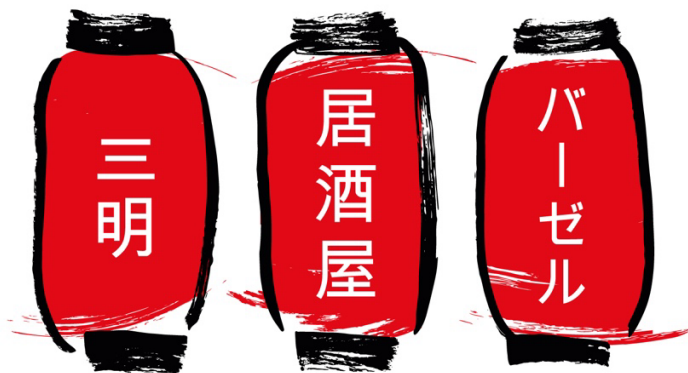




miake

izakaya

いらつしやいませ！

**HERZLICH
WILLKOMMEN !**

カクテル

COCKTAILS

HAUS-SPEZIALITÄTEN

発泡 happo umeshu <i>oder</i> happo yuzushu	12
prosecco umeshu (pflaume) <i>oder</i> yuzushu (zitrus)	
梅ゼスト ume zest	12
umeshu salty grapefruit soda	
酒ティーニ saketini umami / saketini dry	17
sake gin vermouth nori	
水ベルデ mizu verde	17
kabosu shochu mezcal bergamotte	
きのさび kinosabi	17
gin shochu shiso yuzu wasabi	
ハイボール haibōru	14
highball mit whisky, umeshu, shochu <i>oder</i> yuzushu soda	
赤紫蘇 aka shiso	15
shiso wodka limette	
白ジンジャー haku jinjā	15
wodka ingwer limette gurke	
柚子サワー yuzu sawā	17
wodka <i>oder</i> gin yuzu	
黒ギムレット kuro gimlet	17
sake gin yuzu schwarzer sesam	
昔胡麻 mukashi goma	16
unsere version des 'old fashioned' mit whisky-sesam-infusion	

ゼンゼンカクテル ZENZEN COCKTAILS

ALKOHOLFREIE
HAUS-
SPEZIALITÄTEN

発泡 happo yuzu (alkoholfrei)	12
prosecco (alkoholfrei) yuzusaft	
ジンジャー jinjā (alkoholfrei)	13
ingwer limette gurke	
柚子サワー yuzu sawā (alkoholfrei)	15
destillat (alkoholfrei) yuzusaft	

ビール BIER

kirin ichiban 5.0%	3 / 5dl	5.90 / 8.90
frisches japanisches lager-bier (vom fass)		
asahi super dry 5.2%	3.3dl	6.90
leichtes und trockenes japanisches lager-bier		
iki ginger / yuzu 5.5% / 4.5%	3.3dl	7.90
craft bier mit grüntee-extrakt sorten: ingwer, yuzu		
sapporo premium 4.8%	5.0dl	9.40
leicht malziges japanisches lager-bier		
rothaus tannenzäpfle (alkoholfrei)	3.3dl	6.90
würziges und fruchtiges bier aus dem schwarzwald		
lola indian pale ale (alkoholfrei)	3.3dl	7.50
ipa bier mit vollmundigem geschmack aus bern		

日本酒 NIHONSHU (SAKE) *

1 dl / 7.2 dl

スパークリング **sparkling**

"gassan" yoshido | ginjo 12 / 79
gohyakumangoku | 60% pol. | shimane | prickelnd, süffig

爽やか **erfrischend**

"potari potari" kirinzan | junmai ginjo, nama 12 / 79
koshitanrei | 55% pol. | niigata | saftig, frisch, knackig

"yukinoshita" kirinzan | junmai ginjo 12 / 79
takanenishiki | 50% pol. | niigata | «schnee», birne, leicht

"seafood" fukucho | junmai 11 / 73
hattanso | 70% pol. | hiroschima | zitrus, frisch

"green" fukuju | junmai 13 / 86
yamadanishiki | 70% pol. | kobe | klar, frische säure

芳香 **aromatisch**

"F40" masukagami | futsushu 15 / 103
koshitanrei | 40% pol. | niigata | weich, nashi birne, langanhaltend

"marigold" amabuki | junmai, yamahai 12 / 79
omachi | 65% pol. | saga | leicht nussig, feine säure

濃厚な **vollmundig**

"kyu" kondo shuzo | junmai ginjo 15 / 103
koshitanrei | 55% pol. | niigata | cremig, butter, langanhaltend

"dragon god" ryujin | ginjo 12 / 79
gohyakumangoku | 55% pol. | gunma | ausgewogen, voll

"hattanso" fukucho | junmai ginjo 14 / 93
akitakada, hattanso | 60% pol. | hiroschima | prickelnd, fruchtig, voll

