

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 24/09/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://brescia.mymenu.it/ristoranti/zushibs>

Starters

Edamame Fagiolini di soia bolliti	€ 4,00
Ikansai Salad Insalata di calamari, funghi shitake, verdure, zenzero	€ 5,50
Miso Special Miso, uovo di quaglia, olio al tartufo, erba cipollina, funghi shitake	€ 5,00
Riso Riso bianco con sesamo	€ 3,00
Spring Rolls Involtino di alga di riso ripieno di gamberi cotti, carote, lattuga, germogli di soya, uova, mayo, salsa agrodolce, menta. - 2 pezzi	€ 6,50
Takito shrimps Tortilla di mais con guacamole, gambero in tempura, spicy mayo, teriaki, sesamo	€ 7,00
Takito tartare Tortilla di mais con guacamole, tartare di salmone, tonno e cetriolo, sesamo, spicy mayo	€ 7,00
Usuzukuri Carpaccio di Salmone marinato in salsa Ponzu, mango, avocado, tobikko, sesamo, menta	€ 7,00
Wakame Salad Insalata d'alghe wakame piccanti	€ 4,00
Zuppa di miso Miso, tofu, funghi shitake	€ 4,00

Sushi Singoli

Amaebi Gambero crudo - 1 pezzo	€ 2,00
Avocado Avocado - 1 pezzo	€ 1,70

Ebi Gambero cotto	€ 1,80
Hiramasa Ricciola - 1 pezzo	€ 2,00
Ikura Uova di salmone - 1 pezzo	€ 3,50
Maguro Tonno - 1 pezzo	€ 2,00
Pomodoro Pomodoro - 1 pezzo	€ 1,80
Sake Salmone - 1 pezzo	€ 1,80
Sake Avocado Salmone e avocado - 1 pezzo	€ 2,00
Sake Fumè Salmone affumicato - 1 pezzo	€ 2,50
Suzuki Branzino - 1 pezzo	€ 1,80
Tako Polipo - 1 pezzo	€ 1,80
Tobikko Uova di pesce volante - 1 pezzo	€ 3,00
Tofu Tofu, marmellata di fichi, anacardi - 1 pezzo	€ 1,80
Unagi Anguilla grigliata - 1 pezzo	€ 2,00
Wagyu nigiri manzo flambato con uovo di quaglia	€ 3,00
Wakame Bignè Alghe piccanti - 1 pezzo	€ 2,50

Bigné di sushi

Amaebi bigné	€ 3,00
Tartare di gambero crudo, zuccina, lime - 1 pezzo	
Ebi bigné	€ 3,00
Tartare di gambero cotto, mayo, zuccina, erba cipollina - 1 pezzo	
Manga Bigné	€ 3,00
Tartare di salmone, mango, mayo, mandorle, salsa teriyaki - 1 pezzo	
Salmon Bigné	€ 3,00
Tartare di salmone, mayo, erba cipollina - 1 pezzo	
Spicy Salmon Bigné	€ 3,00
Tartare di salmone, avocado, mayo, tobikko, tabasco - 1 pezzo	
Suzuki Bigné	€ 3,00
Tartare di branzino, olio al tartufo, tobikko, guacamole - 1 pezzo	
Tuna bigné	€ 3,00
Tartare di tonno, tabasco, erba cipollina - 1 pezzo	
Zushi Bigné	€ 3,00
Burrata, gamberi rossi sicilia, uova di aringa affumicate, zuccina - 1 pezzo	

Uramaki

Anagomaki	€ 8,50
Anguilla grigliata, avocado philadelphia e salsa zushi - 8 pezzi	
California	€ 8,50
Gamberi cotti, salsa zushi e avocado - 8 pezzi	
Ibiza rolls	€ 12,50
Tartare di salmone flambata, asparago in tempura, avocados, sesamo, salsa ponzu guacamole	
Philadelphia	€ 8,50
Salmone, philadelphia e avocado - 8 pezzi	
Rainbow	€ 8,50
Gambero cotto, granchio, salmone, branzino, tonno, avocado e Mayo - 8 pezzi	

