



UNKAI

JAPANESE CUISINE

日本料理



MENU

## HERZLICH WILLKOMMEN IM UNKAI KONICHIWA IM WOLKENMEER

UNKAI bedeutet Wolkenmeer – und das stimmt, hier in der 7. Etage des eleganten Grand Hotel Wien, ist man dem Himmel ein Stückchen näher. Unser Küchenteam verwöhnt Sie auf höchstem Niveau mit allerbesten Qualität. Inspirierende japanische Küche – puristisch, ehrlich, modern, aber dennoch mit traditionellen Einflüssen.

Die hohen Ansprüche unseres Chef-Kochs sind überzeugend: beste Produkte, klare, feine Aromen und viel Leidenschaft für unerwartete Geschmackserlebnisse. Genießen Sie unsere Zwei-Hauben gekrönte à la carte Küche, legendäre Sushi-Kompositionen, oder die große Vielfalt am Teppanyaki.

Wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.  
Ihr UNKAI Team

## WELCOME TO UNKAI KONICHIWA TO THE OCEAN OF CLOUDS

Unkai means as much as the ocean of clouds and truly no other name would better describe our heavenly restaurant located on the seventh floor of the Grand Hotel Wien. Our team treats you to the finest in culinary delights, constantly focusing on maintaining the unsurpassable quality of food for what we are known for. Inspiring Japanese cuisine – puristic, authentic, modern and yet traditional.

The chef de cuisine spoils his guests with the most exquisite ingredients, finest natural aromas refined with devotion, promising an unforgettable taste experience – taking you literally one step closer to heaven. Enjoy our 2 toquecrowned à la carte dining, our legendary sushi compositions or generous assortment of Teppanyaki dishes.

We are looking forward to meet your highest culinary expectations.  
Your UNKAI team

STAND: MÄRZ/MARCH 2018

Alle Preise in Euro. Preisänderungen vorbehalten  
*All prices in Euro. prices are subject to change*

## TEPPAN YAKI BUSINESS LUNCH WAHLMENÜ

A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,R

Von Dienstag bis Samstag  
From Tuesday to Saturday

### VORSPEISE . APPETIZER

Sushi oder Tempura . Sushi or Tempura

### TEPPAN YAKI GERICHT . MAIN DISH

Rindsfilet oder Fische und gemischte Meeresfrüchte serviert  
mit Unkai Salat, Reis, Miso Suppe und eingelegtem Gemüse

Filet of beef or fish and assorted seafood  
served with Unkai salad, rice, miso soup and pickles

### NACHSPEISE . DESSERT

Eis aus grünem Tee mit gemischtes Obst  
Green tea ice cream with assorted fruits

2 Gang | Course EUR 29,00

3 Gang | Course EUR 38,00

Auf Wunsch serviert Ihnen unser Sommelier gerne  
eine korrespondierende Weinbegleitung.

Upon request our sommelier will be pleased to  
serve you with the accompanying wines

2 Gläser | Glasses EUR 15,00

SEHR GEEHRTER GAST,  
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICEPERSONAL,  
WENN SIE AN SPEISENALLERGIEN LEIDEN.  
VIELEN DANK

DEAR GUEST.  
PLEASE INFORM YOUR SERVICE STAFF,  
IF YOU SHOULD HAVE ANY FOOD INTOLERANCES.  
THANK YOU

## TEPPAN YAKI

### UNRYU EUR 62

A,B,C,D,E,F,G,L,N,R

Vorspeise	Appetizer
Salat	Salad
Gemischte Meeresfrüchte oder	Assorted Seafood or
Charolais-Beiriedschnitte	Charolais-Sirloin
Dessert	Dessert
Flambiertes Eis	Flamed ice cream EUR 7,20

### UNZEN EUR 76

A,B,C,D,E,F,G,M,N,R

Appetitanreger	Small appetizer
Vorspeise	Appetizer
Gemischte Meeresfrüchte	Assorted Seafood
Sushi	Sushi
Entenfilet	Filet of duck
Flambiertes Eis	Flamed ice cream

### UNKAI EUR 120

A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,R

Vorspeise	Appetizer
Suppe der Saison	Seasonal soup
Sashimi	Sashimi
Gemischte Meeresfrüchte	Assorted Seafood
Salat	Salad
Rindsfilet	Beef tenderloin
oder	or
Charolais-Beiriedschnitte	Charolais-Sirloin
Flambiertes Eis	Flamed ice cream

Auf Wunsch serviert Ihnen unser Sommelier gerne eine korrespondierende Weinbegleitung.

