AOMI BLUE WATER - DAS MENÜ

VORSPEISEN

TUNA USUZUKURI
wassermelone | zwiebel | jalapeno | buchweizen **€ 22**

BEEF TATAKI SOBA SALAD
rinderfilet | goma dressing | mizuna | ponzu **€ 21**

SUSHI AUSWAHL

EBI TEMPURA ROLL (5 Stk.)
gurke | karotte | kimchi mayo | röstzwiebel **€ 20**

MIDORI MAKI ROLL (5 Stk.)
mango | avocado | gurke | schnittlauchmayonaise **€ 19**

PARADISE ROLL (5 Stk.)
surimi | karotte | kimchi | shiso | tobiko **€ 20**

NIGIRI VARIATIONEN

SALMON NIGIRI (2 Stk.)
kabayaki | tobiko **€ 12**

WAGYU NIGIRI (2 Stk.)
rinderfilet wagyu | yuzu kosho **€ 26**

DESSERTS

CHOCO YUME
royal brownie | yuzu | crumble | vanilleeis **€ 14**

AOMI EXOTIC
namelaka | haselnuss | banane | mango | passionsfrucht **€ 14**

AOMI BLUE WATER – DIE GETRÄNKE

UNSER SPECIAL VON 18 BIS 22 UHR

BOTTOMLESS MINUTY WEIN
minuty prestige rosé
minuty prestige blanc **€ 35**

WEINE PASSEND ABGESTIMMT ZU DEN SPEISEN

SUSHI ROSÉ, 2025, PIA STREHN
BURGENLAND, ÖSTERREICH
0,125 l **€ 7,50**
0,75 l **€ 45**

SAKE PERFEKT ZUM PROBIEREN

SAKE TASTING PLATE (3 Gläser)
Drei ausgewählte Sake, harmonisch abgestimmt auf unsere japanischen Gerichte, serviert zu je 5 cl. **€ 19**

AOMI COCKTAIL SPECIALS

YUZU LAKE SPRITZ
yuzulikör | prosecco | soda **€ 11,90**

SAKURA NIKKEI SOUR
pisco | sake | zitronensaft | kirschblütensirup | eiweis (vegan) **€ 13,50**

SHISO GARDEN MULE
roku gin | shiso | ingwerbier **€ 13,90**

ESPRESSO MARTINI
vodka | wiener mocca | karamelsirup | espresso **€ 12,90**

PORNSTAR MARTINI
vodka | passoalikör | prosecco | passionsfruchtpüree
limettensaft | vanillesirup **€ 13,90**