

## APERITIF

<b>FITZROY SPRITZ</b> Noilly Prat Ambre – Aprikosen Brandy – Limette – Prosecco	13	<b>SYDNEY MARGARITA</b> Patrón Silver Tequila – Cointreau – hausgemachter Jalapeño Sirup – Ananas – Limette	17
<b>SAKURA SPRITZ</b> Roku Sakura Gin – Pflirsch – Prosecco	13	<b>FREE WILD BERRY SPRITZ</b> <b>0,0% ALCOHOL</b> Undone not wine aperitif – TH wild berry	11

## STARTERS

### GYOZA & BAO

<b>SZECHUAN GYOZA</b> 5 Stück Schwein – Garnele	<b>VEGAN GYOZA<sup>V</sup></b> 5 Stück Süßkartoffel – Jackfruit	<b>PORK BELLY BAO</b> 2 Stück BBQ-Schweinebauch	<b>DUMPLING UND BAO PLATTE</b>
17	17	17	38

<b>GARNELEN-TOAST</b> Zitronen-Mayonnaise – Soja Dressing	24	<b>TOMATEN-CEVICHE<sup>V</sup></b> sanft geröstete alte Tomatensorten – marinierte Nektarinen – hausgemachtes Tomaten-Consommé – Basilikum-Schnee	20
<b>AVOCADO SASHIMI<sup>V</sup></b> Kokos-Koriander-Emulsion – Gurken-Daikon-Salat – Schalotten-Tempura – Himbeer-Crumble	19	<b>RIND-TATAKI</b> Soja-Zitronen-Ingwer-Dressing – Nori-Emulsion – eingelegte Jalapeños – frischer Radieschen-Salat	21
<b>BABYSPINAT-SALAT<sup>V</sup></b> gebratener Lauch – Pecorino – Trüffel-Öl-Dressing	18	<b>AUSTERN-FILO MIT SHISO-SALSA</b> Sylter Austern in Kadaifi-Teig frittiert – frische Shiso-Salsa	21
mit Garnelen	optional 28		
mit Hähnchen	optional 24		

## MAINS

<b>KNUSPRIGER OKTOPUS-TENTAKEL</b> grüner Spargel – Pastinaken-Cassoulet – Cannellini-Bohnen – Jalapeño-Dressing	32
<b>LANGSAM GESCHMORTE HOISIN RINDER SHORT RIBS</b> gebratene gemischte Pilze – Rindersauce – eingelegte schwarze Bohnen – knusprige Zwiebeln	34
<b>MISO-GEGRILLTES MAISHÄHNCHEN</b> mariniertes und langsam geröstetes Huhn – Tempura-Enoki-Pilze – Shiso-Salsa	32
<b>ATLANTIK-KABELJAUFLET</b> im Kräutermantel flambiert – japanischer Spargel – Paprikapüree	38
<b>SESAMGLASIERTER TOFU<sup>V</sup></b> marinierte Tofuscheiben – Kimchi-Salat – Blumenkohlpüree – Kichererbsen-Krokant	24
<b>BLUMENKOHL-KÜCHLEIN<sup>V</sup></b> Gebraten mit Edamame – Babyspinat – Soja-Ingwer-Dressing	26

### FITZROY'S FINEST FOR MEATLOVERS

<b>WAGYU STRIPLOIN</b> 140 gr	70
Rotweinjus – Asiatisches Chimichurri	
<b>T-BONE STEAK</b> 500-600 gr	75
Rotweinjus – Asiatisches Chimichurri	
<b>BLACK ANGUS RIB-EYE</b> 250 gr	43
Rotweinjus <sup>a,c,e,f,m,l,n,o,p</sup>	
<b>BEILAGEN</b>	
- gegrillter grüner Spargel <sup>V</sup>	10
- Kichererbsen-, Ziegenkäse- und Parmesan-Pommes	10
- gegrillter Maiskolben <sup>V</sup>	14
- Süßkartoffel-Pommes <sup>V</sup>	10
- Greenhouse-Salat <sup>V</sup>	10
- frischer Gurkensalat <sup>V</sup>	10
<b>SAUCES &amp; BUTTER</b>	each 4
- Sauce béarnaise	
- Rotweinjus	
- Chimichurri	
- Togarashi-Butter	

<sup>V</sup> = vegetarisch, vegan auf Nachfrage | Bitte informieren Sie unser Team über besondere Ernährungsbedürfnisse, Allergien oder Unverträglichkeiten. Wir bereiten alle Gerichte sorgfältig zu, jedoch können Spuren aufgrund unbeabsichtigter Kreuzkontamination auftreten.