

MENÜ

Janina
RESTAURANTE

GEMEINSAM
GENIESSEN,
ERSCHAFFT
ERINNERUNG!

Janina
RESTAURANTE

KALTE GERICHTE



★ CHEF'S OMAKASE

Ein exklusives und unvergessliches kulinarisches Erlebnis, sorgfältig zubereitet von unserem Koch

Preis auf Anfrage

JANINA CAPRESE

Pochierte Mallorquinische Erbstücktomate, gefüllt mit hausgemachtem Pistazienpesto, Burrata, Rucola-Salat, Tomatenherz und Chia, dressiert mit einer mediterran-asiatischen Vinaigrette und einem Hauch Honig, serviert mit handgeschnittenem Serrano-Schinken

38.00 €

THUNFISCH-TATAR

Pochierte Tomate in Würfel geschnitten, gewürzt mit Pilz-Sojasauce, frischem Ingwer und Sofrito. Nachhaltiges Blauflossen Balfegó-Thunfisch-Tatar, gewürzt mit Olivenöl und Tamari-Sojasauce, gekrönt mit knusprigen Wonton-Fäden

36.00 €

GARNELEN-CEVICHE

Brasilianische Garnelen, in Olivenöl und Maldon-Salz angebraten, serviert mit Avocado, Zwiebel, einer Mischung aus drei Zitrusfrüchten, Knoblauch, Koriander und Huacatay-Creme, gewürzt mit Salz und Pfeffer, angerichtet auf Madras-Pappadams

32.00 €

SALMON FLOWER

32.00 €

Schottischer Lachs, im Usuzukuri-Stil geschnitten, serviert auf einer Basis aus gedämpfter Blumenkohlcreme, japanischer Creme, französischem frisch Käse und Senf, ein Hauch von Wasabi und beträufelt mit hausgemachtem Yuzu-Ponzu

THUNFISCH TATAKI

39.00 €

Blauflossen-Thunfisch-Lende, auf drei Seiten mit frischem Thymian angebraten, serviert mit sautierten Zucchini-Nudeln, Mandelpulver und Limette

VITELLO TONNATO

39.00 €

Dünn geschnittenes, 30 Tage gereiftes galizisches Rindfleisch-Carpaccio mit Senf eingerieben, bleu angebraten, kombiniert mit Blauflossen-Thunfischwürfeln, serviert mit japanischer Creme, knusprigen Kapern und feiner Zwiebel

GARNELEN MIT AVOCADO & PURIS

39.00 €

Frische brasilianische Garnelen, in Olivenöl und Maldon-Salz angebraten, serviert mit frisch zubereiteter grober Guacamole, einem Zitrustatar aus Sóller Grapefruit und Orange, Tamarinde und Mini-dehydrierten Garnelen, begleitet von einer Schale Panipuri-Kugeln

LACHS & MANGO TIRADITO

36.00 €

Dünne Lachsscheiben im Usuzukuri-Stil, geschichtet mit Mangoscheiben, beträufelt mit hausgemachtem Ponzu- und Teriyakisauce, garniert mit knusprigen Reisperlen

NIKKEI CEVICHE MIT TIGERMILCH

38.00 €

Frische Tigers-Milch aus Peru kombiniert mit cremiger Avocado, Hamachi-Sashimi, dünn geschnittenen roten Zwiebeln, Orangen aus Sóller und knusprigen Süßkartoffelfäden

SCHARFES KOREANISCHES RINDFLEISCH-TATAR

56.00 €

Zart handgeschnittenes Rinderfilet, gewürzt mit unserer speziellen koreanischen Sauce, eingelegtem Eigelb in Sojasauce, Wasabi-Sesam und knusprigen Nori-Nachos mit Furikake

RYU TATAR

36.00 €

Würfel aus Balfego Blauflossen-Thunfisch, kombiniert mit Avocado, Kimchi-Dressing, Sesamöl und Sofrito, garniert mit knusprigen Totopos

SUSHI



RINDERFILET NIGIRI (6 Stück) 36.00 €

Exquisites Nigiri, belegt mit flambiertem gereiftem Rinderfilet, serviert mit schwarzer Trüffel-Mayonnaise, Umami Aals-crem und Masago Arare (knusprige Reisperlen)

**LACHS & GARNELEN
URAMAKI** 36.00 €

Uramaki-Rolle gefüllt mit Lachs und Avocado, obenauf mehr Lachs und Avocado, gekrönt mit Tempura-Tiger-Garnelen. Serviert mit Ryus hausgemachte Sauce und Teriyakisauce

CRUNCHY THUNFISCH ROLL 36.00 €

Uramaki-Rolle gefüllt mit Thunfisch-Tatar, Tanuki und Schnittlauch, obenauf roher Balfego Thunfisch und Hokkai-Mayonnaise

