

SPARKLING WINE 0,1l

MOSCATO D´ASTI 10
Prunotto · Sweet Sparkling

CREMANT BLANC DE BLANC 11
Bouvet Ladubay · Loire

MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT 18
Champagne

SIGNATURE DRINKS

„ROKU“ GIN-TONIC 14
Japanischer Roku Gin

SCOTCH LEMONADE SMASH 15
Glenmorangie Whiskey · Lemon · Sugar · Mint

SAKE SPRITZ 14
Yuzu Sake · Cremant · Lemon · Japanese Gin

COCONUT COSMO 13
Volcan Reposado Tequila · Lemon · Orange · Coconut

PISCO SOUR 13
Pisco · Egg White · Lime · Sugar

GARDEN SPRITZ 11
Chadon Garden · Rosemary

WEISSWEIN 0,1l

VIOGNIER 25
Georges Vernay · Rhone

PASSERINA 8
Biagi · Abbruzzo

ROTWEIN 0,1l

ROSSO CA´DEL MERLO 24
Quintarelli · Veneto

TERRA DI MONTEVERRO 15
Monteverro · Toskana

VIRGINS

ROSEMARY – GINGERBREW 9
Rosemary · Lime · Ginger Beer

BASIL LEMONADE 7
Basil · Lemon · Sugar · Tonic

MARACUJA LEMONADE 8
Maracuja · Lemon · Orange

NIKKEI EXPERIENCE MENU FOR 2 PERSON

STARTERS-SHARING

CRISPY NIGIRI SELECTION
otoro tuna tartar · A5 wagyu sashimi, Japan

CEVICHE SALMON
aji Amarillo leche · maracuja · crispy salmon skin

WAGYU BEEF TARTARE
Onsen egg yolk · roasted bread

NASU MISO ^{VEGAN}
crunchy eggplant · miso-dressing

MAIN COURSE CHOICE OF

BLACK COD
48 h spicy-miso-marinated

RIB EYE · U.S. · NEBRASKA
Black Angus · Prime Selection

SIDES SHARING:
JAPANESE COLESLAW
TRUFFLE & PARMESAN FRIES

DESSERT - SHARING

PASSION FRUIT CRÈME BRULÉE
passion fruit · caramelized with hot iron

VORSPEISEN-SHARING

CRISPY NIGIRI SELECTION
Otoro tuna tatar · A5 Wagyu Sashimi, Japan

CEVICHE LACHS
Aji Amarillo Leche · Passionsfrucht · gepuffte Lachshaut

WAGYU RIND TATAR
Onsen Eigelb · Brot vom Grill

NASU MISO ^{VEGAN}
knusprige Auberginen · Miso-Dressing · Koriander

HAUPTGANG ZUR WAHL

BLACK COD
schwarzer Kabeljau 48 h Spicy-Miso-mariniert

RIB EYE · U.S. · NEBRASKA
Black Angus · Prime Selection

BEILAGEN - SHARING:
JAPANISCHER COLESLAW
TRÜFFEL & PARMESAN POMMES FRITES

DESSERT - SHARING

MARACUJA CRÈME BRÛLÉE
Maracuja · mit heißem Eisen karamellisiert

MENÜ 129,00 pro Person

NIKKEI KITCHEN

Fusion cuisine - Mixture of minimalist Japanese cuisine and hot, emotional cuisine from Peru. Expressive, creative, courageous and light trend cuisine.

NIKKEI KÜCHE

Fusionsküche - Mischung aus minimalistischer japanischer Küche und heißer, emotionaler Küche Perus. Ausdrucksstarke kreative, mutige sowie leichte Trendküche.

CRISPY NIGIRI

Sushi rice, enriched with nori seaweed crunch, sesame and sushi spice, lightly but crispy fried and topped with salmon tartare or Wagyu beef sashimi

CRISPY NIGIRI

Sushi Reis, angereichert mit Nori-Algen Crunch, Sesam und Sushi-Gewürz, leicht, aber knusprig angebraten und getoppt mit Lachstatar oder Wagyu Beef Sashimi



CEVICHE

a traditional Peruvian salad, primarily made from raw fish or veggies. The components are pickled in Leche de Tigre - a dressing made from lime juice, chili, ginger, red onions, and coriander. Rich in protein, vitamins C and A

CEVICHE

ein traditionelles peruanisches Gericht, Salat aus rohem Fisch oder vegetarisch aus Obst und Gemüse. Die Komponenten werden mit Leche de Tigre – einem Sud aus Limettensaft, Chili, Ingwer, Koriander mariniert und damit kalt gegart. Reich an Eiweiß, Vitamin C und A.



