



*Churrasco*

STEAK & NIKKEI CUISINE  
ZÜRICH

## NIKKEI CUISINE

1889 reisten fast 7000 japanische Bergleute und Eisenbahner, angezogen vom Versprechen von Arbeitsplätzen, nach Peru. Bei ihrer Ankunft begannen sie, japanisches Essen mit den ihnen zur Verfügung stehenden peruanischen Zutaten zu kochen und kreierten Gerichte, die die Einfachheit und Präzision japanischer Kochtechniken mit den Andenknochen, Chilis und frischen Meeresfrüchten Perus verbanden, es entstand die NIKKEI-Küche.

Bevor die Japaner mit den reichhaltigen Meeresfrüchten an der peruanischen Küste zu kochen begannen, galten Jakobsmuscheln, Aal, Muscheln und Thunfisch als weitgehend unerwünschte Lebensmittel.

Der Aufstieg von Nikkei schuf nicht nur eine neue Art der Gastronomie, sondern trug auch dazu bei, Meeresfrüchte zu einem peruanischen Grundnahrungsmittel zu machen.

Seit seiner Gründung ist NIKKEI ein Dialog zwischen der peruanischen und japanischen Kultur. Peru hat heute die zweitgrößte japanisch stammende Bevölkerung Südamerikas.

Ein bemerkenswerter Lieferant der Nikkei Küche ist Nobu Matsuhisa, der seit Ende der 1980er-Jahre in seinen verschiedenen Nobu-Restaurants auf der ganzen Welt Elemente dieser Fusion verwendet.

Argentinische Steaks und US Dry Age-Beef:

Unsere Argentinischen Steaks stammen von jungen Stieren aus dem Pampas Tal welche ausschliesslich mit dessen Kräutern und Gräsern ernährt werden. Die Lange reise von den Pampas bis an ihren Tisch garantiert einen noch schmackhafteren Geschmack des Fleisches.

Churrasco Steak & Nikkei Cuisine, steht für eine Fusions- Küche aus der Besten Qualität an Fleisch und der Kochkunst der Nikkei.

## LEGENDE INHALTSSTOFFE

-  Gluten containing cereal / glutenhaltige Getreide
-  Crustaceans / Krebstiere
-  Eggs / Eier
-  Fish / Fische
-  Peanuts / Erdnüsse
-  Soybeans / Sojabohnen
-  Milk (lactose) / Milch (Laktose)
-  Nuts / Schalenfrüchte (Nüsse)
-  Celery / Sellerie
-  Mustard / Senf
-  Sesame / Sesam
-  Sulfur oxide, sulfites schwefeloxid, Sulfite
-  Lupins / Lupinen (Hülsenfrüchte)
-  Molluscs / Weichtiere

# Ensalada & Snacks

<b>EDAMAME MIT MEERSALZ</b>	10.00
mit Chili	11.00
mit Trüffel	15.00
	
<b>GEMISCHTER BLATTSALAT UND HAUSDRESSING</b>	16.00
	
<b>CHEF SALAT</b>	21.00
Gemischte Blattsalate, Rucola, Tomate, Fetakäse, Cranberry Pinienkerne mit Hausdressing	
 	
<b>STEAKSALAT</b>	23.00
Flambiertes Rindfleisch, mit gemischten Blattsalaten, Rucola, Cherry Tomate und Hausdressing	
 	
<b>VEGI BAO</b>	30.00
Grillierter Tofu im gedämpften Bao mit Pickels	
 	
<b>WAGYU BAO</b>	39.00
Grillierte Wagyu-Filet im gedämpftem Bao mit Pickels	
 	
<b>EMPANADAS «GAUCHO STYLE»</b>	18.00
Rindfleisch-Oliven-Füllung	
	
<b>GAMBA TEMPURA</b>	28.00
Wilde Garnelen in Tempura-Teig mit Spicy-Mayonnaise	
  	
<b>GYOZA VEGETARIANO</b>	23.00
Karotte, Weisskohl, Zwiebel und Soya-Sauce	
  	
<b>BEEF GYOZA</b>	28.00
Rindfleisch, Ingwer und Hoisin-Sauce	
   	

# Crudos & Ceviche

<b>MAIS-KOKOS-SUPPE</b> Mit sautierten Jakobsmuscheln	15.00
  	
<b>LUBINA CEVICHE «PERUANO»</b> Wolfsbarsch, gerösteter Mais, Avocado und Mango	28.00
	