1 dl / 7.2 dl

古酒 **gereift**

"edo genroku 1702" shirayuki | junmai

yamadanishiki | 88% pol. | hyogo | karamell, honig, holz

14 / -

熱燗 **warm**

"honjikomi" urakasumi | honjozo

manamusume | 65% pol. | miyagi | würzig, trocken

13 / -

"kyoto" shochikubai | futsuhu

lokale sorten | 78% pol. | kyoto | reis, trocken

9 / -



*zusätzliches angebot in separater karte

erklärung zu den sake-angaben

"name" / brauerei | klassifizierung

reissorte | reispolierrate (seimaibuai) | region | geschmacksprofil

ワイン WEIN

grenzenlos weiss | 2023 (de) | demeter | 12% 1 / 7.5dl 9 / 56

cabernet blanc / bronner / johanniter

frischer, trockener, leicht fruchtiger wein von basler winzer

weisswein de l'amic negre | xxx (xx) | 14.5% 7.5dl 73

xxxx

xxxx

les traverses minervois | 2022 (fr) | 13% 1 / 7.5dl 10 / 66

grenache / syrah / mouvèdre / carignan

aop domaine de courbissac aus dem languedoc-roussillon

clos de l'amic negre | 2020 (es) | 14.5% 7.5dl 73

garnacha / peluda / syrah / cariñena

do terra alta von einem winzer-duo aus basel & spanien

リキュール & ストリッツ LIKÖRE & SPIRITUOSEN *

umeshu nakano | 14% 5cl 7

süffiger, leicht würziger pflaumenlikör

amami umeshu | 12% 5cl 8

pflaumenlikör mit portwein noten, gut 'on the rocks'

yuzushu eikun | 12% 5cl 9

erfrischender yuzu-likör aus ginjō sake

shōchū ikekame agora mugi | 25% 5cl 9

spezieller shochu aus gerste & koji-gerste

kräftig mit noten von gerösteter gerste und bitterschokolade

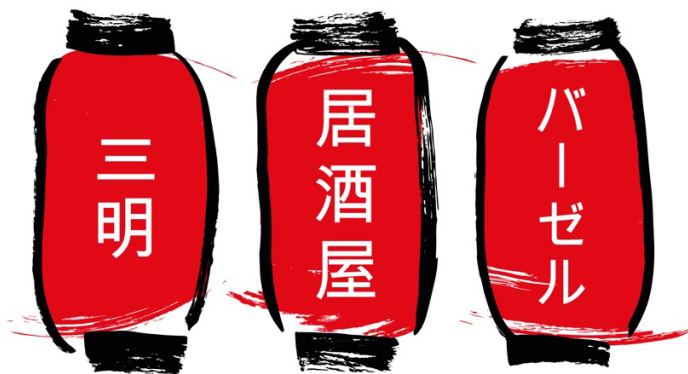
*zusätzliches angebot in separater karte

ソフトドリンク SOFTDRINKS

mineralwasser <i>ohne</i> (offen)	3dl / 1l	2 / 5.50
mineralwasser <i>mit</i> (offen)	3dl / 1l	2.50 / 6.50
pepita citro	3.3dl	5.50
fritz kola / kola zuckerfrei	3.3dl	5.90
lemonaid maracuja bio limonade	3.3dl	5.90
urban lemonade yuzu lime	3.3dl	6.90
calpis	3dl	5.50
ramune japanische limonade / litschi	2dl	5.90
gartengold apfelsaftschorle	2.75dl	6.90
charitea <i>green</i> bio eistee m. ingwer & honig	3.3dl	5.50

コーヒーと茶 KAFFEE & TEE

espresso / doppelter espresso	4.50 / 6.50
kaffee	5
offener tee	5
sorten: jasmin-grüntee, ingwer-zitronengras, rooibos, schweizer minze, eisenkraut-zitrone	
japanischer grüntee in der kanne (offen)	8.50
sorten: sencha, genmaicha (sencha mit geröstetem reis), hojicha (gerösteter grüntee mit wenig koffein)	



miake

izakaya

お食事
ESSEN

寿司 **SUSHI**

刺身 **SASHIMI**

shake (lachs)	16
maguro (thunfisch)	19
hamachi (königsfisch)	21
sashimi moriawase (shake, maguro, hamachi)	29

握り **NIGIRI**

pro stück

shake (lachs)	5
shake aburi (lachs gebraten)	5.50
maguro (thunfisch)	6
chūtoro / ōtoro (premium bauchstück vom thunfisch)*	11
hamachi (königsfisch)	7
unagi (süßwasseraal)	7
ikura gunkan (lachsrogen)	8.50
tamagoyaki (omelett) vg	4.50



unsere sake-empfehlungen
"yukinoshita" / "seafood"
kanpai!