TIRADITO

an exemplary fusion of Japanese sashimi technique and Peruvian flavors. Thinly sliced raw fish is served with spicy, citrus-heavy sauces, topped with herbs or other ingredients.

TIRADITO

Eine beispielhafte Fusion der japanischen Sashimi-Technik mit der peruanischen Geschmackswelt. Der rohe Fisch wird in dünne Scheiben geschnitten und mit würzigen, zitrusartigen Soßen serviert, die mit Kräutern oder anderen Zutaten verfeinert werden.

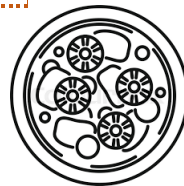


TARTAR

according to mythology, it came to Peru from Tatarstan via Japan. Raw fish or raw meat, a hallmark of Japanese cuisine, is minced and seasoned the Peruvian.

TATAR

Kleingehacktes. Aus Tatarstan, über Japan, nach Peru, laut Mythologie. Roher Fisch oder Fleisch als Markenzeichen der japanischen Küche wird gehackt und gewürzt mit peruanischen Marinaden.



TOSTADA

Our Nikkei Tostadas – a kind of Japanese Pizza from fine puff pastry, topped with fresh tuna sashimi, salmon or wagyu beef tartare, combined with spicy wasabi sauce and fermented colorful radishes.

TOSTADA

Unsere Nikkei-Tostadas – eine Art japanische Pizza aus feinem Blätterteig, raffiniert belegt mit frischem Sashimi von Thunfisch, Lachs- oder Wagyu Rind Tatar, kombiniert mit würziger Wasabi-Sauce und fermentierten bunten Rettichen

NEW DISHES

CEVICHE SALMON

aji Amarillo Leche · maracuja · crispy salmon skin

CEVICHE CAULIFLOWER

avocado · edamame · caramelized almond · truffle ponzu

WACA'S SIGNATURE OTORO

otoro tuna sashimi · wasabi ponzu dressing
marinated ginger · wasabi sesame

NIKKEI COLD

"GARDEN OF EDEN" CEVICHE ^{VEGAN}

papaya · avocado · sweet potato · corn
maracuja Leche de Tigre

CEVICHE „MIXTO“

fish & seafood · coriander · cancha corn
elderflower leche de tigre

CEVICHE „TUNA“

corn · avocado · caramelized almond · wasabi ponzu
dressing · coconut cream

WAGYU BEEF TARTARE

onsen egg yolk · grilled bread

SPINACH SALAD ^{VEGETARIAN}

Spinach baby leaf · sweet potatoes chips
truffle ponzu dressing · parmesan cheese

WACA SINGNATURE NIGIRI ^{3PC}

CRISPY WAGYU BEEF NIGIRI

Wagyu Beef A5 Sashimi · Japan

CRISPY SALMON TARTARE NIGIRI

OTORO TUNA TARTARE NIGIRI

NEUE GERICHTE

CEVICHE LACHS 24

Aji Amarillo Leche · Passionsfrucht · gepuffte Lachshaut

CEVICHE BLUMENKOHL 19

Avocado · Edamame · karamellierte Mandeln · Trüffel Ponzu

WACA'S SIGNATURE OTORO 32

Otoro Tunfisch Sashimi · Wasabi Ponzu
marinierter Ingwer · Wasabi-Sesam

NIKKEI KALT

"GARDEN OF EDEN" CEVICHE ^{VEGAN} 18

Papaya · Avocado · Süßkartoffel · Mais
Maracuja Leche de Tigre

CEVICHE „MIXTO“ 26

Fische & Meeresfrüchte · Koriander · Cancha Mais
Holunderblüten Leche de Tigre

THUNFISCH CEVICHE 28

Mais · Avocado · karamellierte Mandeln · Wasabi-Ponzu-
Dressing · Kokosmilch-Sahne

