ÜBER UNS

KAZUKI VIETNAMESISCHES RESTAURANT & SUSHI

Kazuki – Harmonie, Hoffnung, Stärke

*Kazuki wurde 2026 mit einer klaren Vision gegründet:
ein Ort zu sein, an dem Kulinarik, Design und Atmosphäre
zu einem besonderen Erlebnis verschmelzen.*

Mit einem modernen, authentisch japanisch inspirierten Interior bietet unser Restaurant großzügigen Raum für Genuss – mit rund 160 Sitzplätzen im stilvollen Innenbereich und weiteren 70 Plätzen auf unserer einladenden Terrasse.

*Unser Anspruch geht über gutes Essen hinaus:
Wir möchten eine neue Dimension asiatischer Gastronomie nach Markkleeberg bringen.*

Ein besonderes Highlight ist unser Sushi-Angebot, kreiert von einem erfahrenen Sushi-Meister aus einem renommierten Restaurant in Deutschland, der traditionelle Handwerkskunst mit moderner Raffinesse verbindet.

Bei Kazuki treffen vietnamesische Frische und japanische Präzision aufeinander hochwertige Zutaten, authentische Zubereitung und ein feines Gespür für Ästhetik prägen jedes einzelne Gericht.

Das Ambiente – stilvoll, elegant und von der japanischen Designkunst inspiriert – schafft eine ruhige, stilvolle Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt und Sie für einen Moment aus dem Alltag entführt.

*Kazuki ist mehr als ein Restaurant.
Es ist ein Ort, an dem Geschmack, Kultur
und Emotionen harmonisch zusammenkommen.*

www.kazuki37.de

VORSPEISEN

1. SOMMERROLLEN (2 STK.)

Frisches Reispapier gefüllt mit Reisnudeln und knackigem Salat. Serviert mit hausgemachter Soße.
Rice paper rolls filled with rice noodles and fresh salad. Served with homemade sauce.

A. TOFU [M] / TOFU	5,50 €
B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN	6,50 €
C. GARNELEN [E] / PRAWNS	6,90 €

2. VIETNAMESE SPRING ROLLS [A, D] **(2 STK.)** 6,50 €

Knusprige vietnamesische Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Gemüse. Serviert mit Wildkräutersalat.
Crispy Vietnamese spring rolls with chicken, glass noodles and vegetables. Served with wild herb salad.

3. VIETNAMESE BUDDHA ROLLS [D, M] **(2 STK.)** 6,20 €

Knusprig gebackene Reispapierrollen mit Seitan, Morcheln, Shiitake-Pilzen, Glasnudeln und Gemüse.
Crispy fried rice paper rolls with seitan, morels, shiitake mushrooms, glass noodles and vegetables.

4. GYOZA (5 STK.) [D] 6,50 €

Gegrillte japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch, serviert mit Salat und spezieller Soße.
Grilled Japanese dumplings filled with chicken, served with salad and special sauce.

5. VIRGIN DUMPLINGS [D, M] **(5 STK.)** 6,50 €

Teigtaschen gefüllt mit verschiedenem Gemüse, serviert mit spezieller Soße.
Dumplings filled with mixed vegetables, served with special sauce.

6. DIM SUM [E] **(4 STK.)** 6,90 €

Gedämpfte Hakao-Teigtaschen mit Garnelen, serviert mit Salat und spezieller Soße.
Steamed Hakao dumplings filled with prawns, served with salad and special sauce.

7. **SATE GA [B] (2 STK.)** 6,50 €

Hausgemachte gegrillte Hühnerspieße, serviert mit Salat und aromatischer Erdnussoße.
Homemade grilled chicken skewers served with salad and aromatic peanut sauce.

8. **TOM CHIEN XU [D, E] (3 STK.)** 7,90 €

Knusprig frittierte Garnelen, serviert mit Salat und Deluxe-Soße.
Crispy fried prawns served with salad and deluxe sauce.

9. **TORI NO KARAAGE [A, D] (5 STK.)** 6,90 €

Japanisches frittiertes Hähnchen, serviert mit Chili-Mayo.
Japanese fried chicken served with chili mayo.

10. **WANTAN GEBACKEN [D] (4 STK.)** 6,50 €

Knusprig frittierte Wantan mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Pilzen und Kräutern.
Serviert mit hausgemachter Soße.
Crispy fried wontons filled with chicken, glass noodles, mushrooms and herbs.
Served with homemade sauce.

11. **EDAMAME [M]** 6,50 €

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz.
Steamed soybeans with sea salt.

かずき

SALAT

12. WAKAME SALAT [M, L] — 6,90 €

Seetangsalat nach japanischer Art mit Sesam.
Japanese seaweed salad with sesame.

