



PREMIUM SUSHI & ASIAN KITCHEN

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 ⁷ 🌶️

Kräftige Hühnerbrühe mit Champignons | Zitronengras | Gemüse | Kokosmilch

- a) Hähnchen 6,90 €
- b) Black Tiger Garnelen ² 9,90 €

02. Seafood Suppe ^{2, 4, 14} 🌶️ 9,90 €

Garnelen | Fisch | Oktopus | Muscheln | Dill | Seetang

03. Miso Suppe ⁶ 🌿 6,50 €

Tofu | Seetang

VORSPEISEN

10. Tapas Chef

Selection (für 2 Personen) ^{2, 1, 4, 3, 5, 6, 11} 26,90 €

Mix Vorspeisen für 2 Personen sorgfältig zusammengestellt vom Küchenchef

11. Rare Salmon Tataki ^{1, 4, 6, 11} 15,50 €

Schotisch Lachs Leicht gebraten im Sesam-Mantel | Trüffelöl-Ponzu-Wasabi-Dressing

12. Tuna Tataki ^{1, 4, 6, 11} 16,50 €

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

13. Sea Carpaccio ^{1, 4, 6, 11} 19,90 €

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

15. Tarta Don ^{1, 4, 7, 11}

FischTarta | Mango | Avocado | Cracker | Chili-Mayo

- a) Sake Tarta 15,50 €
- b) Tuna Tarta 16,50 €

17. Chicken Kaarage ^{1, 7} 8,90 €

Knusprig Maishähnchen nach japanischer Art

20. Garnelen Tempura ^{1, 2} 9,90 €

Frittierte Garnelen in Tempura-Teigmantel

21. Gyoza ^{1, 6, 11, D (4 Stück)}

Hausgemachte Teigtaschen nach japanischer Art

- a) Chicken ^{6, 11} 8,50 €
- b) Vegan ^{5, 6, 11} 🌿 8,50 €

22. Spring Feeling ^{1, 2, 3, 4, 14} 8,50 €

Hausgemachte Frühlingsrollen | Maishähnchen | Meeresfrüchte | süß-saucer Dip

23. Money-Bag ^{1, 2, 3, 4, 14} 8,50 €

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

24. Yakitori ^{1, 6, 11 (2 stück)} 7,90 €

Gegrillte Hähnchen am Spieß | Teriyaki-Sauce

25. BaoBuns ^{1, 3, 7, 11 (1 Stück)} 7,90 €

Reisburger mit gegrilltes Hähnchen und Kräutersalat



SALATE

30. Wakame ¹¹  5,50 €
Seetang-Salat mit Sesam

31. Edamame ⁵  5,50 €
Japanische gedämpfte Sojabohnen | Meersalz

32. Kimchi ^{1, 11}  5,90 €
Hausgemachte Eingelegter scharfer Chinakohl

33. Tropical Duck Salat ^{1, 5} 14,50 €
Knusprige Ente | Salat der Saison | Erdnuss

34. Salmon Salat ^{1, 4, 5, 6, 11} 15,50 €
Gegrilltes Lachsfilet | Salat der Saison |
Avocado-Mango Dressing



SUSHI



Maki (6 stück)

101. Sake Maki ⁴	6,50 €	106. Ebi Maki ^{2, 7}	7,50 €
Label Rouge Lachs		Garnelen Gurke Frischkäse	
102. Edo Maki ⁴	6,90 €	107. Mango Maki 	5,90 €
Label Rouge Lachs Avocado		Mango	
103. Tekka Maki ⁴	7,50 €	108. Avocado Maki 	5,90 €
Thunfisch		Avocado	
104. Maguro Maki ⁴	7,50 €	109. Kappa Maki 	5,90 €
Thunfisch Avocado		Gurke	
105. Unagi Maki ¹⁴	7,90 €		
Gegrillter Aal Gurke			





Nigiri (2 stück)

