MENÜ

Janina

RESTAURANTE

GEMEINSAM GENIESSEN, ERSCHAFFT ERINNERUNG!

Janina
RESTAURANTE

KALTE GERICHTE

✶ CHEF'S OMAKASE

Preis auf Anfrage

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

JANINA CAPRESE

34.00 €

Pochierte Mallorquinische Erbstücktomate, gefüllt mit Burrata, gekrönt mit Pesto und Jamón de Jabugo, auf einem Bett aus Rucolasalat

GARNELEN-CEVICHE

28.00 €

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

SALMON FLOWER

32.00 €

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

THUNFISCH TATAKI

35.00 €

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

VITELLO TONNATO

35.00 €

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

GARNELEN MIT AVOCADO & PURIS

36.00 €

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

SCHARFES KOREANISCHES RINDFLEISCH-TATAR

49.00 €

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

RYU TATAR

29.00 €

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-Creme und Masago Arare (knusprige Reisperlen)

LACHS & GARNELEN URAMAKI (8 Stück) 29.00 €

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

CRUNCHY THUNFISCH ROLL (8 Stück) 26.00 €

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

JANINA ROLL (8 Stück) 33.00 €

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

NIGIRI OMAKASE (8 Stück) 29.00 €

Eine Auswahl an Nigiri mit Schottischem 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 Kizami-Wasabi

HOSOMAKIS (8 Stück)

Lachs 18.00 €

Thunfisch 18.00 €

Gemüse 14.00 €

WARME GERICHTE

WAGYU-KROKETTEN 36.00 €

Leckere Kroketten aus 100% Wagyu Rindfleisch A5, gewürzt mit Sojasauce und japanischem Sansho-ko Pfeffer, paniert mit Freiland-Eiern und Panko, serviert auf peruanischer Ají-Amarillo-Creme, gekrönt mit französischer Tartar-Sauce, einem Hauch Umami-Sauce und Kimchi-Sesam

TEMPURA HÄHNCHENSALAT 29.00 €

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 fermentierten schwarzen Bohnen

RINDERFILET 46.00 €

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

MASSAMAN CURRY
(Rind, Hähnchen oder Garnelen)

42.00 €

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

39.00 €

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

SERVIOLA FILET

28.00 €

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

Janina
RESTAURANTE

NACHSPEISEN

KAISERSCHMARRN (Min. 2 Personen) — 28.00 €

Fluffiger österreichischer Pfannkuchen, serviert über karamellisierten roten Beeren

SALZBURGER NOCKERL (Min. 2 Personen) — 28.00 €

Luftiger Salzburger Soufflé auf frischen roten Beeren

NEW YORK CHEESECAKE — 20.00 €

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

STRAWBERRY DUBAI — 18.00 €

Köstliche mallorquinische Erdbeeren, serviert mit hausgemachtem Vanilleeis, Pistaziencreme, Schokolade und knusprigem Kataifi.

ALLERGENE

GLUTEN

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-restaurante.com
www.janina-restaurante.com