



UNKAI

---

JAPANESE CUISINE

日本料理



**HERZLICH WILLKOMMEN IM UNKAI**

**KONICHIWA IM WOLKENMEER**

UNKAI bedeutet Wolkenmeer - und das stimmt, hier in der siebten Etage des eleganten Grand Hotel Wien, ist man dem Himmel ein Stückchen näher.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie auf höchstem Niveau mit allerbesten Qualität. Inspirierende japanische Küche - puristisch, Ehrlich, modern, aber dennoch mit vielen traditionellen Einflüssen.

Die hohen Ansprüche unseres Küchenchefs Condiano Zamora 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 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 suits better to describe our heavenly restaurant located on the seventh floor of the Grand Hotel Vienna.

Our team treats you to the finest in culinary delights, constantly focusing on maintaining an unsurpassable food quality. Inspiring Japanese cuisine – puristic, authentic, modern with many traditional influences.

Our chef de cuisine Condiano Zamora spoils his guests with the most exquisite ingredients, finest natural aromas refined with devotion, promising an unforgettable taste experience – taking you literally one step closer to heaven.

Enjoy our two toques Gault Millau crowned 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



## **KAISEKI**

Das traditionelle japanische Kaiseki Menü lässt sich bereits bis ins 16. Jahrhundert zurückführen. Die Bedeutung „Stein im 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 Abendgebete zu unterdrücken. Später wurde aus Kaiseki eine einfache vegetarische Speise die nach Chanoyu oder zu der Tee Zeremonie gereicht wurde.

Heute bezieht es sich auf eine Art Kunst, welche die Harmonie zwischen Speisen und Natur zelebriert und das Abendessen durch eine Odyssee 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 Präsentation 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 16<sup>th</sup> century. Meaning "stone in the stomach", kaiseki referred to the practice of Zen priests 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 our trained 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 experience.

# UNKAI KAISEKI

92

Vorspeise	Appetizer
Sashimi	Sashimi
Gegrilltes Gericht	Grilled dish
Gebackenes Gericht	Deep-fried dish
Gemischte Sushi	Assorted Sushi
Klare Suppe	Clear Soup
Dessert	Dessert

Auf Wunsch serviert Ihnen unser Sommelier gern eine korrespondierende Weinbegleitung.

Upon request our sommelier will be pleased to serve you with an accompanying wine pairing.

Drei Gänge Weinbegleitung / Three Course wine pairing	25
Vier Gänge Weinbegleitung / Four Course wine pairing	33
Fünf Gänge Weinbegleitung / Five Course wine pairing	42

# GOZEN

UNKAI GOZEN

44

Traditionelles Menü mit Sashimi und in Eier Teig gebackenen Spezialitäten. Serviert mit Miso-Suppe, Reis, eingelegtem Gemüse und Dessert. Dieses Gericht wird traditionell auf einem Tablett serviert.

Traditional set menu consisting of assorted sashimi and deep-fried seafood and vegetables. Served with miso soup, rice, pickles and dessert. This dish will be traditionally served on a tray.

SHABU-SHABU

48 p.P.

DÜNN GESCHNITTENES RINDFLEISCH UND GEMÜSE

THIN SLICES OF PRIME BEEF AND VEGETABLES

AB ZWEI PERSONEN / FOR TWO GUESTS OR MORE

Shabu-shabu ist ein genussreiches Essen zum selbst Kochen an 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 circa 20 Minuten)*

Shabu-Shabu is an enjoyable meal to cook yourself at your table. Just dip the thin slices of beef and vegetables in the pot of boiling Dashi stock for a moment, and then into the provided two sauces (sesame sauce and soy-lemon sauce)

*(Preparation time about 20 minutes)*

EXTRA PORTION RIB EYE pro 100 g

Additional portion of rib eye per 100 g

20

EXTRA PORTION GEMISCHTES GEMÜSE

Additional portion of seasonal vegetables

11

# TEPPAN YAKI

UNRYU

68

Vorspeise

Salat

Weißfisch, Lachs, Garnele

Tintenfisch & Jakobsmuschel

Oder

Beiriedschnitte

vom österreichischen Rind

Dessert

Starter

Salad

White fish, salmon, prawn

Squid and scallop

or

Sirloin from Austrian beef

Dessert

FLAMBIERTES EIS

Flamed ice cream

7.2



# TEPPAN YAKI

UNZEN

82

Vorspeise

Weißfisch, Lachs, Garnele

Tintenfisch & Jakobsmuschel

Sushi

Barberie Entenfilet

Flambiertes Eis

Starter

White fish, salmon, prawn

Squid and scallop

Sushi

Filet of barbary duck

Flamed Ice cream

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gern Rindsfilet anstatt des Entenfilets. Aufpreis pro Person 10 Euro.

