



Summer Pleasures Austern, Kaviar & Champagne

Auster

Roh oder vom Robata Grill
vier Euro

Zwei japanisch inspirierte Austern
Ponzu | Ikura | Reisperlen
elf Euro

Zwei mexikanisch inspirierte Austern
Limette | Gurke | Jalapeño
elf Euro

Kaviar

50gr Imperial Royal Oscietra
Mexikanisch & Japanisch inspirierte Blini | Sour Cream
ehundertfünfzig Euro



Summer Pleasures Austern, Kaviar & Champagne

Kaviar & Roederer
50gr Imperial Royal Oscietra
Mexikanisch & Japanisch inspirierte Blini
Eine Flasche Louis Roederer Collection 243
zweihundertfünfundvierzig Euro

Kaviar, ein Dutzend Austern und Roederer
50gr Imperial Oscietra | Mexikanisch & Japanisch inspirierte Blini
Eine Flasche Louis Roederer Collection 243 | Ein Dutzend Austern
zweihundertachtzig Euro

Kaviar & Roederer
125gr Imperial Royal Oscietra
Mexikanisch & Japanisch inspirierte Blini
Sour Cream | Flasche Louis Roederer Collection 243
dreihundertfünfundachtzig Euro

Mehr Kaviar für Sie?
10gr Ergänzung Imperial Royal Oscietra auf einem unserer Gerichte
fünfundzwanzig Euro



Mexico

Guacamole

Pico de Gallo | Tortilla Chips | Kräuter
neun Euro

Rote-Bete-Salat

Macadamia | Frische Kräuter
zwölf Euro

Thunfisch Tostada

Gebratene Mais-Tostada | Avocado | Chipotle Mayonnaise
siebzehn Euro

Zucchini Tostada

Gebratene Tortilla | Sikil Pak | Habanero Chili
vierzehn Euro

Aguachíle

Carabinero | Gurke | Koriander
vierzig Euro

Vuelve a la Vida Ceviche

Garnele | Oktopus | Carabinero Jus
zweiundzwanzig Euro

Ceviche de Pescado

Tagesfang | Tomate | Gurke
vierundzwanzig Euro

Jakobsmuschel Tiradito

Avocado | Mini-Mais | Zitrone
einundzwanzig Euro



Mexico

Oktopus Tlayuda
Gebratene Mais-Tostada | Erdnuss Sauce | Kräuter
zweiundzwanzig Euro

Pescado Taco
Tagesfang | Tortilla | Frische Kräuter
siebzehn Euro

Birria Taco
Geräucherte Pilze | Koriander
dreizehn Euro

Cochinita Taco
Schwarzes Schwein | Eingelegte Zwiebel | Schwarze Bohne
vierzehn Euro

Quesadilla mit gebratenem Rindfleisch
Rettich | Käse | Zwiebel vom Robata Grill
neunzehn Euro

Pescado Zarandeado
Tagesfang | Schwarze Bohne | Eingelegte Gurke & Apfel | Tortillas
fünfundvierzig Euro

Mexican BBQ
Gebratenes Rindfleisch | Pimentos Padron | Rettich
Avocado Creme | Tortillas
fünfundvierzig Euro