WAGYU RIND TATAR 29

Onsen Eigelb · Brot vom Grill

SPINAT SALAT ^{VEGETARISCH} 19

Baby Spinat · Süßkartoffel Chips
Trüffel-Ponzu-Dressing · Parmesan

WACA'S SIGNATURE NIGIRI ^{3ST}

CRISPY WAGYU RIND NIGIRI 29

Wagyu Rind A5 Sashimi · Japan

CRISPY LACHSTATAR NIGIRI 19

OTORO TUNA TATAR NIGIRI 21

TOSTADAS ^{JAPANESE PIZZA}

SALMON TARTAR TOSTADA

salmon tartar · avocado · wasabi dressing

TUNA SASHIMI TOSTADA

tuna sashimi · wasabi dressing
colorful daikon radish

WAGYU BEEF TARTAR TOSTADA

wagyu beef tartar · truffle · fermented red onions

TOSTADAS ^{JAPANISCHE PIZZA}

LACHSTATAR TOSTADA 24

Lachstatar · Avocado · Wasabi Dressing

THUNFISCH SASHIMI TOSTADA 27

Thunfisch Sashimi · Wasabi Dressing
bunter Daikon Rettich

WAGYU BEEF TARTAR TOSTADA 28

Wagyu Rindertatar · Trüffel · fermentierte rote Zwiebeln

TACOS

Puffed mini hard shell tacos filled with spicy tartare or chicken breast salad and vegetables

TACOS

Gepuffte Mini Tacos, gefüllt mit würzigen Tataren oder Hähnchenbrust Salat und Gemüse



NASU MISO

Juicy eggplant cubes, lightly tempered and fried until crispy, seasoned with miso dressing and cilantro

NASU MISO

Saftige Auberginenwürfeln, leicht tempuriert und knusprig ausgebacken, mit Miso-Dressing und Koriander gewürzt

POLLO ALA BRASSA

Famous Peruvian grilled chicken - in a unique marinade of black beer, soy sauce, rosemary and even pisco, which makes the taste incomparable. Grilled on the lava grill and served with warm quinoa salad and jalapeno dressing..

POLLO ALA BRASSA

Berühmtes peruanisches Grillhähnchen - in einer einzigartigen Marinade aus Schwarzbier, Sojasauce, Rosmarin und sogar Pisco, die den Geschmack unvergleichlich macht. Auf dem Lava-Grill gegrillt und mit warmen Quinoa-Salat und Jalapeno-Dressing serviert.

TERIYAKI SAUCE MARINADE

is an ingredient of Japanese cuisine, a mixture of soy sauce, sake, honey and sesame oil that not only tenderizes fish or meat, but also gives it a special flavor.

TERIYAKI SAUCE MARINADE

- eine Zutat der japanischen Küche, eine Mischung aus Sojasauce, Sake, Honig und Sesamöl und die Fisch oder Fleisch nicht nur zart macht, sondern auch einen besonderen Geschmack verleiht



BLACK COD

Coalfish has long been a trend in Japanese cuisine. Raised in the deepest, coldest waters of Alaska, the fish's slow growth gives it leafy flesh with pronounced stripes and butteriness. The fish is marinated in miso for 48 hours to enhance and intensify the flavor.

BLACK COD

Kohlenfisch - schon lange ein Trend in der japanischen Küche. Die Fische wachsen in den tiefsten und kältesten Gewässern Alaskas auf und erhalten durch das langsame Wachstum ein blattähnliches Fleisch mit ausgeprägten Streifen und Buttrigkeit. Der Fisch wird 48 Stunden in Miso mariniert, was den Geschmack unterstützt und intensiviert.



NIKKEI STREET FOOD

HONEY-SESAM-CHICKEN
crunchy chicken · chifa marinade

MINI-WAGYU-BURGER
brioche · WACA-truffle sauce

NASU MISO ^{VEGAN}
crunchy eggplant · miso-dressing · coriander

NIKKEI STREET FOOD

HONIG-SESAM-HÄHNCHEN 14
Knusprige Hähnchenstücke · Chifa-Marinade

MINI-WAGYU-BURGER 15
Brioche · WACA-Trüffelsauce

NASU MISO ^{VEGAN} 16
Knusprige Aubergine · Miso-Dressing · Koriander

TACOS^{2 PC}

WAGYU BEEF TARTAR TACOS
Fermented onions

TUNA TARTAR TACOS
tuna · avocado · Kimchi mayo

SALMON TARTAR TACOS

CHICKEN TACOS
chicken · avocado · Anticucho sauce

TACOS^{2 ST}

WAGYU RIND TATAR TACOS 12
Fermentierte Zwiebeln

THUNFISCH TATAR TACOS 12
Thunfisch · Avocado · Kimchi Majo

LACHSTATAR TACOS 11

CHICKEN TACOS 10
Hähnchen · Avocado · Anticucho-Sauce

FISH & SEAFOOD

SUPERFOOD QUINOA BOWL ^{VEGAN}
quinoa · avocado · flambéed sweet potato · corn
maracuja · aji amarillo tiger´s milk

