UNKAI

JAPANESE CUISINE

日 本 料 理

MENU

Stand / Update: Juni / June 2022

HERZLICH WILLKOMMEN IM UNKAI
KONICHIWA IM WOLKENMEER

UNKAI bedeutet Wolkenmeer – und das stimmt, hier in der 7.Etage des eleganten Grand Hotel Wien, ist man dem Himmel ein Stückchen näher. Unser Küchenteam verwöhnt Sie auf höchstem Niveau mit allerbester Qualität.
Inspirierende japanische Küche – puristisch, ehrlich, modern,
aber dennoch mit traditionellen Einflüssen.

Die hohen Ansprüche unseres Chef-Kochs sind überzeugend:
beste Produkte, klare, feine Aromen und viel Leidenschaft für unerwartete Geschmackserlebnisse. Genießen Sie unsere Zwei-Hauben gekrönte à la carte Küche, legendäre Sushi-Kompositionen, oder die große Vielfalt am Teppanyaki.

Wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Ihr UNKAI Team

WELCOME TO UNKAI
KONICHIWA TO THE OCEAN
OF CLOUDS

Unkai means as much as the ocean of clouds and truly no other name would better describe our heavenly restaurant located on the seventh floor of the Grand Hotel Wien.
Our team treats you to the finest in culinary delights, constantly focusing on maintaining the unsurpassable quality of food for what we are known for.
Inspiring japanese cuisine – puristic, authentic, modern and yet traditional.

The chef de cuisine spoils his guests with the most exquisite ingridients, finest natural aromas refined with devotion, promising an unforgettable taste experience– taking you literally one step closer to heaven.
Enjoy our 2 toquecrowned à la carte dining, our legendary sushi compositions or generous assortment of teppanyaki dishes.

We are looking forward to meet your highest culinary expectations.
Your UNKAI team

TEPPAN YAKI

UNRYU EUR 68

Vorspeise	Starter
Salat	Salad
Weißfisch, Lachs, Garnele,	Whitefish, salmon, prawn,
Tintenfisch und Jakobsmuschel	squid and scallop
oder	or
Beiriedschnitte vom österreichischen Rind	Sirloin from Austrian beef
Dessert	Dessert

Flambiertes Eis EUR 7 [20]
Flamed ice cream

UNZEN EUR 82

Vorspeise	Starter
Weißfisch, Lachs, Garnele,	Whitefish, salmon, prawn,
Tintenfisch und Jakobsmuschel	squid and scallop
Sushi	Sushi
Barbarie-Entenfilet	Filet of Barbarie duck
Flambiertes Eis	Flamed ice cream

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Rindsfilet anstelle der Ente,
Aufpreis: EUR 10 pro Person
On your request we serve beef tenderloin instead of duck,
Surcharge: EUR 10 per person

TEPPAN YAKI

UNKAI EUR 120

Vorspeise	Starter
Suppe der Saison	Seasonal soup
Sashimi	Sashimi
Weißfisch, Lachs, Garnele,	Whitefish, salmon, prawn,
Tintenfisch und Jakobsmuschel	squid and scallop
Salat	Salad
Filet vom österreichischen Rind	Tenderloin from Austrian beef
oder	or
Beiriedschnitte	Sirloin
vom österreichischen Rind	from Austrian beef
Flambiertes Eis	Flamed ice cream

Auf Wunsch serviert Ihnen unser Sommelier gerne eine korrespondierende Weinbegleitung.

Upon request our sommelier will be pleased to serve you with the accompaning wines.