On your request we serve beef tenderloin instead of the duck file. Extra charge of 10 Euro per person.

# TEPPAN YAKI

UNKAI SPECIAL

120

Vorspeise

Suppe der Saison

Weißfisch, Lachs, Garnele

Tintenfisch und Jakobsmuschel

Salat

Filet vom österreichischem Rind

Oder

Beiriedschnitte

vom österreichischen Rind

Flambiertes Eis

Starter

Soup of the season

White fish, salmon, prawn

Squid and scallop

Salad

Tenderloin from Austrian Beef

or

Sirloin from Austrian Beef

Flamed Ice cream

Auf Wunsch serviert Ihnen unser Sommelier gern eine korrespondierende Weinbegleitung.

Upon request our sommelier will be pleased to serve you with an accompanying wine pairing.

Drei Gänge Weinbegleitung / Three Course wine pairing 25

Vier Gänge Weinbegleitung / Four Course wine pairing 33

Fünf Gänge Weinbegleitung / Five Course wine pairing 42

# YAKIMONO

GEGRILLTE FLEISCHGERICHTE

GRILLED MEAT DISHES

WAKATORI NO TERIYAKI (120g) 20

Gebratenes Hühnerfleisch mit Teriyaki-Sauce

Fried Chicken with Teriyaki sauce

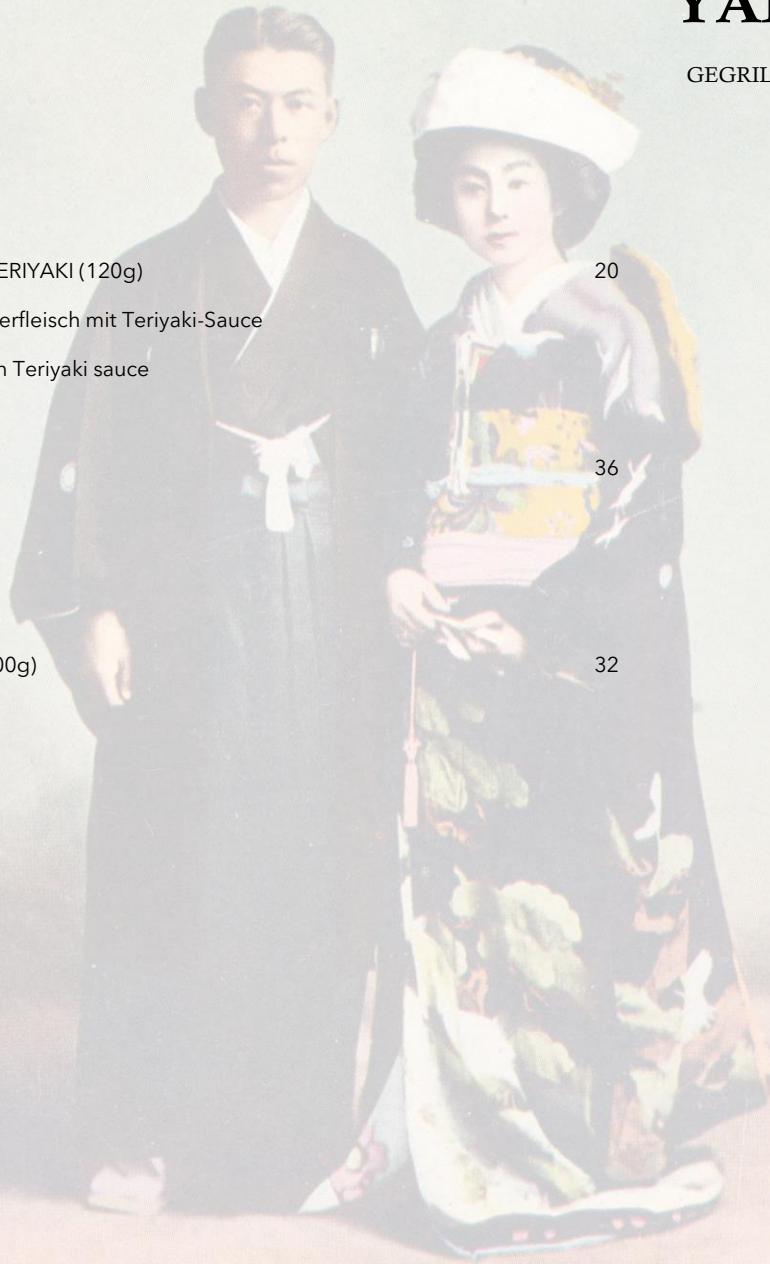
GYU-NIKU (180g) 36

Rindsfilet

Beef tenderloin

RINDSBEIRIED (200g) 32

Beef Sirloin



# GYOKAI-RYOURI

GEGRILLTE FISCH- UND MEERESFRÜCHTE SPEZIALITÄTEN & VEGAN

GRILLED FISH AND SEAFOOD SPECIALTIES & VEGAN

SHAKE (180g)	26
Lachs	
Salmon	
SHIROMI-SAKNA (180g)	38
Wolfsbarsch	
Sea bass	
EBI (200g)	28
Riesengarnelen	
King Prawns	
MORIAWASE	36
Gemischte Meeresfrüchte	
Assorted Seafood	
HOTATE-GAI	40
Jakobsmuscheln (Sechs Stück)	
Scallops (Six pieces)	
SEIDENTOFU Silk tofu (120g)	16

# TSUKEAWASE

BEILAGEN

SIDE DISHES

GOHAN 5

Gedünsteter Reis

Steamed rice

CHAHAN 7

Gemischter Reis

Mixed rice

YASAITAME 7.5

Gegrilltes Gemüse

Grilled vegetables

# IPPIN MONO

SUPPEN

SOUPS

MISOWAN

4.5