SALMON TERIYAKI
japanese coleslaw salad

BLACK COD
48 h spicy-miso-marinated
fermented sweet & sour vegetable

OCTOPUS NIKKEI
Antichuco marinated · grilled · parsnips aji amarillo

PFUND OF WILD CAUGHT PRAWNS
wild caught Black Tiger prawns · kimchi dip

FISCH & MEERESFRÜCHTE

SUPERFOOD QUINOA BOWL ^{VEGAN} 19
Quinoa · Avocado · flambierte Süßkartoffel · Mais
Passionsfrucht · Aji Amarillo Leche de Tigre

LACHS TERIYAKI 34
japanischer „coleslaw“ Krautsalat

BLACK COD 49
Kohlenfisch 48 H Spicy-Miso-mariniert
fermentiertes süß-saures Gemüse

OKTOPUS NIKKEI 32
Antichuco · vom Grill · Pastinake Aji Amarillo

1/2 KG WILD FANG GARNELEN 59
Wild Fang Black Tigers Garnelen · Kimchi-Dip

US BEEF NEBRASKA

America's national pride: the USA is the steak nation of the world, and all others must measure up to its meat. In the endless steppes and prairies of the US state of Nebraska, herds of cattle live in a freedom unimaginable by European standards, providing the perfect meat for American steak culture. The meat comes from the hardy Angus and Hereford cattle of the Midwest. Nebraska beef owes its distinctive marbling and strong, harmonious flavour to corn.

US-RINDERFLEISCH, NEBRASKA

Amerikas Nationalstolz: Die USA sind die Steak-Nation der Welt, an ihrem Fleisch müssen sich alle anderen messen. In den endlosen Steppen und Prärien des US-Bundesstaates Nebraska leben die Rinderherden in einer für europäische Verhältnisse unvorstellbaren Freiheit und liefern das perfekte Fleisch für die amerikanische Steakkultur. Das Fleisch stammt von den kräftigen Angus- und Hereford-Rindern des Mittleren Westens. Dem Mais verdankt das Fleisch des Nebraska Beef seine ausgeprägte Marmorierung und seinen kräftigen, harmonischen Geschmack.

ORIGINAL JAPANESE WAGYU

The world's most precious meat comes from Japan: Original Wagyu cattle are characterised not only by the high degree of marbling in their meat. Compared to other breeds, such as Angus, they are particularly large and strong. A maximum of 34 cows can be kept on each farm to ensure appropriate husbandry. No artificial growth hormones or antibiotics are used in their rearing. Unlike other cattle, the fat in Wagyu meat is not spotted but evenly distributed in a very fine marbling in the muscle meat.

ORIGINAL JAPANISCHES WAGYU

Das wertvollste Fleisch der Welt kommt aus Japan: Original Wagyu-Rinder zeichnen sich nicht nur durch den hohen Marmorierungsgrad ihres Fleisches aus. Im Vergleich zu anderen Rinderrassen wie dem Angus-Rind sind sie besonders groß und kräftig. Um eine artgerechte Haltung zu gewährleisten, dürfen maximal 34 Kühe pro Betrieb gehalten werden. Bei der Aufzucht wird auf künstliche Wachstumshormone ebenso verzichtet wie auf Antibiotika. Im Gegensatz zu anderen Rindern ist das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder nicht punktförmig, sondern gleichmäßig in einer sehr feinen Marmorierung im Muskelfleisch verteilt.

AMERICAN PORTERHOUSE STEAK

is a T-bone steak with a thick fillet and, as a classic from New York, impresses with its juiciness and tenderness. We recommend enjoying this special cut medium-rare.

AMERICAN PORTERHOUSE STEAK

ist ein T-Bone-Steak mit dickem Filetanteil und besticht als Klassiker aus New York durch seine Saftigkeit und Zartheit. Wir empfehlen, dieses besondere Stück medium-rare zu genießen.



½ KG KING PRAWNS

Wild-caught Black Tigers are spicy and aromatic when marinated and grilled - the perfect accompaniment to steaks as a surf & turf or as a main course to share.

½ KG RIESENGARNELEN

Wildfang Black Tigers werden würzig und aromatisch mariniert und gegrillt - die perfekte Ergänzung zu Steaks als Surf & Turf oder auch als Hauptgericht zum Teilen.



