





**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.

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.**

*Information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available on request from our service staff.*

# UNKAI KAISEKI

92

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

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 / <i>Three Course wine pairing</i>	28
Vier Gänge Weinbegleitung / <i>Four Course wine pairing</i>	38
Fünf Gänge Weinbegleitung / <i>Five Course wine pairing</i>	48

# 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

# 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-Suppo 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	
<i>Udon noodles with vegetables</i>	
TORINIKU YAKI UDON	23
Udon Nudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch	
<i>Udon noodles with vegetables and chicken</i>	
EBI YAKI UDON	26
Udon Nudeln mit Gemüse und Garnelen	
<i>Udon noodles with vegetables and prawns</i>	
GYU YAKI UDON	26
Udon Nudeln mit Gemüse und Rinderbeiried	
<i>Udon noodles with vegetables and beef sirloin</i>	
TEMPURA UDON / SOBA	21
Weizen- oder Buchweizennudeln mit Tempura in heißer Suppe	
<i>Wheat- or buckwheat noodles with tempura in hot soup</i>	

# 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   <i>Tuna</i>	8.5
6 Stück   <i>6 pieces</i>	
SHAKE MAKI   Lachs   <i>Salmon</i>	7.5
6 Stück   <i>6 pieces</i>	
KAPPA MAKI   Gurke   <i>Cucumber</i>	5
6 Stück   <i>6 pieces</i>	
AVOCADO MAKI	6
6 Stück   <i>6 pieces</i>	

# 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

*Spicy Tuna with avocado*

8 Stück | *8 pieces*

SPICY SALMON-AVOCADO 16.5

Scharfer Lachs mit Avocado

*Spicy Salmon with avocado*

8 Stück | *8 pieces*

# CREATIVE SUSHI

VEGETARISCHE ROLLE   VEGETARIAN ROLL	16
8 Stück   <i>8 pieces</i>	
Tofublatt   grüner Spargel   Salat   Gurke   Tomate	
<i>Tofu leaf   green asparagus   lettuce   herbs   cucumber   tomato</i>	
VIPER ROLLE   VIPER ROLL	33
8 Stück   <i>8 pieces</i>	
Aal   Avocado   Frischkäse   Krabben Mayonnaise   Fliegenfischkaviar	
<i>Eel   avocado   cream cheese   crab mayonnaise   flying fish caviar</i>	
TERIYAKI HUHN ROLLE   TERIYAKI CHICKEN ROLL	21
8 Stück   <i>8 pieces</i>	
Teriyaki Huhn   Gurke   Nori Alge   Avocado   weißer Sesam   Teriyaki	
<i>Chicken Teriyaki   cucumber   nori   avocado   white sesame   teriyaki</i>	
REGENBOGEN SUSHI ROLLE   RAINBOW SUSHI ROLL	26
8 Stück   <i>8 pieces</i>	
Krabben Mayonnaise   Gurke   Thunfisch   Lachs   Shrimps	
Avocado   Bernsteinmakrele	
<i>Crab mayonnaise   cucumber   tuna   salmon   shrimps</i>	
<i>avocado   yellow fin mackerel</i>	



# 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*

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

# 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 filet. Extra charge of 10 Euro per person.*

# TEPPAN YAKI

## UNKAI SPECIAL

120

Vorspeise

Starter

Suppe der Saison

Soup of the season

Sashimi

Sashimi

Weißfisch, Lachs, Garnele  
Tintenfisch und Jakobsmuschel

White fish, salmon, prawn  
Squid and scallop

Salat

Salad

Filet vom österreichischem Rind

Tenderloin from Austrian Beef

Oder

or

Beiriedschnitte

Sirloin from Austrian Beef

vom österreichischen Rind

Flambiertes Eis

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 28

Vier Gänge Weinbegleitung / Four Course wine pairing 38

Fünf Gänge Weinbegleitung / Five Course wine pairing 48

## SUSHI BAR BRUNCH

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

55 p.P.

Jeden 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 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: July, 2024

Alle Preise in Euro. Preisänderungen vorbehalten.

All prices in Euro. Prices are subject to change.