Roppongi Hills	€ 12,50
Gambero fritto in tempura, frittata, olio al tartufo, lattuga, salsa zushi - 8 pezzi	
Shibuya Rolls	€ 12,50
Gambero fritto in tempura, philadelphia, salmone, avocado - 8 pezzi	
Shibuya Veggie	€ 10,00
Zucca frita, avocado, philadelphia - 8 pezzi	
Shinjuku Rolls	€ 12,50
Gambero fritto in tempura, tonno flambato, tartare di pomodoro, avocado patate viola, spicy mayo - 8 pezzi	
South Beach	€ 12,50
Salmone flambato, mango, avocado, fragole, mandorle, tobikko, salsa teriyaki - 8 pezzi	
Spicytoro	€ 8,50
Tonno, salsa spicy, erba cipollina e lattuga - 8 pezzi	
Sumo Maki	€ 12,50
Gambero fritto in tempura, tartare di branzino, philadelphia, avocado, olio al tartufo, il tutto avvolto in riso soffiato - 6 pezzi	
Vegan Rolls	€ 8,50
Asparagi, tofu, marmellata di fichi, mandorle - 6 pezzi	
Veggie Samba	€ 8,50
Mango, Avocado, Philadelphia - 8 pezzi	
Veggy Roll	€ 8,00
Cetriolo, avocado, philadelphia e lattuga - 8 pezzi	
Wagyu rolls	€ 13,00
Manzo flambato, asparagi, avocado, salsa barbecue, spicy mayo	
Zushi Roll	€ 8,50
Uova di pesce volante, granchio, avocado, lattuga e mayo - 8 pezzi	

Futomaki

Futu-zu	€ 8,00
Alga di soya, tonno, salmone, philadelphia, avocado, cetriolo, salsa zushi - 4 pezzi	
Mexi-rolls	€ 11,00
Tartare di tonno, avocado, Philadelphia, Guacamole, il tutto avvolto nel Panko e fritto - 4 pezzi	

Pink-maki € 8,00
Alga di soya, salmone alla piastra, gambero cotto, salsa rosa, insalata - 4 pezzi

Salmon ninja € 11,00
Salmone, japanese crabstick, philadelphia, spicy mayo, teriyaki, tobikko, avocado, mandorle, il tutto fritto e avvolto nel panko - 4 pezzi

Hosomaki

Avocado Maki € 5,00
Avocado, mayo - 6 pezzi

Ebi maki € 5,00
Gamberi cotti - 6 pezzi

Kappa maki € 4,50
Cetrioli, philadelphia - 6 pezzi

Sake Fumè rolls € 6,50
Salmone affumicato, philadelphia, erba cipollina - 6 pezzi

Sake maki € 5,00
Salmone - 6 pezzi

Salmon rolls € 6,50
Filetto di salmone, philadelphia, riso - 6 pezzi

Tekka maki € 5,00
Tonno - 6 pezzi

Temaki

Anago Temaki € 5,00
Anguilla grigliata, avocado, philadelphia, salsa zushi - 1 pezzo

Maguro Temaki € 5,00
Tonno, avocado - 1 pezzo

Safado Temaki € 6,00
Tartare di salmone, lattuga, erba cipollina, mayo, mandorle - 1 pezzo

Sake temaki € 5,00
Salmone, philadelphia, avocado - 1 pezzo

Tempura Temaki € 6,00
Gambero fritto in tempura, mayo, insalata - 1 pezzo

Zushi Temaki € 5,00
Gamberi cotti, avocado, philadelphia - 1 pezzo

Mixed

Fast Love € 7,00
2 Salmone, 2 tonno, 2 gamberi cotti

Firestarter € 8,50
2 Salmone, 1 tonno, 1 branzino, 4 uramaki

Gynza € 12,00
Oshi-Zushi pressato con tartare di salmone, ikura, avocado e salsa allo shiso - 6 pezzi

Love Box € 35,00
LOVE MENU in un cofanetto originale ed elegante compreso nel prezzo - 4 Nigiri salmone, 4 Nigiri tonno, 4 Nigiri gamberi cotti, 6 salmon rolls, 4 california, 4 philadelphia, 2 pink maki - compresa 1 soya in bottiglia Kikkoman.

