



# miake

izakaya

## ABENDKARTE

1. – 5.12.2020

Lieber Guest,

Vielen Dank für dein Interesse an unserer Abendkarte. Wir hoffen es sind einige passende Gerichte dabei, die Du zum Mitnehmen bestellen kannst. Insbesondere während des Lockdowns in der Stadt Basel sind wir sehr dankbar für deinen Besuch.

Übrigens: Bei den Getränken kannst du von einem speziellen Takeaway-Rabatt von 30% profitieren!

Guten Appetit & Bleib gesund!

Deine Gastgeber,

Toru Fischbach & Miake Izakaya Team



## 冷たい料理 KALT

ゴマワカメ <b>gomawakame</b> <span style="color: green;">v</span>	6
algensalat mit sesam	
冷奴 <b>hiyayakko</b> <span style="color: blue;">(v)</span>   <span style="color: blue;">gf</span>	7
seidentofu mit soja-sauce (vegan möglich ohne katsuobushi)	
春雨サラダ <b>harusame sarada</b> <span style="color: green;">v</span>   <span style="color: blue;">gf</span>	8
glasnudeln und gemüse an leichtem soja-sesam-dressing	
ポテトサラダ <b>poteto sarada</b> <span style="color: green;">v</span>   <span style="color: blue;">gf</span>	9
japanischer kartoffelsalat mit gurken und karotten	
中華いか山菜 <b>chuka ika sansai</b>	12
tintenfisch-salat	
鮭のたたき <b>shake no tataki</b> <span style="color: blue;">gf</span>	13
leicht angebratener lachs an ponzu-dressing mit yuzu	
鮪のたたき <b>maguro no tataki</b>	15
leicht angebratener thunfisch an miso-sesam-dressing	
牛肉のたたき <b>gyuniku no tataki</b> <span style="color: blue;">gf</span>	17
leicht angebratene rindshuft an ponzu-dressing mit meerrettich	
漬物 <b>tsukemono</b> <span style="color: green;">v</span>   <span style="color: blue;">gf</span>	4
hausgemachtes eingelegtes gemüse	

## 暖かい料理 WARM

枝豆 <b>edamame</b> <b>v   gf</b>	6
junge sojabohnen mit fleur de sel	
茄子三明 <b>nasu «miake»</b> <b>v   gf</b>	10
auberginen an chili-sesam-soya-dressing	
野菜の餃子 <b>yasai no gyoza</b> <b>v</b>	11
fünf teigtaschen mit gemüse	
豚の餃子 <b>buta no gyoza</b>	12
fünf teigtaschen mit schweinefleisch	
海老の餃子 <b>ebi no gyoza</b>	14
fünf teigtaschen mit krevetten	
豚の角煮 <b>buta no kakuni</b>	14
geschmorter schweinebauch	
ご飯 <b>gohan</b> <b>v   gf</b>	4
schale reis	
味噌汁 <b>misoshiru</b> <b>v</b>	5
miso-suppe mit tofu, algen und lauch	

## 焼き物 GRILLIERT

焼きとうもろこし <b>yaki tomokoroshi</b> <b>v</b>	8
zwei spiesse mit grillierten maiskolben mit miso-sauce	
焼き鳥ねぎま <b>yakitori negima</b>	10
zwei spiesse mit grilliertem pouletschenkelfleisch und lauch an teriyaki-sauce	
焼き鳥胸 <b>yakitori mune</b> <b>gf</b>	12
zwei spiesse mit grillierter pouletbrust mit sojasauce und wasabi	
鶏の照り焼き <b>tori no teriyaki</b>	16
grilliertes pouletschenkel-steak an teriyaki-sauce	
鮭の照り焼き <b>shake no teriyaki</b>	21
grilliertes lachs-filet an teriyaki-sauce	

## 揚げ物 FRITTIERT

揚げ出し豆腐 <b>agedashi tofu</b> <b>v   gf</b>	10
frittierte tofu an tempura-sauce	
カリフラワーのから揚げ <b>karifurawa no karaage</b> <b>v   gf</b>	12
frittierter blumenkohl mit rassigem mayo-dip	
鶏のから揚げ <b>tori no karaage</b> <b>gf</b>	14
frittiertes pouletschenkelfleisch mit rassigem mayo-dip	
とんかつ <b>tonkatsu</b>	16
paniertes schweinsschnitzel mit tonkatsu-dip und weisskohl-salat	
野菜の天ぷら <b>yasai no tempura</b> <b>vg</b>	14
frittiertes gemüse mit tempura-sauce	
海老の天ぷら <b>ebi no tempura</b>	16
frittierte crevetten mit tempura-sauce	
天ぷら盛り合わせ <b>tempura moriawase</b>	22
frittierte crevetten, lachs und gemüse mit tempura-sauce	

## 丂 GROSSE REISSCHALE

野菜カレー <b>yasai kare</b> <b>v</b>	21
hausgemachtes japanisches curry mit gemüse (leicht scharf)	
ビーフカレー <b>beef kare</b>	25
hausgemachtes japanisches curry mit rindfleisch und gemüse (leicht scharf)	
カツカレー <b>katsu kare</b>	26
paniertes schweinsschnitzel mit hausgemachter japanischer curry-sauce (leicht scharf)	
ベジの麻婆豆腐 <b>beji no mabodofu</b> <b>v</b>	18
shiitake, tofu und gemüse in rassiger mabo-sauce (scharf o. extra scharf)	
麻婆豆腐 <b>mabodofu</b>	22
hackfleisch, tofu und gemüse in rassige mabo-sauce (scharf o. extra scharf)	

## デザート DESSERT

<b>餅アイスクリーム mochi ice cream</b>	4
sorten: erdbeere, mango, schokolade-vanille, triple-schokolade, sakura (kirschblüte), sencha (grüntee)	
<b>ミニゆずチーズケーキ mini cheesecake</b>	5.50
kleiner cheesecake mit japanischem matcha tee oder yuzu aroma	

## informationen

**vg** vegetarisch    **v** vegan    **(v)** vegan möglich    **gf** glutenfrei

### preise

sämtliche zahlen in chf (nicht mwst-pflichtig)

### herkunftsangaben

rind (ch), schwein (ch), poulet (ch), eier (ch, freiland), lachs (norwegen, asc zertifiziert), thunfisch (vietnam), crevetten (vietnam, asc zertifiziert)

### allergien

unser personal gibt gerne auskunft über allergene zutaten