

APERITIFS

HUGO ^{1,2,5}	7€
Prosecco Spumante, Limette, Holundersirup, Minze <i>Prosecco Spumante, lime, elderflower syrup, mint</i>	
<hr/>	
APEROL SPRIZZ ^{1,5}	7€
Aperol, Prosecco Spumante, Orange	
<hr/>	
YUZU SPRIZZ ^{1,5}	8€
Yuzusaft, Prosecco Spumante, Limette <i>Yuzu juice, Prosecco Spumante, lime</i>	
<hr/>	
LILLET WILDBERRY ^{5,11}	7€
<i>Lillet Blanc, Schweppes Wildberry</i>	

LONGDRINKS

SAKE HIGHBALL ¹	8€
Sake, Thomas Henry Ginger Ale, Ingwer <i>Sake, Thomas Henry ginger ale, ginger</i>	
<hr/>	
CUBA LIBRE ^{1,2,10}	9€
Havana Club Rum, Limette, Coca Cola <i>Havana Club rum, lime, Coke</i>	
<hr/>	
MOSCOW MULE ¹	10€
Ketel One Wodka, Limette, Gurke, Thomas Henry Spicy Ginger <i>Ketel One vodka, lime, cucumber, Thomas Henry spicy ginger</i>	
<hr/>	
GINZA MULE ¹	10€
Sake, Roku Gin, Limette, Gurke, Thomas Henry Spicy Ginger <i>Sake, Roku gin, lime, cucumber, Thomas Henry spicy ginger</i>	
<hr/>	
PIMM'S CUP ¹	8€
Pimm's No.1, Ginger Ale, Orange, Limette, Gurke <i>Pimm's No.1, ginger ale, orange, lime, cucumber</i>	
<hr/>	
DARK & STORMY ¹	9€
Goslings Dark Rum, Limette, Thomas Henry Spicy Ginger <i>Goslings dark rum, lime, Thomas Henry spicy ginger</i>	
<hr/>	
GIN & TONIC ¹	XX€
Gin deiner Wahl, Thomas Henry Tonic Water <i>Gin of your choice, Thomas Henry tonic water</i>	
<hr/>	
HORSES NECK ¹	9€
Bulleit Bourbon, Thomas Henry Ginger Ale, Angostura	

COCKTAILS

MAI TAI ^{1,2}	13€
Havana Club Rum, Plantation Dark Rum, Limettensaft, Cointreau, Mandelsirup <i>Havana Club rum, Plantation dark rum, lime juice, Cointreau, almond syrup</i>	
<hr/>	
PORNSTAR MARTINI ^{1,5}	13€
Absolut Vanilla Wodka, Passoa, Maracuja, Limette, Prosecco <i>Absolut Vanilla Vodka, Passoa, passion fruit, lime, Prosecco</i>	
<hr/>	
MONKI'S NEGRONI ^{1,5}	10€
Pampelle, Hime Umeshu Yuzu, Roku Gin <i>Pampelle, Hime Umeshu Yuzu, Roku gin</i>	
<hr/>	
GIN BASIL SMASH ¹	10€
Roku Gin, Basilikum, Limette <i>Roku gin, basil, lime</i>	
<hr/>	
LOTUS BLOSSOM ¹	10€
Haku Wodka, Kwai Feh, Lycheesaft, Limette <i>Haku Vodka, Kwai Feh, lychee juice, lime</i>	
<hr/>	
KYOTO NIGHTS ^{1,3}	10€
Roku Gin, Shoshu, Zitronensaft, Mangosaft, Ananassaft, Honig <i>Roku Gin, Shoshu, lemon juice, mango juice, pineapple juice, honey</i>	
<hr/>	
BERRY MOJITO ^{1,2}	10€
Havana Club Rum, Beerenmix, Limette, Soda <i>Havana Club rum, berry mix, lime, soda</i>	
<hr/>	
TOKI'S DREAM ¹	10€
Suntory Toki Whisky, Zitronensaft, Yuzu, Eiweiß, Angostura <i>Suntory Toki whisky, lemon juice, Yuzu, egg white, Angostura</i>	
<hr/>	
ESMERALDA'S FAVOURITE ^{1,2}	10€
Jamine infused Pisco, Mangonektar, Zitronensaft, Yuzu, Eiweiß, Angostura <i>Jasmine infused Pisco, mango juice, lemon juice, Yuzu, egg white, Angostura</i>	

