



ZENSHI

THAI & SUSHI



SUSHI

SOM FRISK FRA HAVET

DET ER EKSOTISK ! VI BYDER VELKOMMEN TIL AT TRÆDE IND I DET JAPANSKE KØKKEN. VORES DYGTIGE KØKKE STÅR KLAR MED MARKEDSFRISKE RÅVARER TIL DIN MÅLTID. VORES SUSHI ER FRISK OG FULD AF SMAG, SOM VIL GØRE DIN AFTEN EKSTA GOD.

善紫

เชนชิ

ZENSHI



THAI MAD

PRØV FØLELSEN AF THAILAND

MADEN ER KENDT FOR AT VÆRE ET LÆKKER OG SUND, DER GIVER DIG EN NYDELSE OG ENERGI. MED VORES DYGTIGE THAI KØKKE, EN BLANDING AF KØD, EN MASSE GRØNTSAGER, FRUGT OG SUNDE KRYDDERURTER, SOM GIVER DEN EKSTRA TYPISKE THAILANDSKE SMAG, VIL ZENSHI TILBYDE PAKKEN MED FØLELSEN AF ASIEN.



FORRETTER

Ekstra/Tilbehør



1. FORÅRSRULLER - 3 STK.

m. sur-sød sauce
Glasnudler, Hvidkål,
gulerødder, kinesisk svampe.

45 KR.



2. TEMPURA REJER - 3 STK.

m. sur-sød sauce

45 KR.



3. GYOZA - 5 STK.

m. sur-sød sauce
Japanske dumplings med
kylling.

55 KR.



4. KARAAGE - 5 STK.

m. wasabi mayo
Sprøde, marinerede
kyllingstykker.

45 KR.



5. SALMON STICKS - 2 STK.

m. wasabi mayo og teriyaki sauce

45 KR.



6. CHICKEN STICKS - 2 STK.

m. wasabi mayo og tariyaki sauce

45 KR.



7. TOM YUM SUPPE.

Rejer, champignon, tomat,
kinesiske svampe, citrongræs,
limeblade og koriander.

55 KR.



8. TOM KHA GAI SUPPE

Kylling, champignon, tomat,
kinesiske svampe, citrongræs,
limeblade og koriander.

55 KR.



9. SWEET POTATO

m. Trøffelmayo

45 KR.

EKSTRA TILBEHØRE

REJECHIPS

20 KR.

EDAMAME BØNNER

30 KR.

SUR SØD SAUCE

10 KR.

TANGSALAT

30 KR.

EKSTRA RIS

15 KR.

THAI RETTER

อาหารไทย



10. STEGT RIS M. KYLLING

KYLLING, ÆG, BROCCOLI, GULERØDDER, LØG, TOMAT OG FORÅRSLØG.

99 KR.



11. PAD THAI M. REJER

STEGTE BREDE RISNUDLER MED TIGERREJER, ÆG, TAMARINDSAFT, TOFU, BØNNESPIRER, KINAPURLØG, LIME OG PEANUTS.

99 KR.



12. CRISPY KYLLING I SUR SØD SAUCE

KYLLING, HVIDLØG, BROCCOLI, CHAMPIGNON, GULERØDDER, PEBERFRUGT, BABYMAJS, FORÅRSLØG.

99 KR.



13. PAD GA PAW

ØKSEKØD MED HVIDLØG, LØG, CHILLI, BØNNER, BABYMAJS, KINESISKE SVAMPE OG BASILIKUM.

99 KR.



14. GRØNTSAGER I ØSTERSSAUCE

ØSTERSSAUCE MED BROCCOLI, CHAMPIGNON, GULERØDDER, PEBERFRUGT, BABYMAJS, FORÅRSLØG OG HVIDLØG. KYLLING ELLER ØKSEKØD.

99 KR.



15. CRISPY KYLLING MED CASHEWNØDDER

KYLLING, CASHEWNØDDER, GULERØDDER, LØG, CHAMPIGNON, OG FORÅRSLØG.

99 KR.

THAI RETTER

อาหารไทย



16. GRØN KARRY M. KYLLING

KOKOSMÆLK, BAMBUSSKUD, PEBERFRUGT, SQUASH, SMÅ THAI AUBERGINER OG SØD BASILIKUM.



