



**IZAKAYA**  
**KINOMI**

JAPANESE TAPAS & SUSHI BAR



## HERZLICH WILLKOMMEN – WELCOME

### **Ein Erlebnis zum Geniessen – *An experience to enjoy***

Im Mittelpunkt eines jeden grossen Japanischen Restaurant steht das Ziel, eine wirklich aussergewöhnliche kulinarische Erfahrung zu entwickeln und anzubereiten. Die Gerichte bei Izakaya Kinomi werden nach traditionellen Charakteristiken gestaltet und dabei verwenden wir nur die frischesten und köstlichsten Zutaten. Unsere Atmosphäre ist traditionell, aber einzigartig, und jedes Gericht ist eine Komposition, die ein spannendes, aber dennoch zugängliches kulinarisches Abenteuer bietet.

*At the heart of every great Japanese restaurant is the goal to develop and prepare a truly exceptional culinary experience. The dishes at Izakaya Kinomi are designed with traditional characteristics in mind, using only the freshest and most delicious ingredients. Our atmosphere is traditional, yet unique, and each a composition that offers an exciting, yet approachable culinary adventure.*

## MITTAGSKARTE – LUNCH MENU

### **Bento Box I – Lachs Teriyaki \_\_\_\_\_ 34.00**

Gegrillter Lachs, Reis, japanischer Salat, Omelette und Schale Miso-Suppe  
*Grilled salmon, rice, Japanese salad, omelet and bowl of miso soup*

### **Bento Box II – Tori Katsu \_\_\_\_\_ 34.00**

Paniertes Pouletschnitzel, Reis, japanischer Salat, Omelette und Schale Miso-Suppe  
*Fried chicken breast, rice, Japanese salad, omelet and bowl of miso soup*

### **Bento Box III – Vegi Tofu \_\_\_\_\_ 30.00**

Gebratener Tofu mit Sojasauce, Reis, japanischer Salat, Omelette und Schale Miso-Suppe  
*Fried tofu with soya sesame sauce, rice, Japanese salad, omelet and bowl of miso soup*



## KALTE GERICHTE – COLD DISHES

- Tsukemono**   \_\_\_\_\_ **6.00**  
Hausgemachtes eingelegtes Gemüse  
*Homemade pickled vegetables*
- Gomaae Wakame Sarada**  \_\_\_\_\_ **12.00**  
Marinierter Hijiki Algensalat mit Sojabohnen, Sesam mit hausgemachtem Dressing  
*Marinated Hijiki seaweed salad with soyabeans, sesame seeds with homemade dressing*
- Chuka ika Sansei** \_\_\_\_\_ **14.00**  
Tintenfisch-Salat  
*Octopus salad*
- Hijiki Sarada** \_\_\_\_\_ **13.00**  
Marinierter Hijiki Algensalat mit Sojabohnen, Sesam mit hausgemachtem Dressing  
*Marinated hijiki seaweed salad with soyabeans, sesame seeds with homemade dressing*
- Tamagoyaki** \_\_\_\_\_ **13.00**  
Japanische Omelette  
*Japanese omelet*
- Hiyayakko**  \_\_\_\_\_ **18.00**  
Kalter Tofu, Ponzusauce, geriebener Ingwer, Bonitoflakes, Frühlingszwiebeln  
*Cold tofu, ponzu sauce, grated ginger, bonito flakes, spring onions*
- Maguro no tataki** \_\_\_\_\_ **28.00**  
Leicht angebratener Thunfisch, Ponzusauce, Frühlingszwiebeln, Sesamöl, Yuzu-Kosho  
*Lightly seared tuna, ponzu sauce, spring onions, sesame oil, yuzu kosho*
- Hamachi Carpaccio** \_\_\_\_\_ **28.00**  
Königsmakrele, Ponzusauce, Frühlingszwiebeln, Yuzu-Kosho  
*Kingfish, ponzu sauce, spring onions, yuzu kosho*
- Zaru Udon**  \_\_\_\_\_ **22.00**  
Kalte Udon-Nudeln mit hausgemachter Tsuyu-Sauce, Wasabi, Noori und Frühlingszwiebeln  
*Cold udon noodles with homemade tsuyu sauce, wasabi, noori and spring onions*



