NEUERÖFFNUNG STORE MEERBUSCH

ZAZALU

STORE MEERBUSCH

AB. 17.10.2023

ZAZALU – TASTE THE WORLD

KONTAKT

0152-01098674
facebook.com/zazalu.2021
@_zazalu__
zazalumeerbusch@gmail.com
www.zazalu.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag
Di-Fr.: 12:00-15:00 Uhr
und 16:30-21:30 Uhr
Sa, So und Feiertage: 14:00-21:30 Uhr

Lieferbestellungen werden bis 30 Minuten vor Schluss entgegengenommen

Düsseldorferstraße.52a
40667 Meerbusch

LIEFERGEBIETE UND MINDESTBESTELLWERTE

Kategorie A	Meerbusch Büderich	ab 15 Euro
Kategorie B	Niederlörick, Heerdt, Lörick	ab 25 Euro
Kategorie C	Strümp, Niederkassel	ab 45 Euro
Kategorie D	Oberkassel, Kaarst, Osterrath, Vogelsang, Liverich	ab 60 Euro

Bei allen weiteren Gebieten fragt gerne nach oder schaut vorbei auf www.zazalu.de!

SCAN ME

© Alle Rechte vorbehalten

INHALT

1. Internationale Tapas S.2
   - 1.1 Israelische Tapas
   - 1.2 Diverse Tapas
   - 1.3 Asiatische Tapas

2. Asian Mix S.7
   - 2.1 For Noodles Lovers
   - 2.2 For Curry Lovers

3. Healthy Mix S.8
   - 3.1 Salate
   - 3.2 Bao Buns
   - 3.3 Bowls

4. Sushi & More S.10
   - 4.1 Sushi Burritos
   - 4.2 Sushi Nigiris
   - 4.3 Sushi Makis
   - 4.4 Sushi Inside Out Rolls
   - 4.5 Sushi Futo Rolls
   - 4.6 Sushi Crunchy Tempura Rolls
   - 4.7 Sushi Temakis
   - 4.8 Sushi Special Homemade Rolls
   - 4.9 Sashimi
   - 4.10 Sushi Platten und Boxen

5. Desserts S.19
6. Getränke S.19

1. INTERNATIONALE TAPAS

1.1 Israelische Tapas

Hummusvariationen – alle Hummusgerichte werden mit Pitabrot serviert



Süßkartoffelhummus
mit Nussbutter und Sesam



Hummus mit Pickles



Hummus mit Falafel
israelischem Tomaten-Gurken-Salat und Tahini



Hummus getoppt mit Slow Cooked Beef und Zhug
(Koriander-Chili Pesto)



Beef Short Rib mit Ginger Honey Glaze auf Süßkartoffelhummus

1.1 Israelische Tapas



Gebackener Blumenkohl auf Tahini, dazu Limettenjoghurt, Granatapfelsirup und Dukkah



Gefüllte Weinblätter mit Reis, Kräutern, Pinienkerne und Granatapfelkernen



Gegrillte Nektarinen auf Labne mit Honig, Dukkah, Lavendel, Sumac und Minze



Gegrillte Romanasalatherzen mit Mandeln, Knoblauch, Zitrone und einer Essigöl-Vinaigrette



Gebackene Aubergine mit Tahini, Granatapfelkernen, Minze, Petersilie, Sumac, Pinienkernen und Dukkah



Babaganoush (Auberginendip) mit Tahini, Joghurt, Granatapfel und Kräuter



ISRAELISCHE VORSPEISENPLATTE

VEGE-TARISCH

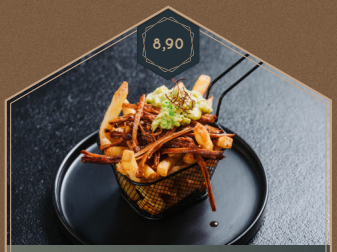
Unsere Zazalu Highlights auf einer Platte: Babaghanoush, Taboulésalat, frittierter Blumenkohl mit Tahini, hausgemachte Falafel (3 Stück), hausgemachter Hummus, hausgemachte, gefüllte Weinblätter mit Reis und Pinienkernen auf Labne (Joghurtfrischkäse) und hausgemachte Feta-Auberginenröllchen; serviert mit 2 Pitabroten

groß 20,90

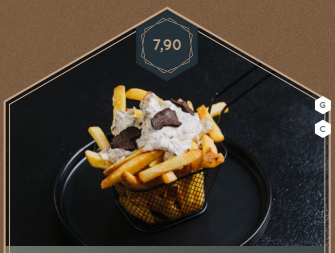
Klein 14,90

A G K

ZAZALU FRIES



Pommes mit Pulled Beef und Smashed-Avocado



Pommes mit Trüffelmayonnaise und frischem Trüffel



Chili-Cheese-Fries



Frittierte Babycalamari mit hausgemachter Aioli und frischem Pfeffer



Ceviche vom Kabeljau, Roten Zwiebeln, Limette, Chili, Koriander, Mango und Süßkartoffel



