

# miake

izakaya

## MITTAGSKARTE

3. – 6.12.2024

### MENUS

preis\*

#### **bento-box 'torikatsu'**

29

panierte pouletbrust mit tonkatsu-sauce und kleinem weisskohlsalat, dazu reis, gemüse-beilage und miso-suppe

#### **menu-set 'zukedon'**

31

marinierter roher lachs, avocado, gomawakame und edamame auf sushi-reis, serviert mit kleinem salat und miso-suppe

#### **menu-set 'beji no yakisoba' **v****

27

gebratene soba-nudeln mit gemüse an hausgemachter sauce, dazu salat und miso-suppe



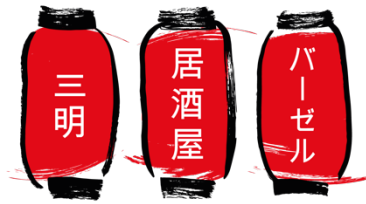
### INFO

**v** vegan **vg** vegetarisch **gf** glutenfrei

\*preise: sämtliche zahlen in chf (inkl. 8.1% mwst (oder 2.6% für takeaway))

herkunftsangaben: rind (ch, at), 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



# miake

izakaya

## LUNCH MENU

3. – 6.12.2024

### MENUS

price\*

#### **bento-box 'torikatsu'**

29

breaded chicken breast with tonkatsu dip and small white cabbage salad, with rice, vegetable side and miso soup

#### **menu-set 'zukedon'**

31

marinated raw salmon, avocado gomawakame and edamame on sushi rice, served with small salad and miso soup

#### **menu-set 'beji no yakisoba' v**

27

stir-fried soba noodles with vegetables and homemade sauce, with salad and miso soup



### INFO

v vegan vg vegetarian gf gluten free

\*prices: all numbers in chf (incl. 8.1% vat (or 2.6% for takeaway))

indications of origin: beef (ch, at), pork (ch), chicken (ch), eggs (ch, free-range), salmon (scotland, asc certified), tuna (vietnam), shrimp (vietnam, asc certified)

allergies: our staff is happy to provide information about allergenic ingredients