120. Sake Nigiri ⁴
Label Rouge Lachs

7,50 €

121. Maguro Nigiri ⁴
Thunfisch

8,50 €



123. Avocado Nigiri 
Avocado

6,90 €



124. Unagi Nigiri ^{1, 14}
Aal

8,50 €

125. Ikura ^{4, 7}
Keta-Kaviar | mit Gurke umwickelt

8,50 €

127. Spicy Salmon ^{4, 7}
Label Rouge Lachs Tartare

8,50 €

128. Spicy Tuna ^{4, 7}
Thunfisch Tartare

8,50 €

Aburi (2 Stück)

130. Sake Aburi ^{1, 4, 7} 7,50 €
Label Rouge Lachs flambiert | Kaviar | Kräuter

131. Tuna Aburi ^{1, 4, 7} 8,50 €
Thunfisch flambiert | Kaviar | Kräuter

132. Hotategai Aburi ⁴ 8,50 €
Jakobsmuscheln flambiert | Kaviar | Kräuter

133. Hamachi Flame ⁴ 8,50 €
Kingfisch flambiert | Kaviar | Kräuter



Sashimi



140. Sake Sashimi ^{4 (6 Stück)} 16,90 €
Label Rouge Lachs

141. Tuna Sashimi ^{4 (6 Stück)} 17,90 €
Thunfisch

142. Moriawase ^{4, 14 (12 Stück)} 26,90 €
Sashimi Mix nach Chef's Choice

Inside-Out Roll (8 St. mit Frischkäse)

150. Salmon Roll ^{1, 4, 7, 11} **13,50 €**

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

152. Ebi Tempura Roll ^{1, 2, 7, 11} **13,90 €**

Tempura Garnelen | Tobiko | Frischkäse | Avocado | Sesam

151. Tuna Roll ^{1, 4, 7, 11} **13,90 €**

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

154. Chicken Mango Roll ^{1, 4, 7, 11} **13,50 €**

Gegrillte Hähnchen | Avocado | Mango | Frischkäse | Gurke | Sesam

Zaiko Singnature Sushi Roll (8 St. mit Frischkäse)

200. Saiko Flaming Scallop Roll ^{1, 4, 7, 11, 14} (8 stück) **19,90 €**

Rinderfilet | Spargel | Avocado | Frischkäse | Kaviar | Gurke | Mango | Ummandtelt mit flambiertem Jacobsmuschel



202. Tuna King Roll ^{1, 4, 7, 11} (8 stück) **16,50 €**

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



201. Salmon Queen Roll ^{1, 4, 7, 11} (8 stück) **15,50 €**

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



203. Tokyo Roll ^{1, 4, 7, 11} (8 stück) **15,50 €**

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



Special Roll

204. Osaka Roll 1, 4, 7, 11 (8 Stück) 16,50 €

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



207. Sexy 16,90 €

Salmon Roll 1, 2, 4, 7, 11 (6 Stück)

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



205. Spicy 16,90 €

Tuna Avocado 1, 4, 7, 11 (8 Stück)

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



208. Saiko Beef 16,90 €

Roll 1, 7, 11 (8 Stück)

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



206. Soft Shell 16,90 €

Crab Roll 1, 2, 4, 7, 11 (6 Stück)

Butterkrebis Tempura | Thunfisch Tatar | Mango |
Gurke | Avocado | Frischkäse | Sesam | Tobiko



209. Samurai Roll 1, 4, 7, 11 (8 Stück) 16,90 €

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



Special Roll

210. Unagi Salmon Roll ^{1, 7, 11, 14} (8 Stück) **16,90 €**

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



211. Black-Tiger Roll ^{1, 2, 4, 7, 11} (6 Stück) **17,90 €**

Black-Tiger Garnelen Tempura | LachsTarta | Tobiko | Sesam | Avocado | Gurke | Mango | Frischkäse



212. Surf & Turf Roll ^{1, 2, 7, 11} (8 Stück) **16,90 €**

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



Vegetarische Fusion Roll ^(8 Stück)

