

Welkom bij ZIZO Lounge

We love shared dining!

*Het is een authentieke Japanse traditie om gerechten met elkaar te delen.
Onze gerechten worden op Aziatische wijze geserveerd, dat houdt in dat de gerechten gelijk worden
opgediend zodra de keuken deze heeft bereid.
What is ready is served, share it and enjoy.*

Wilt u liever classic dineren? Bestel dan meerdere gangen en geef het door aan onze bediening

ZIZO
lounge

Snacks & bites

- Edamame bonen** € 3,95
Sojabonen met zeezout
- Spicy edemame** € 4,55
Sojabonen met zeezout en pikante pepers
- Edamame black truffel** € 4,95
Sojabonen met himalaya zout en truffeltwist
- Kroepoek** € 3,95
Garnalen kroepoek met saté saus
- Crispy seaweed** € 4,55
Krokante zeewier chips in tempura met een verrassende pittige smaak
- Mini loempia's 4st** € 2,95
Loempia's gevuld met groenten
- Vietnamese loempia 2st** € 3,75
Loempia's gevuld met kip en groenten
- Pekingend loempia 4st** € 5,95
Loempia's gevuld met pekingend en hoisin saus
- Ebi Fry 2st** € 3,35
Grote gefrituurde garnalen in krokante panko
- Zoete aardappel patatjes** € 4,95
Huisgemaakt

Cold starters

- Wagyu Carpaccio** € 9,95
Met wasabi dressing
- Chuka wakame** € 4,95
Japanse zeewier salade
- Gemixte salade** € 7,95
Met edamame, sesam, avocado, tomaten en wasabi dressing
- Crispy rice avocado tartaar** € 7,95
Avocado tartaar met krokante rijst cubes
- Crispy rice tonijn tartaar** € 11,95
Tonijn tartaar met krokante rijst cubes
- Crispy rice spicy zalm tartaar** € 9,95
Spicy zalm tartaar met krokante rijst cubes

Hot starters

Veggie

- Krokante Gyoza 4st** € 3,95
Krokante dumplings met Japanse mayonaise gevuld met groenten
- Gestoomde Gyoza 4st** € 3,95
Pikante dumplings gevuld met groenten
- Miso soep** € 4,95
Japanse soep gemaakt van dashi bouillon en miso pasta
- Avocado sesam tataki** € 6,95
Gebakken avocado met sesamzaadjes
- Groenten tempura** € 8,95
Verschillende groenten gebakken in tempura beslag
- Wokgroenten** € 6,95
Dagverse groenten met tempeh,, knoflook en gember
- Gebakken champignons** € 6,95
Met teriyaki en knoflook

Meat

- Iberico pork belly 2st** € 5,35
Iberico spiesjes met teriyaki saus
- Yaki tori 2st** € 5,35
*Japanse kipspies met teriyaki saus.
Wij kiezen voor scharrelkip met beter leven keurmerk*
- Kara age 4st** € 6,25
Krokante kipstukjes gemarineerd in gember en knoflook met Japanse mayonaise
- Wagyu beef 75 gram** € 15,95
Rosé gebakken wagyu bavette

MUST TRY! World number 1 beef

*100% Japanse wagyu A4 entrecote €59,95
100 gram getrancheerd om te delen met uw tafelgenoten.*

Fish

- Black tiger garnalen** € 12,95
6st met knoflook, sojasaus en olie
- Tempura black tiger gamba's** € 10,95
5st in krokant jasje met wasabi saus
- Tempura mix** € 12,95
Mix van verschillende soorten vis en groenten
- Soft shell krab** € 9,95
Krokant gebakken soft shell krab in tempura
- Gebakken coquilles** € 10,95
2st met miso yuzu saus

Classic uramaki 5 stuks 10 stuks

Crunchy € 5,95 € 9,95
Vegetarische roll van krokant tempura met Japanse mayonaise & avocado

California € 5,95 € 9,95
Krab roll met avocado en oranje massago eitjes

Crispy chicken € 5,95 € 9,95
Roll van krokante kip met sla, mayonaise en lente-ui

Ebi shrimp € 5,95 € 9,95
Tempura garnaal met avocado

Salade roll € 5,95 € 9,95
Frisse vegetarische roll met komkommer, tomaat, avocado, sla & mayonaise