## WARME GERICHTE – HOT DISHES

- Edamame**  \_\_\_\_\_ **7.00**  
Gedämpfte grüne Sojabohnen – *Steamed green soybeans*
- Miso Tofu**  \_\_\_\_\_ **7.00**  
Algen mit Tofu und Frühlingszwiebeln – *Seaweed with tofu and spring onions*
- Tako no Kaarage** \_\_\_\_\_ **20.00**  
Frittierter Tintenfisch – *Fried octopus*
- Onigiri (2 Stk.)** \_\_\_\_\_ **18.00**  
Handgemachte Reis-Dreiecke gefüllt mit Thonmousse/Rauchlachs, Noori, Furikake Goma  
*Handmade rice triangles stuffed with tuna mousse/smoked salmon, noori, furikake goma*
- Chashu** \_\_\_\_\_ **36.00**  
Geschmorte Schweinebauch-Scheiben, halbgekochte Eier, Frühlingszwiebeln, Reisschale  
*Stewed pork belly slices, half boiled eggs, spring onions, rice bowl*
- Gyoza Vegi  oder Schweinefleisch/pork (5 Stk.)** \_\_\_\_\_ **17.00/18.00**  
Japanische Teigtaschen, Chinakohl, Frühlingszwiebeln, Ingwer mit hausgemachter Sauce  
*Japanese dumplings, Chinese cabbage, spring onions, ginger with homemade sauce*
- Kaarage** \_\_\_\_\_ **24.00**  
Fein mariniertes, frittiertes Poulet mit Japanischer Mayonnaise  
*Fine marinated fried chicken with Japanese mayonnaise*
- Tori-Katsu** \_\_\_\_\_ **28.00**  
Paniertes Pouletschnitzel mit knuspriger Panko, Weisskohlsalat mit Tonkatsu-Sauce  
*Breaded chicken breast with crispy panko, white cabbage salad with tonkatsu sauce*
- Yasai-Tempura**  \_\_\_\_\_ **24.00**  
Frittiertes Gemüse im Teigmantel mit Tempura-Sauce, Oroshi, Ingwer  
*Deep fried vegetable in dough batter with tempura sauce, oroshi, ginger*
- Ebi-Ten (4 Stk.)** \_\_\_\_\_ **18.00**  
Frittierte Crevetten im Teigmantel mit Tempura-Sauce, Oroshi, Ingwer  
*Deep fried shrimp in dough batter with tempura sauce, oroshi, ginger*
- Takoyaki (6 Stk.)** \_\_\_\_\_ **24.00**  
Tintenfisch-Teigbällchen mit Takoyaki-Sauce, Japanische Mayonnaise, Katsoubushi  
*Octopus dough balls with takoyaki sauce, Japanese mayonnaise, katsoubushi*
- Tempura Moraiwase** \_\_\_\_\_ **38.00**  
Frittierte Crevetten, Weissfisch, Gemüse mit Tentsuyu-Sauce, Oroshi, Ingwer  
*Deep fried shrimps, white fish, vegetables with tentsuyu sauce, oroshi, ginger*
- Shake no Teriyaki** \_\_\_\_\_ **28.00**  
Gegrillter Lachs mit Teriyaki-Sauce, Reisschale  
*Grilled salmon with teriyaki sauce, rice bowl*



**Tori no Teriyaki** \_\_\_\_\_ **28.00**


Gegrilltes Poulet mit Teriyaki-Sauce, Reisschale  
*Grilled chicken with teriyaki sauce, rice bowl*

**Yakitori (3 Stk.)** \_\_\_\_\_ **23.00**

Grillierte Poulet-Spiesschen, Frühlingszwiebel mit Teriyaki-Sauce  
*Grilled chicken skewers, spring onion with teriyaki sauce*

**Tebasaki (4 Stk.)** \_\_\_\_\_ **24.00**

Frittierte Sesam-Pouletflügeli – *Deep fried sesame chicken wings*

**Agedashi Tofu**  \_\_\_\_\_ **19.00**

Frittierter, fester Tofu in Tempura-Sauce, Frühlingszwiebel, geriebener Ingwer  
*Deep fried firm tofu in tempura sauce, spring onion, grated ginger*

