



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 Yuzu-Marakuja Vinigraite	pro Auster 7.8
HAMACHI CRUDO Kumquats, Hausgemachter Ponzu, Yuzu, Basilikum Öl	27.4
ECUADORIAN PRAWN CEVICHE Tomate, Avocado, Zwiebeln, Limette, Koriander	23.8
BEEF TATAR TOSTADAS Avocado-Jalapeno Emulsion, Rote Zwiebeln, Meerrettich	17.8

MBASSY ICONS

BÜFFEL BILL BURRATA Amarena-Kirschen & Essig, Pistazien-Kaffeebohnen-Krokant	23.4
AUBERGINE Granatapfel, Feta, Datteln-Feigen Essig, Hummus, Dukkah, Sauerteigbrot	17.4
OCTOPUS Süsskartoffelpüree, Harrissa Öl	22.8
TUNA TATAKI Furikake, grüner Spargel, Salicorn, Basilikum Sorbet	23.8
SCALLOPS Jakobsmuscheln Bacon, Imperial Kaviar, Erbsenpüree, Vanille-Beurre Blanc	31.4
MFC <i>Mbassy Fried Chicken</i> Yuzu, Keta Lachskaviar, Shizo, Furikake	26.8
HOMEMADE PILMENI Putenfleisch, Creme Fraiche, Nussbutter, Chrenowina	27.8
SPAGHETTI hausgemachte Trüffelbutter, Parmesan, Wintertrüffel	37.8
CHICKEN LEG CONFIT grüner Spargel, eingelegte Pfifferlinge, Kartoffelpüree, Jus	34.8
SHAWARMA MARINIERTER LAMMRÜCKEN Sous-Vide gegart, Ratatouille, Couscous	41.4
US BAVETTE 200g, Potato Pave, Wilder Brokoli & Chimichurri	41.8

A LITTLE SOMETHING

KALAMATA OLIVEBREAD von der Bulle Bäckerei, Beurre d'Isigny-Butter, Maldon Salz	7.8
EDAMAME Togarashi	9.8
GORDAL OLIVES Labneh gefüllt, Imkerhonig, Gochugaru	10.4
HOMEMADE POMMES FRITES Trüffelmayo, Parmesan, frischer Trüffel	18.8
MBASSY NACHOS Rote Zwiebeln, Granatapfel, Jalapenos Wahl aus: Hausgemachte Guacamole, Latin Salsa oder Chili Cheese Dipping	16.8
48hrs PULLED BEEF SANDWICH Cheddar, eingelegte Gurken & Rote Zwiebeln, hausgemachte Big Mac Sauce	18.4

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an



SEASONAL HIGHLIGHTS

ZIEGENKÄSE Kandierte Walnüsse, Granatapfel, Honig, Rosmarin	17.4
SARDINS geräucherte Paprika, Labneh, Kapern, Olivenöl	16.4
BAKED BEETROOT Rote Beete, Hummus, Mandeln, Cashews, Spinat, Dill- & Rosmarinöl	19.4
CAULIFLOWER Blumenkohl, Karottenhummus, Aprikosen, Mandeln, Balsamico	24.8
GAMBAS AL AJILLO Knoblauch, Birds Eye Chilis, geröstetes Baguette	24.8
<i>Mit Gentile Spaghetti Di Gragnano</i>	30.8
NEVER ENDING SUMMER SALAD Avocado und Mango, Blattgemüse, Marakuja-Vinaigrette	21.8
<i>Mit Jakobsmuscheln (3 Stück)</i>	28.4
<i>Mit Buttermilch marinierter Hähnchenbrust</i>	27.4
HOMEMADE AGNOLOTTI rote Garnelen, Thai Chili, Zitronengras, Hummer-Bisque	31.4
BUTTERMILK CHICKEN Kimchi Fried Rice	29.8
BBQ SHORTRIBS BBQ Soße, Hausgemachte Pommes Frites & Mayo	36.4
SKREI Winterkabeljau, Orange, Linsensalat, Vanille-Beurre Blanc	37.8
STEINBUTT Sesamkruste, Petersilienwurzel, Imperial Kaviar, Champagner-Buerre Blanc	41.4
LANGUSTE Pak Choi, Ananas, Tom Kha Gai	38.8

FINALE

FLOWERS & BERRIES Thymian-Holunderblüten Sorbet, Champagner	19.8
ROSEN CRÈME BRULEE Himbeersorbet	14.4
BASQUE CHEESECAKE	12.8
SICILIAN PISTACHIO TIRAMISU	18.4
CHOCOLATE MOUSSE Olivenöl, geröstete Haselnüsse, Maldonsalz, Espellete Pfeffer	14.4
CHEESE SELECTION Himbeer Chutney, Walnußbrot	21.4