

D
R
I
N
K
S



S U S H I

S P A R K L I N G S

KAI PROSECCO	1 dl 12.-	7.5 dl 70.-
CHAMPAGNE TELMONT RÉSERVE BRUT	1 dl 15.-	7.5 dl 95.-
CHAMPAGNE TELMONT ROSÉ RÉSERVE		7.5 dl 120.-
RUINART ROSÉ CHAMPAGNE		7.5 dl 185.-
RUINART BLANC DE BLANCS BRUT		7.5 dl 185.-
DOM PÉRIGNON BRUT		7.5 dl 340.-

S P A R K L I N G D R I N K S

RED SHISO SPRITZ	16.-
<i>Red Shiso Likör. Prosecco.</i>	
YUZU-GINGER SPRITZ	15.-
<i>Mikks Ingwer. Yuzusaft. Kai Prosecco.</i>	
PASSION SPRITZ	15.-
<i>Mikks Passion. Kai Prosecco.</i>	
PROSECCO UMESHU	14.-
<i>Umeshu. Kai Prosecco.</i>	
KAI BELLINI	18.-
<i>Pfirsich Sake Likör. Kai Prosecco.</i>	
UMESHU SPRITZER	12.-
<i>Umeshu. Citro.</i>	
GRAPEFRUIT SPRITZ	15.-
<i>Mikks Grapefruit. Kai Prosecco.</i>	
MIRAVAL TONIC N`GRAPE	16.-
<i>Miraval Rosé. Mikks Grapefruit. Tonic Water.</i>	

C O C K T A I L S

GIN BASIL SHISO SMASH	20.-
<i>Gin. Mikks Basilikum.</i>	
GARDENER BERRY	18.-
<i>The Gardener Gin. Mikks Berry. Tonic Water.</i>	
JAPANESE WHISKY SOUR	20.-
<i>Suntory Whisky. Mikks Sour. Yuzu. Angostura.</i>	

RIHEI TOKYO MULE	22.-
<i>Rihei Shochu. Ginger Beer. Yuzu.</i>	
PINK PANTHER	18.-
<i>Yuzu. Sake. Himbeere.</i>	
JAPANESE NEGRONI	22.-
<i>Rihei Shochu. Campari. Vermouth.</i>	
YOHAKHU GIN TONIC	35.-
<i>Yohakhu Gin. Tonic Water.</i>	
UMESHU SOUR	20.-
<i>Umeshu. Mikks Sour.</i>	
KABOSU-HANI	18.-
<i>Kabosu no Susume. Rebel Whisky Malt Blend 0%. Honig.</i>	
ESPRESSO MARTINI	18.-
<i>Mikks Cold Brew Cacao. Vodka.</i>	

*Sie haben Ihren Lieblingscocktail nicht gefunden?
Fragen Sie unseren Barkeeper gerne nach weiteren Empfehlungen.*

M O C K T A I L S

PASSION	12.-
<i>Mikks Passionsblüte. Soda.</i>	
ALIBI WHISKY SOUR	18.-
<i>Rebel Whisky Malt Blend 0%. Mikks Sour.</i>	
VIRGIN AMARETTO SOUR	18.-
<i>Rebel Amaretto 0%. Mikks Sour.</i>	



Shiso = japanische Minze / Yuzu = Citrusfrucht

W H I T E W I N E

CHARDONNAY SICILIA DOC

7.5 dl **85.-**

Planeta, Menfi, Sizilien, Italien

Traube: 100 % Chardonnay, Barriqueausbau

Kräftiger, eleganter Weisswein mit feinen Noten von reifen Früchten, Vanille und dezenter Eiche.

GRÜNER VELTLINER

1 dl **7.-**

7.5 dl **49.-**

Alexs, Burgenland, Österreich

Traube: 100 % Grüner Veltliner, Stahltankausbau

In der Nase Mango, Mandarine, Birne und grüne Kiwi. Am Gaumen saftig, mit Kernobstnoten und feiner Würze.

LUGANA DOC OLIVINI

1 dl **7.50**

7.5 dl **52.50**

Olivini, Lombardia, Italien

Traube: 100 % Trebbiano di Lugana

Feinfruchtiger, frischer Weisswein mit Noten von Zitrus und weissem Pfirsich.

SAUVIGNON BLANC

1 dl **9.50**

7.5 dl **66.50**

Weingut: Christen. Trauben: Sauvignon Blanc

Region: Schaffhausen AOC, Schweiz. Helles Gelb.

Nase: Frisch und fruchtig mit feiner Aromatik

Gaumen: Leicht und trocken,

mit einer schönen Balance aus Frucht und feiner Säure.

Abgang: Elegant und lebendig.

SOUVIGNIER GRIS AOC

1 dl **8.50**

7.5 dl **59.50**

Dreistand, Zürichsee AOC, Schweiz

Traube: 100 % Souvignier Gris

Kräftiger, gehaltvoller Weisswein mit würzigen Noten und feiner Struktur.

GRÜNER VELTLINER SMARAGD

7.5 dl **95.-**

Liebenberg Weingut Josef Jamek.

Weisswein, Österreich, Wachau

Grüner Veltliner, Stahltankausbau, Rarität.

ROSÉ WINE

MIRAVAL ROSÉ

1 dl 8.50

7.5 dl 59.-

A.O.P Côtes de Provence.

