

DiningRuhm
Takeaway
Tel.Nr. 01 / 945 222 4
office@DiningRuhm.at

Geliefert wird über Mjam und Lieferando im
Umkreis von 2-3 km.

Umfangreichere Bestellungen, ab € 100,-
liefern wir in ganz Wien, mittels Taxi,
auf unsere Kosten.

Otsumami
Finger Food

Pimientos 6.9
gegrillte spanische Paprika mit Sojasalz & Yuzu

Edamame 3.9
Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz

Spicy Edamame 4.9
Japanische Sojabohnen mit hausgemachter
Chilipaste

Sashimi Starter

Tuna Tataki 16.9
Gelbflossen Thunfisch Sashimi
Koriander | Jalapeño Dressing

Yellowtail Jalapeño 14.9
Gelbschwanzmakrelen Sashimi | Koriander
Jalapeño Chili | Yuzu Soja Sauce

Yellowtail Asparagus Ceviche 17.9
Gelbschwanzmakrelen Sashimi
Marchfelder Spargel | Erdbeeren | Heidelbeeren
Rote Zwiebel | Passionsfrucht Ceviche Dressing

Salmon Sashimi „Ruhm Style“ 12.9
Lachs Sashimi | Ingwer | Schnittlauch | Yuzu
Soja Sauce

Beef & Rocket 14.9
Beefsteak Sashimi | Rucola Salat
Parmesan | Yuzu Miso Dressing
Schwarzer Trüffel

Soup

Prawn Miso Soup	5.9
<i>Black Tiger Prawn Dashi Aka Miso Tofu Wakame Frühlingszwiebel</i>	

Warm Starter & Salad

Babyspinach Truffle Salad	
<i>Babyspinat Shiitake Pilze Yuzu Miso Trüffel Dressing Vegetarisch</i>	9.9
<i>mit 3 St. Black Tiger Prawns</i>	16.9

Kushiyaki

Black Tiger Prawn Kushiyaki	9
<i>2 Spieße mit Teriyaki oder Chili Anticucho Sauce</i>	
Beef Steak Kushiyaki	11
<i>2 Spieße mit Teriyaki oder Chili Anticucho Sauce</i>	
Salmon Kushiyaki	9
<i>2 Spieße mit Teriyaki oder Chili Anticucho Sauce</i>	
Chicken Kushiyaki	8
<i>2 Spieße mit Teriyaki oder Chili Anticucho Sauce</i>	
Kushiyaki Set	19.9
<i>4 Spieße mit einer Portion Reis und 2 Saucen</i>	

Hot Dishes

Lobster Tail Yuzu Butter	35
<i>Hummerschwanz mit Yuzu Butter gratiniert Blattsalat Spicy Lemon Dressing</i>	
Honey Miso Salmon	16.9
<i>Lachsfilet Ingwer Honey Miso Sauce</i>	
Pork Belly	
<i>Österreichischer Schweinebauch</i>	16.9
<i>Spicy Miso Sauce Chili Frühlingszwiebel</i>	
Corn Chicken Toban-Yaki	16.9
<i>Gegrillte Maishendlbrust Sake Trüffel Teriyaki Sauce</i>	

Side Dishes

<i>Jasminreis</i>	3.5
<i>Asia Süßkartoffelpüree</i>	4.5
<i>Blattsalat mit Sesam-Soja Dressing</i>	4.9
<i>Goma Wakame Salat</i>	5.9
<i>Gegrillter grüner Spargel</i>	7.9

Sushi
"DiningRuhm Style" Nigiri
2 pieces per order

<i>Salmon Teriyaki Seared</i>	6
<i>Hamachi Jalapeño Yuzu Soy</i>	8
<i>Tuna Spicy Miso</i>	8
<i>Black Tiger Prawn Creamy Spicy</i>	9
<i>Scallop Spicy Tiradito</i>	9
<i>Homemade Tamago</i>	7
<i>Goma Wakame</i>	6
<i>Shiitake Truffle Seared</i>	7

Gourmet Nigiri:
2 pieces per order

<i>Hamachi Imperial Caviar</i>	15
<i>Tuna Black Truffle</i>	12
<i>Lobster flamed with Creamy Spicy</i>	15
<i>Seared Foie Gras & Salmon</i>	12

*Lassen Sie sich vom Küchenchef
Marcel Ruhm mit einem, von ihm
zusammengestellten Special Sushi
Set überraschen.*

<i>Sushi Set for 2</i> <i>28 Maki, 6 Nigiri</i>	69.0
<i>Sushi Set for 1</i> <i>14 Maki, 4 Nigiri</i>	29.9
<i>Small Sushi Starter</i> <i>6 Maki, 3 Nigiri</i>	19.9
<i>Special Nigiri Set</i> <i>9 Nigiri</i>	27.9

