



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: JULI / JULY 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 25
4 Gläser   Glasses	EUR 33
5 Gläser   Glasses	EUR 42

## 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.

## KAISEKI ZUI-UN MENU

EUR 110

VERFEINERTER STIL DER JAPANISCHEN KÜCHE  
REFINED STYLE OF JAPANESE CUISINE

2016 Sauvignon blanc, Klassik, Weingut Sabathi,  
Leutschach, Südsteiermark

*Ozeki Karatanba*

APPETITANREGER · AMUSE BOUCHE

Makrele mit Sansho Pfeffer-Gurken Salsa

Mackerel with Sansho pepper-cucumber salsa

SUPPE · SOUP

Klare Suppe mit Lachs-Tofuknödel und Gemüse

Clear soup with salmon-tofu dumpling and vegetables

2016 Furmint, Vogelsang, Weingut Wenzel,  
Rust, Neusiedlersee-Hügelland

*Gassan No Yuki, Junmai Ginjo, Yamagata*

SASHIMI

Reispapier-Sashimirollen

Rice paper-Sashimi rolls

GEGRILLTES GERICHT · GRILLED DISH

Marinierter Wolfsbarsch mit Lotuswurzel, Karotte und Süßkartoffel

Marinated sea bass with lotus root, carrot and sweet potato

2014 Chardonnay, Reserve, Weingut Leo Uibel,  
Ziersdorf/Schmidatal, Weinviertel

*Tamanohikari, Junmai Daiginjo, Kyoto*

GEDÄMPFTES GERICHT · STEAMED DISH

Melanzani-Rindsfilet Millefeuille mit Tofuhaut

Eggplant-beef tenderloin millefeuille with tofu skin

GEBACKENES GERICHT · DEEP-FRIED DISH

Goldbrasse mit Austernpilzen und Perillablatt

Gilthead bream with oyster mushrooms and perilla leaf

2015 St. Laurent, Selektion, Freigut Thallern, Gumpoldskirchen, Thermenregion  
*Kikusui, Junmai Ginjo, Nigata*

*Yamato Shizuki, Akita*

*Sekiya Black Honjozo, Nagoya*

HAUPTSPEISE · MAIN DISH

Taro-Maisgelee, Persimon mit Tofupaste und geschmorter Shishamo Fisch,

Gedämpfter Reis mit gemischten Pilzen, Chawanmushi,

Rote Miso Suppe und eingelegtes Gemüse

Taro-sweetcorn jelly, Persimmon with tofu paste and braised Shishamo fish,

steamed rice with mixed mushrooms, Chawanmushi,

red miso soup, Japanese pickles

2013 Chardonnay Beerenauslese, Weingut Weinrieder, Weinviertel

*Ume Pflaumenwein*

DESSERT

Bitte wählen Sie aus unserem aktuellen Angebot

Please choose from our current offer

Weinbegleitung / Wine accompaniment EUR 50,-

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 25

4 Gläser | glasses

EUR 33

5 Gläser | glasses

EUR 42



## 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 EUR 6,90  
Mixed salad

KAISOU SALAT A,F,L EUR 8,70  
Seetang Salat · Seaweed salad

## CHINMI ZENSAI

### JAPANISCHE DELIKATESSEN · JAPANESE DELICACIES

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

IKURA OROSHIAE A,D,F,N EUR 8,00  
Lachskaviar auf Rettich · Salmon roe on radish

## SASHIMI

### ROHER FISCH IN SCHEIBEN · SLICED RAW FISH

MORIAWASE A,B,D,F,G,M,R EUR 45,00  
Gemischte Sashimi · Assorted sashimi

MORIAWASE (SYO) A,B,D,F,G,M,R EUR 25,00  
Kleine gemischte Sashimi · Small assorted sashimi

MAGURO A,D,F,G,M EUR 31,00  
Thunfisch · Tuna

SHAKE A,D,F,G,M EUR 23,00  
Lachs · Salmon

## YAKIMONO

### GEGRILLTE GERICHTE · GRILLED DISHES

SAIKYO YAKI D,F EUR 12,50  
Fischfilet mit Misopaste · Filet of fish with miso paste

WAKATORI NO TERIYAKI A,F,G,L,N EUR 18,00  
Gebratenes Hühnerfleisch mit Teriyaki-Sauce  
Fried chicken with Teriyaki sauce

GYU-NIKU A,F,G,N,R EUR 25,00  
Rindsfilet · Beef tenderloin

## AGEMONO

### GEBACKENE GERICHTE · DEEP-FRIED DISHES

TEMPURA MORIAWASE <small>A,B,C,D,F,G,L,R</small> Gemischte Tempura · Assorted tempura	EUR 28,00
EBI TEMPURA <small>A,B,C,D,F,G</small> Riesengarnelen · King Prawns	EUR 28,00
AGEDASHI TOFU <small>A,C,D,F,G</small> Gebackener Tofu - Deep-fried tofu	EUR 7,50

