

miake

izakaya

いらつしやいませ！

**HERZLICH
WILLKOMMEN!**

カクテル COCKTAILS HAUS- SPEZIALITÄTEN

- 発泡 **happo umeshu** *oder* **happo yuzushu** 11
prosecco | umeshu (pflaume) *oder* yuzushu (zitrus)
- 梅ゼスト **ume zest** 12
umeshu | salty grapefruit soda
- 酒ティーニ **sakefīni umami** / **sakefīni dry** 17
sake | gin | vermouth | nori
- 水ベルデ **mizu verde** 17
kabosu | shochu | mezcal | bergamotte
- きのさび **kinosabi** 17
gin | shochu | shiso | yuzu | wasabi
- ハイボール **haibōru** 14
highball mit whisky, umeshu, shochu *oder* yuzushu | soda
- 赤紫蘇 **aka shiso** 15
shiso | wodka | limette
- 白ジンジャー **haku jinjā** 15
wodka | ingwer | limette | gurke
- 柚子サワー **yuzu sawā** 16
wodka *oder* gin | yuzu
- 黒ギムレット **kuro gimlet** 17
sake | gin | yuzu | schwarzer sesam
- 昔胡麻 **mukashi goma** 16
unsere version des 'old fashioned' mit whisky-sesam-infusion

ゼンゼンカクテル ZENZEN COCKTAILS

ALKOHOLFREIE
HAUS-
SPEZIALITÄTEN

- 発泡 **happo yuzu** *oder* **happo shiso (alkoholfrei)** 11
prosecco (alkoholfrei) | yuzusaft *oder* lokaler shiso-sirup
- ジンジャー **jinjā (alkoholfrei)** 13
ingwer | limette | gurke
- 夢麦 **mugi dreams (alkoholfrei)** 14
gersten-infusion | tonic | bitters

ビール BIER

- kirin ichiban | 5.0%** 3 / 5dl 5.90 / 8.90
frisches japanisches lager-bier (vom fass)
- asahi super dry | 5.2%** 3.3dl 6.90
leichtes und trockenes japanisches lager-bier
- sapporo premium | 4.7%** 3.3dl 7.90
leicht malziges japanisches lager-bier
- iki ginger / yuzu | 5.5% / 4.5%** 3.3dl 7.90
craft bier mit grüntee-extrakt
sorten: ingwer, yuzu
- rothaus tannenzäpfle (alkoholfrei)** 3.3dl 6.90
würziges und fruchtiges bier aus dem schwarzwald
- lola indian pale ale (alkoholfrei)** 3.3dl 7.50
ipa bier mit vollmundigem geschmack aus bern

日本酒 NIHONSHU (SAKE) *

sake-degustations-sets

| | | | | |
|----|-----------------|------------|----------|----|
| I | (1) + (2) + (3) | fruchtig | 3x 0.5dl | 23 |
| II | (1) + (5) + (7) | vollmundig | | 24 |

- | | | | | |
|-----|--|--|-------|----|
| (1) | gassan sparkling cloud 12% | | 1dl | 12 |
| | reis: gohyakumangoku seimaibuai: 60% | | 7.2dl | 79 |
| | geschmack: prickelnd, süffig passend zu: aperitif, sushi | | | |
| (2) | fukucho „seafood“ junmai 13% | | 1dl | 11 |
| | reis: hattanso seimaibuai: 70% | | 7.2dl | 73 |
| | geschmack: frisch, zitrus passend zu: „seafood“ | | | |
| (3) | fukucho hattanso junmai ginjo 16% | | 1dl | 14 |
| | reis: akitakada, hattanso seimaibuai: 60% | | 7.2dl | 93 |
| | geschmack: prickelnd, fruchtig, voll passend zu: sushi, tempura | | | |
| (4) | kirinzan yukinoshita junmai ginjo 15.4% | | 1dl | 12 |
| | reis: takanenishiki seimaibuai: 50% | | 7.2dl | 79 |
| | geschmack: «schnee», birne, leicht passend zu: aperitif, sushi, kalte speisen | | | |
| (5) | yamagata masamune junmai 16% | | 1dl | 14 |
| | reis: dewasansan seimaibuai: 60% | | 7.2dl | 93 |
| | geschmack: trocken, klar, fruchtig passend zu: sushi, frittiertes & gebratenes | | | |
| (6) | fukuju mikagego «green» junmai 15% | | 1dl | 14 |
| | reis: yamadanishiki seimaibuai: 70% | | 7.2dl | 93 |
| | geschmack: mineralisch, trocken passend zu: leichte speisen, fisch, tempura | | | |
| (7) | ryujin „dragon god“ kakushi nama genshu ginjo 16.5% | | 1dl | 12 |
| | reis: gohyakumangoku seimaibuai: 55% | | 7.2dl | 79 |
| | geschmack: vollmundig, cremig passend zu: schwere speisen | | | |
| (8) | shirayuki edo genroku genshu 17.8% | | 1dl | 14 |
| | reis: yamadanishiki seimaibuai: 88% | | 7.2dl | 96 |
| | geschmack: honig, hefe, holz empfehlung: zum dessert | | | |

