



## **Sexy, Keep it Simple.**

Mbassy bedeutet Gemeinschaftsgefühl, kulinarische Entdeckungen, Leidenschaft, Wohlfühlen, grenzenloses Feiern, alte Freundschaften pflegen und neue schließen.

Das Mbassy gibt seinen Gästen das Gefühl, in einem der angesagten Lokale einer Weltstadt wie Dubai, Paris oder London zu sein.

## **THE MORE WE SHARE, THE MORE WE HAVE**

€

### **RAW BAR**

<b>IMPERIAL CAVIAR</b> 30g Kaviar Dose, Blinis, Crème Fraiche	86
<b>TSARSKAYA AUSTERN</b> Yuzu-Marakuja Vinigraite	pro Auster 7.8
<b>HAMACHI SAHSHIMI</b> Rhababer Gel & Pickles, Ponzu, Dill Öl	26.4
<b>ECUADORIAN PRAWN CEVICHE</b> Tomate, Avocado, Zwiebeln, Limette, Koriander	22.8
<b>BEEF TATAR TOSTADAS (2 Stück)</b> Avocado-Jalapeno Emulsion, Rote Zwiebeln, Meerrettich	17.8

### **MBASSY SIGNATURES**

<b>BÜFFEL BILL BURRATA</b> Amarena-Kirschen & Essig, Pistazien-Kaffeebohnen-Krokant	23.8
<b>AUBERGINE</b> Granatapfel, Feta, Datteln-Feigen Essig, Hummus, Dukkah, Sauerteigbrot	19.4
<b>OCTOPUS a la Plancha</b> Süsskartoffelpüree, Harrissa Öl	22.8
<b>TUNA TATAKI</b> Furikake, grüner Spargel, Salicorn, Basilikum Sorbet	23.8
<b>SCALLOPS</b> Jakobsmuscheln, Bacon, Imperial Kaviar, Erbsenpüree, Vanille-Beurre Blanc	27.8
<b>MFC Mbassy Fried Chicken</b> Yuzu, Keta Lachskaviar, Shizo, Furikake	27.8
<b>SPAGHETTI</b> hausgemachte Trüffelbutter, Parmesan, Wintertrüffel	37.8
<b>CHICKEN LEG CONFIT</b> grüner Spargel, eingelegte Pfifferlinge, Gruyere-Kartoffelpüree, Jus	38.4
<b>SHAWARMA MARINIERTER LAMMRÜCKEN</b> Sous-Vide gegart, Ratatouille, Couscous	43.4
<b>US BAVETTE</b> 200g, Potato Pave, Wilder Brokoli & Chimichurri	43.8

### **A LITTLE SOMETHING**

<b>OLIVEBREAD</b> von der Bulle Bäckerei, Beurre d'Isigny-Butter, Maldon Salz	7.8
<b>EDAMAME</b> Togarashi	9.8
<b>GORDAL OLIVES</b> Labneh gefüllt, Imkerhonig, Gochugaru	10.4
<b>HOMEMADE POMMES FRITES</b> Trüffelmayo, Parmesan, frischer Trüffel	18.8
<b>MBASSY NACHOS</b> Rote Zwiebeln, Granatapfel, Jalapenos, hausgemachte Tortilla Chips Wahl aus: <i>Hausgemachte Guacamole oder Latin Salsa</i>	17.8
<b>HOMEMADE SPICY KIMCHI</b>	7.8

\*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an

## SEASONAL HIGHLIGHTS

<b>ZIEGENKÄSE</b> Kandierte Walnüsse, Granatapfel, Honig, Rosmarin	17.4
<b>SARDINS</b> geräucherte Paprika, Labneh, Kapern, Olivenöl	17.8
<b>BAKED BEETROOT</b> Rote Beete, Hummus, Mandeln, Cashews, Spinat, Dill- & Rosmarinöl	22.8
<b>CAULIFLOWER</b> Blumenkohl, Karottenhummus, Aprikosen, Mandeln, Balsamico	25.8
<b>SPAGHETTI GAMBAS AL AJILLO</b> Knoblauch, Birds Eye Chilis, getrocknete Kapern	33.8
<b>NEVER ENDING SUMMER SALAD</b> Avocado und Mango, Blattgemüse, Marakuja-Vinaigrette	21.8
<i>Mit Jakobsmuscheln (3 Stück)</i>	28.8
<i>Mit Buttermilch mariniertes Hähnchenbrust</i>	28.4
<b>STEINBUTT</b> Sesamkruste, Petersilienwurzel, Imperial Kaviar, Champagner-Buerre Blanc	44.4

## FINALE

<b>FLOWERS &amp; BERRIES</b> Thymian-Holunderblüten Sorbet, Champagner	20.8
<b>ROSEN CRÈME BRULEE</b> Himbeersorbet	14.4
<b>BASQUE CHEESECAKE</b>	14.4
<b>BAKLAVA</b> Pistazien Ganache, Filou, Vanille-Cardamom Eiscreme	19.4
<b>CHOCOLATE MOUSSE</b> Olivenöl, geröstete Haselnüsse, Maldonsalz, Espellete Pfeffer	14.4
<b>CHEESE SELECTION</b> Himbeer Chutney, Walnußbrot	21.4