



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€
Moët & Chandon	0,1l	18,00€
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 A, F, K	14,00€
Rinderfilet / Teriyaki-Soße // Beef Tenderloin / Teriyaki Sauce	
Gambas al Ajillo B, I 3	12,00€
Marinierte Garnelen / Knoblauch-Olivenöl / Chili / Petersilie // Marinated Prawns / Garlic Olive Oil / Chili / Parsley	
Duck Spring Rolls A 1	14,00€
Entenfleisch / Shimeji-Pilze / rote Zwiebeln // Duck Meat / Shimeji Mushrooms / Red Onions	
Lachstatar A, D, F, K	15,00€
Lachs / Reis / Avocado / Sojasoße // Salmon / Rice / Avocado / Soy Sauce	
Tuna Tataki A, D, F, K	18,00€
Gebratener Thunfisch / Sesam / hausgemachte Soße // Grilled Tuna / Sesame / Homemade Sauce	
Takoyaki A, N, B 1, 2	12,00€
Oktopus-Bällchen / Spinat / hausgemachte Soße // Octopus Balls / Spinach / Homemade Sauce	
Vegane Dumplings A, F 2	9,00€
Gebratene Teigtaschen / Chinakohl / Karotte / Tofu // Pan-Fried Dumplings / Chinese Cabbage / Carrot / Tofu	
Lauwarme Burrata auf Rucola G	18,00€
Burrata / Rucola / Pesto // Burrata / Rocket / Pesto	
Upgrade: mit Rindercarpaccio + 8,00 € // with beef carpaccio + €8.00	

Suppen / Soups

Wantan Suppe A, B, F 12,00€

Garnelen-Wantans / Hühnerbrühe / Pak Choi // Prawn Wontons / Chicken Broth / Pak Choi

Tom Yum Suppe (scharf) B, D, F | 2, 3 15,00€

Garnelen / Champignons / Bambussprossen / Chili / Fischsoße // Prawns / Mushrooms / Bamboo Shoots / Chili /
Fish Sauce

Salat / Salad

Garnelensalat 18,00€

Garnelensalat mit hausgemachtem Dressing // Prawn Salad with Homemade Dressing

Caesar Salat (mit/Ohne) Hähnchen A, C, D, G, J 14,00€/24,00€

Römersalat / Hähnchenbrust / Parmesan-Dressing // Romaine Lettuce / Chicken Breast / Parmesan

Dressing

Saisonaler Salat mit hausgemachtem Dressing A, C, F, G | 1 12,00€

Toppings: Rinderstreifen + 10,00€ / Gegrillte Garnelen + 8,00€

Toppings: Beef Strips + €10.00 / Grilled Prawns + €8.00

Hauptspeisen / Main Dishes

US Prime Rinderfilet-Steak 3	48,00€
300 g Rinderfilet // 300 g beef tenderloin	
Amerikanisches Ribeye-Steak 3	65,00€
400 g Ribeye-Steak // 400 g ribeye steak	
Rumpsteak 3	48,00€
400 g Rumpsteak // 400 g rump steak	
Lachs auf Rahmsoße an Safron-Linguine A, D, G 1, 2	28,00€
Lachs / Rahmsoße / Saffron / Linguine // Salmon / Cream Sauce / Saffron / Linguine	
Geschmorte Lammhaxe F 2	32,00€
Lammhaxe / Kartoffeln / Karotten / asiatische Gewürze // Braised Lamb Shank / Potatoes / Carrots / Asian Spices	
Cantonese Roast Duck A 2, 3	26,00€
Knusprige Ente/ hausgemachte Sauce // Crispy Duck / Homemade Sauce	
Gong Bao Chicken *leicht scharf* F, A 1, 2	24,00€
Hähnchenwürfel / Brokkoli / Karotten / süß-scharfe Soße// Chicken Cubes / Broccoli / Carrots / Sweet & Spicy Sauce	
Lammkrone in Kräuterkruste an Balsamico Reduktion A, J	38,00€
380g Lammkrone / Senf / verschiedene Kräuter / Drillinge // 380g Lamb crown / Mustard / Herbs / Potatoes	

Burger/Pho/Pad Thai

Ommia Style Burger	A, G 1, 2	24,00€
Burger / Cheddar / hausgemachte Soße // Burger / Cheddar / Homemade Sauce		
Ommia Style Veggie Burger	A, F 1	20,00€
Vegetarischer Burger // Vegetarian Burger		
Vietnamesische Pho mit Rinderfleisch	A, C, G	18,00€
Rinderbrühe / Reisnudeln / Rindfleisch / Zwiebeln / Sojasprossen // Beef broth / rice noodles / beef / onions / bean sprouts		
Pad Thai (Vegan)	A, C, G	18,00€
Reisnudeln / Tofu / Sojasprossen / Tamarindensoße // Rice noodles / tofu / bean sprouts / tamarind sauce		

Beilagen / Side Dishes

Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht oder Sushi Sets.