GIN	4cl
ROKU GIN	6€
UKIYO YUZU	7€
MONKEY 47	9€
HENDRIKS	7€
SIPSMITH	7€
+ THOMAS HENRY TONIC WATER	+3€

WHISKYS	4cl
THE CHITA Single Grain ¹	9€
HAKUSHU Single Malt ¹	19€
NIKKA FROM THE BARREL Single Malt ¹	10€
NIKKA COFFEY GRAIN Rye	12€
HIBIKI HARMONY Blended	18€
YAMAZAKURA WHISKY Blended ¹	9€
AKASHI Blended ¹	8€
SUNTORY TOKI Blended ¹	7€
MAKER'S MARK Bourbon ¹	6€

RUM	4cl
HAVANA CLUB weiß / white	5€
PLANTATION dunkel / dark	6€
GOSLING'S schwarz / black	6€

WODKA	4cl
HAKU	6€
ABSOLUT VANILLA	6€

SHOSHU japanischer Schnaps / japanese booze	4cl
KURO KIRISHIMA 25% Süßkartoffelschnaps / Sweet potatoe booze	5€
ENVELHECIDA 25% Süßkartoffelschnaps / Sweet potatoe booze	7€
IICHIKO SILHOUETTE 25% Gerstenschnaps / barley booze	4€
AYA SELCTION 38% Gerstenschnaps / barley booze	8€
DEN-EN PLATINUM 40% Reisschnaps / rice booze	16€
THE TATSUGO GOLD 35% Brauner Zuckerschnaps / Brown sugar booze	7€
NAYUTA NO TOKI SOBA 25% Buchweizenschnaps / buckwheat booze	5€

LIKÖRE / LIQUEUR	4cl
KIYOKO Yuzu Likör / Yuzu liqueur	5€
HIME YUZU UMESHU Pflaumenlikör mit Yuzu / Plum liqueur with Yuzu	5€
CHOYA UMESHU Pflaumenlikör / Plum liqueur	5€
KWAI FEH Litscheelikör / Lychee liqueur ¹	5€
ST. GERMAIN Holunderlikör / Elderflower liqueur	5€
RAMAZOTTI Kräuterlikör / Herb liqueur	5€

CHAMPAGNER & PROSECCO		
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT ⁵	0,75l	95€
Perrier-Jouët, Champagne, Frankreich <i>Perrier-Jouët, Champagne, France</i>		
PERRIER-JOUËT BLASON ROSE ⁵	0,75l	110€
Perrier-Jouët, Champagne, Frankreich <i>Perrier-Jouët, Champagne, France</i>		
PROSECCO SPUMANTE ⁵	0,1 / 0,75l	4/29€
Villa Sandi, DOC, Venetien, Italien <i>Villa Sandi, DOC, Venetia, Italy</i>		

SAKE		
GINZA HAUSSAKE	warm 0,15l	5€
GINZA HOUSE SAKE		
TAMANOHIKARI	0,1 / 0,3 / 0,5l	12/35/55€
Junmai Daiginjo, Kyoto, Japan Ausgelichen, weicher Geschmack, mild, höchste Qualitätsstufe, 50% poliert <i>Well-balanced, silky smooth, mild, high quality level, 50% polished</i>		
DASSAI 45	0,1 / 0,3 / 0,72l	10/29/65€
Junmai Daiginjo, Yamaguchi, Japan Elegantes Aroma, leicht, klarer Abgang, 45% poliert <i>Graceful, elegant aroma, light, clean finish, 45% polished</i>		
KUBOTA	0,1 / 0,3 / 0,72l	9/26/60€
Junmai Daiginjo, Niigata, Japan Florales Bouquet, leicht, klar, mild, trocken, 50% poliert <i>Floral bouquet, light, clean, mild, dry, 50% polished</i>		

