

ZEN

SAKURA

SUSHI & FINE DINING

FRESH INGREDIENTS
HONESTLY CRAFTED



Seit 2002 in Leipzig





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 japanische 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

APERITIF



PRISECCO WEIßDUFTIG

(ALKOHOLFREI)

Von der Apfel-, Trauben- und Pfirsichfrucht getragene Süße bilden einen spannenden Bogen zur kräuterwürzigen Apfelsäure und enden im langen Holundernachhall.

0,2 L / 7,00 €

PRISECCO ROTFRUCHTIG

(ALKOHOLFREI)

Herrlich fruchtig mit Duft von Sauerkirsche, schwarzer Johannisbeere und Holunder. Abgerundet wird das Aroma mit einer frischen Limetten-Note und Gewürze.

0,2 L / 7,00 €

ZEN SPRITZ

(ALKOHOLFREI)

Volée Aperitif Naturel 0,0% mit Tonic Water, Eis und Minzblatt

Feinfruchtig, elegant und leicht bitter mit erwachsenem Aperitif-Charakter, Welcher an Grapefruit erinnert. Ein ruhiger, stilvoller Einstieg in den Abend.

0,3 L / 7,90 €



KYOTO SPRITZ

(ALKOHOLFREI)

Lavi-Spritz alkoholfrei vom Weingut Wild / mit Tonic Water, frischen Heidelbeeren und frischer Minze

Aromatisch, floral und modern mit feiner Lavendelnote. Die Heidelbeeren bringen Frucht, die Minze Frische - ideal für einen charakterstarken Signature Drink.

0,3 L / 7,90 €

SAKURA SPRITZ

(ALKOHOLFREI)

FINE Spritz alkoholfrei vom Weingut Wild / mit Tonic Water, Eis, Orangenscheibe und Rosmarin

Alkoholfreier Orange-Aperitif mit fruchtig-süßer Zitrusnote, leicht herber Art und viel Wiedererkennungswert. Charmant, modern und hervorragend.

0,3 L / 7,90 €

OZEKI JUNMAI SAKE

Klarem, ausgewogenem Profil. Dezent Noten von Reis und Nüssen, weich und leicht trocken im Abgang. Vielseitig – passt hervorragend zu Sushi, Fisch und herzhaften Gerichten. Kalt oder warm serviert.

0,15 L / 6 €



OZEKI NIGORI SAKE

Ungefilterter, leicht trüber Sake von Ozeki mit cremiger Textur. Süßlich-fruchtig mit Noten von Reis und Kokos, mild und weich im Geschmack. Ideal zu Desserts oder würzigen Speisen. Kalt serviert.

1,5 L / 6,00 €

APEROL SPRITZ

Erfrischender Klassiker aus Aperol Spritz: spritzig, leicht bitter und fruchtig. Mit Aperol, Prosecco und Soda.

0,2 L / 7,90 €

HUGO

Leichter, erfrischender Aperitif aus Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze und Limette. Blumig, spritzig - ideal für warme Tage.

0,2 L / 7,90 €



SAKURA SIGNATURE MENUS

MIDORI BALANCE

DER FRISCHE MOMENT MIT LEICHTIGKEIT

25 € | 14 Stück

Avocado Nigiri, Inari Nigiri
3 Avocado Maki, 3 Kappa Maki
2 Inari Rolls
2 Orchidee Rolls
2 Crunchy Rolls

GARDEN DELUXE

DIE GRÜNE VIELFALT FÜR BESONDERE MOMENTE

65 € | 32 Stück

2 Avocado Nigiri, 2 Shiso Nigiri
6 Mango Avocado Maki
4 Inari
4 Asupalagarsu
4 Mystery
4 Orchidee
6 Crunchy Veggie Rolls

SAKURA DUO

UNSER EMPFEHLUNG FÜR ZWEI

45 € | 24 Stück

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Ebi Nigiri
3 Lachs Maki, 3 Avocado Maki
4 California Lachs
4 Ebi Tempura
4 Sakura Rolls
2 Crunchy Rolls



