

*incl. Sake Pairing*

# SPECIAL ULA MENU

15 & 16 DECEMBER 2017 | 5 COURSE MENU + 4 SAKE PAIRING €60



## VORSPEISE

### Steinbutt Sashimi mit Ponzosoße

Hirame Sashimi with ponzu sauce

平目の薄造り

oder

### Gemischte Vorspeisen (*Entenbrust, Rindfleisch Rolle, Tofu mit Enoki-Pilze*)

Mixed appetizer (Duck breast, Beef roll, Tofu with Enoki mushroom)

前菜三種盛り合わせ (鴨ロース、八幡巻、変わり奴)

## SUPPE

### Weißer Miso-Suppe mit Lachs und Garnelen

White miso soup with salmon and shrimp

鮭と海老の白味噌汁

oder

### Rote Miso-Suppe mit Hühnerbällchen und Wurzelgemüse

Red miso soup with chicken meatball and vegetables

鶏つくねと根菜の赤味噌汁

## ZWISCHENGERICHT

### Spezial Edomae-Sushi <4 Stück>

Special Edomae sushi <4 pieces>

特撰 江戸前寿司 四貫

oder

### Seeteufel-, Garnelentempura

Monkfish and Shrimp tempura

あんこうと海老の天婦羅

## HAUPTGERICHT

### Rinderfilet auf heißem Stein mit gegrilltem Gemüse, japanischer Soße und Maldon-Meersalz

Beef filet roasted on a hot stone, grilled vegetables with Japanese sauce and Maldon sea salt

フィレ肉の石焼ステーキ 季節の焼き野菜添え ~和風おろしソースとマルドン天然塩~

oder

### Sautierter Thunfisch mit Sesam aromatisiert dazu Kartoffelpüree mit feinem Wasabi-Geschmack

Sesame flavored seared tuna, miso balsamic sauce and shiso cashew nuts sauce, served with wasabi flavored mashed potatoes

鮪の胡麻タタキ 味噌バルサミコと紫蘇カシューナッツソース 山葵の薫るじゃが芋ピュレ添え

## NACHTISCH

### Apfel Kuchen

Apple cake

林檎ケーキ

ULA × TOKURI  
berlin