Upon request our sommelier will be pleased to serve you with the accompanying wines.

3 Gläser   Glasses	EUR 22,50
4 Gläser   Glasses	EUR 29,80
5 Gläser   Glasses	EUR 37,50

## NIKU-RYOURI

### FLEISCH SPEZIALITÄTEN · MEAT SPECIALITIES

GYU-FILET (160g) Rinderfilet · Beef tenderloin A,D,E,F,G,N,R	EUR 25,00
CHAROLAIS RINDERBEIRIED (200g) Charolais beef sirloin A,D,E,F,G,N,R	EUR 32,00
TORI-NIKU (180g) Hühnerfleisch · Chicken A,F,G,N,R	EUR 18,50

## GYOKAI-RYOURI

### MEERESFRÜCHTE SPEZIALITÄTEN · SEAFOOD SPECIALITIES

SHAKE (180g) Lachs · Salmon A,D,F,G,N,R	EUR 15,60
SHIROMI-SAKANA (160g) Wolfsbarsch Sea bass A,D,F,G,N,R	EUR 20,30
EBI (200g) Riesengarnelen · King Prawns A,B,F,G,N,R	EUR 25,00
MORIAWASE Gemischte Meeresfrüchte · Assorted Seafood A,B,D,F,G,N,R	EUR 23,60

## KAISEKI

Das traditionelle japanische Kaiseki Menü lässt sich bereits bis ins 16. Jahrhundert zurückführen. Die Bedeutung „Stein um Magen“ bezieht sich auf den Ursprung der Zen-Mönche, die anfangs einen warmen Stein eingepackt und in Handtüchern an den Körper drückten. Die Hitze half das Hungergefühl während der Morgen- und Abend Gebete zu unterdrücken. Später, wurde aus Kaiseki eine einfache vegetarische Speise die nach Chanoyu oder der Tee Zeremonie serviert wurde. Heute bezieht es sich auf eine Art Kunst welche die Harmonie zwischen Speisen und Natur zelebriert und das Abendessen durch eine Odyssee von Geschmäckern, Texturen und Farben führt.

Ein traditionelles Kaiseki Menü besteht aus mehreren Sequenzen die auf viele Vorbereitungstechniken zurückgehen. Eingelegte, rohe, gegrillte und frittierte Speisen werden in verschiedenen Reihenfolgen serviert. Die eigens ausgebildeten Kaiseki Köche legen großen Wert auf die Präsentation des Menüs, wobei immer nur frische und saisonale Zutaten verwendet werden. So hat jede Zutat seine eigene Geschmackswelt und ist stets im Einklang mit der Natur.

Kaiseki's origins date back to the 16th century. Meaning "stone in the stomach", kaiseki referred to the practice of Zen priests of tucking hot stones wrapped in towels into the bosom of their kimono sashes. The heat was intended to ward off any hunger pangs during their morning and afternoon prayers. Later, kaiseki became a simple seasonal vegetarian meal served after the chanoyu or tea ceremony. Today, it is considered an art form that observes the harmony between food and nature, and takes the diner on an odyssey of flavors, textures and colors.

A traditional kaiseki meal consists of a set sequence of courses based on preparation techniques. Pickled, raw, grilled and fried foods can all be included, in a certain order. Dishes focus on seasonal ingredients, and kaiseki chefs give zealous attention to presentation. Like the acts of a play, each dish is a component that strikes high and low chords yet harmonizes to create the whole.

## VERFEINERTER STIL DER JAPANISCHEN KÜCHE REFINED STYLE OF JAPANESE CUISINE

2017 Sauvignon Blanc, Weingut Sternat Lenz,  
Leutschach, Südsteiermark

*Gassan No Yuki, Junmai Ginjo, Yamagata*

### APPETITANREGER · AMUSE BOUCHE

Gebackener Pistazientofu mit kurz gegrilltem Seeigel,  
Osietra Kaviar, Pflanzenkaviar, Wasabi und Johanniskrautsauce

Deep-fried pistachio tofu with slightly grilled sea urchin,  
Osietra caviar, plant caviar, Wasabi and amber sauce

### SUPPE · SOUP

Dobin Mushi - Klare Suppe mit Venusmuscheln, Shrimp,  
Bambussprossen und Berggemüse

Dobin Mushi - Clear soup with venus clams,  
shrimp, bamboo shoot and mountain vegetables

2015 Chardonnay, Weingut Rainer Stubits, Harmisch, Südburgenland

*Kikusui, Junmai Ginjo, Nigata*

### SASHIMI

Seebrasse, Blauflossen Thunfisch und rote Garnele mit Gemüse

Sea brea, blu-fin tuna and red prawn with vegetables

### GEDÄMPFTES GERICHT · STEAMED DISH

Garnele mit Rüben und Miso in Chrysanthemensauce

Prawn with turnips and Miso in Chrysanthemum sauce

2013 Rotgipfler, Satzing, Weingut Johanneshof Reinisch,  
Tattendorf, Thermenregion

*Sekiya Black Horjozo, Nagoya*

### GEGRILLTES GERICHT · GRILLED DISH

Black cod und Lachs mit Miso, eingelegtem Knollenzest und Pistazien

Black cod and salmon with Miso, pickled Japanese artichokes and pistachios

### GEBACKENES GERICHT · DEEP-FRIED DISH

Riesengarnele im Vermicellimantel mit Enoki Pilzen und Shiso Blatt,  
serviert mit würziger Sauce Tempura mit saisonalem Gemüse

King prawn in vermicelli coat with Enoki mushrooms and Shiso leaf,  
served with savoury sauce

2016 Zweigelt, Kaiserberg, Weingut Unger, Halbturm, Neusiedlersee

*Kikusui, Junmai Ginjo, Nigata*

### HAUPTSPEISE · MAIN DISH

Rindsfilet Tataki mit in Essig mariniertes Gurke und Wakame, in Sojasauce  
mariniertes gekochtes Wachtelei, gedämpfter Reis mit Sansai Fumi-Gemüse  
und Tofu, Chawan Mushi mit Zitronenzeste und Gin-An Sauce, Dunkle Miso  
Suppe und eingelegtes Gemüse

Beef tenderloin Tataki with vinegared cucumber and wakame, quail egg ma-  
rinated with soy sauce, steamed rice with Sansai Fumi vegetables and tofu,  
Chawanmushi with lemon zest and Gin-An sauce, dark miso soup, Japanese  
pickles

2013 Chardonnay Beerenauslese, Weingut Weinrieder, Weinviertel

*Kameman „Red Rice“, Kumamoto*

### DESSERT

Bitte wählen Sie aus unserem aktuellen Angebot

Please choose from your current offer

Weinbegleitung / Wine accompaniment EUR 45,-

Sakebegleitung / Sake accompaniment EUR 60,-

## KAISEKI

HÖCHST VERFEINERTER STIL DER JAPANISCHEN KÜCHE  
HIGHLY REFINED STYLE OF JAPANESE CUISINE

Einzigartige Speisen der Saison werden von unserem Küchenchef speziell für Sie zubereitet. Die Präsentation des traditionellen Kaiseki-Menüs von der Vorspeise bis zum Dessert ist ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art.

Unique seasonal dishes are especially created by our Chef and changed seasonally. The artistic presentation of the appetizer through the dessert is unsurpassed for enjoyable traditional Kaiseki cuisine.