<b>HAMACHI TRADITO</b> Gelbflossenmakrele, Trüffel- Ponzu, Limette und Momiji-Oroshi	29.00
  	
<b>SCALLOP CEVICHE «NEW STYLE»</b> Lauwarme Jakobsmuscheln, Tomaten-Ingwer Salsa und Jalapeño Sauce	33.00
	
<b>THUNA TARTARE</b> Thunfischwürfel mit Avocado, Mais und Wasabi-Ponzu	25.00
   	
<b>BEEF CARPACCIO «SIMON STYLE»</b> Handgeklopft und geflämmtes Bife de Lomo mit Rucola, Trüffel-Mayonnaise	35.00
  	
<b>GAMBAS «CHEF STYLE»</b> In Olivenöl sautierte Crevetten mit Chilli und Saisongemüse	28.00
 	
<b>BEEF TATAKI «NIKKEI»</b> Rindfleisch Tataki mit Ponzu, Shichimi und Schnittlauch	30.00
 	

## Kinder-Menü

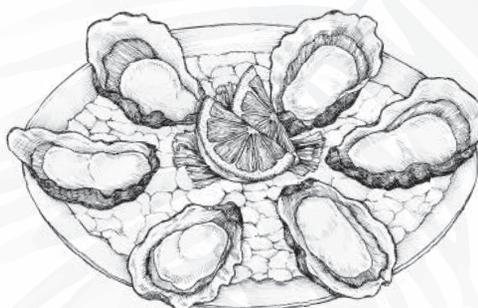
<b>CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES</b>	16.00
 	
<b>BAO BURGER</b> Gedämpfte Bao mit Rindsbruger, Cheddar und Sweetpotatoe fries	18.00
 	

# Oysters & Sashimi & Nigiri

ES HAT SO LANG ES HAT.

	1 STÜCK	3 STÜCK	6 STÜCK
FINE DE CLAIRE	9.00	23.00	52.00
GILLARDEAU	13.00	39.00	75.00

Serviert auf Crushed Ice  
mit Schallotten-Vinaigrette



## Sashimi & Nigiri

Unsere Produkte:	SASHIMI	NIGIRI
	3 Schnitte pro Sorte	je 2 Stück pro Sorte
Thunfisch	18.00	16.00
Lachs	16.00	14.00
Jakobsmuschel	19.00	16.00
Wolfsbarsch	16.00	14.00
Hamachi (Gelbflossen Makrele)	18.00	16.00
Geflämmte Nigiri (Aburi)		+1.00

# Sushi

## CHURRASCO SIGNATURE ROLL

### CALIFORNIA

29.00

Schneekrabbe, Avocado, Tobiko und Wasabi-Mayonnaise



### SPICY TUNA

29.00

Thunfisch, Rucola, Gurke, Shichimi und Spicy-Mayonnaise



### CHURRASCO BEEF

31.00

Flambiertes Rindfleisch, Spargel-Tempura, Avocado und Trüffel-Mayonnaise



### CRISPY SALMON

25.00

Knusprige Roll mit Lachstartar, Lauch und Spicy-Mayonnaise



### PRAWN MAKI

25.00

Knusprige Tempura-Garnelen mit Avocado, Tobiko und Wasabi-Mayonnaise



### SPICY SALMON AVOCADO

31.00

Geflämmt Lachs, Avocado, Spargel, Spicy-Mayonnaise, Shichimi und Ikura



### CRISPY VEGI FUTO MAKI

24.00

Maki in Panko gebacken mit Guacamole, Takuan (eingelegter japanischer Rettich) und Rucola



## Platos Principales

<b>BBQ LAMBRACKS</b> Butterzarte Lammkotletten mit Aji panka Sauce  	49.00
<b>GRILLED CHICKEN BREAST «NIKKEI»</b> Grillierte Pouletbrust in NIKKEI-Marinade   	39.00
<b>GRILLED SALMON</b> Lachsfilet grilliert mit Teriyaki   	39.00
<b>SEABASS «PERUANO»</b> Wolfsbarsch mit Aji amarillo und Tomaten Salsa    	45.00
<b>MISO BLACK COD «TRADITIONELL»</b> Black Cod mariniert mit Yuzu und Miso    	69.00

