



UNKAI

JAPANESE CUISINE

日本料理



MENU

STAND/UPDATE: JUNI / JUNE 2021

Alle Preise in Euro. Preisänderungen vorbehalten

All prices in Euro. prices are subject to change

TEPPAN YAKI

UNRYU EUR 62

Vorspeise
Salat
Weißfisch, Lachs, Garnele,
Tintenfisch und Jakobsmuschel
oder
Beiriedschnitte
vom österreichischen Rind
Dessert

Starter
Salad
Whitefish, salmon, prawn,
squid and scallop
or
Sirloin from Austrian beef
Dessert

Flambiertes Eis

Flamed ice cream EUR 7,20

UNZEN EUR 76

Vorspeise
Weißfisch, Lachs, Garnele,
Tintenfisch und Jakobsmuschel
Sushi
Barbarie-Entenfilet
Flambiertes Eis

Starter
Whitefish, salmon, prawn,
squid and scallop
Sushi
Filet of Barbarie duck
Flamed ice cream

UNKAI EUR 120

Vorspeise
Suppe der Saison
Sashimi
Weißfisch, Lachs, Garnele,
Tintenfisch und Jakobsmuschel
Salat
Filet
vom österreichischen Rind
oder
Beiriedschnitte
vom österreichischen Rind
Flambiertes Eis

Starter
Seasonal soup
Sashimi
Whitefish, salmon, prawn,
squid and scallop
Salad
Tenderloin
from Austrian beef
or
Sirloin
from Austrian beef
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 25,00
4 Gläser | Glasses EUR 33,00
5 Gläser | Glasses EUR 42,00

YAKIMONO

GEGRILLTE GERICHTE · GRILLED DISHES

SAIKYO YAKI (120G) Fischfilet mit Misopaste · Filet of fish with miso paste	EUR 22,50
WAKATORI NO TERIYAKI (120G) Gebratenes Hühnerfleisch mit Teriyaki-Sauce Fried chicken with Teriyaki sauce	EUR 20,00
GYU-NIKU (180G) Rindsfilet · Beef tenderloin	EUR 34,00
RINDERBEIRIED (200G) Beef tenderloin	EUR 32,00

GYOKAI-RYOURI

MEERESFRÜCHTE SPEZIALITÄTEN SEAFOOD SPECIALITIES

SHAKE (180g) Lachs · Salmon	EUR 15,00
SHIROMI-SAKANA (160g) Wolfsbarsch Sea bass	EUR 22,00
EBI (200g) Riesengarnelen · King Prawns	EUR 24,00
MORIAWASE Gemischte Meeresfrüchte · Assorted Seafood	EUR 26,00
GOHAN Gedünsteter Reis · Steamed rice	EUR 4,00
CHAHAN Gemischter Reis · Mixed rice	EUR 6,00
YASAITAME Gegrilltes Gemüse · Grilled vegetables	EUR 6,00

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.

UNKAI KAISEKI

Vorspeise
Sashimi
gegrilltes Gericht
gebackenes Gericht
gemischte Sushi
klare Suppe
Dessert
Appetizer
sashimi
grilled dish
deep-fried dish
assorted sushi
clear soup
dessert

EUR 85,00

VEGETARISCHES KAISEKI

Vorspeise
Avocado und Algen Sashimi
Gegrillter Tofu mit Cocktailtomaten
Gemüse Tempura
Saisonelle Sushi
Yuzu Sorbet
Appetizer
Avocado and algae sashimi
Grilled tofu with cocktail tomatoes
Vegetable Tempura
Seasonal sushi
Yuzu sherbet
EUR 75,00

Auf Wunsch serviert Ihnen unser Sommelier gerne eine korrespondierende Weinbegleitung.

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

3 Gläser | glasses EUR 25,00
4 Gläser | glasses EUR 33,00
5 Gläser | glasses EUR 42,00

GOZEN

TRADITIONELLES SET-MENÜ SERVIERT AUF EINEM TABLETT.

TRADITIONAL SET MENU SERVED ON THE TRAY.

