

APPETIZERS / SIDE DISHES

枝豆
Edamame 6.50 菜食
Sojabohnen mit Shichimi Meersalz

胡瓜の漬物
Kyuri no Tsukemono 4.50 菜食
Gurkenpickles mit Sesam

ワカメと胡瓜のサラダ
Wakame Gurken Salat 6.50 菜食
grüner Seetang mit Gurken an jap. Dressing

ポテトサラダ
Potatosalad* 6.50 菜食
Kartoffeln mit Gurken, Karotten und Mayonnaise

ほうれん草の胡麻和え
Horensou No Gomaee 5.50 菜食
Spinat mit Sesamsauce

生春巻き
Vietnamesische Frühlingsrolle* 9.50
Reisblattrollen gefüllt mit Crevetten, Karotten, Rettich und Koriander

揚げだし豆腐
Agedashi Tofu* 5.50 菜食
Gebratene Tofuwürfel mit süsslicher Sauce und Rettich

茄子田楽
Nasu Miso* 5.50 菜食
Frittierte Aubergine mit Misopaste

Misosuppe mit Tofu, Wakame, Lauch 7.00

Marktsalat mit jap. Dressing 5.00 菜食

KALTE GERICHTE

ハマチのカルパッチョ
Kingfish Carpaccio* 19.50
Königsmakrele auf Fenchel mit Lime, Shiso, Olivenöl Dressing

新鮮鮭サラダ
Shinsen Tuna Salat 18.50
Marktsalat und Avocado mit gekochtem Thunfisch, Ei Shinsen Dressing

新鮮鮭サラダ
Shinsen Salmon Salat 18.50
Marktsalat mit Seespargeln, Rauchlachs und Kapern, an Wasabi Dressing

ザリガニサラダ
Flusskrebssalat 19.50
Marktsalat mit Flusskrebsschwänzen und Avocado

サーモンのタルタル
Salmon Tatar 19.50
Lachstatar mit Avocado und Wachtelei, an spicy Shichimi Sauce serviert mit Reis

マグロのタルタル
Tuna Tatar 19.50
Thunfischatar mit Avocado und Wachtelei, an spicy Shichimi Sauce serviert mit Reis



SHINSEN
JAPANESE
FOOD
CULTURE

WARME GERICHTE

ハンバーガー
Japanese Burger
Thunfischburger gebraten mit Avocado, Rettich und Karotten 21.50
Lachsfilet gebraten mit Honig-marinierten Shiitakepilzen 21.50
Vegi-Potatoeburger mit Auberginen und Miso 20.50 菜食
nach Wahl mit Shichimi- oder Wasabimayo oder Tatarsauce
mit Pommies Allumettes serviert +4.00

天麩羅
Tempura* 18.00
Gemüse und Fisch im japanischen Teigmantel frittiert

Flusskreb Tempura* 18.00
Flusskrebse in japanischem Teigmantel frittiert mit Shichimi Mayosauce

ギョーザ
Gyoza 5 Stk. 12.50
japanische Maultaschen gefüllt mit Poulet und Crevetten
gedampft oder gebraten

焼き鳥
Yakitori 3 Stk. 11.50
Pouletsplisse gebraten
mit Reis serviert +5.00

丼
Donburi
Ikura Shake Don Reisschale mit Teriyaki Lachs und Salmrogen 18.50
Yamakake Reisschale mit rohen Thunfischwürfel und
pochiertem Ei 19.50

うどん
Udon* 15.50
japanische Weizennudeln in Dashi-Suppe mit Spinat und
Frühlingszwiebeln

SMALL MAKI MENUS

Futomaki 4 Stück 9.90
4 Futomaki (Surimi, Avocado, Omelette)

Kimchi Avocado 4 Stück 9.50 菜食
4 Uramaki (scharf mariniertes Kohl, unwickelt mit Avocado)

Tamago 4 Stück 9.90
4 Uramaki (Rauchlachs, Cream Cheese, Avocado im Eimantel)