WARME SAKE

- (9) **shochikubai kyoto fushimizu jitate | 13.5%** 1dl 9
reis: lokale sorten | seimaibuai: 78%
geschmack: reis, trocken
- (10) **urakasumi | honjōzō | 15%** 1dl 13
reis: manamusume | seimaibuai: 65%
geschmack: würzig und trocken

ZUM DESSERT

- degustations-set (süßlich)** 3x 0.5dl
III yuzushu + nigori sake + genroku sake 24



*zusätzliches angebot in separater karte

ワイン WEIN

grenzenlos weiss | 2023 (de) | demeter | 12% 1 / 7.5dl 9 / 56

cabernet blanc / bronner / johanniter

frischer, trockener, leicht fruchtiger wein von basler winzer

les traverses minervois | 2022 (fr) | 13% 1 / 7.5dl 10 / 66

grenache / syrah / mouvèdre / carignan

aop domaine de courbissac aus dem languedoc-roussillon

clos de l'amic negre | 2020 (es) | 14.5% 7.5dl 73

garnacha / peluda / syrah / cariñena

do terra alta von einem winzer-duo aus basel & spanien

リキョール & スピリッツ LIKÖRE & SPIRITUOSEN *

umeshu nakano | 14% 5cl 7

süffiger, leicht würziger pflaumenlikör

amami umeshu | 12% 5cl 8

pflaumenlikör mit portwein noten, gut 'on the rocks'

yuzushu eikun | 12% 5cl 9

erfrischender yuzu-likör aus ginjō sake

shōchū nippon | 25% 5cl 7

klassischer shochu aus reis

shōchū ikekame agora mugi | 25% 5cl 9

spezieller shochu aus gerste & koji-gerste

kräftig mit noten von gerösteter gerste und bitterschokolade

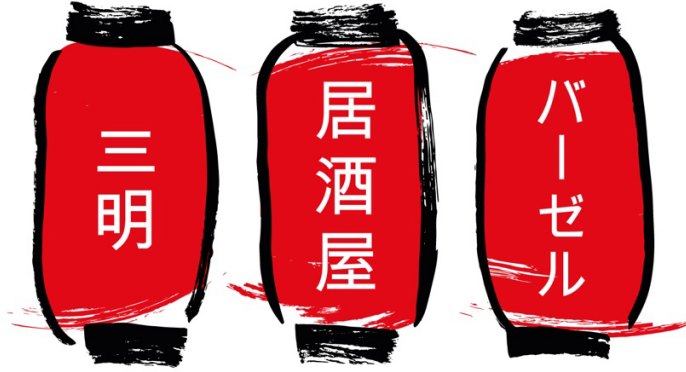
*zusätzliches angebot in separater karte

ソフトドリンク SOFTDRINKS

| | | |
|--|----------|----------|
| mineralwasser <i>ohne</i> (offen) | 3dl / 1l | 2 / 5 |
| mineralwasser <i>mit</i> (offen) | 3dl / 1l | 2.50 / 6 |
| pepita citro | 3.3dl | 5.50 |
| fritz kola / kola zuckerfrei | 3.3dl | 5.90 |
| lemonaid maracuja bio limonade | 3.3dl | 5.90 |
| urban lemonade yuzu lime | 3.3dl | 6.90 |
| ramune japanische limonade / litschi | 2dl | 5.90 |
| gartengold apfelsaftschorle | 2.75dl | 6.90 |
| charitea <i>black</i> bio eistee m. zitrone | 3.3dl | 5.50 |
| charitea <i>green</i> bio eistee m. ingwer & honig | 3.3dl | 5.50 |

コーヒーと茶 KAFFEE & TEE

| | |
|--|-------------|
| espresso / doppelter espresso | 4.50 / 6.50 |
| kaffee | 5 |
| offener tee | 5 |
| sorten: schwarztee-ingwer-zitrone, jasmin-grüntee, rooibos, schweizer minze, eisenkraut-zitrone | |
| japanischer grüntee in der kanne (offen) | 8.50 |
| sorten: sencha, genmaicha (sencha mit geröstetem reis), hojicha (gerösteter grüntee mit wenig koffein) | |



miake
izakaya

お食事
ESSEN

寿司 **SUSHI**

刺身 **SASHIMI**

| | |
|---|-----------|
| shake (lachs) | 16 |
| maguro (thunfisch) | 19 |
| hamachi (königsfisch) | 21 |
| sashimi moriawase (shake, maguro, hamachi) | 29 |

