MUN - Modern Cuisine

Innere Wiener Straße 18, 81667 muenchen

KOMPLETTE SPEISEKARTE

STARTERS

Scharfer Thunfisch 20,00 €
Hausgemachte Thunfischpaste auf knusprigem Reis

Thunfisch-Tartar 25,00 €
Avocado, Gurke, Pistazien und Wonton-Kartoffelchips

Koreanisches Fried Chicken 15,00 €
mit eingelegtem Rettich Auswahl an Soßen: Soja oder süß-scharf

Popcorn-Shrimps 20,00 €
goldbraun frittiert mit Honig-Senf-Dip

SASHIMI (3 STK.)

Lachs (Label Rouge) 18,00 €

Thunfisch 23,00 €

SASHIMI-MIX MIT PONZU-SAUCE 35 € (6 STK.)

Sashimi-Mix mit Ponzu-Sauce 35,00 €
Eine Auswahl an rohem Fisch in Scheiben, serviert mit einer würzigen Sauce aus Sojasauce, Zitronenssaft und süßem Reiswein.

MAKI-ROLLEN

Alaska-Rolle 12,50 €

Spicy Thunfischrolle 13,50 €

Veggie-Rolle VEGAN 10,00 €

Garnelenrolle 13,50 €

WEISSES MAKI

Schneekrabbenrolle mit Tofu 15,00 €
siehe Foto rechts

NIGIRI

Stk. Nigiri (nur Label Rouge Lachs) 30,00 €
Nigiri ist eine Form von Sushi, bei der dünn geschnittene Fischstücke auf meisterhaft gewürztem Sushi-Reis ruhen.

Stk. Nigiri 50,00 €
Nigiri ist eine Form von Sushi, bei der dünn geschnittene Fischstücke auf meisterhaft gewürztem Sushi-Reis ruhen.

SUSHI MIX 8,10

Stk. Nigiri + eine Rolle 70,00 €

KOREAN BBQ

Black Angus Rib-Eye-Steak 50,00 €
Jedes Menü wird mit 12 köstlichen Beilagen (koreanischen "Tapas") und Reis serviert.

Schwarzer Kabeljau 55,00 €
Jedes Menü wird mit 12 köstlichen Beilagen (koreanischen "Tapas") und Reis serviert.

Hähnchen 45,00 €
Jedes Menü wird mit 12 köstlichen Beilagen (koreanischen "Tapas") und Reis serviert.

Portobello Pilz VEGAN 45,00 €
Jedes Menü wird mit 12 köstlichen Beilagen (koreanischen "Tapas") und Reis serviert.

DESSERT

Muns Reis-Eis VEGETARISCH 20,00 €
mit selbstgebackenem schwarzem Sesam-Macaron

Vitamine Sea VEGAN 20,00 €
verschieden Obst und Fruchsorten mit Scholodensauce

Mousse au Chocolat VEGETARISCH 15,00 €
von weißer Schokolade mit Passionsfrucht

OMAKASE MUN KIM

Omakase Mun Kim **108,00 €**
Entrée: Zitronen-Dashi Suppe mit Venusmuscheln und Shrimps; Sashimi: Variation von saisonalen Fischen als Sashimi; Nigiri: 3 x 3 Trilogie von Mun Kims Nigiri in drei Gängen; White Maki: Warmes Snow Crab Maki mit Tobiko Rogen und Gurke; Sake: Mit Yuzu durchzogener Sake

OMAKASE

Omakase **75,00 €**
Entrée: Zitronen-Dashi Suppe mit Venusmuscheln und Shrimps; Nigiri: 3 x 3 Trilogie von Mun Kims Nigiri in drei Gängen; Authentisches Japanisches Tekamaki; Sake

VEGANES DEGUSTATIONSMENÜ

Veganes Degustationsmenü (4-Gang) VEGAN **88,00 €**
Inklusive Amuse-Bouche, Vegane Nigiri Sushi, Violette Süßkartoffel, Buchweizennudeln, Portobello-Pilz, Schokoladenmousse

Veganes Degustationsmenü (5-Gang) VEGAN **98,00 €**
Inklusive Amuse-Bouche, Vegane Nigiri Sushi, Violette Süßkartoffel, Buchweizennudeln, Portobello-Pilz, Schokoladenmousse

4-GANG-DEGUSTATIONSMENÜ

4-Gang-Degustationsmenü **88,00 €**
Nigiri und Sashimi (Lachs/Dorade/Auster/Thunfisch/Hamachi), Loup de Mer, Heilbutt oder Sirloin-Steak, Makgeolli-Sorbet

5-GANG-DEGUSTATIONSMENÜ

5-Gang-Degustationsmenü **98,00 €**
Nigiri und Sashimi, Loup de Mer, Jakobsmuschel, Heilbutt oder Sirloin-Steak, Makgeolli-Sorbet