



ZEN SAKURA

UNSERE PHILOSOPHIE

Herzlich willkommen im ZEN SAKURA RESTAURANT!

„Zen“ steht für Tiefe, Ruhe und Echtheit –
nicht als Lifestyle-Label, sondern als Haltung.
„Sakura“ (die Kirschblüte) erinnert an die Schönheit des Augenblicks,
kurz, intensiv und besonders.
Genau so verstehen wir die japamische Küche.

Wir möchten ein Treffpunkt für Menschen sein,
die gutes Essen schätzen und sich dabei gern ein bisschen Zeit lassen.

Auch in unseren beiden anderen Restaurants
möchten wir unseren Gästen eine besonderen Moment
des Genusses schenken und sie mit Köstlichkeiten
der japanischen Küche verwöhnen.

Wir verbindet auch hier modernes Design
mit einer ruhigen, warmen Stimmung.
Offene Räume, klare Linien, feine Akzente –
ein Ort, an dem man sich wohl fühlt.
In unseren Restaurants geht es nicht um schneller,
lauter, größer – sondern um besser.

Damit Qualität nicht vom Zufall abhängt, werden unsere Speisen
zentral in der hauseigenen Produktionsküche vorbereitet.
Das sorgt für ein hohes Niveau – jeden Tag und in jedem Detail.

Besuchen Sie uns gern und tauchen Sie ein,
in original japanische Esskultur.

