


**ZAIK** 

PREMIUM SUSHI & ASIAN KITCHEN

[www.zaiko-wuppertal.de](http://www.zaiko-wuppertal.de)





Willkommen im Zaiko Restaurant mit einer großen Auswahl an köstlichen japanischen Gerichten und Getränken. Unsere Speisekarte wurde sorgfältig zusammengestellt, um ein authentisches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Von frischem Sushi und Sashimi bis hin zu Grillspezialitäten und köstlichen Suppen ist für jeden etwas dabei.

Wir verwenden nur die hochwertigsten Zutaten, um sicherzustellen, dass unsere Gerichte sowohl authentisch als auch köstlich sind. Unsere Sushi- und Sashimi-Gerichte werden kunstvoll präsentiert und sind ein wahrer Genuss für die Geschmacksknospen. Wir laden Sie ein, sich von uns auf eine kulinarische Reise durch die japanische Küche mitnehmen zu lassen und die Aromen Japans zu entdecken.



**SUPPEN  
VORSPEISEN**



## SUPPEN

### 01. Coconut Soup <sup>7</sup>

Kräftige Hühnerbrühe mit Champignons | Zitronengras  
| Gemüse | Kokosmilch

- a) Hähnchen 6,50 €
- b) Black Tiger Garnelen <sup>2</sup> 8,90 €

### 02. Seafood Suppe <sup>2, 4, 14</sup>

8,90 €

Garnelen | Fisch | Oktopus | Muscheln | Dill | Seetang

### 03. Miso Suppe <sup>6</sup>

5,50 €

Tofu | Seetang

## VORSPEISEN

### 10. Tapas Chef Selection

(für 2 Personen) <sup>2, 1, 4, 3, 5, 6, 11</sup>

25,90 €

Mix Vorspeisen für 2 Personen sorgfältig  
zusammengestellt vom Küchenchef

### 11. Rare Salmon Tataki <sup>4, 6, 11</sup>

13,90 €

Schottischer Lachs leicht gebraten im Sesam-Mantel  
| Trüffelöl-Ponzu-Wasabi-Dressing

### 12. Tuna Tataki <sup>4, 6, 11</sup>

14,90 €

Thunfisch leicht gebraten im Sesam-Mantel |  
Trüffelöl-Ponzu-Wasabi-Dressing

### 13. Sea Carpaccio <sup>4, 6, 11</sup>

16,90 €

Schottischer Lachs, Thunfisch, Hamachi Carpaccio  
| Kräuter | Trüffelöl-Ponzu-Wasabi-Dressing

### 15. Tartar Don <sup>4, 7, 11</sup>

Fisch Tartar | Mango | Avocado | Cracker | Chili-Mayo

- a) Sake Tartar 13,90 €
- b) Tuna Tartar 14,90 €

### 17. Chicken Kaarage <sup>1, 7</sup>

8,90 €

Knuspriges Maishähnchen nach japanischer Art





4

## VORSPEISEN

### 20. Garnelen Tempura <sup>1, 2</sup>

9,90 €

Frittierte Garnelen in Tempura-Teigmantel


### 23. Wantan-Tsuki <sup>3, 4, 14</sup>

8,50 €

Knusprige hausgemachte Wantan-Taschen | Meeresfrüchte | Maishähnchen | Gemüse | Süß-Sauer Dip