230. Green Lady Killer ¹¹ **14,90 €**

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

231. White Widdow ¹¹ **14,90 €**

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



232. Geisha Roll ^{11, 7} **14,90 €**

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

Crunchy Roll (6 Stück)

240. Veggie Crunchy ^{1,7}  **14,50 €**
Avocado | Gurke | rote Beete | Grüner Spargel |
Guacamole | Miso-Mayo Soße

243. Tuna Roll Crunchy ^{1,4,7} **15,50 €**
Tuna | Surimi | Avocado | Schmelzkäse | Unagi-Mayo
Soße

241. Buddha Roll ^{1,7}  **14,50 €**
Avocado | Gurke | Süßkartoffel | Tamago |
Frischkäse | Guacamole | Miso-Mayo Soße

244. Ebi Roll Crunchy ^{1,4,7} **15,50 €**
Garnelen | Avocado | Surimi | Schmelzkäse |
Unagi-Mayo Soße

242. Salmon Roll Crunchy ^{1,4,7} **15,50 €**
Lachs | Surimi | Avocado | Schmelzkäse | Unagi-Mayo
Soße

245. Saiko Crunchy Roll ^{1,4,7} **16,50 €**
Unagi | Lachs | Thunfisch | Avocado | Surimi |
Schmelzkäse | Grünen Reisflocken | Unagi-Mayo
Soße

Mini Crunchy (6 Stück)

250. Mini Salmon Crunchy ^{1,4,7} **8,90 €**
gebacken im knusprigen Tempuramantel | Lachs |
Guacamole | Unagi-Mayo Soße

252. Mini Ebi Crunchy ^{1,2,7} **8,90 €**
gebacken im knusprigen Tempuramantel | Garnelen |
Frischkäse | Guacamole | Unagi-Mayo Soße

251. Mini Tuna Crunchy ^{1,4,7} **8,90 €**
gebacken im knusprigen Tempuramantel |
Thunfisch | Guacamole | Unagi-Mayo Soße

253. Mini Kabo Crunchy ^{1,7}  **8,90 €**
gebacken im knusprigen Tempuramantel |
Avocado | Unagi-Mayo Soße

SUSHI MENU

S1. Salmon Lover ^{4, 7, 11} **23,90 €**
2 Lachs Nigiri | 6 Lachs-Avocado Maki | 8 Salmon Roll

S2. Tuna Lover ^{4, 7, 11} **24,90 €**
2 Thunfisch Nigiri | 6 Maguro-Avocado Maki | 8 Tuna Roll

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

S5. Sushi for One ^{(1 Person) 1, 2, 4, 7, 11} **29,90 €**
Eine Einführung in unsere Sushi-Spezialitäten
zusammengestellt für eine Person

S6. Saiko Surprise ^{1, 2, 4, 7, 11 (bis 2 Personen)} **75,00 €**
Sashimi-und Sushi-Spezialitäten
zusammengestellt von unserem Sushi-Meister

S7. Royal Family – Sushi & Robata Mix Platte ^{(Ab 4 Pers.) 1, 2, 4, 6, 7, 11, 14} **40,00 € p.P**
Mix-Sushi-Grillen, eine exklusive Überraschung
für Familien, Freunde und Gruppen Kreationen bei
unserem Sushi-Meister

BOWLS

40. Veggie Bowl ^{1, 6, 7, 11}  **17,90 €**
Tofu | Avocado | Salat der Saison | Wakame | Kimchi
| Edamame | Mango | Sushireis | Mayo-Miso-Sauce

41. Chicken Bowl ^{1, 4, 6, 7, 11} **17,90 €**
Gegrillter Chicken | Avocado | Salat der Saison |
Wakame | Kimchi | Edamame | Mango | Sushireis |
Mayo-Teriyaki-Sauce