Burrata auf Tomatennest mit Pesto, Basilikum, Pinienkernen, Olivenöl



The ZAZALU Pastrami Sandwich: Original aus New York: Pastrami, eingelegte Gurken, Frischkäse, Senf, Röstzwiebeln, Käse

1.3 Asiatische Tapas



S1. NEM SAIGON (2 STÜCK) B,C — 5,90
Hausgemachte, vietnamesische Frühlingsrollen mit Gemüse, Garnelen und Hühnchen

S1A. CHICKEN YAKITORISPIESSE (3 STÜCK) A1, D,17 — 5,90
Serviert mit Gomadressing C,F,G,J,K,1,2,6,17, getoppt mit geröstetem Sesam

S2. VEGETARISCHE MINI FRÜHLINGSROLLEN (6 STÜCK) A1,F,K — 5,40
serviert mit Sesam Dip C, F, G, J, K, 1, 2, 6, 17, getoppt mit geröstetem Sesam

S3. EDAMAME F — 4,90
Baby Sojabohnen, serviert mit Meersalz

S3B. TRÜFFELEDAMAME F — 5,90
Baby Sojabohnen, serviert mit Meersalz und Trüffelöl

S3C. KARAAGE CHICKEN (5 STÜCK) A — 8,90
Japanisches Pankochicken, dazu Tonkatsusoße und Mayonnaise

S4. GOMA WAKAME Allergene K — 4,90
Seetangsalat mit Gomadressing C,F,G,J,K,1,2,6,17

S5. GYOZA CHICKEN (5 STÜCK) A1, F, K — 5,90
Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Gomadressing C,F,G,J,K,1,2,6,17

S6. GYOZA YASAI (5 STÜCK) A1, F,K — 5,90
Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, dazu Gomadressing C,F,G,J,K,1,2,6,17

S6A. EBI TEMPURA (2 STÜCK) A1 — 5,40
Gebackene Garnelen mit Gomadressing C,F,G,J,K,1,2,6,17

S9A. ASIATISCHE VORSPEISENPLATTE (2 PERSONEN) A1, F, K — 22,90
Wakame, Edamame, 2x Chicken Yakitorispieße mit Gomadressing, 3x Gyoza mit Gomadressing (Chicken und Veggie), 2x Karaage Chicken mit Tonkatsu Soße, 2x Ebi Fry, 2x Mini Frühlingsrollen mit Sweet Chili Dip

2. ASIAN MIX

2.1 For Noodles Lovers

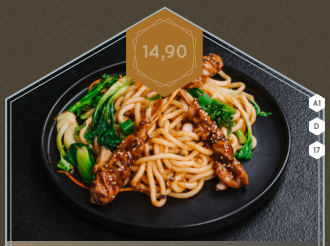
Japanische Udon Nudeln mit Pak Choy, Wildem Brokkoli, Karotte und Lauchzwiebel, dazu Yakiniku-Austern-Soße



Variante 1
mit Gemüse



Variante 2
mit mariniertem Tofu



Variante 3
mit Hähnchen Yakitori



Variante 4
mit Garnelen



Variante 5
mit gegrillter Ente

2.1 For Curry Lovers



Curry Ga – Vietnamesisches Hähnchencurry mit Hähnchenschenkel, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronengras, Kaffirlimette, Kokosmilch, Koriander



Enten-Mangocurry - Mango Kokoscurry mit gegrillter Ente, Champignons, Karotte, Paprika, Zucchini, Brokkoli, Sojasprossen



Tofu-Mangocurry – Mango Kokoscurry mit mariniertem Tofu, Champignons, Karotte, Paprika, BrokkoliZucchini, Sojasprossen

