

IPANEMA

LOUNGE BAR

NIBBLES AND MORE

HÄPPCHEN ZUM NASCHEN

- Ⓥ Harumaki spring rolls 8

Harumaki-Frühlingsrollen

Two crispy golden spring rolls filled with rice noodles and vegetables. Served with soy and karashi mustard dipping sauce

Zwei knusprige, goldbraune Frühlingsrollen mit Reismudeln und Gemüse gefüllt. Serviert mit Soja-Karashi-Senf-Dip-Soße
2, 9, 13

- Duck spring rolls 10

Enten-Frühlingsrollen

Two crispy-fried spring rolls filled with tender duck, rice noodles, cabbage, carrot, black mushrooms, and spring onion. Served with a rich hoisin dipping sauce

Zwei knusprig frittierte Frühlingsrollen mit zarter Ente, Reismudeln, Kohl, Karotten, schwarzen Champignons und Frühlingszwiebeln gefüllt. Serviert mit einer herzhafterer Hoisin-Dip-Soße
2, 3, 14

- Yellow-fin tuna tartare 16

Gelbflossenthunfisch-Tartar

Diced red tuna and creamy avocado dressed in yuzu, topped with chives, toasted sesame seeds, and ginger. Garnished with crispy rice puffs, pickled beets, and fresh microgreens

Gewürfelter roter Thunfisch und cremige Avocado in Yuzu-Dressing, verziert mit Schnittlauch, geröstetem Sesam und Ingwer. Garniert mit knusprigen Reispuffs, eingelegten Rüben und frischen Mikrogrün
1, 2, 5, 12, 13, 14

- Ⓥ Manchego salad 15

Manchego-Salat

A vibrant mix of fresh leaves, goji berries, Manchego cheese (PDO), dried cranberries, quinoa, pomegranate, cherry tomatoes, and basil. All tossed in wafu dressing

Eine lebendige Mischung aus frischen Blättern, Goji-Beeren, Manchego-Käse (g.U.), getrockneten Cranberries, Quinoa, Granatapfel, Kirschtomaten und Basilikum. Alles in Wafu-Dressing geschwenkt
2, 7, 13, 14

COMFORT FOOD

ESSEN FÜR DIE SEELE

- Prawn bao buns 14

Garnelen-Bao-Brötchen

Two fluffy steamed buns filled with breaded prawns, fresh cucumber, spring onion, and a spicy sweet-chili mayo

Zwei luftige, gedämpfte Brötchen mit panierten Garnelen, frischer Gurke, Frühlingszwiebeln und einer würzigen Süß-Chili-Mayonnaise gefüllt
2, 3, 4, 9, 14

- Korean pork belly bao buns 12

Koreanische Schweinebauch-Bao-Brötchen

Two fluffy steamed buns filled with slow-cooked pork belly in Korean sauce, topped with fresh coriander, chili, spring onion, and sesame seeds

Zwei luftige, gedämpfte Brötchen mit langsam gegartem Schweinebauch in koreanischer Sauce, garniert mit frischem Koriander, Chili, Frühlingszwiebeln und Sesamsamen gefüllt
1, 2, 12, 13, 14

- Beef slider 17

Rindfleisch-Slider

Three mini beefburgers topped with cabbage slaw, mushroom-miso sauce, and chimichurri

Drei Mini-Rindfleischburger mit Krautsalat, Pilz-Miso-Sauce und Chimichurri
2, 4, 7, 9, 12, 13, 14

- Chicken katsu sliders 14

Chicken Katsu Sliders

Three mini-brioche topped with crispy chicken katsu, cabbage slaw, and tonkatsu sauce

Drei Mini-Brioche mit knusprigem Hähnchen Katsu, Krautsalat und Tonkatsu-Soße
2, 4, 7, 9, 12, 13, 14

- Chicken satay 8

Hähnchen-Satay

Marinated chicken skewer with Satay sauce with peanut, soy and chili

Mariniertes Hähnchenspieß mit Satay-Soße aus Erdnüssen, Soja- und Chili
2, 11, 13, 14

- Wagyu sando 27

Wagyu Sando

Crispy katsu of A5 Wagyu sirloin in toasted buttered bread, drizzled with rich tonkatsu sauce and Japanese karashi-mayonnaise

Knuspriges Katsu von A5 Wagyu-Rinderfilet in geröstetem Butterbrot, beträufelt mit reichhaltiger Tonkatsu-Soße und japanischer Karashi-Mayonnaise
2, 4, 7, 9, 13, 14

- Ⓥ Yaki udon noodles 14

Yaki-Udon-Nudeln

With stir-fried mushrooms, spinach, spring onion, soy, ginger, and sesame oil

Mit gebratenen Pilzen, Spinat, Frühlingszwiebeln, Soja, Ingwer und Sesamöl
1, 2, 12, 13, 14

NORI TACO • URAMAKI • NIGIRI • SASHIMI

- Chef's special salmon tacos 10

Lachs-Tacos nach Küchenchef-Art

Two crispy nori seaweed sheets fried with tempura batter and filled with marinated salmon, avocado, mango, and cucumber

Zwei knusprige Nori-Algenblätter in Tempura-Teig frittiert und mit mariniertem Lachs, Avocado, Mango und Gurke gefüllt
2, 4, 5, 7, 9, 12, 13

- Ebi tempura 14

Ebi Tempura

Eight deep fried tempura prawns wrapped in sushi rice and cucumber. Topped with teriyaki sauce and crispy tanuki (tempura)

Acht frittierte Tempura-Garnelen in Sushi-Reis und Gurke eingewickelt. Garniert mit Teriyaki-Soße und knusprigem Tanuki (Tempura)
2, 3, 4, 13, 14