Reis	A	6,00€	Pommes	6,50€
Edamame		4,00€	Getrüffelte Pommes	8,50€
Rindstreifen		8,00€	Süßkartoffelpommes	8,50€
Gebratener Reiskuchen	A	6,00€	Tagesgemüse	A 6,00€
Gemüse Tempura	A	6,00€	Rosmarin Kartoffeln	8,00€
Karaage	C, F, K	8,00€		

Nigiri (2 Stück)

Lachs	D	12,00€
Thunfisch	D	15,00€
Garnele	B,N	11,00€
Avocado		10,00€
Dorade	D	12,00€
Hokkigai-Muschel	N	14,00€
Jakobsmuschel	N	14,00€
Wagyu		22,00€
Gänseleber		18,00€

Maki (6 Stück)

Lachs	D	8,00€
Thunfisch	D	10,00€
Garnelen	B,N	8,00€
Gurke		7,00€
Avocado		8,00€

Sashimi (3 Stück)

Lachs	D	11,00€
Thunfisch	D	14,00€
Surfmuschel	(Hokkigai) N	12,00€
Jakobsmuschel	N	14,00€
Dorade	D	14,00€

California Rolls Teil I (8 Stück)

California Salmon	D, G, K, C, F	18,00€
Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam / Salmon, avocado, cream cheese, sesame		
California Surimi	B, C, D, F, K	18,00€
Surimi (Krabbenimitat), Mayonnaise, Gurke, Sesam, Tobiko / Surimi, mayonnaise, cucumber, sesame, flying fish roe		
California Veggie	K	15,00€
Gurke, Avocado, Paprika, Röstzwiebeln / cucumber, avocado, bell pepper, crispy onions		
Rainbow Roll	B, D, G, C, K	22,00€
Tempura Garnele, Frischkäse, Avocado, Lachs, Thunfisch, Garnele, Oktopus, Dorade / tempura shrimp, cream cheese, avocado, salmon, tuna, shrimp, octopus, sea bream		

California Rolls Teil II (8 Stück)

Dragon Roll D, G, C, F, K 24,00€

Tempura Lachs, Frischkäse, Avocado, gegrillter Lachs, Teriyaki-Sauce, Lachsrogen / tempura salmon, cream cheese, avocado, grilled salmon, teriyaki sauce, salmon roe

Mango Roll D, G, C, F, K 24,00€

Lachs, Frischkäse, Mango, Tobiko, Mayonnaise / Salmon, cream cheese, mango, flying fish roe, mayonnaise

Chicken Roll A, C, F, K 22,00€

knuspriges Hähnchen, Gurke, Spinat, Sesamsauce, Röstzwiebeln / crispy chicken, cucumber, spinach, sesame sauce, crispy onions

Anguila Roll D, G, F, K 26,00€

Aal, Frischkäse, Avocado, Unagi-Sauce, Sesam, Schnittlauch / eel, cream cheese, avocado, eel sauce, sesame, chives

Special Rolls

Wagyu Roll (8 Stück) B, D, G, F, K 38,00€

Garnele, Gurke, Rucola, Frischkäse, Wagyu-Rind, Teriyaki-Sauce / shrimp, cucumber, arugula, cream cheese, wagyu beef, teriyaki sauce

Foie Gras Roll (6 Stück) A, D, F, G, K | 2, 3 32,00€

Inside-Out Roll mit Avocado und Gurke, gefüllt und getoppt mit flambierter Gänseleber, verfeinert mit Feigen-Süßsauce und Trüffelsauce, abgerundet mit Sesam / Inside-out roll with avocado and cucumber, topped with seared foie gras, enhanced with sweet fig sauce and truffle sauce, finished with sesame

Crunchy Rolls (9 Stück)

Crunchy Ommia A, B, D, G, C, F, K 27,00€

gegarter Lachs, Avocado, Frischkäse, Garnele, Lachsflocken, Schnittlauch, Tobiko, Teriyaki-Sauce, scharfe Mayonnaise / cooked salmon, avocado, cream cheese, shrimp, salmon flakes, chives, tobiko, teriyaki sauce, spicy mayo

Crunchy Veggie A, G, C, F, K 17,00€

Avocado, Gurke, Shiitake, Paprika, Frischkäse, Wasabi-Mayonnaise / avocado, cucumber, shiitake, bell pepper, cream cheese, wasabi mayo

Sushi Set

Veggie Set (13 Stück) 28,00€

1 Stk. Nigiri Inari, 2 Stk. Nigiri Avocado, 4 Stk. Crunchy Veggie, 3 Stk. Maki Avocado, 3 Stk. Maki Kappa

Sake Set (16 Stück) 32,00€

2 Stk. Lachs Nigiri, 6 Stk. Maki Lachs, 8 Stk. California Salmon

Sushi for Two (28 Stück) 85,00€

2 Stk. Nigiri Lachs, Tuna, Ebi, Hokkigai, 6 Stk. Maki Lachs, 4 Stk. Crunchy Salmon, 2 Stk. Ente Gonka., 8 Stk. Chicken Roll

Ommia's Finest (40 Stück) 120,00€

2 Stk. Nigiri Jakobsmuschel, 6 Stk Maki Lachs, 6 Stk Maki Thunfisch, 3 Stk Sashimi Lachs, 3 Stk Sashimi Thunfisch, 8 Stk. Monki Roll, 8 Stk. Wagyu Roll, 4 Stk. Crunchy Ommia

Dessert

Lavakuchen mit Waldbeerensoße / Lava cake with wild berries	2,4,6,A,C,G,H	8,00€
Cheesecake	6,A,C,G	9,00€
Pistazien Tiramisu	A, C, G, H	9,00€
Crème brûlée	C, G	8,00€
Käseplatte	G	19,00€

Gemischte Käseplatte mit Hartkäse, Weichkäse und Ziegenkäse

Dessert Wein / Sweet Wine

Choya Ume Extra Years	5 CL	8,00€
Ume Frucht Likör (Pflaume) aus Japan		
Ungeheuer Spätlese Weingut Stern, Pfalz	0,1l	9,00€
Toni Jost „Bacheracher Hahn“ Riesling Spätlese	0,1l	9,00€
Domaine La Soumade „Vin Doux Naturel“ Rasteau	0,1l	10,00€

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= Weichtiere