握り **NIGIRI**

pro stück

| | |
|--|-------------|
| shake (lachs) | 5 |
| shake aburi (lachs gebraten) | 5.50 |
| maguro (thunfisch) | 6 |
| chūtoro / ōtoro (premium bauchstück vom thunfisch)* | 11 |
| hamachi (königsfisch) | 7 |
| unagi (süßwasseraal) | 7 |
| ikura gunkan (lachsrogen) | 8.50 |
| tamagoyaki (omelett) vg | 4.50 |

* nach tagesangebot

細巻き **HOSOMAKI (kleine rolle)**

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

| | |
|--|------------------|
| kappa maki (gurke) v | 5.50 / 10 |
| avocado maki (avocado) v | 5.50 / 10 |
| shake maki (lachs) | 6.50 / 12 |
| tekka maki (thunfisch) | 7.50 / 14 |

太巻き **FUTOMAKI (grosse rolle)**

pro 5 stück (halbe rolle) oder 10 stück (ganze rolle)

| | |
|--|----------------|
| vuna (pflanzenbasierter "thon" & rukola) v | 11 / 21 |
| crispy shrimp (crevetten tempura, avocado, chili mayo) | 13 / 25 |
| spicy tuna (scharfes thunfischmousse, gurke) | 13 / 25 |
| maguro no yukke (thunfischmousse mit ei, zwiebeln, gurke) | 14 / 27 |

裏巻き **URAMAKI („inside-out“ rolle)**

pro 5 stück (halbe rolle) oder 10 stück (ganze rolle)

| | |
|--|----------------|
| vegi (avocado, gurke, karotte, kampyo) v | 12 / 23 |
| shake aburi (lachs geflammt, lachs, gurke) | 14 / 27 |
| unagi (süsswasseraal, omelett, gurke) | 14 / 27 |

zölliakie:

die meisten sushi-gerichte können auf anfrage mit glutenfreier soyasauce (tamari) bestellt werden.

ausnahmen: ‚crispy shrimp‘, ‚spicy tuna‘, ‚maguro no yukke‘, ‚vegi‘ und ‚unagi‘ enthalten gluten.

冷たい料理

KALT

- 酢の物 **sunomono** v | gf 9
gurken-algen-salat
- 絹莢の味噌和え **kinusaya no miso ae** v | gf 11
kefen an miso-mandel-dressing
- 帆立のたたき **hotate no tataki** gf 17
leicht angebratene jakobsmuscheln mit gurken-algen-salat
- 鯖のたたき **maguro no tataki** gf 17
leicht angebratene thunfisch-streifen an sesam-dressing
- 牛肉のたたき **gyuniku no tataki** gf 18
leicht angebratene rindfleisch-streifen an ponzu-dressing
- 漬物 **tsukemono** v | gf 5
hausgemachtes eingelegtes gemüse



暖かい料理 WARM

- 枝豆 **edamame** v | gf 7
junge gedämpfte sojabohnen mit fleur de sel
(spicy + chf 0.50)
- なす三明 **nasu "miake"** v | gf 12
auberginen an süsssaurem sojasaucen-dressing
- 野菜の餃子 **yasai no gyoza** v 12.50
fünf gemüse-teigtaschen mit würzigem dip
- 鳥の餃子 **tori no gyoza** 13.50
fünf poulet-teigtaschen mit würzigem dip
- たこ焼き **takoyaki** 16
knusprige teigbällchen mit oktopus, takoyaki-sauce, mayo,
katsuobushi, benishoga & aonori
- 豚の角煮 **buta no kakuni** 17
geschmorter schweinebauch und rettich in dashi-brühe
- ご飯 **gohan** v | gf 4.50
gedämpfter, weisser reis
- 味噌汁 **misoshiru** v | gf 5.50
miso-suppe mit tofu, wakame & lauch

揚げ物 FRITTIERT

- 揚げ出し豆腐 **agedashi tofu** v | gf 11
leicht paniertes seidentofu in tempura-sauce
(mit katsuobushi + chf 0.50)
- 野菜の天ぷら **yasai no tempura** v 16
gemüse im teigmantel mit tempura-sauce
- 海老の天ぷら **ebi no tempura** 18
crevetten im teigmantel mit tempura-sauce
- カリフラワーのから揚げ **karifurawa no karaage** v | gf 16
marinierter, leicht paniertes blumenkohl mit chili-mayo-dip
- 鳥南蛮 **tori nanban** gf 19
mariniertes, leicht paniertes pouletschenkelfleisch mit
süsssaurem dressing
- とんかつ **tonkatsu** 24
paniertes schweinsschnitzel mit dip-sauce & kleinem
weisskohlsalat

