



THE MORE WE SHARE, THE MORE WE HAVE

Wir sind ein Treffpunkt in Düsseldorf, der durch sein Ambiente, seinen Service und seine Küche zeigen will, wer wir sind: Kosmopoliten, die ihren anspruchsvollen Lebensstil und ihre Leidenschaft für Essen, Drinks, Nachhaltigkeit und Dopamin freisetzender Musik mit anderen teilen wollen.

Die Speisekarte bietet eine Mischung aus global inspirierten Gerichten und Getränken, wobei der Schwerpunkt auf Einfachheit, Qualität und Geschmack liegt. Dieses Bestreben wird durch das individuelle Talent und den Willen unseres Teams unterstützt und durch unsere Beziehungen zu regionalen Produzenten, Lieferanten und Winzern gefördert.

€

RAW BAR

IMPERIAL CAVIAR 30g Kaviar Dose, Blinis, Crème Fraiche	86
TSARSKAYA AUSTERN Yuzu-Maracuja Vinigraite	pro Auster 7.8
HAMACHI SASHIMI Ponzu, Rharbarber Gel & Pickles, Dill Öl	26.4
MEXICAN SCALLOP CEVICHE Habaneros, Limejuice	24.8
CARPACCIO Lammrücken, Ceasars Eiscreme, Basilikumpesto	27.4

MBASSY SIGNATURES

BÜFFEL BILL BURRATA Amarena-Kirschen & Essig, Pistazien-Kaffeebohnen-Krokant	22.8
AUBERGINE Granatapfel, Feta, Datteln-Feigen Essig, Hummus, Dukkah, Sauerteigbrot	18.8
OCTOPUS a la Plancha Süsskartoffelpüree, Harrissa Öl	19.8
TUNA TATAKI Furikake, grüner Spargel, Salicorn, Basilikum Sorbet	22.8
IMPERIAL SCALLOPS Jakobsmuscheln, Imperial Kaviar, Erbsenpüree, Vanille-Beurre Blanc	34.4
MFC Mbassy Fried Chicken Yuzu, Keta Lachskaviar, Shizo, Furikake	28.4
US BAVETTE 200g 41.8 A5 WAGYU ENTRECOTE 200g 89.8	
<i>Beide Cuts werden serviert mit:</i> Potato Pave, Wilder Brokoli & Chimichurri	

A LITTLE SOMETHING



OLIVEBREAD von der Bulle Bäckerei, Beurre d'Isigny-Butter, Maldon Salz	7.8
 EDAMAME Togarashi	10.8
JAPANESE HAMACHI TACOS (2 Pieces) Hamachi, Shiso, Mango, Sesam	18.4
HOMEMADE POMMES FRITES	
Trüffelmayo, Parmesan, frischer Trüffel	18.4
Okonomiyaki, Kewpie-Mayo, Bonitoflocken	16.8
 MBASSY NACHOS gepickelte Rote Zwiebeln, Granatapfel, Jalapenos	17.4
Wahl aus: Hausgemachte Guacamole oder Latin Salsa	

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an

SEASONAL HIGHLIGHTS

CAULIFLOWER STEAK geröstet, warmer Harissa-Hummus, Granatapfel-Jus	29.8
 SUMMER SALAD Blattsalate, Avocado, Granatapfel, Spargel, Feigen, Walnuss-Vinaigrette	21.8
<i>Mit Jakobsmuscheln (3 Stück)</i>	29.8
<i>Mit in Buttermilch marinierter Hähnchenbrust vom Schwarzfederhuhn</i>	28.4
CANADIAN LOBSTER Zitronen-Infused Karottenpüree, Koriander Öl, Tandori Spices, Chicken Jus	54.8
SPAGHETTI AL PESTO DI PISTACHIO Grünes Gemüse vom Markt, Pistazienpesto, Zitronen-Mascarpone	25.8
SPAGHETTI GAMBAS AL AJILLO Knoblauch, Chili, Olivenöl, geröstete Kapern	32.8
NEW ZEALAND LAMB RACK 400g (<i>für 2 Personen</i>) Moutabel, grüne Bohnen, Minz-Jus	52.8
STEINBUTT & KAVIAR Sesamkruste, Erbsenpüree, grüner Spargel, Schwarzer Kaviar, Beurre-Blanc, Limettenöl	48.4
IKEJIME LOUP DE MER Datterrini Tomaten, Tagiaska Oliven, Zucchini, Basilikum Öl	32.4

FINALE

 FLOWERS & BERRIES Sommerfrüchte-Sorbet, Champagner	21.8
ROSEN CRÈME BRULEE Himbeersorbet	16.4
 BILLIONAIRES SNICKERS Schokoladen Ganache, Sesam Eis, Blattgold	18.4
BASQUE CHEESECAKE	14.8
BAKLAVA Pistazien Ganache, Filou, Vanille-Cardamom Eiscreme	20.8
CHEESE SELECTION Himbeer Chutney, Walnußbrot	22.4