



OMMIA – das ist die internationale Interpretation der asiatischen Küche.

In Anlehnung an den Begriff Umami erhielt das OMMIA in Frankfurt seinen Namen.

Nach diesem Sinnbild wird hier gekocht:

Neu kreierte, reiche Geschmäcker, für die es noch keine Bezeichnung gibt. Wir kochen Ommia..

Eindrücke aus aller Welt, Aromen und Ideen der verschiedensten Küchen fließen in unsere Gerichte ein.

Mal zart, mal rabiat. Im Kern bleibt das Asiatische immer erhalten, gesunde Fusionsküche mit natürlichem Umami.

Umami = japanisch für ‚Schmackhaftigkeit‘

Ommia = international für ‚kulinarische Liebe‘ oder ‚liebevolle Kulinarik‘

Ob Sie eine Weihnachtsfeier, ein Get-together oder ein Jubiläum planen,

das OMMIA hat ausreichend Platz und Gestaltungsfreiraum für Ihr Event.

Auf zwei Ebenen zuzüglich Außenflächen, sowie der Dachterrasse mit Skyline- und Main-Blick.

Wir liefern Ihnen eine Atmosphäre der Extraklasse.

Kontaktieren Sie uns!

Gern senden wir Ihnen ein Angebot, spezifisch auf Ihre Wünsche ausgerichtet.

Aperitif

Scavi & Ray Prosecco DOC	0,1l Brut / Rose	7,00€ / 9,00€
Louis Roederer Brut Champagner	0,1l	16,00€
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Soda		12,00€
Aperol Sour Aperol, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, Maracujasaft, pasteurisierte Eiweiß		12,00€
Campari Orange/ Soda		10,00€
Hugo Holunderblütenlikör, Sekt, Limette, Minze		12,00€
Lillet Wild Berries Lillet Blanc, Schweppes Wild Berries		12,00€
Pink Gin Tonic Gordons Pink Gin, Schweppes Wild Berry		12,00€
Pimm's No 1 Cup Pimm's No. 1, Ginger Ale		12,00€
Gin Basil Smash		14,00€
Malfy Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum		
Negroni		12,00€
Gin, Roter Wermuth, Campari, Orangen Bitter		
Ommia's „As Yuzual“		15,00€
Plantation Rum, Yuzu Cordial, St. Germain, frischer Limettensaft, Estragon		
Empressionist		15,00€
Empress Gin, Orange Curacao, frischer Zitronensaft, Ingwer Sirup		
Cuban Marmelade		15,00€
Pineapple Rum, Sekt, frischer Zitronensaft, Minze, Himbeermarmelade		

Appetizers

Gyuniku Teriyaki Spieße / Skewer A,K	16,00€
Rinderfilet in Teriyaki Soße / Filet of Beef in Teriyaki sauce	
Charsiu Bun A,I,K,2,3,4	15,00€
Schweinefleisch nach Guangzhou BBQ Art in Dampfbrötchen / Pork Guangzhou BBQ style in steamed Bun	
Karaage C,F,K	12,00€
Marinierter Hähnchenschenkel im knuspermantel / Marinated Chicken thighs in crispy coat	
Garnelen Zigarren 2,A,B,C	16,00€
Riesengarnelen im knusprigen faden mit süßer chili soße/ Giant prawns coated in crispy thread on sweet chili sauce	
Rindertartar Asiastyle 1,3,A,C,F,K	18,00€
Rinder Tartar verfeinert mit Ponzu und asiatische Gewürze / Beef Tartar refined with asian herbs	
Szechuan mouthwatering Chicken A,E	16,00€
Zart gegartes Hähnchenschenkel in Chili Öl und Szechuan Gewürze/ Tender Chicken thighs marinated in Chilioil an szechuan herbs	
Crispy Salmon A,D,G,K	14,00€
Lachs mit Pfeffer,-Sesamkruste auf Knoblauch creme / Salmon coated in pepper and sesame seeds on garlic cream	
Short Grilled Thuna A,D,F	14,00€
Kurz gegrillter Thunfisch an Miso Dressing mit Limetten abrieb / Short grilled Thunfisch with Miso sauce	
Gemüse Tempura A	10,00€
Knuspriger Gemüse an Miso Zwiebelmarmelade / Crispy fried Vegetables with Miso Onion Marmalade	
Edamame gepaart mit Daikon F	8,00€
Grüne Sojabohnen gepaart mit eingelegtem Rettich / Green Beans paired with pickled radish	
Appetizer Variation ab 2 Personen A,C,F,K	pro Person 19,00€
Gyuniku Teriyaki, Karaage, Edamame	

Suppen / Soups

Spargelcremesuppe mit Trüffel A 12,00€

Cremiger Spargelsuppe mit eigener Einlage verfeinert mit Sommertrüffel / Creamy Asparagus Soup refined with Truffles

Hummercremesuppe 2,A,B,D,I 15,00€

Hummercremesuppe mit Kabeljau Einlage verfeinert mit Knusprigen Fisch/ Lobstercream soup with cod

Ommia Suppe 2,A 12,00€

Kräftige Süß-Saure und pikante Suppe mit Entenfleisch und Gemüse Einlage/ Sweet-Sour and spicy soup with Duck

Salat / Salad

Rindfleischsalat Thaiändischer Art A,B,D 20,00€

Feine Rinderfilet auf Wildkräutersalat nach Thaiändischer Art *scharf* / Filet of beef with wild herbs salad Thai style *spicy*

Papaya Salat mit Garnelen A,B,D;E 20,00€

Grüne Papaya Juliennes mit Riesengarnelen nach Thaiändischer Art *scharf* / Green papaya with king prawns Thai style *spicy*

Oktopus Salat C,G,J,K,N 16,00€

Gegrillter Oktopus mit Avocado und Salat in Soja-Sesam Dressing / Grilled octopus with avocado and salad in Soja-Sesame dressing

Veganer Steak Salat 2,3,4,A,F,I 14,00€

Veganer Seitan Steak an Wildkräutersalat nach Thaiändischer Art *scharf* / Seitan Steak on wild herbs salad Thai style *spicy*

Sushi Sets

Veggie Set klein A	20,00€
2 Stk. Inari Nigiri, 2 Stk. Veggie Futo, 3 Stk. Maki Avocado, Kappa	
Veggie Set Groß A	28,00€
2 Stk. Nigiri Inari, Avocado, 3 Stk. Maki Avocado, Kappa, Kanpyo, 2 Stk. Veggie Futo	
Sake Set Klein A,D	25,00€
2 Stk. Lachs Nigiri, 3 Stk. Maki Lachs, 3 Stk. Inside Out Lachs Avocado, 1 Stk. Lachs Temaki	
Sake Set Groß A,D	25,00€
2 Stk. Nigiri Lachs, Flambierter Lachs, 6 Stk. Maki Lachs, 2 Stk. Inside Out Lachs Avocado, 2 Stk. Temaki	
Maguro Set A,D	40,00€
2 Stk. Nigiri Maguro, 6 Stk. Tekka Maki, 2 Stk. Thuna Avocado, Spicy Thuna Inside Out	
Sushi for One A,C,D	50,00€
1 Stk. Nigiri Lachs, Thuna, Tamago, Ebi, Hokkigai, 3 Stk. Surf'n'Turf Roll, 3 Stk. Maki Lachs, 2 Stk. Sashimi Lachs, Thuna	
Sushi for Two A,D,G	85,00€
2 Stk. Lachs, Thuna, Tamago, Ebi, Hokkigai, 6 Stk. Surf'n'Turf, 2 Stk. Volcano Futo, 2 Stk. Lachs Gunkan, 4 Stk. California Roll,	
2 Stk. Sashimi Lachs, Thuna	
Ommia's Finest A,D,G	120,00€
2 Stk. Nigiri Lachs, Thuna, Ama Ebi, Hotategai, Unagi, Flamed Lachs, 4 Stk. Volcano Futo, 4 Stk. Ommia Roll, 4 Stk. Crunchy Roll,	
2 Stk. Uni Gunkan, 2 Stk. Temaki Lachs 2 Stk. Sashimi Lachs, Tuna, Hamachi	
Sashimi Combo A,D	100,00€
5 Stk. Lachs, 5 Stk. Thunfisch, 5 Stk. Hamachi, 5 Stk. Hotategai, 5 Stk. Dorade Rosé, 2 Stk. Tiefseegarnelen	

Hauptspeisen / Main Dishes

Ommia Steak A,G	45,00€
200g Feinstes Filet auf Spargel an Bechamel Soße mit Trüffel verfeinert / 200g Filet of Beef with asparagus on bechamel sauce with Truffel	
Gyuniku Teriyaki A,I,K	40,00€
Rinderfiletwürfel kurz angebraten in Teriyaki Soße mit Asiatische Gemüse / Qubes of beef filet short fried in teriyaki sauce with asian vegetables	
Lammkarree 3,4,7,A,C,H	38,00€
Lammkarree in Pistazien-Kräutermantel an Kräftiger Kakaosoße/ Lamb chops coated in pistachio-herbscrust with cocoa sauce	
Gong Bao Chicken 2,4,A,H	28,00€
Hähnchenwürfel in Süß-Scharfer Soße angebraten / Chicken Qubes fried in sweet-spicy sauce	
Gegrillter St. Pierre A,D,G,L	35,00€
Gegrillter St. Pierre auf Saison Gemüse an Safran Champagner Soße / Grilled st.Pierre with season vegetables on Safron-Champagne sauce	
Gedämpfter Weißer Heilbutt A,D	35,00€
Zart Gedämpfter Heilbutt in Chinesischer Sojasoße / Tender steamed halibut in chinese soysauce	
Gemüse Curry *Vegan*	28,00€
Gemüse der Saison in rotem Curry verfeinert mit Mango / Season vegetables in red Curry refined with mango	
Steak Vegan 3,4,A,F,I,J	30,00€
Steak aus Seitan mit Saison Gemüse und Tempeh auf Pfeffer-Senf-Kokoscreme / Seitan Steak with season vegetables and tempeh on pepper-mustard-coconutcream	

Zum Steak Ommia, Lammkarree und Veganer Steak servieren wir Trüffelpommes, sonst Rund Korn Reis

Peking Duck

Peking Ente Menü

ab 2 Personen

p.P. 80,00€

Ein sehr aufwendiges traditionelles Essen aus der Ming-Dynastie. Hauptaugenmerk liegt in der sehr langen Vor- und Zubereitungszeit, um eine besonders Knusprige Haut zu erhalten.

Speise besteht aus mehreren Gängen:

1. Gang: Wildkräutersalat in Sesam Dressing mit Knuspriger Entenbrust 3,A,K
2. Gang: Pfannkuchen mit Knuspriger Entenhaut A,I
3. Gang: Entenfleisch Krokette A,C
4. Gang: Süß-Sauer-Scharfe Suppe aus Entenkarkasse 2,A
5. Gang: Creme Brûlée C,G

Bestellungen müssen mindestens 7 Tage vorher eingehen / Menü ab 2 Personen.

Beilagen / Side Dishes

Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht oder Sushi Sets.

Gebratene Udon Nudeln A	5,00€	Pilzpfanne	5,00€
Daikon	2,00€	Getrüffelte Pommes	5,00€
Yang Zhou Fried Rice A	5,00€	Tagesgemüse A	4,00€
Gebratener Reiskuchen A	5,00€	Edamame	3,00€

Sushi

Maki (6 Stück)

Sake (Lachs) D	8,00€
Sake Avocado (Lachs Avocado) D	10,00€
Tekka (Thunfisch)D	10,00€
Ebi Avocado (Garnele Avocado) B	10,00€
Surimi (Krebsfleischersatz) B,D	7,00€
Avocado	8,00€
Kappa (Gurke)	7,00€
Paprika	7,00€
Kanpyo (Eingelegter Kürbis)	8,00€
Oshinko (Eingelegter Rettich) 4,A	8,00€

Gunkan (2 Stück)

Lachs Tartar A,D	10,00€
Thunfisch Tartar A,D	10,00€
Spicy Thuna D	10,00€
Spicy Lachs (gegrillt) D	10,00€
Kani (Krebsfleischersatz) B,D,G	8,00€
Ebi (Garnele) B	10,00€
Uni (Seeigel)	12,00€
Ikura (Forellenkaviar) D	12,00€
Wakame (Algensalat) K	8,00€
Fresh Philly (Frischkäse, Gurke) G	10,00€

