





P H I L I A Z

D
N
E
Σ

STARTERS SHARING STYLE

OYSTERS GRATIN – U.S.A. STYLE A, D, E, N, R GRATINIERTE AUSTERN + BROTBROSEL OSTRICHE GRATIN + CRUMBLE	12.50
FRESH OYSTERS (ON REQUEST) R FRISCHE AUSTERN + FRENCH VINAIGRETTE + ZITRONE OSTRICHE FRESCHE + FRENCH VINAIGRETTE + LIMONE	PER PIECE 4.00
COMBO DELUXE (ON REQUEST) O, R GLAS CA DEL BOSCO + 2 FRISCHE AUSTERN BICCHIERE DI CA DEL BOSCO + 2 OSTRICHE FRESCHE	15.00
CALAMAROS SALT N' PEPPER A, D, G, H, P FRITTIERTE KALMARE + KNOBLAUCHCHIPS CALAMARI FRITTI + CHIPS DI AGLIO	15.50
VEGGIE CARPACCIO – TEL AVIV E, G, H ROTE BETE CARPACCIO + ZIEGENFRISCHKÄSE + TOPPING CARPACCIO DI RAPA ROSSA + FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA + TOPPING	10.50
PHILIAZ KEBAP – PERSIAN STYLE (LAMB CHOP) A, E, G, H, M, N LAMMRÜCKEN IN WALNUSSMARINADE + GERÖSTETES BROT + RÖSTZWIEBEL + JOGHURTSALSA + CHILI + ZUPFSALAT + RÖSTZWIEBEL SELLA D'AGNELLO CON MARINATURA ALLA NOCE + PANE TOSTATO + SALSA GRECA + CHILI + VARIAZIONE DI INSALATA + CIPOLLA FRITTA	15.50
 AVOCADO ON THE GRILL A, H, N GEGRILLTE AVOCADO + LIMETTENMARINADE + KORIANDERESSENZ + TOMATENCONCASSÉ + CHILI AVOCADO ALLA GRIGLIA + MARINATURA LIME + ESTRATTO DI CORIANDOLO + CONCASSÉ DI POMODORI + CHILI	10.50
ORIENTAL SCALLOPS A, D, G, L, N, R JAKOBSMUSCHELN + WILDER ZITRONENTHYMIAN + INGWER + GEMÜSECREME + SAFRAN CAPESANTE + TIMO LIMONATO SELVATICO + ZENZERO + CREMA DI VARIAZIONE DI VERDURE + ZAFFERANO	15.50
PHILIAZ CARPAZIO A, E, H CARPACCIO VOM RIND + GEBACKENE KAPERN + PECORINO + ZUPFSALAT CARPACCIO DI MANZO + CAPPERI AL FORNO + PECORINO + VARIAZIONE DI INSALATA	13.50
COOK ISLAND BLACK TIGER SHRIMPS A, B, D, G BLACK TIGER GARNELEN + TAMARINDE + KOKOSMILCH + LIMETTE + CHILI + INGWER + GEWÜRZ-MASALA + KORIANDER + CHIPS VON DER KOCHBANANE GAMBERI BLACK TIGER + TAMARINDO + LATTE DI COCCO + LIME + CHILI + ZENZERO + MASALA DI SPEZIE + CORIANDOLO + CHIPS DI PLATANO	15.50