Dessert

Mangonada

Mango Sorbet | Orange | Tajin Chili
fünfzehn Euro

Tres Leches

Kaffee Eiscreme | Mandel | Salted Caramel
fünfzehn Euro



Japan

Starters

Usuzukuri
Tagesfang | Ponzu
zweiundzwanzig Euro

Gyozas
Teigtasche | Edamame
zehn Euro

Aburi Hotate
Jakobsmuscheln | Oscietra Kaviar
dreißig Euro

Usuzukuri Tak
Oktopus Carpaccio | Curry Pulver
ffundzwanzig Euro

Tataki
Thunfisch | Miso Jus
vierundzwanzig Euro



Sushi | Zwei Stück

O-Toro
Fetter Thunfisch
zweiundzwanzig Euro

O-Toro & Kaviar
Fetter Thunfisch
Oscietra Kaviar
zweiunddreißig Euro

Chu-Toro
Mittelfetter
Thunfisch
zwanzig Euro

Akami
Blauflossenthunfisch
achtzehn Euro

Maguro Foie
Akami | Foie Gras
vierundzwanzig Euro

Sake
Lachs
zehn Euro

Ikura
Lachskaviar
zwanzig Euro

Hamachi
Makrele
zwölf Euro

Hirame
Japanischer
Steinbutt
zehn Euro

Tai
Japanische
Seebrasse
vierzehn Euro

Umihigoi
Rotbarbe
vierzehn Euro

Aji
Bastardmakrele
zehn Euro

Kurodai
Schwarzkopfbrasse
zwölf Euro

Suzuki
Seebrasse
vierzehn Euro

Ika
Tintenfisch
zehn Euro

Takô
Oktopus
zehn Euro

Ebi
Garnele
zehn Euro

Hotate
Jakobsmuschel
neun Euro

Tamago
Japanisches
Omelette
sechs Euro

Wagyu A5
zweiundzwanzig Euro

Wagyu A5 &
Oscietra Kaviar
zweiunddreißig Euro

Unagi
Süßwasser Aal
vierzehn Euro



Maki | Sechs Stück

Negitoro Maki
Thunfisch Tartar
sechzehn Euro

Teka Maki
Blauflossenthunfisch
zwölf Euro

Sake Maki
Lachs
zwölf Euro

Kappa Maki
Gurke
acht Euro

Sashimi

Carabinero | Oscietra Kaviar
neunundvierzig Euro

Zwölf Stück
dreiBig Euro

Fünfundzwanzig Stück
fünfundfünfzig Euro



Main Course

Yakiniku
Wagyu A5 Tataki
fünfundfünfzig Euro

Buta No Kakuni
Schwarzer Schweinebauch
zwanzig Euro

Yakizakana
Tagesfang | Robata Grill
zweinunddreißig Euro

Tuna Katsu
Gebratener Thunfisch
vierundzwanzig Euro

Kushiyaki
Zwei Spieße | Vegetarisch
sechs Euro
Zwei Spieße | Hühnchen
zehn Euro

Chef Selection
12 Nigiri
fünfundachtzig Euro

Dessert

Anmitsu
Azuki Bohnen | Yuzo Sorbet | Früchte
fünfzehn Euro

Matcha
Matcha Creme | Lychee | Ingwer Schaum
fünfzehn Euro



Champagne & Wein

Champagne

Delamotte Blanc de Blancs N.V.

Magnum 150cl
dreihundertundfünfzig Euro

Flasche 75cl
ehundertfünfundsiebzig Euro

Glas
fünfunddreißig Euro

Billecart-Salmon Brut Rosé N.V.

