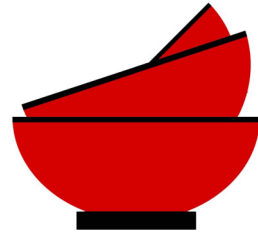


Makka

ASIAN CUISINE



Restaurant Makka

Drahtgasse 3/2

1010 Wien







info@makka.at

Tel.: +431 96 89 351

Vorspeisen | Starters

Makkas Pulled Chicken mit Guabao-Brötchen <i>Makka's pulled chicken with Guabao buns</i> ^{AEFN}	7,50 €
Geb. Seidentofu mit Sojasoße-Reisessig-Dip <i>Fried silk tofu with soy sauce-rice vinegar dip</i> ^{AEFN}	4,90 €
Lachs-Avocado-Tartar <i>Salmon tartar</i> ^{ADFN}	9,90 €
Thunfisch-Tartar <i>Tuna tartar</i> ^{CDMN}	12,90 €
Sommerrollen mit Avocado und Garnelen <i>Summer rolls with avocado and prawns</i> ^{BDE}	6,50 €
Gyoza gefüllt mit Huhn und Chinakohl <i>Gyoza filled with chicken and chinese cabbage</i> ^{AFN}	5,50 €
Gyoza gefüllt mit Gemüse <i>Gyoza filled with veggies</i> ^{AFN}	4,90 €
Edamame mit Meersalz <i>Soybean pods tossed with coarse sea salt</i> ^F	4,90 €
Süßkartoffel Pommes <i>Sweet potato fries</i> ^{ACFM}	5,50 €
Knusprig gebackene Shimeji Pilze <i>Crispy Shimeji mushrooms</i> ^{AEFN}	5,90 €
Takoyaki mit Oktopus und Okonomisauce <i>Takoyaki with octopus and Okonomi sauce</i> ^{ADFLR}	7,50 €
Satay Hühnerspieße <i>Satay chicken skewers</i> ^{DE}	5,50 €
Knusprige Tempura Garnelen <i>Crispy prawn tempura</i> ^{AB}	6,90 €
Geschmortes Rindfleisch auf Gurkenstreifen mit Chilliöl <i>Braised beef on cucumber with chili oil</i> ^{AEFN} 	7,90 €

Suppen | Soups

Pikante leicht säuerliche Suppe mit Enokipilzen <i>Hot and sour soup with Enoki mushrooms</i> ^{CFN} 	4,50 €
Tom Yam Goong Suppe mit Garnelen <i>Tom Yum Goong soup with prawns</i> ^{BDF}  	6,90 €
Thai-Kokossuppe mit Huhn <i>Thai coconut soup with chicken</i> ^D   	5,50 €
Miso Suppe mit Tofu und Wakame <i>Miso soup with tofu and wakame</i> ^{DF}	4,50 €

Salate | Salads

Algensalat <i>Seaweed salad</i> ^{AFN}	4,90 €
Mangosalat <i>Mango salad</i> ^{AF}	4,90 €
Kimchi <i>Korean kimchi</i> ^{ADF} 	4,90 €
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i> ^{AFN}	3,90 €

Sushi Selektion | Sushi Selection

Omakase Sinfonie | Omakase symphony *

Omakase bedeutet auf Japanisch „Ich überlasse es Ihnen“, hier wählt der Sushi chef nach Saison aus, was auf Ihren Teller serviert wird.

Omakase means in Japanese `I'll leave it up to you`. The customer leaves to the chef to select and serve seasonal specialties.

Solo 	23,90 €
Duett  	46,90 €

Romantische Walzer | Romantic waltz (Nigiri + Maki) *

Violin Solo ^{BCDMNR}	6 Nigiri + 3 Maki	13,90 €
Cello Solo ^{BCDMNR}	10 Nigiri + 3 Maki	21,90 €
Sake Violin Solo ^{DMN}	8 Sake Nigiri + 3 Maki	18,90 €
Sake Maguro Violin Solo ^{DMN}	4 Sake Nigiri + 4 Maguro Nigiri + 3 Maki	21,90 €


Moderner Tango | Modern tango (Nigiri + Sashimi) *

Violin Solo ^{ABDFMN}	4 Nigiri + 6 Sashimi	22,90 €
Sake Sashimi Violin Solo ^{DM}	4 Sake-Nigiri + 6 Sashimi	19,90 €
Cello Duett ^{ABDFMNR}	8 Nigiri + 12 Sashimi	44,90 €

* Komposition aus Lachs, Thunfisch, Heilbutt, Makrele, Garnelen, Oktopus, Aal, Rogen. Je nach Verfügbarkeit kann sie sich täglich ändern.

