

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.
DIT HOUDT IN DAT ALS U MEERDERE GERECHTEN
BESTELD HEEFT, DAT DEZE GERECHTEN DIRECT WORDEN
OPGEDIEND ZODRA DE KEUKEN EEN VAN
DE GERECHTEN HEEFT BEREID.

WHAT IS READY IS SERVED. SHARE IT AND ENJOY!

NAAST ONZE BIJZONDERE SELECTIE AAN SUSHIGERECHTEN BIEDT ONZE
KAART OOK EEN AANTAL FANTASTISCHE GERECHTEN
VOOR GASTEN DIE IETS ANDERS WENSEN DAN SUSHI.

TE VEEL KEUZE?
GA DAN VOOR ÉÉN VAN ONZE MET ZORG SAMENGESTELDE MENU'S
OF VRAAG EEN VAN ONZE COLLEGA'S OM ADVIES.

ITADAKIMASU!

SHARED DISHES

VEGETARIAN

Krokante gyoza 4st. <i>Dumplings – groenten – Japanse mayonaise</i>	5
Gestoomde gyoza 4st. <i>Dumplings – groenten – pikant</i>	5
Mini loempia's 6st. <i>Groenten – sweet chili</i>	4.5
Shiitake truffel risotto <i>Japanse champignons – truffel</i>	14
Kastanje champignons <i>Knoflook – teriyaki – sesam</i>	7.5
Cauliflower kara age <i>Bloemkool - krokant jasje – Japanse mayonaise</i>	6
Crispy seaweed chips <i>Zeewier – tempura – wasabi</i>	5.5
Edamame <i>Zeezout</i>	5
Edamame spicy <i>Lemon salt – spicy herbs</i>	6
Edamame black truffel <i>Zeezout – zwarte truffel</i>	6
Zoete aardappelfriet <i>Spicy Japanse mayonaise</i>	5.5
Gemarineerde tofu <i>Babyspinazie – knoflook – teriyaki</i>	12.5
SEAFOOD	
Spicy lobster soep <i>Licht pikant – schelp- en schaaldieren</i>	10


Black tiger knoflook <i>Gamba's – knoflook – teriyaki</i>	14
Black tiger tempura <i>Gamba's – krokant jasje – wasabimayonaise</i>	13.5
Gebakken coquille <i>Coquille – parelcouscous – miso</i>	12

COLD DISHES

Wagyu carpaccio rolls <i>Keuze uit: wasabi dressing of truffelmayonaise</i>	15
Wagyu tartaar truffel <i>Rauwe tartaar – wagyu – truffel</i>	13.5
New style sashimi <i>Gemarineerd – zalm sashimi – avocado</i>	16
Tonijn tataki <i>Sesam – chuka wakame</i>	14.5
Crispy taco 2st. <i>Keuze uit: spicy tonijn (+1.5), spicy zalm</i>	10
Botervis Carpaccio <i>Gerookte botervis – yuzu – zwarte peper</i>	13
Baby spinach shrimp salade <i>Babyspinazie – parmezaan – truffelolie – yuzu – black tiger gamba's</i>	14.5
Wagyu thai beef salade <i>Wagyu – haricoverts – gebakken courgette</i>	18.5
Crispy spicy rice cubes <i>Keuze uit: spicy tonijn (+1.5) of spicy zalm</i>	11

SHARED DISHES

MEAT

Iberico spiesjes <i>Iberico – teriyaki</i>	8
Yakitori spiesjes <i>Japanse kipspiesjes – teriyaki</i>	7.5
Kara age <i>Krokante kipstukjes – knoflook – Japanse mayonaise</i>	7.5
Peking eend springrolls <i>Hoisin – lente ui – sesam</i>	7
Slow roasted porkbelly <i>Porkbelly – babyspinazie – knoflook – teriyaki</i>	13.5
Beef short rib 75 gram <i>Gekarameliseerde ui – kastanjechampignons</i>	17.5
Wagyu beef 75 gram <i>Rosé – bavette</i>	17.5
BAO bun <i>Keuze uit: kip, groenten of porkbelly</i>	10
100% Japanse wagyu A5  <i>100 gram – getrancheerd om te delen met uw tafelgenoten</i>	70

ON THE SIDE

Shiitake truffel risotto <i>Japanse champignons – truffel</i>	14
Fried rice <i>Sesamolie</i>	5.5
Witte rijst <i>Wasabi furikake</i>	4
Zoete aardappel patatjes <i>Japanse mayonaise</i>	5.5
Chuka wakame <i>Sesam – salade</i>	6.5
Wokgroenten <i>Seizoensgroenten</i>	7

WAGYU



Volgens international 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 A5 wagyu op de kaart staan.