99 KR.



17. PANANG KARRY M. KYLLING

KYLLING, KOKOSMÆLK, BAMBUSSKUD, BØNNER, PEBERFRUGT, SQUASH OG BASILIKUM.



99 KR.



18. MASSAMAN KARRY M. OKSEKØD

KOKOSMÆLK, KARTOFLER, LØG, CHAMPIGNON, GULERØDDER OG PEANUTS.



99 KR.



19. ANDESTEG I THAI CHILI SAUCE.

KARRY MED KOKOSMÆLK, BAMBUSSKUD, PEBERFRUGT, SØD BASILIKUM, BØNNER, CHAMPIGNON, INGEFÆR, PEBERKORN, KINESISKE SVAMPE OG CHILI. TOP MED SPRØD AND.



129 KR.



20. ANDESTEG I ØSTERSAUC

KARRY MED KOKOSMÆLK, BROCCOLI, GULERØDDER, SQUASH, PEBERFRUGT, INGEFÆR, CHAMPIGNON OG BASILIKUM. TOP MED GRILLET LAKS.



129 KR.

RISPAPIR

Rispapir 6 stk.



30. And Rispapir

And, avocado, agurk & salat
toppet med goma sauce

75 KR.



31. Laks Rispapir

Laks, avocado, agurk & salat
toppet med lemon sauce

65 KR.



32. Crispy Rispapir

Tempurareje, avocado, agurk &
salat. toppet med lemon sauce

70 KR.



33. Kylling Rispapir

Karaage kylling, avocado, agurk & salat toppet med
teriyaki sauce

70 DKK



34. Veggie Rispapir

Mango, avocado, agurk,
sukkerærter & salat
toppet med goma

60 DKK

SUSHI

Nigiri 2 stk

(握り)



38. LAKS

30 KR.

39. TUN

32 KR.

40. REJER

30 KR.

41. AVOCADO

24 KR.

42. INARI / TOFU

30 KR.

43. KAMMUSLING

40 KR.



44. FLAMBERET LAKS

TOPPET MED TERIYAKI

34 KR.

45. FLAMBERET TUN

TOPPET MED CHILI MAYO & TERIYAKI

35 KR.

46. LAKS TATAKI

LYNSTEGT LAKS MED CHILI PULVER

35 KR.

47. TUNA TATAKI

LYNSTEGT TUN MED CHILI PULVER

35 KR.

48. FLAMBEREDE REJER

TOPPET MED TERIYAKI

35 KR.



URAMAKI 8 STK.

(裏巻き)



50. California

surimi, agurk, avocado & sesam

69 KR.



51. Alaska

laks, cream cheese, avocado, agurk & masago

75 KR.



52. Spicy tuna

tun, chili, avocado, agurk & masago

75 KR.



53. Salmon

laks, agurk, avocado & sesam

69 KR.



54. Crispy ebi

tempurareje, avocado, agurk, sesam & toppet med teriyaki sauce

75 KR.



55. Veggie

mango, avocado, agurk, toppet med sesam & purløg

65 KR.



56. Chicken Nanban

kylling, avocado, spicy mayo & koriander

80 KR.



57. Sea keeper

krebsehaler, spicy mayo, avocado & tobiko

80 KR.

KABURIMAKI 8 STK.



60. ZENSHI SPECIAL
tempurareje, mango & agurk, toppet med grillet laks med unagi sauce, forårslæg.
115 KR.



61. RED HOT
tempurareje & avocado, toppet med tun, spicy sauce & barbeque
120 KR.



62. EBI PANKO
tempurareje & avocado, toppet med avocado, unagi sauce & sesam
110 DKK



63. NEW YORK
tempurareje & avocado toppet med laks & hvidlæg
110 KR.



64. ZENSHI DELUXE
skaldyrsmix, avocado, laks topping, gomadressing, toppet med perlelæg og purlæg.
120 KR



65. SCALLOP SAKE
avocado, pickled rødlæg & sukkerærter, toppet med kammusling, lime sauce & koriander.
125 KR.



66. RAINBOW
surimi, avocado & agurk toppet med tun, laks, flamberet laks, rejer & avocado
110 KR.



67. GREEN DAY
avocado, agurk, mango, toppet med avocado & sesam
105 KR.



68. CATERPILLAR
avocado, agurk, philadelphia & grillet ål, toppet med avocado, sesam & unagi sauce
120 KR.



69. HOT SALMON
spicy laks, avocado, agurk, toppet med flamberet laks & unagi sauce
120 KR

KABURIMAKI

FUTOMAKI - 6 STK.