### 21. Gyoza (4 Stück)

Hausgemachte Teigtaschen nach japanischer Art

- a) Hähnchen <sup>6, 11</sup>
- b) Vegan <sup>5, 6, 11</sup> 

7,50 €  
6,90 €

### 24. Chicken Yakitori (2 Stück) <sup>1, 11, 6</sup>

7,50 €

gegrilltes Hähnchen am Spieß | Teriyaki-Sauce

### 22. Spring Feeling <sup>2, 3, 14, 4, 1</sup>

8,50 €

Hausgemachte Frühlingsrollen | Maishähnchen | Meeresfrüchte | Süß-Sauer Dip

### 25. BaoBuns (1 Stück) <sup>1, 3, 11</sup>


7,90 €

Reisburger mit gegrilltem Hähnchen und Kräutersalat







 **SALATE**

**30. Wakame** <sup>2, 11</sup>  **5,50 €**

Seetang-Salat mit Sesam

**31. Edamame** <sup>5, D</sup>  **5,50 €**

Japanische gedämpfte Sojabohnen | Meersalz

**32. Kimchi** <sup>5, 11, 1</sup>  **5,90 €**

Hausgemachter eingelegter scharfer Chinakohl

**33. Crispy Duck Salat** <sup>1, 9, 5</sup> **13,90 €**

Knusprige Ente | Salat der Saison | Erdnüsse

**34. Salmon Salat** <sup>4, 6, 5, 11, 1</sup> **14,90 €**

Gegrilltes Lachsfilet | Salat der Saison |  
Avocado-Mango Dressing







**SUSHI**




**Maki (6 Stück)**

**101. Sake Maki** <sup>4</sup>

Label Rouge Lachs

5,90 €

**107. Mango Maki** 


Mango

5,90 €

**102. Edo Maki** <sup>4</sup>

Label Rouge Lachs | Avocado

6,50 €

**108. Avocado Maki** 

Avocado

5,50 €

**103. Tekka Maki** <sup>4</sup>

Thunfisch

7,50 €

**109. Kappa Maki** 

Gurke

5,50 €

**104. Maguro Maki** <sup>4</sup>

Thunfisch | Avocado

6,90 €

**110. Tamago Maki**

Japanisches Omelett

5,90 €

**105. Unagi Maki** <sup>4</sup>

Gegrillter Aal | Gurke

7,50 €

**113. Grüner Spargel Maki** 

Grüner Spargel

6,50 €

**106. Ebi Maki** <sup>2,7</sup>

Garnelen | Gurke | Frischkäse

6,90 €





**ZAIK**   
PREMIUM SUSHI & ASIAN KITCHEN



**Nigiri (2 Stück)**

**120. Sake Nigiri** <sup>4</sup> 6,50 €

Label Rouge Lachs

**121. Maguro Nigiri** <sup>4</sup> 7,90 €

Thunfisch

**122. Ebi Nigiri** <sup>2</sup> 6,90 €

Garnelen

**123. Avocado Nigiri** <sup>2</sup> 6,50 €

Avocado



**124. Unagi Nigiri** <sup>4</sup> 7,90 €

Aal

**125. Ikura** <sup>4</sup> 8,50 €

Keta-Kaviar | mit Gurke umwickelt

**127. Spicy Salmon** <sup>4</sup> 7,50 €

Label Rouge Lachs Tartare

**128. Spicy Tuna** <sup>4</sup> 7,90 €

Thunfisch Tartare





## Aburi (2 Stück)

**130. Sake Aburi** <sup>4</sup> 6,90 €

Label Rouge Lachs flambiert | Kaviar | Kräuter

**131. Tuna Aburi** <sup>4</sup> 7,90 €

Thunfisch flambiert | Kaviar | Kräuter

**132. Hotategai Aburi** <sup>4</sup> 7,90 €

flambierte Jakobsmuschel | Kaviar | Kräuter

**133. Hamachi Flame** <sup>4</sup> 7,90 €

flambierter Kingfisch | Kaviar | Kräuter



## Sashimi



**140. Sake Sashimi** <sup>4</sup> (6 Stück) 15,90 €

Label Rouge Lachs

**141. Tuna Sashimi** <sup>4</sup> (6 Stück) 16,90 €

Thunfisch

**142. Moriawase** <sup>4</sup> (12 Stück) 26,90 €

Sashimi Mix nach Chef's Choice

## Inside-Out Roll

### 150. Salmon Roll <sup>4, 7, 11</sup> 12,50 €

Label Rouge Lachs | Avocado | Gurke | Tobiko | Frischkäse | Sesam

### 151. Tuna Roll <sup>4, 7, 11</sup> 12,90 €

Premium Thunfisch | Avocado | Gurke | Tobiko | Frischkäse | Sesam

### 152. Ebi Tempura Roll <sup>1, 2, 7, 11</sup> 12,90 €

Tempura Garnelen | Tobiko | Frischkäse | Avocado | Sesam

### 154. Chicken Mango Roll <sup>11, 7, 6</sup> 12,50 €

Gegrilltes Hähnchen | Avocado | Mango | Frischkäse | Gurke | Sesam

## Special Roll

### 200. Saiko Foie-gras Roll <sup>14, 7 (8 Stück)</sup> 22,90 €

Rinderfilet | Spargel | Avocado | Frischkäse | Kaviar | Gurke | Mango | Ummantelt mit flambierter Jakobsmuschel | Foie-gras on top



### 202. Tuna King Roll <sup>4, 2, 11, 7, 1 (8 Stück)</sup> 15,50 €

Thunfisch | Avocado | Tobiko | Gurke | Frischkäse | Sesam | Ummantelt mit Thunfisch | Unagi-Mayo-Sauce



