MENU

SNACKS.

OSAKA OLIVES (VG) **CHF 8.–**
Yuzu, Sesamöl, Chili Fenchelsamen

SPICY EDAMAME (VG) **CHF 10.–**
Shichimi, Meersalz

TRUFFLE EDAMAME (V) **CHF 12.–**
Trüffelbutter, Parmesan, Togarashi, Chili

SMASHED CUCUMBER (VG) **CHF 9.–**
Chiliöl, Ingwer, Sesam, Erdnüsse, Soja

NORI FRIES (V) **CHF 14.–**
Nori, Wasabi Mayo

WAKAME CHILLI SALAT **CHF 10.–**
mit Mango

RAW & FRESH.

SESAME SHRIMP SALAD **CHF 22.–**
Babylattich, Tempura Shrimps, Yuzu-Honig-Dressing, Sesam & Crispy Shallots

HAMACHI KINGFISH CARPACCIO **CHF 24.–**
Gelbschwanzmakrele, Soja, Chili, Rettichwürfel, Shallots, Yuzu

TUNA TATAR **CHF 24.–**
Avocado, Ponzu, Yuzu, Sesam

BEEF TATAKI **CHF 24.–**
Ponzu, Frühlingszwiebeln, Sesam

SUSHI & RICE.

CRISPY SUSHI ROLL **CHF 21.–**
Lachs, Avocado, Chili-Aioli, Lachsrogen, Soja

CRISPY SUSHI RICE **CHF 22.–**
Sushi Reis, Avocado, Tuna Tatar

SANDOS.

CHICKEN KATSU SANDO **CHF 22.–**
Poulet in Cornflakes-Kruste, Coleslaw, Tonkatsu, Brioche

SHRIMP SANDO **CHF 24.–**
Crevetten, Coleslaw, Kewpie Mayo, Brioche

KING OYSTER SANDO **CHF 24.–**
Panierte Austernpilze , Coleslaw, Wasabi Kewpie Mayo, Brioche

HOT PLATES.

BEEF GYOZA **CHF 17.–**
Miso Dip

VEGETABLE GYOZA (V) **CHF 15.–**
Yuzu kosho Créme, Japanese 5 Spice Fish Sauce

SHRIMP GYOZA **CHF 17.–**
Crevetten, Chili-ÖL, Crevetten Dip

HONEY MISO BRUSSELS SPROUTS (V) **CHF 22.–**
Gerösteter Rosenkohl, Honey Miso, Yuzu, Crispy Rice, Sesam

KING OYSTER TEMPURA **CHF 20.–**
Austernpilz, Chilli Mayo

SHRIMP TEMPURA **CHF 24.–**
Crevette, Fish Sauce, Koriander, Chilli Mayo

FÜR INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, STEHT IHNEN UNSER PERSONAL GERNE ZUR VERFÜGUNG.
POULET (CH), CREVETTEN (VIETNAM), LACHS (NOR), RINDFLEISCH (ARG), (US) & (CH).
(V) VEGETARISCH · (VG) VEGAN

ROBATA.

BEEF SKEWER **CHF 24.–**
Rindsspiess, Miso Café de Paris

MISO SALMON SKEWER **CHF 21.–**
Lachsspiess, Yuzu Miso Butter

STEAK.

RIB EYE **CHF 26 / 100GR**
Nach Verfügbarkeit
Rinds-Entrecôte aus Creekstone, Café de Paris
Medium serviert.

DESSERT. SÜSSES.

CHOCOLATE MISO CAKE **CHF 14.–**
Miso Caramel, Haselnuss, Matcha Mochi

MOCHI SELECTION **CHF 12.–**

KITCHEN'S CHOICE. CHF 85.– p.P.

OSAKA OLIVES · TRUFFLE EDAMAME · NORI FRIES · HAMACHI BEEF TATAKI · SHRIMP GYOZA · KING OYSTER MUSHROOM TEMPURA BEEF SPIESS · WAGYU SANDO · CHOCOLATE MISO CAKE (AB 2 PERS.)

DRINKS

BUBBLES.

	1 DL	7.5 FL
ROSÉ PROSECCO	CHF 11.–	CHF 72.–
FANCIACORTA CA DEL BOSCO	CHF 15.–	CHF 92.–
PÈT-NAT		CHF 72.–
PERRIER JOUËT		CHF 115.–
DE SOUSA BLANC DE BLANC		CHF 126.–
MAILLY GRAND CRU ROSÉ		CHF 167.–

ROSÉ.

ROSÉ EUROPA	CHF 10.–	CHF 61.–

WEISS.

UNANIME BIANCO	CHF 10.–	CHF 64.–
LUGANA BIANCO	CHF 11.–	CHF 65.–
VERDEJO CANTAYANO	CHF 12.–	CHF 74.–
PINOT AMPHORA ORANGE	CHF 13.–	CHF 78.–

ROT.

BONSALTO SANGIOVESE	CHF 12.–	CHF 69.–
CENTURARA	CHF 13.–	CHF 82.–
LYNUS RIBERA		CHF 102.–

SAKE.

TSUKI SAKE JUNMAI GINJO	CHF 15.–

BIER.

QUÖLLFRISCH	4 DL	CHF 8.50
QUÖLLFRISCH ALKOHOLFREI	3.3 DL	CHF 7.50

SOFTS.

WASSER MIT / OHNE (P.P.)		**CHF 5.–**
3 CENTS PINK GRAPEFRUIT / GINGER BEER	**2 DL**	**CHF 6.–**
COCA COLA / ZERO	**2 DL**	**CHF 6.–**
ORGANICS VIVA MATE	**2.5 DL**	**CHF 7.–**

ENERGY.

RED BULL	**2.5 DL**	**CHF 7.–**
RED BULL SUGARFREE	**2.5 DL**	**CHF 7.–**

COCKTAILS.

B-SIDE NEGRONI **CHF 19.–**
Beefeater Gin, Campari, Wermouth, Umeshu, Sushi Reis

STUDIO SPRITZ **CHF 17.–**
Prosecco, Italicus, Lillet, roter Shiso

STUDIO SOUR **CHF 19.–**
Absolut Vodka, Ingwer, Grüner Apfel, Yuzu

PALOMA **CHF 19.–**
Olmeca Tequila, Pink Grapefruit, Red Shiso, Limette, Salz

AMARETTO SOUR **CHF 19.–**
Disaronno, Kabosu, Zitrone

JALAPEÑO MARGARITA **CHF 19.–**
Jalapeño, Gurke, Yuzu, Sashimi-Salzrand, Tequila, Mezcal

AMERICANO 0.0% **CHF 14.–**
Lyre‘s Orange 0.0%, Wermouth 0.0%, Pink Grapefruit

Studio

EAT. LISTEN. DANCE.

INSTAGRAM: @studiozuerich

STUDIO ZÜRICH | Geroldstrasse 15 | 8005 Zürich