



***Willkommen im zweigleisig
Fusionsküche „East meets West“***

Unser Restaurant bietet in Düsseldorf etwas Einzigartiges, indem es dem traditionellen asiatischen Set up des informellen Izakaya Essens und Trinkens einen modernen Twist gibt.

Ein wichtiger Bestandteil unserer Fusionsküche, die asiatisch inspirierte Gerichte mit kreativer, europäischer Küche verbindet, ist ein japanischer Robata Grill. Robotaya ist eine Zubereitungsmethode ähnlich der eines Barbecues, bei dem die Zutaten langsam über heiser Holzkohle gegrillt werden.

Die vielfältigen Gerichte, die in einer Tapas-Manier serviert werden, kommen in mehreren Runden auf den Tisch und werden gesellig geteilt.

Es gibt keine klassischen Vor- und Hauptspeisen oder Beilagen.

Alle Speisen werden frisch zubereitet und werden je nach Fertigstellung serviert. In der Hinsicht behalten wir unsere Rheinsche Kultur und sagen: „Et kütt wie et kütt“.

Wir empfehlen ein bis zwei Tapas pro Person in einer Runde. So können die unterschiedlichen Facetten unserer Gerichte ausprobiert werden.

Genießt den Abend!



Kalt:

<i>Edamame</i>		5,50
<i>Oystershot</i>		7,90
<i>Frische Austern mit Yuzu-Ponzu-Schalottendip</i>	<i>pro Stk</i>	4,00
<i>Thunfisch-Toastado mit Kapern,Anchovis & Aioli</i>		12,50
<i>Lachs Sashimi mit Wafu-Vinaigrette</i>		14,00
<i>Kurz mariniertes Thunfischsashimi mit Sesam-Sojasauce</i>		15,00
<i>Sashimi New Style von der Gelbschwanzmakrele mit Trüffel-Yuzu Sauce</i>		16,00
<i>Thunfisch-Tatar mit Ingwer,Koriander,Paprika,Sojasauce & feinem Frühlauch</i>		15,50
<i>Lachstatar mit Sushireis, Avocado, Trauben und Wasabimayo</i>		13,50
<i>Black Tiger Garnelen an Wildkräutersalat mit Ingwer-Kumquats-Vinaigrette</i>		12,50
<i>Tuna Tataki Vitello Style, Thunfisch-Tataki und Kalb mit Kapernsauce, geschmorten Tomaten, knusprigen Kapern und Wildkräutersalat</i>		14,50

Sushi

Dreierlei von Nigiri aus Thunfisch, Lachs und Hamachi 11,50

California Rolls (je 4 Stück)

<i>Rindfleischtatar, Pilzragout mit Mayo und frischem Trüffel</i>	8,80
<i>Tandori-Chicken, Joghurt, Karotten, Ingwersalat</i>	8,20
<i>Lachs, Mango und Labneh</i>	8,20

Deep fried roll (lasst euch überraschen)

<i>-Vegetarisch</i>	8,60
<i>-Fisch</i>	9,80

Fried and deep fried:

<i>Nori Pommes</i>	5,00
<i>Garnelenpopcorn mit Wasabiaiolis und Chilimayo</i>	7,50
<i>Gemüsetempura mit Soja-Ingwersauce</i>	7,50
<i>Oktopusbällchen mit Bonitoflocken und japanischer Mayo</i>	8,50
<i>Gyozas 5 Stk (Chinakohl- Hackfleischfüllung)</i>	7,60
<i>Springrolls 4 Stk mit Garnelen, grünem Spargel und Ingwersojasauce</i>	6,50
<i>Springrolls 4 Stk mit Gemüse, Tofu, Sesam und sweet Chili Dip</i>	6,00



Vom Grill:

Fleisch:

<i>Marinierter Rindfleischspieß mit gegrilltem Salatherz und Kimchivinaigrette</i>	12,00
<i>Fruchtig marinierter Hähnchenspiess mit Erdnussdip</i>	9,60
<i>Kalbsfilet (100gr) mit Wasabi und Seeigelbutter an Hijiki/Wakamesalat</i>	17,50
<i>Schweinebauch mit Ingwer-Schoko Sojajus</i>	10,50
<i>Boneless Chicken mit sweet Misomarinade</i>	9,80
<i>Spareribs nach vietnamesischer Art mit Rum BBQ Sauce</i>	12,50
<i>Asia Salsiccia mit Nam Plaa Prik Sauce</i>	7,90
<i>Lamm Kotelettes (4 Stk) aus dem Carrée mit Humus, Chimichurri Tomatensalat</i>	21,50

STEAK a la "Don Carne":

<i>Tafelspitz, Sous Vide, Australien 200gr</i>	25,50
<i>Roastbeef, Black Angus Reserve Wingham, Australia 250gr</i>	28,95
<i>Rib Eye, Txogitsu, 300g</i>	39,90
<i>Flap Steak, Black Angus Prime Beef, Creekstone Farms USA 250gr</i>	24,80
<i>Teres Major, Black Amgus Prime Beef, Creekstone Farms USA 250gr</i>	24,80

Fisch:

<i>Adlerfisch mit gegrilltem Spargelsalat, Zitrusmarinade, Tomatenmarmelade</i>	19,50
<i>Thunfischsteak (100GR) mit Sojazwiebeln und Grapefruit- Avocadodip</i>	15,50
<i>Oktopusarm mit Nori-Gurkensalat, Forellenkaviar und Mayo Nero</i>	13,50
<i>Teriyaki Lachs mit Rotkohl-Ingwersalat</i>	14,50

Veggy:

<i>Teriyaki Süsskartoffel vom Grill</i>	5,50
<i>Baba Ganoush- gegrillte Aubergine, Zitrone und Tahine</i>	8,70
<i>Spargelspieße mit Dip und Ingwerstroh</i>	9,80
<i>Gemüsespieße mit sweet Miso Mirinsauce</i>	7,20
<i>Wilder Brokkoli (Brokkolini) mit Sesam und Sojasauce</i>	9,80
<i>Gegrilltes Maisbrot mit geminzter Sour Cream</i>	6,80



Dessert:

Schokoschocktarte mit Mangosorbet
8,70 €

Matcha Panna Cotta mit Passionsfruchtschaum und Crumble
5,90 €

Crème Brûlée mit Kafir, Zitronengras und Yuzu-Eis
7,60 €



Poke Bowl:

*mit Rotkohl, Edamame, Mango,
Möhre, Rettich, Gurke, Sushi Reis*

15,50

Wahlweise mit:

marinierten, frittiertem Tofu

18,50

Lachs, Hamachi sashimi

21,50

Bowls:

Pho Bo mit frischen Kräutern, Reismudeln und Rindfleischsashimi

10,50

Misosuppe mit Tofu und Gemüsetempura

9,50

Udon Schweinerei mit Hackfleisch, Pak Choy, Amai, Brokkoli & Chili

10,00

Sobanudeln mit Garnelen, Kokos, Kafir und Gemüse

10,50

Gelbes Thaihühnchen Curry mit Gemüse und Jasminreis

10,50

Grünes Thaischicken Curry mit Gemüse und Jasminreis

13,00