SUSHI KAISEKI A,B,C,D,F,G,M,R

EUR 75,00

Vorspeise, Sashimi, gegrilltes Gericht, gebackenes Gericht, gemischte Sushi, klare Suppe und Dessert

Appetizer, sashimi, grilled dish, deep-fried dish, assorted sushi, clear soup and dessert

SHOKADO KAISEKI A,B,C,D,F,G,M,R

EUR 65,00

Appetitanreger, Sashimi, Bento-Box mit Delikatessen, gegrilltem Gericht, gekochtem Gericht und gebackenem Gericht, Miso-Suppe, Reis, eingelegtes Gemüse und Dessert.

Small appetizer, sashimi, Bento-Box with assorted delicacies, grilled dish, boiled dish and deep-fried dish, miso soup, pickles and dessert.

Auf Wunsch serviert Ihnen unser Sommelier gerne eine korrespondierende Weinbegleitung.

Upon request our sommelier will be pleased to serve you with the accompanying wines.

3 Gläser | glasses

EUR 22,50

4 Gläser | glasses

EUR 29,80

5 Gläser | glasses

EUR 37,50



## GOZEN

TRADITIONELLES SET-MENÜ SERVIERT AUF EINEM TABLETT.  
TRADITIONAL SET MENU SERVED ON THE TRAY.

UNKAI GOZEN A,B,C,D,F,G,M,R EUR 35,00

Traditionelles Menü mit Sashimi und in Eierteig gebackenen Spezialitäten serviert mit Miso-Suppe, Reis, eingelegtem Gemüse und Eis aus grünem Tee.

Traditional set menu consisting of assorted sashimi and deep-fried seafood and vegetables, served with miso soup, rice, pickles and green tea ice cream.

## NABEMONO

DÜNN GESCHNITTENES RINDFLEISCH UND GEMÜSE  
THIN SLICES OF PRIME BEEF AND VEGETABLES

SHABU-SHABU (AB 2 PERS.) A,B,C,D,F,G,M,R EUR 42 p.P.

Shabu-Shabu ist ein genussreiches Essen zum selbst Kochen auf Ihrem Tisch. Dünn geschnittenes Rindfleisch und Gemüse einfach im Shabu-Shabu Topf kurz kochen lassen und dann in eine von 2 Saucen (Sesam Sauce und Soja-Zitronen- Sauce) geben (Vorbereitungszeit ca. 20 Min.)

Shabu-Shabu is an enjoyable meal you cook yourself on your table. Just dip the thin slices of beef and vegetables in the pot of boiling Dashi stock for a moment, and then into either of the sauces provided (sesame sauce and soy-lemon sauce) (Preparation time about 20 min.) For two people or more.

Extra-Portion Charolais Beiried pro 100g EUR 20,00

Additional order of charolais sirloin

Extra-Portion gemischtes Gemüse EUR 11,00

Additional order of seasonal vegetables

## SALATE

### JAPANISCHE SALATE · JAPANESE SALADS

GEMISCHTER SALAT A,F,R Mixed salad	EUR 6,90
KAISOU SALAT A,FL Seetang Salat · Seaweed salad	EUR 8,70

## CHINMI ZENSAI

### JAPANISCHE DELIKATESSEN · JAPANESE DELICACIES

EDAMAME A,D,F,G,N Sojabohnen · Soybeans	EUR 10,00
--	-----------

## SASHIMI

### ROHER FISCH IN SCHEIBEN · SLICED RAW FISH

MORIAWASE A,B,D,F,G,M,R Gemischte Sashimi · Assorted sashimi	EUR 45,00
MORIAWASE (SYO) A,B,D,F,G,M,R Kleine gemischte Sashimi · Small assorted sashimi	EUR 25,00
MAGURO A,D,F,G,M Thunfisch · Tuna	EUR 31,00
SHAKE A,D,F,G,M Lachs · Salmon	EUR 23,00

## YAKIMONO

### GEGRILLTE GERICHTE · GRILLED DISHES

SAIKYO YAKI D,F Fischfilet mit Misopaste · Filet of fish with miso paste	EUR 12,50
WAKATORI NO TERIYAKI A,F,G,L,N Gebratenes Hühnerfleisch mit Teriyaki-Sauce Fried chicken with Teriyaki sauce	EUR 18,00
GYU-NIKU A,F,G,N,R Rindsfilet · Beef tenderloin	EUR 25,00

