glace (vanille, kuro goma, matcha)

どら焼きとアイスクリーム **dorayaki & glace** * **vg** **12**
kleiner pfannkuchen mit süsser azukibohnen-füllung &
glace (vanille, kuro goma, matcha)

お知らせ **INFOS**

かかく **preise**

sämtliche angaben in chf inklusive 7.7% mwst

原産地 **herkunftsangaben**

rind (ch, at), schwein (ch), poulet (ch), eier (ch-freiland),
süsswasseraal (china), königsfisch (neuseeland), lachs
(schottland, asc-zertifiziert), lachsrogen (dänemark), thunfisch
(vietnam & spanien), crevetten (vietnam, asc-zertifiziert),
tintenfisch (südostpazifik)

アレルギー **allergien**

unser personal gibt gerne auskunft über allergene zutaten.

vg vegetarisch

v vegan

(v) vegan möglich

gf glutenfrei

(gf) glutenfrei möglich

miake izakaya

sempacherstrasse 7

4053 basel

okaeri gmbh

che-338.551.161

061 311 13 13

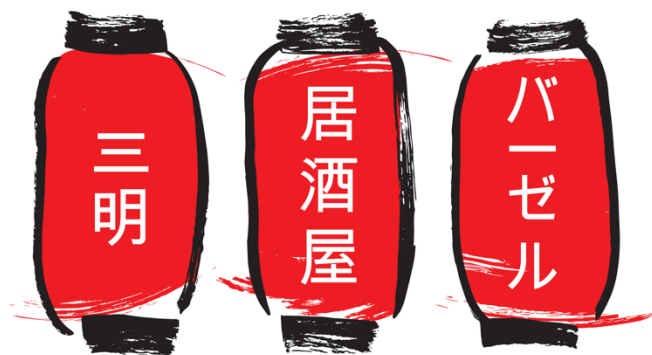
info@miake.ch

www.miake.ch

  miake.izakaya



SCAN ME!



miake
izakaya