13. PAPAYA SALAT [B, C, E, D] — 8,90 €

Grüner Papayasalat mit Rindfleisch, Garnelen, Kräutern, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln. Serviert mit Fischsoße.
Green papaya salad with beef, shrimp, herbs, peanuts and roasted onions. Served with fish sauce.

14. MANGO SALAT [C, E] — 8,90 €

Mangostreifen mit Garnelen, Limette und Schalotten. Serviert mit Fischsoße.
Mango salad with prawns, lime and shallots. Served with fish sauce.

15. GRILLED SEAFOOD [E, N] — 11,90 €

Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf Salat, serviert mit Spezialsoße.
Grilled king prawns and scallops on salad, served with special sauce.

16. TINO GRILL STYLE [N] — 10,50 €

Drei gegrillte Jakobsmuscheln auf Salat, serviert mit Spezialsoße.
Three grilled scallops served on salad with special sauce.

17. KOKOSSUPPE [G]

Cremige Suppe mit Kokosmilch, Cherrytomaten, Okra, Champignons und Koriander.
Creamy coconut milk soup with cherry tomatoes, okra, mushrooms and coriander.

A. TOFU [M] / TOFU	5,90 €
B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN	6,20 €
C. LACHS [C] / SALMON	6,50 €
D. GARNELEN [E] / PRAWNS	6,90 €

18. WAN TAN SUPPE [D] 6,50 €

Wan-Tan-Suppe mit Teigtaschen gefüllt mit Hühnerhackfleisch, Gemüse und Koriander.
Wonton soup with dumplings filled with minced chicken, vegetables and coriander.

19. MISO SUPPE [C, M]

Japanische traditionelle Suppe aus Miso, Fischsud und Wakame-Algen.
Traditional Japanese soup made with miso, fish broth and wakame seaweed.

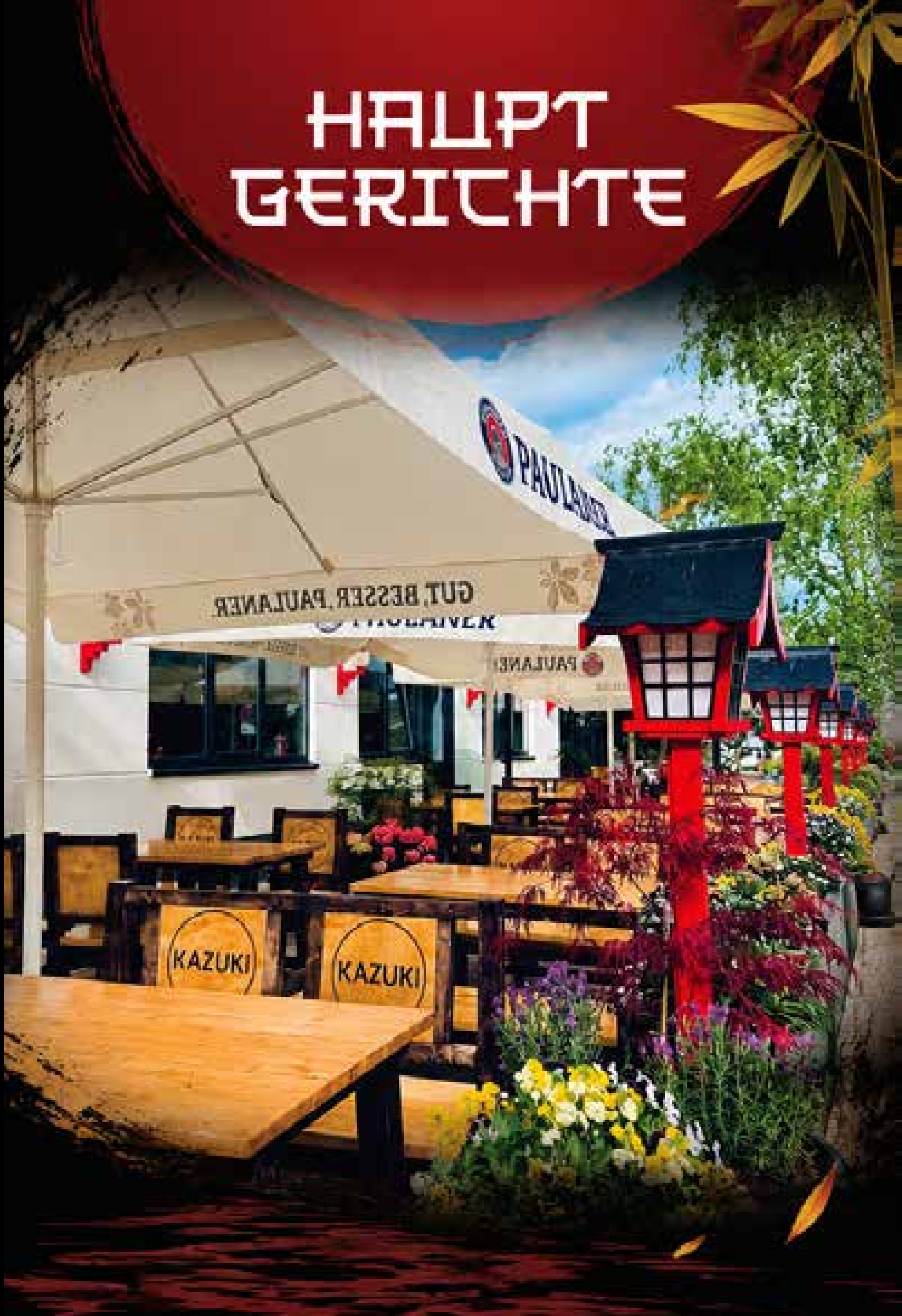
A. TOFU [M] / TOFU	5,90 €
B. LACHS [C] / SALMON	6,50 €
C. MEERESFRÜCHTE [E, N] / SEAFOOD	6,90 €

