VORSPEISEN

Kleine Häppchen, Salate & Beilagen



Otsumami - Kleine Häppchen

Edamame — 7 CHF

Gedämpfte und gesalzene Sojabohnen



Otsumami - Kleine Häppchen

Tsukemono — 6 CHF

Verschiedenes eingelegtes Gemüse



Otsumami - Kleine Häppchen

Hiyayakko — 8 CHF

Gekühlter Tofu, Ingwer, Bonito



Otsumami - Kleine Häppchen

Burrata & Pesto — 14 CHF

Basilikumpesto, Olivenöl



Sunomono - Mit Essig angemacht

Haussalat — 12 CHF

Feta, Sesam-Dressing

KI-generierte Beispielbilder. Anrichtung und Auswahl können variieren.

VORSPEISEN

Kleine Häppchen, Salate & Beilagen



Sunomono - Mit Essig angemacht

Gurken-Sunomono — 8 CHF

Süsslicher Essig, Sesam, Wakame



Sunomono - Mit Essig angemacht

Algensalat — 9 CHF

Marinierte Wakame-Algen, Sesam



Suppen & Beilagen

Miso-Suppe — 6 CHF

Nach Art des Küchenchefs



Suppen & Beilagen

Kimchi — 7 CHF

Fermentierter Chinakohl

ZWISCHENGERICHTE

Frittiert, geschmort & Spezialitäten



Agemono - Frittiert

Empanadas — 12 CHF

Herzhafte Füllung



Agemono - Frittiert

Dumplings — 13 CHF

In der Pfanne gebraten, Dip-Sauce



Agemono - Frittiert

Lachs Karaage — 14 CHF

Japanisch frittierter Lachs



Agemono - Frittiert

Chicken Karaage — 13 CHF

Japanisch frittiertes Poulet



Agemono - Frittiert

Tempura — 16 CHF

Gemüse & Meeresfrüchte

KI-generierte Beispielbilder. Anrichtung und Auswahl können variieren.

ZWISCHENGERICHTE

Frittiert, geschmort & Spezialitäten



Nimono - Geschmort & langsam gegart

Rindfleisch-Curry-Eintopf — 24 CHF

Langsam geschmort, Wurzelgemüse



Nimono - Geschmort & langsam gegart

Geschmorter Schweinebauch — 22 CHF

Sojaglasur, langsam geschmort



Spezialität des Küchenchefs

Wöchentliche Auswahl — 28 CHF

Empfehlung des Küchenchefs



Spezialität des Küchenchefs

Wagyu Bao — 18 CHF

Gedämpftes Bao-Brötchen, gebratenes Wagyu

KI-generierte Beispielbilder. Anrichtung und Auswahl können variieren.

RAW CULTURE

Carpaccio, Tataki, Tatar, Nigiri & Sashimi



Carpaccio, Tataki & Tatar

Rindercarpaccio — 22 CHF

Zitrus-Ponzu, Parmesan



Carpaccio, Tataki & Tatar

Tuna Tataki — 19 CHF

Kurz angebraten, Ponzu, knuspriger Knoblauch



Carpaccio, Tataki & Tatar

Ceviche — 22 CHF

Lachs oder Hamachi, Zitrus, Chili



Carpaccio, Tataki & Tatar

Rindstatar — 20 CHF

Eigelb, klassische Würzung



Nigiri

Lachs — 8 CHF

2 Stück



Nigiri

Thunfisch — 10 CHF

2 Stück

RAW CULTURE

Carpaccio, Tataki, Tatar, Nigiri & Sashimi



Nigiri

Hamachi — 12 CHF

2 Stück



Nigiri

Unagi — 12 CHF

2 Stück



Nigiri

Jakobsmuschel — 14 CHF

2 Stück



Sashimi

Lachs — 10 CHF

3 Stück



Sashimi

Thunfisch — 12 CHF

3 Stück

KI-generierte Beispielbilder. Anrichtung und Auswahl können variieren.

RAW CULTURE

Carpaccio, Tataki, Tatar, Nigiri & Sashimi



Sashimi

Hamachi 12 CHF

3 Stück



Sashimi

Unagi 14 CHF

3 Stück



Sashimi

Jakobsmuschel 16 CHF

3 Stück



Auswahl des Küchenchefs

Sashimi & Nigiri Selection 38 CHF

4 Sashimi, 1 Ceviche, 4 Nigiri



Auswahl des Küchenchefs

Sushi Roll Selection 32 CHF

8 Stück Sushi Rolls, Auswahl des Küchenchefs

KI-generierte Beispielbilder. Anrichtung und Auswahl können variieren.

HAUPTGERICHTE

Vom Grill & aus der Nudelküche



Yakimono - Gegrillt

Yakiniku — 32 CHF

Gegrilltes mariniertes Rindfleisch



Yakimono - Gegrillt

Shake Teriyaki — 28 CHF

Gegrillter Lachs, Teriyaki



Yakimono - Gegrillt

Tori Teriyaki — 24 CHF

Gegrilltes Poulet, Teriyaki



Menrui - Nudeln

Ramen — 22 CHF

Tofu, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Poulet



Menrui - Nudeln

Yakisoba — 21 CHF

Shoyu, Pad Thai oder Miso

KI-generierte Beispielbilder. Anrichtung und Auswahl können variieren.

ROCK'N ROLLS

Klassische Rolls & Signature-Kombinationen

Signature-Kombinationen: Bitte fragen Sie unser Servicepersonal



Klassische Rolls

Crispy Salmon — 17 CHF

5 Stück



Klassische Rolls

Tempura Shrimp — 18 CHF

5 Stück



Klassische Rolls

Spicy Tuna — 20 CHF

8 Stück



Klassische Rolls

Beef Rolled — 25 CHF

8 Stück



Klassische Rolls

Veggie Tuna — 16 CHF

8 Stück

KI-generierte Beispielbilder. Anrichtung und Auswahl können variieren.