	NORTHERN SALAD ^D	12.50
	KNACKIGER FENCHEL + MARINIERTER SARDELLEN + ORANGE + ROTE ZWIEBEL + OLIVENÖL <i>FINOCCHIO + ALICI MARINATE + ARANCIA + CIPOLLA ROSSA + OLIO D'OLIVA</i>	
	CRISPY THAI COD ^{A, D, G, H, N}	15.50
	KABELJAU THAI-STYLE-MARINADE + LIMETTE + CHILI + KORIANDER + PETERSILIE + FRÜHLINGSZWIEBEL <i>MERLUZZO MARINATURA THAI STYLE + LIME + CHILI + CORIANDOLO + PREZZEMOLO + CIPOLLOTTO</i>	
	CRUNCHY TUNA ^{A, D, F, G, H, N}	15.50
	THUNFISCH + WASABI + TERIJAKI MARINADE + WASABICREM + TEMPURA <i>TONNO + WASABI + MARINATA AL TERIJAKI + CREMA AL WASABI + TEMPURA</i>	
	ASIA BUTTER CHICKEN DELHI STYLE BY CHEF ANIRUDH ARORA ^{A, E, G, H, L, M, N, O, P}	12.50
	GEZUPFTES BRATHUHN + BUTTER + TOMATENSAUCE + INDISCHE PANCAKES <i>POLLO ARROSTO "PULLED" + SALSA DI POMODORI IN BURRO + PANCAKE INDIANO</i>	
	SMOKE ON THE WATER ^{A, D, N, R, H}	14.50
	GERÄUCHERTE MIESMUSCHELN + TOASTBROT + TOMATENSAUCE + WEISSWEIN <i>COZZE AFFUMICATE + PANE TOSTATO + SALSA DI POMODORI + VINO BIANCO</i>	
	OCTOPUSSY ^{A, D, C, E, H}	15.50
	OKTOPUS + KARTOFFELN + GEMÜSECREME + YUCCA <i>POLPO + PATATE + CREMA DI VERDURE + YUCCA</i>	
	SQUASH BLOSSOMS ^{A, F, G, H, N, O, P}	10.50
	ZUCCHINIBLÜTEN IN TEMPURA + GERÄUCHERTE TOFUFÜLLE + DIPS <i>FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA + RIPIENO AL TOFU AFFUMICATO + DIPS</i>	
	KOREAN TACOS BY CHEF GARETH DREW ^{A, B, C, D, F, G, H, N, O, P}	12.50
	MANGO + PIKANTE SAUCE + TOFU + ZUPFSALAT + AVOCADOCREME + BLACK TIGER GARNELEN <i>MANGO + SALSA PICCANTE + TOFU + VARIAZIONE DI INSALATA + CREMA ALL'AVOCADO + GAMBERI BLACK TIGER</i>	
	CANADIAN POUTINE ^{A, G, H, O, P}	10.50
	SÜSSKARTOFFEL - POMMES FRITES + KNOBLAUCH + AVOCADO + SAUERRAHM + TOMATENCONCASSÉ <i>PATATE DOLCI FRITTE + AGLIO + AVOCADO + PANNA ACIDA + CONCASSÉ DI POMODORI</i>	
	HUMMUS – PHILIAZ STYLE ^{A, H, P}	10.50
	KICHERERBSEN + MIT ALLEM WAS DIE SAISON SO HERGIBT... <i>CECI + CON PRODOTTI IN BASE ALLA STAGIONE...</i>	
	TRUFFLE FRENCH FRIES ^{A, G, P}	10.50
	TRÜFFEL-POMMES + DIP <i>PATATINE FRITTE AL TARTUFFO + DIP</i>	

DIM SUM & WAN TAN

-  **THE FLAVOUR OF THE MOUNTAIN** A, C, F, G, H, L, M, N, O, P 12.50
ASIATISCHE TEIGTASCHEN + FLEISCHRAGOUT + INGWER + FRÜHLINGSZWIEBEL + DIP
RAVIOLO ASIATICO + TASTASALE + CIPOLLOTTO + ZENZERO + AGRUMI + DIP
-  **THE FLAVOUR OF THE OCEAN** A, B, C, D, E, F, G, H, L, M, N, O, P 13.50
ASIATISCHE TEIGTASCHEN + SAMBAL OELEK + GARNELEN + INGWER + DIP
RAVIOLO ASIATICO + SAMBAL OELEK + GAMBERI + ZENZERO + DIP
-  **MANTU** A, C, E, F, G, H, L, M, N, O, P 10.50
AFGHANISCHE TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT WÜRZIGEM HÄHNCHEN
+ JOGHURT DIP + LINSENSALSA
RAVIOLI STILE AFGANO RIPIENI DI POLLO SPEZIATO + CIPOLLOTTI + YOGURT
+ SALSA DI LENTICCHIE
-  **ASIAN WAN TAN (FRIED)** A, E, F, G, H, L, N, P, O 13.50
CHINESISCHE TEIGTASCHEN + GEMÜSEFÜLLE + DIP
RAVIOLI CINESI + RIPIENO DI VERDURE + DIP

