



miake
izakaya

**3 JAHRE
MIAKE IZAKAYA BASEL**

JUBILÄUMSMENU

21. – 23. september 2023

MENU (fleisch/fisch)

shake & maguro sushi

sushi-variation von lachs und thunfisch

sunomono gf

gurken-algen-salat mit krabbenfleisch

chawanmushi

gedämpfter dashi-eierstich mit crevetten

negima no misoyaki

spiesse mit grilliertem pouletschenkelfleisch und lauch an miso-sauce

gomaae v|gf

bohnen mit sesam-dressing

yasai no tempura vg

frittiertes gemüse mit tempura-sauce

gyu filet no butter teriyaki & yasai itame v|gf

rindsfilet (ch, bio-weiderind) an butter-teriyaki sauce, dazu gebratener gemüse-mix

gohan v|gf

gedämpfter weisser reis

matcha roulade vg

roulade mit matcha-creme füllung

MENU (vegan)

vegi sushi v

sushi-rolle mit gemüse-füllung

tomato "delight" v|gf

cherrytomaten an chili-sesam-dressing

kinpira renkon v

gebratene lotuswurzeln

tomorokoshi no tsukune no misoyaki v

spiesse mit grilliertem mais und lauch an miso-sauce

gomaae v|gf

bohnen mit sesam-dressing

karifurawa no karaage v|gf

frittierte blumenkohl mit dip-sauce

tofu no teriyaki v & yasai itame v|gf

gebratene tofu an teriyaki-ingwer sauce, dazu gebratener
gemüse-mix

gohan v|gf

gedämpfter weisser reis

berry kanten v|gf

gelee mit beeren-mix

bemerkungen

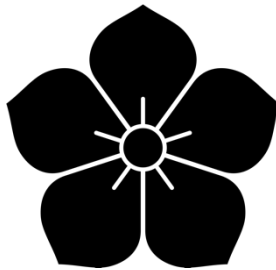
bitte menuwahl bei reservation angeben

preise (pro person)

menu fleisch/fisch: chf 105.-

menu vegan: chf 85.-

empfohlene sake-begleitungen: chf 38.- / chf 48.-



preise: alle angaben in chf inkl. 7.7% mwst

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

herkunftsangaben: beef (ch), pork (ch), chicken (ch), eggs (ch, free-range), salmon (scotland, asc certified), tuna (vietnam), shrimp (vietnam, asc certified) rind (ch), schwein (ch), poulet (ch), eier (ch, freiland), lachs (schottland, asc zertifiziert), thunfisch (vietnam), crevetten (vietnam, asc zertifiziert)

allergien: unser personal gibt gerne auskunft über allergene zutaten