20. MIXED STARTERS PLATE FOR 2 [A, B, C, D, E, M] 24,90 €

Edamame, Gyoza, Sommerrollen, Frühlingsrollen und Mangosalat.
Edamame, gyoza, summer rolls, spring rolls and mango salad.

かずき

HAUPT GERICHTE



REIS HAUPTGERICHTE

21. KOKOS-CURRY [B, G, L]

Cremige Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Ananas, Kürbis und gerösteten Erdnüssen. Serviert mit duftendem Sesamreis.
Creamy coconut curry sauce with market-fresh vegetables, pineapple, pumpkin and roasted peanuts. Served with fragrant sesame rice.

A. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH [D] / CHICKEN	14,90 €
B. RINDFLEISCH / BEEF	16,50 €
C. KNUSPRIGE ENTE [D] / CRISPY DUCK	17,50 €
D. GARNELEN [E] / PRAWNS	17,90 €
E. GEGRILLTER LACHS [C] / GRILLED SALMON	18,90 €

22. ERDNUSS-SAUCE [B, G, L]

Marktfrisches Gemüse der Saison mit cremiger Erdnusssoße und Wildkräutersalat. Serviert mit Reis.
Fresh seasonal vegetables with creamy peanut sauce and wild herb salad. Served with rice.

A. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH [D] / CHICKEN	14,90 €
B. RINDFLEISCH / BEEF	16,50 €
C. KNUSPRIGE ENTE [D] / CRISPY DUCK	17,50 €
D. GARNELEN [E] / PRAWNS	17,90 €
E. GEGRILLTER LACHS [C] / GRILLED SALMON	18,90 €

23. MANGO-SAUCE [B, G, L]

Fruchtige Mango-Soße mit marktfrischem Gemüse, Ananas, Kürbis und gerösteten Erdnüssen. Serviert mit duftendem Sesamreis.
Fruity mango sauce with market-fresh vegetables, pineapple, pumpkin and roasted peanuts. Served with fragrant sesame rice.

A. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH [D] / CHICKEN	14,90 €
B. RINDFLEISCH / BEEF	16,50 €
C. KNUSPRIGE ENTE [D]/ CRISPY DUCK	17,50 €
D. GARNELEN [E] / PRAWNS	17,90 €
E. GEGRILLTER LACHS [C] / GRILLED SALMON	18,90 €

VEGETARISCH STYLE

30. SALAT TOFU [B, L, M] 13,50 €

Wildkräutersalat mit Rucola, Cherrytomaten, Paprika, Sesam, Erdnüssen, Olivenöl und Tofu. Serviert mit Sesam-Dressing.
Wild herb salad with arugula, cherry tomatoes, bell peppers, sesame seeds, peanuts, olive oil and tofu. Served with sesame dressing.

31. KOKOS-CURRY TOFU [B, L, M] 13,90 €

Tofu in cremiger Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Kürbis, Ananas und Erdnüssen. Serviert mit Sesamreis.
Tofu in creamy coconut curry sauce with market-fresh vegetables, pumpkin, pineapple and peanuts, served with sesame rice.

