

Mochi

APERITIV DRINKS

PINK BYRRH SPRITZ weinaperitiv · soda · limette 6.8
MOCHI SPRITZ yuzu sake · frizzante · limette · minze · soda 9
KIKKO HIGHBALL mochi kikko sake · ginger ale · limette 9
GIN GOKU TONIC mochi goku gin · tonic · getrocknete limette 10.5

BUSINESS LUNCH mo - fr bis 14:45

SAKE DON
reisschale mit gegrilltem lachs · gurken kim chi · teriyaki 13.5

TORI KATSU DON
reisschale mit knusprigem hühnchen · eingelegte gurken · teriyaki 12.5

TARA KARAAGE DON
reisschale mit knusprigem kabeljau · krautsalat · yuzu kosho mayo 13

ENTRECOTE DON
reisschale mit gegrilltem beiried · eingelegter rettich · spicy teriyaki 14

MISO SUPPE 3.9 od. **SAKURA SALAT** 3.9
im lunch menu inkludiert.

TAPAS

EDAMAME
sojabohnen · frischer kren · fleur de sel V 5

BABY SPINACH
spinatsalat · miso · sesam V 6.4

BRUSSEL SPROUTS
geröstete kohlsprossen · limette erdnuss · koriander 6.9

PIMIENTOS DE PADRON & YUZU MISO
grüne paprikaschoten · fleur de sel · yuzu miso V 6.9

CHICKEN SKIN
knusprige hühnerhaut · ikapiri sauce · daikon · sesam 5.5

TAN TAN SALAD
mochi style bolognese vom schwein · röstzwiebel · salatherzen · mayo 7.9

KIM CHI
eingelegter chinakohl 5.5

NIGIRI (2stk.) oder SASHIMI (3stk.)

NIGIRI MORIAWASE chef's choice 6 stk. 18

SAKE lachs 5.2

SAKE ABURI lachs flambiert 5.2

HAMACHI gelbschwanzmakrele 8.4

TAI dorade 6.8

EBI garnele 6.8

UNAGI süßwasser aal 7.5

IKURA lachs kaviar 8.4

TAMAGO omlette V 4.2

Unsere Speisen werden in die Mitte des Tisches gestellt und sind zum Teilen angerichtet. Sie werden „sofort“, nach der jeweiligen Fertigstellung serviert.

SPECIAL SUSHI ROLLS

MY BEST FRIEND inspired by mr.duc · kuchi berlin 12.5

SPICY SALMON scharf mariniertes lachs tartar · avokado · gurke 12.5

DANA lachs tempura · gurke · avokado · trüffel mayo · teriyaki 13.5

CRISPY VEGGIE gebacken: kanpyo · avokado · tamago · gurke · teriyaki V 11.5

DRAGON garnelen tempura · unagi · avokado · tobiko · chili mayo · teriyaki 14

SURF & TURF garnelen tempura · rinderfilet · avokado · trüffel mayo 14

SPIDER ROLL butterkrebs · avokado · ikapiri sauce · rettich 14

RAW · COLD

SAKE WAFU lachs sashimi · trüffel mayo · wafu dressing 10

SEA BREAM TIRADITO dorade · wasabi pepper · schnittlauch · knoblauch chips 11

BEEF CARPACCIO rinderfilet · nori · sancho limette · schnittlauch 13.5

PULPO oktopus · gurke · mizuna · rote zwiebel · sesam ingwer 10.5

KARAAGE gebacken

TORI KARAAGE knuspriges hühnchen (4.skt.) · chili mayo · limette 10

SOFT SHELL CRAB butterkrebs · wasabi mayo 13

CRISPY PRAWNS garnelen tempura · grüner salat · yuzu trüffel dressing · chili mayo 15.5

ROBATA GRILL fisch · gemüse · fleisch

MISO SAKE gegrillter lachs nacken · rote zwiebel · yuzu miso 11.5

BROCCOLINO wilder brokkoli · black garlic aioli · erdnüsse 10.5

NASU & MISO melanzani gratiniert · schnittlauch · bonito flocken · miso 11.5

WASABI PEPPER CHICKEN hühnerkeule · koriander · knoblauch chips 13.5

DUCK SSAM konfierte entenkeule · daikon · rote zwiebel · kopfsalat · yuzu kosho mayo 14.5

US RIB EYE STEAK schnittlauch · spicy teriyaki 25

YAKITORI 1 portion = 2 spiesse · ab 4 spiesen eine schale reis inklusive

CHICKEN hühnerkeule · teriyaki 7.6

CHICKEN MEATBALL faschiert · teriyaki 7.6

CHICKEN WING hühnerflügel · salz · limette 7.6

CHICKEN BREAST hühnerbrust · spicy miso 7.6

RED SHRIMP rotschalige wildgarnele · salz · limette 8.6

SHIITAKE pilz · teriyaki V 6.8

LEEK lauch · teriyaki V 6.8

SIDE ORDERS

gurken kim chi 3.9	teriyaki sauce 2.5
kim chi 5.5	trüffel mayo 1.8
daikon 3.9	chili mayo 1.8
krautsalat 3.9	ingwer 1.0
schale reis 2.9	wasabi 0.8

DESSERT

MATCHA CRÈME BRÛLÉE grüntee 6.3

CHOCOLATE MOUSSE crumble · himbeersauce 6.3

MOCHI rote bohnen · kokos · kakao · weisse bohnen mit erdnuss 2.7 pro stück

<p>PRICKELND</p>	<p>WEISS</p>
<p>CREMANT ROSÉ langlois chateau · loire · fr 125 ml 6.9 · 750 ml 39</p> <p>PET NAT KALKSTAUB franz weninger · rust · at 125 ml 6.9 · 750 ml 39</p>	<p>GRÜNER VELTLINER KLASSIK 2018 rudi hofmann · traisental · at 125 ml 4.9 · 750 ml 29</p> <p>GRÜNER VELTLINER ELEKTRA 2017 martin nittnaus · neusiedlersee · at 125 ml 6.9 · 750 ml 38</p>
<p>ROSA</p>	<p>GEMISCHTER SATZ 2018 mayer am pfarplatz · wien · at 125 ml 5.9 · 750 ml 32.5</p>
<p>ROSA VON CINDROF 2017 rouschal & janotka · leithaberg · at 125 ml 4.9 · 750 ml 29</p> <p>ROSAMONDE 2017 domaine mosse · loire · fr 125 ml 5.6 · 750 ml 31</p>	<p>SAUVIGNON BLANC SPIELFELD 2017 weingut trummer · südsteiermark · at 125 ml 7.9 · 750 ml 43.5</p> <p>KIIRO 2017 christian tschida for mochi · neusiedlersee · at 125 ml 7.9 · 750 ml 43.5</p>
<p>ROT</p>	<p>VERDEJO 2017 menade · rueda · esp 125 ml 4.9 · 750 ml 29</p> <p>LE JARDIN LA HAUT 2016 hausherr · elsass · fr 125 ml 8.4 · 750 ml 46</p>
<p>BLAUFRÄNKISCH 2017 judith beck · neusiedlersee · at 125 ml 4.9 · 750 ml 29</p> <p>MATABORRICOS 2016 comando g · madrid · esp 125 ml 6.4 · 750 ml 35</p>	<p>DRINK SAKE</p>
<p>BIER 330 ml</p>	<p>HOUSE SAKE sosogi koboshi style · glas 6.9</p> <p>KIKKO by mochi · honjozo · akita · 180 ml 13</p> <p>BIJOFU junmai · kochi · 180 ml 14</p>
<p>SCHREMSE märzen · radler · roggen 3.9</p> <p>ASAHI japanese beer 3.9</p> <p>BREWDOG PUNK IPA craft beer 4.9</p> <p>BECKS alkoholfrei 3.9</p>	<p>DEWAZAKURA kirschblüte · ginjo · yamagata · 180 ml 16.5</p> <p>KIZAN ginjo · nagano · 180 ml 16.5</p> <p>KATSUYAMA lei · junmai ginjo · sendai · 180 ml 22</p>
<p>MOCHI LIMONADEN 500 ml · 5.7</p>	<p>COCKTAILS jeweils 10.5</p>
<p>CALPICO-ZITRONE</p> <p>EISTEE</p> <p>INGWER-ZITRONE</p>	<p>SHISO MOJITO shochu · limette · shiso · soda</p> <p>JAPANESE BITTER mochi goku gin · aperol · yuzu sake</p> <p>UMESHU TINI gin · umeshu · lemontwist</p>
<p>ALKOHOLFREIE GETRÄNKE</p> <p>VÖSLAUER* prickelnd · still · 330 ml 3.4 · 750 ml 6</p> <p>ORANGINA 250 ml 3.5</p> <p>APFELSAFT naturtrüb mit soda · 500 ml 5.5</p> <p>SODA* 250 ml 2 · 500 ml 3.9</p> <p>SODA ZITRON oder HOLUNDER-MINZE 500 ml 5.5</p> <p>*Jugendgetränk</p>	<p>OH PALOMA tequila · limette · grapefruit limo · salz</p> <p>TOKYO MULE shochu · ginger beer · limette</p> <p>HAIKU SPLASH gin jasmin infusion · holunder · limette · tonic</p> <p>MOCHI GINGER vodka ingwer infusion · sake · tonic · ingwer</p> <p>AFTER DINNER</p>
<p>KAFFEE Accademia del Caffé</p>	<p>UMESHU ume-aprikose · auf eis · 5cl 5.9</p> <p>SHOCHU "japanischer vodka" · auf eis · 5cl 5.9</p>
<p>ESPRESSO 2.6</p> <p>ESPRESSO MACCHIATO 2.8</p> <p>DOPPIO 4.2</p> <p>CAPPUCCINO 3.5</p> <p>HANOI STYLE ESPRESSO kondensmilch · erdnüsse 4.6</p>	<p>YUZU SAKE japanische zitrusfrucht · auf eis · 5cl 5.9</p> <p>INGWER sammerhof · 2cl 6.8</p> <p>NIKKA WHISKEY SUPER RARE OLD blended · 4cl 9.6</p> <p>CHITA WHISKEY single grain · 4cl 9.5</p>
<p>TEE 250 ml 3.6</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="977 2475 1038 2577" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">o m k</div> <div data-bbox="1058 2475 1411 2577"> <p>OPENING HOURS: MO-SAT 11 a.m.-9.30 p.m. o.m.k · praterstrasse 16 · 1020 vienna www.o-m-k.at</p> </div> <div data-bbox="1451 2475 1542 2577" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">MOCHI RAMEN BAR</div> <div data-bbox="1562 2475 1854 2577"> <p>OPENING HOURS: TUE-SAT 11.30 a.m.-9.30 p.m. vorgartenmarkt · 1020 vienna www.mochi-ramen.com</p> </div> </div>
<p>GENMAICHA grüntee mit geröstetem reis</p> <p>JASMIN BLÜTEN mit grünem tee</p> <p>INGWER pur oder gesüßt</p> <p>FRISCHE MINZE</p> <p>VIETNAM OP schwarztee</p> <p>SENCHA grüntee</p>	<p>Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren Bar- und Kartenzahlung. Achtung = heiße Suppen können zu Verbrennungen führen. Allergene = unsere Mitarbeiter informieren sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten. Glutenfreie Sojasauce auf Anfrage.</p>