

 kenzu_monza



MENU ALL YOU CAN EAT CENA

ADULTI

€ 32,80/persona

escluso dessert, bevande e coperto


BAMBINI sotto 120 cm

€ 18,80/persona

escluso dessert, bevande e coperto

COPERTO 2,00 €

i piatti con i seguenti simboli sono:

- ORDINABILI MASSIMO 1 PORZIONE PER PERSONA
-  LEGGERMENTE PICCANTI

MANGIA QUELLO CHE VUOI, QUANTO VUOI, UNICA REGOLA, NON SPRECARE IL CIBO!
ALTRIMENTI DOVRETE PAGARE LA DIFFERENZA DEL CIBO RIMANENTE

Tutti i componenti dello stesso tavolo possono scegliere solo una tipologia di menu',
Menu' "alla carta" o "All you can eat"

Kobacchi

ANTIPASTI

- 1 **NUVOLE DI GAMBERI** (all.1,4)
- K17 ● **GAMBERI KATAIFI** (all.1,4)
gamberi avvolti da pasta kataifi, 2pz
- 2 **YASAI HARUMAKI** (all.1)
mini involtino con verdure, 2pz
- 3 **HARU STICK** (all.1,4)
involtino di sfoglia con gamberi, edamame, 2pz
- 4 ● **SPOON** (all.1,6,8)
bruschetta, salsa yogurt, tartar salmone, mango, pomodorini e basilico, 2pz
- 5 **INVOLTINO VIETNAMITA** (all.1,11)
carne e verdure miste 2pz
- 6 **TAKOYAKI** (all.1,7,11,12)
polpetta di polipo, maionese, salsa tonkatzu e pesce essiccato 2pz
- 7 **EDAMAME** (all.11)
fagioli di soia
- 8 ● **TARTAR SALMONE** (all.1,6,11)
salmone tritato con salsa dello chef
- 9 ● **MIX MAGIC** (all.1,5,7,8)
sfoglia di alga fritta, tartar di pesce, teriyaki, philadelphia e guacamole, 2pz
- 10 ● **SAKE LOUNGE** (all.1,2)
mango avvolto da salmone, avocado e salsa sesamo, 2pz
- 11 ● **EBI LOUNGE** (all.1,4,8,11)
gambero fritto, philadelphia, avvolto da salmone scottato, salsa teriyaki, 2pz
- 12 ● **MILLE FOGLIE** (all.1,6,8,11)
tartar di pesce con sfoglia di riso croccante, salsa tartufo, philadelphia, teriyaki, 2pz
- 13 ● **TAKOS** (all.1,6,8,11)
tartar di pesce, burrata, salsa al mango e teriyaki, 2pz
- K7 ● **MINI CONO** (all.3,6,8)
tartar di salmone, mango, philadelphia e mandorle, 1pz

Dimsum

- 14 • PANE CINESE AL VAPORE** (all.1,8,11)
panino con crema dolce, 1pz
- 15 TORI BAO** (all.1,8)
pane orientale con pollo fritto, insalata e salsa burger, 1 pz
- K15 NIKU BAO** (all.1,8)
pane orientale con manzo, insalata e salsa burger, 1 pz
- 16 GYOZA CARNE** (all.1)
ravioli di carne al vapore o griglia, 3 pz
- 17 GYOZA VEGGIE** (all.1)
ravioli di verdura al vapore o griglia, 3 pz
- 18 GYOZA BEEF** (all.1)
ravioli di manzo al vapore, 3 pz
- 19 GYOZA EBI** (all.4)
ravioli di cristallo di gamberi al vapore, 3 pz

Insalate

- 20 INSALATA MISTA** (all.1,2,11)
insalata mista
- 21 INSALATA SASHIMI** (all.1,2,6,11)
insalata mista con pesce crudo
- 22 GOMA WAKAME** 🌶️ (all.2)
insalata di alghe piccante e sesamo

Zuppe

- 23 MISOSHIRU** (all.1,11)
zuppa di soia con tofu e alghe
- 24 ZUPPA WANTON** (all.1,11)
tortellini in sfoglia con carne e verdure