## DONBURI – REISSCHALEN – RICE BOWLS

**Japanische Reisschale** \_\_\_\_\_ **5.00**

Eine Portion Reis – *one portion of rice*

**Shake Zuke-don** \_\_\_\_\_ **28.00**

Marinierter Lachs mit Soja-Wasabi-Sauce, Lachsrogen  
*Marinated salmon with soya wasabi sauce, salmon roe*

**Aburi Shake-don** \_\_\_\_\_ **28.00**

Flambierter Lachs mit Unagi-Sauce, Frühlingszwiebeln, Lachsrogen  
*Flambéed salmon with unagi sauce, spring onion, salmon roe*

**Maguro Zuke-don** \_\_\_\_\_ **32.00**

Marinierter Thunfisch mit Soja-Wasabi-Sauce, Lachsrogen  
*Marinated tuna with soya wasabi sauce, salmon roe*

**Unagi don (warm)** \_\_\_\_\_ **32.00**

Gegrilltes Aalfilet, Frühlingszwiebel in Aalsauce  
*Grilled eel fillet, spring onion in eel sauce*

**Katsu-Don (warm)** \_\_\_\_\_ **34.00**

Paniertes Pouletschnitzel mit Soja-Dashibrühe, Frühlingszwiebeln, Eier  
*Breaded chicken breast with soya dashi broth, spring onions, eggs*

**Chirashi** \_\_\_\_\_ **38.00**

Auswahl von verschiedenem rohen Fisch  
*Selection of various raw fish*

**Katsu Karre** \_\_\_\_\_ **36.00**

Japanisches Curry mit paniertem Pouleschnitzel  
*Japanese curry with breaded chicken breast*



## RAMEN & UDON NOODLES SOUP

### Miso Tofu Vegi Ramen \_\_\_\_\_ 32.00

Suppe auf Miso-Basis, Ramennudeln, Tofu, Frühlingzwiebel, Spinat, (Ajitsuke Tamago) gekochte Eihälfte, Naruto

*Miso-based soup, ramen noodles, tofu, spring onion, spinach, (ajitsuke tamago) half boiled eggs, naruto*

### Miso Ramen \_\_\_\_\_ 35.00

Suppe auf Miso-Basis, Ramennudeln, (Chashu) geschmorte Schweinebauch-Scheiben, Frühlingzwiebeln, Spinat, (Ajitsuke Tamago) halbgekochte Eier, Naruto, Togarashi

*Miso-based soup, ramen noodles, (chashu) braised pork belly slices, spring onion, spinach, (ajitsuke tamago) half boiled eggs, naruto, togarashi*

### Shoyu Ramen \_\_\_\_\_ 35.00

Suppe auf Sojabrühe, Ramennudeln, (Chashu) geschmorte Schweinebauch-Scheiben, Frühlingzwiebel, Spinat, Naruto, Menma, (Ajitsuke Tamago) halbgekochte Eier

*Soya broth, ramen noodles, (chashu) braised pork belly slices, spring onion, spinach, naruto, menma, (ajitsuke tamago) half boiled eggs*

### Tonkotsu Ramen \_\_\_\_\_ 36.00

Suppe auf Schweinebasis, Ramennudeln, (Chashu) geschmorte Schweinebauch-Scheiben, Frühlingzwiebel, Spinat, Naruto, Menma, (Ajitsuke Tamago) halbgekochte Eier

*Pork based soup, ramen noodles, (chashu) braised pork belly slices, spring onion, spinach, naruto, menma, (ajitsuke tamago) half boiled eggs*

### Kitsune-Udon \_\_\_\_\_ 24.00

Dicke Weizennudeln mit frittierten Tofutaschen (Inari) in Soja-Konbudashi-Brühe, Negi, Wakame

*Thick wheat noodles with deep fried tofu pockets (inari) in soya konbudashi broth, negi, wakame*

### Ebiten-Udon (3 stk.) \_\_\_\_\_ 30.00

Dicke Weizennudeln mit Soja-Konbudashi-Brühe, Negi, Wakame, in Tempura frittierte Crevetten

