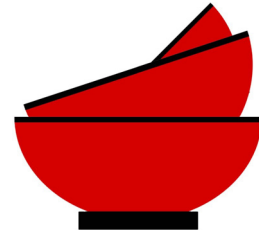


Makka

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} | 5,50 € |
| 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} | 6,90 € |
| Gyoza gefüllt mit Huhn und Chinakohl <i>Gyoza filled with chicken and chinese cabbage</i> ^{AFN} | 5,90 € |
| Gyoza gefüllt mit Gemüse <i>Gyoza filled with veggies</i> ^{AFN} | 5,50 € |
| Edamame mit Meersalz <i>Soybean pods tossed with coarse sea salt</i> ^F | 5,50 € |
| Süßkartoffel Pommes <i>Sweet potato fries</i> ^{ACFM} | 5,90 € |
| Knusprig gebackene Shimeji Pilze <i>Crispy Shimeji mushrooms</i> ^{AEFN} | 6,50 € |
| Takoyaki mit Oktopus und Okonomisauce <i>Takoyaki with octopus and Okonomi sauce</i> ^{ADFLR} | 7,90 € |
| Satay Hühnerspieße <i>Satay chicken skewers</i> ^{DE} | 6,50 € |
| 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}  | 8,90 € |
| Gemischte Vorspeisenplatte für Zwei <i>Mixed starters plate for two</i> ^{ABDEFLNR} Gyoza, Sommerrollen, Mini Frühlingsrollen, Tempura Garnelen, Takoyaki | 20,50 € |

Suppen | Soups

| | |
|--|--------|
| Pikante leicht säuerliche Suppe mit Enokipilzen <i>Hot and sour soup with Enoki mushrooms</i> ^{CFN}  | 4,90 € |
| Tom Yam Goong Suppe mit Garnelen <i>Tom Yum Goong soup with prawns</i> ^{BDF}   | 7,50 € |
| Thai-Kokossuppe mit Huhn <i>Thai coconut soup with chicken</i> ^D    | 6,50 € |
| Miso Suppe mit Tofu und Wakame <i>Miso soup with tofu and wakame</i> ^{DF} | 4,90 € |

Salate | Salads

| | |
|--|--------|
| Algensalat <i>Seaweed salad</i> ^{AFN} | 5,50 € |
| Mangosalat <i>Mango salad</i> ^{AF} | 5,50 € |
| Kimchi <i>Korean kimchi</i> ^{ADF}  | 5,50 € |
| Gemischter Salat <i>Mixed salad</i> ^{AFN} | 4,50 € |

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> ^{ABCDFMN} | 15,90 € |
| Philadelphia Roll – Lachs, Bio Avocado, Philadelphia, Gurken, Bonitoflocken ^{CDGFMN} <i>Salmon, org. avocado, philadelphia, cucumber, bonito flakes</i> | 16,90 € |
| Alaska Roll – Lachs, Bio Avocado, Surimi, Masago ^{BCDFMN} <i>Salmon, organic avocado, surimi, masago</i> | 16,50 € |
| Rainbow Roll – Bio Avocado, Fisch-Mix, Mango, Masago ^{ACDFMN} <i>Organic avocado, fish-mix, mango, masago</i> | 16,90 € |
| California Sake Roll – Mango, Gurken, Bio Avocado, Gebackener Lachs, Sesam, Masago ^{ACDFMN} <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> | 14,50 € |
| 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> | 14,50 € |
| Nattsu Sake Roll – Haselnuss, gebackener Lachs, Apfel, jap. Majo, Cashewnüsse ^{ACDFHMN} <i>Hazelnut, fried salmon, apple, japanese mayo, cashew nuts</i> | 16,90 € |

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> ^{ADFNMN} | 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> ^{ABCDFMNR} | 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> | 17,50 € |
| Knusprige Entenbrust auf Gemüsebett mit Hoisin Sauce ^{AFN} <i>Crispy duck breast on vegetables with Hoisin sauce</i> | 18,90 € |
| Rindsbeiried mit schwarzem Pfeffer <i>Beef with black pepper</i> ^{AFN} | 18,90 € |
| Karamellisierte Rindfleisch-Bonbons <i>Candy beef</i> ^{AFHN} | 18,90 € |
| Bulgogi Rindfleisch mit Kimchi <i>Bulgogi beef with kimchi</i> ^{AFN} | 18,90 € |
| Riesengarnelen à la Gongbao mit Apfelstücken und ganzen Erdnüssen ^{ABCFN}  | 24,90 € |
| Tepan Lachsfilet mit Algensalat ^{ADEFN}  | 20,90 € |
| Gebratenes Heilbuttfilet mit Kräuterseitlingen und Knoblauchsprößlingen ^{ADFN} <i>Halibut filet with king trumpet mushrooms and garlic sprouts</i> | 24,90 € |
| Unadon – Gegrillter Aal auf Reis ^{ADFN} <i>Grilled eel on rice</i> | 26,90 € |
| Avocado Huhn ^N <i>Avocado chicken</i> | 17,90 € |
| Gebratener Reis koreanischer Art mit Kimchi und Käse ^{ACDFG}  | 14,50 € |
| Gebratener Eiertofu mit Saisongemüse ^{ACFN} <i>Silken tofu with vegetables of the season</i> | 16,90 € |
| Gelbes Curry mit Tofu und Gemüse ^N <i>Yellow curry with tofu with and vegetables</i> | 14,90 € |
| Red Thai Curry mit <i>Thai style red curry with</i>  | |
| Huhn <i>chicken</i> ^{DN} | 17,90 € |
| Riesengarnelen <i>prawns</i> ^{BDE} | 24,90 € |
| Pad Thai – Gebratene Reismudeln mit <i>Pad Thai – Fried rice noodles with</i> ^{BCDEF} | |
| Gemüse <i>vegetables</i> ^{ACDEF} | 14,50 € |
| Huhn <i>chicken</i> ^{ACDEFN} | 15,50 € |
| Garnelen <i>prawns</i> ^{ABCDEFN} | 17,50 € |
| Regenbogensalat <i>Rainbow salad</i> ^{ABFHN} | 15,90 € |
| 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> | 6,50 € |
| Gebackene Milch ^{CG} <i>Asian style fried milk</i> | 6,50 € |
| Knusprige Mochi mit schwarzem Sesam auf Mangocreme ^{GN} <i>Crispy mochi with black sesame</i> | 6,50 € |
| Bananenrolle mit Kokos-Dip ^A <i>Banana rolls with coconut dip</i> | 6,50 € |
| Schokoladensoufflé ^{ACG} <i>Chocolate soufflé</i> | 6,50 € |
| Mochi gefüllt mit Eiscreme ^G <i>Mochi stuffed with ice cream</i> | 6,50 € |

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

| | | |
|--|-------|---------|
| Blaifränkisch 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 gehalten-er 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. | | |