



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 L	0,1l Spumante / Rose	7,00€ / 9,00€
Moët & Chandon Brut L	0,1l	16,00€
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Soda 4,8L		12,00€
Aperol Sour Aperol, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, Maracujasaft, pasteurisierte Eiweiß 3,4,8		12,00€
Campari Orange/ Soda 4		10,00€
Hugo Holunderblütenlikör, Sekt, Limette, Minze		12,00€
Lillet Wild Berries Lillet Blanc, Schweppes Wild Berries 3,4		12,00€
Pink Gin Tonic Gordons Pink Gin, Schweppes Wild Berry 3,4		12,00€
Pimm's No 1 Cup Pimm's No. 1, Ginger Ale 3,4		12,00€
Gin Basil Smash		14,00€
Malfy Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum		
Negroni 4,L		12,00€
Gin, Roter Wermuth, Campari, Orangen Bitter		
Ommia's „As Yuzual“ 1		15,00€
Plantation Rum, Yuzu Cordial, St. Germain, frischer Limettensaft, Estragon		
The Tom Yum		15,00€
Absolut Wodka, Cointreau, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Zitronengras, Limettenblätter, Chili		
Cuban Marmelade 1		15,00€
Pineapple Rum, Sekt, frischer Zitronensaft, Minze, Himbeermarmelade		

Appetizers

Gyuniku Teriyaki Spieße / Skewer A,K	16,00€
Rinderfilet / Teriyaki Soße / Knoblauch / Sesam // Filet of Beef / Teriyaki Sauce / Garlic / Sesame	
Thuna Tartar auf Mongobohnensprossen A,C,D,F,K	16,00€
Thunfisch / Sojasoße / Sake / Sesam / Chili / Mungobohnensprossen / Tuna / Soysauce / Sake / Sesame / Chili / Mungobean sprout	
Chicken Saté Spieße mit Kokoschips A,E	12,00€
Maispoularde / Erdnußbutter / Kokosmilch / Curry // Corn Chicken / Peanutbutter / Coconutmilk / Curry	
Knusprigen Wolfbarsch A,D,F,K	14,00€
Wolfbarsch / Sesam / Knoblauch / Süßer Sojasoße // Sea bass / Sesame / Garlic / Sweet Soysauce	
Gedämpfter Seeigel A,C,N,	16,00€
Seeigel / Ei / Ponzu / Zitrone // Sea Urchin / Egg / Ponzu / Lemon	
Crispy Vegan Dumpling A,I,K	10,00€
Tofu / Karotten / Mais / Morcheln / Sellerie // Tofu / Carrots / Corn / Morel / Celery	
Qualle im Gurkenschau N	15,00€
Qualle / Reissessig / Gurken / Sesamöl // Jellyfish / Rice Vinegar / Cucumber / Sesame oil	
Vegan Scallops A	12,00€
Kräuterseitling / Erbsen / Granatapfel // King Oyster Mushroom / Peas / Pomegranate	
Kohlrabi Carpaccio *Vegan* A,K	8,00€
Kohlrabi / Eingelegter Radieschen / Kräuteröl // Kohlrabi / pickled radish / Herbs oil	
Edamame gepaart mit Daikon F	8,00€
Grüne Sojabohnen / Rettich / Karotten // Green Soybeans / Radish / Carrots	
Appetizer Variation ab 2 Personen A,D,F,H,I,K	pro Person 19,00€
Gyuniku Teriyaki, Knusprigen Wolfbarsch, Edamame, Crispy Vegan Dumplings	

Suppen / Soups

Spargelcremesuppe mit Trüffel verfeinert *Vegan* A 12,00€

Soup of Asparagus and Truffle

Soup Dumpling A,B,D 12,00€

Black Tiger Garnele / Meeresfrüchte Sud // Black Tiger Prawns / Seafood broth

Wasabi Kokos Suppe 2,B 15,00€

Wasabi / Kokosmilch / Kefir Limettenblätter / Black Tiger Garnele // Wasabi / Coconut milk / Kefir Lime leaves / Prawns

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

Oktopus mit Mango, Chili und Ingwer Dressing N 18,00€

Oktopus / Wildkräutersalat / Mango / Chili / Ingwer // Octopus / Wild herbs salad / Mango / Chili / Ginger

Chicken Caesar Salad C,G,J 18,00€

Maishähnchen / Parmesan / Rinderbacon / Romana salat // Corn Chicken / Romaine salad / Beef bacon / Parmesan

Tofu Salat F,K 12,00€

Wildkräutersalat / Sojasoße / Limetten / Chili // Wild herbs salad / Soysauce / Limes / Chili

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	38,00€
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	
The Surprise Combo Eine Zusammenstellung des Tages für 2 Personen	80,00€

Hauptspeisen / Main Dishes

Ommia Steak A	45,00€
200g USA Filet / Chimichuri / Saisongemüse // 7oz. filet of US Beef / Chimichuri / Vegetables of the season	
Gyuniku Teriyaki F,I	40,00€
Rinderfiletwürfel / Shimeji Pilze / Paprika / Knoblauchchips // Cubes of Beef filet / Shimeji Mushrooms / Bell Peppers / Garlic Chips	
Lammkrone im Pistazienkruste G,H,L	35,00€
Lammkrone / Schokolade / Minze / Süßkartoffel // Lamb crown / Chocolate / Mint / Sweet potatoes fries	
Gong Bao Chicken 1,4,A,E	28,00€
Hähnchenwürfel in Süß-Scharfer Soße angebraten / Chicken Qubes fried in sweet-spicy sauce	
Mosaik vom Wolfbarsch 9,A,D,G,L	32,00€
Wolfbarsch / Artischocken / Zitrone / Kartoffeln / Weißwein // Sea Bass / Artichoke / Lemon / Potatoes / White Wine	
O.F.C Ommia's Fried Chicken A,C,G,J	35,00€
Hähnchenschenkel / Blätterteig / Spinat / Rinderbacon / Käse // Chicken Thighs / Puff Pastry / Spinach / Beef Bacon / Cheese	
Mapo Noodles *Vegan* A	28,00€
Tofu / Handgeschnittene Weizennudeln / Chili // Handcut Wheat noodles / Chili	

Beilagen finden Sie auf der nächsten Seite

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: Duck Spring Roll 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€
Süßkartoffelpommes	5,00€	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€
Ebi Tartar Roll (Garnele, Gurke, Tamago, Frischkäse, Pistazie, SpicyTobiko) B,C,D,G,	12,00€
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€
Bacon Cheese Roll (Rinderbacon, Frischkäse, Schmelzkäse, Gurke, Tamago) 1,A,C,G	12,00€
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