ZEN CLASSIC

FÜR EINEN KLAREN MOMENT

28 € | 16 Stück

Lachs, Ebi Nigiri
6 Thunfisch Maki
4 Sakura Rolls
4 Crunchy Maki

SAKURA SIGNATURE

WENN ES ETWAS BESONDERES SEIN DARF

70 € | 32 Stück

2 Aburi Salmon, 2 Tuna Gunkan Nigiri
6 Lachs Avocado Maki
4 Tamago Rolls
4 Ebi Tempura
4 Nagano
4 Sakura Haru
4 Salmon Green
2 Crunchy Rolls

SAKURA TABLE

FÜR FREUNDE, GESPRÄCHE UND EINEN LANGEN ABEND

80 € | 44 Stück

2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Hamachi, 2 Ebi Nigiri
6 Lachs Avocado Maki, 6 Thunfisch Maki
4 Hot Spicy Tuna
8 California Lachs
4 Nagano
4 Sakura Haru
4 Crunchy Rolls



ZEN OMAKASE

Chef's Selection

**Eine exklusive Auswahl unseres Sushi-Meisters.
Nicht ausgewählt – sondern anvertraut.**

Me-Time — 35 €

Dinner-Date (2P) — 70 €

Familienzeit (4P) — 140 €

Freundeabend (6P) — 210 €



VORSPEISEN



Misoshiru ^(1,12)

Sojabohnensuppe mit Seetang, Tofu & Lauch

4,90 €

Goma Wakame ^(1,11)

Algen Salat

4,90 €

Edamame ⁽⁶⁾

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

4,90 €

Yakitori ^(1,11,6)

Hähnchenspieße mit Yakitori-Sauce

4,90 € | 2 Stück

Gyoza ^(1,6,11)

Teigtaschen mit Hähnchen oder Gemüse | Ponzu-Sauce

4,90 € | 3 Stück



Takoyaki (1,6,11,14)

Oktopusbällchen mit Bonitoflocken & Kewpie-Mayo

4,90 € | 3 Stück

Sunomono (1,4,6)

Lachs | Thunfisch | Butterfisch in Ponzu mariniert

6,90 €

Tataki (1,4,6,11,14)

Lachs | Thunfisch | Jakobsmuschel | Butterfisch kurz gebraten

6,90 €

Ceviche (4,6,11,14)

Hamachi | Jakobsmuschel mit Yuzu, Shoyu und Maracuja

8,90 €

Crispy Ebi (1,2,7,8,11)

Garnelen Tempura | Chili-Mayo | Zitrone

7,90 €



Tuna Crispy Rice (1,4,7,11)

Knuspriges Reis | Thunfisch Tatar | Chili-Mayo | Lauch

02 Stück | 6,90 €

Tempura-Moriawase (1,2,6,11)

Knuspriges Tempura aus 2 Riesengarnelen und saisonales Gemüse

13,90 €

Tuna Salat (1,4)

Thunfisch, Ponzu, rote Zwiebeln, & Wiesenkräutersalat

13,90 €



SASHIMI



Avocado Sashimi ^(6,11)

Avocado | Guacamole | Tomaten-Ponzu

12 €

Little Sashimi ⁽⁴⁾

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Garnellen

18 € | 8 Scheiben

Sho-Yo Sashimi ^(4,14,3,2)

Lachs, Thunfisch, Hamachi, Butterfisch, Garnellen,
Jakobsmuschel

39 € | 16 Scheiben

Sake Sashimi ⁽⁴⁾

Bio-Lachs

18 € | 8 Scheiben

Tuna Sashimi ⁽⁴⁾

Bluefin-Akami

22 € | 8 Scheiben

Toro Sashimi (wenn verfügbar) ⁽⁴⁾

Chutoro | Otoro

40 € | 8 Scheiben



VEGGIE - VEGAN



Avocado Maki (11,12)