SUSHI

CLASSIC URAMAKI 5st 10st

California roll 6.5 12

Krab – avocado – oranje masago

Chicken 7 12.5

Krokante kip – sla – Japanse mayonaise

Ebi shrimp 7 12.5

Tempura garnaal – avocado – tempura bites

Crunchy 🌿 6.5 12

Tempura bites – avocado – Japanse mayonaise

(ook vegan mogelijk)

Salade roll 🌿 6.5 12

Komkommer – tomaat – avocado – sla – Japanse mayonaise

(ook vegan mogelijk)

Spicy tuna Blast 8 14.5

Yellowfin tonijn – spicy peper –

komkommer – spicy Japanse mayonaise

NIGIRI 2st.

Zalm 5

Yellowfin tonijn 5.5

Zeebaars 5.5

Unagi 5.5

Bluefin tonijn 7.5

Tamago 4

Avocado 4

Geflambeerde zalm 5.5

Geflambeerde zeebaars 6

Geflambeerde bluefin toro 8

SASHIMI 3st.

Zalm 5

Yellowfin tonijn 7

Bluefin tonijn 11

Zeebaars 5

Sashimi mix 19

Bluefin tonijn – yellowfin tonijn – zalm – witvis

New style sashimi 16

Gemarineerd – zalm sashimi – avocado

SIGNATURE ROLLS

Scallop truffel Tower | 6st 19

Geflambeerde coquille – crispy rice sushi – teriyaki – truffel

Fire Vulcano roll | 6st 23

Spicy seafood – coquille – krab – garnaal – crispy rice sushi

The Millionair roll 24K | 10st 35

Tempura garnaal – bluefin – kaviaar – 24K bladgoud

SUSHI

ZIZO URAMAKI 5st 10st

Californian Butterfly 9.5 18.5

California krab roll – avocado – zalm

Tiger roll 9 17

*Krokante roll – zalm – avocado –
roomkaas – tempura*

Explosion spicy tuna 9.5 18.5

*Krokante roll – spicy yellowfin tonijn
tartaar – spicy Japanse mayonaise*

Salmon Temptation 9.5 18.5

*Avocado – komkommer – licht
geflambeerde zalm – Japanse mayonaise
– teriyaki*

Peking Twist 9.5 18.5

Yakitori – hoisin – gebakken ui

Unagi Utopia 10 19

Unagi – roomkaas – avocado

Rock & roll shrimp 9.5 18.5

*California krab roll – tempura garnaal on
top*

Tuna truffel Treasure 9.5 18.5

*Komkommer – avocado – yellowfin tonijn
– truffel*

Tuna Temptation 9.5 18.5

*Tempura garnaal– licht geflambeerde
yellowfin tonijn – Japanse mayonaise –
teriyaki*

Spicy Coconut shrimp 9.5 18.5

*Tempura garnaal – avocado – zeebaars –
spicy cocos curry*

Bluefin toro 11.5 23

*Avocado – komkommer – licht
geflambeerde bluefin tonijn – Japanse
mayonaise – teriyaki*

Yuzu king 9.5 18

*Komkommer – avocado – zeebaars – yuzu
– shiso*

BLUEFIN TUNA

Wij serveren met respect
blauwvintonijn van versvishandel Jan
van As. Dit is dé vis speciaal leverancier
van het hoger segment horeca in
Nederland.

Jan van As had in 2014 internationaal
de primeur om blauwvintonijn
gekweekt vanaf het eitje te leveren.

Hierdoor is de Bluefin tuna zeer
exclusief en wordt dit ook slechts door
enkele restaurants verkocht.

SAMENGESTELDE MENU'S

3 GANGEN **ZIZO FAN 36.5 P.P.**

VOORGERECHT **Keuze uit:**

Spicy lobster soep
*Licht pikant – schelp-
En schaaldieren*

Krokante gyoza
*Dumplings – groenten
Japanse mayonaise*

SUSHI **Gekozen door de chef**

Sushi 15st.
*10 ZIZO uramaki
5 classic uramaki*

DESSERT
Spekkoek met ijs
*Indonesisch gelaagde
Cake – vanille ijs*

(ook vegan mogelijk)