*Thick wheat noodles with soya konbudashi broth, negi, wakame, deep fried shrimps in tempura*

### Yasai ten-Udon \_\_\_\_\_ 26.00

In Tempura frittiertes Gemüse, Soja-Konbudashi-Brühe, Wakame, Frühlingzwiebel

*Tempura fried vegetables, soya konbudashi broth, wakame, spring onion*



## KINOMI SUSHI BAR

### SASHIMI

<b>Shake (5 Stk.)</b> _____	<b>17.00</b>
Roher Lachs und Lachsrogen – <i>Raw salmon and salmon roe</i>	
<b>Maguro (5 Stk.)</b> _____	<b>18.00</b>
Roher Thunfisch – <i>Raw tuna</i>	
<b>Maguro &amp; Shake (10 Stk.)</b> _____	<b>35.00</b>
Roher Lachs und Thunfisch – <i>Raw salmon and tuna</i>	
<b>Hamachi (5 Stk.)</b> _____	<b>18.00</b>
Rohe Königsmakrele – <i>Raw kingfish</i>	
<b>Moriawase Sashimi (15 Stk.)</b> _____	<b>52.00</b>
Auswahl von verschiedenem rohen Fisch – <i>Selection of various raw fish</i>	

## MORIAWASE SUSHI

<b>Zanmai</b>  _____	<b>32.00</b>
2 Stk. Nigiri, 6 Stk. Maki, 8 Stk. Vegi roll	
<b>Ume</b> _____	<b>43.00</b>
3 Stk. Nigiri, 6 Stk. Maki, 8 Stk. Salmon avocado roll	
<b>Toyosu</b>  (2 Personen) _____	<b>63.00</b>
4 Stk. Nigiri, 6 Stk. Maki, 8 Stk. Mango roll, 8 Stk. Vegi roll	
<b>Hana (2 Persone)</b> _____	<b>84.00</b>
6 Stk. Nigiri, 6 Stk. Maki, 8 Stk. Salmon avocado roll, 8 Stk. Thonmousse roll	
<b>Izumi (3–4 Personen)</b> _____	<b>176.00</b>
10 Stk. Nigiri, 12 Stk. Maki, 8 Stk. Salmon avocado roll, 8 Stk. California roll, 8 Stk. Crispy tempura roll, 8 Stk. Thonmousse roll	
<b>Omakase (5–6 Personen)</b> _____	<b>265.00</b>
12 Stk. Chef choice Nigiri, 18 Stk. Maki, 48 Stk. Uramaki	



## MORIAWASE SUSHI & SASHIMI

**Shinjuku (Small · 1 Person)** \_\_\_\_\_ **58.00**

3 Stk. Nigiri, 5 Stk. Sashimi, 6 Stk. Maki, 8 Stk. Salmon avocado roll

**Hinata (Medium · 2–3 Personen)** \_\_\_\_\_ **142.00**

6 Stk. Nigiri, 6 Stk. Maki, 10 Stk. Sashimi, 8 Stk. Tuna avocado roll,  
8 Stk. Salmon avocado roll, 8 Stk. Crispy tempura roll

**Yuki (Large · 4–5 Personen)** \_\_\_\_\_ **238.00**

10 Stk. Nigiri, 12 Stk. Maki, 15 Stk. Sashimi, 8 Stk. California roll, 8 Stk. Tuna avocado roll,  
8 Stk. Salmon avocado roll, 8 Stk. Dragon roll, 8 Stk. Crispy tempura roll

## SPECIAL NIGIRI & OSAKA ZUSHI

**Aburi Nigiri (5 Stk.)** \_\_\_\_\_ **35.00**

Thunfisch, Lachs, Königsmakrele, Unagi und Makrele flambiert mit verschiedenen Toppings  
*Tuna, salmon, kingfish, unagi and mackerel flambéed with various toppings*

**Aburi Osaka Zushi (5 Stk.)** \_\_\_\_\_ **24.00**

Gepresstes Sushi flambiert mit Lachs, Teriyaki-Sauce, Röstzwiebeln,  
Japanische Mayonnaise  
*Pressed sushi flambéed with salmon, teriyaki sauce, fried onions,  
Japanese mayonnaise*





## NIGIRI

<b>Thunfisch – Tuna</b> _____	8.00
<b>Aburi Thunfisch flambiert – Tuna flambéed</b> _____	8.50
<b>Lachs – Salmon</b> _____	7.00
<b>Aburi Lachs flambiert – Salmon flambéed</b> _____	7.50
<b>Königsmakrele – Kingfish</b> _____	8.00
<b>Aburi Königsmakrele flambiert – Kingfish flambéed</b> _____	8.50
<b>Crevetten – Shrimps</b> _____	6.00
<b>Oktopus – Octopus</b> _____	6.00
<b>Saba Makrele – Mackerel</b> _____	6.00
<b>Aal – Eel</b> _____	7.00
<b>Ikura Lachs Rogen – Salmon roe</b> _____	12.00
<b>Tobigo Fliegender Fischrogen – Flying fish roe</b> _____	10.00
<b>Tamago Omelette – Omelet</b> _____	5.00
<b>Inari Tofu-Taschen – Tofu pockets</b> _____	5.00

## HOSOMAKI SUSHI

<b>Tamago Maki (6 Stk.)</b> _____	8.00
Japanische Omelette – <i>Japanese omelet</i>	
<b>Tekka Maki (6 Stk.)</b> _____	12.00
Thunfisch-Rollen – <i>Tuna rolls</i>	
<b>Sake Maki (6 Stk.)</b> _____	10.00
Lachs-Rollen – <i>Salmon rolls</i>	
<b>Kappa Maki (6 Stk.)</b> _____	8.00
Gurken-Rollen – <i>Cucumber rolls</i>	
<b>Shinko Maki (6 Stk.)</b> _____	8.00
Eingelegte Rettich-Rollen – <i>Pickled radish rolls</i>	
<b>Kanpyo Maki (6 Stk.)</b> _____	8.00
Getrocknete Kürbistreifen-Rollen – <i>Dried pumpkin strips rolls</i>	
<b>Avocado Maki (6 Stk.)</b> _____	8.00
Avocado-Rollen – <i>Avocado rolls</i>	
<b>Tuna Avos Maki (6 Stk.)</b> _____	13.00
Thunfisch-Avocado-Rollen – <i>Tuna avocado rolls</i>	
<b>Lachs Avos Maki (6 Stk.)</b> _____	12.00
Lachs-Avocado-Rollen – <i>Salmon avocado rolls</i>	




