

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.	5.5
<i>Dumplings – groenten – Japanse mayonaise</i>	
Gestoomde gyoza 4st.	5.5
<i>Dumplings – groenten – pikant</i>	
Mini loempia's 6st.	4.5
<i>Groenten – sweet chili</i>	
Shiitake truffel risotto	9.5
<i>Japanse champignons – truffel</i>	
Kastanje champignons	7.5
<i>Knoflook – teriyaki – sesam</i>	
Cauliflower kara age	6.5
<i>Bloemkool - krokant jasje – Japanse mayonaise</i>	
Crispy seaweed chips	6
<i>Zeewier – tempura – wasabi</i>	
Edamame	5
<i>Zeezout</i>	
Edamame spicy	6
<i>Lemon salt – spicy herbs</i>	
Edamame black truffel	6.5
<i>Zeezout – zwarte truffel</i>	
Zoete aardappelfriet	5.5
<i>Spicy Japanse mayonaise</i>	
Gemarineerde tofu	13.5
<i>Babyspinazie – knoflook – teriyaki</i>	
Groenten tempura	9.5
<i>Babyspinazie – knoflook – teriyaki</i>	

SEAFOOD


Spicy lobster soep	10
<i>Licht pikant – schelp- en schaaldieren</i>	
Black tiger knoflook	14.5
<i>Gamba's – knoflook – teriyaki</i>	
Black tiger tempura	14
<i>Gamba's – krokant jasje – wasabimayonaise</i>	
Gebakken coquille	14.5
<i>Coquille – parelcouscous – miso</i>	

COLD DISHES

Wagyu carpaccio rolls	15
<i>Keuze uit: wasabi dressing of truffelmayonaise</i>	
Wagyu tartaar truffel	14
<i>Rauwe tartaar – wagyu – truffel</i>	
Tonijn tataki	15.5
<i>Sesam – chuka wakame</i>	
Crispy taco 2st.	10
<i>Keuze uit: spicy tonijn (+1.5), spicy zalm</i>	
Botervis Carpaccio	13
<i>Gerookte botervis – yuzu – zwarte peper</i>	
Baby spinach shrimp salade	14.5
<i>Babyspinazie – parmezaan – truffelolie – yuzu – black tiger gamba's</i>	
Wagyu thai beef salade	18.5
<i>Wagyu – haricoverts – gebakken courgette</i>	
Crispy spicy rice cubes	11
<i>Keuze uit: spicy tonijn (+1.5) of spicy zalm</i>	

SHARED DISHES

MEAT

Iberico spiesjes <i>Iberico – teriyaki</i>	7.5
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>	7.5
Slow roasted porkbelly <i>Porkbelly – babyspinazie – knoflook – teriyaki</i>	14.5
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>	79

ON THE SIDE

Shiitake truffel risotto <i>Japanse champignons – truffel</i>	9.5
Gebakken rijst <i>Wasabi furikake</i>	6
Zoete aardappel patatjes <i>Japanse mayonaise</i>	5.5
Chuka wakame <i>Sesam – salade</i>	6

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 13

Krokante kip – sla – Japanse mayonaise

Ebi shrimp 7 13

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 15.5

Yellowfin tonijn – spicy peper –

komkommer – spicy Japanse mayonaise

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

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

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  79

*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