Magnum 150cl
dreihundertundfünfzig Euro

Flasche 75cl
ehundertundsiebzig Euro

Louis Roederer Collection 243

Flasche 75cl
ehundertundzehn Euro

Glas
dreiundzwanzig Euro



Champagne

Louis Roederer Vintage Rosé 2016

Flasche 75cl
ehundredtünfundsiebzog Euro

Glas
fünfunddreißog Euro

Louis Roederer Vintage 2015

Flasche 75cl
zweihundertundsechzog Euro

Louis Roederer Cristal 2014

Flasche 75cl
fünfhundertundfünfog Euro

Gégé Blanc de Noir Brut NV

Flasche 75cl
fünfundsechzog Euro

Glas
fünfog Euro

Gégé Rosé Brut NV

Flasche 75cl
fünfundsechzog Euro

Glas
fünfog Euro



Weißwein

Barranco Longo Arinto 2020 - Algarve

Flasche 75cl
sechzig Euro

Glas
dreizehn Euro

Parcela do Roseiral Aveleda Alvarinho 2019 - Minho

Flasche 75cl
siebzig Euro

Glas
fünfzehn Euro

Contacto Alvarinho by Anselmo Mendes 2021 Monção e Melgaço

Flasche 75cl
fünfzig Euro

Glas
elf Euro

Contacto Alvarinho by Anselmo Mendes 2019 Monção e Melgaço

Magnum 150cl
ehundertundfünf Euro

Glas
elf Euro



Weißwein

Quinta de Lemos Dona Santana 2022 - Dão

Flasche 75cl
siebzig Euro

Glas
fünfzehn Euro

Covela Reserva 2016 - Minho

Flasche 75cl
fünfundneunzig Euro

Glas
zwanzig Euro

Quinta da Chocapalha Chardonnay 2022 - Lisboa

Flasche 75cl
sechzig Euro

Glas
dreizehn Euro

São Luiz Weinmaker's Collection 2018 - Douro

Flasche 75cl
neunzig Euro

Glas
neunzehn Euro

Greywacke Sauvignon Blanc 2022 - New Zealand

Bottle 75cl
fünfundsiebzig Euro

Glas
sechzehn Euro



Rosé Wein

Miraval 2021 - Côtes de Provence

Magnum 300cl
dreihundertfünfundsiebzig Euro

Magnum 150cl
ein hundred und siebenzig Euro

Flasche 75cl
fünfundachzig Euro

Glas
achtzehn Euro

Quinta de Fonte Souto 2022 – Alentejo

Flasche 75cl
sechzig Euro

Glas
dreizehn Euro



Rosé Wein

Vinha da Rosa João Portugal Ramos 2022 - Alentejo

Magnum 150cl
ehundertfünfundfünfzig Euro

Flasche 75cl
sechzig Euro

Glas
dreizehn Euro

Quinta do Monte d'Oiro 2022 - Lisboa

Magnum 150cl
ehundertunddreißig Euro

Flasche 75cl
fünfundsechzig Euro

Glas
vierzehn Euro



Rotwein

Post Scriptum de Chryseia 2021 - Douro

Flasche 75cl
fünfundsechzig Euro

Glas
vierzehn Euro

Post Scriptum de Chryseia 2020 - Douro

Magnum 150cl
ein hundred und fünfzig Euro

Invincible N°2 2019 - Douro

Flasche 75cl
sechzig Euro

Glas
dreizehn Euro

Dom Bella 2014 - Dão

Magnum 150cl
zwei hundred und zehn Euro

Glas
zwei und zwanzig Euro



Rotwein

Dom Bella 2017 - Dão

Flasche 75cl
ehundertundfünf Euro

Glas
zweiundzwanzig Euro

Vicentino Pinot Noir 2019 - Alentejo

Flasche 75cl
ehundertundfünf Euro

Glas
zweiundzwanzig Euro

Quinta de Fonte Souto 2018 - Alentejo

Flasche 75cl
sechzig Euro

Glas
dreizehn Euro



Süßwein

Blandy's 10 Years Old - Madeira

Flasche 50 cl
fünfundsiebzig Euro

Glas
vierzehn Euro

Graham's "The Tawny" - Port Tawny

Flasche 75cl
fünfundsiebzig Euro

Glas
zehn Euro

Quinta do Noval Unfiltered 2017 - Port LBV

Flasche 75cl
fünfundneunzig Euro

Glas
zwölf Euro

Lavradores de Feitoria Três Bagos Colheita Tardia 2017 Douro

Flasche 37,5cl
fünfundfünfzig Euro

Glas
dreizehn Euro



Klassiker

Aperol Spritz
sechzehn Euro

Aperol Spritz | Champagne
einundzwanzig Euro

Caipirinha
siebzehn Euro

Mojito
siebzehn Euro

Pisco Sour
neunzehn Euro



Classic Mexican Cocktails

Classic Margarita

Jose Cuervo Traditional | Cointreau | Limette
siebzehn Euro

Tommy's Margarita

Jose Cuervo Traditional | Agave | Limette
siebzehn Euro

El Diablo

Corralejo Blanco | Ingwer | Limette | Soda | Cassis
achtzehn Euro

Mezcalita

Perro De San Juan Espadin | Cointreau | Limette
siebzehn Euro

La Paloma

Corralejo Blanco | Pampelmousse Liqueur | Grapefruit
Limette | Soda
achtzehn Euro