Grapes: Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle

Verführerische, leuchtende, klare, blassrosa Farbe,

typisch für die Provence. In der Nase ein

wunderbar aromatischen Bouquet aus frischen

Früchten, Johannisbeere und frisch geschnittene

Rosen sowie die Aromen von Zesten der

Fingerlimette.

RED WINE

GUIRY SANGIOVESE RUBICONE

1 dl 7.50

7.5 dl 52.50

Tenuta Mara, Romagna, Italien

Traube: 100 % Sangiovese, biodynamisch

(Demeter) Würzig, kraftvoll und elegant

mit feinen Tanninen und dunklen Fruchtaromen.

RIOJA CRIANZA DOCA

1 dl 7.-

7.5 dl 49.00

Ontañón, Rioja, Spanien

Trauben: 90 % Tempranillo, 10 % Garnacha

Vollmundiger, fruchtiger Rotwein mit

feiner Holznote 12 Monate im Eichenfass gereift.

GEVREY-CHAMBERTIN AOC

7.5 dl 105.-

Doudet-Naudin.

Rotwein, Frankreich, Burgund

Pinot Noir, Barriqueausbau

ARNIONE ROSSO BOLGHERI DOC

7.5 dl 130.-

Campo alla Sughera.

Rotwein, Italien, Toscana

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,

Merlot, Petit Verdot, Barriqueausbau, vegan

VALDUERO 6 AÑOS RESERVA PREMIUM D.O.

7.5 dl 150.-

Ribera del Duero.

Rotwein, Spanien, Ribera del Duero

Tinto Fino (Tempranillo), Barriqueausbau, vegan

J A P A N E S E D I G E S T I F

KABOSU NO SUSUME

4 cl 8.-

*Leicht und süffig. ideal als Apéro-Getränk.
frisch und säuerlich-bitter*

AKA SHISO RED SHISO LIQUEUR

4 cl 12.-

*Leicht und süffig. ideal als Apéro-Getränk.
süsslich-fruchtig. minzig-frisch*

OHAKO UMESHU (PFLAUMENWEIN)

1 dl 15.-

*Auf Basis Sesam-Shochu, kräftig, süss und
würzig mit schöner Säure.*

HAKUKO TSUYAHADA UMESHU (PFLAUMENWEIN)

1 dl 19.-

Leicht und fruchtig.

SHIRAYUKI EDO GENROKU

1 dl 17.-

*Im Zedernfass fermentiert und gereift.
Kräftig, komplex, salzig-süss. Ideal zum Dessert
oder als Digestif nach dem Essen.*

J A P A N E S E W H I S K Y

SUNTORY TOKI

4 cl 43%

12.-

*Süsser und würziger Abgang mit
Vanille, Eiche, weissem Pfeffer und Ingwer.*



S A K E

INATAHIME RYOKAN JUNMAI

1 dl 12.-

7.2 dl 80.-

*Rund und geschmacksintensiv.
trocken-salzig mit viel Umami.*

KAIUN JUNMAI HOMARE FUJI

1 dl 14.-

7.2 dl 98.-

*Frische fruchtige Note, ideal zum Essen,
mit weichem Umami-Geschmack.*

DAIGINJÔ HIYASHIBORI MINI

3 dl 39.-

*Kräftig, fruchtig frisch und würzig, geeignet als
Allrounder zu allen Speisen
(Sushi/Sashimi/Tempura/Fleischgerichten).*

DAIGINJÔ HIYASHIBORI

1 dl 17.-

7.2 dl 105.-

*Kräftig, fruchtig frisch und würzig, geeignet als
Allrounder zu allen Speisen (Sushi/Sashimi/
Tempura/Fleischgerichten).*

INATAHIME JUNMAI DAIGINJO

7.2 dl 140.-

*Mittelkräftig, fruchtig und äusserst komplex
mit samtigem Abgang.*

KAMOSHIBITO KUHEIJI BETSU ATSURAE

7.2 dl 175.-

*Eine exquisite Balance zwischen Umami und
einer leichten bitteren und würzigen Note.*

B E E R

ASAHI ALK. 5.0%

3.3 dl

7.-

KIRIN ALK. 0.0%

3.3 dl

6.-



M I N E R A L

RED OKRA WATER <i>Okrablüte. Minze. Ohne Zucker.</i>	3.3 dl	6.-
MINERAL <i>mit / ohne.</i>	4 dl	6.50
SINALCO. COLA / ZERO	3.3 dl	5.50
SAMUELS SCHORLE <i>Apfel.</i>	3.3 dl	5.50
THE ORGANICS <i>Ginger Beer / Ginger Ale / Tonic Water.</i>	2.5 dl	6.-
SOULLY MATCHA LEMON SODA	3.3 dl	7.50
AWAKE MATE LEMON TEA	3.3 dl	7.50

T E A

GENMAICHA <i>Fein malzige Röstnote - mit Popcorn & geröstetem Reis gestreckt.</i>	9.50
INGWER <i>frisch.</i>	7.-
KIRSCHBLÜTEN <i>Japanischer Kirschblütentee - feines Sencha Grünteeblatt mit fruchtigem Wildkirschengeschmack.</i>	9.50
PFEFFERMINZ <i>frisch.</i>	7.-
SENCHA <i>Grün.</i>	7.-

C O F F E E

KAFFEE	5.50
ESPRESSO	5.50
DOPPELTER ESPRESSO	7.-
CAPPUCCINO	6.-

ZURÜCK ZUR
ÜBERSICHT