### 201. Salmon Queen Roll <sup>4, 7, 11 (8 Stück)</sup> 14,50 €

Label Rouge Lachs | Gurke | Avocado | Frischkäse | Tobiko | Sesam | Ummantelt mit Lachs | Unagi-Mayo Sauce



### 203. Tokyo Roll <sup>1, 11, 7, 2 (8 Stück)</sup> 14,50 €

Tempura Garnelen | Avocado | Gurke | Frischkäse | Sesam | Tobiko | Lachs Tatar | Butterpankofflocken | Mayo-Sauce





## Special Roll

### 204. Osaka Roll <sup>2, 7, 11, 1 (8 Stück)</sup> 15,50 €

Tempura Garnelen | Frischkäse | Avocado | Gurke | Sesam | Tobiko | Tuna Tartar on Top



### 206. Soft Shell Crab Roll <sup>1, 7, 2, 11 (6 Stück)</sup> 16,90 €

Butterkrebbs Tempura | Thunfisch Tartar | Mango | Gurke | Avocado | Frischkäse | Sesam | Tobiko



### 205. Spicy Tuna Avocado <sup>4, 2, 11, 7 (8 Stück)</sup> 15,90 €

Spicy Thunfisch Tartar | Schnittlauch | Gurke | Avocado | Mango | Frischkäse | Sesam | Tobiko | Ummantelt mit Avocado



### 207. Sexy Salmon Roll <sup>1, 7, 2, 11 (6 Stück)</sup> 16,50 €

Butterkrebbs Tempura | Lachs Tatar | Mango | Gurke | Avocado | Frischkäse | Sesam | Tobiko



### 208. Saiko Beef Roll <sup>11, 7 (8 Stück)</sup> 15,90 €

Rinderfilet | Spargel | Avocado | Mango | Gurke | Frischkäse | Basilikum | Ummantelt mit flambiertem Rinderfilet | Sesam | Trüffelöl



## Special Roll

### 209. Samurai Roll 4, 11, 7 (8 Stück) 15,90 €

Grüner Spargel Tempura | Avocado | Gurke | Mango | Frischkäse | Sesam | Tobiko | Ummantelt mit flambiertem Lachs | Grüne Reisflocken



### 211. Black-Tiger Roll 2, 11, 7 (6 Stück) 16,90 €

Black-Tiger Garnelen Tempura | Lachs Tartar | Tobiko | Sesam | Avocado | Gurke | Mango



### 210. Unagi Salmon Roll 4, 11, 7 (8 Stück) 15,90 €

Unagi | Frischkäse | Gurke | Avocado | Mango | Tobiko | Sesam | Ummantelt mit flambiertem Lachs | Unagi-Sauce



### 212. Surf & Turf Roll 2, 11, 7 (8 Stück) 15,90 €

Tempura Garnelen | Grüner Spargel | Avocado | Mango | Gurke | Frischkäse | Tobiko | Sesam | Ummantelt mit flambiertem Rinderfilet





## Vegetarische Fusion Roll (8 Stück)

### 230. Green Lady Killer<sup>11</sup> 13,90 €

Grüner Spargel | Avocado | Gurke | Mango | Sesam | Tofu | Ummantelt mit Avocado | Shiro – Miso

### 231. White Widdow<sup>11,7</sup> 13,90 €

Avocado | Spargel | Gurke | Sesam | Frischkäse | Ummantelt mit Tofu | Shiro – Miso

### 232. Geisha Roll<sup>11,7</sup> 13,90 €

Gurke | Avocado | Mango | Rucola | Sesam | Frischkäse | Ummantelt mit Mango | Shiro – Miso



## Crunchy Roll (6 Stück)

### 240. Veggie Crunchy<sup>1,7</sup> 13,50 €

Avocado | Gurke | rote Beete | Grüner Spargel | Guacamole | Miso-Mayo Soße

### 241. Buddha Roll<sup>1,7</sup> 13,50 €

Avocado | Gurke | Süßkartoffel | Tamago | Frischkäse | Guacamole | Miso-Mayo Soße

### 242. Salmon Roll Crunchy<sup>4,7,1</sup> 14,50 €

Lachs | Surimi | Avocado | Schmelzkäse | Unagi-Mayo Soße

### 243. Tuna Roll Crunchy<sup>4,7,1</sup> 14,50 €

Tuna | Surimi | Avocado | Schmelzkäse | Unagi-Mayo Soße

### 244. Ebi Roll Crunchy<sup>2,7,1</sup> 14,50 €

Garnelen | Avocado | Surimi | Schmelzkäse | Unagi-Mayo Soße

### 245. Saiko Crunchy Roll<sup>2,4,7,1</sup> 15,50 €

Unagi | Lachs | Thunfisch | Avocado | Surimi | Schmelzkäse | Grüne Reisflocken | Unagi-Mayo Soße