Backed Maguro 4 Stück 9.90
4 Uramaki (Thunfisch, frittiert)

Forelle 4 Stück 9.90
4 Uramaki (geraucherte Forelle, Avocado)

Yakiniku Beef 4 Stück 9.90
4 Uramaki (Rind an jap. Barbecue Sauce, bespickt mit Sesam)

Tobiko 4 Stück 9.90
4 Uramaki (Flusskrebsschwanz und Avocado, bespickt mit Flugfischeier)

Tempura Ebi 4 Stück 9.90
4 Uramaki (Crevette frittiert und Spargel, bespickt mit Sesam)

Nasu Miso 4 Stück 9.50 菜食
4 Uramaki (Aubergine mit Miso, bespickt mit Aonori)

Salmon Tatar 4 Stück 9.90
4 Uramaki (Lachs und Koriander, im Reisblatt)

spicy Tuna 4 Stück 9.90
4 Uramaki (gekochter Thun, Shichimpulver, bespickt mit Sesam)

Vegi Hoso 6 Stück 9.50 菜食
6 Hosomaki (3 Gurke, 3 Rettich)

Fisch Hoso 6 Stück 9.50
6 Hosomaki (3 Flusskrebsschwanz, 3 Sardine)

Classic Hoso 6 Stück 9.50
6 Hosomaki (3 Lachs Avocado, 3 Thun)

SUSHI MENUS

Sushi Nigiri 5 Stück 19.50
5 Nigiri (3 Lachs, 2 Thun)

Sushi Gunkan 4 Stück 18.50
4 Gunkan (1 Salmontatar, 1 Ikura, 1 Edamame, 1 Flusskrebsschwanz)

Maki Mix 12 Stück 18.00
12 Hosomaki (2 Crevette, 2 Surimi, 2 Rettich, 2 Gurken, 2 Thun, 2 Lachs / Avocado)

Maki Fisch 12 Stück 18.00
12 Hosomaki (2 Surimi, 2 Crevette, 2 Flusskrebsschwanz, 2 Sardine, 2 Lachs, 2 Thun)

Uramaki Spezial 8 Stück 18.50
8 Uramaki (2 Rainbow, 2 Rauchlachs Spargeln, 2 Tobiko, 2 Crevette Tempura)

Uramaki Hit 8 Stück 18.50
8 Uramaki (2 Forelle Avocado, 2 Yakiniku Beef, 2 Nasu Miso, 2 Salmon Tatar im Reisblatt)

Uramaki Vegi 8 Stück 17.50 菜食
8 Uramaki (4 Kimchi Avocado, 2 Spinat Shiitake, 2 Nasu Miso)

Sushi Small 9 Stück 20.50
3 Nigiri (1 Lachs, 2 Thun)
6 Hosomaki (3 Lachs, 3 Gurke)

Sushi Medium 10 Stück 23.50
4 Nigiri (1 Lachs, 1 Thun, 1 Kingfish, 1 Crevette)
6 Hosomaki (2 Rettich, 2 Lachs Avocado, 2 Gurke)

Sushi Large 15 Stück 39.50
7 Nigiri (2 Lachs, 2 Thun, 2 Kingfish, 1 Crevette)
4 Uramaki (2 Tobiko, 2 Nasu Miso)
4 Hosomaki (2 Gurke, 2 Lachs Avocado)

Sushi Vegi 9 Stück 23.50 菜食
4 Nigiri (1 Spargel, 1 Tofutasche, 1 Omelette, 1 Rettich)
1 Gunkan (1 Spinat Shiitake)
4 Uramaki (2 Nasu Miso, 2 Kimchi Avocado Rainbow)

SASHIMI MENUS

Mix klein 6 Stück (3 Thun, 3 Lachs) 13.00
Salmon klein 6 Stück (6 Lachs) 13.00
Tuna klein 6 Stück (6 Thun) 13.00
Mix gross 12 Stück (6 Thun, 6 Lachs) 25.00
Tataki gross 12 Stück angebraten (6 Thun, 6 Lachs) 25.00

