

Mochi

FOOD

BUSINESS LUNCH

Business Lunch bis 14.45 Uhr. Samstags kein Business Lunch
Mittags: Miso Suppe oder gemischter Salat zur Auswahl

ASK FOR OUR BUSINESS LUNCH SPECIAL

SAKE DON reisschale mit gegrilltem lachs (120 g) gurken-kim chi	13.50
TORI KATSU DON reisschale mit knusprigem hühnchen eingelegten gurken	12.20
KUSHIYAKI DON reisschale mit 4 gegrillten spießen: huhn rind shiitake lauch	12.50
TOFU CURRY DON reisschale mit tofu japanese curry koriander erdnüsse ingwer v	11.50
VEGGIE KUSHIYAKI DON reisschale mit 4 gegrillten spießen: shiitake kräuterseitling zucchini lauch v	12.00

SPECIAL ROLLS 自家製

Rolle = 5-8 Stück

MY BEST FRIEND inspired by mr.duc kuchi berlin	12.00
SPICY SALMON scharf mariniertes lachs tartar avokado gurke	12.50
DANA lachs tempura gurke avokado trüffel-mayo	13.50
CRISPY VEGGIE gebacken: kanpyo avokado gurke tamago special sauce	11.00
DRAGON gamelen tempura unagi avokado tobiko chili mayo special sauce	14.00
SURF & TURF gamelen tempura rindercarpaccio avokado trüffel-mayo	14.00
CRISPY PIZZA lachs gurke lauch tobiko chili-mayo	13.00

ROBATA JAPANESE GRILL

KUSHIYAKI ab 3 spießen eine schale reis inklusive	
rind oder huhn oder gamele oder schweinebauch oder shiitake	pro spieß 3.80
hühnerhaut oder lauch oder zucchini oder kräuterseitling	pro spieß 3.40
US RIB EYE STEAK daikon spicy teriyaki sauce reis	28.00
SAKE TERIYAKI gegrillter lachs (180 g) gurken kim chi teriyaki sauce reis	24.00

ALL TIME FAVOURITES

GYOZA SOUP 5 stk. gyoza vom huhn hühnerfond gemüse koriander	12.00
CRISPY PRAWNS 4 stk. gamelen tempura grüner salat yuzu-trüffel dressing chili-mayo	15.50
NASU & MISO melanzani gratiniert frühlingzwiebel bonito flocken miso sauce	11.00
TORI KARAAGE knuspriges hühnchen krautsalat chili-mayo sesam-ingwer dressing	12.50
SEA BASS CARPACCIO wolfsbarsch sashimi keta kaviar yuzu-trüffel dressing	16.00
SAKE WAFU lachs sashimi trüffel mayo wafu dressing	15.00

TAPAS お持ち帰り

EDAMAME sojabohnen frischer kren fleur de sel v	4.90
BRUSSEL SPROUTS geröstete kohlsprossen limette-erdnuss koriander	6.90
PONZU WAKAME seetang salat gurken avokado miso sauce sesam v	6.70
PIMIENTOS DE PADRON grüne paprikaschoten fleur de sel v	6.80
BABY SPINACH spinatsalat miso dressing sesam v	6.40
TAN TAN SALAD mochi style bolognese vom schwein salatherzen mayo	7.60

MORIAWASE

Chef's Choice	
nigiri 6 oder 9 stk.	15.30 bzw. 19.30
sashimi 12 oder 21 stk.	24.00 bzw. 36.00

MAKI 1 Rolle = 6 Stück

avokado	4.20
gurke	4.00
kürbis	4.00
rettich	4.00
lachs	4.70
gamele	4.70
lachs-avokado	5.00
gamele-avokado	5.00
california	5.00

餅

NIGIRI & SASHIMI

1 Portion = 2 Nigiri oder 3 Scheiben Sashimi

avokado oder omlette	4.20
lachs oder makrele	5.20
flugfischrogen oder octopus	6.10
gamele oder wolfsbarsch	6.80
süßwasser aal oder jakobsmuschel	7.40
gelbschwanzmakrele oder ikura	8.40

SIDE ORDERS

ingwer oder trüffel-mayo oder chili-mayo	1.80
reis oder teriyaki sauce	2.50
gurken kim chi oder rettich	4.00
miso suppe	3.90

DESSERT

MATCHA CRÈME BRÛLÉE grüntee	6.20
CHOCOLATE MOUSSE crumble himbeersauce	6.20
MOCHI pro stk. rote bohnen kokos kakao weisse bohnen mit erdnuss	2.60

#ilovemochi

o
·
m
·
k

opening hours:
MO - SAT 11 a.m. - 9.30 p.m.
o.m.k | praterstrasse 16 | 1020 vienna
www.o-m-k.at

MOCHI
RAMEN
BAR

opening hours:
TUE - SAT 11.30 a.m. - 9.30 p.m.
vorgartenmarkt | 1020 vienna
www.mochi-ramen.com