Signature Mexican Cocktails

Tutti Frutti Frozen Margarita

Altos Blanco Tequila | Tutti Frutti Cordial | Beeren | Limette
siebzehn Euro

Spring Fling

Altos Blanco | Aperol | Rhabarber | Limette
achtzehn Euro

No Me Kahlo

Le Tribute Cenizo | Santísima 7 | Gosling's | Ingwer
Honig | Jalapeño | Limette
zwanzig Euro

El Coyote

Altos Plata | Perro de San Juan Espadin | Pisco | Mango | Aguachile
zwanzig Euro

Bésame Mucho

Altos Reposado | Kahlua | Legendario Elixer
Zimt | Honigcreme
neunzehn Euro



Signature Japanese Cocktails

Blushing Geisha

Pisco | Junmai Daiginjo Sake | Jasmin-Reis-Orgeat | Yuzu
einundzwanzig Euro

Shiso Gin & Tonic

Roku Gin | Hausgemachtes Shiso Tonic | Limette
zwanzig Euro

Mount Fuji

Nikka Coffey Vodka | Yuzu Sorbet
Jasminreis | Daiginjo Sake | Sparkling Sake
achtundzwanzig Euro

Ikigai

Daiginjo Sake | Kumquat | Shiso | Yuzu
achtzehn Euro



Vodka

Absolut
elf Euro

Belvedere
siebzehn Euro

Wählen Sie Ihren Lieblings-Gin & Tonic

Etsu Atlantic
sechzehn Euro

Tanqueray
elf Euro

Roku
sechzehn Euro

Gin Mare
sechzehn Euro

Hendricks
siebzehn Euro

Bombay Sapphire East
vierzehn Euro

Fever-Tree Tonics

Indian
vier Euro

Light
vier Euro



Sake

Yamamoto Pure Black 720 ml
einhundertsiebenundsiebzig Euro

Hitosuji Jidaiokure Yamahai 720 ml
einhunderteinundneunzig Euro

Hitosuji Jidaiokure Yamahai 300 ml
achtzig Euro

Hitosuji Jidaiokure Yamahai 200 ml
fünfundfünfzig Euro

Masumi Kuro 720 ml
einhunderteinundsiebzig Euro

Masumi Kuro 300ml
zweiundsiebzig Euro

Masumi Kuro 200 ml
fünfzig Euro

Rihaku Shuzo Nigori 720ml
einhunderteinundfünfzig Euro

Rihaku Shuzo Nigori 300 ml
siebenundsechzig Euro

Rihaku Shuzo Nigori 200 ml
sechsvierzig Euro

Rihaku Shuzo Nigori 35 ml
neun Euro



Bier

Estrella Damn Original
klein *drei Euro*
groß *fünf Euro*

Estrella Damn Malquerida
klein *vier Euro*
groß *sechs Euro*

Estrella Inedit
fünf Euro

Pink Pink Party Ginga
Ginger Beer
acht Euro

Sun Storm Ginger Beer
acht Euro

Alkoholfrei

Vitalis stilles Wasser
fünf Euro

Castelo Fina Sparkling Water
fünf Euro

Sodas
vier Euro

Virgin Mojito
neun Euro

Grüner Apfel | Ingwer
acht Euro

Ananas
elf Euro

Ananas | Ingwer | Basilikum
zwölf Euro

Limonade
acht Euro

Hausgemachter Eistee
acht Euro

Orangensaft
acht Euro