ROCK'N ROLLS

Klassische Rolls & Signature-Kombinationen

Signature-Kombinationen: Bitte fragen Sie unser Servicepersonal



Klassische Rolls

Flame-Seared Salmon 18 CHF

8 Stück



Klassische Rolls

California Special 25 CHF

8 Stück



Signature-Kombinationen

Geisha 24 CHF

7 Stück



Signature-Kombinationen

Ninja 36 CHF

11 Stück

ROCK'N ROLLS

Klassische Rolls & Signature-Kombinationen

Signature-Kombinationen: Bitte fragen Sie unser Servicepersonal



Signature-Kombinationen

Samurai 48 CHF

15 Stück



Signature-Kombinationen

Shogun 92 CHF

30 Stück



Signature-Kombinationen

Kaiser 175 CHF

60 Stück - zum Teilen



Signature-Kombinationen

Veggie Combo 30 CHF

11 Stück

DESSERT

Ein süsser Abschluss



Glace 7 CHF

Tagessorte



Mochi 8 CHF

Verschiedene Sorten



Schokoladenmousse 9 CHF



Cheesecake 9 CHF



Tiramisu 9 CHF



Dubai Pistachio Cake 11 CHF

Knafeh, Pistaziencreme

KI-generierte Beispielbilder. Anrichtung und Auswahl können variieren.

Ogi's 寿司
SUSHI CUISINE
by Ah Hua

Izakaya · Sushi · Kaiseki — Kreis 4, Zürich

前菜 VORSPEISEN

Otsumami - Kleine Häppchen

Edamame **7**
Gedämpfte und gesalzene Sojabohnen

Tsukemono **6**
Verschiedenes eingelegtes Gemüse

Hiyayakko **8**
Gekühlter Tofu, Ingwer, Bonito

Burrata & Pesto **14**
Basilikumpesto, Olivenöl

Sunomono - Mit Essig angemacht

Haussalat **12**
Feta, Sesam-Dressing

Gurken-Sunomono **8**
Süsslicher Essig, Sesam, Wakame

Algensalat **9**
Marinierte Wakame-Algen, Sesam

Suppen & Beilagen

Miso-Suppe **6**
Nach Art des Küchenchefs

Kimchi **7**
Fermentierter Chinakohl

中皿 ZWISCHENGERICHTE

Agemono - Frittiert

Empanadas **12**
Herzhafte Füllung

Dumplings **13**
In der Pfanne gebraten, Dip-Sauce

Lachs Karaage **14**
Japanisch frittierter Lachs

Chicken Karaage **13**
Japanisch frittiertes Poulet

Tempura **16**
Gemüse & Meeresfrüchte

Nimono

Geschmort & langsam gegart

Rindfleisch-Curry-Eintopf **24**
Langsam geschmort, Wurzelgemüse

Geschmorter Schweinebauch **22**
Sojaglasur, langsam geschmort

Spezialität des Küchenchefs

Wöchentliche Auswahl **28**
Empfehlung des Küchenchefs

Wagyu Bao **18**
Gedämpftes Bao-Brötchen, gebratenes Wagyu

生 RAW CULTURE

Carpaccio, Tataki & Tatar

Rindercarpaccio **22**
Zitrus-Ponzu, Parmesan

Tuna Tataki **19**
Kurz angebraten, Ponzu, knuspriger Knoblauch

Ceviche **22**
Lachs oder Hamachi, Zitrus, Chili

Rindstatar **20**
Eigelb, klassische Würzung

Nigiri 2 Stück

Lachs **8**

Thunfisch **10**

Hamachi **12**

Unagi **12**

Jakobsmuschel **14**

Sashimi 3 Stück

Lachs **10**

Thunfisch **12**

Hamachi **12**

Unagi **14**

Jakobsmuschel **16**

Auswahl des Küchenchefs

Sashimi & Nigiri Selection **38**
4 Sashimi, 1 Ceviche, 4 Nigiri

Sushi Roll Selection **32**
8 Stück Sushi Rolls, Auswahl des Küchenchefs

主菜 HAUPTGERICHTE

Yakimono - Gegrillt

Yakiniku **32**
Gegrilltes mariniertes Rindfleisch

Shake Teriyaki **28**
Gegrillter Lachs, Teriyaki

Tori Teriyaki **24**
Gegrilltes Poulet, Teriyaki

Menrui - Nudeln

Ramen **22**
Tofu, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Poulet

Yakisoba **21**
Shoyu, Pad Thai oder Miso

巻き寿司 ROCK'N ROLLS

Klassische Rolls

Crispy Salmon **17**
5 Stück

Tempura Shrimp **18**
5 Stück

Spicy Tuna **20**
8 Stück

Beef Rolled **25**
8 Stück

Veggie Tuna **16**
8 Stück

Flame-Seared Salmon **18**
8 Stück

California Special **25**
8 Stück

Signature-Kombinationen

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Geisha **24**
7 Stück

Ninja **36**
11 Stück

Samurai **48**
15 Stück

Shogun **92**
30 Stück

Kaiser **175**
60 Stück - zum Teilen

Veggie Combo **30**
11 Stück

デザート DESSERT

Glace **7**
Tagessorte

Mochi **8**
Verschiedene Sorten

Schokoladenmousse **9**

Cheesecake **9**

Tiramisu **9**

Dubai Pistachio Cake **11**
Knafeh, Pistaziencreme