3. HEALTHY MIX

3.1 Salate



Rote Beete Salat - Rote Beete, Rucola, Walnüsse, Fetakäse, Lauchzwiebeln, serviert mit Orangen-Honig-Senf-Dressing



Goi Xoai - Vietnamesischer Salat mit Mango, Kohlrabi, Karotten, Minze, Koriander, Erdnüssen, verfeinerter Limettenfischsoße, Limette, Chilli



Taboulé Salat - Frischer, israelischer Salat aus Petersilie, Minze, Zwiebeln, Bulgur, Tomaten, Granatapfelkernen, Zitronensaft, Olivenöl und arabischen Gewürzen



Zucchini-Ziegenkäse-Salat - mit Aprikosen, Mandeln, Fenchel, Minze, dazu Holunderblüten-Vinaigrette

3.2 Bao Buns

Happiness in a Bun – Fluffige Dampfbrötchen aus der Fusionsküche – Für Streetfoodfans und alle anderen



Crispy Karaage Chicken Buns - Karaage Chicken, Gurke, Kraut, Karotte, Koriander, Chilli Mayonnaise und Tonkatsu Soße

1 Stück 8,90



Pulled Beef Buns - Pulled Beef, Kraut, Gurke, Karotte, Koriander, Erdnüsse, Chilli Mayonnaise und Tonkatsu Soße

1 Stück 8,90



Vegan Pulled Chicken Buns - Vegan Pulled Chicken, Gurke, Kraut, Karotte, Koriander, Erdnüsse und Tonkatsusoße

1 Stück 8,90

3.3 Bowls

ZAZALU SIGNATURE BOWLS



Karaage Bowl Jasminreis, Karaage Chicken, Nori, Sesam, Krautsalat, Yuzu Mayonnaise und Tonkatsu Soße



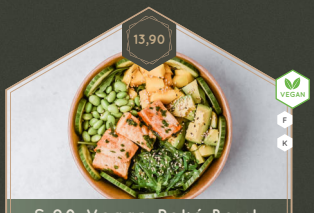
Buddha Bowl Jasminreis, Hummus marinierte Aubergine, Tomate, Gurke, Süßkartoffel, Kidney Bohnen, Cashewnüsse

ZAZALU Poké Sushi Bowls Geballte Frische der Sushirollen in einer Schale!

Alle Poké Bowls mit einer Basis aus Sushireis, Edamame, Wakame, Avocado, Gurke, Salat, getoppt mit Sesam, dazu hausgemachtes Gomadressing

+ Wahlweise mit:

- gekochtem Ei	+2€
- mariniertem Tofu	+2,5€
- hausgem. Falafel (3 Stück)	+3,5€
- Panierte Hähnchenbrust	+3€
- Garnelen	+4€



S.90 Vegan Poké Bowl Bowl mit Sushireis, Kopfsalat, Avocado, Edamame, Mango, Gurke, Wakame, marinierter Tofu, Sesam, dazu Sesamdressing (hausgemacht)



S.91 Lachs Poké Bowl Bowl mit Sushireis, frischem Lachs, Kopfsalat, Avocado, Edamame, Mango, Gurke, Tobiko, Sesam, dazu Sesamdressing (hausgemacht)



S.92 Lachs flambiert Poké Bowl Bowl mit Sushireis, frischem, flambiertem Lachs, Kopfsalat, Avocado, Edamame, Mango, Gurke, Tobiko, Sesam, dazu Sesamdressing (hausgemacht)



S.93 Lachs Thunfisch Poké Bowl Bowl mit Sushireis, frischem Lachs, frischem Thunfisch, Avocado,Rucola, Edamame, Mango, Gurke, Tobiko, Sesam, Wakame, dazu Sesamdressing (hausgemacht)



S.95 Chicken Yakitori Bowl Bowl mit Sushireis, Chicken Yakitorispieße (3 Stück), Avocado, Mango, Gurke, Edamame, Sesam, dazu Sesamdressing (hausgemacht)

Wollt ihr eure Bowls upgraden? Schaut doch gerne auf www.zazalu.de vorbei und stellt euch eure Bowls individuell zusammen

4. SUSHI AND MORE

4.1 Sushi Burritos



SUSHI BURRITOS

SUSHI MEETS BURRITO - EIN HIGHLIGHT AUS DER FUSION- UND STREETFOODKÜCHE

VEGETARIAN SUSHI BURRITO 7,17,F VEGETARISCH ODER VEGAN — 12,90

2 Riesensushirollen, gefüllt mit Salat, Avocado, Mango, Gurken, Edamame, Möhren, Sesam, Chilimayonaise 2,7,17,G,J, und Teriyakisoße 1,17,F (vegan)

