



THE MORE WE SHARE, THE MORE WE HAVE

Mbassy ist ein kulinarisches Erlebnis, das sowohl elegant als auch ungezwungen sein kann. Unser Küchenstil ist "Global Bistronomy". Lässig, aber mit Fokus auf die Qualität der Zutaten und Kochtechniken, eine Mischung aus Bistro und Gastronomie mit Aromen aus der ganzen Welt.

Der Name des Restaurants stellt den Zweck des Konzepts dar und bringt Menschen zusammen, um die Herrlichkeit des Lebens durch gutes Essen, Trinken und Dopamin freisetzender Musik zu feiern.

€




RAW BAR

IMPERIAL CAVIAR 30g Kaviar Dose, Blinis, Crème Fraiche	86
TSARSKAYA AUSTERN	pro Auster 7.8
HAMACHI SASHIMI Ponzu, Rhabarber Gel & Pickles, Dill Öl	26.4
MEXICAN SCALLOP CEVICHE	24.8
LAMB CARPACCIO Ceasars Eiscreme, Basilikumpesto	27.4

MBASSY SIGNATURES

BÜFFEL BILL BURRATA Amarena-Kirschen & Essig, Pistazien-Kaffeebohnen-Krokant	21.8
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 WAGYU ENTRECOTE (Kobe A5) 200g 89.8	
<i>Beide Cuts werden mit folgenden Beilagen serviert: Potato Pave, Wilder Broccoli (Alternativ Weißer Spargel) & Chimichurri</i>	

A LITTLE SOMETHING

OLIVEBREAD von der Bulle Bäckerei, Beurre d'Isigny-Butter, Maldon Salz	7.8
 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 Wahl aus: Hausgemachte Guacamole oder Latin Salsa	17.4
 HOMEMADE SPICY KIMCHI	7.8

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an

SEASONAL HIGHLIGHTS

 GERGRILLTER WEIßER SPARGEL & MORCHEL Morchelsoße	37.4
WEISSER SPARGEL (1 Pfund) Hollandaise, Kartoffelknusper, Bresaola	35.4
 ORIENTAL CAULIFLOWER (für 3-4 Personen) ganz, geröstet, warmer Harissa-Hummus	34.4
 SUMMER SALAD Blattsalate, Avocado, Granatapfel, Spargel, Feigen, Walnuss-Vinaigrette	21.8
Mit Jakobsmuscheln (3 Stück)	29.8
Mit in Buttermilch marinierter Hähnchenbrust vom Schwarzfederhuhn	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, Birds Eye Chilis, getrocknete Kapern	32.8
NEW ZEALAND LAMB RACK 400g (für 2 Personen) Moutabel, grüne Bohnen, Minz-Jus	52.8
STEINBUTT & KAVIAR Sesamkruste, Spargel, Imperial Kaviar, Hollandaise-Espuma	48.4
IKEJIME LOUP DE MER Datterrini Tomaten, Tagiaska Oliven, Zucchini, Basilikum Öl	32.8

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