








Sharing

€

- TSARSKAYA AUSTERN** Yuzu-Maracuja Vinigraite per Oyster 8 1/2 Dozen 40
- KALAMATA OLIVES & WALNUT BREAD** von der Bulle Bäckerei, Beurre d'Isigny-Butter, Maldon Salz 9 
- HANDCUT CHAROLAIS BEEF TARTARE** Harissa, Limette, Papadum 25 +Imperial Kaviar 15g 48
- HAMACHI SASHIMI** Bird Chili, Soya, gebrannte Avocado 25
- MARINATED BEETROOT** Datteln & Feigen Essig, kandierte Walnüsse, Orangen, Ziegenfrischkäse 22 
- MBASSY MEZZEH** Iberico Schweine Chorizo, Honig Creme Fraiche, geröstete Pinienkerne, Simit 18
- BURRATA** Amarena-Kirschen & Essig, Pistazien-Mbassy Kaffeebohnen-Krokant 24 
- GRILLED RED PRAWNS** 5 gegrillte Rote Garnelen, Aleppo Pfeffer, Aioli, gegrillte Zitrone 27
- CASARECCE PASTA** Saisonale Pilze, grüner Spargel, Trüffel-Mascarpone 32 
- MFC MBASSY FRIED CHICKEN** Furikake, Forellenkaviar, Yuzu-Mayo 29
- US-BAVETTE** 180g Chimichurri 40
- TOMAHAWK VOM OEDLACHS RIND (Für mind.2 Personen, 45 min. Zubereitungszeit)**
Cafe de Paris Butter 190
- A5-WAGYU ENTRECOTE SANDO** gerösteter Sesam 60
- SCALLOPS & FOIE GRAS** Jakobsmuscheln & Foie Gras am Spieß, Maispüree, Sherry Jus 40
- MEDITTEREANEAN TURBOT** grüner Spargel, Imperial Kaviar, Beurre Blanc 55
- YELLOW CURRY CAULIFLOWER** gerösteter Blumenkohl, Vegane Raita, Granatapfel-Jus 26 

VEGGIES

- HAUSGEMACHTE POMMES FRITES** 9
mit Parmesan & Trüffelmayo +7
- GRÜNER SPARGEL** 9
- CHINESE CUCUMBER SALAD** 9
- WILDER BROKKOLI** 9

FINALE

- CHOCOLATE GANACHE** Tahini-Eiscreme 18 
- BASQUE CHEESECAKE BRULEE** 17
- BLACKFOREST TIRAMISU** 18

LET'S STAY A BIT LONGER (Residences at AQ)

- PENTHOUSES** 3 Zimmer, ca. 127-283 m² ab 1.942.500 €
- SUPERIOR RESIDENCES** 2-4 Zimmer, ca. 110-178 m² ab 1.785.000 €
- GARDEN RESIDENCES** 2 Zimmer, ca. 68-112 m² ab 1.250.000 €