



miake
izakaya

**4 JAHRE
MIAKE IZAKAYA BASEL**

**JUBILÄUMSMENU
(VEGAN)**

19. – 21. september 2024

MENU (vegan)

edamame v|gf

junge sojabohnen mit fleur de sel

kyuri no ume dressing ae v|gf

gurken-salat mit leichtem umeboshi-dressing

vegi sushi v|(gf)

sushi variation mit gemüse

tofu "caprese" v

tomaten und tofu an hausgemachtem wafu-dressing

hiratake no karaage v|gf

frittierte austernpilze mit yuzu-dip

nasu no misoyaki v

mit miso* gebratene asiatische auberginen

edamame no korokke v & yasai itame v|gf

kartoffel-kroketten mit edamame und gemüse, serviert mit gebratenem gemüse-mix

gohan v|gf & tsukemono v|gf

gedämpfter weisser reis & eingelegtes gemüse

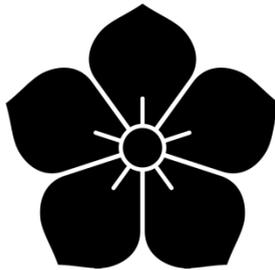
mousse au chocolat v|gf

kleines schokoladen-mousse

preise (pro person)

menu (vegan): chf 90.-

**empfohlene sake-begleitungen: chf 39.- (klein) / chf
53.- (gross)**



*bio genmai miso von mimi ferments (berlin, de)

**bio tofu aus 100% schweizer zutaten von tuyu (basel, ch)

preise: alle angaben in chf inkl. 8.1% mwst

information: **v** (vegan) **vg** (vegetarisch) **gf** (glutenfrei)

allergien: unser personal gibt gerne auskunft über allergene zutaten