## Platos Vegetariano

<b>YAKISOBA</b> Soba-Nudeln, Gemüse und Chili    	28.00
<b>POKÈ BOWL</b> Sushi- Reis, Avocado, Edamame, Mango und Mais 	28.00
+ Lachs 8.00 + Thunfisch 10.00	
<b>«GREEN MOUNTAIN» VEGAN STEAK, 200 G</b> mit Soja-Proteinen «Ob mit oder ohni Fleisch hauptsache guet» 	39.00

# Argentinische Steaks

	180 G	250 G	400 G
<b>BIFES DE CHORIZO</b> Das traditionelle Entrecôte vom Pampas-Rind Black-Angus	47.00	58.00	79.00
<b>BIFE DE LOMO</b> Das zarteste Filetstück vom Pampas-Rind Black-Angus	55.00	69.00	94.00
<b>U.S. BIFE DE ANCHO</b> Marmoriertes Rib-Eye-Steak vom Rindshohrücken vom Black-Angus		69.00	95.00

\*\*\*\*\*

## LOMO DE ARGENTINO RINDS-FILET BLACK ANGUS AM STÜCK

serviert werden verschiedene Beilagen und Saucen

600g 1-2 Personen inkl. 2 Beilagen	160.00
1200g 2-4 Personen inkl. 4 Beilagen	320.00
1800g 4-6 Personen inkl. 6 Beilagen	480.00

\*\*\*\*\*

Unsere Steaks als Surf & Turf geniessen  
**MIT GRILLIERTEM HUMMERSCHWANZ** 42.00

# Dry Aged Beef

	30 DAYS PRO 100 G	60 DAYS PRO 100 G
<b>BONE IN RIB-EYE STEAK</b> Minimum 400g Black Angus Beef USA Hohrücken	26.00	29.00
<b>NEW YORK CLUB-STEAK</b> Minimum 400g Black Angus Beef USA Entrecôte am Knochen	26.00	29.00
<b>PORTERHOUSE-STEAK</b> Minimum 400g Black Angus Beef USA T-Knochen Filet-Entrecôte	29.00	32.00
<b>ACOMPANIAMENTOS</b>		
Trüffel Pommes frites 		13.00
Blattspinat mit Knoblauch-Butter 		9.00
Sweet Potato Fries 		10.00
Grillierte Maiskolben		9.00
Argentinischer Butterreis 		7.00
Grillierte Soya-Champignons		9.00
Getrübelter Kartoffelstock 		13.00
Saisongemüse		9.00
Blattsalat mit Hausdressing 		12.50
Baked Potato mit Sour Cream 		8.00
Pommes Frites 		8.00
<b>SAUCEN</b>		
Teriyaki-Malbec-Jus  		
Béarnaise-Sauce  		
Spicy-Mayonnaise 		
Trüffel-Mayonnaise 		
Wasabi-Mayonnaise 		
Jede weitere Sauce		+ 3.00