WEINE / WINE

	0,2l
WEINSCHORLE ^{1,2}	5€
<i>Wine spritzer</i>	

WEISS / WHITE

	0,1l / 0,2l / 0,75l
SAUVIGNON BLANC ⁵	3,5 / 7 / 26€
Vignobles Berthier, Loire, Frankreich, trocken Erfrischend, lebendiger und fruchtiger Wein aus Sancerre, florale Aromen, zarte Beerennoten und Nuancen von hellen Früchten Vignobles Berthier, Loire, France, dry <i>Refreshing, lively and fruity wine from Sancerre, floral aromas, delicate berry notes and nuances of light fruits</i>	
RIESLING ⁵	4 / 8 / 30€
Bender Paulesen, Mosel, Deutschland, trocken Feine Mineralität, Nuancen von reifen Aprikosen, gelben Apfel, schlank und frisch mit rassiger Säure Bender Paulesen, Mosel, Germany, dry <i>Fine minerality, nuances of ripe apricots, yellow apples, slim and fresh with classy acidity</i>	
CHARDONNAY ⁵	3,5 / 7 / 26€
Robert Modavi, California, USA, trocken Fruchtig, komplexer und nuancenreicher Wein mit Eichenholznoten, Aromen von Apfel, Birne, feine Noten von Sommerblüten und mit cremigem Abgang Robert Modavi, California, USA, dry <i>Fruity, complex and nuanced wine with oak notes, aromas of apple, pear, fine notes of summer blossoms and a creamy finish</i>	
LUGANA ⁵	5 / 10 / 35€
Monte Zovo, Lombardei, Italien, trocken Fein und elegantes Bukett, florale Aromen gepaart mit Nuancen von Mirabelle, Aprikose, Quitte und Birne, Komplexität und einem gewissen Schmelz mit deutlicher Frische Monte Zovo, Lombardia, Italy, dry <i>Fine and elegant bouquet, floral aromas paired with nuances of mirabelle plum, apricot, quince and pear, complexity and a certain smoothness with distinct freshness</i>	
WEISSBURGUNDER ⁵	3,5 / 7 / 26€
Dr. Gänz, Nahe, Deutschland, trocken Extraktreich, vollmundig und sehr harmonisch, im Duft Birne und Weißdorn, schöner Schmelz und rassiger Abgang Dr. Gänz, Nahe, Germany, dry <i>Rich in extracts, full-bodied and very harmonious, with a scent of pear and hawthorn, beautiful creamy finish and a racy finish</i>	
CATERATTO ZIBIBBO CUVÉE ⁵	4 / 8 / 30€
Mare Magnum, Sizilien, Italien, trocken Frühlingsfrische Holunderblüte mit tropischer Frucht in der Nase mit floralen Bouquet an reife Ananas, leichten Akzenten süßer Sternfrucht, leichter Körper, der in einen langanhaltenden Nachklang übergeht Mare Magnum, Sicily, Italy, dry <i>Fresh spring elderflower with tropical fruit on the nose, with a floral bouquet of ripe pineapple, light accents of sweet star fruit, light body that merges into a long-lasting aftertaste</i>	

ROSÉ

	0,1l / 0,2l / 0,75l
TRINKKARTELL ROSE ⁵	4 / 8 / 30€
Meier Schmidt, Franken, Deutschland, trocken Himbeerrosane Farbe, duftende Aromen von Erdbeeren und Sahne, schmelzig-cremiger Abgang, ein spassiger Terrassenwein der Lust auf mehr macht Meier Schmidt, Franken, Germany, dry <i>Raspberry pink color, fragrant aromas of strawberries and cream, melty-creamy finish, a fun terrace wine that makes you want more</i>	
ARROGANT FROG PINK SYRAH ROSE ⁵	3,5 / 7 / 26€
Chateau de Conas, Languedoc, Frankreich, trocken frisch-fruchtige Aromatik, komplexes und intensives Bouquet mit Kirscharomen und Blüten, weiche Noten von kandierten Früchten, ausbalancierter Gaumen mit floralen Charakteristiken Chateau de Conas, Languedoc, France, dry <i>fresh-fruity aromas, complex and intense bouquet with cherry aromas and flowers, soft notes of candied fruits, balanced palate with floral characteristics</i>	
ROT / RED	0,1l / 0,2l / 0,75l
PRIMITIVO ⁵	3,5 / 7 / 26€
Barocco, Apulien, Italien, trocken Reinsortiger Primitivo aus Puglia, Noten von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen, feinwürzig, sehr weiches Tannin, langanhaltend Barocco, Puglia, Italy, dry <i>Pure Primitivo from Puglia, notes of black currants and plums, delicately spicy, very soft tannin, long-lasting</i>	
SYRAH GRENACHE ⁵	4 / 8 / 30€
Château Saint-Roch, Languedoc, Frankreich, trocken Ein feinwürziges Cuvée mit Kirsch- und Beerennoten, nuancenreich mit Aromen von Thymian, Efeu und weißem Pfeffer. Fein geschliffene Taninne, weich am Gaumen Château Saint-Roch, Languedoc, France, dry <i>A delicately spicy cuvée with notes of cherry and berry, rich in nuances with aromas of thyme, ivy and white pepper. Finely honed tannins, soft on the palate</i>	

SODASwählbar: Limette⁷, Minze, Orange⁷,
Erdbeere, Zitronengras, Gurkeselectable: lime⁷, mint, orange⁷, strawberry,
lemon gras, cucumber

TAFELWASSER / TABLE WATER spritzig / <i>sparkling</i>	0,5 / 1,0l	3 / 5€
still	0,5 / 1,0l	3 / 5€
RHÖNSPRUDEL spritzig / <i>sparkling</i>	0,25 / 0,75l	3 / 6€
still	0,25 / 0,75l	3 / 6€

SOFTS

COCA COLA ^{1,10} / ZERO ^{1,10}	0,3l	3€
FANTA ^{1,3} / SPRITE ^{1,3} / SPEZI ^{1,3}	0,3l	3€
YUZUKA ¹¹ YUZULIMONADE	0,33l	4€
THOMAS HENRY ¹ GINGER ALE	0,25l	3€
THOMAS HENRY ¹ SPICY GINGER	0,25l	3€
THOMAS HENRY ¹¹ TONIC WATER	0,25l	3€

SÄFTE / JUICE

	0,3 l	
APFELSAFT NATURTRÜB / APPLE CLOUDY ³		3,5€
ORANGENSAFT / ORANGE		3,5€
MARACUJANEKTAR / PASSION FRUIT ³		3,5€
LITSCHISAFT / LYCHEE		3,5€
ANANASSAFT / PINEAPPLE ³		3,5€
MANGONEKTAR / MANGO		3,5€
JOHANNISBEERNEKTAR / BLACK CURRANT		3,5€
SCHORLE / SPRITZER ³		3€

BIERE / BEER

KIRIN	0,33l	4€
ASAHI	0,33l	4€
LAMMSBRÄU PILS	0,33l	3,5€
LAMMSBRÄU PILS alkoholfrei / <i>alcohol free</i>	0,33l	3,5€
LAMMSBRÄU WEIZEN / WHEAT BEER	0,5l	4,5€
LAMMSBRÄU WEIZEN / WHEAT BEER alkoholfrei / <i>alcohol free</i>	0,5l	4,5€
RADLER	0,5l	4,5€
RUSSEN	0,5l	4,5€
COLA-WEIZEN	0,5l	4,5€

HOMEMADE DRINKS

	0,4 l	
LIMETTEN CALPICO ^{1,12}		6€
Calpico, Limette, Soda <i>Calpico, lime, soda</i>		
MANGOLICIOUS ^{1,12}		6€
Mango, Calpico, Minze, Soda <i>Mango, Calpico, mint, soda</i>		
MONKI LOVER ^{1,12}		6€
Beeren Mix, Calpico, Ingwer, Limette, Minze, Soda <i>Berry mix, Calpico, ginger, lime, mint, soda</i>		
GINGER COOLER ¹		6€
Ginger Ale, Gurke, Ingwer, Minze <i>Ginger Ale, cucumber, ginger, mint</i>		
VERY BERRY ¹		6€
Beerenmix, Minze, Soda <i>Berry mix, mint, soda</i>		
ROSE'S DARLING		6€
Aloe Vera, Limette, Minze, Rosensirup, Basilikumsamen <i>Aloe Vera, lime, mint, rose syrup, basil seeds</i>		
KOKORO ISLAND		6€
Lycheesaft, Limette, Maracuja <i>Lychee juice, lime, passionfruit</i>		
TOKYO YUZU ^{1,2}		6€
Yuzu, Minze, Orange, Soda <i>Yuzu, mint, orange, soda</i>		
GINZA ICED TEA ^{1,3}		6€
Matcha, Maracuja, Limette, Minze <i>Matcha, passionfruit, lime, mint</i>		

TEE / TEA

	0,3 l
ZITRONENGRAS / LEMON GRASS	3€
GRÜNTEE / GREEN TEA	2€
JASMINTEE / JASMIN TEA	2€
INGWERTEE / GINGER TEA	3€
PFEFFERMINZTEE / MINT TEA	3€

KAFFEE / COFFEE

wird mit laktosefreien Milch zubereitet
is prepared with lactose-free milk

ESPRESSO ¹⁰ / MACCHIATO ¹⁰	2/2,5€
ESPRESSO DOPPIO ¹⁰ / MACCHIATO ¹⁰	2,5/3€
CAPPUCINO ¹⁰	3,5€
LATTE MACCHIATO ¹⁰	4€
KAFFEE / COFFEE ¹⁰	3€

ALLERGENE

- 1 Farbstoffe / Coloring
- 2 Konservierungsstoffe / Preservatives
- 3 Antioxidationsmittel / Antioxidants
- 4 Geschmacksverstärker / Flavor Enhancer
- 5 Schwefeldioxid, Sulfite / Sulfur Dioxide, Sulfites
- 6 Geschwärzt / Blackened
- 7 Gewachst / Waxed
- 8 Süßstoffe / Sweeteners
- 9 Phosphate / Phosphates
- 10 Koffeinhaltig / Caffeinated
- 11 Chininhaltig / Chinin
- 12 Laktose / Lactose

Kartenzahlung ab 20€
EC-Karte, Visa, Mastercard

Card payments from 20€
EC-card, Visa, Mastercard