Zalm avocado € 5,95 € 9,95
Simpele zalm roll met avocado

Tamago roll € 5,95 € 9,95
Vega roll met Japanse omelet en outside avocado

Spicy tuna € 6,55 € 10,95
Rauwe tonijn met spicy pepers en spicy mayonaise

Nigiri per 2 stuks

-Tamago €3,35
Japanse omelet

-Avocado €3,55

-Zalm €3,55

-Geflambeerde zalm €3,95

-Zeebaars €3,55

- Geflambeerde zeebaars €3,95

-Tonijn €3,95

-Unagi €3,95

- Geflambeerde tonijn €4,55
 met truffelmayonaise

Sashimi per 3 stuks

Zalm €3,95

Tonijn €5,95

Zeebaars €3,95

Sashimi mix €12,95

(3xTonijn,3x zalm & 3xzeebaars)

Hosomaki/temaki (op aanvraag)

ZIZO uramaki 5 stuks 10 stuks

Tiger roll zalm € 7,95 € 14,95
Licht warme krokante roll van zalm, avocado & roomkaas gefrituurd in tempura.

Spicy Tuna explosion € 8,75 € 16,75
Licht warme krokante roll met spicy tuna tartaar, outside crispy vermicelli

Zalm Philadelphia € 8,25 € 15,55
Inside roll met avocado & roomkaas, outside met plakjes zalm.

Spicy dragon roll € 7,95 € 14,95
Inside roll met tempura garnaal, outside met plakjes avocado en spicy saus

Double Spicy zalm € 8,75 € 16,75
Inside roll met avocado en spicy zalm tartaar, outside licht geflambeerde zalm

Zalm torch € 8,35 € 15,75
Inside roll met avocado, outside met geflambeerde zalm & Japanse mayonaise

Tuna torch € 8,75 € 16,75
Inside roll met avocado, outside met geflambeerde tonijn & Japanse mayonaise

Shrimp on top € 8,75 € 16,75
Inside avocado, outside een hele tempura garnaal op ieder stukje

Tuna truffel € 8,75 € 16,75
Inside met komkommer & avocado outside met plakjes rauwe tonijn & truffelmayonaise

Unagi roll € 8,55 € 16,55
Inside roll met gemarineerde paling & roomkaas, outside met plakjes avocado

Coquille Rock & Roll € 8,95 € 16,95
California roll met krab, avocado en massago eitjes met on top tempura coquille en tempura zeebaars op ieder stukje.

Hoofdgerechten MEAT

Alle vleesgerechten worden geserveerd met dagverse groenten en huisgemaakte zoete aardappelpatatjes of rijst

Lamsrack € 25,95

Gegrilde koteletjes van het lamsrack met zoete aardappelpatatjes

Kip met Japanse curry € 16,55

Gebakken kipstukjes in Japanse curry kruiden met rijst. Wij kiezen voor scharrelkip met beter leven keurmerk

Wagyu beef € 32,95

150 gram super malse wagyu bavette met zoete aardappelpatatjes

Japanse wagyu entrecote A4 grade € 59,95

100 gram van het meest exclusieve rundvlees ter wereld, zo mals dat het smelt op uw tong.

WAGYU

Volgens internationale top koks en fijnproevers verdient het wagyu beef het predicaat beste rundvlees ter wereld, ook wel het kaviaar onder het vlees genoemd.

Wagyu is bijzonder, het is zo zacht dat het smelt in de mond. Chefs over de hele wereld doen de grootste moeite om de echte wagyu op de kaart te krijgen.

De koeien genieten dagelijks van massages en bier, deze versnapering krijgen de runderen om hun eetlust en kwaliteit van het vlees te bevorderen.

Wij hebben onder andere de échte Japanse A4 wagyu op de kaart staan.