32. ERDNUSS-TOFU [B, L, M] 13,90 €

Verschiedenes Gemüse mit cremiger Erdnusssoße und Tofu. Serviert mit Sesamreis. *Assorted vegetables with peanut sauce and tofu, served with sesame rice.*

33. TAMARINDEN-TOFU [M] 13,90 €

Verschiedenes Gemüse der Saison mit Tamarindensoße, Tofu und Reis.
Seasonal vegetables with tamarind sauce, tofu and rice.

34. SPICY TOFU [C, M] 14,50 €

Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras, Chili und Tofu. Leicht scharf.
Various vegetables with lemongrass, chili and tofu, lightly spicy.

NUDELN HAUPTGERICHTE

40. PHO HA NOI [C, M]

Vietnams berühmte Reisbandnudelsuppe mit aromatischer, klarer Brühe, Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander. Ein duftender Klassiker der vietnamesischen Küche.
Vietnam's famous rice noodle soup with a clear, aromatic broth, rice noodles, spring onions, and fresh coriander. A fragrant classic of Vietnamese cuisine.

A. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN 14,90 €

B. RINDFLEISCH / BEEF 15,50 €

C. TOFU [M] **/ TOFU** 13,90 €

41. BUN GA NUONG [C, D] 14,90 €

Reisnudeln mit gegrilltem Hühnerfilet, Wildkräutersalat, frischen Kräutern und gerösteten Zwiebeln. Serviert mit spezieller Soße des Hauses.
Rice noodles with grilled chicken fillet, wild herb salad, fresh herbs and crispy fried onions. Served with our special homemade sauce.

42. BUN NEM [B, C, D] 14,90 €

Reisnudeln mit knusprigen Frühlingsrollen, Röstzwiebeln, Zitronengras, Erdnüssen, Salat und hausgemachter Soße. *Rice noodles with crispy spring rolls, crispy fried onions, lemongrass, peanuts, salad and homemade sauce.*

43. BUN BO NAM BO [B, C, D] 14,90 €

Reisnudeln mit Rindfleisch, Röstzwiebeln, Zitronengras, Erdnüssen, Salat und hausgemachter Soße.
Rice noodles with beef, roasted onions, lemongrass, peanuts, salad and house sauce.

GEBRATENE NUDELN [D]

44. PHO XAO [A, B, C, D, M]

Gebratene Reisbandnudeln mit saisonalem Gemüse, Ei, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Koriander und hausgemachter Soße.
Stir-fried flat rice noodles with seasonal vegetables, egg, crispy fried onions, peanuts, coriander, and homemade sauce.

A. TOFU [M] / TOFU	13,90 €
B. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH [D] / CHICKEN	14,90 €
C. RINDFLEISCH / BEEF	16,50 €
D. KNUSPRIGE ENTE [D] / CRISPY DUCK	17,50 €
E. GARNELEN [E] / PRAWNS	17,90 €

45. UDON KAZUKI [A, B, C, D, M]

Gebratene Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse, Ei, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Koriander und hausgemachter Soße.
Fried udon noodles with seasonal vegetables, egg, fried onions, peanuts, coriander and homemade sauce.

A. TOFU [M] / TOFU	13,90 €
B. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH [D] / CHICKEN	14,90 €
C. RINDFLEISCH / BEEF	16,50 €
D. KNUSPRIGE ENTE [D] / CRISPY DUCK	17,50 €
E. GARNELEN [E] / PRAWNS	17,90 €

46. UDON KAZUKI – CURRY [G]

Udon-Nudeln mit Kokos-Curry-Soße, verschiedenem Gemüse.
Udon noodles with coconut curry sauce, vegetables.

A. TOFU [M] / TOFU	13,90 €
B. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH [D] / CHICKEN	14,90 €
C. RINDFLEISCH / BEEF	16,50 €
D. KNUSPRIGE ENTE [D] / CRISPY DUCK	17,50 €
E. GARNELEN [E] / PRAWNS	17,90 €

KAZUKI STYLE DELUXE

50. TERIYAKI SAKE [C, D, L, M] — 20,90 €

Gegrilltes Lachsfilet mit saisonalem Gemüse, verfeinert mit Ingwer und hausgemachter Teriyaki-Soße. Serviert mit Sesamreis.
Grilled salmon fillet with seasonal vegetables, refined with ginger and homemade teriyaki sauce. Served with sesame rice.

51. YAMA TERIYAKI [D, M, L] — 19,90 €

Gegrilltes Hähnchenfilet mit Spargel und saisonalem Gemüse, serviert mit Reis und Deluxe-Soße.
Grilled chicken fillet with asparagus and seasonal vegetables, served with rice and deluxe sauce.