## URAMAKI / INSIDE OUT SUSHI ROLL

- Vegi Roll** (4 Stk./8 Stk.) \_\_\_\_\_ **10.00/20.00**  
Avocado, Gurken, Frischkäse und Sesam  
Avocado, cucumber, cream cheese and sesame seeds
- California Roll** (4 Stk./8 Stk.) \_\_\_\_\_ **10.00/20.00**  
Surimi, Avocado, Japanische Mayonnaise, Fliegender Fisch  
*Surimi, avocado, Japanese mayonnaise, flying fish*
- Smoked Salmon Roll** (4 Stk./8 Stk.) \_\_\_\_\_ **11.00/22.00**  
Rauchlachs, Frischkäse, Gurken, Sesam  
*Smoked salmon, cream cheese, cucumber, sesame seeds*
- Salmon Avocado Roll** (4 Stk./8 Stk.) \_\_\_\_\_ **11.00/22.00**  
Lachs, Avocado und Sesam – *Salmon, avocado and sesame seeds*
- Hamachi Avocado Roll** (4 Stk./8 Stk.) \_\_\_\_\_ **12.00/24.00**  
Königsmakrele, Avocado, Sesam – *King fish, avocado, sesame seeds*
- Tuna Avocado Roll** (4 Stk./8 Stk.) \_\_\_\_\_ **12.00/24.00**  
Thunfisch, Avocado, Sesam – *Tuna, avocado, sesame seeds*
- Ebi Avocado Roll** (4 Stk./8 Stk.) \_\_\_\_\_ **11.00/22.00**  
Crevetten, Avocado, Japanische Mayonnaise, Sesam  
*Shrimps, avocado, Japanese mayonnaise, sesame seeds*
- Mango Roll** (4 Stk./8 Stk.) \_\_\_\_\_ **10.00/20.00**  
Mango, Avocado, Sesam – *Mango, avocado, sesame seeds*
- Salmon Mango Roll** (4 Stk./8 Stk.) \_\_\_\_\_ **11.00/22.00**  
Lachs, Mango, Sesam – *Salmon, mango, sesame seeds*
- Dragon Roll** (4 Stk./8 Stk.) \_\_\_\_\_ **12.00/24.00**  
Aal, Gurken, Sesam – *Eel, cucumber, sesame seeds*
- Shake Aburi Roll** (4 Stk./8 Stk.) \_\_\_\_\_ **14.00/28.00**  
Flambierter Lachs, Lachsrogen, Röstzwiebeln, Japanische Mayonnaise, Teriyaki Sauce, Furikake goma  
*Flambéed salmon, salmon roe, fried onions, Japanese mayonnaise, teriyaki sauce, furikake goma*
- Crunchy Tempura Roll** (4 Stk./8 Stk.) \_\_\_\_\_ **12.00/24.00**  
Frittierte Crevetten, Avocado, Japanische Mayonnaise, Aal-Sauce, Tempura flakes  
*Fried shrimps, avocado, Japanese mayonnaise, eel sauce, tempura flakes*
- Crispy Kaarage Roll** (4 Stk./8 Stk.) \_\_\_\_\_ **12.00/24.00**  
Frittiertes Poulet, Avocado, Sesam, Röstzwiebeln, Teriyaki Sauce, Japanische Mayonnaise  
*Deep fried chicken, avocado, sesame seeds, fried onions, teriyaki sauce, Japanese mayonnaise*
- Tuna mousse Roll** (4 Stk./8 Stk.) \_\_\_\_\_ **10.00/20.00**  
Thonmousse, Japanische Mayonnaise, Gurken, Sesam  
*Tuna mousse, Japanese mayonnaise, cucumber, sesame seeds*




**Spicy tuna Roll (4 Stk./8 Stk.)** \_\_\_\_\_ **12.00/24.00**

Scharfer Thunfisch, Gurken, Frühlingszwiebeln  
*Spicy tuna, cucumber, spring onions*

**Vegi Futomaki Roll**  (4 Stk./8 Stk.) \_\_\_\_\_ **11.00/22.00**

Gurken, Kürbisstreifen, Gurken, Avocado, Oshinko, Japanische Omelette  
*Cucumber, pumpkin strips, cucumber, avocado, oshinko, Japanese omelete*

## TEMPURA ROLLS

**Vegi Roll**  (8 Stk.) \_\_\_\_\_ **25.00**

Frittierte Rollen mit knuspriger Panko, Avocado, Oshinko, Kürbis, Käse,  
Teriyaki Sauce, Japanische Mayonnaise  
*Deep fried rolls with crispy panko, avocado, oshinko, pumpkin, cheese,  
teriyaki sauce, Japanese mayonnaise*

**Salmon Roll (8 stk.)** \_\_\_\_\_ **28.00**

Frittierte Rollen mit knuspriger Panko, Lachs, Avocado, Tobigo, Teriyaki Sauce,  
Japanische Mayonnaise  
*Deep fried rolls with crispy panko, salmon, avocado, tobigo, teriyaki sauce,  
Japanese mayonnaise*

**Spicy Tuna Roll (8 stk.)** \_\_\_\_\_ **29.00**

Frittierte Rollen mit knuspriger Panko, Thunfisch, Gurken, Chili-Mayo-Sauce  
*Deep fried rolls with crispy panko, tuna, cucumber, chili mayo sauce*

## DESSERT – MOCHI (JAPANISCHER REISKUCHEN)

**Yuzu-Sorbet** \_\_\_\_\_ **8.00**

Zitrusfrucht-Sorbet – *Citrus sorbet*

**Matcha-Eis** \_\_\_\_\_ **8.00**

Eiscreme aus Grüntee – *Green tea ice cream*

**Kurogoma-Eis** \_\_\_\_\_ **8.00**

Eiscreme aus schwarzem Sesam mit süßem Rote-Bohnen-Azuki  
*Black sesame ice cream with sweet red bean azuki*