* nach tagesangebot

細巻き **HOSOMAKI (kleine rolle)**

8 stück pro rolle

kappa maki (gurke) v	10
avocado maki (avocado) v	10
shake maki (lachs)	12
tekka maki (thunfisch)	14

太巻き **FUTOMAKI (grosse rolle)**

pro 5 stück (halbe rolle) oder 10 stück (ganze rolle)

vuna (veganes "thon"mousse & rukola) v	11 / 21
spicy vuna (scharfes, veganes "thon"mousse & rukola) v	11 / 21
shake & avocado (lachs, avocado)	13 / 25
crispy shrimp (crevetten tempura, avocado, chili mayo)	13 / 25
spicy tuna (scharfes thunfischmousse, gurke)	13 / 25

裏巻き **URAMAKI („inside-out“ rolle)**

pro 5 stück (halbe rolle) oder 10 stück (ganze rolle)

vegi (avocado, gurke, karotte, kampyo) v	12 / 23
shake aburi (lachs geﬂammt, lachs, gurke)	14 / 27
unagi (süsswasseraal, omelett, gurke)	14 / 27

zölliakie:

auf anfrage können alle sashimi und die meisten sushi-gerichte glutenfrei serviert werden (mit tamari (glutenfreie soyasauce)).

ausnahmen: ‚(spicy) vuna‘, ‚crispy shrimp‘, ‚spicy tuna‘, ‚vegi‘ und ‚unagi‘ enthalten gluten.

冷たい料理

- 胡瓜の梅肉和え **kyuri no bainiku ae** v | gf 11
gurken-salat mit umeboshi-dressing
- 春雨サラダ **harusame sarada** v | gf 11
glasnudel-salat mit gurken, karotten und wakame
- ポテトサラダ **poteto sarada** v | gf 13
japanischer kartoffelsalat mit gurke & karotten
- 鯖のたたき **maguro no tataki** gf 17
leicht angebratene thunfisch-streifen an sesam-dressing
- 牛タルタル **gyu tartar** 26
tartar vom rindsfilet (bio-weiderind, ch) mit ei
- 漬物 **tsukemono** v | gf 5.50
hausgemachtes eingelegtes gemüse



unsere sake-empfehlungen
"potari potari" / "hattanso"
kanpai!

暖かい料理 **WARM**

- 枝豆 **edamame** v | gf **7**
junge gedämpfte sojabohnen mit fleur de sel
(spicy + chf 0.50)
- なす三明 **nasu "miake"** v | gf **12**
auberginen an süsssaurem sojasaucen-dressing
- 野菜の餃子 **yasai no gyoza** v **12.50**
fünf gemüse-teigtaschen mit würzigem dip
- 鳥の餃子 **tori no gyoza** **13.50**
fünf poulet-teigtaschen mit würzigem dip
- たこ焼き **takoyaki** **16**
knusprige teigbällchen mit oktopus, takoyaki-sauce, mayo, katsuobushi, benishoga & aonori
- たこの酢味噌 **tako no sumiso** gf **16**
oktopus mit miso-dip
- チャーシュー **chashu** **17**
geschmorte schweinebauch-scheiben
- ご飯 **gohan** v | gf **4.50**
gedämpfter, weisser reis
- 味噌汁 **misoshiru** v | gf **5.50**
miso-suppe mit tofu, wakame & lauch



unsere sake-empfehlungen
"F40" / "marigold"
kanpai!

揚げ物 FRITTIERT

- 揚げ出し豆腐 **agedashi tofu** v | gf 11
leicht paniertes seidentofu in tempura-sauce
(mit katsuobushi + chf 0.50)
- 野菜の天ぷら **yasai no tempura** v 16
gemüse & pilze im teigmantel mit tempura-sauce
- 海老の天ぷら **ebi no tempura** 18
crevetten im teigmantel mit tempura-sauce
- カリフラワーのから揚げ **karifurawa no karaage** v | gf 16
marinierter, leicht paniertes blumenkohl mit chili-mayo-dip
- 鳥のから揚げ **tori no karaage** gf 19
mariniertes, leicht paniertes pouletschenkelfleisch mit chili-mayo-dip
- メンチカツ **menchi katsu** 24
paniertes hackfleischschnitzel (rind & schwein) mit dip-sauce
& kleinem weisskohlsalat



unsere sake-empfehlungen
"potari potari" / "green"
kanpai!

焼き物 GEBRATEN

野菜炒め **yasai itame** v | gf 12

gebratener gemüse-mix (ideal als begleitung zu anderen gerichten)

なすの田楽 **nasu no dengaku** v | gf 14

aubergine überbacken mit miso-glasur

鮭のハラミ焼き **shake no harami yaki** gf 26

grillierte lachsbauchstücke mit rettich

銀鱈の西京焼き **gindara no saikyo yaki** gf 31

in miso marinierter, gebackener kohlenfisch (black cod)

鳥の照り焼き **tori no teriyaki** 21

mariniertes pouletschenkelsteak an teriyaki-sauce

牛フィレのバター醤油 **gyu filet no butter shoyu** 36

rindsfilet (bio-weiderind, ch) mit knoblauch-butter-teriyaki-sauce



unsere sake-empfehlungen
"F40" / "kyu"
kanpai!

丼 **DONBURI**

grosse reisschale

ベジの麻婆豆腐 **beji no mabodofu** **v** **26**
gemüse & tofu in mabo-sauce (mittelscharf)

麻婆豆腐 **mabodofu** **30**
hackfleisch (rind & schwein), gemüse & tofu in mabo-sauce (mittelscharf)

牛丼 **gyudon** **34**
sautierte rindsentrecôtestreifen an hausgemachter sauce, onsen-ei, benishoga, frühlingzwiebeln & nori

メンチカツカレー **menchi katsu kare** **34**
paniertes hackfleischschnitzel (rind & schwein) an hausgemachter japanischer curry-sauce (wenig scharf)

海鮮丼 **kaisendon** (gf) **39**
sashimi von lachs, thunfisch & königsfisch, mit ikura (lachsrogen) und tamagoyaki (omelett)



unsere sake-empfehlungen
"F40" / "kyu" / "dragon god"
kanpai!

鍋物

NABEMONO* AM TISCH ZUBEREITET

* ab 2 personen auf vorbestellung (bei reservation)

すき焼き **sukiyaki**

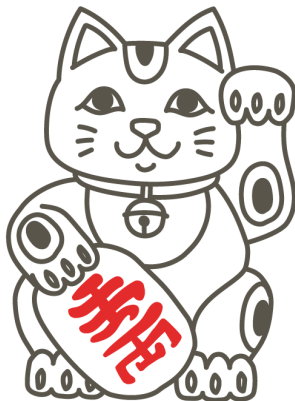
66 (pro person)

sautiertes, dünn geschnittenes rindsentrecôte, gemüse, pilze, shirataki-nudeln & gebratener tofu in sukiyaki-sauce (reis inbegriffen)

しゃぶしゃぶ **shabu shabu** gf

66 (pro person)

fondue mit dünn **geschnittenem** rindsentrecôte, gemüse, pilzen, shirataki-nudeln & tofu serviert mit sesam- und ponzu-dips (reis inbegriffen)



unsere sake-empfehlungen
"F40" / "dragon god"
kanpai!

デザート DESSERT

餅アイスクリーム **mochi ice cream v | gf** 9

zwei stück mini-glance umhüllt von mochi (reisteig)*
(jedes weitere stück: 4.50)

大福餅 **daifuku mochi v** 5.50 / 6.50

kleiner mochi (reisteig) gefüllt mit süssen azukibohnen
sorten: kurogoma (schwarzer sesam) / sakura (kirschblüte)

チーズケーキ **mini cheesecake vg** 8

kleiner cheesecake

sorten: matcha (grüntee), yuzu (japanische zitrusfrucht)

glace vg | gf & sorbet** v | gf** 7.50

glaces: matcha (grüntee), kurogoma (schwarzer sesam),
vanille. sorbets:*

ein bis zwei sorten frei wählbar

chiffon cake mit kompott vg 15

kleiner chiffon-cake auf saisonalem fruchtekompott mit
schlagrahm, misokaramel und kandiertem yuzu

どら焼きとアイスクリーム **dorayaki & glace** vg** 14

kleiner pfannkuchen mit süssen azukibohnen & glace oder
sorbet.

eine sorte frei wählbar



unsere empfehlungen
"edo genroku" / "amami umeshu" / "yuzushu"
kanpai!

* bitte nach aktuellen sorten nachfragen.

**traditionell hergestellt von eisuru (gelato-manufaktur aus basel)

お知らせ **INFOS**

vg vegetarisch

v vegan

(v) vegan möglich

gf glutenfrei

(gf) glutenfrei möglich

原産地 **herkunftsangaben**

poulet (ch), rind (ch, at), schwein (ch), eier (ch-freiland),
kohlenfisch (norwestpazifik), königsfisch (neuseeland), lachs
(schottland, asc-zertifiziert), lachsrogen (dänemark),
süßwasseraal (china), thunfisch (vietnam & spanien), crevetten
(vietnam, asc-zertifiziert), oktopus (westpazifik)

アレルギー **allergien**

unser personal gibt gerne auskunft über allergene zutaten

かかく **preise**

sämtliche angaben in chf inklusive 8.1% mwst

miake izakaya

sempacherstrasse 7

4053 basel

okaeri gmbh

che-338.551.161

061 311 13 13

info@miake.ch

www.miake.ch

  [miake.izakaya](https://www.instagram.com/miake.izakaya)



SCAN ME!