Mochi

DRINKS

PRICKELNDES & ROSÉ

PET NAT VOL 1 - 2017 fuchs und hase kamptal at	125 ml € 6.90 750 ml € 39.00
CREMANT ROSÉ langlois-chateau loire fr	125 ml € 6.90 750 ml € 39.00
MALINGA ROSÉ VOM ZWEIFELT 2016 heiss kamptal at	125 ml € 5.80 750 ml € 32.00

WEISSWEIN

von klar bis trüb

GRÜNER VELTLINER KLASSIK 2017 rudi hofmann traiental at	125 ml € 4.90 750 ml € 29.00
SCHAUERSTOFF 2017 weingut schauer südsteiermark at	125 ml € 5.80 750 ml € 32.00
GEMISCHTER SATZ 2017 mayer am pfarplatz wien at	125 ml € 5.80 750 ml € 32.00
GEMISCHTER SATZ VIELFALT 2017 matthias hager kamptal at	125 ml € 6.20 750 ml € 34.00
SAUVIGNON BLANC SPIELFELD 2015 weingut trummer südsteiermark at	125 ml € 7.90 750 ml € 43.50
TAGANAN BLANCO 2017 envinata teneriffa es	125 ml € 6.90 750 ml € 39.00

WEISSWEIN empfohlen von Winzer Christian Tschida

„Ich empfehle diesen Wein, da ich den Winzer sowie seine einzigartige Arbeit persönlich gut kenne und finde, dass die im Mochi gereichten Speisen auf kuriose Art und Weise bereichert werden.“

ESSENCIAL 2016 joan rubió penedès es	125 ml € 8.40 750 ml € 46.00
--	--------------------------------

ROTWEIN

STRATOS 2014 straka südburgenland at	125 ml € 5.60 750 ml € 31.00
FOSC CUVÉE 2017 cella finca pereira katalanien es	125 ml € 5.40 750 ml € 30.00

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE

DRINK SAKE

Sake ° = nur kalt serviert | °° = kalt oder warm serviert

HOUSE SAKE ° sosogi koboshi style	glas € 6.90
BIJOFU °° "allround" junmai sake mild klar	200 ml € 15.00 350 ml € 26.00
KIKKO BY MOCHI °° honjoso-sake umami flavour klar	200 ml € 13.00 350 ml € 22.00
DREAMY CLOUDS ° voller junmai sake fruchtig trüb	200 ml € 17.00 350 ml € 29.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

*VÖSLAUER prickelnd l still	330 ml € 3.40 750 ml € 6.00
ORANGINA	250 ml € 3.50
APFELSAFT naturtrüb mit soda	250 ml € 3.00 500 ml € 5.50
CALPICO japanische limonade mit soda	250 ml € 3.20 500 ml € 5.70
EISTEE hausgemacht	250 ml € 3.00 500 ml € 5.50
INGWER-ZITRONENLIMONADE hausgemacht	250 ml € 3.20 500 ml € 5.70
*SODA	250 ml € 2.00 500 ml € 3.90
SODA LIMETTE oder HOLUNDER-MINZE	250 ml € 3.00 500 ml € 5.50
*Jugendgetränk	

APERÓ

PINK BYRRH SPRITZ € 5.20
MOCHI SPRITZ € 9.00 yuzu-sake frizzante limette minze soda
NEGRONI SBAGLIATO € 11.00 campari antica formula frizzante orange

BIER

SCHREMSENER märzen radler roggen	330 ml € 3.80
ASAHI japanese beer	330 ml € 3.90
ULRICH PALE ALE craft beer	330 ml € 4.90
BECKS alkoholfrei	330 ml € 3.90

COCKTAILS

€ 11.00 je Cocktail

ENZIAN SMASH enzian likör vodka ginger ale
SHISO MOJITO shochu limette shiso soda
HAIKU SPLASH gin-jasmin infusion holunder limette tonic
BORGMANN MULE borgmann 1772 kräuterlikör limette ginger beer
PIMM'S RANGOON pimm's gurke orange apfel ginger ale
MOCHI GINGER vodka-ingwer infusion sake tonic ingwer
OH PALOMA shochu limette paloma salz

KAFFEE

Accademia del Caffé

ESPRESSO	€ 2.50
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2.70
DOPPIO	€ 4.00
CAPPUCCINO	€ 3.40
HANOI STYLE ESPRESSO kondensmilch erdnüsse	€ 4.50

TEE

250 ml € 3.60

JASMIN BLÜTEN mit grünem tee
INGWER pur oder gesüßt
FRISCHE MINZE
BIO GENMAICHA grüntee mit geröstetem reis
BIO VIETNAM OP schwarztee
SENCHA grüntee

DIGESTIV

AVERNA auf eis zitrone	50 ml € 4.60
SHOCHU on ice	50 ml € 6.50
YUZU SAKE auf eis	50 ml € 6.50
MARILLE hans reisetbauer	20 ml € 5.50
INGWER hans reisetbauer	20 ml € 9.50