

DiningRuhm

Lambrechtgasse 9/1-2, 1040 wien
+4319452224

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| GOURMET MENÜ

Oyster Aji Verde

Mini Tacos Tuna

Mini Tacos Scallop

Foie Gras & Crispy Rice Teriyaki

Salmon Sashimi & Foie Gras

Salmon Sashimi | Foie Gras | Teriyaki

Beef & Truffle Sashimi

Beefsteak Sashimi | Ingwer | Trüffel

Lobster Tail Yuzu Butter

Auf Holzkohle gegrillter Hummerschwanz Ingwer Hollandaise | Kürbiskerne

Nigiris

Yellowtail & Imperial Kaviar Nigiri Scallop Tiradito Nigiri Foie Gras & Salmon Nigiri Tuna Truffle Nigiri Flamed Wagyu Beef Nigiri

Black Cod Yuzu Miso

Mariniertes Black Cod Filet Yuzu Miso Sauce | Ingwer

A5 Wagyu Beef Steak

Japanisches A5 Wagyu Beef | auf Holzkohle gegrillt Hokkaido Kürbis | Pak Choi | Trüffelfjus

Cherry & Schoko

VEGETARISCH

Schokolademousse | Matcha Eis Kirsch-Schaum

| NEW TASTE MENÜ

Melone Yuzu Shot & Crispy Rice & Fisch Tatar

Hamachi Ceviche & Salmon Karashi Su Miso

Koriander | Rote Zwiebel Passionsfrucht-Ceviche-Dressing & Lachs Sashimi Japanische Miso Senf Sauce

Kohlrabi Babyspinat Trüffel Salat & Kürbis Tempura

Yuzu Miso Trüffel Dressing | Dry Miso & Blattsalat | Yuzu Dressing

Nigiris

Scallop Dry Miso Tuna Spicy Miso Hamachi Yuzu Kosho

Pumpkin Truffle Dragon Roll VEGETARISCH

Kürbis Tempura | Avocado | Creamy Trüffel-Sauce

Pork Belly

Österreichischer Schweinebauch | Ananas Frühlingszwiebel | Spicy Miso Sauce Süßkartoffel Püree

Matcha Lava Cake VEGETARISCH

Callebaut Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Himbeersorbet (glutenfrei)

| AUSTERN: PER STÜCK

Passionfruit Ceviche	6,00 €
----------------------	--------

Spicy Ponzu	6,00 €
-------------	--------

½ Dutzend Austern Ceviche oder Ponzu	30,00 €
--------------------------------------	---------

| OTSUMAMI FINGER FOOD

Foie Gras & Crispy Rice Teriyaki	7,00 €
----------------------------------	--------

Edamame	6,00 €
---------	--------

Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz

Spicy Edamame	7,00 €
---------------	--------

Japanische Sojabohnen mit hausgemachter Chilipaste

| MINI-TACOS:

Yellowtail Jalapeño	7,00 €
Tuna Spicy Miso	7,00 €
Salmon Creamy Spicy	7,00 €
Lobster flamed Creamy Spicy	15,00 €

| SASHIMI:

Tuna Sashimi Aji Verde Koriander Limette Rote Zwiebel	23,00 €
Salmon Sashimi & Foie Gras Salmon Sashimi Foie Gras Teriyaki	25,00 €
Salmon Karashi Su Miso Lachs Sashimi Japanische Miso Senf Sauce	19,00 €
Hamachi Ceviche Koriander Rote Zwiebel Passionsfrucht-Ceviche-Dressing	21,00 €
Beef & Truffle Sashimi Beefsteak Sashimi Ingwer Trüffel	24,00 €

| SUSHI "DININGRUHM STYLE" NIGIRI

Seared Salmon Teriyaki Nigiri	12,00 €
Seared Foie Gras & Salmon	18,00 €
Flamed Wagyu Beef Nigiri	21,00 €
Hamachi Jalapeño	13,00 €
Hamachi & Imperial Kaviar	18,00 €
Tuna Tahini	13,00 €
Tuna Black Truffle	16,00 €
Seared Unagi (Süßwasseraal)	13,00 €
Lobster flamed mit Creamy Spicy	18,00 €
Scallop Spicy Tiradito	14,00 €
Shiitake Truffle Seared VEGETARISCH	9,00 €
Imperial Kaviar VEGETARISCH	35,00 €
Sie können den Kaviar pur genießen oder Ihr Nigiri und Maki Rolle damit veredeln	
Chef's Special Nigiri Set	59,00 €
10 Nigiri	