Miso Suppe

Miso soup

DOBIN MUSHI

15

Klare Suppe mit Meeresfrüchten

Clear soup with seafood

AKADASHI NAMEKO-WAN

5.5

Dunkle Miso-Suppe mit Nameko-Pilzen

Dark miso soup with Nameko-mushrooms

# CHINMI ZENSAI

JAPANISCHE DELIKATESSEN

JAPANESE DELICACIES

EDAMAME 10

Sojabohnen

Soy beans

OHITASHI 8

Blattspinat, Bonitoflocken, Sesam

Leaf spinach, bonito flakes, sesame seeds

# SARADA

JAPANISCHE SALATE

JAPANESE SALADS

UNKAI SALAT

9

Avocado, Tofu, Tomaten, Rettich, Spezialdressing

Avocado, tofu, tomatoes, radish, special dressing

KAISOU SALAT

9

Seetang Salat

Seaweed salad



# AGEMONO

GEBACKENE GERICHTE

DEEP-FRIED DISHES

TEMPURA MORIAWASE

28

Gemischte Tempura

Assorted tempura

YASAI TEMPURA

18

Gemüse

Vegetables

EBI TEMPURA

28

Riesengarnelen

King Prawns

AGEDASHI TOFU

9

Gebackener Tofu

Deep fried tofu

# UDON & SOBA

NUDELN

NOODLES

YAKI UDON 18

Udon Nudeln mit Gemüse

Udon noodles with vegetables

TORINIKU YAKI UDON 23

Udon Nudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch

Udon noodles with vegetables and chicken

EBI YAKI UDON 26

Udon Nudeln mit Gemüse und Garnelen

Udon noodles with vegetables and prawns

GYU YAKI UDON 26

Udon Nudeln mit Gemüse und Rinderbeiried

Udon noodles with vegetables and beef sirloin

TEMPURA UDON / SOBA 21

Weizen- oder Buchweizennudeln mit Tempura in heißer Suppe

Wheat- or buckwheat noodles with tempura in hot soup

# SASHIMI

ROHER FISCH IN SCHEIBEN

SLICED RAW FISH

MORIAWASE	45
19 STÜCK gemischte Sashimi	
19 pieces of assorted sashimi	
SYO MORIAWASE	32
13 Stück kleine gemischte Sashimi	
13 pieces of small assorted sashimi	
MAGURO	34
12 Stück Thunfisch Sashimi	
12 pieces of tuna sashimi	
SHAKE	
12 Stück Lachs Sashimi	26
12 pieces of Salmon sashimi	