52. PINEAPPLE BEEF BOWL [C, L, M] — 21,90 €

Rinderhüftsteak aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Babymais, Zuckerschoten, Tomaten und Zwiebeln. Serviert in einer frischen Ananas und Sesamreis.
Stir-fried beef rump steak with lemongrass, chili, pineapple, baby corn, snow peas, tomatoes and onions. Served in a fresh pineapple with sesame rice.

53. DEEP OCEAN [C, E, L, N] — 25,90 €

Gegrillte Riesengarnelen, Lachsfilet, Jakobsmuscheln mit Grillgemüse und Kräuterseitlingen. Serviert mit Tamarindensoße und Sesamreis.
Grilled king prawns, salmon fillet and scallops with grilled vegetables and king oyster mushrooms, served with tamarind sauce and sesame rice.

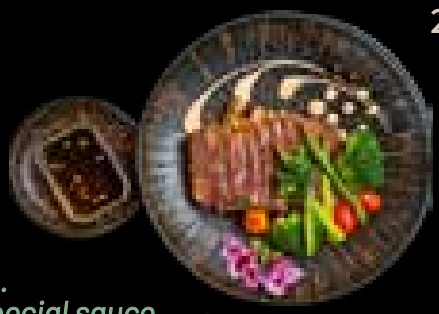
54. **DUCKY DUCK** [D, L, M] — 21,90 €

Gegrillte Barbarie-Entenbrust mit marktfrischem Gemüse in Deluxe-Soße. Serviert mit Sesamreis.
Grilled Barbary duck breast with market-fresh vegetables in deluxe sauce and sesame rice.

55. **SURF & TURF** [D, L, M] — 28,50 €

250 g medium gegrilltes argentinisches Rib-Eye-Steak mit frischem Gemüse und Kräuterseitlingen. Serviert mit Deluxe-Soße und Süßkartoffeln.
250 g medium grilled Argentinian rib-eye steak with fresh vegetables and king oyster mushrooms, served with deluxe sauce and sweet potato.

56. **KAZUKI ROYAL BEEF** [C, M] — 24,90 €



Gegrilltes Rindersteak mit gedämpftem Gemüse – Karotten, Babymais, Brokkoli und Spargel. Serviert mit Süßkartoffeln und Kazuki-Spezialsoße.
Grilled beef steak with steamed vegetables – carrots, baby corn, broccoli and asparagus. Served with sweet potato fries and Kazuki special sauce.

57. **DEEP GOLD BEEF** [B, C, D, E, L] — 18,90 €

Angus-Rindfleisch mit Mangosalat, Kräutern, Röstzwiebeln und Erdnüssen. Serviert mit Sesamreis.
Angus beef with mango salad, herbs, crispy fried onions and peanuts. Served with sesame rice.

58. **SPICY DUCK** [C, L, M] — 18,90 €

Ente aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Babymais, Zuckerschoten, Tomaten und Zwiebeln. Serviert mit Sesamreis.
Wok-fried duck with lemongrass, chili, pineapple, baby corn, snow peas, tomatoes and onions, Served with sesame rice.

59. **TUNA SUNSHINE** A, C, D, L, M — 19,50 €

Gegrillter Lachs auf frischem Salat mit Avocado, Tomaten und Paprika. Serviert mit Reis, Teriyaki-Chili-Mayonnaise und Sesam-Dressing.
Grilled salmon on fresh salad with avocado, tomatoes and bell pepper. Served with rice, teriyaki chili mayonnaise and sesame dressing.

60. **SEAFOOD WOK** C, D, E, L, M, N — 28,90 €

Jakobsmuscheln, Garnelen, Tintenfisch und gegrilltes Lachsfilet mit frischem Gemüse und Deluxe-Soße.
Serviert mit Reis und Salat.
Scallops, prawns, squid and grilled salmon fillet with fresh vegetables and deluxe sauce.
Served with rice and salad.

61. **MAGURO STEAK** C, D, L, M — 27,90 €

250 g kurz gegrilltes Thunfischsteak, serviert mit Spargel, Babykarotten und Reis. Dazu Deluxe-Soße.
250 g lightly grilled tuna steak, served with asparagus, baby carrots and rice.
Accompanied by deluxe sauce.

KIDS MENU

62. KLEINE PHO SUPPE — 8,50 €

Kleine Portion vietnamesische
Pho-Suppe mit Reisbandnudeln.
*Small portion of Vietnamese
pho soup with rice noodles.*

63. MAMA KID'S [D, M] — 7,90 €

Hähnchen und Süßkartoffelpommes
mit Unagi-Soße.
Chicken and sweet potato fries with unagi sauce.

64. PAPAS DAUGHTER [D, E, M] — 8,50 €

Garnelen-Tempura mit Reis und Unagi-Soße.
Prawn tempura with rice and unagi sauce.