## AGEMONO

### GEBACKENE GERICHTE · DEEP-FRIED DISHES

TEMPURA MORIAWASE A,B,C,D,F,G,L,R EUR 28,00  
Gemischte Tempura · Assorted tempura

EBI TEMPURA A,B,C,D,F,G EUR 28,00  
Riesengarnelen · King Prawns

## IPPIN MONO

MISOWAN D,F,G EUR 4,00  
Miso-Suppe · Miso soup

DOBIN MUSHI D,F,G,B,R EUR 15,00  
Klare Suppe mit Meeresfrüchten · Clear soup with seafood

AKADASHI NAMEKO-WAN D,F,G EUR 5,50  
Dunkle Miso-Suppe mit Nameko-Pilzen  
Dark miso soup with Nameko-mushrooms

GOHAN EUR 4,00  
Gedünsteter Reis · Steamed rice

## SOBA & UDON

### NUDELN · NOODLES

KAKE SOBA A,D,F,G EUR 12,00  
Buchweizennudeln in heißer Suppe  
Buckwheat noodles served in hot soup

TORI NIKU YAKI UDON A,D,F,G EUR 18,00  
Udon Nudeln mit Hühnerfleisch  
Udon noodles with chicken

TEMPURA UDON A,B,C,D,F,G EUR 21,00  
Weizennudeln mit Tempura in heißer Suppe  
Wheat noodles with tempura in hot soup

## MAKISUSHI

TEKKA MAKI A,D,F,G,M Thunfisch · Tuna	EUR 7,00
SHAKE MAKI A,D,F,G,M Lachs · Salmon	EUR 6,50
KAPPA MAKI A,D,F,G,M,N Gurken · Cucumber	EUR 4,00
AVOCADO MAKI A,D,F,G,M,N Avocado · Avocado	EUR 5,00
CALIFORNIA MAKI A,B,C,D,F,G,M Krebs, Riesengarnele, Avocado, Mayonnaise Crayfish, king prawn, avocado, mayonnaise	EUR 20,00
SPICY TUNA A,C,D,F,G,M Scharfer Thunfisch	EUR 15,00

## CREATIVE SUSHI

VEGETARISCHE ROLLE A,D,F,G Spinat, Tofublatt, grüner Spargel, Kräuter, Gurke, Tomate Spinach, tofu leaf, green asparagus, lettuce, herbs, cucumber, tomato	EUR 18,00
VIPER ROLLE A,B,C,D,F,G Aal, Avocado, Frischkäse, Krabben Mayonnaise, Fliegenfischkaviar Eel, avocado, cream cheese, crab mayonnaise, flying fish caviar	EUR 35,00
SUSHIROLLE MIT TERIYAKI HUHN A,D,F,G Teriyaki Huhn, Gurke, Nori Alge, Avocado, weiße Sesamsamen, Teriyakisauce Chicken Teriyaki, cucumber, nori, avocado, white sesame seeds, teriyaki sauce	EUR 25,00
REGENBOGEN SUSHI ROLLE A,B,D,F,G Krabben Mayonnaise, Gurke, Thunfisch, Lachs, Shrimps, Avocado, Bernsteinmakrele Crab mayonnaise, cucumber, tuna, salmon, shrimps, avocado, yellowtail	EUR 32,00
FRISCHKÄSE ROLLE A,D,F,G Mozzarella, Avocado, Tomate, Prosciutto, Philadelphiakäse, oranger Kaviar Mozzarella, avocado, tomato, prosciutto, Philadelphia cheese, orange caviar	EUR 28,00

## SUSHI KOMBINATION

MORIAWASE (12 STK. / PIECES) A,B,C,D,F,G,M,R Gemischte Sushi Platte · Assorted sushi plate	EUR 38,00
MORIAWASE (8 STK. / PIECES) A,B,C,D,F,G,M,R Kleine gemischte Sushi · Small assorted sushi	EUR 25,00