**Composition consists of salmon, tuna, halibut, mackerel, prawns, octopus, eel, roe. It may vary daily depending on its availability.*

Rolls 8 Stk. | 8 pcs




Spicy Tuna Roll – Thunfisch, Bio Avocado, Mango <i>Tuna, organic avocado, mango</i> ^{CDFMN} 	17,90 €
California Roll – Ebi, Lachs, Surimi, Bio Avocado <i>Prawns, salmon, surimi, organic avocado</i> ^{ABCD FMN}	14,90 €
Philadelphia Roll – Lachs, Bio Avocado, Philadelphia, Gurken, Bonitoflocken ^{CDG FMN} <i>Salmon, org. avocado, philadelphia, cucumber, bonito flakes</i>	16,90 €
Alaska Roll – Lachs, Bio Avocado, Surimi, Masago ^{BCDF MN} <i>Salmon, organic avocado, surimi, masago</i>	16,50 €
Rainbow Roll – Bio Avocado, Fisch-Mix, Mango, Masago ^{ACDF MN} <i>Organic avocado, fish-mix, mango, masago</i>	16,90 €
California Sake Roll – Mango, Gurken, Bio Avocado, Gebackener Lachs, Sesam, Masago ^{ACDF MN} <i>Mango, cucumber, organic avocado, fried salmon, sesame</i>	16,90 €
Veggie Roll – Bio Avocado, Gurken, Algen, Mango ^{AFNM} <i>Organic avocado, cucumber, kelp, mango</i>	12,90 €
Cutterfly Roll – Riesengarnelen im Tempuramantel, flambierter Lachs, Philadelphia, Mango ^{ABCDGMN} <i>Tempura tiger prawn, flambéed salmon, philadelphia, mango</i>	18,90 €
Simply Tempura Roll – Ebi Tempura, Gurken, Philadelphia ^{ABCGMN} <i>Ebi tempura, cucumber, philadelphia</i>	13,90 €
Nattsu Sake Roll – Haselnuss, gebackener Lachs, Apfel, jap. Majo, Cashewnüsse ^{ACDFHMN} <i>Hazelnut, fried salmon, apple, japanese mayo, cashew nuts</i>	15,90 €

Klassiker | Classics

Kappa Maki (Gurken) 6 Stk <i>Cucumber maki 6 pcs</i> ^M	4,50 €
Sake Maki (Lachs) 6 Stk <i>Salmon maki 6 pcs</i> ^{DM}	4,90 €
Avocado Ura-Maki 6 Stk <i>Avocado ura-maki 6 pcs</i> ^{MN}	6,50 €
Sake Avocado Ura-Maki 6 Stk <i>Salmon avocado ura-maki 6 pcs</i> ^{DMN}	6,90 €
Ebi Avocado Ura-Maki 6 Stk <i>Prawn avocado ura-maki 6 pcs</i> ^{BMN}	6,90 €
Sake Nigiri (Lachs) 2 Stk <i>Salmon nigiri 2 pcs</i> ^{DM}	4,90 €
Maguro Nigiri (Thunfisch) 2 Stk <i>Tuna nigiri 2 pcs</i> ^{DM}	5,90 €
Unagi Nigiri (Aal) 2 Stk <i>Eel nigiri 2 pcs</i> ^{ADF MN}	6,50 €
Heilbutt Nigiri 2 Stk <i>Halibut nigiri 2 pcs</i> ^{DM}	5,60 €
Chirashi Don – Sushi-Reisschale mit Sashimi <i>Sushi rice bowl with sashimi</i> ^{ABCD FMNR}	15,90 €
Sashimi Mix 9 Stk <i>Sashimi mix 9 pcs</i> ^{DMR}	19,90 €