Avocado, Sesam

4,70 € | 6 Stück

Kappa Maki (11,12)

Gurke, Sesam

4,70 € | 6 Stück

Shiso Nigiri (7,11,12)

Shiso Blatt, Gurke & Yuzu-Mayo

4,70 € | 2 Stück

Avocado Nigiri (7,11,12)

Avocado, Yuzu-Mayo, Furikake

4,70 € | 2 Stück

Tamago Nigiri (1,3,12)

Japanisches Omelett

4,70 € | 2 Stück



Inari Nigiri (1,6,11,12)

Tofutasche, Yakitori Sauce

4,70 € | 2 Stück

Orchidee (1,3,7,11,12) Avocado, Tamagoyaki, Gurke & Frischkäse,
mit Avocado umwickelt, Mango-Sauce

7,50 € | 4 Stück

Asupalagarsu (1,6,7,11,12) Avocado, Rucola, knuspriger Spargel & Frischkäse,
mit Yakitori Sauce & Yuzu-Mayo

7,50 € | 4 Stück

Inari (1,3,6,7,11,12) Avocado, japanisches Omelett, Gurke & Frischkäse,
in Tofu gewickelt, Yakitori Sauce

8,50 € | 4 Stück

Crunchy Yasaitame (1,3,6,11,12)

Knusprig frittierte Rolle mit vegetarischer Füllung, Yakitori Sauce

18,00 € | 6 Stück



MAKI



Sake Maki (4,12)

Bio-Lachs

5,30 € | 6 Stück

Sake Avocado Maki (4,12)

Bio-Lachs, Avocado

5,30 € | 6 Stück

Tekka Maki (4,12)

Blauflossen-Thunfisch

6,60 € | 6 Stück

Mutsu Maki (4,12)

Butterfisch

5,30 € | 6 Stück

Unagi Maki (1,4,6,11,12)

Gegrillte Aal mit Yakitori Sauce

6,60 € | 6 Stück

Negitoro Maki (wenn verfügbar)

(1,4,6,12)

Thunfischbauch, Frühlingszwiebeln

11,90 € | 6 Stück



NIGIRI



Sake (4,12)

Bio-Lachs

5,30 € | 2 Stück

Ebi (2,12)

Großgarnele

5,30 € | 2 Stück

Mutsu (4,12)

Butterfisch

5,30 € | 2 Stück

Hamachi (4,12)

Gelbschwanzmakrele

6,60 € | 2 Stück

Unagi (1,4,11,12)

Gegrillte Aal mit Yakitori Sauce

6,60 € | 2 Stück



Hotate (2,12)

Jakobsmuschel

6,60 € | 2 Stück

Maguro (4,12)

Blauflossen-Thunfisch Rückenfilet

6,60 € | 2 Stück

Chu-toro (wenn verfügbar) (4,12)

Zart marmorierter Thunfischbauch

11,90 € | 2 Stück

O-toro (wenn verfügbar) (4,12)

Hoch marmorierter Thunfischbauch

12,90 € | 2 Stück

Aburi Salmon (1,4,6,11,12)

Flambierter Lachs, Ikura

6,90 € | 2 Stück



Aburi Unagi (1,3,4,6,11,12)

Flambierter Aal mit Lachs, Ikura

9,90 € | 2 Stück

Aburi Toro (wenn verfügbar) (1,3,4,6,11,12)

Flambierter Thunfischbauch, Trüffel-Mayo, Kaviar

13,90 € | 2 Stück

Ikura (3,12)

Lachskaviar

6,60 € | 2 Stück

Bluefin Gunkan (4,12) 🍣

Thunfisch-Tatar, Avocado, Gurke

6,60 € | 2 Stück

Salmon Gunkan (4,7,12) 🍣

Lachs-Tatar, Avocado, Gurke

6,60 € | 2 Stück



URAMAKI - SPECIAL ROLLS



California Inside Out (3,4,11,12)

Lachs, Avocado, Gurke & Fischrogen

6,50 € | 4 Stück

Hot Spicy Tuna (4,11,12)

Fein gehackter Thunfisch mit würziger
Chili-Sauce

6,50 € | 4 Stück

Ebi Tempura (1,2,3,6,11,12)

Knusprige Tempura-Garnele
mit Unagi-Sauce

6,50 € | 4 Stück

Sakura (1,4,6,11,12)

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

9,00 € | 4 Stück



Sakori (1,2,3,4,6,11,12)

Avocado, Koriander, Garnelen, Chili-Sauce mit Lachs umwickelt, Ikura & Limettenabrieb

9,00 € | 4 Stück

Tamago (3,4,11,12)

Lachs, Avocado, Gurke & Frischkäse, Eimantel

9,00 € | 4 Stück

Salmon Green (1,4,6,7,11,12)

Lachs, Rucola, Lauchzwiebeln & Frischkäse, mit Avocado umwickelt, Unagi- & Mango-Sauce

9,00 € | 4 Stück

Nagano (1,2,3,4,6,11,12)

Tempura-Garnele & Avocado, mit flambiertem Lachs umwickelt, Unagi-Sauce

9,00 € | 4 Stück

Sakura Haru (1,4,6,7,11,12)

Lachs, Rucola, Lauchzwiebeln & Frischkäse, mit Lachs-Tatar verfeinert

9,00 € | 4 Stück

Matsuri Beef (1,4,6,7,11,12)

Avocado, Frischkäse & paniierter Spargel mit flambiertem US-Beef umwickelt, Trüffel-Mayo & Kaviar

10,00 € | 4 Stück

CRUNCH



Crunchy Maki (1,4,6,11,12)

Knusprig frittierte Rolle mit Butterfisch, Unagi-Sauce
& Chili-Mayo

10 € | 8 Stück

Crunchy Salmon (1,4,6,7,11,12)

Knusprig frittierte Rolle mit Avocado, Lachs,
Frischkäse & Aal, Unagi-Sauce

18 € | 6 Stück

Crunchy Chicken (1,2,4,6,7,11,12)

Knusprig frittierte Rolle mit Avocado, Yakitori,
Frischkäse & Surimi, Unagi-Sauce

18 € | 6 Stück



DONBURI (1,4,6,11,12)



Gedämpfter Reis, saisonales Gemüse aus der Pfanne und würziger Umami-Soße

9 €

ADD ON:

- Salmon Tataki: Kurz gebratener Lachs
10,50 €
- Tuna Tataki: Kurz gebratener Thunfisch
14,00 €
- Mutsu Tataki: Kurz gebratener Butterfisch
10,50 €
- Gyu-Katsu: knusprig frittierte Argentinisches Roastbeef, Miso-Mayo
14,00 €
- Unagi: gegrilltem Süßwasser Aal
14,00 €
- Yakitori: Hähnchen-Spieße
10,50 €
- Miso Aubergine, Sesam & Zwiebelcrunch
8,00 €



MEN – NUDELN IN UMAMI BRÜHE

(1,3,6,9,12)



Gemüse oder Fleischbrühe
Auswahl Ramen | Udon | Soba
Zwiebel, Lauch, Baby-Mais & Ramen Ei
10 €

ADD ON:

- Japanisch gebeizter Lachs 9 €
- Schweinebauch – geräuchert und geschmort 9 €
- Hähnchen-Katsu: knusprig frittierte Hähnchen, Miso-Mayo 9 €



WOK



Alle Wok-Gerichte servieren wir mit
saisonaalem Gemüse und duftendem Reis



ROTES CURRY

Cremige Kokos-Curry-Sauce
mit feiner Würze, eicht scharf.

PIKANT

Würzige Sauce mit
angenehmer Schärfe.

ERDNUSS

Samtige Erdnuss-Sauce,
mild und nussig.