42. Sake Bowl ^{1, 4, 6, 7, 11} **19,90 €**
Sashimi Lachs | Avocado | Salat der Saison |
Wakame | Kimchi | Edamame | Mango | Sushireis |
Mayo-Teriyaki -Sauce

43. Chirashi Bowl ^{1, 4, 6, 7, 11} **20,90 €**
Sashimi Mix | Avocado | Salat der Saison |
Wakame | Kimchi | Edamame | Mango | Sushireis |
Mayo-Teriyaki-Sauce

44. Unagi Bowl ^{1, 4, 6, 7, 11} **20,90 €**
Gegrillter Aal | Avocado | Salat der Saison |
Wakame | Kimchi | Edamame | Mango | Sushireis |
Mayo-Unagi-Sauce



SPECIALS GRILL

70. Roasted Salmon ^{1, 4, 7, 11}

23,90 €

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



71. Tuna On The Stone ^{1, 4, 7, 11}

26,90 €

auf heisser natursteinplatte serviert

Thunfisch von Hervorragender Qualität | Asiantischer dip | vom Küchenchef ausgewählte Beilagen



72. Barbarie-Ente ^{1, 7, 11}

25,90 €

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



74. Surf & Turf On The Stone ^{1, 2, 7, 11}

29,90 €

Gegrillte Rinderfillet mit Black-Tiger garnelen | Saison Gemüse | Asiatischer Dip | Süßkartoffel | Teriyaki-Yuzu Sauce



75. Mixed Grill Platten ^{1, 2, 4, 6, 7, 11, 14 (für 1 Person)} 35,50 €

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



NUDELN

54. Yaki Udon ¹

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

a) Tofu ⁶ 	16,90 €
b) Hähnchenbrustfilet ¹	17,90 €
c) Garnelen ²	19,90 €
d) Knusprige Ente ¹	19,90 €
e) Rinderfilet ¹¹	19,90 €
f) Gegrillter Lachs ^{4, 11}	19,90 €



MAIN DISHES

60. Hokkaido Curry ⁷

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

a) Tofu ⁶ 	16,90 €
b) Hähnchenbrustfilet ¹	17,90 €
c) Garnelen ²	19,90 €
d) Knusprige Ente ¹	19,90 €

62. "Saiko" Teriyaki ¹

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

a) Tofu ⁶ 	16,90 €
b) Hähnchenbrustfilet ¹	17,90 €
c) Garnelen ²	19,90 €
d) Knusprige Ente ¹	19,90 €