| SUSHI MAKI ROLLS

Lobster Dragon Roll	38,00 €
Hummer Avocado Masago Sesam Frühlingszwiebel Creamy-Spicy-Sauce	
Beef & Truffle Roll	29,00 €
Prawn Tempura Rinderfilet Avocado Trüffel-Sauce	
Kürbis Truffle Dragon Roll VEGETARISCH	21,00 €
Kürbis Tempura Avocado Creamy Trüffel-Sauce	
Scallop Shiso Roll	24,00 €
Jakobsmuschel Shiso Frühlingszwiebel Gurke Tobiko Creamy Wasabi-Sauce	
Thorhof Rainbow Roll	24,00 €
Kalt geräucherte Lachsforelle und Saibling Avocado Tamago Gurke Creamy Wasabi-Sauce	
Unagi Dragon Roll	31,00 €
geflämmter Süßwasser Aal Garnele Kataifi Avocado Unagi-Sauce	
Tuna Truffle Roll	29,00 €
Black Tiger Garnele Avocado Tamago Trüffelcreme Schwarzer Trüffel	
Salmon Special Roll	22,00 €
Lachs Avocado Tamago Gurke Creamy Spicy-Sauce	
Crunchy California Roll	21,00 €
Black Tiger Garnele Avocado Gurke Creamy-Spicy-Sauce Tempura Flakes	
Imperial Caviar upgrade zum Sushi	35,00 €
VEGETARISCH	

| WARM STARTERS & SALAD

Black Tiger Popcorn Prawns	19,00 €
3 Stück Black Tiger Garnelen im Tempurateig Creamy-Spicy-Sauce Blattsalat	
Kohlrabi Babyspinat Trüffel Salat	13,00 €
Yuzu Miso Trüffel Dressing Dry Miso	
Kürbis Tempura	16,00 €
Babyspinat Yuzu-Miso-Trüffel-Dressing	

| FISCH

Lobster Tail Yuzu Butter	45,00 €
Auf Holzkohle gegrillter Hummerschwanz Ingwer Hollandaise Kürbiskerne	
Black Cod Yuzu Miso	48,00 €
Mariniertes Black Cod Filet Yuzu-Miso-Sauce Ingwer	
Char Jalapeño	26,00 €
Gegrilltes Seesaiblingsfilet von Thorhof Koriander Limette Jalapeño-Sauce	

| FLEISCH

Chicken Yakitori	22,00 €
Österreichisches Maishuhn Erdnusssauce	
Pork Belly	22,00 €
Österreichischer Schweinebauch Ananas Frühlingszwiebel Spicy Miso	
Hirschfilet	39,00 €
Auf Holzkohle gegrilltes Hirschfilet Hokkaido Kürbis Trüffeljus	
Wagyu Beef Steak	58,00 €
Japanisches A5 Wagyu Beef auf Holzkohle gegrillt Trüffeljus	

| SIDE DISHES

Pak Choi Trüffel Miso	13,00 €
Kohlrabi Babyspinat Trüffel Salat	13,00 €
Trüffel Fries	8,00 €
Blattsalat mit Sesam-Soja Dressing	6,00 €
Jasminreis	5,00 €

| DESSERTS

Whiskey-Zimt Cappuccino	VEGETARISCH	13,00 €
Kaffee creme Schoko-Crumbles Vanilleeis Whiskeyschaum Zimt		
Matcha Lava Cake	VEGETARISCH	15,00 €
Callebaut Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Himbeersorbet (Gluten frei)		
Cherry & Schoko	VEGETARISCH	15,00 €
Schokoladenmousse Matcha Eis Kirsch-Schaum		
Mochi-Eis Variation	VEGETARISCH	11,00 €
3 verschiedene Sorten		

| BUSINESS LUNCH

Prawn Miso Soup		
Prawn Dashi Hamachi Sashimi Aka Miso Tofu Wakame Frühlingszwiebel		
Crunchy California Roll (6 Stück)	AUF WUNSCH VEGAN	
Black Tiger Prawn Avocado Tempura Flakes Creamy-Spicy-Sauce		
Salmon Sashimi		
Yuzu-Ponzu Schnittlauch		
Babyspinat-Trüffel-Salat		
Babyspinat Shiitake Pilze Yuzu-Miso Trüffel Dressing		
Char Jalapeño		
Gegrilltes Seesaiblingsfilet Koriander Limette Jalapeño-Sauce Jasminreis		
Tofu Tempura Spicy-Miso		
Spicy Garlic Gemüse Jasminreis		
Chicken breast		
Blattsalat Sesam-Soja-Dressing		
Rinderfilet		15,00 €
Rinderfilet von der österreichischen Kalbin Trüffeljus French Fries		
Whiskey-Zimt Cappuccino	VEGETARISCH	
Kaffee creme Schoko Crumbles Vanilleeis Whiskeyschaum Zimt		
Matcha Affogato	VEGETARISCH	
Matcha Eis Kaffee		
Mochi-Eis Variation	VEGETARISCH	
3 verschiedene Sorten		
Lunch Sushi Set		25,00 €
Miso Suppe Seared Salmon Nigiri Nigiri Yellowtail Jalapeño Nigiri Salmon Special Roll (4 Stück) Tuna Truffle Roll (4 Stück)		
Bento Box		
Miso Suppe 6 Sushi Maki Jasminreis Blattsalat Mini Matcha Lava Cake		
Gegrillter Lachs mit Teriyaki-Sauce		25,00 €
Prawn Tempura mit Creamy-Spicy-Sauce		29,00 €
Gourmet Bento Box		
Miso Suppe Nigiri Tuna Tahini Nigiri Seared Salmon Teriyaki Nigiri Yellowtail Jalapeño Babyspinat-Salat mit Trüffel-Dressing Jasminreis Mini Matcha Lava Cake		
Black Cod Yuzu Miso		45,00 €
Rinderfilet & Trüffeljus		45,00 €