3 Gläser | Glasses	EUR 25
4 Gläser | Glasses	EUR 33
5 Gläser | Glasses	EUR 42

GYOKAI-RYOURI

GEGRILLTE FISCH- UND MEERESFRÜCHTE SPEZIALITÄTEN & VEGAN
GRILLED FISH AND SEAFOOD SPECIALITIES & VEGAN

SHAKE (180g) Lachs · Salmon	EUR 26
SHIROMI-SAKANA (180g) Wolfsbarsch · Sea bass	EUR 32
EBI (200g) Riesengarnelen · King Prawns	EUR 28
MORIAWASE Gemischte Meeresfrüchte · Assorted Seafood	EUR 32
HOTATE-GAI Jakobsmuscheln (6 Stück) · Scallops (6 pieces)	EUR 40
SEIDENTOFU (120G) Silk tofu	EUR 16

YAKIMONO

GEGRILLTE FLEISCHGERICHTE · GRILLED MEAT DISHES

WAKATORI NO TERIYAKI (120G) Gebratenes Hühnerfleisch mit Teriyaki-Sauce Fried chicken with Teriyaki sauce	EUR 20
GYU-NIKU (180G) Rindsfilet · Beef tenderloin	EUR 36
RINDERBEIRIED (200G) Beef sirloin	EUR 32

TSUKEAWASE

BEILAGEN
SIDE DISHES

GOHAN Gedünsteter Reis · Steamed rice	EUR 5
CHAHAN Gemischter Reis · Mixed rice	EUR 7
YASAIITAME Gegrilltes Gemüse · Grilled vegetables	EUR 7,50

KAISEKI

Das traditionelle japanische Kaiseki Menü läßt sich bereits bis ins 16. Jahrhundert zurückführen. Die Bedeutung „Stein um Magen“ bezieht sich auf den Ursprung der Zen-Mönche, die anfangs einen warmen Stein eingepackt und in Handtüchern an den Körper drückten. Die Hitze half das Hungergefühl während der Morgen- und Abend Gebete zu unterdrücken. Später, wurde aus Kaiseki eine einfache vegetarische Speise die nach Chanoyu oder der Tee Zeremonie serviert wurde. Heute bezieht es sich auf eine Art Kunst welche die Harmonie zwischen Speisen und Natur zelebriert und das Abendessen durch eine Odysee von Geschmäckern, Texturen und Farben führt.

Ein traditionelles Kaiseki Menü besteht aus mehreren Sequenzen die auf viele Vorbereitungstechniken zurückgehen. Eingelegte, rohe, gegrillte und gebackene Speisen werden in verschiedenen Reihenfolgen serviert. Die eigens ausgebildeten Kaiseki Köche legen großen Wert auf die Präsenation des Menüs, wobei immer nur frische und saisonale Zutaten verwendet werden. So hat jede Zutat seine eigene Geschmackswelt und ist stets im Einklang mit der Natur.

KAISEKI

Kaiseki‘s origins date back to the 16th century. Meaning „stone in the stomach“, kaiseki referred to the practice of Zen priests of tucking hot stones wrapped in towels into the bosom of their kimono sashes. The heat was intended to ward off any hunger pangs during their morning and afternoon prayers. Later, kaiseki became a simple seasonal vegetarian meal served after the chanoyu or tea ceremony.Today, it is considered an art form that observes the harmony between food and nature, and takes the diner on an odyssey of flavors, textures and colors.

A traditional kaiseki meal consists of a set sequence of courses based on preparation techniques. Pickled, raw, grilled and fried foods can all be included, in a certain order. Dishes focus on seasonal ingredients, and kaiseki chefs give zealous attention to presentation. Like the acts of a play, each dish is a component that strikes high and low chords yet harmonizes to create the whole.

UNKAI KAISEKI

Vorspeise
Sashimi
Gegrilltes Gericht
Gebackenes Gericht
Gemischte Sushi
Klare Suppe
Dessert

EUR 92

UNKAI KAISEKI

Appetizer
Sashimi
Grilled dish
Deep-fried dish
Assorted sushi
Clear soup
Dessert

EUR 92

VEGETARISCHES KAISEKI

Vorspeise
Avocado und Algen Sashimi
Gegrillter Tofu
mit Cocktailtomaten
Gemüse Tempura
Saisonelle Sushi
Dessert

EUR 80

VEGETARIAN KAISEKI

Appetizer
Avocado and algae sashimi
Grilled tofu
with cocktail tomatoes
Vegetable Tempura
Seasonal sushi
Dessert

EUR 80

Auf Wunsch serviert Ihnen unsere Sommelière gerne eine korrespondierende Weinbegleitung.