EXTRAS

65. SAUCE NACH WAHL. *Sauce of your choice.* — 2,50 €

66. CURRY SAUCE [B]**.** *Curry sauce.* — 4,50 €

67. REIS ODER NUDELN. *Rice or noodles.* — 2,50 €

68. SÜSSKARTOFFELPOMMES. *Sweet potato fries.* — 4,90 €

SUSHI

THE ART OF SUSHI

& ASIAN FUSION

SUSHI VORSPEISEN [C]

80. FEUER LACHS [C, L, M] — 10,50 €

Flambierter Lachs auf Wakame-Salat.
Flambéed salmon served on wakame salad.

81. FEUER TUNA [C, L, M] — 10,50 €

Flambierter Thunfisch auf Wakame-Salat.
Flambéed tuna served on wakame salad.

82. LACHS TATAR [C] — 10,50 €

Gehackter Lachs mit Avocado, Lauchzwiebeln und Limette.
Chopped salmon with avocado, spring onions and lime.

83. TUNA TATAR [C] — 10,50 €

Gehackter Thunfisch mit Avocado, Lauchzwiebeln und Limette.
Chopped tuna with avocado, spring onions and lime.

84. PONZUCADO [C] — 11,90 €

Flambierter Lachs mit gegrillter Avocado.
Flambéed salmon with grilled avocado.

85. SALAT MIX [L] — 10,90 €

Frischer Salat mit Avocado, Paprika, Cherrytomaten, Seafood und Sesam-Dressing.
Fresh salad with avocado, bell peppers, cherry tomatoes, seafood, sesame dressing.

86. SASHIMI SALAT [C, E, L] — 13,50 €

Frischer Salat mit Avocado, Paprika und Cherrytomaten, dazu Sashimi von Butterfisch, Lachs und Thunfisch sowie Garnelen. Serviert mit Sesam-Dressing.
Fresh salad with avocado, bell pepper and cherry tomatoes, topped with butterfish, salmon, tuna sashimi and prawns. Served with sesame dressing.

87. WAKAME SALAT [L, M] — 6,90 €

Japanischer Wakame-Salat mit Sesam.
Japanese wakame salad with sesame.

MAKI 8 STK.

M1. MAKI LACHS [C]

5,80 €

M2. MAKI TUNA [C]

5,90 €

M3. AVOCADO

4,80 €

M4. MAKI GURKEN

4,80 €

M5. MAKI EBI [D, E]
Gebackene Garnelen
Fried shrimp

6,90 €

M6. MAKI EBI AVOCADO [E]

6,20 €

M7. MAKI KANI AVOCADO [E]

5,20 €

M8 SPICY TUNA [C]

6,20 €

M9 SPICY SALMON [C]

6,20 €

M10. SPARGEL MAKI

5,00 €

M11. RUCOLA MAKI

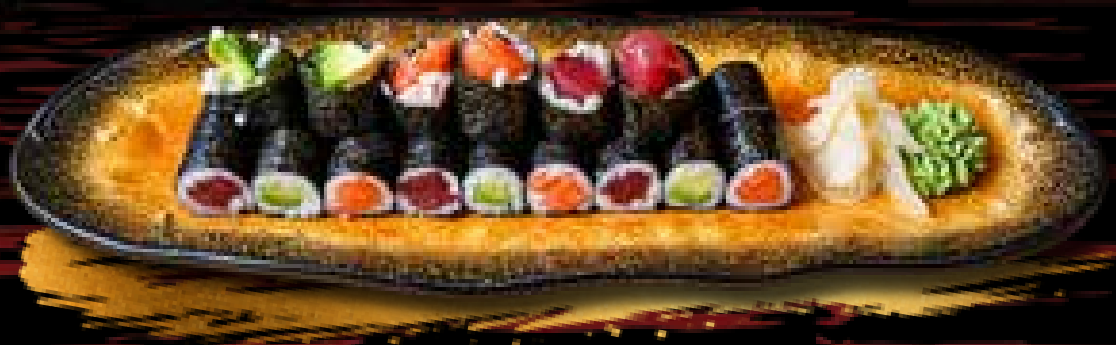
4,80 €

M12. UNAGI MAKI [C]

6,50 €

M13. SALMON SKIN [C]

5,00 €



NIGIRI 2 STK.

