



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

IMPERIAL CAVIAR 30g Kaviar Dose, Blinis, Crème Fraiche	86
TSARSKAYA AUSTERN	pro Auster 7.8
HAMACHI SASHIMI Ponzu, Rharbarber Gel & Pickles, Dill Öl	26.4
MEXICAN SCALLOP CEVICHE	24.8
LAMB CARPACCIO Ceasars Eiscreme, Basilikumpesto	29.8

MBASSY SIGNATURES

BÜFFEL BILL BURRATA Amarena-Kirschen & Essig, Pistazien-Kaffeebohnen-Krokant	23.8
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	24.4
SCALLOPS Jakobsmuscheln, Imperial Kaviar, Erbsenpüree, Vanille-Beurre Blanc	41.4
MFC Mbassy Fried Chicken Yuzu, Keta Lachskaviar, Shizo, Furikake	29.4
US BAVETTE 200g 41.8 WAGYU ENTRECOTE (Kobe A5) 200g	89.8
<i>Beide Cuts werden mit folgenden Beilagen serviert: Potato Pave, Wilder Brokolli (Alternativ Weißer Spargel) & Chimichurri</i>	

A LITTLE SOMETHING

OLIVEBREAD von der Bulle Bäckerei, Beurre d'Isigny-Butter, Maldon Salz	8
 EDAMAME Togarashi	10.8
SPICY GORDAL OLIVES Feta gefüllt, Zitrone, Sumac, Chili-Flocken	11.8
HOMEMADE POMMES FRITES	
Trüffelmayo, Parmesan, frischer Trüffel	18.4
Okonomiyaki, Kewpie-Mayo, Bonitoflocken	15.8
 MBASSY NACHOS gepickelte Rote Zwiebeln, Granatapfel, Jalapenos	17.4
<i>Wahl aus: Hausgemachte Guacamole oder Latin Salsa</i>	
 HOMEMADE SPICY KIMCHI	7.8

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an

SEASONAL HIGHLIGHTS

 GERGRILLTER WEIßER SPARGEL & MORCHEL Morchelsoße	36.4
WEISSER SPARGEL (<i>1 Pfund</i>) Hollandaise, Kartoffelknusper, Bresaola	35.4
 ORIENTAL CAULIFLOWER (für 2 Personen) ganz, geröstet, warmer Harissa-Hummus	34.4
 SUMMER SALAD Lettuce, Avocado, Pomegranate, Asparagus, Figs, Walnut Vinaigrette	21.8
<i>Mit Jakobsmuscheln (3 Stück)</i>	29.8
<i>Mit in Buttermilch marinierter Hähnchenbrust vom Schwarzfederhuhn</i>	28.4
LOBSTER Citrus-Infused Carrot Puree, Coriander Oil, Tandori Spices, Chicken Jus	54.8
GENTILE SPAGHETTI DI GRAGNANO	
<i>Grünes Gemüse vom Markt, Pistazienpesto, Zitronen-Mascarpone</i>	25.8
<i>Gambas, Knoblauch, Birds Eye Chilis, getrocknete Kapern</i>	32.8
NEW ZEALAND LAMB RACK Moutabel, grüne Bohnen, Minz-Jus	49.8
STEINBUTT Sesamkruste, Spargel, Imperial Kaviar, Hollandaise-Espuma	48.4
IKEJIME LOUP DE MER Datterrini Tomaten, Tagiaska Oliven, Zucchini, Basilikum Öl	34.8

FINALE

 FLOWERS & BERRIES Sommerfrüchte-Sorbet, Champagner	21.8
ROSEN CRÈME BRULEE Himbeersorbet	15.4
BASQUE CHEESECAKE	14.8
BAKLAVA Pistazien Ganache, Filou, Vanille-Cardamom Eiscreme	19.4
CHEESE SELECTION Himbeer Chutney, Walnußbrot	22.4