Hoofdgerechten FISH

Alle visgerechten worden geserveerd met dagverse groenten en rijst

Tonijnsteak yellowfin € 26,95

Rosé gebakken met knoflook en sojasaus

Gebakken Coquilles € 27,55

5st coquilles met miso yuzu

Gebakken zalm € 20,55

Zalm gemarineerd in miso

Grote black tiger gamba's € 22,95

6st op de tepanyaki plaat gebakken

Surf & turf € 32,95

75 gram wagyu | 75 gram tonijn | gamba

ZIZO Classic

€26,95 p.p

Voorgerecht keuze uit:

Miso soep

Of

6 krokante Gyoza

Hoofdgerechten keuze uit:

Kip met Japanse curry

Of

Zalm gemarineerd in miso

Dessert:

Spekkoek met bolletje ijs

Sushi menu's

1 pers sushi menu

€32,95

2 zalm & 2 tonijn sashimi
2x5 stuks classic uramaki
2x5 stuks ZIZO uramaki

2 pers sushi menu

€ 59,95

25 classic uramaki 5x5 chef
choice & 20 ZIZO uramaki
4x5 chef choice

1 pers vegetarisch mix menu €27,95

5 crunchy roll, 5 salade roll,
2 nigiri tamago,
4 gyoza, truffel edamame &
avocado tataki

ZIZO FAN €26,95 p.p

3 gangen

Starter keuze uit:

Miso soep

Japanse bouillonsoep

Of

Gyoza 6st

Krokante dumplings

Sushi 15st

Classic uramaki, 3 verschillende
soorten gekozen door de chef

Dessert:

Pandan spekkoek

met een bolletje ijs

ZIZO LOVER €39,95 p.p

4 gangen

Starter keuze uit:

Wagyu beef carpaccio

Met wasabi dressing

Sushi 10 st

2x5 Classic uramaki, verschillende
soorten gekozen door de chef

Wagyu beef

75 gram

of

Knoflook garnalen

6stuks

Sharing plate

Verschillende kleine desserts

ZIZO Addict €59,95 p.p

Alleen per 2 personen verkrijgbaar

7 gangen

Sashimi mix

2st zalm & 2st tonijn

Wagyu beef carpaccio

Met wasabi dressing

Avocado tataki

Gebakken avocado in sesamzaadjes

Amuse

Vegetarische gyoza

ZIZO uramaki 10st

ZIZO uramaki, 2 verschillende
soorten, gekozen door de chef

Surf & turf

35 gram wagyu,

35 gram tonijn steak

Sharing plate

Verschillende kleine desserts

Desserts

There is always room for dessert!

Sharing plate vanaf 2 pers. € 7,55 p.p.

Proeverij van 5 verschillende desserts van de chef

Mochi ijs (2 bolletjes) € 4,95

Verskillende smaken:

Mango, vanille, cocos, strawberry cheesecake en chocolade

Cheesecake yuzu € 6,55

New york style cheesecake met Japanse citrus touch

Spekkoek € 5,95

Pandan spekkoek met een bolletje vanille ijs

Creme brulée met Japanse twist € 6,55

Met een vleugje groene thee

Scropino € 6,95

Citroenijs, vodka & prosecco

Koffie Specials (alcohol free)

Frappucino caramel €4,95

Iced koffie met caramel en slagroom

Coconut kiss €4,95

Cappucino, cocos siroop, cocos saus, coco snippers en slagroom

Tiramisu iced koffie €6,55

Iced cappucino, tiramisu siroop, chocoladesaus, slagroom, chocolade snippers en amaretto siroop

Caramelicino €4,95

Cappucino, caramel siroop, caramelsaus, caramel blokjes en slagroom

White chocolate dream €4,95

Cappucino, witte chocoladesiroop, witte chocoladesaus, witte chocolade snippers en slagroom

Koffie specials (alcohol)

Frappucino met baileys €8,50

Iced koffie met caramel, baileys & slagroom

Tiramisu ice coffee €8,50

Iced cappucino, tiramisu siroop, chocoladesaus, chocolade snippers, slagroom en amaretto likeur

Irish Coffee €7,25

Koffie met Jameson whisky en slagroom

Amaretto chocolademelk €7,25

Warme chocolademelk met amaretto en slagroom

Japanese coffee €7,25

Koffie met sake en slagroom

Spanish Coffee €7,25

Koffie met likeur 43 en slagroom

Italian Coffee €7,25

Koffie met amaretto en slagroom

Cafe d'amore €7,25

Koffie met Cointreau en slagroom

Kaluha coffee €7,25

Koffie met Kaluha en slagroom

Hazelnoot chocolademelk €7,25

Warme chocolademelk met Frangelico en slagroom

Bruine rum chocolademelk €7,25

Warme chocolademelk met bruine rum en slagroom