Futo Maki (3 Stück)

Veggie Futo Roll (Gurke, Kanpyo, Paprika, Avocado)	10,00€
Sake Futo (Lachs, Gurke, Kanpyo, Paprika, Oshinko, Tamago, Avocado, Tobiko) 4,D,C	11,00€
Volcano Futo (Spicy Thuna, Rucola, Surimi, Avocado, Ebi, Oshinko, Frischkäse) A,B,D,G	12,00€

Nigiri (2 Stück)

Sake (Lachs) D	8,00€
Sake Avocado (Lachs, Avocado) D	10,00€
Maguro (Thunfisch) D	10,00€
Maguro Avocado (Thunfisch, Avocado) D	12,00€
Hamachi (Gelbschwanzmakrele) D	10,00€
Ebi (Garnele) B	10,00€
Ama Ebi (Süßwasser Garnele) B	10,00€
Tako (Oktopus) N	8,00€
Ika (Tintenfisch) N	8,00€
Tai (Tilapia) D	8,00€
Unagi (Aal) A,D	10,00€
Hotategai (Jakobsmuschel)	12,00€
Hokkigai (Kammuschel)	10,00€
Tamago (Ei) G	8,00€
Inari (Mariniertes Tofu) A,F	8,00€
Shime Saba (Marinierte Makrele)	8,00€
Madai (Dorade Rosé) D	10,00€
Toro (Thunfischbauch) D	18,00€

Temaki (1 Stück)

Lachs A,D,K	6,00€
Lachs, Avocado, Rucola, Sesamdressing	
Thuna A,D,K	7,00€
Thunfisch, Avocado, Shiso, Sesamdressing	
Unagi A,D,K	8,00€
Aal, Avocado, Rucola, Unagisoße	
Ebi 3,B,C	7,00€
Garnele, Avocado, Shiso, Chilimayonnaise	
Veggie	6,00€
Oshinko, Kanpyo, Gurke, Paprika, Avocado, Salat	

Sashimi (2 Scheiben)

Lachs D	8,00€
Thunfisch D	10,00€
Hamachi D	10,00€
Shime Saba D	8,00€
Madai D	10,00€
Toro D	18,00€

Toro = Das Wagyu der Meere, Fettreicher, zartschmelzender Thunfischbauch. Nur bei Verfügbarkeit.

Special Rolls (4 Stück)

Red Caviar Roll (Knusprige Garnele, Avocado, Tobiko) B,C,D	11,00€
Ommia Roll (Knusprige Garnele, Frischkäse, Shiso, Sesam Dressing) A,B,C,G,K	12,00€
Crispy Ebi (Knusprige Garnele, Gurke, Frischkäse, Shiso, Lachs) B,C,D,G	12,00€
Easy Salmon (Lachs, Gurke, Frischkäse) D,G	11,00€
Hot Roll (gekochter Thunfisch, Avocado, Surimi, Jalapeno, Chili Mayo) B,C,D	12,00€
Crunchy Roll (gegrillter Lachs, Avocado, Rucola, Röstzwiebeln) D,H,I	12,00€
California Roll (Surimi, Avocado, Mayonnaise, Sesam) B,C,D,K	10,00€
Surimi Inside Out (Surimi, Avocado, Mayonnaise, Tobiko) B,C,D	10,00€
Sake Avocado Roll (Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko) D,G	12,00€
Surf'n'Turf (Rinderfilet, Knusprige Garnele, Avocado) B,C	14,00€
Crispy Veggie Roll (Frittierte Kräuterseitling, Sesamdressing, Shiso, Eingelegte Zwiebel) K	12,00€

Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff,
- 2= mit Geschmacksverstärker,
- 3= mit Antioxidationsmittel,
- 4= mit Farbstoff,
- 5= mit Phosphat,
- 6= mit Süßungsmittel,
- 7= koffeinhaltig,
- 8= chininhaltig,
- 9= geschwärzt,
- 10= enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie

J= Senf K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtier