

# miake

izakaya

いらつしやいませ！

**HERZLICH  
WILLKOMMEN!**

# GETRÄNKE – SPECIALS

## カクテル COCKTAILS

大筒 **ōzutsu 95** 16  
sparkling sake | gin | kabosu

梅ゼサワー **ume sawā** 18  
umeshu | whisky | reissessig | umeboshi

## 日本酒 NIHONSHU (SAKE)

**kaetsu homare kirin | tokubetsu junmai | 14.6%** 1dl 10  
reis: gohyakumangoku | seimaibuai: 55% 7.2dl 66  
geschmack: frisch, mineralisch, trocken  
passend zu: gemüse, sashimi

**fukucho hattanso | junmai ginjō | 16%** 1dl 13  
reis: akitakada, hattanso | seimaibuai: 60% 7.2dl 89  
geschmack: prickelnd, fruchtig, voll  
passend zu: sushi, tempura

**amabuki marigold | yamahai junmai | 15%** 1dl 13  
reis: omachi | seimaibuai: 65% 7.2dl 89  
geschmack: nussig, cremig, feine säure  
passend zu: teriyaki, herzhaftes

**fukuju kōbe special chōtokusen | junmai | 16%** 1dl 15  
reis: yamada nishiki | seimaibuai: 70% 7.2dl 109  
geschmack: vollmundig, aromatisch, komplex  
passend zu: kräftige saucen, beefsteak, nabemono

# カクテル COCKTAILS HAUS- SPEZIALITÄTEN

- 発泡 **happo yuzu (alkoholfrei)** 11  
prosecco (alkoholfrei) | yuzusaft
- 発泡 **happo umeshu / yuzushu** 11  
prosecco | umeshu / yuzushu (pflaumen- / zitrus-likör)
- 梅ゼスト **ume zest** 12  
umeshu | salty grapefruit soda
- ハイボール **haibōru** 14  
highball mit whisky, umeshu, shochū *oder* 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** 16  
wodka *oder* gin | yuzu
- 昔胡麻 **mukashi goma** 16  
unsere version des 'old fashioned' mit whisky-sesam-infusion
- 酒ティーニ **sakefīni - umami | dry** 17  
sake | gin | vermouth | nori
- 黒ギムレット **kuro gimlet** 17  
sake | gin | yuzu | schwarzer sesam

# ビール BIER

<b>kirin ichiban   5.0%</b>	<b>3 / 5dl</b>	<b>5.90 / 8.90</b>
frisches japanisches lager-bier (vom fass)		
<b>asahi super dry   5.2%</b>	<b>3.3dl</b>	<b>6.90</b>
leichtes und trockenes japanisches lager-bier		
<b>sapporo premium   4.7%</b>	<b>3.3dl</b>	<b>7.90</b>
leicht malziges japanisches lager-bier		
<b>iki ginger / yuzu   5.5% / 4.5%</b>	<b>3.3dl</b>	<b>7.90</b>
craft bier mit grüntee-extrakt sorten: ingwer, yuzu		
<b>rothaus tannenzäpfle (alkoholfrei)</b>	<b>3.3dl</b>	<b>6.90</b>
würziges und fruchtiges bier aus dem schwarzwald		
<b>lola indian pale ale (alkoholfrei)</b>	<b>3.3dl</b>	<b>7.50</b>
ipa bier mit vollmundigem geschmack aus bern		

# 日本酒 NIHONSHU (SAKE)\*

<b>sake-degustations-sets</b>		<b>3x 0.5dl</b>	
<b>I</b>	(1) + (3) + (8) trocken → süß		<b>23</b>
<b>II</b>	(1) + (5) + (6) trocken → fruchtig		<b>21</b>
<b>III</b>	(1) + (4) + (7) trocken → vollmundig		<b>23</b>
(1)	<b>shochikubai kyoto fushimizu jitake   13.5% (warm) 1dl</b>		<b>9</b>
	reis: lokale sorten   seimaibuai: 78%	<b>(masu) 1.25dl</b>	<b>11</b>
	geschmack: reis, trocken   empfehlung: warm zum schluss		
(2)	<b>gassan sparkling cloud   12%</b>	<b>1dl</b>	<b>12</b>
	reis: gohyakumangoku   seimaibuai: 60%	<b>7.2dl</b>	<b>79</b>
	geschmack: prickelnd, süffig   passend zu: aperitif, sushi		
(3)	<b>urakasumi   honjōzō   15%</b>	<b>1dl</b>	<b>12</b>
	reis: manamusume   seimaibuai: 65%	<b>7.2dl</b>	<b>79</b>
	geschmack: trocken   passend zu: fisch, poulet, gemüse		
(4)	<b>yamagata masamune   junmai   16%</b>	<b>1dl</b>	<b>13</b>
	reis: dewasansan   seimaibuai: 60%	<b>7.2dl</b>	<b>89</b>
	geschmack: trocken, klar, fruchtig   passend zu: sushi, gebratenes		
(5)	<b>fukucho „seafood“   junmai   13%</b>	<b>1dl</b>	<b>11</b>
	reis: hattanso   seimaibuai: 70%	<b>7.2dl</b>	<b>77</b>
	geschmack: frisch, zitrus   passend zu: „seafood“		
(6)	<b>chikurin marumoto   junmai daiginjo   15%</b>	<b>1dl</b>	<b>10</b>
	reis: yamadanishiki   seimaibuai: 50%	<b>7.2dl</b>	<b>67</b>
	geschmack: voll, fruchtig, melone   passend zu: meeresfrüchte		
(7)	<b>ryujin „dragon god“ kakushi   nama genshu ginjo   16.5%</b>	<b>1dl</b>	<b>12</b>
	reis: gohyakumangoku   seimaibuai: 55%	<b>7.2dl</b>	<b>79</b>
	geschmack: vollmundig, cremig   passend zu: schwere speisen		
(8)	<b>shirayuki edo genroku   genshu   17.8%</b>	<b>1dl</b>	<b>14</b>
	reis: yamadanishiki   seimaibuai: 88%	<b>7.2dl</b>	<b>96</b>
	geschmack: honig, hefe, holz   empfehlung: zum dessert		

\*zusätzliches angebot in separater karte

# ワイン WEIN

**grenzenlos weiss | 2022 (ch) | demeter | 13% 1 / 7.5dl 9 / 56**

johanniter / cabernet blanc / bronner

frischer, trockener, fruchtiger wein aus der kellerei vinigma

**bastide de mirafiors | 2019 (fr) | 14.5% 1 / 7.5dl 11 / 69**

syrah & grenache cuvée

aoc domaine lafage aus languedoc roussillon

# リキュール & スピリッツ 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 nippon | 25% 5cl 7**

klassischer shochu aus reis

**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

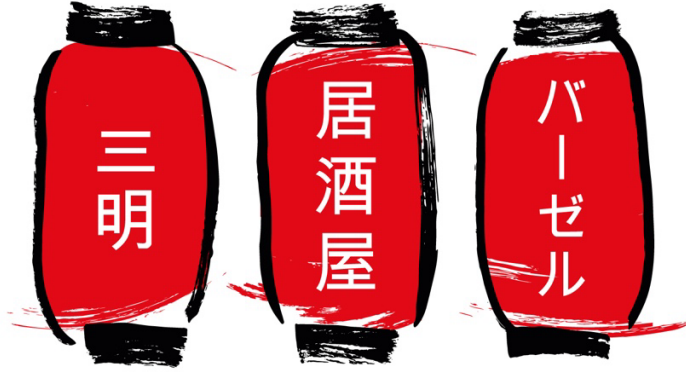
mineralwasser <i>ohne</i> (offen)	3dl / 1l	2 / 5
mineralwasser <i>mit</i> (offen)	3dl / 1l	2.50 / 6
pepita citro	3.3dl	5.50
fritz kola / kola zuckerfrei	3.3dl	5.90
lemonaid maracuja bio limonade	3.3dl	5.90
urban lemonade yuzu lime	3.3dl	6.90
ramune japanische limonade / litschi	2dl	5.90
gartengold apfelsaftschorle	2.75dl	6.90
charitea <i>black</i> bio eistee m. zitrone	3.3dl	5.50
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: schwarztee-ingwer-zitrone, jasmin-grüntee, 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**

# ESSEN – SPECIALS

## 寿司 **SUSHI**

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

### **vegi uramaki v**

**12 / 23**

“inside-out” sushi rolle mit avocado, gurke, karotte, kampyo

## 冷たい料理 **KALT**

### アスパラの胡麻和え **asupara no gomaae v | gf**

**11**

grüne spargeln an sesam-dressing

### 蟹の酢の物 **kani no sunomono gf**

**13**

gurken-algen-salat mit krabbenfleisch

### 牛肉のたたき **gyuniku no tataki gf**

**18**

leicht angebratene rindfleisch-streifen an ponzu-dressing

## 暖かい料理 **WARM**

### 大学芋 **daigaku imo v | gf**

**11**

karamelisierte süsskartoffeln

### 鳥の餃子 **tori no gyoza**

**13.50**

fünf teigtaschen mit poulet mit würzigem dip

## 揚げ物 **FRITTIERT**

鱈の天ぷら **tara no tempura** **18**  
frittierte dorsch-filet im teigmantel mit tempura-sauce

## 焼き物 **GEBRATEN**

銀鱈の西京焼き **gindara no saikyo yaki** **29**  
in miso marinierter, gebackener kohlenfisch (black cod)

## 麺 **NUDELGERICHTE**

焼きうどん **yaki udon v** **24**  
gebratene dicke udon-nudeln mit gemüse an hausgemachter sauce

\*\*\*\*\*

## デザート **DESSERT**

**kurogoma purin vg | gf** **10**  
japanischer pudding mit schwarzem sesam



# 寿司 **SUSHI**

## 刺身 **SASHIMI**

<b>shake</b> (lachs)	<b>16</b>
<b>maguro</b> (thunfisch)	<b>19</b>
<b>hamachi</b> (königsfisch)	<b>21</b>
<b>sashimi moriawase</b> (shake, maguro, hamachi)	<b>29</b>

## 握り **NIGIRI**

pro stück

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

## 手巻き **TEMAKI**

pro handrolle

<b>spicy tuna</b> (scharfes thunfischmousse & gurke)	<b>10</b>
<b>vuna</b> (pflanzenbasierter "thon" & rukola) <b>v</b>	<b>8</b>

\* nach tagesangebot

## 細巻き **HOSOMAKI (kleine rolle)**

pro 4 stück (halbe rolle) oder 8 stück (ganze rolle)

<b>kappa maki</b> (gurke) ▼	5.50 / 10
<b>avocado maki</b> (avocado) ▼	5.50 / 10
<b>shake maki</b> (lachs)	6.50 / 12
<b>tekka maki</b> (thunfisch)	7.50 / 14

## 太巻き **FUTOMAKI (grosse rolle)**

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

<b>vegi</b> (avocado, gurke, karotte, kampyo) ▼	12 / 23
<b>crispy shrimp</b> (crevetten tempura, avocado, chili mayo)	13 / 25
<b>spicy tuna</b> (scharfes thunfischmousse, gurke)	13 / 25

## 裏巻き **URAMAKI („inside-out“ rolle)**

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

<b>shake aburi</b> (lachs geflammt, lachs, gurke)	14 / 27
<b>unagi</b> (süßwasseraal, omelett, gurke)	14 / 27
<b>rainbow</b> (lachs, thunfisch, königsfisch, avocado)	15 / 29

### zölliakie:

alle sushi-gerichte auf anfrage mit glutenfreier soyasauce (tamari) erhältlich.  
ausnahmen: 'unagi' & 'crispy shrimp' enthalten gluten.

# 冷たい料理

**KALT**

- 酢の物 **sunomono** v | gf 9  
gurken-algen-salat
- ガリたこ山菜 **gari tako sansai** gf 15  
oktopus-gemüse-salat
- 鯖のたたき **maguro no tataki** gf 17  
leicht angebratene thunfisch-streifen an sesam-dressing
- 漬物 **tsukemono** v | gf 5  
hausgemachtes eingelegtes gemüse