JANINA ROLL 36.00 €

Gefüllt mit frischem Lachs und Garnelen, obenauf gegrillter schottischer Lachs und verfeinert mit japanischer Creme und Umamisauce

CEVICHE ROLL 32.00 €

Gefüllt mit saisonalem weißen Fisch Ceviche und Avocado, obenauf knusprige Süßkartoffelfäden und Ceviche-Mayonnaise

NIGIRI OMAKASE

32.00 €

Eine Auswahl an Nigiri mit Lachs, rotem Thunfisch, Hamachi, Gallo de San Pedro und Garnelen, zubereitet nach Wahl des Kochs

SASHIMI MIXTO

60.00 €

Eine Auswahl von vier Premium-Fischen, serviert mit hausgemachtem Yuzu-Ponzu, Sojasauce, Ingwer und Kisami-Wasabi

HOSOMAKIS

Lachs 18.00 €

Thunfisch 18.00 €

Gemüse 14.00 €

WARMER GERICHTE



WAGYU-KROKETTEN

36.00 €

Leckere Kroketteen aus 100% Wagyu Rindfleisch, gewürzt mit Sojasauce und japanischem Sansho-ko Pfeffer, paniert mit Freiland-Eiern und Panko. Serviert auf peruanischem Ají-Amarillo-Crem, gekrönt mit französischer Tartar-Sauce, einem Hauch Umamisauce und Kimchi Sesam

TEMPURA GARNELEN

32.00 €

Tiger-Garnelen in Shiso-Blätter gewickelt, paniert in japanischem Tempura-Teig, serviert mit Yasai-Gemüsesticks, Ponzu-Sauce und einem Hauch Miso-Wasabi-Mayonnaise

BABY CHICKEN TACOS

34.00 €

Baby-Lattich-Tacos gefüllt mit knusprigem Katsu-Hähnchen, serviert mit einer unwiderstehlichen Erdnusssauce und hausgemachtem Kimchi

TEMPURA HÄHNCHENSALAT

36.00 €

Ingwer-marinierte Hähnchenwürfel, in japanischem Tempura paniert, serviert mit einem asiatischen Salat, hausgemachtem Mango-Sorbet, Mango-Sashimi, Shichimi-Togarashi und der süßen Chilisauce des Kochs

JAKOBSMUSCHELN

46.00 €

In Butterschmalz angebraten, serviert mit einer Auswahl an mallorquinischem Gemüse, Austernsauce mit schwarzen Bohnen

RINDERFILET 46.00 €

Überbacken mit Honig, Parmesan und Panko,
serviert auf einem süßen Püree mit Estragon-Sauce

MASSAMAN CURRY 46.00 €
(Rind, Hähnchen oder Garnelen)

Aromatisches Thai-Gelbes Curry, kombiniert mit
Ihrer Wahl von Protein, ausgewählten Gemüse
und Kartoffeln, verfeinert mit Cashew-Nüssen und
serviert mit einer Schale duftendem Basmatireis

DRACHENFISCH 42.00 €

Hamachi im Tempura-Kleid mit einer leichten
rauchigen Vinaigrette, begleitet von Ingwer-
und Lauchstreifen

RIND & GEMÜSE MISO 42.00 €

Hausgemachtes Miso, mit Panela gesüßt,
mit Rinderfilet und ausgewählten Gemüse,
verfeinert mit Wasabi-Sesam

HAMACHI-FILET MIT 32.00 €
AUBERGINE & PANELA-MISO

Gedämpftes Stachelmakrele-Filet, serviert mit
im Ofen gerösteter Aubergine in Panela-Miso
und Furikake

BABY BACK PORK RIBS 42.00 €

Zarte Baby-Rippchen glasiert mit unserer
exklusiven zuckerfreien asiatischen BBQ-Sauce,
serviert mit Yuca-Püree und Guasacaca

NACHSPEISEN



KAISERSCHMARRN

28.00 €

Fluffiger österreichischer Pfannkuchen, serviert
über karamellisierten roten Beeren

SALZBURGER NOCKERL

28.00 €

Luftiger Salzburger Soufflé auf frischen
roten Beeren

NEW YORK CHEESECAKE

20.00 €

Klassischer New York Cheesecake mit
Vanilleeis und Miso-rotbeeren-Sauce

ALLERGENE



GLUTE



KREBSTIERE



EIER



FISCH



ERDNÜSSE



SOJA



MILCH



NÜSSE /
SCHALEN-
FRÜCHTE



SELLERIE



SENF



SESAM



SCHWEFEL-
DIOXID UND
SULFITE



WEICHTIERE



LUPINEN



Janina
RESTAURANTE

Janina Restaurante
Puerto Portals. Local 44
07181 Portals - Calvià
Mallorca

+34 871 181 608
reservation@janina-restaurant.com
www.janina-restaurant.com