**Mochi Matcha-Eis** \_\_\_\_\_ **8.00**

**Mochi Yuzu-Eis** \_\_\_\_\_ **8.00**

**Mochi Chocolate-Eis** \_\_\_\_\_ **8.00**

**Dorayaki (Süßes Rote-Bohnen Pancake)** \_\_\_\_\_ **7.00**

**Mini Yuzu cheese cake (Grüntee Cheesecake)** \_\_\_\_\_ **7.00**



## JAPANISCHER PFLAUMENWEIN – PLUM WINE

**Umeshu Ohako** (18% Vol.) (1dl/7,5dl) \_\_\_\_\_ 14.00/65.00

Pflaumenwein mit süßem Pflaumenaroma  
*Plum wine with sweet plum aroma*

**Yuzushu** (14% Vol.) (1dl/7,5dl) \_\_\_\_\_ 16.00/68.00

Yuzu-Liqueur, zitrus-sauer, fruchtig-aromatisch, leicht bitter  
*Yuzu liqueur, citrus-sour, fruity-aromatic, slightly bitter*

**Ume Secco** \_\_\_\_\_ 16.00

Pflaumenwein mit Prosecco – *Plum wine with prosecco*

**Yuzu Spritz** \_\_\_\_\_ 16.00

Yuzu-Liqueur, Prosecco oder Soda  
*Yuzu liqueur, prosecco or soda*

## WEIN – WINE

1dl / 7,5 dl)