N1. SAKE [C]
Lachs salmon

5,90 €

N2. TUNA NIGIRI [C]
Thunfisch tuna

6,20 €

N3. ABURI SAKE [C]
Flambierter Lachs
Flambéed salmon

6,90 €

N4. TUNA FLAMBIERTER [C]
Flambierter Thunfisch
Flambéed tuna

6,90 €

N5. HOTATE [N]
Jacobmuscheln
Scallops

6,90 €

N6. EBI [E]
Gekochte Garnelen
Cooked shrimp

5,80 €

N7. IKURA [C]
Lachskaviar Salmon caviar

7,50 €

N8. UNAGI [C]
Gegrillter Aal Grilled eel

6,50 €

N9. SPEZIAL STYLE [C, E]
Kreative Kreation unserer Sushi-Chefs.
A creative creation by our sushi chefs.

7,50 €

N10. AVOCADO
avocado

5,00 €

N11. NORI
Seetang seaweed

5,00 €

N12. SPARGEL
asparagus

5,00 €

INSIDE OUT ROLL

8 STK.

U20. ALASKA I.O. [C]

Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko.
Salmon, avocado, cucumber and tobiko (flying fish roe).

10,50 €

U21. MAGURO I.O. [C, G]

Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Tobiko.
Tuna, cucumber, cream cheese and tobiko (flying fish roe).

10,90 €

U22. CALIFORNIA I.O [C, E]

Krebsfleischimitat (Surimi), Avocado, Tobiko.
Crab meat imitation (surimi), avocado and tobiko (flying fish roe).

9,50 €

U23. EBI TEMPURA I.O [D, E, G, L]

Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam.
Fried shrimp, avocado, cream cheese, sesame.

11,90 €

U24. CHICKEN KARAAGE I.O. [D, L]

Japanisches frittiertes Hähnchen mit Gurke und Sesam.
Japanese-style fried chicken with cucumber and sesame.

10,50 €

U25. SALMONSKINS I.O [C, G, L]

Knusprige Lachshaut, Gurke, Frischkäse und Sesam.
Crispy salmon skin, cucumber, cream cheese and sesame.

10,50 €

U26. VEGGIE I.O. [L]

Spargel, Avocado, Mango, Gurke, Sesam.
Asparagus, avocado, mango, cucumber and sesame.

9,50 €

U27. UNAGI I.O. [C, G, L]

Unagi, Gurke, Frischkäse und Sesam.
Grilled eel, cucumber, cream cheese and sesame.

11,90 €

U28. PHILADELPHIA [C, G, L]

Lachs, Rucola, Frischkäse, Avocado und Sesam.
Salmon, rocket, cream cheese, avocado and sesame.

11,90 €

SPECIAL INSIDE OUT 8 STK.

H30. DRAGON FIRE C, D, E, G

Gebackene Garnelen, Avocado und Frischkäse, umwickelt mit Lachs.
Fried shrimp, avocado and cream cheese, wrapped with salmon.

13,90 €

H31. KIWA TEMPURA C, D

Gebackene Avocado und Mango, umwickelt mit Lachs.
Fried avo. and mango, wrapped: salmon.

13,50 €

H32. KAWA SAMON C, E

Gegrillte Lachshaut mit Gurke und Avocado, umwickelt mit Garnelen.
Grilled salmon skin with cucumber and avocado, wrapped with shrimp.

13,50 €

H33. PHOENIX FIRE C, D, E

Gebackene Garnelen, Mango und Avocado, umwickelt mit Thunfisch. Fried shrimp, mango and avocado, wrapped with tuna.

14,90 €

H34. SPICY UNAGI C, D, E

Gebackene Garnelen, Gurke und Avocado, umwickelt mit Unagi (Aal). Fried shrimp, cucumber and avo., wrapped:unagi (eel).

16,50 €

H35. FUTO C, E

Garnelen, Avocado, Gurke, Lachs, Thunfisch, Mango und Tobiko. Shrimp, avocado, cucumber, salmon, tuna, mango and tobiko (flying fish roe).

14,50 €

H36. HIGHLIGHT AVOCADO D, E, G

Tempura-Garnelen, Gurke, Rucola und Frischkäse, umwickelt mit Avocado.
Tempura shrimp, cucumber, arugula and cream cheese, wrapped with avocado.

14,90 €

H37. GOLDEN BUDDHA

Spargel und Mango, umwickelt mit Avocado. Asparagus and mango wrapped: avocado.

12,90 €

H38. SALMON ROLL C, G

Spargel, Mango, Frischkäse und Avocado, umwickelt mit flambiertem Lachs.
Asparagus, mango, cream cheese and avocado, wrapped with seared salmon.

13,50 €

H39. CRISPY TIGER C, D, E, G

Gebackene Garnelen, Gurke, Avocado und Frischkäse, umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Avocado und Unagi.
Fried prawns, cucumber, avocado and cream cheese, wrapped with salmon, tuna, avocado and unagi.

16,90 €

SASHIMI ᶜ 6 STK.