Hauptspeisen | Main course

mit Reis serviert | served with rice

Taiwanesisches Popcorn-Huhn ^{CEN} <i>Taiwanese popcorn chicken</i>	16,90 €
Knusprige Entenbrust auf Gemüsebett mit Hoisin Sauce ^{AFN} <i>Crispy duck breast on vegetables with Hoisin sauce</i>	17,90 €
Rindsbeiried mit schwarzem Pfeffer <i>Beef with black pepper</i> ^{AFN}	17,90 €
Karamellisierte Rindfleisch-Bonbons <i>Candy beef</i> ^{AFHN}	17,90 €
Bulgogi Rindfleisch mit Kimchi <i>Bulgogi beef with kimchi</i> ^{AFN}	17,90 €
Riesengarnelen à la Gongbao mit Apfelstücken und ganzen Erdnüssen ^{ABCFEN} 	22,90 €
Tepan Lachsfilet mit Algensalat ^{ADEFN} 	19,90 €
Gebratenes Heilbuttfilet mit Kräuterseitlingen und Knoblauchsprößlingen ^{ADFN} <i>Halibut filet with king trumpet mushrooms and garlic sprouts</i>	22,90 €
Unadon – Gegrillter Aal auf Reis ^{ADFN} <i>Grilled eel on rice</i>	24,90 €
Avocado Huhn ^N <i>Avocado chicken</i>	16,90 €
Gebratener Reis koreanischer Art mit Kimchi und Käse ^{ACDFG} 	12,90 €
Gebratener Eiertofu mit Saisongemüse ^{ACFN} <i>Silken tofu with vegetables of the season</i>	15,90 €
Gelbes Curry mit Tofu und Gemüse ^N <i>Yellow curry with tofu with and vegetables</i>	13,90 €
Red Thai Curry mit <i>Thai style red curry with</i> 	
Huhn <i>chicken</i> ^{DN}	16,90 €
Riesengarnelen <i>prawns</i> ^{BDE}	22,90 €
Pad Thai – Gebratene Reismnudeln mit <i>Pad Thai – Fried rice noodles with</i> ^{BCDEF}	
Gemüse <i>vegetables</i> ^{ACDEF}	12,90 €
Huhn <i>chicken</i> ^{ACDEFN}	13,90 €
Garnelen <i>prawns</i> ^{ABCDEFN}	15,90 €
Regenbogensalat <i>Rainbow salad</i> ^{ABFHN}	13,90 €
Garnelen, Bio Avocado, Mango, Rucola, Brokkoli, Cashewnüsse, Cherry Tomaten <i>Rainbow salad with prawns, organic avocado, mango, rocket, broccoli, cashew nuts, cherry tomato</i>	

Dessert | Dessert

Flambiertes Eis ^{ACG} <i>Flambéed ice cream</i>	5,90 €
Gebackene Milch ^{CG} <i>Asian style fried milk</i>	5,90 €
Knusprige Mochi mit schwarzem Sesam auf Mangocreme ^{GN} <i>Crispy mochi with black sesame</i>	5,90 €
Bananenrolle mit Kokos-Dip ^A <i>Banana rolls with coconut dip</i>	5,90 €
Schokoladensoufflé ^{ACG} <i>Chocolate soufflé</i>	5,90 €
Mochi gefüllt mit Eiscreme ^G <i>Mochi stuffed with ice cream</i>	5,90 €

Allergene | Allergenes

<i>A</i>	Gluten <i>Grains containing gluten</i>
<i>B</i>	Krebstiere <i>Crustaceans</i>
<i>C</i>	Eier <i>Egg</i>
<i>D</i>	Fisch <i>Fish</i>
<i>E</i>	Erdnüsse <i>Peanuts</i>
<i>F</i>	Soja <i>Soy</i>
<i>G</i>	Milch oder Laktose <i>Milk or lactose</i>
<i>H</i>	Schalenfrüchte <i>Nuts</i>
<i>L</i>	Sellerie <i>Celery</i>
<i>M</i>	Senf <i>Mustard</i>
<i>N</i>	Sesamsamen <i>Sesame</i>
<i>O</i>	Schwefeloxid und Sulfite <i>Sulphites</i>
<i>P</i>	Lupinen <i>Lupines</i>
<i>R</i>	Weichtiere <i>Molluscs</i>

Getränke | Beverages

HAUSGEMACHTES | HOMEMADE

Matcha-Limetten (Matcha, Limetten, Soda) <i>Matcha, lime, soda water</i>	0,5l	6,50 €
Ginger Explosion (Ingwer, Zitrone, Soda) <i>Ginger, lemon, soda water</i>	0,5l	6,50 €
Oolong (Grüntee) <i>Oolong (Green tea)</i>	0,5l	5,90 €
Ginseng Magic (Ginseng, Orangen, Zitronengras, Hibiskus, Rum) <i>Ginseng, oranges, lemon grass, hibiscus, rum</i>	0,5l	7,90 €