**Prosecco Porta Monticano Extra dry DOC IT** \_\_\_\_\_ 7.00 / 58.00

**Weisswein Pinot Bianco Elena Walch IT** \_\_\_\_\_ 8.00 / 60.00

**Rotwein Querciabella Chianti classico IT** \_\_\_\_\_ 9.00 / 62.00

**Schaumwein Franciacorta Brut, Le Quattro Terre IT** \_\_\_\_\_ 10.00 / 72.00

## JAPANISCHE SPIRITUOSEN – JAPANESE SPIRITS

**WHISKY (MATSUI)** \_\_\_\_\_ (2 cl)

**Suntory Kakubin Yellow Label** (40% Vol.) \_\_\_\_\_ 15.00

**Yamazaki Single Mal Whisky** (43% Vol.) \_\_\_\_\_ 24.00

**Hibiki Harmony Blended Whisky** (43% Vol.) \_\_\_\_\_ 23.00

## BIER – BEER

**Kirin** (3,3dl) \_\_\_\_\_ 8.00

**Asahi** (3,3dl) \_\_\_\_\_ 8.00

**Sapporo** (3,3dl) \_\_\_\_\_ 9.00



## SAKE – REISWEIN – RICE WINE

**Shochikubai Kyoto (13,5% Vol.) (1 dl / 3 dl / 1,8 l) \_\_\_\_\_ 16.00 / 36.00 / 120.00**

Leicht, mildes Aroma, perfekt zu Speise-Gerichten

*Light, mild flavor, perfect for food dishes*

**Shirakabegura Kimoto Junmai (15,5% Vol.) (1,8 dl / 6,4 dl) \_\_\_\_\_ 24.00 / 52.00**

Intensives, sanftes, cremiges Aroma

*Intense, smooth, creamy flavor*

**Shochikubai Kan Dokkuri (14,5% Vol.) (2,2 dl) \_\_\_\_\_ 26.00**

Mild und ideal zu Speise-Gerichten

*Mild and ideal with food dishes*

**Shirakabegura Tokubetsu Junmai (14,5% Vol.) (1,8 dl) \_\_\_\_\_ 24.00**

Reichhaltiges, mildes Aroma, ideal zu Speise-Gerichte

*Rich, mild flavor, ideal with food dishes*

**Shirakabegura Daiginjo Muroka Genshu (17,5% Vol.) (1 dl / 6,4 dl) \_\_\_\_\_ 16.00 / 68.00**

Zartes und komplexe Aromen, intensiv duftend, blumig und rassig

*Delicate and complex flavors, intensely fragrant, floral and racy*

**Sake Junmai Daiginjo (15,6% Vol.) (1 dl / 1,8 dl / 6,4 dl) \_\_\_\_\_ 15.00 / 23.00 / 74.00**

Fruchtig und aromatisch mit feiner Anis-Note

*Fruity and aromatic with a fine aniseed note*

**Shochikubai Classic Junmai (15% Vol.) (1 dl / 1,8 dl / 7,2 dl) \_\_\_\_\_ 12.00 / 23.00 / 58.00**

Traditionellster Sake, passt hervorragend zu leicht gewürzten Speisen

*Most traditional sake, goes well with lightly spiced dishes*

**Chikurin Karoyaka Junmai Daiginjo (15% Vol.) (1 dl / 7,2 dl) \_\_\_\_\_ 16.00 / 77.00**

Reiches und kräftiges Bouquet sowie rundes leicht süßes Aroma, zum Aperitif

*Rich and strong bouquet and round slightly sweet flavor, for an aperitif*

**Ryuijn Dragon God Kakushi Ginjo Nama Genshu (16,5% Vol.) (1 dl / 7,2 dl) \_ 20.00 / 86.00**

Frisch, beschwingt, vollmundig und geschmackvoll

*Fresh, buoyant, full-bodied and tasty*



## GETRÄNKE – BEVERAGES

<b>Wasser</b> (mit/ohne Kohlensäure) – <b>water</b> (sparkling/still) (3,3dl/1,5l) _____	<b>4.00/12.00</b>
<b>Coca-Cola /Coke Zero</b> (3,3 dl) _____	<b>4.50</b>
<b>Ramune Japanische Lemonade Litschi</b> (2,0 dl) _____	<b>7.00</b>
<b>Oishi Green tea Honig &amp; Lemon</b> (5,0 dl) _____	<b>6.00</b>
<b>Oishi Green tea</b> (no sugar/sugar) (5,0 dl) _____	<b>6.00</b>
<b>Mangojo Yuzu &amp; Zitrone</b> (2,5 dl) _____	<b>7.00</b>

## JAPANISCHER TEE & KAFFEE – TEA & COFFEE

<b>Kaffee – Coffee</b> _____	<b>4.50</b>
<b>Espresso – Espresso</b> _____	<b>4.00</b>
<b>Doppelter Espresso – Double espresso</b> _____	<b>6.00</b>
<b>Honig Ginger Tee – Honey Ginger tea</b> _____	<b>8.00</b>
<b>Grüntee classic (Sencha) Kanne offen – Green tea classic (Sencha) pot open</b> _____	<b>8.00</b>



### **Deklaration – Declaration:**


Geflügel/Fleisch – <i>Poultry/Meat</i> :	Schweizer-Produktion
Fisch – <i>Fish</i> :	FOS-Zertifiziert
Thunfisch – <i>Tuna</i> :	Malediven, Phillipines, Sri Lanka
Lachs – <i>Salmon</i> :	Schottland, Norwegen
Königsmakrele – <i>Kingfish</i> :	Australien
Makrelen – <i>Mackerel</i> :	Frankreich
Oktopus – <i>Octopus</i> :	Norwegen
Crevetten – <i>Shrimps</i> :	Vietnam
Aal – <i>Eel</i> :	China/Taiwan
Lachsrogen – <i>Salmon roe</i> :	USA
Fliegender Fisch – <i>Flying fish</i> :	Thailand/Vietnam
Surimi – <i>Surimi</i> :	Thailand


Alle Preise sind in CHF inkl 7.7% MwSt.

*All prices are in CHF incl. 7.7% VAT.*

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene.

*Our staff will be happy to provide you with information about allergens.*

 Vegetarisch – *vegetarian*

 Glutenfrei – *gluten free*



# IZAKAYA KINOMI

JAPANESE TAPAS & SUSHI BAR

Obere Hauptgasse 23, 3600 Thun  
+41 (0)33 525 28 44  
info@kinomi.ch  
kinomi.ch