## SUSHI À LA CARTE

UNI A,D,F,G,M,R Seeigel · Sea urchin	EUR 10,00
IKURA A,D,F,G,M Lachskaviar · Salmon roe	EUR 6,50
MAGURO A,D,F,G,M Thunfisch · Tuna	EUR 4,50
SUZUKI A,D,F,G,M Seebarsch · Sea bass	EUR 4,50
SHAKE A,D,F,G,M Lachs · Salmon	EUR 3,50
EBI A,B,D,F,G,M Riesengarnele · King Prawn	EUR 4,00
AMA-Ebi A,B,D,F,G,M Sägegarnelle · Pink shrimp	EUR 4,50
HAMACHI A,D,F,G,M Gelbschwanz · Yellow tail	EUR 9,00
HOTATE-GAI A,D,F,G,M,R Jakobsmuschel · Scallop	EUR 7,00
UNAGI A,D,F,G,M Aal · Eel	EUR 9,80
TAMAGO A,C,D,F,G,M Eierstich · Omelet	EUR 2,80

## DESSERT

BANANE MIT KAFFEE, ERDNUSS UND KARAMELL C,E,FG Banana with coffee, peanut and caramel	EUR 12,00
KOKOSCRÈME MIT PASSIONSFRUCHT, KAROTTE UND HAFERCRUNCH A,C,G Coconut cream with passion fruit, carrot and crispy oat	EUR 12,00
POCHIERTE ANANAS MIT BASILIKUM, HONIG-KIRSCHTOMATEN UND FRISCHKÄSE G Poached pineapple with basil, honey-cherry tomatoes and fresh cheese	EUR 10,00
ZITRONENGRAS-LIMETTEN JUICE MIT MANGOSCHAUM UND EXOTISCHEN FRÜCHTEN Lemongrass-lime juice with mango foam and exotic fruits	EUR 14,00
HIMBEERPARFAIT MIT WEISSER SCHOKOLADE UND ROSA PFEFFER C,G Raspberry parfait with white chocolate and pink pepper	EUR 12,00
MATCHA EIS AUS GRÜNEM TEE G,C Green tea ice cream	EUR 5,80
VANILLE EIS C,G Vanilla ice cream	EUR 4,70
SESAM EIS C,G,N Sesame ice cream	EUR 5,80

## SUSHI BRUNCH

MIT EMPFEHLUNGEN UNSERES CHEFKOCHS

Genießen Sie so viel frisch gemachte Sushi-Spezialitäten wie Sie möchten. Kinder bis 3 Jahre sind frei. Kinder von 4 bis 11 Jahre bezahlen nur die Hälfte.  
Jeden Samstag, Sonn- und Feiertag von 12 bis 14.30 Uhr. EUR 36 p.P

For a set price you can enjoy as much of the freshly prepared sushi specialities as you feel like.  
Children up to 3 years are free of charge.  
Children from 4 to 11 years only pay half-price.  
Saturday, Sunday and holiday from 12 noon till 2.30 p.m.

## AFTER WORK SUSHI

MIT EMPFEHLUNGEN UNSERES CHEFKOCHS

Genießen Sie so viel frisch gemachte Sushi-Spezialitäten wie Sie möchten.  
Jeden Donnerstag von 17.30 bis 20.00 Uhr. EUR 36 p.P

For a set price you can enjoy as much of the freshly prepared sushi specialities as you feel like.  
Every Thursday from 5.30 p.m to 8 p.m.

## UNKAI GOURMET TAKE-AWAY

FÜR ZUHAUSE, BÜRO ODER ZWISCHENDURCH

Gerne bieten wir Ihnen auch unser Take-Away-Service an. Rufen Sie uns an unter 01-515 80 9110 und wir bereiten Ihre Bestellung gerne zum Mitnehmen vor.

Our take away service is right for you. Give us a call at 01-515 80 9110 and we prepare your order ready to go.

UNKAI  
JAPANESE CUISINE