SOFTDRINKS

*Jugendgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero <i>Coke, Coke Zero</i>	0,33l	3,90 €
Almdudler <i>Austrian herbal lemonade</i>	0,35l	3,90 €
Fanta <i>Fanta</i>	0,33l	3,90 €
BIO Apfelsaft naturtrüb <i>Organic cloudy apple juice</i>	0,2l	3,50 €
BIO Marillensaft <i>Organic apricot juice</i>	0,2l	3,50 €
BIO Johannisbeersaft <i>Organic blackcurrant juice</i>	0,2l	3,50 €
Aloe Vera Saft <i>Aloe vera juice</i>	0,25l	3,50 €
Lycheesaft <i>Lychee juice</i>	0,25l	3,50 €
Mangosaft <i>Mango juice</i>	0,24l	3,50 €
Fentimans Tonic <i>Tonic water</i>	0,2l	4,50 €
Mineralwasser prickelnd/still <i>Mineral water sparkling/still</i>	0,33l/0,75l	3,30 €/5,90 €
Sodawasser <i>Soda</i>	0,25l/0,5l	2,20 €/3,90 €
Soda Zitrone/Himbeer/Holunder * <i>Soda with lemon/raspberry/elder flower</i>	0,25l/0,5l	2,60 €/4,50 €
Leitungswasser (Servicepauschale) <i>Tap water</i>	0,5l	1,20 €

KAFFEE | COFFEE

Cappuccino <i>Cappuccino with whipped cream</i> ⁶	3,90 €
Espresso <i>Espresso</i>	2,90 €
Dopp. Espresso <i>Double espresso</i>	4,50 €
Grosser Brauner <i>Double espresso with milk</i> ⁶	4,50 €
Kleiner Brauner <i>Single espresso with milk</i> ⁶	3,20 €
Caffè Latte <i>Caffè latte</i> ⁶	5,50 €
Melange <i>Espresso with steamed milk</i> ⁶	3,90 €

TEE | TEA

Genmai <i>Rice</i>	3,90 €
Jasmin <i>Jasmine</i>	3,90 €
Grüner <i>Green</i>	3,90 €
Rosen <i>Rose</i>	4,50 €
Früchte <i>Fruit</i>	3,90 €
Rotbusch <i>Rooibos</i>	4,50 €
Chrysanthenen <i>Chrysanthemum</i>	4,50 €

Alkoholisches | Alcoholic Beverages

SPRITZER | SPRITZ

Weisser <i>White wine</i> ⁰	1/4l	3,90 €
Aperol <i>Aperol</i> ⁰	1/4l	6,20 €
Hugo <i>Hugo (prosecco, elder flower, soda)</i> ⁰	1/4l	6,20 €
Limoncello <i>Limoncello (Prosecco, Limoncello, Soda)</i> ⁰	1/4l	6,20 €
Campari <i>Campari (Campari, Prosecco, Soda)</i> ⁰	1/4l	6,80 €
Lychee <i>Lychee</i> ⁰	1/4l	5,80 €

BIER | BEER

Trumer Pils <i>Salzburger beer</i> ^A	0,33l 0,5l	4,30 € 5,90 €
Tsingdao <i>Chinese beer</i> ^A	0,33l	4,50 €
Kirin <i>Japanese beer</i> ^A	0,33l	4,50 €
Die Weisse Hell <i>Austrian wheat beer</i> ^A	0,5l	5,90 €
Budweiser Budvar Alkoholfrei <i>Non-alcoholic</i> ^A	0,33l	4,50 €

SPIRITUOSEN | SPIRITS

Sarpa Oro di Poli Grappa <i>Grappa</i>	2cl	3,50 €
Roku Gin <i>Japanese gin</i>	4cl	6,90 €
Haku Vodka <i>Japanese vodka</i>	2cl	3,90 €
Hämmerle Williams Birne <i>Austrian pear spirit</i>	2cl	6,50 €
Hämmerle Marille <i>Austrian apricot spirit</i>	2cl	6,50 €
Hämmerle Himbeer <i>Austrian raspberry spirit</i>	2cl	6,50 €
Averna <i>Italian liqueur</i>	4cl	4,80 €
Reisschnaps <i>Rice spirit</i>	2cl	3,50 €