LACHS SUSHI BURRITO 7,17 — 14,90

2 Riesensushirollen, gefüllt mit frischem Lachs, Salat, Gurken, Avocado, Mango, Möhren Chilimayonaise 2,7,17,G,J, und Teriyakisoße 1,17,F (vegan)

CHICKEN SUSHI BURRITO A1,F,1,2,7,17,18,G,J,K — 13,90

2 Riesensushirollen, gefüllt mit Chicken Yakitori, Salat, Gurken, Avocado, Mango, Möhren, Sesam, Chilimayonaise 2,7,17,G,J und Teriyakisoße 1,17,F (vegan)

MAKE IT CRISPY: Unsere Sushi Burritos in der frittierten, XL Variante gibt es für + 3€ Aufpreis!

Lokal, nachhaltig, ökologisch verpackt – Unser Obst und Gemüse beziehen wir von regionalen Bauern. Unsere Gerichte werden in recyclebaren und ökologischen Verpackungen geliefert (Zuckerrohr, Pappe, PLA, rPET). Für weitere Informationen sprecht uns jederzeit gerne an.

4.2 Sushi Nigiris (1 STÜCK)

EIN KISSEN AUS REIS [A1, 17] GETOPPT MIT FEINSTEM, ROHEN FISCH ODER ANDEREN FRISCHEN ZUTATEN, SERVIERT MIT WASABI [1,6,J] SUSHIINGWER [2,7] UND HAUSGEMACHTER SOJASOßE [A,F]

S10.	ABURI MAGURO - THUNFISCH FLAMBIERT	3,70
S11.	MAGURO - THUNFISCH	3,50
S12.	ABURI SAKE - LACHS FLAMBIERT	3,20
S13.	SAKE - LACHS	3,00
S14.	KANI - SURIMI [B,C,D,F]	3,00
S15.	ANAGO - SALZWASSERAAL GEGRILLT [F,D]	3,90
S16.	EBI - GARNELEN [B]	3,20
S17.	TOFU - EINGELEGTER TOFU [F] VEGAN	3,00
S18.	AVOCADO NIGIRI VEGAN	3,00
S19.	EBI TEMPURA NIGIRI - GEBACKENE GARNELE [B]	3,20



4.3 Sushi Makis (8 STÜCK)

DER SUSHI KLASSIKER - KLEINE ROLLEN AUS ALGEN UND REIS [7,17,] GEFÜLLT MIT VERSCHIEDENEN, FRISCHEN ZUTATEN, SERVIERT MIT WASABI [1,6,J,] SUSHIINGWER [2,7] UND HAUSGEMACHTER SOJASOßE [A,F]

S20.	KAPPA - GURKE VEGAN	4,20
S20A.	MANGO MAKI VEGAN	4,20
S21.	AVOCADO VEGAN	4,20
S22.	ABURI SAKE - LACHS [D]	5,20
S23.	EBI - GARNELEN [B]	5,00
S24.	TEKKA - THUNFISCH [D]	5,90
S25.	ANAGO - SALZWASSER AAL GEGRILLT [F,D]	5,90
S26.	FRIED EBI - GEB ACKENE GARNELEN [B]	5,60
S27A.	SURIMI MAKI - ALASKA SEELACHS STICKS [B ,C,D,F]	4,20
S27B.	FIRE SALMONSKIN - GEBACKENE LACHSHAUT, CHILLIMAYONAISE UND CHILLI [D,F,J]	4,90
S27.	SALMONSKIN - LACHSHAUT GEB ACKEN [D]	4,20
S28.	COOKED TUNA MAKI - GEKOCHTER THUNFISCH [C,D,F,J]	4,60
S29.	TOFU MAKI- EINGELEGTER TOFU [F] VEGAN	4,30

4.4 Inside Out Rolls (8 STÜCK)

KREATIVE SUSHIROLLEN: ANDERS ALS BEI MAKIROLLEN WIRD DIE ALGE BEFÜLLT UND MIT REIS [7,17] UMMANTELT. SERVIERT MIT WASABI [1,6,J] SUSHIINGWER [2,7] UND HAUSGEMACHTER SOJASOßE [A,F]