## Mini Crunchy (6 Stück)

**250. Mini Salmon Crunchy** <sup>4, 1, 7</sup> 8,50 €  
gebacken im knusprigen Tempuramantel | Lachs |  
Guacamole | Unagi-Mayo Soße

**252. Mini Ebi Crunchy** <sup>2, 1, 7</sup> 8,50 €  
gebacken im knusprigen Tempuramantel | Garnelen |  
Frischkäse | Guacamole | Unagi-Mayo Soße

**251. Mini Tuna Crunchy** <sup>4, 1, 7</sup> 8,50 €  
gebacken im knusprigen Tempuramantel |  
Thunfisch | Guacamole | Unagi-Mayo Soße

**253. Mini Kabo Crunchy** <sup>1</sup>  8,50 €  
gebacken im knusprigen Tempuramantel | Avocado |  
Unagi-Mayo Soße

## SUSHI MENU

**S1. Salmon Lover** <sup>4, 7, 11</sup> 20,90 €  
2 Lachs Nigiri | 6 Lachs-Avocado Maki | 8 Salmon Roll

**S5. Saiko Deluxe** (1 Person) <sup>4, 11, 2, 7, 1</sup> 29,00 €  
Eine Einführung in unsere Sushi-Spezialitäten  
zusammengestellt für eine Person

**S2. Tuna Lover** <sup>4, 7, 11</sup> 23,90 €  
2 Thunfisch Nigiri | 6 Maguro-Avocado Maki | 8 Tuna Roll

**S6. Saiko Surprise** (bis 2 Personen) <sup>4, 11, 2, 7, 1</sup> 69,00 €  
Sashimi- und Sushi-Spezialitäten zusammengestellt  
von unserem Sushi-Meister

**S3. Veggie Menu**  22,90 €  
2 Nigiri Mix | 6 Maki Mix | 8 Vegan Roll

**S7. Royal Family – Sushi &  
Grill Mix Platte** (Ab 4 Pers.) <sup>4, 11, 2, 7, 1</sup> 40,00 € p.P  
Mix-Sushi-Grillen, eine exklusive Überraschung für  
Familien, Freunde und Gruppen | Kreationen bei  
unserem Sushi-Meister

*\*nur ab 4 Personen bestellbar*



## BOWLS

### 40. Veggie Bowl <sup>6, 11, 7</sup> 16,90 €

Hausgemachter Bio-Tofu | Avocado | Salat der Saison | Wakame | Kimchi | Edamame | Mango | Sushireis | Mayo-Miso-Sauce

### 41. Chicken Bowl <sup>11, 6, 7</sup> 16,90 €

Gegrilltes Hähnchen | Avocado | Salat der Saison | Wakame | Kimchi | Edamame | Mango | Sushireis | Mayo-Teriyaki-Sauce

### 42. Sake Bowl <sup>6, 1, 4, 5, 11, 7</sup> 18,90 €

Lachs Sashimi | Avocado | Salat der Saison | Wakame | Kimchi | Edamame | Mango | Sushireis | Mayo-Teriyaki-Sauce

### 43. Chirashi Bowl <sup>4, 2, 6, 11, 7</sup> 19,90 €

Sashimi Mix | Avocado | Salat der Saison | Wakame | Kimchi | Edamame | Mango | Sushireis | Mayo-Teriyaki-Sauce

### 44. Unagi Bowl <sup>4, 11, 6, 7</sup> 19,90 €

Gegrillter Aal | Avocado | Salat der Saison | Wakame | Kimchi | Edamame | Mango | Sushireis | Mayo-Unagi-Sauce





**ZAIKO**

PREMIUM SUSHI & ASIAN KITCHEN





## SPECIALS GRILL

### 70. Roasted Salmon <sup>4, 11</sup>

Gegrilltes Lachsfilet |  
Saisongemüse | Teriyaki-  
Yuzu Sauce | Sesam |  
Jasminreis

22,90 €



### 74. Surf&Turf On The Stone <sup>2, 11</sup>

Gegrillte Rinderfilet mit  
Black-Tiger Garnelen |  
Saisongemüse | Asiatischer  
Dip | Süßkartoffel | Teriyaki-  
Yuzu Sauce