BENTO BOXEN

弁当
Inhouse Spezial* 31.00
2 Nigiri (1 Thun, 1 Lachs)
3 Hosomaki (1 Gurke, 1 Lachs, 1 Thun)
Sashimi (2 Thun, 2 Lachs, 2 Kingfish)
+ Spezial

Bento Appetizer 14.50 菜食
Edamame (Sojabohnen, Meersalz)
Gurken Pickles (Gurken mit Sesam)
Sesam Spinat (Spinat und Sesamsauce)

Bento Salmon 36.00
Salmon Tatar (Lachs Tatar mit Reis)
Sushi 4 Nigiri (1 Thun, 1 Lachs, 1 Kingfish, 1 Crevette)
6 Uramaki (2 Rainbow Vegi, 2 Backed Maguro, 2 Rainbow Lachs)

Bento Tuna 36.00
Tuna Tatar (Thunfisch Tatar mit Reis)
Sushi 2 Nigiri (1 Thun, 1 Lachs)
4 Hosomaki (2 Lachs Avocado, 2 Thunfisch)
Sashimi (4 Thunfisch, 4 Lachs)

Bento Fisch 36.00
Tempura (Gemüse, Fisch frittiert)
Teriyaki Salmon (Lachsfilet gebraten an Teriyaki Sauce mit Reis)
Nanban (Lachs, Crevetten, Gemüse gekocht und mariniert)

Bento Vegi 29.50 菜食
Soba (kalte Buchweizen Nudeln)
Sushi 1 Nigiri (Omelette)
2 Uramaki (2 Nasu Miso)
2 Gunkan (1 Edamame, 1 Spinat)
Appetizer (Aubergine, Miso)

DESSERT

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den aktuellen Desserts.

FISCH- FLEISCHHERKUNFT

Gelbflossenthunfisch: Malediven (Wildfang), FoS zertifiziert
Kingfish: Australien (Zucht), FoS zertifiziert
Salmrogen: USA (Wildfang), MSC zertifiziert
Lachs: Norwegen (Zucht)
Crevetten: Vietnam, Thailand (Zucht)
Sardinen: Spanien (Zucht)
Flusskrebsschwanz: China (Zucht)
Tobiko: Taiwan (Wildfang)
Poulet: Thailand
Rind: Schweiz

菜食 vegetarische Speisen
* mit Stern gekennzeichnete Gerichte, sind nur im Restaurant serviert erhältlich (nicht als Take Away oder Delivery).

alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst

KAFFEE / TEE

Café Crème, Espresso 4.00
Sencha Grüntee 4.50
Jasmin Tee 4.50
Gingertee 4.50

MINERAL

Mineral mit / ohne 50cl 5.00
Cola original / zero 50cl 5.00
Rivella rot 50cl 5.00
Apfelschorle 50cl 5.00
Grüntee Kabuse ohne Zucker 50cl 5.00
„Tree“ Bio Eistee Honey Lemon 47cl 6.50
„Tree“ Bio Eistee Green Ginger 47cl 6.50
„Tree“ Bio Classic Lemonade 47cl 6.50

BIER

Kirin (japanisches Bier) 33cl 6.00
Sapporo (japanisches Bier) 33cl 6.00
Asahi (japanisches Bier) 33cl 6.00
Leermund (alkoholfrei) 33cl 5.50

SCHAUMWEIN

Bottega Prosecco DOC brut 10cl 7.50 20cl 12.00
Italien, Veneto
Bisol Prosecco Superiore brut 75cl 49.00
Italien, Veneto, Valdobbiadene DOCG, Glera

WEISSWEIN

Cape Cette 10cl 7.50 75cl 43.00
Chardonnay, Frankreich Languedoc, Pay d'Oc IGP, 2016
Grüner Veltliner 10cl 8.20 75cl 49.00
Österreich Kamptal, Oskar Hager, 2016
Sancerre 10cl 9.50 75cl 58.00
Loire, Frankreich, Domaine Fouassier, Sancerre, 2015

APERIO DRINKS

Gespritzter Weisswein, süss oder sauer 8.00
Aperol Spritz 9.50
Prosecco, Aperol, Mineralwasser
Hugo 9.50
Prosecco, Limette, Pfefferminz, Holundersirup,
Mineralwasser
Mar tini Bianco 7.00

SAKE

Haussake 10cl 7.50
milder Duft, warm oder Kalt
Karaku Amakuchi, Junmai Ginjo 10cl 9.90 72cl Fl. 65.00
Fruchtig-süsse Noten von Lychee & Erdbeeren, warm oder kalt
Shirayuki Akafuji, Junmai 10cl 10.90 30cl 31.00 72cl Fl. 73.00
Raffiniertes Zusammenspiel von weisser Choccoalde,
Caramel & Vanille, warm oder kalt
Sho Chiku Bai Sparkling Mio Junmai 30cl Fl. 24.00
ausgewogene Süsse und Säure, ideal als kalter Apertif
Sho Chiku Bai Nigori, Unfiltriert, 10cl 8.70 30cl Fl. 24.00
Süsser trüber Sake, ideal als Dessertwein, kalt

SHINSEN COCKTAILS

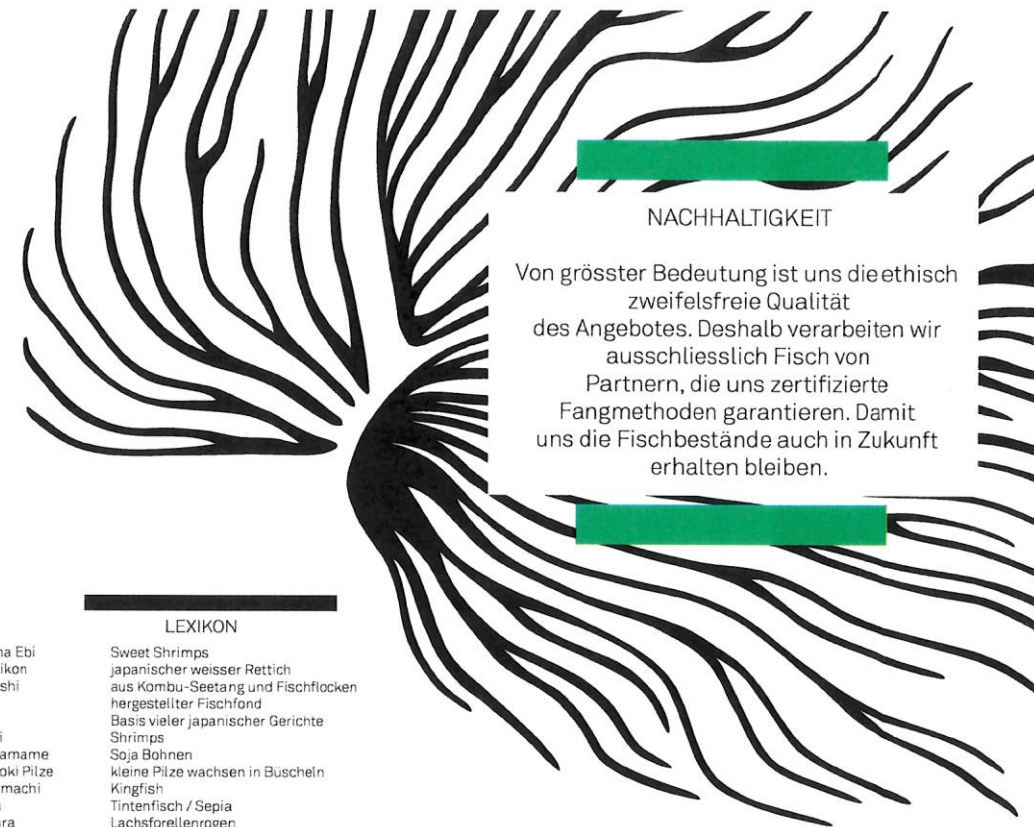
Shinsen Mojito 11.00
Sake, Rohrzucker miz:
- frischer Shiso und Yuzu
- frischer Pfefferminz und Limette
Ume Spritz 11.00
Pflaumenwein, Prosecco
Momo Aperol 11.00
Sake, Aperol, Pflirsich, Maracuja, Limette
Hinode 11.00
Sake, Orangensaft, Zitrone, Grenadine
Saketini 11.00
Sake, Martini Bianco, Ingwer, Gurke

DIGESTIF

Ohako Umeshu 10cl 9.50
Pflaumenlikör auf Sesamdestillat Basis
Shochu 4cl 9.00
Weinbrannt aus japanischer Süsskartoffel
„Hakushû“, Single Malt Whisky, 18 jährig 2cl 15.00

Delivery Lieferzeiten
Mo – So 11 – 13.30 Uhr
17 – 21.30 Uhr
Restaurant / Take Away
Mo – Sa 9 – 22 Uhr
So 9 – 21 Uhr

alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst



NACHHALTIGKEIT

Von grösster Bedeutung ist uns die ethisch zweifelsfreie Qualität des Angebotes. Deshalb verarbeiten wir ausschliesslich Fisch von Partnern, die uns zertifizierte Fangmethoden garantieren. Damit uns die Fischbestände auch in Zukunft erhalten bleiben.

LEXIKON

Ama Ebi
Daikon
Dashi
Ebi
Edamame
Enoki Pilze
Hamachi
Ika
Ikura
Kani
Katsuo
Maguro
Mirin
Miso
Nori
Saikyo Miso
Shake
Shichimi
Shiso
Shochu
Soba
Tako
Tempura
Tobiko
Tofu
Udon
Umeboshi
Uni
Wakame
Wasabi
Sweet Shrimps
japanischer weisser Rettich
aus Kombu-See tang und Fischflocken
hergestellter Fischfond
Basis vieler japanischer Gerichte
Shrimps
Soja Bohnen
kleine Pilze wachsen in Büscheln
Kingfish
Tintenfisch / Sepia
Lachsforellenrogen
Krabbenfleisch
Bonito
Thunfisch
süsser Reiswein, der nur zum Kochen verwendet
wird, eine wichtige Zutat in der japanischen
Küche, um Speisen zart zu machen, zu süssen
und Salzigkeit auszugleichen
reichhaltige, geschmacksintensive Paste, die aus
fermentierten Sojabohnen, Salz und Getreide
hergestellt wird
getrockneter, gerösteter Seetang
Miso-Spezialität aus Kyoto
deutlich süsser und heller als andere Miso-Sorten
Lachs
auch Shichimi Togarashi. Eine häufig verwendete
Mischung aus sieben Gewürzen, auf Chilibasis
die auch Perilla (in Japan auch Ooba) genannte
Pflanze ist mit der Minze verwandt
Ihr Aroma ähnelt einer Mischung aus
Minze und Basilikum
ein farbloser Schnaps, der aus Süsskartoffeln,
Gerste oder Hirse gebrannt wird
dünne, braune Nudeln aus Buchweizen
Oktopus
eine Zubereitungsvariante frittiertes Speisen
Flugfischrogen
fettarmer, proteinreicher „Quark“ aus
geronnener Sojamilch
dicke, weisse Nudelsorte aus Weizenmehl
salzig eingelegte Frucht, wird meist als Pflaume
bezeichnet, ist aber eigentlich eine Aprikose
Seeigel
eine mild und delikate schmeckende Seetangart
die geriebene Wurzel des japanischen
Meerrettichs
Als Pulver zum Anrühren mit Wasser oder
in der Tube erhältlich



SHINSEN
JAPANESE
FOOD
CULTURE

Shinsen Restaurant - Staffelstrasse 8 - 8045 Zürich
T (+41) 044 451 66 77 - F (+41) 044 451 66 88
mail@shinsen.ch - www.shinsen.ch