# MAKISUSHI

TEKKA MAKI | Thunfisch | Tuna 8.5

6 Stück | 6 pieces

SHAKE MAKI | Lachs | Salmon 7.5

6 Stück | 6 pieces

KAPPA MAKI | Gurke | Cucumber 5

6 Stück | 6 pieces

AVOCADO MAKI 6

6 Stück | 6 pieces

# SPECIALS

## CALIFORNIA MAKI

Krabbenfleisch | Riesengarnele | Avocado | Mayonnaise

28

Crab meat | king prawn | avocado | mayonnaise

8 Stück | 8 pieces

## SPICY TUNA-AVOCADO

19

Scharfer Thunfisch mit Avocado

8 Stück | 8 pieces

## SPICY SALMON-AVOCADO

16.5

Scharfer Lachs mit Avocado

8 Stück | 8 pieces

# CREATIVE SUSHI

VEGETARISCHE ROLLE | 8 Stück

16

Tofublatt | grüner Spargel | Salat | Gurke | Tomate

VEGETARIAN ROLL | 8 pieces

Tofu leaf | green asparagus | lettuce | herbs | cucumber | tomato

VIPER ROLLE | 8 Stück

33

Aal | Avocado | Frischkäse | Krabben Mayonnaise | Fliegenfischkaviar

VIPER ROLL | 8 pieces

Eel | avocado | cream cheese | crab mayonnaise | flying fish caviar

SUSHIROLLE MIT TERIYAKI HUHN | 8 Stück

21

Teriyaki Huhn | Gurke | Nori Alge | Avocado | weißer Sesam | Teriyaki

SUSHI ROLL WITH TERIYAKI CHICKEN | 8 pieces

Chicken Teriyaki | cucumber | nori | avocado | white sesame | teriyaki

REGENBOGEN SUSHI ROLLE | 8 Stück

26

Krabben Mayonnaise | Gurke | Thunfisch | Lachs | Shrimps | Avocado | Bernsteinmakrele

RAINBOW SUSHI ROLL | 8 pieces

Crab mayonnaise | cucumber | tuna | salmon | shrimps | avocado | yellow fin mackerel

# SUSHI KOMBINATION

MORIAWASE | 12 Stück | 12 pieces

42

Gemischte Nigiri Sushi | Assorted Nigiri Sushi

2 Thunfisch | tuna

2 Lachs | salmon

1 Gelbschwanz Makrele | yellow tail mackerel

1 Wolfsbarsch | sea bass

1 Goldbrasse | gilthead bream

1 Makrele | mackerel

1 Oktopus | octopus

1 Tintenfisch | squid

1 Garnele | prawn

1 Lachskaviar | salmon caviar

# SUSHI KOMBINATION

MORIAWASE | 8 Stück | 8 pieces

30

Gemischte Nigiri Sushi | Assorted Nigiri Sushi

1 Thunfisch | tuna

1 Lachs | salmon

1 Wolfsbarsch | sea bass

1 Goldbrasse | gilthead bream

1 Makrele | mackerel

1 Tintenfisch | squid

1 Garnele | prawn

1 Lachskaviar | salmon caviar



# SUSHI À LA CARTE

PREIS PRO STÜCK

PRICE PER PIECE

EBI	4.5
Riesengarnele   King Prawn	
MAGURO	5
Thunfisch   Tuna	
SUZUKI	6
Seebarsch   Sea bass	
IKA	3.5
Tintenfisch   Squid	
SHAKE	4
Lachs   Salmon	

# SUSHI À LA CARTE

PREIS PRO STÜCK

PRICE PER PIECE

AMA-EBI	4.5
Sägegarnele   Pink shrimp	
HAMACHI	9
Gelbschwanz Makrele   yellow fin mackerel	
UNAGI	10
Aal   Eel	
TAMAGO	3
Eierstich   Omlet	

## SUSHI BAR BRUNCH

Genießen Sie so viel frisch gemachte à la carte Sushi-Spezialitäten wie Sie möchten.

55 p.P.

Jeden Samstag und Sonntag von 11:30 bis 13 Uhr (erstes Seating) sowie von 13:15 bis 15 Uhr (zweites Seating)

Kinder im Alter von 4 bis 11 Jahren bezahlen nur die Hälfte.

Enjoy as many freshly prepared sushi specialties as you please.

Every Saturday and Sunday 11:30 AM until 1 PM (first seating) as well as 1:15 PM until 3 PM (second seating)

Children in the age from 4 until 11 years pay half-price.

## UNKAI GOURMET TAKE-AWAY

FÜR ZUHAUSE, IM BÜRO ODER ZWISCHENDURCH

Gern bieten wir Ihnen auch unseren Take-Away Service an.

Von kleinen Bestellungen bis zu unseren großen Party Platten ist alles möglich.

Rufen Sie uns an und wir bereiten Ihre Bestellung zum Mitnehmen vor.

Telefon: 01 515 80 91 10

We are pleased to offer you our Take-Away service.

Ranging from small orders up to our large party sushi combinations everything is possible.

Call us anytime and we prepare your order as a take-away.

Telephone: 01 515 80 91 10

## UNKAI BAR & SUSHI

FÜR ZUHAUSE, IM BÜRO ODER ZWISCHENDURCH

In unserer Sushi Bar können Sie ebenfalls bequem über die Online Plattform FOODORA bestellen.

You also have to opportunity to easily place an order at our sushi bar on the online website FOODORA. [www.foodora.at](http://www.foodora.at)

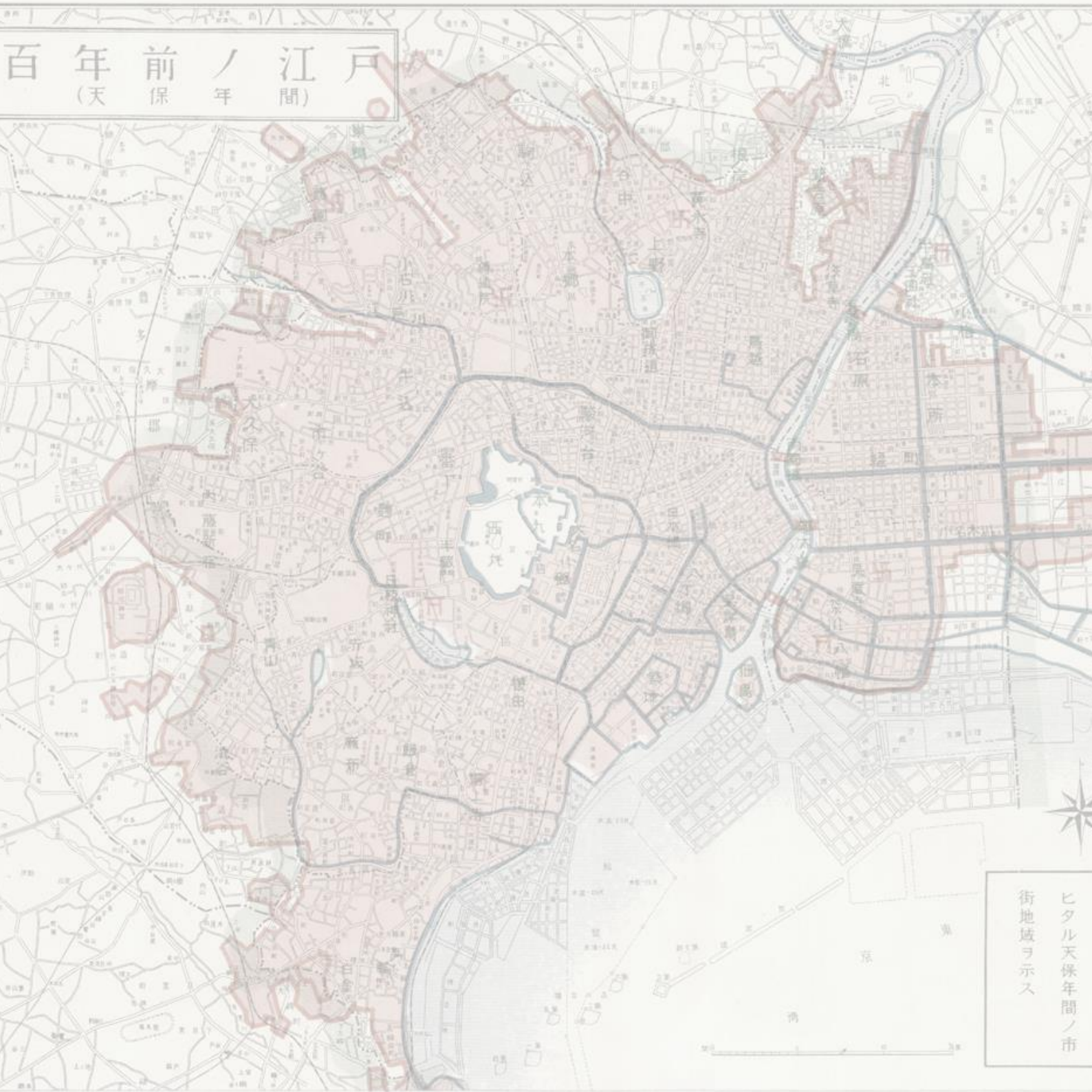
UNKAI

Stand / Update: September 2023

Alle Preise in Euro. Preisänderungen vorbehalten.

All prices in Euro. Prices are subject to change.

# 江戸前百年 (天保年間)



ヒタル天保年間ノ市  
街地域ヲ示ス