

 kenzu_monza



MENU ALLA CARTA

Kobacchi

ANTIPASTI

NUVOLE DI GAMBERI (all.1,4)	4,00
GAMBERI KATAIFI (all.1,4)	4,50
gamberi avvolti da pasta kataifi, 2pz	
YASAI HARUMAKI (all.1)	1,50
mini involtino con verdure, 2pz	
HARU STICK (all.1,4)	3,50
involtino di sfoglia con gamberi, edamame, 2pz	
SPOON (all.1,6,8)	6,00
bruschetta, salsa yogurt, tartar salmone, mango, pomodorini e basilico, 2pz	
INVOLTINO VIETNAMITA (all.1,11)	4,00
carne e verdure miste 2pz	
TAKOYAKI (all.1,7,11,12)	4,50
polpetta di polipo, maionese, salsa tonkatzu e pesce essiccato 2pz	
EDAMAME (all.11)	4,50
fagioli di soia	
TARTAR SALMONE (all.1,6,11)	8,00
salmone tritato con salsa dello chef	
MIX MAGIC (all.1,5,7,8)	5,00
sfoglia di alga fritta, tartar di pesce, teriyaki, philadelphia e guacamole, 2pz	
SAKE LOUNGE (all.1,2)	6,00
mango avvolto da salmone, avocado e salsa sesamo, 2pz	
EBI LOUNGE (all.1,4,8,11)	5,00
gambero fritto, philadelphia, avvolto da salmone scottato, salsa teriyaki, 2pz	
MILLE FOGLIE (all.1,6,8,11)	4,00
tartar di pesce con sfoglia di riso croccante, salsa tartufo, philadelphia, teriyaki, 2pz	
TAKOS (all.1,6,8,11)	5,00
tartar di pesce, burrata, salsa al mango e teriyaki, 2pz	
MINI CONO (all.3,6,8)	2,50
tartar di salmone, mango, philadelphia e mandorle, 1pz	

Dimsum

PANE CINESE AL VAPORE (all.1,8,11)	5,00
panino con crema dolce, 2pz	
TORI BAO (all.1,8)	5,00
pane orientale con pollo fritto, insalata e salsa burger, 1 pz	
NIKU BAO (all.1,8)	6,00
pane orientale con manzo, insalata e salsa burger, 1 pz	
GYOZA CARNE (all.1)	4,00
ravioli di carne al vapore o griglia, 3 pz	
GYOZA VEGGIE (all.1)	4,00
ravioli di verdura al vapore o griglia, 3 pz	
GYOZA BEEF (all.1)	5,00
ravioli di manzo al vapore, 3 pz	
GYOZA EBI (all.4)	5,00
ravioli di cristallo di gamberi al vapore, 3 pz	

Insalate

INSALATA MISTA (all.1,2,11)	7,00
insalata mista	
INSALATA SASHIMI (all.1,2,6,11)	9,00
insalata mista con pesce crudo	
GOMA WAKAME 🌶️ (all.2)	6,00
insalata di alghe piccante e sesamo	

Zuppe

MISOSHIRU (all.1,11)	4,00
zuppa di soia con tofu e alghe	
ZUPPA WANTON (all.1,11)	4,00
tortellini in sfoglia con carne e verdure	

Nighiri

pallina di riso con pesce 2 PZ

SAKE (all.6)	4,00
salmone	
MAGURO (all.6)	5,00
tonno	
SUZUKI (all.6)	6,00
branzino	
EBI (all.4)	4,00
gambero cotto	
DINAMITE SAKE 🌶️ (all.1,5,6)	5,00
salmone scottato in salsa dinamite, teriyaki e masago	
FLAMBÈ SAKE (all.1,3,6)	5,00
salmone alla fiamma con salsa teriyaki e pistacchio	
AVOCADO	4,00
UNAGHI (all.1,6,11)	5,00
anguilla	
RICCIOLA (all.6)	5,00
AMAEBI (all.4)	5,00
gambero crudo	
NIGHIRI MISTO (all.1,4,6)	14,00
8 pz selezionato dallo chef	

Hossomaki

rotolo piccolo con alga all'esterno 8 PZ

SHAKE (all. 6)	5,00
salmone	
TEKKA (all. 6)	6,00
tonno	
AVOCADO	4,00

Gunkan

pallina di riso con pesce all'esterno 2 PZ

SPICY SALMON OUT 🌶️ (all. 6)	6,00
salmone, tabasco, tobiko	
FLOWERS (all. 3,6,8)	6,00
salmone, philadelphia e mandorle	
PISTACCHIO (all. 1,3,6)	6,00
salmone scottato, pistacchio, pasta filo	
FLAMBÈ (all. 1,3,6,11)	6,00
salmone scottato con crema al miso pistacchio e salsa teriyaki	
KENZU STYLE (all. 5,6)	7,00
uova di quaglia e tobiko	
TARTUFO (all. 6)	7,00
tartar di salmone, tartufo e tobiko	
RICCIOLA (all. 4,6,8)	7,00
ricciola, philadelphia, gambero crudo, lime	
STRACCIATELLA (all. 1,6,8)	6,00
salmone con stracciatella di bufala e teriyaki	

Sashimi e Carpaccio

FETTE DI PESCE CRUDO

SASHIMI SALMONE (all.6)	18,00
BARCA (all.4,6)	40,00
(10 nighiri misti, 8 uramaki, 8 hossomaki, 15 sashimi)	
SUSHI MISTO (all.4,6)	13,00
6 nighiri, 4 hossomaki, 2 uramaki	
SASHIMI SPECIALE (all.4,6)	21,00
selezione dello chef	
BURRATA (all.1,4,8,11)	16,00
crudo misto su stracciatella di bufala, riduzione di teriyaki e aceto balsamico di mele, e masago	
SAKE PASSION FRUIT (all.6)	12,00
carpaccio di salmone con salsa passion fruit	
CARPACCIO MISTO (all.1,6,11)	15,00
carpaccio scottato con salsa taggiasca e salsa ponzu	
TATAKI KENZU (all.1,6,11)	13,00
salmone scottato con semi di papavero con salsa al miso	
TATAKI SALMONE (all.2,6)	16,00
salmone scottato con sesamo	
BURRATA STYLE (all.1,4,8,11)	8,00
carpaccio di capesante, gambero crudo in crema di burrata, shicimi, gelatina soia, yuzu	
CIRASHI UNAGHI (all.1,2,6,11)	14,00
riso con anguilla caramellata e salsa teriyaki	

Maki fritto

HOSSO MANGO 8 pz (all.1,6,8)	8,00
hossomaki salmone fritto, philadelphia, mango e teriyaki	
FUTOMAKI FRITTO 5 pz (all.1,6,8)	8,00
salmone, avocado, philadelphia e teriyaki	

Uramaki

rotolo medio con riso all'esterno 8 PZ

SALMONE AVOCADO (all. 6)	10,00
salmone e avocado	
SPICY SALMON 🌶️ (all. 6)	10,00
salmone tritato, tobiko e tabasco	
PIEMONTESE (all. 8)	14,00
avocado, philadelphia con battuta di fassona piemontese, olio evo e rucola fritta	
CAPELANTE ROLL (all. 1,6,11,12)	15,00
tartar di salmone, avocado, capesante, teriyaki, salsa tartufo, ikura	
TIGER ROLL (all. 1,4,5,7)	13,00
gambero fritto, maionese con salmone esterno e salsa teriyaki	
SALMON CRUNCH (all. 1,6,8)	9,00
salmone cotto croccante, philadelphia e salsa teriyaki	
GUACAMOLE ROLL (all. 1,4,5,7)	13,00
gambero fritto, salmone scottato, salsa guacamole, teriyaki, pomodorini	
KENZU (all. 1,6,11)	12,00
tartar di pesce, avocado, carpaccio di salmone scottato, teriyaki e rucola fritta	
TOBIK ROCK 🌶️ (all. 1,6,11)	12,00
spicy salmon, tobiko, crunchy, esterno salmone e salsa teriyaki	
FIRE ROLL 🌶️ (all. 1,6,11)	11,00
avocado, crunchy, salmone esterno, salsa teriyaki piccante	

MANDO ROLL (all. 3,6,8)	11,00
salmone, avocado, sopra philadelphia e scaglie di mandorle	
FISH'N'CHIPS (all. 1,6,8)	11,00
salmone, crunchy, philadelphia e kataifi	
SPECIAL SALMON OUT 🍷 (all. 5,6)	12,00
salmone, avocado, con esterno salmone e salsa rosa piccante	
RED ROLL (all. 1,4,8)	15,00
gambero fritto, avocado con gambero crudo, philadelphia e scaglie di tartufo nero	
SAMBA ROLL (all. 3,6,8)	13,00
avocado, philadelphia, tartar di salmone, salsa di mango e scaglie di mandorle	
ANGUILLA ROLL (all. 1,6,8)	14,00
avocado, philadelphia, anguilla e salsa teriyaki	
DRAGON ROLL (all. 1,4,8,11)	15,00
gambero fritto, avocado, burrata teriyaki e scaglie di tartufo nero	
TIGER ROLL ALLA FIAMMA (all. 1,3,4,6,7,11)	14,00
gambero fritto, avocado, salmone con scaglie di mandorle, maionese, teriyaki	
VEGETARIANO (all. 1,8)	9,00
zucca fritta, philadelphia e avocado	
AMAEBI ROLL (all. 4,8)	14,00
salmone, avocado con gambero crudo e scorza di lime	
MANGO ROLL (all.6,8)	14,00
tartar di salmone, avocado, stracciatella, salsa mango	

EBI FLOWER (all. 1,4,6,8,11)	14,00
gambero fritto, philadelphia, tartar di salmone, pesto di basilico e salsa teriyaki	
TORRE EIFFEL (all. 6,8)	15,00
avocado, philadelphia, tartar pesce misto, salsa passion fruit e masago	
LOBSTER ROLL (all. 1,4,11)	15,00
gambero fritto, maionese, avocado, astice e salsa teriyaki	
TONNO TARTUFO (all. 1,4,6,8,11)	14,00
gambero fritto, avocado, philadelphia, tonno scottato, teriyaki e crema di tartufo	
BURRATA ROLL (all. 1,4,8,11)	15,00
gambero fritto, burrata, avocado, gambero crudo e salsa teriyaki	
PISTACCHIO ROLL 🍷 (all. 1,3,5)	14,00
gambero fritto, salmone scottato, salsa dinamite, pistacchio e masago	

Black uramaki

con riso venere 8 PZ

BLACK VEGGIE (all. 1,8)	10,00
avocado, philadelphia, crunchy	
BLACK PISTACCHIO (all. 1,4,6,8)	14,00
gambero fritto, philadelphia con salmone alla fiamma e pistacchio	
GOLD 24 KT (all. 1,6,8)	15,00
salmone, philadelphia, tartufo, polvere d'oro 24 kt e ikura	

Spring roll

rotolo con sfoglia vietnamita 5 PZ

EBITEN SPRING (all. 1,4,8) **10,00**

gambero fritto, insalata, mango, avocado e philadelphia

SALMON SPRING (all. 1,2,6,8) **10,00**

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

Temaki

cono di riso con alga esterna 1 PZ

SALMONE AVOCADO (all. 6) **5,00**

SPICY SALMON 🌶️ (all. 6) **5,00**

salmone tritato con tobikko e tabasco

EBITEN SPECIAL (all. 1,3,4) **6,00**

tartar di salmone, gambero fritto, salsa teriyaki e mandorle

VEGGIE TARTUFO (all. 1,8,10) **5,00**

avocado, philadelphia, kataifi e salsa di tartufo

KENZU BLACK 🌶️ (all. 3,6,8) **6,00**

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

Onighiri

triangolo di riso con pesce all'interno 1 PZ

SAKE (all.6) **4,00**

salmone, philadelphia

MIURA (all.6,8) **4,00**

salmone cotto, philadelphia, salsa teriyaki

SPICY SALMON 🌶️ (all.6) **4,00**

salmone, tobiko, tabasco

VEGETARIANO (all.8) **4,00**

avocado e philadelphia

Agemono

frittura

EBI TEMPURA (all. 1,4)	14,00
gamberi	
TEMPURA MORIAWASI (all. 1,4)	12,00
verdure e gamberi	
YASAI TEMPURA (all. 1)	10,00
verdure	
TORI NO KARA AGE (all. 1,5)	8,00
pollo fritto	

Riso

GOHAN (all. 2)	2,00
riso bianco e sesamo	
YAKI MESHU (all. 1,4,5,11)	6,50
riso saltato con uovo a scelta: gamberi e verdure o carne e verdure	
RISO CURRY (all. 5)	5,00
pollo, uovo, verdura e curry	
RISO VERDURE (all. 5)	4,50
verdure e uova	
RISO ALLA CANTONESE (all. 5)	5,00

Pasta

YAKI UDON (all. 4,5,11)	7,50
spaghetti giapponesi con uova, gamberi e verdure o carne e verdure	
YAKI SOBA (all. 4,5,11)	8,50
spaghetti di grano saraceno con uova, gamberi e verdure o carne e verdure	
SPAGHETTI DI RISO (all. 1,4,5,11)	6,00
uova, a scelta: gamberi e verdure o carne e verdure	
SPAGHETTI DI SOIA (all. 1,4,5,11)	6,00
a scelta: gamberi e verdure o carne e verdure	
GNOCCHI DI RISO (all. 4)	6,00
a scelta: gamberi e verdure o carne e verdure	
PAD THAI (all. 1,4,5,10,11)	7,50
pasta thailandese con gamberi, verdura, salsa thai, polvere di arachidi e uova	

Ramen in brodo

RAMEN VIETNAMITA BEEF (all. 1,5,11)	13,00
spaghetti vietnamiti con manzo, verdure e uovo	

Piatti caldi e Teppan

SPIEDINI DI POLLO ALLA GRIGLIA CON CIPOLLA	6,00
POLLO BAMBU E FUNGHI (all. 1,11)	6,50
POLLO AL LIMONE	6,50
GAMBERI AL LIMONE (all.4)	7,50
GAMBERI SALE E PEPE (all.4)	7,50
GAMBERI E ASPARAGI (all.4)	7,50
GERMOGLI DI SOIA SALTATI (all. 1,11)	5,00
VERDURE MISTE SALTATE (all. 1,11)	5,00
SALMONE ALLA GRIGLIA (all. 6)	14,00
SPIEDINI DI GAMBERI ALLA GRIGLIA (all. 4)	8,50
GAMBERONI ALLA GRIGLIA 3 PZ (all. 4)	12,00
POLLO AL CURRY THAIANDESE 🌶️ (all. 1,11)	10,00
SCODELLA DI GAMBERI 🌶️ (all. 1,4,11) gamberi con verdure piccanti servito in padella su fuoco	11,00

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)