70. LAKS

LAKS, AVOCADO & AGURK

60 KR.



71. STEGT LAKS

STEGT LAKS, AVOCADO, SUKKERÆRTER, MASAGO, SPICY SAUCE & UNAGI SAUCE

65 KR.



72. TEMPURA

TEMPURAREJE, AVOCADO, FORÅRSLØG, SPICY MAYO & TERIYAKI

60 KR.



73. CALIFORNIA

SURIMI, AVOCADO & AGURK

60 KR.



74. VEGGIE

AVOCADO, SUKKERÆRTER, MANGO, AGURK & SALAT

65 KR.

FRIED FUTOMAKI - 6 STK.

80. MELTING SALMON

LAKS, OST, AVOCADO & MANGO

70 KR.

81. CRISPY CRAB

KRABBE, TOFU, SUKKERÆRTER & MANGO

70 KR.

82. CRISPY FIN

TUN, AVOCADO, PHILADELPHIA TOPPET MED PURLØG

72 KR.



HOSOMAKI 8 STK.

90. LAKS

40 KR.

91. TUN

45 KR.

92. REJER

45 KR.

93. AVOCADO

35 KR.

94. AGURK

30 KR.

95. LAKS & AVOCADO

40 KR.



SASHIMI

LAKS SASHIMI 4 STK.

45 KR.

TUN SASHIMI 4 STK.

55 KR.



GARDEN 14 STK.

8 STK. KABURIMAKI: GREEN DAY
6 STK. NIGIRI: 2 STK MANGO, 2 STK AVOCADO,
2 STK INARI, 1 EDAMAME

130 KR.



TO GOOD TO GO 13 STK.

3 STK. NIGIRI: LAKS, GRILLET LAKS,
LAKS TATAKI
4 STK. KABURIMAKI: EBI PANKO
6 STK. RISPAPIR: AND RISPAPIR

130 KR.



PERFECT FOR TWO 32 STK.

8 STK NIGIRI: 2 STK. SALMON, 2 STK. GRILLED SALMON, 2 STK. TUNA & 2 STK. SHRIMP
8 STK URAMAKI: 2 STK. SALMON, 2 STK. CALIFORNIA, 2 STK. SEA KEEPER, 2 STK. CRISPY EBI
16 STK KABURIMAKI: 8 STK EBI PANKO & 8 STK HOT SALMON

320 KR.



PERFECT DAY 16 STK.

4 STK NIGIRI: LAKS, GRILLET LAKS, REJER, TUN

4 STK URAMAKI: CALIFORNIA, SEA KEEPER,
SPICY TUNA OG ALASKA

2 STK FUTO MAKI: STEGT LAKS, TEMPURA

6 STK RISPAPIR: LAKS RISPAPIR

139 KR.



MAKI 32 STK.

KABURIMAKI: HOT SALMON, EBI PANKO, SCALLOP
SAKE & RED HOT

399 KR.

MINI MAKI MAKI 4 SKIVER AF HVERT RULLE 16 STK.

225 KR.

TEMPURA EBI KIT 24 STK. .

KABURIMAKI: 8 STK RED HOT,
8 STK EBI PANKO, 8 STK NEW YORK

300 KR.



ZENSHI FAM MENU 82 STK

KUN I RESTURANT (4- 5 PERS.)

24 STK. KABURIMAKI: 8 STK. ZENSHI DELUXE, 8 STK. RED HOT, 8 STK. ZENSHI SPECIALT.

16 STK. URAMAKI: 8 STK. SPICY TUNA, 8 STK. SALMON

16 STK. HOSOMAKI: 8 STK. SPICY LAKS HOSO, 8 STK. AVOCADO / AGURK HOSO

12 STK. FUTOMAKI: - 6 STK. TEMPURA, 6 STK. LAKS

14 STK. NIGIRI: 2 STK LAKS, 2 STK. GRILLET LAKS, 2 STK. TUNA,

2 STK. TUNA GRILLET, 4 STK. REJER, 2 STK. INARI

799 KR.



SUSHI

TILBEHØR/SAUCE

EKSTRA TILBEHØR

TANGSALAT	35 KR.
EDAMAME BØNNER	35 KR.
SYLTET INGEFÆR	10 KR.
WASABI	10 KR.
SUSHI RIS	15 KR.