焼き物 GEBRATEN

野菜炒め **yasai itame** v | gf 12

gebratener gemüse-mix (ideal als begleitung zu anderen gerichten)

なすの田楽 **nasu no dengaku** v | gf 14

aubergine überbacken mit miso-glasur

銀鱈の西京焼き **gindara no saikyo yaki** gf 30

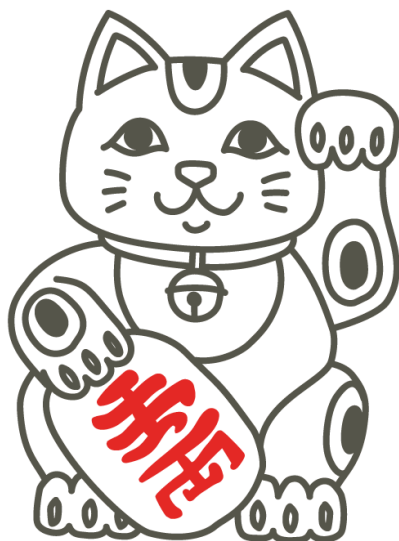
in miso mariniertes, gebackener kohlenfisch (black cod)

鳥の照り焼き **tori no teriyaki** 20

mariniertes pouletschenkelsteak an teriyaki-sauce

牛フィレのバター醤油 **gyu filet no butter shoyu** 36

rindsfilet mit knoblauch-butter-teriyaki-sauce



丼 **DONBURI**

grosse reisschale

- ベジの麻婆豆腐 **beji no mabodofu v** **26**
tofu, gemüse & shiitake in mabo-sauce (mittelscharf)
- 牛丼 **gyudon** **33**
sautierte rindfleischstreifen an hausgemachter sauce, onsen-ei, benishoga, frühlingzwiebeln & nori
- カツカレー **katsu kare** **33**
paniertes schweinsschnitzel an hausgemachter japanischer curry-sauce (wenig scharf)
- 海鮮丼 **kaisendon (gf)** **39**
sashimi von lachs, thunfisch & königsfisch, mit ikura (lachsrogen) und tamagoyaki (omelett)

鍋物 **NABEMONO*** **AM TISCH ZUBEREITET**

* ab 2 personen auf vorbestellung (bei reservation)

- すき焼き **sukiyaki** **65 (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** **65 (pro person)**
fondue mit dünn geschnittenem rindfleisch, gemüse, pilzen, shirataki-nudeln & tofu serviert mit sesam- und ponzu-dips (reis inbegriffen)

デザート DESSERT

- 餅アイスクリーム **mochi ice cream** v | gf **4.50**
mini-glace umhüllt von mochi (reisteig)*
- 大福餅 **daifuku mochi** v **5.50**
kleiner mochi (reisteig) gefüllt mit süßen azukibohnen*
- チーズケーキ **mini cheesecake** vg **7.50**
kleiner cheesecake
sorten: matcha (grüntee), yuzu (japanische zitrusfrucht)
- glace**** vg | gf & **sorbet**** v | gf **7.50**
glaces: matcha (grüntee), kurogoma (schwarzer sesam),
vanille. sorbets:*
1-2 sorten frei wählbar
- 抹茶のムース **mousse au matcha** vg | gf **12**
weisses schokoladenmousse mit matcha
- どら焼きとアイスクリーム **dorayaki & glace**** vg **14**
kleiner pfannkuchen mit süßen azukibohnen & glace

* bitte nach aktuellen sorten nachfragen.

**traditionell hergestellt von eisuru (gelato-manufaktur aus basel)

お知らせ **INFOS**

vg vegetarisch

v vegan

(v) vegan möglich

gf glutenfrei

(gf) glutenfrei möglich

原産地 **herkunftsangaben**

poulet (ch), rind (ch, at), schwein (ch), eier (ch-freiland), jakobsmuschel (nordwest-pazifik), kohlenfisch (norwestpazifik), königsfisch (neuseeland), lachs (schottland, asc-zertifiziert), lachsrogen (dänemark), süsswasseraal (china), thunfisch (vietnam & spanien), crevetten (vietnam, asc-zertifiziert), oktopus (westpazifik)

アレルギー **allergien**

unser personal gibt gerne auskunft über allergene zutaten

かかく **preise**

sämtliche angaben in chf inklusive 8.1% mwst

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!

