



UNKAI
SUSHI BAR

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSER UNKAI SUSHI BAR

Wir freuen Sie in unserer Sushi Bar begrüßen zu dürfen. Tauchen Sie mit uns in die fantastische Welt der japanischen Esskultur ein und genießen Sie neben unseren prämierten Unkai Sushi Kreationen auch kleine Suppen, Salate, und natürlich einen guten Sake.

Falls einmal die Zeit für einen ausgiebigen Besuch fehlt bieten wir Ihnen alle unsere Gerichte auch gern als Take Away Option an.

WELCOME TO OUR UNKAI SUSHI BAR

We are happy to welcome you to our Sushi Bar. Indulge into the fantastic world of Japanese food culture and enjoy our award-winning Unkai Sushi creations as well as small soups, salads, and of course a good sake.

If you don't have time for an extensive visit, we also offer all our dishes as a take away option.

CHEF SPECIAL

SPEZIAL SUSHI SET

28

Sashimi - Thunfisch, Lachs, Sägegarnelle

Nigiri je 1 Stück - Garnelle, Hamachi, Tintenfisch, Seebarsch

Maki je 1 Stück - California Maki, Futo Maki, Lachs Maki, Gurken Maki

Sashimi - Tuna, salmon, pink shrimp

Nigiri 1 piece each - Prawn, hamachi, squid, sea bass

Maki 1 piece each - California maki, futo maki, salmon maki, cucumber maki



CHEF SPECIAL

OISHI BUSINESS SET

37

Sashimi - Thunfisch, Lachs, Sägegarnelle

Nigiri je 1 Stück - Garnelle, Hamachi, Tintenfisch, Seebarsch

Maki je 1 Stück - California Maki, Futo Maki, Lachs Maki, Gurken Maki

Kleine Udon, kleiner Salat, Miso Suppe und Dessert

Sashimi - Tuna, salmon, pink shrimp

Nigiri 1 piece each - Prawn, hamachi, squid, sea bass

Maki 1 piece each - California maki, futo maki, salmon maki, cucumber maki

Small Udon, small salad, miso soup and dessert



CHEF SPECIAL

OPERA SET

22

Sashimi - Thunfisch, Lachs, Sägegarnelle

Nigiri je 1 Stück - Garnele, Hamachi, Seebarsch

Miso Suppe

Sashimi - Tuna, salmon, pink shrimp

Nigiri 1 piece each - Prawn, hamachi, sea bass

Miso soup

CHEF SPECIAL

CASUAL SUSHI SET

30

Ein Stück Ikura Gunkan, ein Stück Spicy Tuna

Drei Stück California Maki

Jeweils zwei Stück Futo Maki, Thunfisch Maki, Lachs Maki, Gurken Maki

One piece salmon roe gunkan, one piece spicy tuna

Three pieces California maki

Two pieces each of futo maki, tuna maki, salmon maki, cucumber maki

CHEF SPECIAL

CHIRASHI SUSHI SET

40

Sushireis mit Thunfisch, Lachs, Garnele, Seebarsch, Makrele, Lachskaviar, Sägegarnelle,
Eierstich und kleiner Udon

*Sushi rice with tuna, salmon, prawn, sea bass, mackerel, salmon roe, pink shrimp,
Omelet and small udon*



SASHIMI

OTSUKURI MORIAWASE

30

Jeweils drei Stück Thunfisch, Lachs, Weißfisch

Jeweils ein Stück Garnele und Tintenfisch

Zwei Stück Hamachi

Three pieces each of tuna, salmon, white fish

One piece each of prawn and squid

Two pieces of Hamachi

SASHIMI

SHO OTSUKURI MORIAWASE

21

Jeweils zwei Stück Thunfisch, Lachs, Weißfisch

Jeweils ein Stück Garnele und Tintenfisch

Two pieces each of tuna, salmon, white fish

One piece each of prawn and squid

SASHIMI

MAGURO

28

Neun Stück Thunfish Sashimi

Nine pieces of tuna sashimi

SHAKE

20

Neun Stück Lachs Sashimi

Nine pieces of salmon sashimi



NIGIRI

NIGIRI MORIAWASE MATSU

32

Jeweils drei Stück Thunfisch und Lachs

Jeweils ein Stück Garnele, Tintenfisch, Oktopus, Lachskaviar, Weißfisch und Makrele