S30.	ALASKA - LACHS, AVOCADO UND TOBIKO [D]	10,90
S31.	CALIFORNIA - SURIMI, AVOCADO UND TOBIKO [B,C,D]	10,90
S32.	MAGURO - THUNFISCH, AVOCADO UND TOBIKO [D]	11,40
S33.	ANAGO - SALZWASSER AAL, GURKE UND SESAM [D,F,K]	11,40
S34.	SALMONSKIN - LACHSH AUT GEGRILLT, GURKE UND SESAM [D,K]	10,90
S35.	EBI TEMPURA - GEBACKENE GARNELEN, AVOCADO UND SESAM [K]	10,90
S36.	VEGAN - AVOCADO, RUCOLA, GURKE, MANGO, SESAM [K]	10,40
S36B.	VEGAN RAINBOW - AVOCADO TEMPURA, KAROTTE, MANGO, SESAM [A,K]	10,90
S37.	TOFU - EINGELEGTER TOFU, GURKE, SESAM [F,K]	10,90
S37A.	CRISPY VEGAN INSIDE OUT - AVOCADO, GURKE, EINGELEGTER TOFU, RÖSTZWIEBELN, TERIYAKISOßE [A,F]	10,90
S38.	COOKED TUNA - GEKOCHTER THUNFISCH, GURKEN, TERIYAKISOßE [C,D,F,J]	10,40
S39.	COOKED SALMON - GEKOCHTER LACHS, AVOCADO, TERIYAKISOßE [C,F,J]	10,40
S39A.	VEGAN PINK LADY - ROTE BEETE REIS, RUCOLA, MANGO, AVOCADO, GURKE, SESAM [K,C]	11,40
S39B.	CRAZY DUCK - GEGRILLTE ENTE, KOPFSALAT, EINGELEGTER ROTKOHL, GURKE, PFLAUMENHOISIN [A]	13,90



4.5 Futo Rolls (5 STÜCK)

DIE ETWAS GRÖßERE MAKIROLLE[7,17]. MEHR ZUTATEN, MEHR GESCHMACK.
SERVIERT MIT WASABI [1,6,J] SUSHIINGWER [2,7] UND HAUSGEMACHTER SOJASOßE [A,F]



S40.	FUTO BASIC - LACHS, AVOCADO	9,90
S41.	FUTO TEKKA - THUNFISCH, GURKE	10,90
S42.	FUTO VEGAN - AVOCADO, GURKE, MANGO, RUCOLA	8,90
S43.	FUTO MAKI - LACHS, AVOCADO, THUNFISCH, GURKEN	10,90

4.6 Tempura Crunchy Rolls

UNSERE MUST-TRY-ROLLE [7,17] MIT BESONDERS KNUSPRIGER HÜLLE [A1, F], GETOPPT MIT CHILIMAYONNAISE [C, F, G, J, 2, 7, 17] UND UNAGIDRESSING[1,17,F] UND SESAM. SERVIERT MITWASABI [1,6,J], SUSHIINGWER [2,7] UND HAUSGEMACHTER SOJASOßE [A,F]



			Große Rolle 10 Stück	Kleine Rolle 5 Stück
S50.	CRUNCHY VEGAN [C,F,G,K]	AVOCADO, GURKE, MANGO, SESAM (VEGETARISCH ODER AUF WUNSCH VEGAN)	12,90	7,40
S51.	CRUNCHY TOFU [C,F,G,J,K]	TOFU, AVOCADO, GURKE, SESAM (VEGETARISCH ODER AUF WUNSCH VEGAN)	12,90	7,40
S52.	TUNACADO [C,D,F,G,J,K]	THUNFISCH, AVOCADO, FRISCHKÄSE[G],SESAM	14,90	8,40
S53.	ABURI SALMON [C,D,F,G,J,K]	LACHS, AVOCADO, FRISCHKÄSE[G], SESAM	13,90	8,40
S54.	FRIED EBI CRUNCH [B,C,F,G,J,K]	TEMPURA GARNELEN, AVOCADO, FRISCHKÄSE, SESAM	13,90	8,40

4.7 Temakis

DIE HANDGEROLLTEN SUSHISNACKS –
ORIGINALER SUSHIGESCHMACK IN FORM EINES WRAPS



TEMAKI LACHS	Handgerollte Sushitüte mit Lachs, Salat, Avocado, Chilimayonnaise, Wakame und Tobico	6,90
TEMAKI THUNFISCH	Handgerollte Sushitüte mit Thunfisch, Salat, Avocado, Chilimayonnaise, Wakame und Tobico	7,90
TEMAKI TOFU	Handgerollte Sushitüte mit mariniertem Tofu, Salat, Avocado, Gurke, Chilimayonnaise und Wakame	6,20