BOWLS SALADS

- BLACK TIGER SHRIMP BOWL – HAWAIIAN STYLE** A, B, C, D, F, H, L, N, O 15.50
ZUPFSALAT + AVOCADO + GARNELEN + DRESSING
VARIAZIONE DI INSALATA + AVOCADO + GAMBERI + MARINATURA
- CRISPY CHINESE DUCK SALAD** A, E, F, H, L, N, O 15.50
ZUPFSALAT + KNUSPRIG GEBRATENE ENTE + KORIANDER + ORANGE + CASHEW
+ GRANATAPFEL + DRESSING
VARIAZIONE DI INSALATA + ANATRA ARROSTO + CORIANDOLO + ARANCIA
+ NOCI CASHEW + MELOGRANO + MARINATURA
- TUNA POKE BOWL** A, D, F, E, H, L, N, O 15.50
ZUPFSALAT + THUNFISCH IN SOJASAUCE MARINIERT + SESAM + SOJA SAUCE
VARIAZIONE DI INSALATA + TONNO MARINATO IN SOIA + SESAM + SOIA SAUCE
- SALMON BUDDHA BOWL** A, D, F, H, L, N 15.50
ZUPFSALAT + KICHERERBSEN + MARINIERTER LACHS + EDAMAME + KNOBLAUCHCHIPS
+ ROTKOHL + AVOCADO + DRESSING
VARIAZIONE DI INSALATA + CECI + SALMONE MARINATO + EDAMAME + CHIPS DI AGLIO
+ ROTKOHL + AVOCADO + MARINATURA

VEGAN MENU

-  **AVOCADO TARTARE** A, E, F, G, H, N, P 13.50
AVOCADO + MANGO + KORIANDERESSENZ + LIMETTE + PAPPADAM
AVOCADO + MANGO + ESTRATTO DI CORIANDOLO + LIME + PAPPADAM
-  **VEGAN BOWL** A, F, L, N 13.50
ZUPFSALAT + AVOCADO + DRESSING
VARIAZIONE DI INSALATA + AVOCADO + MARINATURA
-  **PEARL COUSCOUS – PERSIAN STYLE** A, F, P 15.50
COUSCOUS + GEMÜSE + TOFU + TOMATE
COUSCOUS + VERDURE + TOFU + POMODORO
-  **THAI SOUP POT** A, E, F, G, H, P 17.50
ZUCCHINI + PEPERONI + LEMONGRAS + CURRY + KOKOSMILCH + TOFU
ZUCCHINE + PEPERONI + LEMONGRAS + CURRY + LATTE DI COCCO + TOFU

NEW

- + GARNELEN 21,50
+ GAMBERI

TARTARE – PHILIAZ STYLE

- TARTARE DUETT (BEEF & FISH)** A, C, D, E, F, H, N 24.00
75G BLACK ANGUS TARTARE + TRÜFFELÖL + SRIRACHA-MAYO
+ 75G LACHSTARTAR VOM NORWEGISCHEN WILDLACHS + DILL + SENF-MAYO
+ ROTE BEETE + HAUSGEMACHTES BROT
*75G TARTARE DI BLACK ANGUS + OLIO DI TARTUFO + AIOLI DI SRIRACHA
+ 75G TARTARE DI SALMONE NORVEGIESE SELVATICO + ANETO + AIOLI DI SENAPE
+ RAPA ROSSA + PANE FATTO IN CASA*