SAUCE

TERIYAKI	10 KR.
CHILIMAYO GOMA	10 KR.
GOMA	10 KR.
TRØFFEL MAYO	15 KR.
SOYA	5 KR.



DRIKKEVARER

SODAVAND/ØL

SODAVAND

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA ORANGE, SPRITE **30 KR.**

JAPANSKE SODAVAND

35 KR.

DANSKVAND

25 KR.

DANSKVAND MED CITRUS

30 KR.

KANDE VAND

30 KR.

SAFT

HYLDEBLOMST, HINDBÆR, SOLBÆR **30 KR.**

HUSETS FRISKE FADØL

40KR.

SPECIALØL - FLASKER

SINGHA BEER (33 CL.) - THAILANSK ALC. 5 %

39 KR.

EN FYLDIG ØL, VELAFBALANCERET SMAG MED RIGE, TYDELIGE NOTER AF HUMLE.

CHANG BEER (33 CL.) - THAILANSK ALC. 5 %

39 KR.

EN BEHAGELIG FULD SMAG MED EN DISKRET FRUGT- OG HUMLEAROMA. PILSNEREN HAR SIN LYSE OG GYLDNE KLARHED.

KIRIN ICHIBAN (33 CL.) - JAPANSK ALC. 5 %

39 KR.

EN FRISK OG LYS, GYLDEN OG FILTRERET PILSNER MED EN SVAG SØDME OG MILD BITTERHED, SAMT NOTER AF FRUGTER OG BÆR. EN LYS, GYLDEN OG FILTRERET PILSNER FRA JAPAN. DUFTEN ER LET OG MILD.

ASAHI SUPER DRY (33 CL.) - JAPANSK ALC. 5 %

39 KR.

EN FRISK OG MILD ØL. ØLLEN HAR EN SÆRLIG TØRHED, SOM GIVER DEN FORFRISKENDE KLARE SMAG

SAPPORO (33 CL.) - JAPANSK ALC. 4,7 %

39 KR.

SAPPORO SILVER PREMIUM BEER (65 CL.)

67 KR.

SKARP FORFRISKENDE SMAG MED EN LET HUMLEBITTERHED, DER BIDRAGER MED FRISKHED.

VINKORT

Rødvin/Hvidvin/Rosé

RØDVIN

AVISPA TEMPRANILLO-BIOLÓGICO - SPANSK

50 / 169 KR.

INDBYDENDE RØD FARVE I GLASSET OG EN BEHAGELIG DUFT AF LAKRIDS OG MORBÆR. SMAGEN ER FRISK OG FRUGTIG MED NOTER AF MØRKE BÆR OG URTER OG EN VEDHOLDENDE, FYLDIG EFTERSMAG.

SILVER MOUNTAIN ZINFANDEL - USA

295 KR.

LODI ZINFANDEL MED INTENSE NOTER AF BROMBÆR, KIRSEBÆR OG EN SMULE CHOKOLADE. AFSLUTNINGEN ER LANG OG FYLDIG MED LIDT EG OG VANILJE.

BARONCINI LEGGERO APPASSIMENTO ROSSO PUGLIA IGP - ITALIEN

295 KR.

SUPERLÆKKER OG FYLDIG RØDVIN FRA ITALIEN. SILKEBLØD MED EN LANG, VEDVARENDE EFTERSMAG.

HVIDVIN / ROSE

AVISPA VERDEJO-BIOLÓGICO - SPANSK

50 / 169 KR.

FORFRISKENDE OG VELBALANCERET VERDEJO MED EN LET BITTERHED.

SILVER MOUNTAIN CHARDONNAY

295 KR.

LÆKKER CALIFORNISK CHARDONNAY MED NOTER AF STENFRUGT OG EN DEJLIG AFSLUTNING MED NOTER AF VARM VANILJE.

SILVER MOUNTAIN WHITE ZINFANDEL ROSÉ

295 KR.

SPRØD OG FRISK ROSÉVIN MED EN FIN BALANCE MELLEM SØDME OG SYRE.