63. Seafood Curry ^{2, 4, 7, 14}

23,90 €

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



Side Dishes

E1. Jasminreis

4 €

E2. Süßkartoffel Pommes

5,50 €

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

Desserts

D1. Mochi Eiscreme ^{1,7}

8,90 €

Reiseiskuchen, Gefüllt mit versch. Eissorten



D3. Mango Panna Cotta ⁷

8,90 €



D2. Jasmin Creme Brulee ⁷

8,90 €



**D4. Gebackene Banane
mit VanilleEis** ^{1,7}

8,90 €

HOMEMADE DRINKS



HOMEMADE DRINKS

Lime-Limonade

8,50 €

Frischer Limettensaft mit Soda | Minze

Saiko Passion

8,50 €

Frischer Maracujasaft | Limette | Minze | Maracuja



Peach-Lemongrass Iced Tea 8,50 €

Hausgemachter Oolong-Tee | Zitronengrass | Orange | Pfirsich

Matcha Ginger Iced Tea 8,50 €

Hausgemachter Grüner Matcha Tee | Limette | Minze

Matcha Milk

8,50 €

Mit Kondesmilch



HOMEMADE DRINKS

Kimono Kiss

8,50 €

Japanischer Calpico | Himbeeren | Soda

+ Vodka / Gin

4,50 €



Lime Kiss

8,50 €

Japanischer Calpico | Limette | Soda

+ Vodka / Gin

4,50 €



Kumquat Crush

8,50 €

Kumquat | Rohrzucker | Ingwer | Minze | Soda

Virgin Pink Mojito

8,50 €

Himbeere | Limette | Wildberry | Minze

Tokyo Yuzu

8,50 €

Japanische Zitrusfrucht | Minze | Orange | Soda

Cucumber Crush

8,50 €

Gurke | Minze | Rohrzucker | Limette | Soda



APERITIFS. COCKTAILS & CO



APERITIFS. COCKTAILS & CO

Sake Reiswein 0,1l Kalt 6,50 €

Fruitty Gin 11,90 €

Gin | Limette | Apfelsaft | Mandel-Mangosirup | Himbeere Likör

Moscow Mule 11,90 €

Vodka | Lemongrass | Gingerbeer | Gurke | Limette | Minze

Gin Tonic 11,90 €

Bombay Sapphire Gin | Tonic

Lychee Caipirinha 10,90 €

Cachaca | Limette | Rohrzucker | Lime Juice | Lychee



Maracuja Mojito 10,90 €

Bacardi Anos | Maracuja | Rohrzucker | Limette | Minze

Pink Mojito 10,90 €

Bacardi Anos | Himbeere | Rohrzucker | Limette | Minze

Liliet Wildberry 9,90 €

Liliet | Russian Wildberry

APERITIFS. COCKTAILS & CO

Aperol Spritz 9,90 €
Aperol | Prosecco | Soda | Orange

Hugo 9,90 €
Prosecco | Holundersirup | Limette | Minze | Soda

Prosecco Scavy & Ray ^{0,2l} 9,90 €



KAFFEE / COFFEE



Cafe Trung Nguyen ⁷ 5,50 €
Aromatischer Kaffee mit Kondensmilch

Vietnamese Iced Coffee ⁷ 6,90 €

TEE / TEA

Fresh Ginger Hot Tea 5,50 €
Ingwer | Orange | Honig

Saiko Jasmin Tea 3,90 €
Premium grüner Jasmin tee aus Japan

Fresh Mint Hot Tea 5,50 €
Minze | Limette | Honig

NON-ALCOHOLIC SOFT DRINKS

Soft drinks
0.4l

Cola A, K, E | **Sprite** A, E
4,50 €

Ginger Ale A, E | **Tonic** A, E
4,50 €

Russian Wildberry A, E
4,50 €

Saft | Saftschorle
0.4l

Apfelschorle E
4,50 €

Maracujanektar / Lycheenektar -schorle A, C
4,50 €

Aloe Vera B, H
4,50 €

0,5l
1l

Taffelwasser mit Minze & Orange
3,50 €
6,50 €

Kohlensäure | Still



BIER

0,3l 0,5l

Bitburger Pilsner vom Fass 3,50 € 5,50 €

Japanischer Kirin Bier 5,50 €

Bitburger Alkoholfrei 4,90 €

ROSE

0,2l 0,75l

Fortant Rose Gris 7,50 € 28,90 €

Trocken, Provence, Frankreich

WEIßWEIN

0,2l 0,75l

Grauburgunder 7,50 € 28,90 €

Trocken, Rheinhessen, Deutschland

Bacchus 7,50 € 28,90 €

Halbtrocken, Saale-Unstrut, Deutschland

ROTWEIN

0,2l 0,75l

Primitivo 7,50 € 28,90 €

Trocken, Apulien, Italien

Dornfelder 7,50 € 28,90 €

Halbtrocken, Saale-Unstrut, Deutschland

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe:

A - Farbstoff

B - Konservierungstoffe

C - Antioxidationsmittel

D - Geschmacksverstärker

E - Schwefeldioxid/Sulfite

F - Eisensalze

G - Stoffe zur

Oberflächenbehandlung

H - Süßstoffe

I - Phosphate

J - Chininhaltig

K - Koffein

1 - Glutenhaltiges Getreide (Weizen/Mehl) 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

Bei Fragen zu Allergien oder Zusatzstoffen in den Getränken wenden Sie sich bitte an unseren Kellner*in