ASK FOR
the plate
OF THE DAY
MAYBE YOU
ARE LUCKY

MAIN COURSES

PREMIUM IS OUR STANDARD

PREMIUM BEEF TATAKI - SMOKED - ARKANSAS STYLE A, E, F, H, N, O ENTRECÔTE + PONZU SAUCE + KARAMELLISIERTER KÜRBIS <i>ENTRECÔTE + SALSA PONZU + ZUCCA CAMELIZZATA</i>	29.00
OCEAN DRY BEEF* A, G, L, N FILET + GRÜNE PFEFFER SAUCE + PASTINAKENPÜREE + GEBACKENE LINSEN <i>FILETTO + PEPE VERDE SAUCE + PURÉ DI PASTINACA + LENTICCHIE AL FORNO</i>	30.00
TAGLIATA – PHILIAZ STYLE A, G, O FLANKSTEAK + CHIMICHURRI + RADICCHIO + VANILLECREME + RÖSTZWIEBEL <i>FLANKSTEAK + RADICCHIO + CREMA ALLA VANIGLIA + CIPOLLA FRITTA</i>	29.00
YELLOW FIN TUNA* A, D, N, THUNFISCH IN SESAM-KRUSTE + KICHERERBSERAGOUT + CURRY + BABYSPINAT <i>TONNO IN CROSTA DI SESAMO + RAGÙ AI CECCI + CURRY + SPINACI</i>	28.00
THE FISH A, D, E, G, H, L, N HEILBUTT + WILDKRÄUTERBUTTER + FENCHELPÜREE + YUCCA <i>HALIBUT + BURRO ALLE ERBE SELVATICHE + FINOCCHIO PURÉ + YUCCA</i>	28.00
SURF & TURF A, B, D, E, F, G, H, L, M, N, O, P BLACK ANGUS BEEF FILET + ½ HUMMER + GEGRILLTE ZUCCHINI + KARTOFFEL <i>FILETTO BLACK ANGUS BEEF + ½ ASTICE + ZUCCHINI GRILL + PATATE</i>	36.00
CANADIAN LOBSTER A, B, E, G, H, M HUMMER + PAK CHOI + KNOBLAUCHBAGUETTE <i>ASTICE + PAK CHOI + BAGUETTE ALL'AGLIO</i>	34.00
ARAGOSTA HEAVEN (ON REQUEST) A, B, C, D, E, F, G, H, L, M, N, O, P, R LANGUSTE COOKED IN TERRACOTTA + GEMÜSEVARIATION + KOCHBANANE + PAK CHOI + YUCCA + WILDKRÄUTERBUTTER <i>ARAGOSTA COOKED IN TERRACOTTA + VARIAZIONE DI VERDURE + PLATANO + PAK CHOI + YUCCA + BURRO ALLE ERBE SELVATICHE</i>	100 G / 24.00

DESSERTS

CHINESE TOFFEE BANANAS A, C, E, G, H, O 9.50
KOKOSEIS + SESAM
GELATO AL COCCO + SESAMO

PANNA COTTA TRIS A, G, O 9.50
WHAT IS EN VOGUE? ASK YOUR STAFF.

CHOCO LOVE A, C, E, G, H, P 10.50
SCHOKOTÖRTCHEN + SAUERRAHMEIS
TORTINO AL CIOCCOLATO + GELATO ALLA PANNA ACIDA

AFFOGATO G 5.50
KAFFEE + HAUSGEMACHTES VANILLEEIS
CAFFÈ + GELATO ALLA VANIGLIA FATTO IN CASA

CRÈME BRÛLÉE C, G 9.50
ASK FOR THE FLAVOUR

MANGO SORBET A, H 7.50

NEW

ASK FOR ANOTHER FLAVOUR



A DESSERT GOES VERY WELL WITH A GLASS OF SWEET WINE.
ASK OUR STAFF

BOOK
your
PRIVATE
EVENT

GOOD TO KNOW

ANY QUESTIONS? ASK OUR STAFF



GEDECK / COPERTO 2,50 € P.P.
+ HOME MADE BREAD + FLAVOURED BUTTER INCLUDED



WINE IS ALWAYS A GOOD IDEA
ASK OUR STAFF FOR THE PERFECT WINE PAIRING



SHARE YOUR FAVOURITE PICTURES
#PHILIAZ

ALLERGENE / ALLERGENI

BITTE TEILE UNS DEINE UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN MIT. WIR BERATEN DICH GERNE!
TI PREGHIAMO DI INFORMARCI SULLE TUE INTOLLERANZE O ALLERGIE.

A GLUTEN / CEREALI CONTENENTI GLUTINE

B KRUSTENTIERE / CROSTACEI

C EIER / UOVA

D FISCH / PESCE

E ERDNÜSSE / ARACHIDI

F SOJA / SOIA

G MILCH (MIT LAKTOSE) / LATTE (LATTOSIO INCLUSO)

H NÜSSE / NOCI

L SELLERIE / SEDANO

M SENF / SENAPE

N SESAM / SEMI DI SESAMO

O SCHWEFEL & SULFITE / NIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

P LUPINEN / LUPINI

R MUSCHELN / MOLLUSCHI



= VEGAN



= HOT/PICCANTE



**DRINK LIKE A FISH
EAT LIKE A KING!**

#YESTOALL



P H I L I A Z

All day eatery

CRAFT COCKTAIL BAR & LOUNGE

WED | THU | FRI: 5 PM - 1 AM

SAT | SUN: 11 AM - 1 AM

INFO@PHILIAZ.COM

+39 0471 962 904 | +39 338 4682 590

FOLLOW US ON

