

miake

izakaya

16. – 19.4.2024

MENUS

	preis*
bento-box 'shake hanbāgā'	29
lachs-hamburger mit hausgemachter teriyaki-ingwer-sauce, dazu reis, gemüse-beilage, salat und miso-suppe	
menu-set 'niku udon'	29
udon-nudelsuppe mit rindfleisch, dazu gemüsebeilage und salat	
menu-set 'nasu dengaku' v	27
gebackene aubergine mit miso-glasur, serviert mit reis, gemüse-beilage, salat und miso-suppe	



INFO

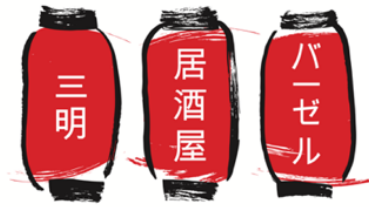
v vegan **vg** vegetarisch **gf** glutenfrei

*preise: sämtliche zahlen in chf (inkl. 8.1% mwst (oder 2.6% für takeaway))

herkunftsangaben: rind (ch, at), schwein (ch), poulet (ch), eier (ch, freiland), lachs (schottland, asc zertifiziert), thunfisch (vietnam), crevetten (vietnam, asc zertifiziert)

allergien: unser personal gibt gerne auskunft über allergene zutaten

miake izakaya | sempacherstrasse 7 | 4053 basel
www.miake.ch | 061 311 13 13 | info@miake.ch



miake
izakaya

LUNCH MENU

16. – 19.4.2024

MENUS

price*

bento-box 'shake hanbāgā'

29

salmon burger with homemade teriyaki ginger sauce, with rice, vegetable side, salad and miso soup

menu-set 'niku udon'

29

udon noodle soup with beef, served with vegetable side and salad

menu-set 'nasu dengaku' v

27

baked eggplant with miso glaze, served with rice, vegetable side, salad and miso soup



INFO

v vegan vg vegetarian gf gluten free

*prices: all numbers in chf (incl. 8.1% vat (or 2.6% for takeaway))

indications of origin: beef (ch, at), pork (ch), chicken (ch), eggs (ch, free-range), salmon (scotland, asc certified), tuna (vietnam), shrimp (vietnam, asc certified)

allergies: our staff is happy to provide information about allergenic ingredients