Upon request our sommelière will be pleased to serve you with the accompanying wines.

3 Gläser | Glasses EUR 25
4 Gläser | Glasses EUR 33
5 Gläser | Glasses EUR 42

GOZEN

TRADITIONELLES SET-MENÜ SERVIERT AUF EINEM TABLETT.
TRADITIONAL SET MENU SERVED ON THE TRAY.

UNKAI GOZEN — EUR 44
Traditionelles Menü mit Sashimi und in Eierteig gebackenen Spezialitäten serviert mit Miso-Suppe, Reis, eingelegtem Gemüse und Dessert.

Traditional set menu consisting of assorted sashimi and deep-fried seafood and vegetables, served with miso soup, rice, pickles and dessert.

SHABU-SHABU

DÜNN GESCHNITTENES RINDFLEISCH UND GEMÜSE
THIN SLICES OF PRIME BEEF AND VEGETABLES

(AB 2 PERS.) — EUR 42 p.P.
Shabu-Shabu ist ein genussreiches Essen zum selbst Kochen auf Ihrem Tisch. Dünn geschnittenes Rindfleisch und Gemüse einfach im Shabu-Shabu Topf in Dashi Brühe kurz kochen lassen und dann in eine von 2 Saucen (Sesam Sauce und Soja-Zitronen- Sauce) geben (Vorbereitungszeit ca. 20 Min.)

Shabu-Shabu is an enjoyable meal you cook yourself on your table. Just dip the thin slices of beef and vegetables in the pot of boiling Dashi stock for a moment, and then into either of the sauces provided (sesame sauce and soy-lemon sauce) (Preparation time about 20 min.) For two people or more.

Extra-Portion Rib Eye pro 100g — EUR 20
Additional order of beef rib eye

Extra-Portion gemischtes Gemüse — EUR 11
Additional order of seasonal vegetables

SASHIMI

ROHER FISCH IN SCHEIBEN · SLICED RAW FISH

MORIAWASE (19 Stück / 19 pieces) EUR 45
Gemischte Sashimi · Assorted sashimi

MORIAWASE (SYO) (13 Stück / 13 pieces) EUR 32
Kleine gemischte Sashimi · Small assorted sashimi

MAGURO (12 Stück / 12 pieces) EUR 34
Thunfisch · Tuna

SHAKE (12 Stück / 12 pieces) EUR 26
Lachs · Salmon

CHINMI ZENSAI

JAPANISCHE DELIKATESSEN · JAPANESE DELICACIES

EDAMAME — EUR 10
Sojabohnen · Soybeans

IKURA OROSHIAE — EUR 10
Lachskaviar auf Rettich · Salmon roe on radish

OHITASHI — EUR 8
Blattspinat, Bonitoflocken, Sesam
Leaf spinach, bonito flakes, sesame seeds

SALATE

JAPANISCHE SALATE · JAPANESE SALADS

UNKAI SALAT — EUR 9
Avocado, Tofu, Tomaten, Rettich, Spezialdressing
Avocado, tofu, tomatoes, radish, special dressing