Three pieces each of tuna and salmon

One piece each of prawn, squid, octopus, salmon roe, white fish and mackerel

NIGIRI

NIGIRI MORIAWASE TAKE

26

Jeweils ein Stück Thunfisch, Lachs, Garnele, Tintenfisch, Oktopus, Lachskaviar, Weißfisch und Makrele

One piece each of tuna, salmon, prawn, squid, octopus, salmon roe, white fish and mackerel


NIGIRI MORIAWASE UME

16

Jeweils ein Stück Thunfisch, Lachs, Garnele und Tintenfisch

One piece each of tuna, salmon, prawn and squid

NIGIRI



MAGURO Ein Stück Thunfisch <i>One piece of tuna</i>	5
SHAKE Ein Stück Lachs <i>One piece of salmon</i>	4.5
HAMACHI Ein Stück Gelbschwanzmakrele <i>One piece of Hamachi</i>	8
IKA Ein Stück Tintenfisch <i>One piece of squid</i>	4
TAKO Ein Stück Oktopus <i>One piece of octopus</i>	4

NIGIRI

EBI Ein Stück Riesengarnele <i>One piece of king prawn</i>	4.5
SHIROMI Ein Stück Wolfsbarsch <i>One piece of sea bass</i>	5
IKURA Ein Stück Lachskaviar <i>One piece of salmon roe</i>	9
TAMAGO Ein Stück Eierstich <i>One piece of omelet</i>	3
UNAGI Ein Stück Aal <i>One piece of eel</i>	7

MAKI

MAKI MORIAWASE

20

18 Stück gemischte Maki Sushi

18 pieces of assorted maki sushi

FUTO MAKI

20

10 Stück gemischte Maki Sushi mit Gurke, Eierstuck, getrockneten Kürbisstreifen und Riesengarnele

10 pieces of assorted maki sushi with cucumber, omelet, dried pumpkin stripes and kind prawn

MAKI

CALIFORNIA MAKI

26

8 Stück California Maki mit Krebs, Riesengarnele, Avocado und Mayonnaise

8 pieces of California maki with crayfish, king prawn, avocado and mayonnaise

CALIFORNIA MAKI

20

6 Stück California Maki mit Krebs, Riesengarnele, Avocado und Mayonnaise

6 pieces of California maki with crayfish, king prawn, avocado and mayonnaise

MAKI

SPICY TUNA MAKI

17

6 Stück Maki mit scharfem Thunfisch

6 pieces of maki with spicy tuna

SPICY SALMON MAKI

17

6 Stück Maki mit scharfem Lachs

6 pieces of maki with spicy salmon

MAKI

KAPPA Sechs Stück Gurke <i>Six pieces of cucumber</i>	4
SHAKE Sechs Stück Lachs <i>Six pieces of salmon</i>	7
TEKKA Sechs Stück Thunfisch <i>Six pieces of tuna</i>	9
OSHINKO Sechs Stück eingelegter weißer Rettich <i>Six pieces of pickled white radish</i>	5
AVOCADO Sechs Stück Avocado <i>Six pieces of avocado</i>	5.5