SCHAUMWEINE & SAKE | SPARKLING WINE & SAKE

Saltin Prosecco Frizzante DOC Treviso	0,1l	3,50 €
Bouvet Ladubay Cremant de Loire	0,75l	35,00 €
Champagne Cuvée Reserve Brut v. Richard Royer	0,75l	89,00 €
Sake Ozeki Dry	8cl	5,90 €
Sake Ozeki Karatanba Honjozo	0,3l	20,00 €

Wein

Weißwein

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen - Domäne Wachau ⁰	1,8l	4,50 €
Duft nach grünem Apfel und weiße Pfeffernote; erfrischende Säure, harmonisch und saftig mit fruchtbetontem und würzigem Abgang.	0,75l	26,00 €
Gelber Muskateller von Hess ⁰	1,8l	4,90 €
Beinahe fleischige Noten mit exotischem Touch, knackige Säure mit sanftem Abgang	0,75l	28,00 €
Cuvee Asia von Mayer am Pfarrplatz ⁰	1,8l	4,90 €
Muskat und Rosenduft; ausgewogen und lebendig mit zarter Restsüße im Nach- hall. Ideal zum Wok und würzigen Speisen.	0,75l	28,00 €
Wiener Gemischter Satz DAC Bio von Zahel ⁰	1,8l	5,70 €
Mit "Pfefferl" unterspickte reife Steinobstfrucht im Duft; Spiel mit Apfel- und Birnennoten mit Säure und Tannin; würzig im mittellangen Abgang.	0,75l	32,00 €
Pinot Blanc Schützen am Gebirge Seeberg Bio von Prieler ⁰	0,75l	38,00 €
Zarte, frische Birnenfrucht, ein Hauch von Orangenesten, extrasüß im Abgang		
Sauvignon Blanc Vulkanland Steiermark DAC von Pfeifer ⁰	0,75l	35,00 €
Intensiver Duft nach Johannisbeere und Stachelbeere, erfrischend und animierend am Gaumen		
Grüner Veltliner Smaragd Ried Kreutles von Gattinger ⁰	0,75l	62,00 €
Ein Hauch von Marille mit Anklängen gelber Tropfenfrüchte, Nuancen von Steinobst und feine Säure		
Sauvignon Blanc Mayer am Pfarrplatz ⁰	0,75l	35,00 €
Intensive exotische Duftnoten von Stachelbeeren und Litschi, feine Extraktsüße, kräftiger Körper, sehr lang und pikant - würziger Abgang.		

Rosé

Blaufränkisch Rosé von Strehn ⁰	1,8l	4,90 €
Reife Pfirsicharomen, Anklänge von Erdbeere und Minze; am Gaumen intensive Frucht, sehr saftig	0,75l	28,00 €
Rosé Ultimate Provence ⁰	0,75l	55,00 €
Satte Fruchtigkeit von roten Früchten, Mineralität am Gaumen		

Wein

Rotwein

Zweigelt Reserve von Salzl ⁰	1/8l	6,20 €
Zarte Fruchtnoten nach reifen Weichseln, Heidelbeere und einen Hauch von Röstaromen. Am Gaumen kräftige Fruchtaromen nach dunklen Beeren und einer reifen Kirschfrucht. Feine gut eingebundene Tannine.	0,75l	37,00 €
Cuvée Hauns von Schwarz ⁰	1/8l	5,50 €
Aromen von Zwetschke und Heidelbeere, etwas Schokolade und viel Schmelz am Gaumen	0,75l	32,00 €
Cabernet Sauvignon Merlot von Jalits ⁰	0,75l	37,00 €
Spannende Kombination aus Frucht, besonders Cassis, Kirsche und Heidelbeere, und dezent gehaltener Holzwürze.		
Rosso e Nero 2015 von Pöckl ⁰	0,75l	72,00 €
Intensive Nase nach dunklen Brombeeren und Cassis, am Gaumen opulent, würzig und mit saftiger Frucht. Ausgestattet mit festem stoffigem Tannin und kräftiger Struktur.		
Opus Eximium von Gesellmann ⁰	0,75l	55,00 €
In der Nase elegante Kräuterwürze, dunkles Waldbeerenkonfit und reife Herzkirschen. Am Gaumen saftig mit einem rotbeerigen Kern und reifen Tanninen. Im Abgang komplex und vielschichtig.		