UNKAI GOZEN

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.

SHABU-SHABU

DÜNN GESCHNITTENES RINDFLEISCH UND GEMÜSE

THIN SLICES OF PRIME BEEF AND VEGETABLES

(AB 2 PERS.)

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 in Dashi Brühe 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 marmoriertes Rinderbeiried pro 100g

EUR 20,00

Additional order of corn fed beef sirloin

Extra-Portion gemischtes Gemüse

EUR 11,00

Additional order of seasonal vegetables

CHINMI ZENSAI

JAPANISCHE DELIKATESSEN · JAPANESE DELICACIES

EDAMAME EUR 10,00
Sojabohnen · Soybeans

IKURA OROSHIAE EUR 8,00
Lachskaviar auf Rettich · Salmon roe on radish

SALATE

JAPANISCHE SALATE · JAPANESE SALADS

GEMISCHTER SALAT EUR 6,90
Mixed salad

KAISOU SALAT EUR 8,70
Seetang Salat · Seaweed salad

SASHIMI

ROHER FISCH IN SCHEIBEN · SLICED RAW FISH

MORIAWASE (19 Stück / 19 pieces) EUR 45,00
Gemischte Sashimi · Assorted sashimi

MORIAWASE (SYO) (13 Stück / 13 pieces) EUR 25,00
Kleine gemischte Sashimi · Small assorted sashimi

MAGURO (12 Stück / 12 pieces) EUR 31,00
Thunfisch · Tuna

SHAKE (12 Stück / 12 pieces) EUR 23,00
Lachs · Salmon

CHINMI ZENSAI

JAPANISCHE DELIKATESSEN · JAPANESE DELICACIES

EDAMAME EUR 10,00
Sojabohnen · Soybeans

IKURA OROSHIAE EUR 8,00
Lachskaviar auf Rettich · Salmon roe on radish

SALATE

JAPANISCHE SALATE · JAPANESE SALADS

GEMISCHTER SALAT EUR 6,90
Mixed salad

KAISOU SALAT EUR 8,70
Seetang Salat · Seaweed salad

SASHIMI

ROHER FISCH IN SCHEIBEN · SLICED RAW FISH

MORIAWASE (19 Stück / 19 pieces) EUR 45,00
Gemischte Sashimi · Assorted sashimi

MORIAWASE (SYO) (13 Stück / 13 pieces) EUR 25,00
Kleine gemischte Sashimi · Small assorted sashimi

MAGURO (12 Stück / 12 pieces) EUR 31,00
Thunfisch · Tuna

SHAKE (12 Stück / 12 pieces) EUR 23,00
Lachs · Salmon

MAKISUSHI

TEKKA MAKI - 6 Stück Thunfisch · Tuna	EUR 7,00
SHAKE MAKI - 6 Stück Lachs · Salmon	EUR 6,50
KAPPA MAKI - 6 Stück Gurken · Cucumber	EUR 4,00
AVOCADO MAKI - 6 Stück Avocado · Avocado	EUR 5,00
CALIFORNIA MAKI - 10 Stück Krebs, Riesengarnelle, Avocado, Mayonnaise Crayfish, king prawn, avocado, mayonnaise	EUR 20,00
SPICY TUNA - 6 Stück Scharfer Thunfisch	EUR 15,00

CREATIVE SUSHI

VEGETARISCHE ROLLE - 8 Stück Tofublatt, grüner Spargel, Kräuter, Gurke, Tomate Tofu leaf, green asparagus, lettuce, herbs, cucumber, tomato	EUR 16,00
VIPER ROLLE - 8 Stück Aal, Avocado, Frischkäse, Krabben Mayonnaise, Fliegenfischkaviar Eel, avocado, cream cheese, crab mayonnaise, flying fish caviar	EUR 31,00
SUSHIROLLE MIT TERIYAKI HUHN - 8 Stück 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 Krabben Mayonnaise, Gurke, Thunfisch, Lachs, Shrimps, Avocado, Bernsteinmakrele Crab mayonnaise, cucumber, tuna, salmon, shrimps, avocado, yellowtail	EUR 25,00