- Rainbow 18

Regenbogen

Eight Uramaki rolls with sushi rice, salmon, tuna, avocado, cucumber, and crab meat

Acht Uramaki-Rollen mit Sushi-Reis, Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke und Krabbenfleisch
3, 5, 14

- Prawn and salmon rolls 16

Garnelen-Lachs-Rollen

Eight maki sushi rolls with fried torpedo prawn, salmon, avocado, and asparagus. Garnished with crispy sweet potato and unaki sauce

Acht Maki-Sushi-Rollen mit frittierten Torpedo-Garnelen, Lachs, Avocado und Spargel. Garniert mit knuspriger Süßkartoffel und Unaki-Soße
2, 3, 4, 5, 13, 14

- Nigiri platter 20

Nigiri-Platte

Four of each: salmon, tuna, Ebi shrimp

Jeweils vier Stück: Lachs, Thunfisch, Ebi-Garnelen
3, 5, 9, 14

- Combo platter 50

Komboplatte

8 Rainbow uramaki rolls • Regenbogen Uramaki-Rollen

8 deep-fried Ebi tempura • frittierte Ebi-Tempura

4 Tuna nigiri • Thunfisch-Nigiri

4 salmon nigiri • Lachs-Nigiri

3 salmon sashimi • Lachs-Sashimi

3 Tuna sashimi • Thunfisch-Sashimi

2, 3, 4, 5, 9, 13, 14

CHEF'S SPECIALS

HAUPTSPEISEN

- Angus beef rib-eye 40

Angus-Rinder-Rib-Eye

Fresh Australian Angus rib-eye on the grill. Served with mushroom-miso sauce

Frisches australisches Angus-Rib-Eye vom Grill. Serviert mit Pilz-Miso-Soß
1, 2, 7, 12, 13, 14

- Lubina à la parrilla 36

Lubina à la Parrilla

Sautéed fresh seabass fillet with bok choy, Yuzu-Kosho fennel, and miso-ginger sauce

Sautiertes frisches Seebarschfilet mit Pak Choi, Yuzu-Kosho-Fenchel und Miso-Ingwer-Soße
2, 5, 7, 12, 13, 14

- Salmon and tuna donburi bowl 22

Donburi-Bowl mit Lachs und Thunfisch

Sushi rice topped with marinated salmon and tuna tartare, creamy avocado, edamame, wakame salad, spring onion, sesame seeds, kizami nori, and pickled ginger. Served with soy sauce on the side

Sushi-Reis mit mariniertem Lachs-Thunfisch-Tartar, cremiger Avocado, Edamame, Wakame-Salat, Frühlingszwiebeln, Sesamsamen, Kizami-Nori und eingelegtem Ingwer. Mit Sojasoße auf der Seite serviert.
5, 12, 13, 14

SIDES

BEILAGEN

- Ⓥ Stir-fried vegetables 6

Gebratenes Gemüse

Seasonal vegetables stir-fried with soy and sesame oil

Saisonales Gemüse mit Soja- und Sesamöl gebraten
1, 2, 12, 13, 14

- Ⓥ Japanese fried rice with vegetables 6

Japanischer gebratener Reis mit Gemüse

Stir-fried rice with vegetables, soy sauce, sake, sesame oil, and spring onion

Gebratener Reis mit Gemüse, Sojasauce, Sake, Sesamöl und Frühlingszwiebeln
2, 12, 13, 14

- Ⓥ Sweet potato fries 6

Süßkartoffelpommes

Fresh sweet potatoes fries sprinkled with smoked paprika and cajun spices

Frische Süßkartoffelpommes beträufelt mit geräuchertem Paprika und Cajun-Gewürzen
9, 14

SWEET TREATS

ETWAS SÜSSES

- Ⓥ Strawberry tart 12

Erdbeertarte

Crunchy tart baked with almond paste, topped with Crème Pâtissier, whipped cream, and strawberries

Knusprige Tarte aus Mandelpaste, garniert mit Crème Pâtissier, Schlagsahne und Erdbeeren
2, 4, 7, 10, 14

- Ⓥ Chocolate Sphere 15

Schokoladenkugel

Home-made vanilla ice cream in a chocolate sphere with forest fruits, kataifi, and a medley of toppings

Hausgemachtes Vanilleeis in einer Schokoladenkugel mit Waldfrüchten, Kataifi und verschiedenen Toppings

- Ⓥ Salted caramel • Gesalzener Karamell 7, 13

- Ⓥ Chocolate sauce • Schokoladensauce 13, 14

- Ⓥ Forest fruit sauce • Waldfruchtsauce

- Ⓥ Biscoff biscuit • Biscoffkekse 2, 7, 13, 14

- Ⓥ Crema Catalana 10

Crema Catalana

Spanish custard cream flavoured with citrus and cinnamon. Topped with caramelised sugar

Spanische Vanillecreme mit Zitrus- und Zimtgeschmack. Mit karamellisiertem Zucker bestreut
4, 7, 14

ALLERGENS

¹ Celery | Sellerie

² Gluten | Gluten

³ Crustaceans | Krebstiere

⁴ Egg | Eier

⁵ Fish | Fisch

⁶ Lupin | Lupine

⁷ Dairy | Milch und -

erzeugnisse

⁸ Molluscs | Weichtiere

⁹ Mustard | Senf

¹⁰ Nuts | Schalenfrüchte

¹¹ Peanuts | Erdnüsse

¹² Sesame | Sesamen

¹³ Soy | Sojabohne

¹⁴ Sulphur dioxide and sulphites |

Schwefeldioxid und Sulphite

Ⓥ Vegetarian | Vegetarisch

Ⓥ Vegan | Vegan

All prices are in Euros and include V.A.T.

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive MwSt.