UDON WOK

Gebatene Udon-Nudeln
mit frischem Wokgemüse.

WÄHLEN SIE IHRE VARIANTE

Tofu	16 €
Gebackenes Hähnchen	16 €
Knusprige Ente	18 €

SPEZIALITÄT



BUN NAM BO

Vietnameisischer Reisnudelsalat

Mit frischen Kräutern, knackigem Gemüse, gerösteten Erdnüssen und hausgemachtem Limetten-Dressing.

Tofu 16 €

Rindfleisch 18 €

• japanisch gehackt



DEZATO



Daifuku ⁽¹⁾

Reiskuchen mit Yuzu- oder Afzukibohnenfüllung

3,40 € | 1 Stück

Mochi Eis ^(1,7)

Reiskuchen mit Eisfüllung

Litschi, Mango-Passionfrucht oder Karamell

3,40 € | 1 Stück

Matcha Eis ⁽⁷⁾

Matcha-Eiscreme

4,50 € | 2 Kugeln

Sesam Eis ^(7,11)

Sesam-Eiscreme

4,50 € | 2 Kugeln

Matcha Tiramisu (wenn verfügbar)

^(1,3,7)

Löffelbuisquit, Maskarponecreme, Bio-Matcha

5,50 €



ZEN.SAKURA
SUSHI RESTAURANT | CATERING | DELIVERY

GETRÄNKE

WINE - COCKTAILS - SPIRITS

ドリンクメニュー



ALKOHOLFREI



SOFTDRINKS

0,33 L 4,00 €

Coca Cola | Cola Zero | Fanta | Sprite

THOMAS HENRY

0,2 L 3,50 €

Ginger Ale | Bitter Lemon | Tonic | Spicy Ginger

SELTERS

0,25 L 3,00 €

Still | Sprudel

SELTERS

0,75 L 6,50 €

Still | Medium | Sprudel

SAFT

0,2 L 3,50 €

Apfel | Mango | Johannisbeere | Litschi

SAFTSCHORLE

0,4 L 5,50 €

Apfel | Mango | Johannisbeere | Litschi

HOMEMADES



ZEN LEMONADE

0,4 L

5,50 €

Limettensaft | Zucker | Soda

ZEN GINGER

0,4 L

5,50 €

Limettensaft | Holunder | Ginger Ale | Minze

ZEN ICE TEA

0,4 L

5,50 €

Limettensaft | Zucker | Schwarze Tee

ZEN WHITE

0,4 L

6,50 €

Limettensaft | Kokos | Litschi | Maracuja



COCKTAILS



GIN TONIC

7,00 €

Roku Gin | Tonic | Limetten oder Gurke



SHISO MULE

8,50 €

Haku Wodka | Limetten | Gingerbeer | Shiso



WHISKEY HIGHBALL

8,50 €

Suntory Whiskey | Soda | Zitronenzeste



YUZU WHISKEY SOUR

10,50 €

Suntory Whiskey | Yuzu | Limetten | Eiweiß | Zitronenzeste



YUZU GIN SOUR

10,50 €

Roku Gin | Yuzu | Limetten | Eiweiß | Zitronenzeste



ESPRESSO MARTINI

10,50 €

Haku Wodka | Espresso | Kaffeeликör

HEISSGETRÄNKE



HOJICHA

Gerösteter japanischer Grüntee

Kännchen | 6,5 €

GENMAICHA

Japanese Grüntee mit geröstetem Reis

Kännchen | 6,5 €

MUGICHA

Japanischer Gerstentee

Kännchen | 6,5 €

FRISCHER TEE

Ingwer | Minze | Lemongras

Tasse | 5,00 €



KAFFEE

3,5 €

ESPRESSO

Einfach | 2,50 €

Doppelt | 4,00 €

ESPRESSO MACHIATO

3,5 €

CAPPUCCINO

4,00 €

LATTE MACCHIATO

4,5 €

MATCHA LATTE

6,00 €



BIER



JAPANISCHES BIER

Kirin | Asahi | Sapporo | Kirin alkoholfrei

0,33 l | 4,50 €

PILS

UR-KROSTITZER

0,4 l | 4,50 €

RADLER

0,4 l | 4,50 €

DIESEL

0,4 l | 4,50 €

WEIZEN

SCHÖFFER-HOFER