SOUPS & SALADS

MISO SUPPE | MISO SOUP

4.5

KAKE UDON | Udon Nudelsuppe | udon noodle soup

15

UNKAI SALAT | UNKAI SALAD

9

KAISOU | Seetang Salat | Seaweed salad

10



SAKE

NIIGITA

Kikusui Dry Ginjo 0.3 liter 35

KYOTO-FUSHIMI

Tamanohikari Junmai Daiginjo 0.1 liter 15

0.5 liter 72

Ozeki Karatanba-warm 0.18 liter 18

0.36 liter 35

SAKE

KOBE-NADA

Ozeki Karatanba Honjozo

0.1 liter

11

0.3 liter

28

Hana Awaka Ozeki

0.25 liter

20



BEER

KIRIN VOM FASS japanisches Bier	0.3 liter	6
KIRIN ALKOHOLFREI japanisches Bier	0.33 liter	7
ASAHI japanisches Bier	0.33 liter	7
OTTAKRINGER Wiener Original	0.33 liter	6

SPARKLING & MORE

CHAMPAGNER BRUT COLLECTION 244

Maison Louis Roederer, Reims, France

0.1 liter

24

0.75 liter

135

GRAND HOTEL CUVÉE PINOT BLANC

Sektkellerei A-Nobis, Burgenland

0.1 liter

9

0.75 liter

55

GIN & TONIC

Hendricks Gin, Fever Tree Tonic

17

WHITE WINE

GRÜNER VELTLINER

0.125 liter

8

Weingut Fink & Kotzian, Weinviertel

0.75 liter

44

SAUVIGNON BLANC

0.125 liter

9

Weingut Schauer, Südsteiermark

0.75 liter

48

LUGANA

0.125 liter

9.5

Cantina Tommasi, Veneto

0.75 liter

50

東京銀座
煉瓦座
造真圖
石路

RED & ROSÉ WINE

BLAUFRÄNKISCH

0.125 liter

9

Weingut Uwe Schiefer, Burgenland

0.75 liter

48

TEMPRANILLO „GAZUR“

0.125 liter

9

Bodega Telmo Rodriguez, Ribera del Duero

0.75 liter

48

BY.OTT ROSÉ

0.125 liter

11

Damaines de Ott, Provence

0.75 liter

58



SOFT DRINKS

Römerquelle prickelnd, mild oder still	0,33 l	5.50
<i>Sparkling, mild or still mineral water</i>	0,75 l	10
Frischer Orangensaft/ <i>freshly squeezed orange juice</i>	0,25 l	9
Apfelsaft naturtrüb / <i>Organic apple juice</i>	0,25 l	6.50
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0,33 l	6
Sprite, Fanta, Almdudler	0,33 l	6
Fever Tree Premium Indian Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	7
Ingwer Limonade <i>Ginger Lemonade</i>	0,33 l	7

COFFEE & TEA

Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	6.50
Espresso <i>Espresso</i>	4.50
Melange <i>Light Espresso with milk foam</i>	6.50
Cappuccino <i>Double Espresso with milk foam</i>	6.50
Sencha	4.50
Genmai	4.50
Ingwer <i>Ginger</i>	4.50
Jasmin <i>Jasmine</i>	4.50



本圖八十一代將軍家
齊時代江戸市街ノ整
ヒタル天保年間ノ市
街地域ヲ示ス

TAKE AWAY

Am liebsten würden Sie unser Sushi & Sashimi jeden Tag im Büro oder zu Hause genießen?

Kein Problem!

Sie können unsere erlesenen Chefkoch-Kreationen gleich bei uns mitnehmen oder bequem über foodora bestellen. www.foodora.at

Alternativ können Sie uns auch direkt kontaktieren falls Sie größere Party-Sushi Platten vorbestellen möchten. unkai@grandhotelwien.com +43 (1)515 80 9773

SUSHI BRUNCH

Genießen Sie unseren beliebten Sushi Brunch in der Unkai Sushi Bar. Fragen Sie unser Team nach weiteren Informationen.

Jeden Samstag und Sonntag zwischen 11:30 Uhr und 15 Uhr

1. Seating (11:30 Uhr bis 13 Uhr)
2. Seating (13:15 Uhr bis 15 Uhr)