# Kobe & Wagyu

## WAGYU FILET-STEAK

Minimum 100 g

Ein sehr spezielles und rares Filetstück

pro 100g

89.00

**Ob klassisch grilliert oder auf Churrasco-Style – am Tisch flambiert.**

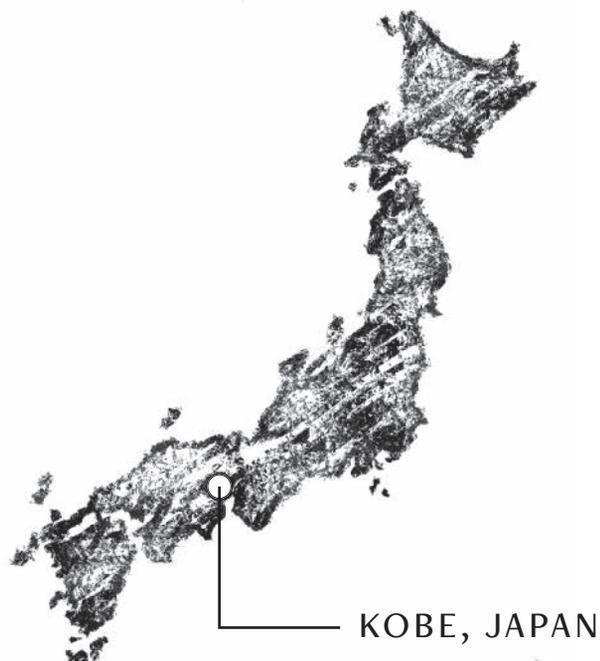
Das legendäre Kobe Beef – eines der exklusivsten Lebensmittel überhaupt. Die strengen Richtlinien besagen, dass ein Kobe Rind von Geburt an bis zur Schlachtung in der Hyogo leben muss.

Die sensationelle Marmorierung macht das Fleisch zu einer Delikatesse, die im Mund zergeht.

Es hat solange es hat.

\*\*\*\*\*

	60 G	120 G	160 G
KOBE ENTRECÔTE	90.00	160.00	230.00
	60 G	110 G	150 G
KOBE FILET	115.00	210.00	290.00



# Chef's Sharring Plates

## CHEF'S NIKKEI STARTERS

PRO PERSON: 35.00

(Minimum 4 Personen)

Wagyū Bao, Beef Gyoza, Crevetten tempura, Ceviche und Chef's Salat



## «OMAKASE» SUSHI & SASHIMI PLATE

(Im Minimum 2 Personen)

als Vorspeise pro Person: 49.00

als Hauptgang pro Person: 75.00

Omase, eine Tradition aus der japanischen Küche, lassen Sie sich von unserem Sushi-Meister mit kalten und warmen Kreationen überraschen.

(Bitte teilen sie dem Service-Mitarbeiter Allergien und Unverträglichkeiten mit!)

## Mains

### NIKKEI SHARRING PLATE

390.00

500 g Lomo de Argentino 500 g US Bife de Ancho und 250 g Miso Black Cod  
1000 g Steak, 250 g Fisch für 4 Personen inkl. 4 Beilagen und Saucen

### DRY AGED PLATE

Bone in Rib Eye, New York Club-Steak und Porterhouse-Steak

1200g für 4 Personen inkl. 4 Beilagen und Saucen

340.00

+300g pro Person inkl. 1 Beilage

85.00

### «CHURRASCO» SPECIAL PLATE

300g Wagyu Filet

600g 60 Days Bone in Rib Eye

400g Lomo de Argentino

Für 4 Personen inkl. 4 Beilagen Saucen

540.00

# Desserts

**KÄSETELLER** 14.00  
Verschiedene Halbhart- und Weichkäse mit Honig und Nüssen

**HAUSGEMACHTE SCHOKOLADEN MOUSSE** 14.00  
Mit Toblerone



**MATCHATEE-TIRAMISU** 13.00  
Ein Klassiker asiatisch interpretiert



**CHEESCAKE «UPSIDE DOWN»** 17.00  
Kokos und Mango und Passionsfruchtsorbet



**WARMER SCHOKOLADENKUCHEN «NIKKEI»** 17.00  
mit Kokosnussglacé



**DULCE DE LECHE** 15.00  
Crêpes mit Dulce de Leche und Vanille Eis



## FROZEN & CREAMY

**SELECTION OF MOCHIS** 12.00



**ICECREAM** 5.00

Vanille  
Schokolade  
Erdbeere  
Kokosnuss



**SORBETS** 5.00

Zitrone  
Mango-Passionsfrucht



## FLEISCHHERKUNFTSDEKLARATION

Rindfleisch×	Argentinien
Rind Dry Aged×	USA
Lamm	Australien
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Kobex	Japan

× kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

## FISCHHERKUNFTSDEKLARATION

Jakobsmuschel*	Kanada
Thunfisch**	Atlantik
Lachs*	Ostsee/Nordsee
Schneekrabbe*	Kanada
Crevetten*	Bangladesh/Vietnam
Wolfsbarsch*	Griechenland/Türkei

\* Aquakultur

\*\* Wildfang