Marismo € 14,00
2 Salmone, 2 tonno, 2 gamberi cotti, 1 branzino, 1 ricciola, 4 uramaki, 2 hosomaki

Nigiri Flambè € 12,00
2 Salmon Teriyaki, 2 Tuna spicy, 2 Branzino Tartufato con guacamole, il tutto alla fiamma - 6 pezzi

Not-Crudo € 13,00
2 Salmone affumicato, 2 gamberi cotti, 2 polipo bollito, 4 california, 2 kappa maki

Sake Xperience € 13,00
Nigiri salmone - 10 pezzi

Sashi Zushi Top € 17,00
12 Filetti di sashimi misti, 4 nigiri, 3 hosomaki

Satrincha € 13,00
2 California, 2 philadelphia, 2 spicy toro, 2 anago, 2 zushi, 2 rainbow

Sushi Vegano € 12,00
Tofu, avocado, pomodoro, cetriolo, alghe wakame, sesamo, asparagi, marmellata di fichi, mandorle - 12 pezzi

Takeshita Street € 14,00
Oshi-Zushi pressato con salmone Teriyaki alla piastra, mozzarella di bufala, cipolla fritta, spicy mayo - 6 pezzi

Tuna Addicted € 15,00
Nigiri tonno - 10 pezzi

Zushiloversupermix € 14,00
2 Salmone, 2 tonno, 2 gamberi cotti, 2 branzino, 1 gambero crudo, 1 polipo, 1 ricciola ,1 pesce burro

Lunch Menu - Solo a pranzo

Menu Xperience - Solo a pranzo € 14,90
1 zuppa di Miso,1 Riso saltato con gamberi uova e zucchine,2 nigiri salmone,2 nigiri tonno,4 uramaki misti,1 gelato tea verde-DISPONIBILE SOLO IN PAUSA PRANZO

Vegan Brunch - Solo a pranzo € 14,90
1 Ciotola Edamame, tofu, avocado, pomodoro, alghe wakame, sesamo, asparagi, marmellata di fichi, mandorle

Zashi Lunch Plus - Solo a pranzo € 12,90
Salmone cotto alla piastra con salsa Teriyaki,4 uramaki misti,insalata goma wakame,il tutto accompagnato da 1 ciotola di riso sushi. DISPONIBILE SOLO A PRANZO

Zushi Brunch - Solo a pranzo € 14,90
1 Zuppa di miso,Ravioli Thailandesi di gamberi al vapore,tonno tataki scottato alla piastra,insalata di calamari,funghi shitake e verdure allo zenzero,il tutto accompagnato da 1 ciotola di riso sushi. DISPONIBILE SOLO IN PAUSA PRANZO

Zushi Lunch - Solo a pranzo € 9,90
1 Ciotola di riso sushi, 4 nigiri misti, 4 uramaki misti, insalata goma wakame. DISPONIBILE SOLO A PRANZO.

Sashimi

Amaebi Sashimi € 4,50
Gambero crudo dolce - 3 pezzi

Hiramasa sashimi € 4,50
Ricciola

Maguro Sashimi € 4,50
Tonno - 3 pezzi

Sake Fumè Sashimi € 4,50
Salmone affumicato - 3 pezzi

Sake sashimi € 4,00
3 pezzi - salmone

Sashigold € 15,00
4 Salmone, 4 tonno, 4 branzino, 3 gamberi crudi

Sashiten € 12,00
5 Salmone, 5 tonno

Suzuki Sashimi € 4,00
Branzino - 3 pezzi

Tartare - Ceviche - Chirashi

Chirashi Zushi € 12,00
Ciotola di riso con filetti di pesce crudo - 10 pezzi

Leblon € 12,00
Tartare di gamberi rossi Sicilia, granchio reale, avocado, lime

Salmon Tartare € 11,00
Tartare di salmone, avocado, sesamo su un letto di riso

Saudade € 12,00
Tartare di branzino, mango, avocado, menta, lime

Tuna Tartare € 12,00
Tartare di tonno, mango, sesamo, lime, su un letto di riso

Zushi Tuna Special € 13,00
Tartare di tonno, uovo di quaglia, wasabi, black tobikko, soya

Salads

Thai Salad € 7,00
Insalata valeriana, scampi scottati, germogli di soya, mango, granella di nocciole, latte di cocco

Vegan Salad € 7,00
Insalata Valeriana, pompelmo rosa, zucchine, edamame, mandorle, sesamo, lime tamari sauce