MEAT & POULTRY

BEEF TENDERLOIN · U.S. · NEBRASKA
Grilled · Black Angus · Prime Selection
ca. 250 g

CHATEAUBRIAND · U.S. · NEBRASKA
Grilled · Black Angus · Prime Selection
ca. 600 g

RIBEYE · U.S. · NEBRASKA
Grilled · Black Angus
ca. 300g

WAGYU STRIPLOIN · JAPAN
Grilled
Ca. 150 g

STRIPLOIN · AUSTRALIAN
Grilled · Black Angus
Broccoli · spinach · corn · sweet potatoes
ca. 150 g

36 H SLOW COOKED BONELESS SHORT RIB
U.S. NEBRASKA · sweet potato mash · WACA Glace

FLEISCH & GEFLÜGEL

RINDERFILET · U.S. · NEBRASKA
vom Grill · Black Angus · Prime Selection
ca. 250 g 69

CHATEAUBRIAND · U.S. · NEBRASKA
vom Grill · Black Angus · Prime Selection
ca. 600 g 148

RIBEYE · U.S. · NEBRASKA
vom Grill · Black Angus
ca. 300 g 65

WAGYU STRIPLOIN · JAPAN
vom Grill
ca. 150 98

STRIPLOIN · AUSTRALIEN
vom Grill · Black Angus
Brokkoli · Spinat · Mais · Süßkartoffeln
ca. 150 g 34

36-H LANGSAM GEGART KURZE RIPPE 39
U.S. NEBRASKA · Süßkartoffelpüree · WACA Glace

SHARING AB 2 PERSONEN

WACA`S GRILL EXPERIENCE P.p. 99€

Japanese Wagyu · Striploin · 150 g
Australian Black Angus · Striploin · 150 g
Ribeye U.S. Nebraska · 300 g

Japanisches Wagyu · Striploin · 150 g
Australien Black Angus · Striploin · 150 g
Ribeye U.S. Nebraska · 300 g

AMERICAN PORTERHOUSE

U.S. · NEBRASKA
Grilled · Black Angus · Prime Selection
ca. 1200 g

U.S. · NEBRASKA
vom Grill · Black Angus · Prime Selection
ca. 1200 g 195

ROADKILL INKA WHOLE CHICKEN 68

spatchcocked chicken · Japanese BBQ sauce · herbs

ganzes Platthuhn · japanische BBQ-Sauce · Kräuter

SIDES

GOMAAE SPINACH
Sautiert, Goma-Dressing

GRILLED WILD BROCCOLI
Sweet soya sauce

JAPANESE COLESLAW SALAD
avocado wasabi dressing

TRUFFLE & PARMESAN FRIES

SWEET POTATO FRIES

BEILAGEN

SPINAT GOMAAE 9
Sautiert, Goma-Dressing

GEGRILLTER WILDER BROKKOLI 12
Süße Sojasauce

JAPANISCHER COLESLAW SALAT 8
Avocado-Wasabi-Dressing

TRÜFFEL & PARMESAN POMMES FRITES 12

SÜSSKARTOFFELN POMMES 8

SAUCES

WASABI BEARNAISE
CHIMICHURRI
HONEY TERIYAKI
VEAL JUS
TRUFFLE PONZU

SAUCEN

WASABI-BEARNAISE 6
CHIMICHURRI 6
HONIG TERIYAKI 6
KALBSJUS 6
TRÜFFEL PONZU 6



DESSERTS

MATCHA CHEESECAKE 14
raspberry granite Himbeer-Granite

CHOCOLATE BROWNIE 14
mango-passionfruit ice cream Mango-Passionsfrucht-Eiscreme
miso caramel sauce Miso-Karamell Sauce

MARACUJA CRÈME BRÛLÉE 15
passion fruit crème brûlée Maracuja Crème Brûlée
caramelized with hot iron mit heißem Eisen karamellisiert

MOCHI SELECTION PLATE 22

SORBET OF THE DAY 4

AFTER DINNER DRINKS

ESPRESSO MARTINI 13
vodka · kahlua · espresso

MIYAGI UME-SHU SAKE 12
10 cl Japanese Plum Sake · Urakasumi

WHITE RUSSIAN 12
vodka · kahlua · cream

NINKI YUZU SAKE 12
10 cl "Japanese Limoncello" · Fukuju

GRAPPA BIANCO 10
4cl Monteverro

GRAPPA RISERVA 14
4cl Monteverro