

SPARKLING WINE 0,1 L
MOSCATO D'ASTI 10
 Prunotto · Sweet Sparkling

CREMANT BLANC DE BLANC 11
 Bouvet Ladubay · Loire

MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT 18
 Champagne

SIGNATURE COCKTAILS

SAKE SPRITZ 14
 Yuzu Sake · Lemon · Sugar · Cremant

RHABARBER SPRITZ 14
 Roku Gin · Rhabarber · Lme · Cremant

PISCO SOUR 15
 Pisco · Egg White · Lime · Sugar

GARDEN SPRITZ 12
 Chadon Garden · Rosemary

ROSÉ & WEISSWEIN 0,1 L
CUVÉE ROSÉ 9
 Chateau D'Esclans · Sacha Lichine

CUVÉE 15
 QUINTARELLI · Bianco Secco · Veneto

ROTWEIN 0,1 L
ROSSO CA' DEL MERLO 24
 Quintarelli · Veneto

TERRA DI MONTEVERRO 17,5
 MONTEVERRO · Toskana

CABERNET SAUVIGNON 12
 Insoglio · Tenuta di Biserno · Toskana

VIRGINS

BASIL LEMONADE 9
 Basil · Lemon · Sugar · Tonic

MARACUJA LEMONADE 10
 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 PATAGONIAN SEA BASS

48 h miso-marinated · fermented veggies

WACA'S WAGYU RIB EYE STEAK ^{OTTOGOURMET}

Australia Wagyu Rib Eye A5

SIDES SHARING:

JAPANESE COLESLAW
TRUFFLE & PARMESAN FRIES

DESSERT - SHARING

PASSION FRUIT CRÈME BRULEE

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 PATAGONIA SEA BASS

schwarzer Seehecht 48h Miso-mariniert · fermentiertes Gemüse

OR

WACA'S WAGYU RIB EYE STEAK ^{OTTOGOURMET}

Australisches Wagyu Rib Eye A5

BEILAGEN - SHARING:

JAPANISCHER COLESLAW
TRÜFFEL & PARMESAN POMMES FRITES

DESSERT - SHARING

MARACUJA CRÈME BRÛLÉE

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.

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

CEVICHE

a traditional Peruvian salad, primarily made from raw fish or vegies. 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



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.

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.



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.

NIKKEI KÜCHE

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

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

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

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.



TATAR

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

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 ^{VEGAN}

avocado · caramelized almond · truffle ponzu

WACA'S SIGNATURE OTORO

o-toro tuna sashimi · wasabi ponzu dressing · wasabi sesame

NEUE GERICHTE

CEVICHE LACHS 24

Aji Amarillo Leche · Passionsfrucht · gepuffte Lachshaut

CEVICHE BLUMENKOHL ^{VEGAN} 19

Avocado · karamellierte Mandeln · Trüffel Ponzu

WACA'S SIGNATURE OTORO 32

O-toro Tunfisch Sashimi · Wasabi Ponzu · Wasabi-Sesam

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

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 SINGNATURE CRISPY NIGIRI ^{3 PC}

WAGYU BEEF NIGIRI

Wagyu Beef A5 Sashimi · Japan

SALMON TARTARE NIGIRI

OTORO TUNA TARTARE NIGIRI

WACA'S SIGNATURE CRISPY NIGIRI ^{3 ST}

WAGYU RIND NIGIRI 29

Wagyu Rind A5 Sashimi · Japan

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

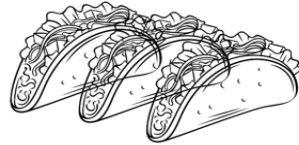
Wagyu Rindertatar · Trüffel · fermentierte rote Zwiebeln

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

INKA ROAD KILL CHICKEN

It is a traditional Peruvian dish prepared with marinated chicken cooked on hot stones or coals. It is renowned for its unique flavor and tender texture resulting from the special cooking method.

INKA ROAD KILL CHICKEN

Ist ein traditionelles peruanisches Gericht, das mit mariniertem Hühnerfleisch zubereitet wird, das auf heißen Steinen oder Kohlen gegrillt wird. Es ist bekannt für seinen einzigartigen Geschmack und seine zarte Textur, die durch die spezielle Zubereitungsmethode entsteht.

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



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

CHICKEN TACOS

chicken · avocado · Anticucho sauce

TACOS ^{2 ST}

WAGYU RIND TATAR TACOS 12

Fermentierte Zwiebeln

THUNFISCH TATAR TACOS 12

Thunfisch · Avocado · Kimchi Majo

CHICKEN TACOS 10

Hähnchen · Avocado · Anticucho-Sauce

FISH & SEAFOOD

SALMON TERIYAKI

japanese coleslaw salad

PATAGONIAN SEA BASS

48 h miso-marinated · fermented veggies

"WAGYU OF THE SEA"

Otoro steak tagliata style · ca. 130g · balsamic teriyaki

PFUND OF WILD CAUGHT PRAWNS

wild caught Black Tiger prawns · kimchi dip

FISCH & MEERESFRÜCHTE

LACHS TERIYAKI 34

japanischer „coleslaw“ Krautsalat

PATAGONIA SEA BASS 49

schwarzer Seehecht 48h Miso-mariniert · fermentiertes Gemüse

"WAGYU DES MEERES" 43

Otoro Steak tagliata Style · ca. 130g · Balsamico Teriyaki

1/2 KG WILDFANG GARNELEN 59

Wild Fang Black Tigers Garnelen · Kimchi-Dip

SUPERFOOD QUINOA BOWL ^{VEGAN}

quinoa · avocado · flambéed sweet potato · corn
maracuja · aji amarillo tiger´s milk

SUPERFOOD QUINOA BOWL ^{VEGAN} 19

Quinoa · Avocado · flambierte Süßkartoffel · Mais
Passionsfrucht · Aji Amarillo Leche de Tigre

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.

