



UNKAI

JAPANESE CUISINE

日本料理



UNKAI GOURMET TAKE AWAY

BESTELLUNGEN / ORDERS

Tel +43 (0)1 515 80 - 0

ABHOLUNG / PICKUP

Kärntner Ring 9, 1010 Wien / *Vienna*
Grand Hotel Wien Rezeption / *reception*

ZUSTELLUNG / DELIVERY SERVICE

Innere Bezirke (1. bis 9.)

Inner districts (1st to 9th)

€ 25

Äußere Bezirke (10. bis 23.)

Outer districts (10th to 23rd)

€ 35

SUSHI & SASHIMI

SASHIMI

OTSUKURI MORIAWASE € 25

13 Stück - 13 pieces

3 x Thunfisch, 3 x Lachs,
3 x Weißfisch, 2 x Gelbschwanz,
1 x Garnele, 1 x Tintenfisch

*3 x tuna, 3 x salmon, 3 x whitefish,
2 x yellow tail, 1 x prawn, 1 x squid*



NIGIRI SUSHI

NIGIRI MORIAWASE (MATSU) € 27

12 Stück - 12 pieces

4 x Thunfisch, 4 x Lachs,
1 x Garnele, 1 x Tintenfisch,
1 x Lachskaviar, 1 x Weißfisch

*4 x Tuna, 4 x salmon, 1 x prawn,
1 x squid, 1 x salmon roe, 1 x whitefish*

Alle Preise in EUR inkl. aller Steuern und Abgaben.
All prices in EUR including all taxes.

Party Sushi

„KYOTO“

€ 70

Nigiri: Lachs 9 Stk., Thunfisch 7 Stk.,
Riesengarnele 6 Stk., Goldbrasse 6 Stk., Makrele 6 Stk.,
gemischte Maki Sushi 18 Stk. (Thunfisch, Lachs, Gurke)
*Nigiri: Salmon 9 pcs., tuna 7 pcs., king prawns 6 pcs.,
gilthead bream 6 pcs., mackerel 6 pcs.,
mixed Maki Sushi 18 pcs. (tuna, salmon, cucumber)*

„OSAKA“

€ 90

Nigiri: Lachs 9 Stk., Thunfisch 7 Stk.,
gemischte Maki Sushi 18 Stk. (Thunfisch, Lachs, Gurke),
Futo Maki 10 Stk. (Gurke, Eierstich,
Kampio - eingelegter Kürbis, Riesengarnele),
California Maki 10 Stk. (Krabbenfleisch,
Riesengarnele, Avocado, Mayonnaise).
*Nigiri: Salmon 9 pcs., tuna 7 pcs., mixed Maki Sushi
18 pcs. (tuna, salmon, cucumber), Futo Maki 10 pcs.
(cucumber, tamago, kampio - marinated pumpkin, king prawn)
California Maki 10 pcs., (crab meat, king prawn,
avocado, mayonnaise).*

„NARA“

€ 110

Gemischte Nigiri Sushi 16 Stk. "Chef's Selektion",
gemischte Maki Sushi 18 Stk. (Thunfisch, Lachs, Gurke),
California Maki 10 Stk. (Krabbenfleisch, Riesengarnele,
Avocado, Mayonnaise), Tempura Maki 10 Stk.,
(gebackene Riesengarnele, Salat)
*Mixed Nigiri Sushi 16 pcs. "Chef's selection",
mixed Maki Sushi 18 pcs. (tuna, salmon, cucumber),
California Maki 10 pcs., (crab meat, king prawn,
avocado, mayonnaise),
Tempura Maki 10 pcs. (tempura king prawn, salad).*

„TOKIO“

€ 210

auf japanischer Platte (EUR 50 Kautiön)

Nigiri: Lachs 10 Stk., Thunfisch 10 Stk.,
Riesengarnele 8 Stk., Goldbrasse 8 Stk.,
Tintenfisch 12 Stk., Avocado Maki 12 Stk.,
Kampyo Maki (eingelegter Kürbis) 12 Stk.,
Thunfisch Maki 12 Stk., Gurken Maki 15 Stk.
*Nigiri: Salmon 10 pcs., tuna 10 pcs., king prawn 8 pcs.,
gilthead bream 8 pcs., squid 12 pcs.,
avocado maki 12 pcs., kampyo maki
(marinated pumpkin) 12 pcs.,
tuna maki 12 pcs., cucumber maki 15 pcs.*

Kuromame

Schwarze Bohnen / *Black beans*

Tazukuri

Karamellisierte getrocknete Sardine
Caramelized dried baby sardine

Konbu Maki

Sardinen-Konburolle / *Rolled sardine in konbu*

Barakunseishake

Geräucherter Lachs / *Smoked salmon*

Ebi-no-Irini

Shrimp in süßem Reiswein gekocht, Shiro-Dashi und Yuzu Pulver
Shrimp cooked in sweet rice wine, shiro dashi and yuzu powder

Kuri Kinton

Süßkartoffelpüree mit Maroni
Mashed sweet potatoes with chestnut

Nishiki Tamago

Eiomelett / *Egg omelet*

Baikakan

Pflaumenweingelee / *Plum wine jelly*

Shiro Daifuku

Mochi gefüllt mit roter Bohnenpaste
Mochi filled with red bean paste

Kouhakonamasu

Karotten und Rettich mariniert mit süßem Essig
Carrots and radish in Sweet Vinegar

Kinkan

Kumquat

Ikura shoyuzuke

Marinierter Lachskaviar / *Marinated salmon roe*

Kikkakabu

Marinierte Rüben mit Yuzu Pulver
Marinated turnips with yuzu powder

Saba Oshizushi

Gepresste Makrelen Sushi mit Sesam
Pressed mackerel Sushi with sesame

Kazunoku

Marinierter Heringsrogen mit Bonitoflocken
Marinated herring roe with bonito flakes

Dati maki

Gerolltes Omelett / *Rolled omelet*

Fukusayaki

Gemüseomelett / *Omelet with vegetables*

Torimatukaze

Hühnerpastete / *Chicken pie*

Kouhakokamaboko

Fischpastete / *Red and white fish pate*

Chikuzenni

Geschmorte Karotten, Bambussprossen, Shiitakepilze,
Lotuswurzel, Taro, Konjak, Huhn und Erbsenschoten
*Stewed carrots, bamboo shoot, Shiitake mushrooms,
lotus root, taro, konyak, chicken, snow peas*

Kamoro-su

Gebratene Entenbrust / *Roasted duck breast*

Hotate uni-yaki

Gegrillte Jakobsmuschel mit Eigelb und Seeigelsauce
Grilled scallop with egg yolk and sea urchin sauce

Buri Teriyaki

Gegrillte Stachelmakrele mit Teriyaki Sauce
Grilled greater amberjack fish with teriyaki sauce

Buta Kakuni

Geschmorter Schweinebauch in Sojasauce, Reiswein,
süßem Reiswein und Dashi Sud
*Stewed pork belly in soy sauce, rice wine,
sweet rice wine and dashi stock*

Matsubaginan

Gingko Spieß mit Mijinko / *Ginkgo nuts skewer with Mijinko*

Nankin

Winterkürbisgelee / *Winter squash jelly*

Hajikami

Eingelegter Ingwer / *Pickled ginger*