*Gerne stellen wir Ihnen auch ein vegetarisches
oder veganes Sushi Set zusammen.*



Sushi Maki Rolls

<i>Spicy Salmon</i> (6 pieces) <i>Lachs Negi Creamy Spicy Sauce</i>	10.9
<i>Spicy Tuna</i> (6 pieces) <i>Thunfisch Negi Creamy Spicy Sauce</i>	11.9
<i>Spicy Scallop</i> (6 pieces) <i>Jakobsmuschel Negi Masago Creamy Wasabi Sauce</i>	14.9
<i>Crunchy Salmon Skin</i> (8 pieces) <i>Crunchy Salmon Skin Negi Teriyaki Sauce</i>	12.9
<i>Hamachi Jalapeño</i> (8 pieces) <i>Gelbschwanzmakrele Yuzu Soja Sauce Koriander Negi Jalapeño</i>	14.9
<i>Crunchy California</i> (8 pieces) <i>Black Tiger Prawn Avocado Gurke Creamy Spicy Sauce Tempura Flakes</i>	13.9
<i>Lobster Dragonroll</i> (8 pieces) <i>Hummer Avocado Masago Sesam Negi Creamy Spicy Sauce</i>	27.9
<i>Salmon Dragonroll</i> (8 pieces) <i>Lachs Avocado Masago Negi Creamy Spicy Sauce</i>	19.9
<i>Rainbow Roll</i> (8 pieces) <i>Lachs Thunfisch Yellowtail Avocado Gurke Tamago Negi</i>	19.9
<i>Crunchy Spicy Tuna</i> (8 pieces) <i>Thunfisch Avocado Negi Tempura Flakes Creamy Spicy Sauce</i>	18.9
<i>New York Futomaki</i> (6 big pieces) <i>Lachs Tamago Gurke Masago Negi Crunchy Tempura Flakes Avocado</i>	16.9
<i>Soft Shell Crab Futumaki</i> (6 big pieces) <i>Knuspriger Butterkrebs Avocado Negi Masago Wasabi</i>	19.9

Desserts

Lava Cake 7.9
Callebaut Schokoladenkuchen
Mit flüssigem Kern
(glutenfrei)

Mochi-Eis Variation 7.9
3 verschiedene Sorten

Käse

Ziegenkäse brulée 11.9
karamellierter Sainte-Maure de Touraine
Yuzu Miso Sauce | Pekannüsse | Balsamico
Glace

Getränkerte Abholung oder Lieferung

Cola 0,33L 2.5
Sprite 0,33L 2.5
Pokka Japanese Green Tea 0.5L 4.9

Bier

Kirin 0,33L 3.5
Sapporo 0,33L 3.5
Stella Artois 0,33L 3.5

Sake á 0,75L

Dassai Junmai Daiginjo „45“ 29
trocken 16% vol, 300ml

Sparkling Sake, Ozeki. 7% vol, 250 ml 15.5

Dassai Junmai Daiginjo „45“ 65
trocken 16% vol, 300ml

Junmai Nigori Sake (ungefiltert) süß 25
14.5% vol 375ml

Champagner á 0,75L	
"R" de Ruinart	89
Ruinart Champagner	
Brut 12% vol	
Brut Rosé	165
Laurent-Perrier Champagner	
Brut 12% vol	
Roséwein á 0,75L	
2019 Whispering Angle Rosé	45
Caves D'Esclans Côtes de Provence	
13% vol	
Weißwein á 0,75L	
2019 Grüner Veltliner DAC	19
Stuttner Bisamberg Weinviertel	
trocken 12,5% vol	
2019 Wiener Gemischter Satz DAC	25
Mayer am Pfarrplatz Heiligenstadt	
Wien	
trocken 12,5% vol	
kleine Flasche á 0,375L	15
2019 Rotgipfler Bio	23
Reinisch Tattendorf Thermenregion	
trocken 13% vol	
2017 Riesling Gaisberg	29
Schreibeis Strass Kamptal,	
trocken 13% vol	
2018 Sauvignon Blanc Fossilni Breg	32
Domaine Ciringa Tement Slovenien,	
trocken 12% vol	
Rotwein á 0,75L	
2013 Zweigelt Umriss	25
Weingut Giefing Rust Neusiedlersee	
trocken 13% vol	
2009 Rotspon Reserve Bio (ZW/CS/ME)	75
Sonnhof Jurtschitsch Langenlois	
Kamptal, trocken 13,5 % vol	