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.

CÔTE DE BOUEF

It is a cut of beef where the rib section is served with the bone. This cut is known for its intense flavor and juicy texture, as the bone releases flavors during cooking and keeps the meat particularly tender.



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.

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 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.

CÔTE DE BOUEF

Ist ein Zuschnitt vom Rind, bei dem das Rippenstück inklusive des Knochens serviert wird. Dieser ist bekannt für seinen intensiven Geschmack und seine saftige Textur, da der Knochen während des Kochens Aromen freisetzt und das Fleisch besonders zart hält.

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

WACA`S WAGYU RIB EYE STEAK OTTO GOURMET

Australia Wagyu Rib Eye A5

*In collaboration with Otto Gourmet, you can also purchase the
WACA Wagyu Rib Eye Steak in the online shop.
ca. 300g

WAGYU STRIPLOIN · JAPAN

Grilled
ca. 150 g

STRIPLOIN · AUSTRALIAN

Grilled · Black Angus
green Asparagus · spinach · corn · sweet potatoes
ca. 150 g

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

WACA`S WAGYU RIB EYE STEAK OTTO GOURMET

Australisches Wagyu Rib Eye A5

*In Zusammenarbeit mit Otto Gourmet können Sie das WACA
Wagyu Rib Eye Steak auch im Onlineshop käuflich erwerben.
ca. 300 g 67

WAGYU STRIPLOIN · JAPAN

vom Grill
ca. 150 98

STRIPLOIN · AUSTRALIEN

vom Grill · Black Angus
grüner Spargel · Spinat · Mais · Süßkartoffeln
ca. 150 g 34

SHARING AB 2 PERSONEN

WACA`S GRILL EXPERIENCE P.p. 99€

Japanese Wagyu · Striploin · 150 g	Japanisches Wagyu · Striploin · 150 g
Australian Black Angus · Striploin · 150 g	Australien Black Angus · Striploin · 150 g
Australian Wagyu · Ribeye · 300 g	Australien Wagyu Ribeye · 300 g

COTE DE BOEUF · U.S. · NEBRASKA

Grilled · Black Angus · Prime Selection ca. 1100 g	vom Grill · Black Angus · Prime Selection ca. 1100 g 179
---	---

1/2 ROADKILL INKA CHICKEN 44

miso marinated boneless spatchcocked chicken · herbs	miso mariniertes entbeintes Platthuhn · Kräuter
--	---

SIDES

GOMAAE SPINACH

Sautiert, Goma-Dressing

GREEN ASPARAGUS

Sweet soya sauce

JAPANESE COLESLAW SALAD

wasabi dressing

TRUFFLE & PARMESAN FRIES

SWEET POTATO FRIES

BEILAGEN

SPINAT GOMAAE 9

Sautiert, Goma-Dressing

GRÜNER SPARGEL 12

Süße Sojasauce

JAPANISCHER COLESLAW SALAT 8

Wasabi-Dressing

TRÜFFEL & PARMESAN POMMES FRITES 12

SÜSSKARTOFFELN POMMES 8

SAUCES

WASABI BEARNAISE

CHIMICHURRI

HONEY TERIYAKI

VEALJUS

TRUFFLE PONZU

SAUCEN

WASABI-BEARNAISE 6

CHIMICHURRI 6

HONIG TERIYAKI 6

KALBSJUS 6

TRÜFFEL PONZU 6

DESSERTS

WACA'S SIGNATURE PAVLOVA FOR 2-3 **22**
mascarpone · strawberry ice creme · strawberries Mascarpone · Erdbeere Eiscreme · Erdbeeren

MATCHA CHEESECAKE **14**
raspberry sorbet Himbeere Sorbet

CHOCOLATE BROWNIE **14**
Miso earth · yogurt ice creme · yuzu gel · canca corn Miso Erde · Joghurt Eiscreme · Yuzu Gel · Canca Corn

MARACUJA CRÈME BRÛLÉE **15**
caramelized with hot iron mit heißem Eisen karamellisiert

TRES LECHEs **14**
sponge cake soaked in three kinds of milk Biskuitkuchen mit der Sauce aus drei Milchsorten
marinated mixed berries marinierte rote Beeren

MOCHI SELECTION PLATE **22**

SORBET OF THE DAY **4**

AFTER DINNER DRINKS

ESPRESSO MARTINI **13**
vodka · kahlua · espresso

TATSURIKI SAKURA SAKE **18**
10 cl Japanese Cherry Blossom Sake · Junmai

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

GRAPPA BIANCO **10**
4cl Monteverro

GRAPPA RISERVA **9**
4cl Nardini