SUSHI KOMBINATION

MORIAWASE (12 STK. / PIECES) EUR 38,00

Gemischte Nigiri Sushi · Assorted Nigiri Sushi
2 Stk. Thunfisch, 2 Stk. Lachs, 1 Stk. Gelbschwanz,
1 Stk. Wolfsbarsch, 1 Stk. Goldbrasse,
1 Stk. Makrele, 1 Stk. Oktopus, 1 Stk. Tintenfisch,
1 Stk. Garnele, 1 Stk. Lachskaviar
2 pieces of tuna, 2 pieces of salmon,
1 piece of yellow tail, 1 piece of sea bass,
1 piece of gilthead bream,
1 piece of mackerel, 1 piece of octopus, 1 piece of
squid, 1 piece of prawn, 1 piece of salmon roe

MORIAWASE (8 STK. / PIECES) EUR 25,00

Kleine gemischte Nigiri Sushi ·
Small assorted Nigiri Sushi
1 Stk. Thunfisch, 1 Stk. Lachs, 1 Stk. Wolfsbarsch,
1 Stk. Goldbrasse, 1 Stk. Makrele, 1 Stk. Tintenfisch,
1 Stk. Garnele, 1 Stk. Lachskaviar
1 piece of tuna, 1 piece of salmon,
1 piece of sea bass, 1 piece of gilthead bream,
1 piece of mackerel, 1 piece of squid,
1 piece of prawn, 1 piece of salmon roe

SUSHI À LA CARTE

UNI (SAISONELL / SEASONAL) EUR 10,00
Seeigel · Sea urchin

IKURA EUR 6,50
Lachskaviar · Salmon roe

MAGURO EUR 4,50
Thunfisch · Tuna

SUZUKI EUR 4,50
Seebarsch · Sea bass

SHAKE EUR 3,50
Lachs · Salmon

EBI EUR 4,00
Riesengarnele · King Prawn

AMA-Ebi EUR 4,50
Sägearnele · Pink shrimp

HAMACHI EUR 9,00
Gelbschwanz · Yellow tail

HOTATE-GAI EUR 7,00
Jakobsmuschel · Scallop

UNAGI EUR 9,80
Aal · Eel

TAMAGO EUR 2,80
Eierstich · Omelet

DESSERT

**YUZU SORBET MIT ERDBEEREN,
KOKOSCRÈME UND VANILLE** EUR 12,00
Yuzu sherbet with strawberries,
coconut cream and vanilla

**HIMBEERPARFAIT MIT WEISSER
SCHOKOLADE UND ROSA PFEFFER** EUR 12,00
Raspberry parfait with white chocolate
and pink pepper

**MATCHA-CREAM CHEESE PANNA COTTA
MIT FRISCHEN BEEREN** EUR 9,00
Green tea-cream cheese panna cotta
with fresh berries

MATCHA EIS AUS GRÜNEM TEE EUR 5,80
Green tea ice cream

SESAM EIS EUR 5,80
Sesame ice cream

SUSHI BRUNCH

MIT EMPFEHLUNGEN UNSERES CHEFKOCHS

Genießen Sie so viel frisch gemachte Sushi-Spezialitäten wie Sie möchten. EUR 38 p.P
Kinder bis 3 Jahre sind frei. Kinder von 4 bis 11 Jahre bezahlen nur die Hälfte.

Jeden Sonntag von 12 bis 14.30 Uhr.

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.

Every Sunday from 12 noon till 2.30 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 BAR & SUSHI

FÜR ZUHAUSE, BÜRO ODER ZWISCHENDURCH

im Unkai Sushi können Sie auch bequem über mjam bestellen. You have also the possibility to place your order via mjam. www.mjam.at



UNKAI
JAPANESE CUISINE

Kärntner Ring 9, 1010 Wien
+43 (1) 515 80-9110
unkai@grandhotelwien.com
www.grandhotelwien.com