# 暖かい料理

**WARM**

- 枝豆 **edamame** v | gf 7  
junge gedämpfte sojabohnen mit fleur de sel
- 野菜の餃子 **yasai no gyoza** v 12.50  
fünf teigtaschen mit gemüse-füllung; mit würzigem dip
- たこ焼き **takoyaki** 16  
knusprige teigbällchen mit oktopus, takoyaki-sauce, mayo, katsuobushi, benishoga & aonori
- 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

# 揚げ物 FRITTIERT

- 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
- 野菜の天ぷら **yasai no tempura** vg 16  
gemüse in teigmantel mit tempura-sauce
- 鳥のから揚げ **tori no karaage** gf 19  
mariniertes, leicht paniertes pouletschenkelfleisch mit dip
- 鳥かつ **torikatsu** 24  
paniertes pouletbrust-schnitzel mit dip-sauce & kleinem weisskohlsalat

# 焼き物 GEBRATEN

- 野菜炒め **yasai itame** v | gf 11  
gebratener gemüse-mix (ideal als begleitung zu anderen gerichten)
- なすの田楽 **nasu no dengaku** v 14  
aubergine überbacken mit miso-glasur
- 鳥の照り焼き **tori no teriyaki** 19  
mariniertes pouletschenkelsteak an teriyaki-sauce
- ビーフステーキ **beefsteak** gf 29  
hohrückensteak (schweizer bio weiderind) mit dip-saucen (sesam & kizami-wasabi)

# 丼 **DONBURI**

grosse reisschale

牛丼 **gyudon** **32**  
sautierte rindfleischstreifen an hausgemachter sauce,  
onsen-ei, benishoga, frühlingzwiebeln & nori auf reis

カツカレー **tori katsu kare** **32**  
paniertes pouletbrust-schnitzel an hausgemachter  
japanischer curry-sauce (mild) mit reis

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

# 鍋物 **NABEMONO\*** **AM TISCH ZUBEREITET**

auf vorbestellung (bei reservation)

すき焼き **sukiyaki** **65 (pro person)**  
sautiertes, dünn geschnittenes rindfleisch, gemüse, pilze,  
shirataki-nudeln & gebratener tofu in sukiyaki-sauce (reis  
inbegriffen)

しゃぶしゃぶ **shabu shabu gf** **65 (pro person)**  
fondue mit dünn geschnittenem rindfleisch, gemüse,  
pilzen, shirataki-nudeln & tofu serviert mit sesam- und  
ponzu-dips (reis inbegriffen)

\* ab zwei personen



# デザート **DESSERT**

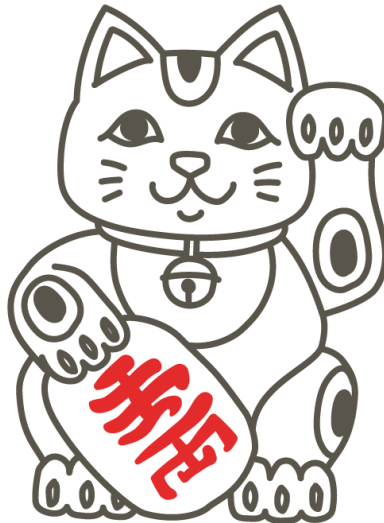
餅アイスクリーム **mochi ice cream v | gf** **4.50**  
mini-glace umhüllt von mochi (reisteig)\*

大福餅 **daifuku mochi v** **5.50**  
kleiner mochi (reisteig) gefüllt mit süßen azukibohnen\*

**mini cheesecake vg** **7.50**  
kleiner cheesecake  
sorten: matcha (grüntee), yuzu (japanische zitrusfrucht)

**glace\*\* vg | gf & sorbet\*\* v | gf** **7.50**  
glaces: matcha (grüntee), kurogoma (schwarzer  
sesam), vanille sorbets:\*  
1-2 sorten frei wählbar

どら焼きとアイスクリーム **dorayaki & glace\*\* vg** **13**  
kleiner pfannkuchen mit süßen azukibohnen & glace/sorbet



\* 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), dorsch (island), kohlenfisch (norwestpazifik), königsfisch (neuseeland), lachs (schottland, asc-zertifiziert), lachsrogen (dänemark), süsswasseraal (china), thunfisch (vietnam & spanien), crevetten (vietnam, asc-zertifiziert), krabbenfleisch (atlantik), 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



**SCAN ME!**