Nighiri

pallina di riso con pesce 2 PZ

- 26 **SAKE** (all.6)
salmone
- 27 **MAGURO** (all.6)
tonno
- 28 **SUZUKI** (all.6)
branzino
- 29 **EBI** (all.4)
gambero cotto
- 30 **DINAMITE SAKE** 🍷 (all.1,5,6)
salmone scottato in salsa dinamite, teriyaki e masago
- 31 **FLAMBÈ SAKE** (all.1,3,6)
salmone alla fiamma con salsa teriyaki e pistacchio
- 32 **AVOCADO**
- 33 ● **UNAGHI** (all.1,6,11)
anguilla
- 34 ● **RICCIOLA** (all.6)
- K8 ● **AMAEBI** (all.4)
gambero crudo
- 35 **NIGHIRI MISTO** (all.1,4,6)
8 pz selezionato dallo chef

Hossomaki

rotolo piccolo con alga all'esterno 8 PZ

36 SHAKE (all. 6)

salmone

37 TEKKA (all. 6)

tonno

38 AVOCADO

Gunkan

pallina di riso con pesce all'esterno 2 PZ

39 SPICY SALMON OUT 🍷 (all. 6)

salmone, tabasco, tobiko

40 FLOWERS (all. 3,6,8)

salmone, philadelphia e mandorle

41 PISTACCHIO (all. 1,3,6)

salmone scottato, pistacchio, pasta filo

42 FLAMBÈ (all. 1,3,6,11)

salmone scottato con crema al miso pistacchio e salsa teriyaki

43 ● KENZU STYLE (all. 5,6)

uova di quaglia e tobiko

44 ● TARTUFO (all. 6)

tartar di salmone, tartufo e tobiko

45 ● RICCIOLA (all. 4,6,8)

ricciola, philadelphia, gambero crudo, lime

K16 ● STRACCIATELLA (all. 1,6,8)

salmone con stracciatella di bufala e teriyaki

Sashimi e Carpaccio

FETTE DI PESCE CRUDO

- 46 SASHIMI SALMONE** (all.6)
- 48 • SASHIMI SPECIALE** (all.4,6)
selezione dello chef
- 49 • BURRATA** (all.1,4,8,11)
crudo misto su stracciatella di bufala, riduzione di teriyaki
aceto balsamico di mele e masago
- 50 • SAKE PASSION FRUIT** (all.6)
carpaccio di salmone con salsa passion fruit
- 51 • CARPACCIO MISTO** (all.1,6,11)
carpaccio scottato con salsa taggiasca e salsa ponzu
- 52 • TATAKI KENZU** (all.1,6,11)
salmone scottato con semi di papavero con salsa al miso
- 53 • TATAKI SALMONE** (all.2,6)
salmone scottato con sesamo
- 54 • BURRATA STYLE** (all.1,4,8,11)
carpaccio di capesante, gambero crudo in crema di burrata,
shicimi, gelatina soia, yuzu
- 55 • CIRASHI UNAGHI** (all.1,2,6,11)
riso con anguilla caramellata e salsa teriyaki

Maki fritto

- 56 HOSSO MANGO 8 pz** (all.1,6,8)
hossomaki salmone fritto, philadelphia, mango e teriyaki
- 57 FUTOMAKI FRITTO 5 pz** (all.1,6,8)
salmone, avocado, philadelphia e teriyaki

Uramaki

rotolo medio con riso all'esterno 4 PZ

- 58 SALMONE AVOCADO** (all. 6)
salmone e avocado
- 59 SPICY SALMON** 🌶️ (all. 6)
salmone tritato, tobiko e tabasco
- 60 PIEMONTESE** (all. 8)
avocado, philadelphia con battuta di fassona piemontese, olio evo e rucola fritta
- 61 CAPESANTE ROLL** (all. 1,6,11,12)
tartar di salmone, avocado, capesante, teriyaki, salsa tartufo, ikura
- 62 TIGER ROLL** (all. 1,4,5,7)
gambero fritto, maionese con salmone esterno e salsa teriyaki
- 63 SALMON CRUNCH** (all. 1,6,8)
salmone cotto croccante, philadelphia e salsa teriyaki
- 65 GUACAMOLE ROLL** (all. 1,4,7,11)
gambero fritto, salmone scottato, salsa guacamole, teriyaki, pomodorini
- 66 KENZU** (all. 1,6,11)
tartar di pesce, avocado, carpaccio di salmone scottato, teriyaki e rucola fritta
- 67 TOBIK ROCK** 🌶️ (all. 1,6,11)
spicy salmon, tobiko, crunchy, esterno salmone e salsa teriyaki
- 69 FIRE ROLL** 🌶️ (all. 1,6,11)
avocado, crunchy, salmone esterno, salsa teriyaki piccante

- 70 MANDO ROLL** (all. 3,6,8)
salmone, avocado, sopra philadelphia e scaglie di mandorle
- 71 FISH'N'CHIPS** (all. 1,6,8)
salmone, crunchy, philadelphia, kataifi e salsa teriyaki
- 72 SPECIAL SALMON OUT** 🍷 (all. 5,6)
salmone, avocado, con esterno salmone, salsa dinamite e shicimi
- 74 RED ROLL** (all. 1,4,8)
gambero fritto, avocado con gambero crudo, philadelphia e scaglie di tartufo nero
- 75 SAMBA ROLL** (all. 3,6,8)
avocado, philadelphia, tartar di salmone, salsa di mango e scaglie di mandorle
- 76 ANGUILLA ROLL** (all. 1,6,8)
avocado, philadelphia, anguilla e salsa teriyaki
- 77 DRAGON ROLL** (all. 1,4,8,11)
gambero fritto, avocado, burrata teriyaki e scaglie di tartufo nero
- 78 TIGER ROLL ALLA FIAMMA** (all. 1,3,4,6,7,11)
gambero fritto, avocado, salmone con scaglie di mandorle, maionese, teriyaki
- 79 VEGETARIANO** (all. 1,8)
zucca fritta, philadelphia e avocado
- 80 AMAEBI ROLL** (all. 4,8)
salmone, avocado con gambero crudo e scorza di lime
- 81 MANGO ROLL** (all.6,8)
tartar di salmone, avocado, stracciatella, salsa mango

- 82 EBI FLOWER** (all. 1,4,6,8,11)
gambero fritto, philadelphia, tartar di salmone, pesto di basilico e salsa teriyaki
- 83 TORRE EIFFEL** (all. 6,8)
avocado, philadelphia, tartar pesce misto, salsa passion fruit e masago
- 84 LOBSTER ROLL** (all. 1,4,11)
gambero fritto, maionese, avocado, astice e salsa teriyaki
- 85 TONNO TARTUFO** (all. 1,4,6,8,11)
gambero fritto, avocado, philadelphia, tonno scottato, teriyaki e crema di tartufo
- 86 BURRATA ROLL** (all. 1,4,8,11)
gambero fritto, burrata, avocado, gambero crudo, salsa teriyaki e aceto di mele
- 87 PISTACCHIO ROLL** 🍷 (all. 1,3,5)
gambero fritto, salmone scottato, salsa dinamite, pistacchio e masago

Black uramaki

con riso venere 4 PZ

- 88 BLACK VEGGIE** (all. 1,8)
avocado, philadelphia, crunchy
- 89 BLACK PISTACCHIO** (all. 1,4,6,8)
gambero fritto, philadelphia con salmone alla fiamma e pistacchio
- 91 GOLD 24 KT** (all. 1,6,8)
salmone, philadelphia, tartufo, polvere d'oro 24 kt e ikura

Spring roll

rotolo con sfoglia vietnamita 5 PZ

92 • EBITEN SPRING (all. 1,4,8)

gambero fritto, insalata, mango, avocado e philadelphia

93 • SALMON SPRING (all. 1,2,6,8)

salmone, insalata, avocado, mandorle, philadelphia, mango e salsa di sesamo

Temaki

cono di riso con alga esterna 1 PZ

94 SALMONE AVOCADO (all. 6)

95 SPICY SALMON 🌶️ (all. 6)

salmone tritato con tobikko e tabasco

97 EBITEN SPECIAL (all. 1,3,4)

tartar di salmone, gambero fritto, salsa teriyaki e mandorle

98 VEGGIE TARTUFO (all. 1,8,10)

avocado, philadelphia, kataifi e salsa di tartufo

99 KENZU BLACK 🌶️ (all. 3,6,8)

riso venere, avocado, philadelphia, spicy salmon e scaglie di mandorle

Agemono

frittura

- 104 EBI TEMPURA** (all. 1,4)
gamberi
- 105 TEMPURA MORIAWASI** (all. 1,4)
verdure e gamberi
- 106 YASAI TEMPURA** (all. 1)
verdure
- 107 TORI NO KARA AGE** (all. 1,5)
pollo fritto

Riso

- 108 GOHAN** (all. 2)
riso bianco e sesamo
- 109 YAKI MESHU** (all. 1,4,5,11)
riso saltato con uovo a scelta: gamberi e verdure o carne e verdure
- 110 RISO CURRY** (all. 5)
pollo, uovo, verdura e curry
- 111 RISO VERDURE** (all. 5)
verdure e uova
- 112 RISO ALLA CANTONESE** (all. 5)

Pasta

113 YAKI UDON (all. 4,5,11)

spaghetti giapponesi con uova, gamberi e verdure o carne e verdure

115 YAKI SOBA (all. 4,5,11)

spaghetti di grano saraceno con uova, gamberi e verdure o carne e verdure

116 SPAGHETTI DI RISO (all. 1,4,5,11)

uova, a scelta: gamberi e verdure o carne e verdure

117 SPAGHETTI DI SOIA (all. 1,4,5,11)

a scelta: gamberi e verdure o carne e verdure

118 GNOCCHI DI RISO (all. 4)

a scelta: gamberi e verdure o carne e verdure

119 PAD THAI (all. 1,4,5,10,11)

pasta thailandese con gamberi, verdura, salsa thai, polvere di arachidi e uova

Ramen in brodo

120 RAMEN VIETNAMITA BEEF (all. 1,5,11)

spaghetti vietnamiti con manzo, verdure e uovo

Piatti caldi e Teppan

- 122 SPIEDINI DI POLLO ALLA GRIGLIA CON CIPOLLA
- 124 POLLO BAMBU E FUNGHI (all. 1,11)
- 125 POLLO AL LIMONE
- 127 GAMBERI AL LIMONE (all.4)
- 128 GAMBERI SALE E PEPE (all.4)
- 129 GAMBERI E ASPARAGI (all.4)
- 130 GERMOGLI DI SOIA SALTATI (all. 1,11)
- 131 VERDURE MISTE SALTATE (all. 1,11)
- 133 SALMONE ALLA GRIGLIA (all. 6)
- 134 SPIEDINI DI GAMBERI ALLA GRIGLIA (all. 4)
- 136 • GAMBERONI ALLA GRIGLIA 3 PZ (all. 4)
- 137 POLLO AL CURRY THAIANDESE 🍷 (all. 1,11)
- 139 SCODELLA DI GAMBERI 🍷 (all. 1,4,11)
gamberi con verdure piccanti servito in padella su fuoco

Bevande

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 75 CL microfiltrata	2,80
BIBITE IN LATTINA cocacola, coca zero, fanta, sprite	3,00
BIBITE IN VETRO cocacola, coca zero	3,50
ESTATHÈ PESCA, ESTATHÈ LIMONE	3,50
THE VERDE AL JASMINE freddo	3,50
THE VERDE CALDO in tazza	3,00
THE VERDE CALDO teiera	6,50
THE GELSOMINO CALDO in tazza	3,00
THE GELSOMINO CALDO teiera	6,50
CALICE DI VINO BIANCO (fermo o frizzante)	4,50
CALICE DI VINO ROSSO (fermo)	4,50
CALICE DI PROSECCO	4,50

Birre

ASAHI 33 CL	3,50
HÀTO 33 CL (birra al the verde)	4,50
ASAHI 50 CL	5,50
SAPPORO 65 CL	7,00
BIRRA CINESE 64 CL	5,50
HEINEKEN 66 CL	5,00

Caffè e liquori

CAFFÈ	1,50
AMARI E DIGESTIVI	4,00
WHISKY	4,00
SAKE CALDO 150 ml	5,00
SAKE CALDO 250 ml	7,00

Vini Bianchi

GEWURZTRAMINER DOC (Trentino) fermo giallo paglierino intenso, aromatico sentori fruttati e speziati	25,00
MULLER TURGAU IGP (Trentino) frizzante colore giallo paglierino con sfumature verdoline, piacevole sentore aromatico di pesca e rosa, sapore fresco e frizzante	19,00
PINOT GRIGIO IGT (Friuli) fermo colore giallo paglierino con sfumature verdoline, profumi floreali e fruttati, secco e caldo	16,00
RIBOLLA GIALLA COLLIO (Friuli) fermo colore giallo paglierino con aroma intenso, fine, fruttato e agrumato	24,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG (Veneto) bollicine colore giallo paglierino di intensità variabile, brillante, fresco, armonico e gradevolmente fruttato	21,00
BLU MILLESIMATO PROSECCO EXTRA DRY DOC (Veneto) bollicine Limpido e trasparente, aroma fruttato. Al gusto, intenso, acidità, alcolicità e morbidezza	19,00
LUGANA PRESTIGE DOC (Lombardia) fermo Pulito e di identità, offre profumi di mela verde, lime, timo selvatico.	26,00
CHARDONNAY VIVACE (Piemonte) frizzante colore giallo paglierino intenso con profumi tipici di mela, ananas, banana, gusto pieno	16,00
FRANCIACORTA SATEN DOCG (Piemonte) bollicine colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, deciso profumo di lievito accompagnato da note di frutta secca e spezie	30,00
LANGHE ARNEIS BLANGÈ DOC BIO (Piemonte) fermo colore giallo paglierino chiaro, con un leggerissimo perlage. Il profumo è delicato e richiama la naturalità del frutto.	32,00
PECORINO MARCHE IGP BIO VEGANO (Marche) fermo colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, deciso profumo di lievito accompagnato da delicate note di frutta	19,00
FALANGHINA DOC (Campania) fermo colore giallo paglierino, profumo fruttato e floreale, sapore secco, caldo	19,00
VERMENTINO DI GALLURA DOCG (Sardegna) fermo giallo paglierino, profumo fruttato, floreale, sapore secco equilibrato	19,00
MATEUS ROSATO poco frizzante colore rosa cerasuolo con sfumature violeece brillanti con sentore di prugna matura frutta secca e spezie	15,00

Vini bianchi mezze bottiglie cl 3,75

PINOT GRIGIO VENEZIA GIULIA IGT fermo	11,00
CHARDONNAY VIVACE (Piemonte) frizzante	10,00
VERMENTINO DI GALLURA DOCG (Sardegna) fermo	11,00

Vini Rossi

CABERNET SAUVIGNON IGT 7,50 cl (Friuli) fermo	16,00
DOLCETTO D'ALBA DOC 7,50 cl (Piemonte) fermo	19,00
DOLCETTO D'ALBA (Piemonte) 3,75 cl (mezza bottiglia) fermo	10,00

Dessert

TARTUFO CLASSICO	5,50
SOUFFLE AL CIOCCOLATO	5,50
SORBETTO AL LIMONE	5,50
MOCHI GIAPPONESE	5,50
pallino di riso ripiena di gelato gusti: the verde, cioccolato, vaniglia, mango, cocco, pistacchio	
MINI TORTE FRESCHE DI ALTA PASTICCERIA	7,00

ALLERGENI

“Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”

I prodotti della pesca somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di congelamento a -20° per 24 ore come da reg. CE 853/04

ALLERGENI PRESENTI



via Appiani, 12 - 20900 Monza MB

www.kenzusushi.it

 [kenzumonza](https://www.instagram.com/kenzumonza)