Mitani

Rablstraße 45, 81669 muenchen
+49 89 448 9526

KOMPLETTE SPEISEKARTE

KALTE VORSPEISEN

Daikon-Tofu-Salat **9,80 €**
Kleiner Salat aus Daikon-Rettich, TMfu, Mizuna, Topinamburchips, mit hausgemachtem Pflaumen-Dressing

Goma Ae **5,90 €**
Blattspinat mit Sesamsauce

Umaki **11,80 €**
Gegrillter Flussaal, eingehüllt in japanischen Eierstich aus Bio-Eiern, hausgemacht in der traditionellen viereckigen Pfanne

Wagyu-Tataki **22,50 €**
Drei Scheiben vom japanischen Wagyk-Rind, kurz angebraten, leicht mariniert und 3 Stunden gegart, mit etwas Kizami Wasabi

Maguro Moromi Ae **16,90 €**
Thunfisch-Tatar, angemacht mit Moromi-Miso, Bio-Wachtelei, Sesamöl, Sojasauce und Nori

SUPPEN

Misoshiru VEGETARISCH **4,90 €**
Klassische Miso-Suppe aus echter Dashi-Brühe. Hier mit SeidentMfu, Abura Age und Lauchzwiebeln

Kenchinjiru **6,90 €**
Traditionelle Gemüsesuppe auf Basis von Konbu-Dashi-Brühe

WARME VORSPEISEN

Edamame 5,80 €
Sojabohnenschoten mit Maldon Meersalz, ein beliebter japanischer Snack

Nasu Miso Itame 8,40 €
Auberginenstreifen, mit hausgemachter süßer Miso-Sauce gebraten

Tfu to Nasu no Agedashi 11,90 €
SeidentMfu und Aubergine, ausgebacken, in Soja-Konbu-Brühe, mit geriebenem Daikon-Rettich, Ingwer, Lauchzwiebeln und MyMga

Crispy Ebi Tempura 16,90 €
Tempura von Garnelen und Gemüse, mit einer leicht pikanten Kimchi-Mayonnaise

Shake Harasu Yaki 12,60 €
Mit Salz gegrilltes Bauchstück vom Lachs Label Rouge, MyMga, geriebener Daikon-Rettich, gewürzt mit süßem Essig

Shio Karaage 13,60 €
Drei zarte Stücke vom französischen Schwarzfederhuhn Label Rouge, mariniert in Shio-KMji, in spezieller Panade ausgebacken

SASHIMI

Shake Sashimi 18,00 €
Filets vom Lachs Label Rouge

Maguro Sashimi 29,00 €
Filets vom Bluefin-Thunfisch

Toro Sashimi 44,00 €
Bauchstück-Filets vom Bluefin-Thunfisch, nach Verfügbarkeit

Akebono 3er Mix 29,00 €
Kleines gemischtes Sashimi

Shinonome 5er Mix 37,00 €
Mittleres gemischtes Sashimi

Tenmei 7er Mix 48,00 €
Großes gemischtes Sashimi

OMAKASE

Musashi 38,00 €
Fünf Sorten Nigiri, typische Auswahl und Empfehlungen

Ibuki 54,00 €
Sieben Sorten Nigiri und Gunkan, dabei immer das Beste, was wir an dem Tag zu empfehlen oder zu bieten haben.

Tokusen Chirashi Sushi 39,90 €
Sieben Sorten von Fisch & Meeresfrüchten auf einer Schale mit kaltem Sushi-Reis

NIGIRI

Aka Ebi 7,20 €
Große Rotgarnele aus Argentinien

Bayerische Garnele 7,80 €
Rohe Salzwassergarnele aus nachhaltiger Zucht, mariniert in Konbu-Seetang aus Japan

Hamachi 7,20 €
Gelbschwanzmakrele

Hotate 8,60 €
Jakobsmuschel

Madai 6,80 €
Japanische Dorade

Maguro Akami 7,60 €
Bluefin-Thunfisch

Maguro Toro 9,80 €
Bluefin-Thunfischbauch, auf Wunsch auch aburi

Myga Shiso 5,60 €
In süßem Essig eingelegter MyMga (japanischer frischer Ingwer) mit Shiso

Shake 5,90 €
Lachs Label Rouge, auf Wunsch auch aburi

Shime Saba 5,40 €
Hausgemachte, in Konbu-Seetang marinierte Makrele

NIGIRI & GUNKAN

Suzuki 5,40 €
Loup de Mer

Tamago VEGETARISCH 4,50 €
japanischer Eierstich, hausgemacht aus Bio-Eiern

Unagi 6,60 €
Gegrillter Flussaal mit Tsume-Sauce

WagykAburi 14,90 €
Mariniertes, leicht angeflammtes japanisches Wagyk

Ikura Gunkan 9,80 €
Lachskaviar, typisch japanisch

Negitoro Gunkan 8,90 €
Gehackter Thunfischbauch mit Lauch

Tsukimi Maguro Gunkan 7,80 €
Gehackter Thunfisch mit rohem Bio-Wachtelei — Delikatesse!

Uni Gunkan 9,90 €
Seeigel, von Japanern geliebt, für westliche Gaumen manchmal eine Herausforderung

Uzura Ika NattKGunkan 7,60 €
Tintenfisch, getrocknete, vergorene Sojabohnen mit rohem Bio-Wachtelei. Für Japaner Kult

HOSOMAKI

Avocado Maki 6,90 €
Avocado

Ikura Maki 11,80 €
Lachskaviar

Kappa Maki 6,50 €
Gurke

Kanpyō Maki 6,80 €
Eingelegter japanischer Kürbis

Nagaimo Shiso Maki 7,60 €
Eingelegte Yamswurzel und Shiso

Natto Maguro Maki 9,20 €
Thunfisch, getrocknete, fermentierte Sojabohnen und Shiso

Negitoro Maki 12,90 €
Gehackter Thunfischbauch mit Lauch

Saba Gari Maki 7,20 €
Makrele mit eingelegtem Ingwer

Shake Maki 8,90 €
Lachs Label Rouge

Takuan Maki 6,80 €
Eingelegter Rettich

Tekka Maki 10,60 €
Bluefin-Thunfisch

Toro Chili Maki 13,80 €
Thunfischbauch mit Chili

Toro Taku Maki 13,90 €
Gehackter Thunfischbauch mit Takuan

Umeky Maki 6,90 €
Gurke mit eingelegter Salzpflaume, typisch japanisch, leicht säuerlich-erfrischend

URAMAKI

Ebi Tempura Maki 13,60 €
Garnele im Tempura-Mantel frittiert, mit leicht pikanter Kimchi-Mayonnaise, Unagi-Tsume, Gurken, Sesam

Gomaae Maki 8,50 €
Spinat mit Sesamsauce

Nasu Miso Maki 7,80 €
Aubergine mit Miso-Sauce und Sesam

Paprika Phila Maki VEGETARISCH 7,80 €
Knackige Paprika und Frischkäse mit Sesam

Shake Kyki Maki 9,80 €
Lachs Label Rouge, Gurke, Schnittlauch mit Sesam

Spicy Tuna Roll 14,00 €
Thunfisch, Chili und Schnittlauch, Rogen vom fliegenden Fisch

Unaky Maki 12,00 €
Flussaal und Gurke mit Sesam

CH MAKI & SPECIAL ROLLS

Hotate Mayo Maki 13,20 €
Jakobsmuschel mit KanpyM und japanischer Mayonnaise

Shake Avo Maki 11,80 €
Lachs Label Rouge und Avocado

Mittelmeer 15,90 €
Thunfisch und Lachs in Olivenöl, Avocado und Schnittlauch auf Salat, mit einer Wasabi-Sojasauce

Spider Roll 16,90 €
Soft Shell Crab in Weizenmehl frittiert, mit Chili-Mayonnaise, Lauchzwiebeln und Gurke in einer speziellen Oliven-Limet-ten-Sauce

JAPANISCHE KLASSIKER

Yasai Tempura **23,00 €**
Verschiedene Gemüse in Weizenmehl, auf japanische Art fein frittiert, mit Soja-Kombu-Dashi und Daikon-ShMga-Oroshi (geriebener Rettich mit Ingwer)

Tempura Moriawase **29,00 €**
Garnelen, Meeresfrüchte, Fische und Gemüse fein frittiert, mit Soja-Dashi-Sauce und geriebenem Ingwer und Rettich zum Dippen

Gindara Miso Yaki **29,80 €**
Gegrilltes Filet vom Black Cod (schwarzer Kohlenfisch), mariniert in fein-aromatischem Yuzu-Saft und SaikyM-Miso

Tonteki **26,00 €**
Würzige Streifen vom Schweinenacken, hier Mangalitza, in einer herzhaften Sauce, mit typisch japanischen Beilagen