Ihr SAKURA- Team

VORSPEISEN

MISOSHIRU

Sojabohnensuppe | Seetang | Tofu
4,90

GOMA SALAT

Algen | Sesam oder Spinat | Sesam
4,90

EDAMAME

Gedämpfte Sojabohnen | Meersalz
4,90

YAKITORI

Hähnchenspieße | Yakitori-Sauce
6,50

GYOZA

Teigtaschen | Hähnchen oder Gemüse
6,50

TAKOYAKI

Oktopusbällchen | Bonitoflocken | Kewpie-Mayo
6,90

ZUKE ZAKANA

Lachs | Thunfisch | Hamachi oder Butterfisch
mariniert
7,90

VORSPEISEN

YAKIGIRI

Lachs | Thunfisch | Jakobsmuschel oder Butterfisch
kurz gebraten
7,90

TEMPURA MIX

Knuspriges Tempura aus 2 Riesengarnelen | saisonales Gemüse
13,90

TUNA SALAT

Thunfisch | rote Zwiebeln | gemischter Salat
13,90

MAKI

AVOCADO MAKI
Avocado | Sesam
4,90

KAPPA MAKI
Gurken | Sesam
4,90

SHAKE MAKI
Lachs
5,60

SHAKE AVOCADO MAKI
Lachs | Avocado
5,60

TEKKA MAKI
Bluefin-Thunfisch
6,90

MUTSU MAKI
Butterfisch
5,60

UNAGI MAKI
Gegrillter Aal | Unagi-Sauce
6,90

NEGITORO MAKI
Thunfischbauch | Frühlingszwiebeln
11,90

NIGIRI

SHISO

japanische Kresse | Gurke | Shiso-Mayo

4,90

TAMAGO

Japanisches Omelett

4,90

AVOCADO

Avocado | Yuzu Mayo

4,90

INARI

Tofutasche | Yakitori-Sauce

4,90

SHAKE

Lachs

5,60

SHIME SABA

ingelegte Makrele

5,60

EBI

Großgarnele

5,60

MUTSU

Butterfisch

5,60

HAMACHI

Gelbschwanzmakrele

6,90

NIGIRI

UNAGI

gegrillter Aal | Unagi-Sauce

6,90

HOTATEGAI

Jakobsmuschel

6,90

BLUEFIN AKAMI

mageres Thunfischrückenfleisch

6,90

BLUEFIN CHUTORO

zart marmorierter Thunfischbauch

11,90

BLUEFIN OTORO

hochmarmorierter Thunfischbauch

12,90

ABURI SALMON

flambierter Lachs | Unagi-Sauce

6,90

ABURI UNAGI

flambierter Aal | Lachs | Ikura

9,90

ABURI TORO

flambierter Thunfischbauch | Shiso | Trüffelöl | Ikura

13,90

GUNKAN NIGIRI

IKURA

Lachskaviar | Nori

6,90

SALMON

Lachs-Tatar | Avocado | Gurke, leicht scharf

6,90

BLUEFIN

Thunfisch-Tatar | Avocado | Gurke, leicht scharf

6,90

NEGITORO

Thunfischbauch | Lauchzwiebeln | Ikura

11,90

URAMAKI

CALIFORNIA INSIDE OUT

Lachs | Avocado | Gurke | Fischrogen

13,80

HOT SPICY TUNA

Fein gehackter Thunfisch | würzige Chili-Sauce

13,80

EBI TEMPURA

Knusprige Tempura-Garnele | Unagi-Sauce

13,80

SAKURA

Avocado | gegrillte Lachshaut | Aal
mit Lachs umwickelt | Unagi-Sauce

18,30

TAIYO

Avocado | Surimi | Gurke | Frischkäse,
mit flambiertem Lachs umwickelt | Ikura | Zwiebeln

18,30

SAKORI

Avocado | Chili-Sauce | Garnelen | Koriander
mit Lachs umwickelt | Ikura | Limettenscheibe

18,30

TAMAGO

Lachs | Frischkäse | Avocado | Gurke | Eimantel

16,40

Nagano

Tempura-Garnele | Avocado
mit flambiertem Lachs umwickelt | Unagi- Sauce

18,30

URAMAKI

SALMON GREEN

Lachs | Rucola | Lauchzwiebeln | Frischkäse
mit Avocado umwickelt | Unagi-Sauce | Mango-Sauce
18,30

SAKURA HARU

Lachs | Rucola | Lauchzwiebeln | Frischkäse
mit Lachs-Tatar verfeinert
18,30

MATSURI BEEF

Avocado | Frischkäse | paniierter Spargel
mit flambiertem Rind umwickelt | Unagi-Sauce | Trüffel-Mayo
21

INARI

Avocado | japanisches Omelett | Gurke | Frischkäse
in Tofu gewickelt, Unagi-Sauce
16,40

ASUPALAGARSU

Avocado | knuspriger Spargel | Unagi-Sauce | Kewpie-Mayo
16,40

ORCHIDEE

Avocado | japanisches Omelett | Gurke | Frischkäse
mit Avocado umwickelt | Mango-Sauce
16,40

HOURENSO

Knusprige Lauchzwiebeln | Paprika | Frischkäse
in Blattspinat gewickelt | Vanille-Sauce | Unagi-Sauce
18,30

URAMAKI

CRUNCHY MAKI

Knusprig frittierte Rolle | Butterfisch,
Unagi-Sauce | Sriracha-Mayo
12,60

CRUNCHY SALMON

Knusprig frittierte Rolle | Avocado | Lachs | Frischkäse | Aal
Unagi-Sauce
18,30

CRUNCHY CHICKEN

Knusprig frittierte Rolle | Avocado | Yakitori-Hähnchen
Frischkäse | Surimi | Unagi-Sauce
18,30

CRUNCHY YASAITAME

Knusprig frittierte Rolle | vegetarischer Füllung | Unagi-Sauce
18,30

SASHIMI

LITTLE SASHIMI

Auswahl verschiedener Fischfilets

18

SHO-YO SASHIMI

Auswahl verschiedener Fischfilets

39

SHAKE SASHIMI

Lachsfilets

18

BLUEFIN-AKAMI SASHIMI

Thunfischrückensfilet

22

BLUEFIN-TORO SASHIMI

Thunfischbauchfilet

40

DONBURI

Basis

Gedämpfter Reis
Gemüse aus der Pfanne | Umami-Soße
9

Add on

YAKIRIGI SALMON
kurz gebratener Lachs
10,50

YAKIGIRI TUNA
kurz gebratener Thunfisch
14

YAKIGIRI MUTSU
kurz gebratener Butterfisch
10,50

STEAKHÜFTE
sous vide gegart
12

ÜSSWASSER AAL
gegrillt
14

YAKITORI
Hühnchen-Spieße
10,50

MISO AUBERGINE
Sesam | Zwiebelcrunch
7

MEN NUDELN IN UMAMI BRÜHE

TAN MEN GEMÜSE

Nudeln wahlweise: Rahmen | Udon | Soba
Zwiebel | Lauch | Algen | Ramen Ei
16

TAN MEN FLEISCH

Nudeln wahlweise: Rahmen | Udon | Soba
Zwiebel | Lauch | Algen | Ramen Ei
16

Add on

SCHWEINEBAUCH

geräuchert und geschmort
9

LACHS

japanisch gebeizt
9

BIO-HÄHNCHENBRUST

Limette
9

WAGASHI

DAIFUKU

Reiskuchen mit Yuzu- oder Adzukibohnenfüllung
3,40

MOCHI EIS

Reiskuchen mit Eisfüllung
Lychee | Matcha | Mango-Passionfruit | Karamell
3,80

MATCHA EIS

Matcha | Eiscreme
4,50

SESAM EIS

Sesam | Eiscreme
4,50

MATCHA TIRAMISU

Löffelbiskuit | Maskarponecreme | Bio-Matcha
12

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Coca Cola | Cola Zero | Fanta | Sprite
0,33 | 4,50

Thomas Henry
Ginger Ale | Bitter Lemon | Tonic | Spicy Ginger
0,2 | 4,50

Selters
Still | Sprudel
0,25 | 3,00

Selters
Still | Medium | Sprudel
0,75 | 6,50

Saft
Apfel | Mango | Litschi | Johannisbeere
0,2 | 3,50

Saftschorle
0,4 | 5,50

ZEN SAKURA HOMEMADES

Clasic Lemonade | Ice Tea
0,3 | 6,00

Ginger Lemonade | White Lemonade
0,3 | 7,00

KAFFEE

Kaffee
6,00

Espresso
3,00

Espresso doppelt
5,00

Espresso Macchiato
3,50

Cappuccino
4,00

Latte Macchiato
4,50

Matcha Latte
6,00

TEE

HOJICHA
(Japanischer Grüntee)
Kännchen | 6,50

GENMAICHA
(Japanischer Grüntee)
Kännchen | 6,50

YASMIN TEE
Kännchen | 6,50

MUGICHA
(Japanischer Gerstentee)
Kännchen | 6,50

INGWER
Tasse | 5,00

MINZE
Tasse | 5,00

LEMONGRAS
Tasse | 5,00

BIER

PILS
(vom Fass)
0,3 | 4,00

RADLER
0,3 | 4,00

DIESEL
0,3 | 4,00

WEIZEN
0,5 | 5,00

WEIZEN
(alkoholfrei)
0,3 | 4,00

KIRIN
(japanisches Bier)
0,33 | 5,00

KIRIN
(japanisches Bier, alkoholfrei)
0,33 | 5,00

ASAHI
(japanisches Bier)
0,33 | 5,00

SAPPORO
(japanisches Bier)
0,3 | 5,00

WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER (Schloss Proschwitz)
0,2 | 8,50

GRAUBURGUNDER (Schloss Proschwitz)
Flasche | 29,00

WEISSBURGUNDER (Schloss Proschwitz)
0,2 | 8,50

WEISSBURGUNDER (Schloss Proschwitz)
Flasche | 29,00

GOLDRIESLING (Schloss Proschwitz)
0,2 | 8,50

GOLDRIESLING (Schloss Proschwitz)
Flasche | 29,00

CHARDONNAY (Kellerei Schreckbichl)
0,2 | 7,50

CHARDONNAY (Kellerei Schreckbichl)
Flasche | 27,00

PINOT GRIGIO (Weingut Ca Bolani)
0,2 | 7,00

PINOT GRIGIO (Weingut Ca Bolani)
Flasche | 23,00

ROTWEIN

CALIDON (Vega Enix)
0,2 | 7,50

CALIDON (Vega Enix)
Flasche | 26,00

GARNACHA (Santys)
0,2 | 7,50

GARNACHA (Santys)
Flasche | 7,50

ROSÉWEIN

ROSÉ (Schloss Proschwitz)
0,2 | 8,50

ROSÉ (Schloss Proschwitz)
Flasche | 29,00

CUVÉE ROSÉ (Lila Wolken)
0,2 | 7,00

CUVÉE ROSÉ (Lila Wolken)
Flasche | 23,00

WEISSWEIN

RIESLING (Weingut Leitz, alkoholfrei)
0,2 | 7,00

RIESLING (Weingut Leitz, alkoholfrei)
Flasche | 23,00

SCHAUMWEIN

PROSECCO (Scavi & Ray)
0,2 | 6,50

PROSECCO (Scavi & Ray)
Flasche | 23,00

CHAMPAGNER (Louis Roederer)
0,375 | 70,00

CHAMPAGNER (Louis Roederer)
Flasche | 120,00

APERITIV

UMESHU

(Pflaumenwein, warm/kalt)

0,1 | 4,50

OZEKI JUNMAI SAKE

(Reiswein, warm/kalt)

0,2 | 4,50

OZEKI NIGORI SAKE

(Reiswein, warm/kalt)

0,2 | 4,50

UMESHU SPRITZ

(Pflaumenwein, Selters)

9,00

APEROL SPRITZ

(Aperol, Prosecco, Selters)

8,50

HUGO

(Holunderblüte, Prosecco, Selters)

8,50

PRISECCO (alkoholfrei)

Weisduftig - Holunderblüte | Kräuter

Rotfruchtig - Sauerkirsch | Johannisbeere

0,2 | 7,00

COCKTAILS

GIN TONIC
(Roku Gin)
9,00

SHISO MULE
(Haku Wodka)
10,50

WHISKEY HIGHBALL
(Suntory Whiskey)
10,50

YUZU WHISKEY SOUR
(Suntory Whiskey)
14,00

YUZU GIN SOUR
(Roku Gin)
14,00

ESPRESSO MARTINI
(Haku Wodka)
15,00

SPIRITUOSEN

GRAPPA

0,2 | 5,00 0,4 | 8,50

RAMAZOTTI

0,2 | 3,00 0,4 | 5,50

REISSCHNAPS

0,2 | 4,00 0,4 | 6,50

HAKU WODKA

0,2 | 4,00 0,4 | 7,00

SUNTORY BLENDED WHISKY

0,2 | 4,50 0,4 | 8,00

NIKKA YOICHI SINGLE MALT

0,2 | 6,00 0,4 | 11,00

HIBIKI SUNTORY WHISKEY

0,2 | 7,00 0,4 | 13,00

INHALTSSTOFFE

- 0 taurinhaltig
- 1 phosphathaltig
- 2 koffeinhaltig
- 3 chininhaltig
- 4 Farbstoff
- 5 Geschmacksverstärker
- 6 Gentechnik
- 7 Soja
- 8 Konservierungsmittel
- 9 Säuerungsmittel
- 10 Verdickungsmittel
- 11 Schalentiere

ALLERGENE

- 12 Weizen/Gluten
- 13 Ei/Eibestandteile
- 14 Milch/Milchbestandteile
- 15 Sesam
- 16 Erdnüsse
- 17 Kann bei übermäßigem Verzehr
abführend wirken

BESTANDTEILE

- a Unagi
- b Mango
- c Chili
- d Chili Majonaise

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag

11:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Samstag / Sonntag

11:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Frühstück Samstag

9:00 Uhr bis 13:00 Uhr

UNSERE RESTAURANTS

SAKURA KAITEN

Bosestraße 4

04109 Leipzig

Telefon +49 341 9628517

SAKURA

Härtelstraße 27

04107 Leipzig

Telefon +49 341 9938712

ZEN SAKURA

Georg-Schumann-Straße 105

04155 Leipzig

Telefon +49 341 0000000