4.8 Special Homemade Rolls (8 STÜCK)

UNSERE EXKLUSIVSTEN UND AUFWÄNDIGSTEN KREATIONEN DES HAUSES.
SERVIERT MIT WASABI [1,6, J], SUSHIINGWER [2,7] UND HAUSGEMACHTER SOJASOSSE [A,F].



S60. CRISPY TIGER [B,C,D,F,G,J] — 13,90
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Feuerlachs, getoppt mit Chilimayonaise und Teriyakisoße

S60A. SPICY DRAGON [B,C,D,F,G,J] — 14,40
Garnelen im Tempuramantel mit frischen Mangostreifen, Avocado, Frischkäse, getoppt mit pikantem Lachstartar, Chilimayonaise, Chilisoße und Chilifäden

S61. SIZZLING TEMPTATION [D,G] — 13,90
Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse und Lachsmantel

S62. MAMA EBI [B,D,G] — 13,90
Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Riesengarnelen und Tobiko



S63. SAKE FANCY [D] — 13,90
Frischkäse, Mango, Lachshaut, ummantelt mit Lachs und Tobiko

S64. BLAZING TUNA [B ,C,D,F,G] — 14,40
Surimi, Mango, Frischkäse, ummantelt mit Feuerthunfi sch

S66. AVOCADO RAINBOW ROLLS [G] — 13,90
Lachs, Frischkäse, Gurken, ummantelt mit Avocado

S67. VEGAN RAINBOW ROLLS — 12,90
Mango, Gurke, ummantelt mit Avocado

S67A. SWEET POTATO ROLL — 13,40
Süßkartoffel, Gurke, getoppt mit Avocado

S68. ZAZALU SURF AND TURF — 15,90
Ebi Fry, Rucola, Gurke, getoppt mit feinstem, flambiertem Rinderfilet und Trüffelmayonnaise, Röstzwiebel

S69. RAINBOW COLOUR — 15,90
Ebi Fry, Avocado, Mango, Frischkäse, getoppt mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Rettich, Chilimayonnaise und Teriyakisoße

4.9 Sashimi

FÜR ALLE GENIEßER. FEINSTE, ROHE FISCHSCHEIBEN
AUF WAKAMESALAT [1,7,17,A,F,G,J,K] UND AVOCADO.
SERVIERT MIT WASABI [1,6,J], SUSHIINGWER [2,7] UND HAUSGEMACHTER SOJASOßE [A,F]



S70.	SASHIMI TUNA - THUNFISCH	19,40
S71.	ABURI TUNA - THUNFISCH FLAMBIERT	19,90
S72.	SASHIMI SALMON - LACHS	17,40
S73.	ABURI SALMON - LACHS FLAMBIERT	17,90

4.10 Sushi Platten

FÜR DIE UNENTSCHLOSSENEN: AUSGESUCHTE KOMBINATIONEN UNSERER BELIEBTESTEN ZAZALU ROLLEN. SERVIERT MIT WASABI [1,6,J], SUSHIINGWER [2,7] UND HAUSGEMACHTER SOJASOßE [A,F]

LASST EUCH ÜBERRASCHEN! WIR STELLEN EUCH
UNSERE BELIEBTESTEN ROLLEN IN VERSCHIEDENEN PLATTEN ZUSAMMEN!
AUF WÜNSCHE KÖNNEN WIR GERNE EINGEHEN.

SUSHIPLATTE FÜR 1 PERSON
IM WERT VON 33€
27,00

SUSHIPLATTE FÜR 2 PERSONEN
IM WERT VON 56€
47,00

SUSHIPLATTE FÜR 6 PERSONEN
IM WERT VON 135€
123,00



4.11 Sushi Boxen

VERSCHIEDENE SUSHIROLLEN IN HARMONISCH ABGESTIMMTEN KOMBINATIONEN UNSERER SUSHIMEISTER , SERVIERT MIT WASAB I, SUSHIINGWER UND HAUSGEMACHTER SOJASOßE



