

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
Horenso No Gomaee **5.50 菜食**
Spinat mit Sesamsauce

生春巻き
Vietnamesische Frühlingssrolle* **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

新鮮鮪サラダ
Shinsen Tuna Salat **18.50**
Marktsalat und Avocado mit gekochtem Thunfisch, Ei
Shinsen Dressing

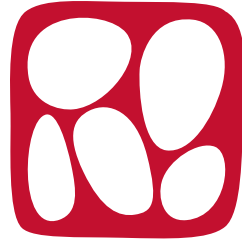
新鮮鮭サラダ
Shinsen Salmon Salat **18.50**
Marktsalat mit Seespargeln und Rauchlachs und Kapern,
an Wasabi Dressing

ザリガニサラダ
Flusskrebs Salat **19.50**
Marktsalat mit Flusskrebsschwänzen und Avocado

ざる蕎麦
Zarusoba* **15.50 菜食**
kalte Buchweizen Nudeln mit Frühlingzwiebeln und Noristreifen

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**
Thunfichtatar 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 Pommes Allumettes serviert +4.00

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

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

ギョーザ
Gyoza 5 Stk. **12.50**
hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Poulet und Crevetten
gedämpft oder gebraten

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

丼
Donburi
Katsu Don Reisschale mit Schweineschnitzel **16.50**
Ikura Shake Don Reisschale mit Teriyaki Lachs und Salmrogen **18.50**
Yamakake Reisschale mit rohen Thunfischwürfel, Yamswurzel
und pochierem Ei **19.50**

うどん
Udon* **15.50**
japanische Weizennudeln in Dashisuppe mit Spinat und
Frühlingzwiebeln

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, umwickelt 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 (geräucherte 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 (Flusskrebs 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, Shichimipulver, bespickt mit Sesam)

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

Fisch Hosonaki 6 Stück **9.50**
6 Hosomaki (3 Flusskrebs, 3 Sardine)

Classic Hosonaki 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 **16.50**
4 Gunkan (1 Salmontatar, 1Ikura, 1 Edamame, 1 Flusskrebs)

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

Maki White 12 Stück **18.00**
12 Hosomaki (2 Crevette, 2 Surimi, 2 Rettich, 2 Gurken,
ohne Algenblatt)

Maki Fisch 12 Stück **18.00**
12 Hosomaki (2 Surimi, 2 Crevette, 2 Flusskrebs, 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

unser Dessertangebot finden Sie auf unserer separaten
Getränkemenukarte

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

Kaffee, Espresso 3.80
Milchkaffee 4.20
Grüntee 3.50
Jasmintee 3.50

MINERAL

Mineral mit / ohne 50cl 5.00
Cola original / light / zero 50cl 5.00
Rivella rot 50cl 5.00
Sprite 50cl 5.00
Oishi Grüntee Eistee Original 50cl 5.00
Oishi Grüntee Eistee Honig / Zitrone 50cl 5.00
Oishi Schwarztee Eistee mit Zitrone 50cl 5.00
Apfelschorle 50cl 5.00

BIER

Kirin Ichiban (japanisches Bier) 33cl 5.50
Sapporo (japanisches Bier) 65cl 8.50
Leermond (alkoholfrei) 33cl 5.50

SCHAUMWEIN

Prosecco
Bisol brut (Selection Schwander) 75cl 45.00

WEISSWEIN

Cape Cette 10cl 6.50 75cl 45.00
2014 Chardonnay, Frankreich (Selection Schwander)

Cies DO 75cl 57.00
2012 Albarino, Rias Baixas
Bodegas Rodrigo Mendez, Spanien (PAMISA vins)

Prager Federspiel, Ried Steinriegel 10cl 10.50 75cl 72.00
2013 Riesling, Österreich (Selection Schwander)

ROTWEIN

Alidis Tinto, Ribera del Duero DO 10cl 7.00 75cl 50.00
2012 Tempranillo, Spanien (Selection Schwander)

Teon del Candado Crianza DO 75cl 58.00
2011 Tinta del pais, Ribera del Duero
Altos de Ontanon, Spanien (PAMISA vins)

SAKE

Haussake (japanischer Reiswein 15,5 %vol.) 10cl Fl. 6.00
Sake Sparkling Junmai (japanischer Reiswein 5 % vol.) 30cl Fl. 15.00
Sake Cup Sho Chiku Bai (japanischer Reiswein 14 % vol.) 20cl Fl. 10.00
Sake Choya (japanischer Reiswein 15 % vol.) 25cl Fl. 12.00

PFLAUMENWEIN

Choya (japanischer Pflaumenwein mit ganzer Pflaume 10 % vol.) 5cl Fl. 6.00
Choya (japanischer Pflaumenwein 10 % vol.) 25cl Fl. 15.00

DRINKS

Choya Prosecco (Prosecco, Pflaumenwein) 9.00
Saketini (Sake / Martini) 12.00
Shochu Spritz (Shochu, Grenadine, Lime, Mineral) 12.00

FISCH- FLEISCHHERKUNFT

Folgende Fische stammen aus zertifizierten Quellen
Gelbflossenthunfisch: Phillipinen, Wildfang, FOS zertifiziert
Kingfish: Australien, Zucht, FOS zertifiziert
Crevetten: Vietnam, Zucht, Golden Shrimp Label
Salmroggen: USA, Wildfang, MSC zertifiziert
Makrelenfilet: Niederlande, Wildfang, MSC zertifiziert

Poulet / Schwein: Schweiz

Delivery Lieferzeiten
Mo – Fr 11 – 22 Uhr
Sa / So 18 – 22 Uhr

Restaurant / Take Away
Mo – Sa 9 – 22 Uhr
So 9 – 21 Uhr

alle Preise sind in CHF inkl. 8% Mwst

LEXIKON

Ama Ebi japanischer weisser Rettich
Daikon aus Kombu-See tang und Fischflocken
Dashi 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 Oba) genannte Pflanze ist mit der Minze verwandt
Ihr Aroma ähnelt einer Mischung aus Minze und Basilikum
ein farbloser Schnaps, der aus Kartoffeln, Gerste oder Hirse gebrannt wird
dünne, braune Nudeln aus Buchweizen
Oktopus
eine Zubereitungsvariante frittierter Speisen
Flugfischkaviar
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

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.



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