

AUF DEN TELLER**

Roter Rüben-Couscous* GAL 12.90

Feige | Granatapfel | Koriander
griechisches Joghurt | Minze

*Gerne auch mit ADD ONS

Huhn gegrillt ^G + 4.00 | Räuchertofu ^{FG}  + 4.00 | Garnelen ^{BG} + 6.00
Lachs Tataki ^{DGF} + 6.00 | Rinderfiletscheiben ^{FN} + 6.00

Cremesuppe mit

Hokkaidokürbis RGAO 6.90

Kokosmilch | Ingwer |
gebratene Jakobsmuschel

Strozzapreti con porcini CGALO 16.90

Pasta aus der Emilia-Romagna |
Steinpilze | Prosciutto di parma

Teriyaki Roasted Hamachi DGAFNO 24.90

Gelbflossenmakrele | Gurke | Sesam |
Enoki-Pilze | Süßkartoffel | Koriander

Zwetschken-Toffee CGAH 7.80

Kürbiskern-Pekannuss-Parfait | Crumble

Craft Sodas

Granatapfel-Basilikum	0.5 l	4.60
Ingwer-Limette	0.5 l	4.60
Passion-Basil	0.5 l	4.60
Lemongras-Verschü	0.5 l	4.60
Coconut Protein Water	0.33 l	5.50
Maracuja Pfirsich		

INS GLAS ^{o*}

Miraval Rosé 2018 1/8 l 5.30

Jolie Pitt & Perrin, Côtés de Provence

Gelber Muskateller 2018 1/8 l 4.90

Steirische Klassik

Weingut Polz, Spielfeld

Wiener Gemischter Satz 1/8 l 4.40

DAC 2018

Weingut Nössing, Wien

Riesling Konglomerat 1/8 l 4.80

Kremstal DAC 2017

Weingut Buchegger, Dross

Zweigelt Classic 2017 1/8 l 4.10

Figlmüller Edition, Illmitz

Merlot 2016 1/8 l 4.80

Butxet, Mallorca

Cabernet Sauvignon 2017 1/8 l 4.30

Les Jamelles, Languedoc-Roussillon

SPRITZ & Co

Purple Rain ^o 0.2l 6.90

Teraninolikör | Holunderblütensirup |
Minze | Soda



Cotton Candy Sprizz ^{o*} 0.2l 5.90

Dr. Filler Zuckerwatte | Zitrone | Prosecco | Soda

Rosemary's Baby ^{o*} 0.2l 5.90

Honeybush | Rosmarin | Prosecco | Soda

Mango Sprizz ^{o*} 0.2l 5.90

Mango | Prosecco | Soda

Oriental Hugo ^{o*} 0.2l 5.90

Hibiskus | Granatapfel | Prosecco | Soda

*alle auch alkoholfrei mit Jonagold Apfelsecco,
Weingut Stift Klosterneuburg

SHARE YOUR LOVE & SPREAD THE NEWS:  @joma_vienna  joma.wien #jomawien

* Die Allergeninformation finden Sie auf der Speisekarte. ** Speisen ab 11:50 Uhr  = vegan