KAISOU SALAT — EUR 9
Seetang Salat · Seaweed salad

AGEMONO
GEBACKENE GERICHTE · DEEP-FRIED DISHES

TEMPURA MORIAWASE — EUR 28
Gemischte Tempura · Assorted tempura

YASAI TEMPURA — EUR 18
Gemüse · Vegetables

EBI TEMPURA — EUR 28
Riesengarnelen · King Prawns

AGEDASHI TOFU — EUR 9
Gebackener Tofu - Deep-fried tofu

IPPIN MONO
SUPPEN · SOUPS

MISOWAN — EUR 4 50
Miso-Suppe · Miso soup

DOBIN MUSHI — EUR 15
Klare Suppe mit Meeresfrüchten · Clear soup with seafood

AKADASHI NAMEKO-WAN — EUR 5 50
Dunkle Miso-Suppe mit Nameko-Pilzen
Dark miso soup with Nameko-mushrooms

UDON · SOBA

NUDELN · NOODLES

YAKI UDON — EUR 18
Udon Nudeln mit Gemüse
Udon noodles with vegetables

TORINIKU YAKI UDON — EUR 23
Udon Nudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch
Udon noodles with vegetables and chicken

EBI YAKI UDON — EUR 26
Udon Nudeln mit Gemüse und Garnelen
Udon noodles with vegetables and prawns

GYU YAKI UDON — EUR 26
Udon Nudeln mit Gemüse und Rinderbeiried
Udon noodles with vegetables and beef sirloin

TEMPURA UDON / SOBA — EUR 21
Weizen- oder Buchweizennudeln
mit Tempura in heißer Suppe
Wheat- or buckwheat noodles with tempura in hot soup

ZARU SOBA — EUR 12
Kalte Buchweizennudeln
Cold buckwheat noodles

CREATIVE SUSHI

VEGETARISCHE ROLLE - 8 Stück / 8 pieces — EUR 16
Tofublatt, grüner Spargel, Salat, Gurke, Tomate
Tofu leaf, green asparagus, lettuce, herbs, cucumber, tomato

VIPER ROLLE - 8 Stück / 8 pieces — EUR 33
Aal, Avocado, Frischkäse,
Krabben Mayonnaise, Fliegenfischkaviar
Eel, avocado, cream cheese,
crab mayonnaise, flying fish caviar

SUSHIROLLE MIT TERIYAKI HUHN - 8 Stück / 8 pieces — EUR 21
Teriyaki Huhn, Gurke, Nori Alge, Avocado,
weiße Sesamsamen, Teriyakisauce
Chicken Teriyaki, cucumber, nori, avocado,
white sesame seeds, teriyaki sauce

REGENBOGEN SUSHI ROLLE - 8 Stück / 8 pieces — EUR 26
Krabben Mayonnaise, Gurke, Thunfisch, Lachs,
Shrimps, Avocado, Bernsteinmakrele
Crab mayonnaise, cucumber, tuna, salmon,
shrimps, avocado, yellowtail

MAKISUSHI

TEKKA MAKI - 6 Stück / 6 pieces Thunfisch · Tuna	EUR 8,50
SHAKE MAKI - 6 Stück / 6 pieces Lachs · Salmon	EUR 7,50
KAPPA MAKI - 6 Stück / 6 pieces Gurken · Cucumber	EUR 5
AVOCADO MAKI - 6 Stück / 6 pieces Avocado · Avocado	EUR 6
CALIFORNIA MAKI - 10 Stück / 10 pieces Krabbenfleisch, Riesengarnele, Avocado, Mayonnaise Crab meat, king prawn, avocado, mayonnaise	EUR 26
SPICY TUNA-AVOCADO - 8 Stück / 8 pieces Scharfer Thunfisch	EUR 19
SPICY SALMON-AVOCADO - 8 Stück / 8 pieces Scharfer Lachs mit Avocado	EUR 16,50

SUSHI KOMBINATION

MORIAWASE (12 STK. / PIECES) EUR 42

Gemischte Nigiri Sushi · Assorted Nigiri Sushi
2 Stk. Thunfisch, 2 Stk. Lachs, 1 Stk. Gelbschwanz,
1 Stk. Wolfsbarsch, 1 Stk. Goldbrasse,
1 Stk. Makrele, 1 Stk. Oktopus,
1 Stk. Tintenfisch, 1 Stk. Garnele, 1 Stk. Lachskaviar

2 pieces of tuna, 2 pieces of salmon, 1 piece of yellow tail,
1 piece of sea bass, 1 piece of gilthead bream,
1 piece of mackerel, 1 piece of octopus, 1 piece of squid,
1 piece of prawn, 1 piece of salmon roe

MORIAWASE (8 STK. / PIECES) EUR 30

Kleine gemischte Nigiri Sushi · Small assorted Nigiri Sushi
1 Stk. Thunfisch, 1 Stk. Lachs, 1 Stk. Wolfsbarsch,
1 Stk. Goldbrasse, 1 Stk. Makrele, 1 Stk. Tintenfisch,
1 Stk. Garnele, 1 Stk. Lachskaviar

1 piece of tuna, 1 piece of salmon, 1 piece of sea bass,
1 piece of gilthead bream, 1 piece of mackerel, 1 piece of squid,
1 piece of prawn, 1 piece of salmon roe

SUSHI À LA CARTE

Preis pro Stück / Price per piece

IKURA Lachskaviar · Salmon roe	EUR 7 50
EBI Riesengarnele · King Prawn	EUR 4 50
MAGURO Thunfisch · Tuna	EUR 4 50
SUZUKI Seebarsch · Sea bass	EUR 4 50
SHAKE Lachs · Salmon	EUR 4
AMA-Ebi Sägegarnele · Pink shrimp	EUR 4 50
HAMACHI Gelbschwanz · Yellow tail	EUR 9
HOTATE-GAI Jakobsmuschel · Scallop	EUR 7
UNAGI Aal · Eel	EUR 10
TAMAGO Eierstich · Omelet	EUR 3

DESSERT

YUZUSORBET, ERDBEEREN & KOKOSCRÈME — EUR 12
Yuzu sherbet, strawberries & coconut cream

SCHWARZE SESAM CRÈME BRÛLÉE — EUR 12
Black sesame crème brûlée

BANANENBROT MIT SESAM EIS & BEEREN — EUR 12
Banana bread with sesame ice cream & fresh berries

MATCHA EIS AUS GRÜNEM TEE — EUR 6
Green tea ice cream

SESAM EIS — EUR 6
Sesame ice cream

SUSHI BRUNCH

MIT EMPFEHLUNGEN UNSERES CHEFKOCHS

Genießen Sie so viel frisch gemachte Sushi-Spezialitäten wie Sie möchten.Kinder bis 3 Jahre sind frei. Kinder von 4 bis 11 Jahre bezahlen nur die Hälfte.
Jeden Sonntag von 12 bis 14.30 Uhr. EUR 38 p.P

For a set price you can enjoy as much of the freshly prepared sushi specialities as you feel like.
Children up to 3 years are free of charge.
Children from 4 to 11 years only pay half-price.
Every Sunday from 12 noon till 2.30 p.m.

UNKAI GOURMET TAKE-AWAY

FÜR ZUHAUSE, BÜRO ODER ZWISCHENDURCH

Gerne bieten wir Ihnen auch unser Take-Away-Service an. Rufen Sie uns an unter 01-515 80 9110 und wir bereiten Ihre Bestellung gerne zum Mitnehmen vor.
Our take away service is right for you. Give us a call at 01-515 80 9110 and we prepare your order ready to go.
www.unkai.at

UNKAI BAR & SUSHI

FÜR ZUHAUSE, BÜRO ODER ZWISCHENDURCH

im Unkai Sushi können Sie auch bequem über mjam bestellen.
You have also the possibilty to place your order via mjam.
www.mjam.at

雲 UNKAI 海

JAPANESE CUISINE

日本料理

UNKAI

JAPANESE CUISINE

Kärntner Ring 9, 1010 Wien
+43 (1) 515 80-9110
unkai@grandhotelwien.com
www.grandhotelwien.com