HINWEIS FÜR ALLE SUSHIPLATTEN- UND BOXEN: MAKI & INSIDE OUT ROLLEN BESTEHEN AUS 8 STÜCK, FUTO ROLLEN AUS 5, CRUNCHY ROLLEN AUS 10 UND NIGIRIS AUS 1 STÜCK

Kids Box (1 Person, Wert 13 Euro): Lachs Maki, Avocado Maki, Gurken Maki	11,90
Vegan Box klein (1 Person): Avocado Maki, Gurken Maki, Mango Maki	10,00
Vegan Box Medium (1 Person) Tofu Maki, Gurken Maki, Inside Out Vegan, 2 Tofu Nigiri	19,90
Vegan Box Groß (2 Personen, Wert: 52 Euro) 2 x Avocado Nigiri, Gurken Maki, Avocado Maki, Crispy Vegan Inside Out, Vegan Rainbow Special Roll, Tempura Crunchy Vegan Roll	45,00
Maki Box klein (1 Person): Lachs Maki, Thunfisch Maki, Gurken Maki	13,90
Maki Box groß (1-2 Personen, Wert: ca. 30 Euro): 6 verschiedene Maki Rollen Zazalu Chef Selection	23,00
Nigiri Box (1-2 Personen, Wert: ca. 22 Euro): 7 verschiedene Nigiris Zazalu Chef Selection	19,00





Salmon Box klein (1 Person): 3 Lachs Nigiri, Lachs Maki, 4 Scheiben Lachs Sashimi	19,00
Salmon Box (2 Personen, Wert: 61 Euro): Lachs Box: 2x Lachs Nigiri, 2x Lachs Nigiri flambiert, 2x Lachs Maki, Alaska Inside Out Roll, Crispy Tiger Special Roll, Tempura Crunchy Lachs Roll	53,00
Inside Out Box (2 Personen, Wert: 42 Euro): 4 verschiedene Inside Out Rollen Zazalu Chef Selection	39,90
Tuna Box (2 Personen, Wert: 66 Euro): Thunfisch Box: 4x Thunfisch Nigiri, 2x Thunfisch Maki, Maguro Inside Out Roll, Blazing Tuna Special Roll, Tempura Crunchy Tuna Roll	58,00
Crunchy Box (3 Personen, Wert: 58 Euro): 4 verschiedene Crunchy Rollen (Fried Sushi Rolls), Zazalu Chef Selection	54,00
THE ZAZALU Box (6 Personen, Wert: 133 Euro) 2 Tuna Nigiri, 2 Lachs Nigiri, Gurken Maki, Avocado Maki, Lachs Maki, Tuna Maki, Alaska Inside Out, Anago Inside Out, Crispy Vegan Inside Out, Crispy Tiger, Blazing Tuna, Avocado Rainbow Roll, Crunchy Salmon Roll, Crunchy Ebi Roll	120,00

ZAZALU Gutscheine: Freude geht durch den Magen!

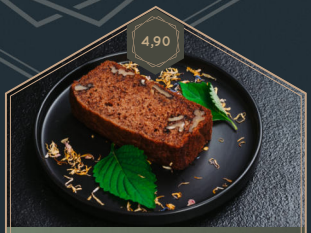
Beschenkt eure Liebsten mit einem ZAZALU Gutschein: den Betrag wählt Ihr individuell aus. Bestellt den Gutschein über unsere Webseite oder telefonisch. Der Gutschein kann entweder per Mail verschickt, abgeholt oder geliefert werden.

Nachhaltigkeit: Der Umwelt zuliebe werden alle bestellten Sushirollen zusammen in einer Box verpackt. Für eine getrennte Verpackung sagt uns gerne bei eurer Bestellung vorher Bescheid.

5. DESSERTS



Hausgemachtes Tiramisu - Eine der besten Kreationen des Chefkochs (mit Alkohol)



Hausgemachtes Bananenbrot - Dinkelbananenbrot nach Nits Geheimrezept. Verfeinert mit Walnüssen, Zimt und Nelken



Lemon Curd Tarte - Mürbteig-Tarte, gefüllt mit Limettencreme (Hausgemacht)



Cheesecake mit Mangotopping (Hausgemacht)



Mochi Green Tea - Mochi Green Tea - Reiskuchen mit Grünteefüllung nach japanischer Art (3 Stück)



Mochi Mix - Drei verschiedene, Reiskuchen nach japanischer Art mit Sesam, Erdnuss und Rote Bohnen Füllung (3 Stück)

6. GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE LIMONADEN AUF BIRKENZUCKERBASIS

ZITRONEN-HONIG GREEN TEA 4,40

MINZ-ZITRUS LIMONADE 4,40

BEEREN-MINZ LIMONADE 4,40

THYMIAN-LIMETTE LIMONADE 4,40



BIOZISCH LIMONADEN: DIE BIOLIMONADE MIT DEM DEMETERSIEGEL (0,33L)

3,20



1. BIOZISCH APFELSCHORLE
2. BIOZISCH BLUTORANGE
3. BIOZISCH ZITRONE
4. BIOZISCH RHABARBER
5. BIOZISCH HIMBEER-HIBISKUS EISTEE

Biere und Weine

1. Kirin Ichiban Beer (0,33l) - japanisches Bier Alc. 5% vol. 3,90

2. Saké Tanrei Junmai (0,18l) - Premium Saké: alkoholhaltiges Getränk aus Reis Alc. 13,5% vol. 9,90

3. Apassimento Rosso Veneto (0,75l), Alc. 14% vol. 23,90

Vollmundiger, fruchtiger, italienischer Rotwein mit fruchtigem Bukett und einem Hauch Gewürze, mild und abgerundet mit angenehmen Tanninen aus angetrockneten Trauben

4. Lugana Maria Pia (0,75l), Alc. 12% vol. 27,90

Italienischer Weißwein: Zitrone Weinbergpfirsisch, Honigmelone, Frühlingskräuter und Salzmandeln - beschwingt und mit tänzerischer Leichtigkeit präsentiert sich der Terre di Maria Pia Lugana in der Nase. Am Gaumen geht es genauso frisch und zartfruchtig weiter: Seine Säure bleibt im Hintergrund und ist daher nicht umsonst der auserwählte Lieblingsweißwein ZAZALUs.

5. Pinot Nero Rosato (0,75l), Alc. 12% vol. 27,90

ZAZALU's Flag Wine vom apulischen Weingut Masca del Tacco: Eine Rosé Version aus 100% Pinot Nero, einer edlen Rebsorte feinster Rosé Weine. Überwältigende, vielfältige Aromen, gepaart mit dezenten Noten von Walderdbeeren, Melone, aber auch Rosenduft und aromatische Kräuter. Schöne, saftige Frucht im Mund und anhaltende florale Noten im Abgang.

ZAZALU GUTSCHEINE: FREUDE GEHT DURCH DEN MAGEN

Beschenken Sie Ihre Liebsten mit einem ZAZALU Gutschein: den Betrag wählen Sie individuell aus. Bestellen Sie den Gutschein über unsere Webseite oder telefonisch. Der Gutschein kann entweder per Mail verschickt, abgeholt oder geliefert werden.

Zusatzstoffe

1.Mit Farbstoff
2.Mit Konservierungsstoff
3.Mit Nitritpökelsalz
4.Mit Phosphat
5.Mit Geschmacksverstärker
6.Mit Antioxidationsmittel
7.Mit Süßungsmittel(n)
8.Enthält Phenylalaninquelle
9.Geschwefelt
10.Geschwärzt
11.Enthält Koffein (für Kinder oder stillende Frauen nicht empfohlen)
12.Chininhaltig
13.gentechnisch verändert
14.Aus Fleischstückchen zusammengefügt
15.Taurinhaltig
16.Mit Krebsfleischimitat
17.Mit Säuerungsmittel
18.Mit Stabilisatoren
19.Geräuchert
20.Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
21.Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
22.Gewachst

Allergene

A:Enthält glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestelltes Erzeugnis:
A1: Enthält Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen),
A2: Enthält Roggen,
A3: Enthält Gerste,
A4: Enthält Hafer,
B: Enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
C:Enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,
D:Enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse,
E:Enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,
F: Enthält Sojabohnen und draus gewonnene Erzeugnisse,
G:Enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose),
H:Enthält Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse,
H1:Enthält Mandeln,
H2: Enthält Haselnüsse,
H3: Enthält Walnüsse,
H4: Enthält Cashewnüsse,
H5: Enthält Pekannüsse,
H6: Enthält Paranüsse,
H7:Enthält Pistazie,
H8:Enthält Macadamianüsse,
I: Enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse,
J:Enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse,
K:Enthält Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse,
L:Enthält Schwefeldioxid und Sulfide,
M:Enthält Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse,
N:Enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse