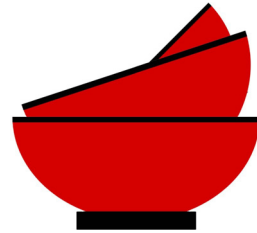


# Makka

ASIAN CUISINE



## **Restaurant Makka**

Drahtgasse 3/2

1010 Wien







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

# Suppen | Soups

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

# Salate | Salads

Algensalat   <i>Seaweed salad</i> <sup>AFN</sup>	4,90 €
Mangosalat   <i>Mango salad</i> <sup>AF</sup>	4,90 €
Kimchi   <i>Korean kimchi</i> <sup>ADF</sup> 	4,90 €
Gemischter Salat   <i>Mixed salad</i> <sup>AFN</sup>	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 <sup>BCDMNR</sup>	6 Nigiri + 3 Maki	13,90 €
Cello Solo <sup>BCDMNR</sup>	10 Nigiri + 3 Maki	21,90 €
Sake Violin Solo <sup>DMN</sup>	8 Sake Nigiri + 3 Maki	18,90 €
Sake Maguro Violin Solo <sup>DMN</sup>	4 Sake Nigiri + 4 Maguro Nigiri + 3 Maki	21,90 €


## Moderner Tango | Modern tango (Nigiri + Sashimi) \*

Violin Solo <sup>ABDFMN</sup>	4 Nigiri + 6 Sashimi	22,90 €
Sake Sashimi Violin Solo <sup>DM</sup>	4 Sake-Nigiri + 6 Sashimi	19,90 €
Cello Duett <sup>ABDFMNR</sup>	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> <sup>CDFMN</sup> 	17,90 €
California Roll – Ebi, Lachs, Surimi, Bio Avocado   <i>Prawns, salmon, surimi, organic avocado</i> <sup>ABCD FMN</sup>	14,90 €
Philadelphia Roll – Lachs, Bio Avocado, Philadelphia, Gurken, Bonitoflocken <sup>CDG FMN</sup> <i>Salmon, org. avocado, philadelphia, cucumber, bonito flakes</i>	16,90 €
Alaska Roll – Lachs, Bio Avocado, Surimi, Masago <sup>BCDF MN</sup> <i>Salmon, organic avocado, surimi, masago</i>	16,50 €
Rainbow Roll – Bio Avocado, Fisch-Mix, Mango, Masago <sup>ACDF MN</sup> <i>Organic avocado, fish-mix, mango, masago</i>	16,90 €
California Sake Roll – Mango, Gurken, Bio Avocado, Gebackener Lachs, Sesam, Masago <sup>ACDF MN</sup> <i>Mango, cucumber, organic avocado, fried salmon, sesame</i>	16,90 €
Veggie Roll – Bio Avocado, Gurken, Algen, Mango <sup>AFNM</sup> <i>Organic avocado, cucumber, kelp, mango</i>	12,90 €
Cutterfly Roll – Riesengarnelen im Tempuramantel, flambierter Lachs, Philadelphia, Mango <sup>ABCDGMN</sup> <i>Tempura tiger prawn, flambéed salmon, philadelphia, mango</i>	18,90 €
Simply Tempura Roll – Ebi Tempura, Gurken, Philadelphia <sup>ABCGMN</sup> <i>Ebi tempura, cucumber, philadelphia</i>	13,90 €
Nattsu Sake Roll – Haselnuss, gebackener Lachs, Apfel, jap. Majo, Cashewnüsse <sup>ACDFHMN</sup> <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> <sup>M</sup>	4,50 €
Sake Maki (Lachs) 6 Stk   <i>Salmon maki 6 pcs</i> <sup>DM</sup>	4,90 €
Avocado Ura-Maki 6 Stk   <i>Avocado ura-maki 6 pcs</i> <sup>MN</sup>	6,50 €
Sake Avocado Ura-Maki 6 Stk   <i>Salmon avocado ura-maki 6 pcs</i> <sup>DMN</sup>	6,90 €
Ebi Avocado Ura-Maki 6 Stk   <i>Prawn avocado ura-maki 6 pcs</i> <sup>BMN</sup>	6,90 €
Sake Nigiri (Lachs) 2 Stk   <i>Salmon nigiri 2 pcs</i> <sup>DM</sup>	4,90 €
Maguro Nigiri (Thunfisch) 2 Stk   <i>Tuna nigiri 2 pcs</i> <sup>DM</sup>	5,90 €
Unagi Nigiri (Aal) 2 Stk   <i>Eel nigiri 2 pcs</i> <sup>ADF MN</sup>	6,50 €
Heilbutt Nigiri 2 Stk   <i>Halibut nigiri 2 pcs</i> <sup>DM</sup>	5,60 €
Chirashi Don – Sushi-Reisschale mit Sashimi   <i>Sushi rice bowl with sashimi</i> <sup>ABCD FMNR</sup>	15,90 €
Sashimi Mix 9 Stk   <i>Sashimi mix 9 pcs</i> <sup>DMR</sup>	19,90 €

# Hauptspeisen | Main course

mit Reis serviert | served with rice

Taiwanesisches Popcorn-Huhn <sup>CEN</sup> <i>Taiwanese popcorn chicken</i>	16,90 €
Knusprige Entenbrust auf Gemüsebett mit Hoisin Sauce <sup>AFN</sup> <i>Crispy duck breast on vegetables with Hoisin sauce</i>	17,90 €
Rindsbeiried mit schwarzem Pfeffer   <i>Beef with black pepper</i> <sup>AFN</sup>	17,90 €
Karamellisierte Rindfleisch-Bonbons   <i>Candy beef</i> <sup>AFHN</sup>	17,90 €
Bulgogi Rindfleisch mit Kimchi   <i>Bulgogi beef with kimchi</i> <sup>AFN</sup>	17,90 €
Riesengarnelen à la Gongbao mit Apfelstücken und ganzen Erdnüssen <sup>ABCFEN</sup> 	22,90 €
Tepan Lachsfilet mit Algensalat <sup>ADEFN</sup> 	19,90 €
Gebratenes Heilbuttfilet mit Kräuterseitlingen und Knoblauchsprößlingen <sup>ADFN</sup> <i>Halibut filet with king trumpet mushrooms and garlic sprouts</i>	22,90 €
Unadon – Gegrillter Aal auf Reis <sup>ADFN</sup> <i>Grilled eel on rice</i>	24,90 €
Avocado Huhn <sup>N</sup> <i>Avocado chicken</i>	16,90 €
Gebratener Reis koreanischer Art mit Kimchi und Käse <sup>ACDFG</sup> 	12,90 €
Gebratener Eiertofu mit Saisongemüse <sup>ACFN</sup> <i>Silken tofu with vegetables of the season</i>	15,90 €
Gelbes Curry mit Tofu und Gemüse <sup>N</sup> <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> <sup>DN</sup>	16,90 €
Riesengarnelen   <i>prawns</i> <sup>BDE</sup>	22,90 €
Pad Thai – Gebratene Reismnudeln mit   <i>Pad Thai – Fried rice noodles with</i> <sup>BCDEF</sup>	
Gemüse   <i>vegetables</i> <sup>ACDEF</sup>	12,90 €
Huhn   <i>chicken</i> <sup>ACDEFN</sup>	13,90 €
Garnelen   <i>prawns</i> <sup>ABCDEFN</sup>	15,90 €
Regenbogensalat   <i>Rainbow salad</i> <sup>ABFHN</sup>	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 <sup>ACG</sup> <i>Flambéed ice cream</i>	5,90 €
Gebackene Milch <sup>CG</sup> <i>Asian style fried milk</i>	5,90 €
Knusprige Mochi mit schwarzem Sesam auf Mangocreme <sup>GN</sup> <i>Crispy mochi with black sesame</i>	5,90 €
Bananenrolle mit Kokos-Dip <sup>A</sup> <i>Banana rolls with coconut dip</i>	5,90 €
Schokoladensoufflé <sup>ACG</sup> <i>Chocolate soufflé</i>	5,90 €
Mochi gefüllt mit Eiscreme <sup>G</sup> <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 €
Lychee-Limetten (Lycheesirup, Lycheesaft Soda, Minze, Limettensaft)   <i>Lychee sirup, lychee juice, soda water, mint, lime juice</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/Himbeere/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> <sup>G</sup>	3,90 €
Espresso   <i>Espresso</i>	2,90 €
Dopp. Espresso   <i>Double espresso</i>	4,50 €
Grosser Brauner   <i>Double espresso with milk</i> <sup>G</sup>	4,50 €
Kleiner Brauner   <i>Single espresso with milk</i> <sup>G</sup>	3,20 €
Caffè Latte   <i>Caffè latte</i> <sup>G</sup>	5,50 €
Melange   <i>Espresso with steamed milk</i> <sup>G</sup>	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> <sup>0</sup>	1/4l	3,90 €
Aperol   <i>Aperol</i> <sup>0</sup>	1/4l	6,20 €
Hugo   <i>Hugo (prosecco, elder flower, soda)</i> <sup>0</sup>	1/4l	6,20 €
Limoncello   <i>Limoncello (Prosecco, Limoncello, Soda)</i> <sup>0</sup>	1/4l	6,20 €
Campari   <i>Campari (Campari, Prosecco, Soda)</i> <sup>0</sup>	1/4l	6,80 €
Lychee   <i>Lychee</i> <sup>0</sup>	1/4l	5,80 €

## BIER | BEER

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

<b>Grüner Veltliner Federspiel Terrassen - Domäne Wachau</b> <sup>0</sup>	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 €
<b>Gelber Muskateller von Hess</b> <sup>0</sup>	1,8l	4,90 €
Beinahe fleischige Noten mit exotischem Touch, knackige Säure mit sanftem Abgang	0,75l	28,00 €
<b>Cuvee Asia von Mayer am Pfarrplatz</b> <sup>0</sup>	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 €
<b>Wiener Gemischter Satz DAC Bio von Zahel</b> <sup>0</sup>	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 €
<b>Pinot Blanc Schützen am Gebirge Seeberg Bio von Prieler</b> <sup>0</sup>	0,75l	38,00 €
Zarte, frische Birnenfrucht, ein Hauch von Orangenesten, extrasüß im Abgang		
<b>Sauvignon Blanc Vulkanland Steiermark DAC von Pfeifer</b> <sup>0</sup>	0,75l	35,00 €
Intensiver Duft nach Johannisbeere und Stachelbeere, erfrischend und animierend am Gaumen		
<b>Grüner Veltliner Smaragd Ried Kreutles von Gattinger</b> <sup>0</sup>	0,75l	62,00 €
Ein Hauch von Marille mit Anklängen gelber Tropfenfrüchte, Nuancen von Steinobst und feine Säure		
<b>Sauvignon Blanc Mayer am Pfarrplatz</b> <sup>0</sup>	0,75l	35,00 €
Intensive exotische Duftnoten von Stachelbeeren und Litschi, feine Extraktsüße, kräftiger Körper, sehr lang und pikant - würziger Abgang.		

## Rosé

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

# Wein

## Rotwein

<b>Zweigelt Reserve von Salzl</b> <sup>0</sup>	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 €
<b>Cuvée Hauns von Schwarz</b> <sup>0</sup>	1/8l	5,50 €
Aromen von Zwetschke und Heidelbeere, etwas Schokolade und viel Schmelz am Gaumen	0,75l	32,00 €
<b>Cabernet Sauvignon Merlot von Jalits</b> <sup>0</sup>	0,75l	37,00 €
Spannende Kombination aus Frucht, besonders Cassis, Kirsche und Heidelbeere, und dezent gehalten-er Holzwürze.		
<b>Rosso e Nero 2015 von Pöckl</b> <sup>0</sup>	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.		
<b>Opus Eximium von Gesellmann</b> <sup>0</sup>	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.		