Zushi Salad € 7,00
Insalata verde con granchio, tonno sashimi, pomodori, cetrioli, gamberi cotti, sesamo

Hot Dishes

Chicken Ramen	€ 9,00
Spaghetti in brodo, pollo cotto alla piastra, uovo di quaglia, curry, spezie	
Goa Chicken	€ 9,00
Riso saltato alla piastra con pollo e verdure	
Goa Fish	€ 9,00
Riso saltato alla piastra con gamberi, granchio, japanese crabstick, zucchine e uova	
Goa Veggy	€ 8,50
Riso saltato alla piastra con verdure e uova	
Gyoza Pork	€ 8,00
Ravioli tipici giapponesi ripieni di maiale e spezie, cotti al vapore- 5 pz	
Salmon Teriyaki	€ 11,00
Salmone alla piastra con salsa teriyaki	
Shaomai	€ 7,00
Ravioli di gamberi thailandesi cotti al vapore accompagnati da salsa agrodolce	
Shrimps Yakitori	€ 6,50
2 spiedini di Gamberi alla piastra con sesamo e lime	
Tori tonkastu	€ 12,00
Pollo fritto in tempura di panko con salsa Tonkatsu e sesamo su un letto di riso	
Tuna Tataki	€ 13,00
Tonno scottato alla piastra con sesamo	
Udon Soup	€ 9,00
Zuppa con noodles, gamberi, granchio, funghi shitake, verdure, japanese crabstick	
Yakitori di pollo	€ 6,00
2 Spiedini di pollo con salsa teriyaki	
Yakiudon	€ 9,00
Noodles saltati alla piastra con verdure e uova	
Yakiudon Fish	€ 9,00
Noodles saltati alla piastra con gamberi, zucchine e polpa di granchio	

Barche Mix

Barca Mista 100 Pezzi	€ 120,00
100 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bignè (verrà impiattata in 2 vassoi grandi neri per asporto)	
Barca Mista 30 Pezzi	€ 35,00
30 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi e Bigne' di sushi (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)	
Barca Mista 40 Pezzi	€ 49,00
40 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bignè (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)	
Barca Mista 50 Pezzi	€ 59,00
50 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bignè (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)	
Barca Mista 60 Pezzi	€ 69,00
60 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bignè (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)	
Barca Mista 80 Pezzi	€ 95,00
80 pezzi assortiti, un mix di tutti i pezzi più pregiati tra nigiri, maki, sashimi, temaki e bignè (verrà impiattata in vassoio grande nero per asporto)	
Barca Veggy	€ 35,00
30 Pezzi assortiti di nigiri e maki vegetariani NB:A richiesta può' essere anche vegana,basta specificarlo nelle note	
Full Moon Party Royale	€ 82,00
78 pezzi assortiti per 4/5 persone	
Nikki Beach	€ 52,00
48 pezzi assortiti per 2/3 persone	

Desserts

Cheesecake Passion Fruit	€ 6,00
Torta Cheese-Cake al Passion Fruit e Yoghurt	
Cheesecake Vegan Chocolate	€ 6,00
Cheesecake 100% Vegana-Bio-Gluten Free ,al cioccolato e marmellata di arancia amara,noccioline	
Mango Salad	€ 6,00
Mango fresco, lime, menta	

Nutella Maki	€ 5,00
Arrotolato di riso con cocco avvolto in sfoglia di crêpes e Nutella	
Tiramisù al the verde	€ 5,00
Al tea verde e cioccolato	
Zushi Muffin	€ 6,00
Tortino con cuore di cioccolato fondente e gelato allo zenzero	