## IPPIN MONO

MISOWAN <small>D,F,G</small> Miso-Suppe · Miso soup	EUR 4,00
DOBIN MUSHI <small>D,F,G,B,R</small> Klare Suppe mit Meeresfrüchten · Clear soup with seafood	EUR 15,00
AKADASHI NAMEKO-WAN <small>D,F,G</small> Dunkle Miso-Suppe mit Nameko-Pilzen Dark miso soup with Nameko-mushrooms	EUR 5,50
GOHAN Gedünsteter Reis · Steamed rice	EUR 4,00

## SOBA & UDON

### NUDELN · NOODLES

KAKE SOBA <small>A,D,F,G</small> Buchweizennudeln in heißer Suppe Buckwheat noodles served in hot soup	EUR 12,00
ZARU SOBA <small>A,C,D,F,G,M</small> Kalte Buchweizennudeln mit Dipsauce Cold buckwheat noodles with dip sauce	EUR 12,00
TORI NIKU YAKI UDON <small>A,D,F,G</small> Udon Nudeln mit Hühnerfleisch Udon noodles with chicken	EUR 18,00
TEMPURA UDON <small>A,B,C,D,F,G</small> Weizennudeln mit Tempura in heißer Suppe Wheat noodles with tempura in hot soup	EUR 21,00

## MAKISUSHI

TEKKA MAKI - 6 Stück A,D,F,G,M Thunfisch · Tuna	EUR 7,00
SHAKE MAKI - 6 Stück A,D,F,G,M Lachs · Salmon	EUR 6,50
KAPPA MAKI - 6 Stück A,D,F,G,M,N Gurken · Cucumber	EUR 4,00
AVOCADO MAKI - 6 Stück A,D,F,G,M,N Avocado · Avocado	EUR 5,00
CALIFORNIA MAKI - 10 Stück A,B,C,D,F,G,M Krebs, Riesengarnele, Avocado, Mayonnaise Crayfish, king prawn, avocado, mayonnaise	EUR 20,00
SPICY TUNA - 6 Stück A,C,D,F,G,M Scharfer Thunfisch	EUR 15,00

## CREATIVE SUSHI

VEGETARISCHE ROLLE - 8 Stück A,D,F,G Spinat, Tofublatt, grüner Spargel, Kräuter, Gurke, Tomate Spinach, tofu leaf, green asparagus, lettuce, herbs, cucumber, tomato	EUR 16,00
VIPER ROLLE - 8 Stück A,B,C,D,F,G Aal, Avocado, Frischkäse, Krabben Mayonnaise, Fliegenfischkaviar Eel, avocado, cream cheese, crab mayonnaise, flying fish caviar	EUR 31,00
SUSHIROLLE MIT TERIYAKI HUHN - 8 Stück A,D,F,G Teriyaki Huhn, Gurke, Nori Alge, Avocado, weiße Sesamsamen, Teriyakisauce Chicken Teriyaki, cucumber, nori, avocado, white sesame seeds, teriyaki sauce	EUR 21,00
REGENBOGEN SUSHI ROLLE - 8 Stück A,B,D,F,G Krabben Mayonnaise, Gurke, Thunfisch, Lachs, Shrimps, Avocado, Bernsteinmakrele Crab mayonnaise, cucumber, tuna, salmon, shrimps, avocado, yellowtail	EUR 25,00
FRISCHKÄSE ROLLE - 8 Stück A,D,F,G Mozzarella, Avocado, Tomate, Prosciutto, Philadelphiakäse, oranger Kaviar Mozzarella, avocado, tomato, prosciutto, Philadelphia cheese, orange caviar	EUR 21,00

## 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

GEEISTE SUSHI MIT MANGOSALAT, AVOCADOCRÈME UND KARAMELLSAUCE C,G,O Watermelon with buttermilk-lemon ice cream and blueberries	EUR ??,00
KOKOSCRÈME MIT PASSIONSFRUCHT, KAROTTE UND HAFERCRUNCH A,C,G Coconut cream with passion fruit, carrot and crispy oat	EUR 12,00
YUZU SORBET MIT ERDBEEREN, KOKOSCRÈME UND VANILLE A,C,G Yuzu sherbet with strawberries, coconut cream and vanilla	EUR 12,00
KÜRBISKUCHEN MIT MINZ GRANITÉ A,C,G,O Pumpkin cake with mint granita	EUR ??,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