4 GANGEN **ZIZO LOVER 47.5 P.P.**

VOORGERECHT **Keuze uit:**

Wagyu carpaccio
*Wasabi dressing – sla -
cashewnoten*

Botervis carpaccio
Gerookt – yuzu

Cauliflower kara age
*Krokant jasje – Japanse
Mayonaise*

SUSHI **Gekozen door de chef**

Sushi 10st.
*5 ZIZO uramaki
5 classic uramaki*

HOOFGERECHT
Keuze uit:

Black tiger knoflook
Gamba's – knoflook – teriyaki

Slow roaster porkbelly
Babyspinazie – knoflook

DESSERT
Scroppino
Citroenijs – vodka – prosecco

5 GANGEN **ZIZO ADDICT 58.5 P.P.**

STARTER
Sashimi
2st zalm – 2st tonijn

VOORGERECHT
Wagyu tartaar
Truffel

AMUSE
Krokante gyoza
*Dumplings – groenten
Japanse mayonaise*

SUSHI **Gekozen door de chef**

Sushi 10st.
10 ZIZO uramaki

HOOFDGERECHT
Keuze uit:

Black tiger knoflook
*Gamba's – knoflook –
teriyaki*

Slow roasted porkbelly
Babyspinazie – knoflook

DESSERT
Sharing plate
*Plateau van verschillende
desserts*

**** MENU'S ALLEEN VOOR DE GEHELE TAFEL TE BESTELLEN**

SAMENGESTELDE MENU'S

7 GANGEN ZIZO MASTER MENU 100 p.p.

*Laat u door onze chefs verrassen met het beste dat onze kaart te bieden heeft.
Alle ingrediënten zoals Wagyu A5 en onze meest luxe rolls worden aan u geserveerd
voor een culinaire ontdekkingsreis.*

*** Vanaf 2 personen te bestellen*

ZIZO SUSHI MENU

Sushi menu 1 persoon 36.5

Gekozen door de chef

*3st. sashimi zalm,
2 x 5 classic uramaki
2 x 5 ZIZO uramaki*

ZIZO SUSHI MENU VEGA

Sushi menu 1 persoon vega 27.5

Samengesteld

*5 crunchy roll, 5 salade roll,
5 vega chef choice,
2 nigiri tamago, 2 nigiri avocado
(ook vegan mogelijk)*

VEGAN TUESDAY

Elke dinsdag staan de vegan lovers bij ons extra in het zonnetje. Wij hebben iedere
dinsdag de Vegan Tuesday! Wij hebben dan naast onze menukaart
Een Vegan menu met allerlei heerlijke vegan gerechten.

MAIN DISHES

MEAT

- Kip met Japanse curry** 22
Gebakken kippendij – Japanse curry kruiden – witte rijst
- Wagyu tartaar truffel** 26.5
Rauwe tartaar – truffel – salade – zoete aardappelfriet
- Wagyu beef 150 gram** 36.5
Wagyu bavette – zoete aardappelfriet
- 100% Japanse Wagyu A5**  70
100 gram van het meest exclusieve rundvlees ter wereld.
- Beef short rib 150 gram** 35
Gekarameliseerde ui – kastanjechampignons – teriyaki – witte rijst
- Lamsrack** 35
Lamskoteletjes – zoete aardappelfriet

FISH

- Tonijnsteak yellowfin** 30
Rosé gebakken – knoflook – sojasaus – witte rijst
- Gebakken coquilles** 30
Coquilles – parelcouscous
- Gebakken zalm** 23.5
Zalm – gemarineerd in miso – witte rijst
- Truffel risotto** 19.5
Supplement: zalm + 6.5
- Surf & turf** 37
75 gram wagyu – 75 gram yellowfin tonijn – black tiger gamba's – witte rijst – zoete aardappelfriet

THERE IS ALWAYS ROOM FOR DESSERT

DESSERTS

Crème brûlée 8.5
Witte chocolade

Mochi platter 3st. 8.5
*Selectie van onze lekkerste
mochi smaken!*

Pornstar panna cotta 8.5
Passievrucht

Chocolade taart 8.5
Home made

Spekkoek met ijs 7
*Indonesish gelaagde cake –
vanille ijs*

Madame coco 9.5
*Cocosmousse – banaan –
oreo crumbles*

Sharing plate vanaf 2p. 11.5 p.p.
Proeverij van onze beste desserts

AFTER DINNER COCKTAILS

Pornstar martini 12
Passievrucht – passoa – below 42 vodka

Espresso martini 12
Espresso – kahlúa – below 42 vodka

Scroppino 8.5
Citroenijs – prosecco - vodka

Frozen pornstar 11.5
Passievrucht – rum – passoa