Drinks

Arneis Blange Ceretto	€ 28,00
ASAHI DRY STENY BOTTLE - Bottiglia da 50 cl	€ 5,00
Birra giapponese di malto d'orzo in bottiglia - Alc 5%vol.	
Bellavista 37,5 cl	€ 22,00
Bellavista Cuvee Brut	€ 45,00
La regina della Franciacorta - 12,5% vol. Bottiglia da 75 cl	
CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE (37 cl)	€ 22,00
CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE - 75 cl	€ 43,00
Ca Del Bosco Cuvee Prestige	
Chablis Saint Pierre Albert Pic	€ 36,00
Chardonnay della Borgogna-12,5% vol	
CHAMPAGNE PERRIER JOUET - 75 CL	€ 50,00
Contadi castaldi Rosè	€ 35,00
Franciacorta - 12,5% vol. Bottiglia da 75 cl.	
DOM PERIGNON - 75 cl	€ 200,00
FERRARI PERLÈ - TRENTO DOC - 75 cl	€ 40,00
Gewurztraminer - Colterenzio	€ 24,00
Vino bianco in bottiglia da 75 cl - 14,5%vol. Bottiglia da 75 cl.	
KIRIN ICHIBAN - Bottiglia da 33 cl	€ 4,00
Una delle più antiche birre di malto d'orzo Giapponesi - 5% vol.	

Lighea - Donnafugata 75 cl	€ 24,00
Lugana Ca dei Frati 37.5 cl Vino bianco - 13% vol. Bottiglia da 37.5 cl	€ 13,00
Lugana Ca dei Frati 75cl	€ 23,00
Pinot Grigio - Colterenzio Pinot grigio - Colterenzio-12,5% vol 75 cl	€ 24,00
Pouilly Fumè Baron de Ladoucette Sauvignon della Loira-12,5% vol. Bottiglia da 75 cl	€ 39,00
Prosecco Bortolomiol - Banda Rossa Prosecco di Valdobbiadene DOCG Millesimato - 11% vol.	€ 18,00
Ribolla Gialla 75cl	€ 25,00
Riesling - St. Michael Eppan Alto Adige-12,5% vol. Bottiglia da 75 cl.	€ 25,00
SAPPORO - Lattina da 65 cl Birra giapponese in lattina - Alc.5% Vol.	€ 6,50
Terre Thuria Franciacorta	€ 30,00
Tramin Pinot Nero	€ 13,00
ZUSHI BEER ARTIGIANALE 33 CL Birra Artigianale allo Zenzero,Gluten Free, alc 5,5% vol	€ 5,90

Soft Drinks

Acqua Lurisia 75 cl Acqua minerale naturale imbottigliata nella sorgente di Lurisia terme (CN) Residuo fisso a 180° 34.8mg/litro- PH 6,20	€ 3,00
Coca Cola Bottiglia in vetro da 33 cl	€ 3,50
Coca Cola Zero Bottiglietta in vetro da 33 cl	€ 3,50

Fanta	€ 3,50
Bottiglietta in vetro da 33 cl	
Foco Mango Juice	€ 3,50
Succo di mango - puro al 30%! Lattina da 35 cl	
Green Tea Gingseng&Honey	€ 3,90
Tea verde naturale al ginseng e miele. Bottiglia da 47 cl	
Green Tea Pomegranate	€ 3,90
Tea verde naturale al melograno antiossidante. Bottiglia da 47 cl.	
Pokka Green Tea	€ 3,00
Pokka Jasmine Tea	€ 3,00
Tea Verde naturale al gelsomino in lattina. Lattina da 30 cl	
Sakè Shochikubai	€ 7,00
Junmaishu - 14%vol Da bere Caldo a 40° oppure Freddo. Bottiglia da 18 cl.	
Ty-Nant	€ 1,80
Acqua del Galles - Bottiglia da 50 cl	
White Tea Blueberry	€ 3,90
Tea Bianco al mirtillo. Bottiglia da 47 cl.	

Sakè

Nikka Whisky	€ 60,00
Miglior blended whisky giapponese di meno di 12 anni ai World Whisky Awards 2008- 51,4% Vol. 50 cl	
Takara Sierra Cold	<i>Attualmente non disponibile</i>
Sake' dal gusto delicato da bere freddo - 12%vol. Bottiglia da 30 cl	

Salse e condimenti

SALSA DI SOYA KIKKOMAN CLASSIC	€ 4,00
Salsa di soia Bottiglia tappo rosso - 150 ml	
SALSA DI SOYA KIKKOMAN LIGHT	€ 4,00
Salsa di soia Bottiglia tappo verde. - 43% in meno di sale - 150 ml	

SALSA DI SOYA KIKKOMAN TAMARI

Senza Glutine - Adatta ai celiaci - 250 ml

€ 6,00

SALSA TERIYAKI IN BOTTIGLIA

Salsa di soya dolce - 185 gr

€ 6,00