28,90 €



### 71. Tuna On The Stone <sup>4, 6, 11</sup>

auf heißer Natursteinplatte  
serviert  
Thunfisch von hervorragender  
Qualität | Asiatischer Dip |  
vom Küchenchef ausgewählte  
Beilagen

26,90 €



### 75. Mixed Grill Platten <sup>(für 1 Person) 4, 2, 14, 6, 11</sup>

Exklusive Zusammenstellung  
mit besonderer Empfehlung  
vom Küchenchef | bestehend  
aus Meeresfrüchten | Fisch  
| Fleisch & Gemüse

32,50 €



### 72. Barbarie-Ente <sup>6, 11</sup>

Gegrillte Entenbrust | Speziell  
zubereitet | mit Gemüse &  
Jasminreis | Sesam


23,90 €



## NUDELN

### 54. Yaki Udon<sup>1</sup>

Gebratene Weizennudeln mit Gemüse in Teriyaki – Sauce, serviert mit gemischtem Kräutersalat.  
Wahlweise mit :


- |  |         |
|--|---------|
| a) Bio-Tofu <sup>6</sup>  | 15,90 € |
| b) Hähnchenbrustfilet <sup>1</sup>   | 16,90 € |
| c) Garnelen <sup>2</sup>   | 17,90 € |
| d) Knusprige Ente <sup>1</sup>   | 17,90 € |
| e) Rinderfilet <sup>11</sup>   | 18,90 € |
| f) Gegrillter Lachs <sup>4, 11</sup>   | 19,90 € |



## Main Dishes


### 60. Hokkaido Curry<sup>7</sup>

Hokkaido Kürbis | Limettenblättern | Zitronengras  
| junges Gemüse | Wildkräutersalat  
Serviert mit Jasminreis. Wahlweise mit:

- |  |         |
|--|---------|
| a) Bio-Tofu <sup>6</sup>  | 15,90 € |
| b) Hähnchenbrustfilet <sup>1</sup>   | 16,90 € |
| c) Garnelen <sup>2</sup>   | 17,90 € |
| d) Knusprige Ente <sup>1</sup>   | 17,90 € |

### 62. "Saiko" Teriyaki<sup>3, A, F</sup>

Eine Spezialität des Hauses mit Saisongemüse |  
hausgemachte Teriyaki – Sauce | Wildkräutersalat  
Serviert mit Jasminreis. Wahlweise mit:

- |  |         |
|--|---------|
| a) Bio-Tofu <sup>6</sup>  | 15,90 € |
| b) Hähnchenbrustfilet <sup>1</sup>   | 16,90 € |
| c) Garnelen <sup>2</sup>   | 17,90 € |
| d) Knusprige Ente <sup>1</sup>   | 17,90 € |

### 63. Seafood Curry<sup>4, 2, 7, 14</sup>

22,90 €

Garnelen | Fisch | Oktopus | Muscheln | Gemüse |  
Gemüse der Saison | Wildkräutersalat | Jasminreis



**ZAIK**   
PREMIUM SUSHI & ASIAN KITCHEN





## Side Dishes

**E1. Jasminreis**

4 €

**E2. Süßkartoffel Pommes**

5,50 €

Extra Wasabi, Ingwer, Teriyaki-Sauce, Unagisauce und Chili-Mayo-Sauce erhalten Sie jeweils für 2€

## Desserts

**D1. Mochi Eiscreme** <sup>7,1</sup>

8,90 €

Reiseiskuchen, Gefüllt mit versch. Eissorten dazu Obst der Saison



**D2. Matcha Tiramisu** <sup>7</sup>

8,90 €



**D3. Mango Panna Cotta** <sup>7,1</sup>

7,90 €



**D4. Gebackene Banane mit Vanilleeis** <sup>1,7</sup>

8,90 €



## Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

### Zusatzstoffe:

**A - Farbstoff**

**B - Konservierungstoffe**

**C - Antioxidationsmittel**

**D - Geschmacksverstärker**

**E - SchwefeldioxidSulfite**

**F - Eisensalze**

**G - Stoffe zur Oberflächenbehandlung**

**H - Süßstoffe**

**I - Phosphate**

**J - Chininhaltig**

**K - Koffein**

**1 - Glutenthaltiges Getreide**

**2 - Krebstiere**

**3 - Eier**

**4 - Fisch**

**5 - Erdnüsse**

**6 - Sojabohnen**

**7 - Milch**

**8 - Schalenfrüchte**

**9 - Sellerie**

**10 - Senf**

**11 - Sesamsamen**

**12 - Schwefeldioxid und Sulfite**

**13 - Lupine**

**14 - Weichtiere**