0,5 l | 5 €

WEIZEN ALKOHOLFREI

SCHÖFFER-HOFER

0,5 l | 5 €



WEISSWEIN

**0,75 L****0,2 L****GRAU BURGUNDER - trocken***Weinhaus Flick / Rheinhessen, Deutschland*

Saftig und unkompliziert mit gelber Frucht, milder Würze und weichem Mundgefühl. Ein sehr guter Allrounder zu Sushi, leichten Vorspeisen und Fischgerichten.

19,00 €**6,00 €****MÜLLER-THURGAU - trocken***Thüringer Weingut Zahn / Saale-Unstrut, Deutschland*

Feinfruchtig und klar mit animierender Frische, zarter Würze und einem leichten, sauberen Trinkfluss. Passt sehr gut zu filigranen Speisen, Gemüse und feinen Fischkomponenten.

27,00 €**7,90 €****RIESLING FILETSTÜCK - trocken***Weingut Heinz Nikolai / Rheingau, Deutschland*

Klassischer Rieslingstil mit präziser Säure, Zitrus, Steinobst und einer straffen Mineralität. Ideal zu Sushi, Sashimi und allem, was Frische und Klarheit im Glas verlangt.

29,00 €**8,50 €**

0,75 L

0,2 L

SAUVIGNON BLANC - trocken*Weingut Bretz / Rheinhessen, Deutschland*

Duftet nach Stachelbeere, grünen Kräutern und heller Frucht. Am Gaumen lebendig und geradlinig - ein moderner, aromatischer Begleiter zu asiatischen Aromen und leichter Schärfe.

29 €

8,50 €

DEMETER SILVANER - feinherb*Weingut Feth / Rheinhessen, Deutschland*

Sanft, charmant und balanciert mit gelber Frucht, weicher Textur und feinem Schmelz. Die dezente Restsüße macht ihn sehr passend zu würzigen Speisen und aromatischen Saucen.

29 €

8,50 €

LORIINI CUVÉE - feinherb*Weingut Schott / Pfalz, Deutschland*

Ein zugänglicher, harmonischer Weißwein mit fruchtbetonter Art und angenehmer Rundung. Sehr gastfreundlich im Stil und damit gut geeignet für Gäste, die es etwas weicher mögen.

25 €

7 €

SCHEUREBE - lieblich*Weinhaus Flick / Rheinhessen, Deutschland*

Duftig, exotisch und saftig mit ausgeprägter Frucht und milder Süße. Besonders spannend zu pikanten Gerichten, asiatischen Gewürzen und als charmante Empfehlung für unkomplizierten Genuss.

25 €

7 €



ROSÉWEIN

**0,75 L****0,2 L****PASSION Z ROSÉ DQW** - trocken*Thüringer Weingut Zahn / Saale-Unstrut, Deutschland***27,00 €****7,90 €**

Feinfruchtiger Rosé mit roter Beerenfrucht, frischer Art und einem eleganten, sauberen Finish. Modern, leicht und sehr gut als Aperitif oder zu sommerlichen Vorspeisen einsetzbar.

ROTLING QbA FÜNF FREUNDE - trocken*Schwane-Wein GmbH / Franken, Deutschland***25,00 €****7,00 €**

Lebendig und saftig mit animierender Frucht, frischem Zug und unkomplizierter Stilistik. Ein zugänglicher Rosé-Typ für Terrasse, Lunch und leichte Fisch- oder Gemüsegerichte.



ROTWEIN

**0,75 L****0,2 L**

VEGA ENIX SANTYS - 2010

*Andalusien, Spanien***26,00 €****7,50 €**

Kräftig und würzig mit Aromen dunkler Beeren, feinen Röstaromen und weichen Tanninen. Vollmundig und harmonisch mit angenehm trockenem Abgang.

VEGA ENIX LAURENTI - 2004

*Andalusien, Spanien***26,00 €****7,50 €**

Gereifter, vielschichtiger Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen und feinen Holznoten. Weich und rund mit eleganten Tanninen und langem, harmonischem Abgang.



PROSECCO & CHAMPAGNE



SCAVI & RAY PROSECCO

Venetien, Italien

Frisch und elegant mit feiner Perlage, fruchtigen Noten von Apfel und Zitrus sowie einer leichten, harmonischen Süße. Lebendig und unkompliziert – ideal als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen.

0,75 L

23,00 €

0,21 L

6,50 €

LOUIS ROEDERER CHAMPAGNER

Frankreich

Elegant und feinperlig mit Aromen von reifen Früchten, Zitrus und Brioche. Komplex, frisch und ausgewogen mit langem, edlem Abgang – ideal als Aperitif oder zu feinen Speisen.

0,75 L

120,00 €

0,375 L

70,00 €



SPIRITUOSEN



SUNTORY BLENDED WHISKY

Japan

Mild und ausgewogen mit feinen Noten von Vanille, Honig und einem Hauch von Rauch. Weich im Geschmack, rund und harmonisch mit sanftem, leicht süßlichem Abgang – pur, auf Eis oder als Highball ein Genuss.

4 cL

8,00 €

2 cL

4,50 €

NIKKA YOICHI SINGLE MALT

Japan

Kräftig und charaktervoll mit rauchigen Noten, begleitet von Malz, Gewürzen und einem Hauch von Meersalz. Trocken, komplex und lang im Abgang.

11,00 €

6,00 €



HIBIKI SUNTORY WHISKEY

Japan

Elegant und harmonisch mit floralen Noten, Honig, Orange und feiner Eiche. Weich, ausgewogen und vielschichtig mit langem, seidigem Abgang – ideal pur oder auf Eis.

4 cL

13,00 €

2 cL

7,00 €

HAKU WODKA

Japan

Klar und weich mit subtilen Noten von Reis und einer leicht süßlichen, runden Struktur. Rein und elegant im Geschmack – pur, auf Eis oder in hochwertigen Cocktails.

7,00 €

4,00 €

REISSCHNAPS

Vietnam

Traditioneller Reislikör mit leicht süßlichem, aromatischem Profil und feinen Noten von Klebreis. Mild, weich und rund im Geschmack.

6,5 €

4,00 €



ALLERGEN



01  **Glutenhaltiges Getreide**
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer,
Dinkel, Kamut

02  **Krebstiere**
Garnelen, Krabben, Hummer

03  **Eier**
Hühnerei, Vollei, Eiprodukte

04  **Fisch**
Lachs, Thunfisch, Fischprodukte

05  **Erdnüsse**
Erdnussbutter, Erdnussöl

06  **Sojabohnen**
Sojasauce, Tofu, Sojalecithin

07  **Milch (inkl. Laktose)**
Milch, Käse, Joghurt, Butter

08  **Schalenfrüchte (Nüsse)**
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashew, Pistazien etc

09  **Sellerie**
Knollensellerie, Selleriesalz

10  **Senf**
Senfkörner, Senfpaste

11  **Sesamsamen**
Sesamöl, Sesamkörner

12  **Schwefeldioxid & Sulfite**
Wein, Trockenfrüchte (>10 mg/kg oder l)

13  **Lupinen**
Lupinenmehl, Lupinenprodukte

14  **Weichtiere (Mollusken)**
Muscheln, Schnecken, Tintenfisch







ZEN.SAKURA
SUSHI RESTAURANT | CATERING | DELIVERY