S30. SALMON SASHIMI C, L, M

Lachsscheiben auf Seetangsalat
mit Lachskaviar.
Salmon slices on seaweed salad with
salmon caviar.

17,50 €

S31. ABURI SALMON C, L, M

Flambierter Lachs mit Seetangsalat, Lachskaviar und Guacamole.
Seared salmon with seaweed salad, salmon caviar and guacamole.

18,90 €

S32. TUNA SASHIMI C, L, M

Thunfisch auf Seetangsalat mit Lachskaviar.
Tuna on seaweed salad with salmon caviar.

17,90 €

S33. ABURI TUNA C, L, M

Flambierter Thunfisch mit Seetangsalat, Lachskaviar und Guacamole.
Seared tuna with seaweed salad, salmon caviar and guacamole.

18,90 €

S34. SASHIMI MIX C, E, L, M, N

Lachs, Thunfisch, gegrillter Butterfisch,
Jakobsmuscheln, Seetangsalat und Ebi (Garnelen).
Salmon, tuna, grilled butterfish, scallops, seaweed salad and ebi (shrimp).

25,90 €

S35. TATAKI C, L, M

Lachs und Thunfisch mit Nori,
Seetangsalat und Spargel.
Salmon and tuna with nori,
seaweed salad and asparagus.

19,90 €

CRUNCHY BIG ROLL 10 STK.

T50. SALMON TEMPURA C, D, G

Lachs, Avocado, Frischkäse und Sauce.
Salmon, avocado, fish cheese and sauce.

14,90 €

T51. TUNA TEMPURA C, D, G

Thunfisch, Avocado, Gurken, Frischkäse und Sauce.
Tuna, avocado, cucumbers, fish cheese and sauce

14,90 €

T52. HOTATEGAI TEMPURA D, G, N

Jakobsmuscheln, Avocado, Frischkäse und Guacamole.
Scallops, avocado, fish cheese and guacamole.

15,50 €

T53. CHICKEN TEMPURA D, G

Avocado, Gurken, Frischkäse, Chicken und Guacamole.
Avocado, cucumbers, cream cheese, chicken and guacamole.

14,50 €

T54. GARNELEN TEMPURA D, E, G

Tempura-Garnelen, Avocado, Mango und Frischkäse. Serviert mit Avocado-Dip.
Tempura prawns, avocado, mango and cream cheese. Served with avocado dip.

14,90 €

T55. VEGGIE TEMPURA D, G

Avocado, Gurke, Mago, Paprika, Spargel, Frischkäse und Guacamole.
Avocado, cucumber, mango, bell pepper, asparagus, fish cheese and guacamole.

13,90 €

T56. KAZUKI BIG ROLL SPECIAL C, E, G

Lachs, Thunfisch, gekochte Garnelen, Aal, Avocado, Käse und Guacamole.
Salmon, tuna, cooked shrimp, eel, avocado, cheese, and guacamole.

17,90 €

CRUNCHY MINI ROLL 8 STK.

Sushireis mit gebackenen Noriblättern, Sauce und Sesam.
Sushi rice with baked nori sheets, sauce, and sesame.

T57A. SALMON	8,50 €
T57B. TUNA	8,90 €
T57C. AVOCADO	7,50 €

MENÜ VEGGIE

VEGGIE SET 1 [D, L] — 16,50 €

4 Stk. Maki Gurke
4 Stk. Maki Avocado
10 Stk. Veggie Crunchy

VEGGIE SET 2 [L] — 14,90 €

8 Stk. Maki Gurke
8 Stk. Maki Avocado
8 Stk. Maki Spargel

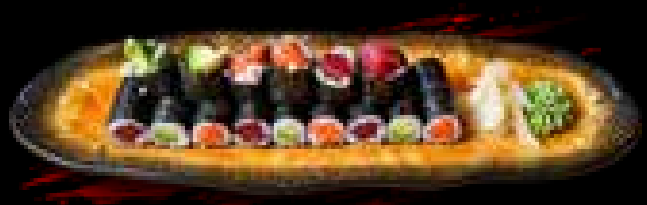
VEGGIE SET 3 [L] — 22,90 €

8 Stk. Special Inside-Out Rolls
8 Stk. Maki Avocado
2 Stk. Nigiri Avocado

SUSHI MENÜ

MENÜ 1: MAKI [C] — **15,90 €**

8 Stk. Maki Avocado
8 Stk. Maki Lachs
8 Stk. Maki Tuna



MENÜ 2: SALMON SET [C] — **17,90 €**

8 Stk.Maki Lachs
2 Stk. Nigiri Lachs
3 Stk. Sashimi Lachs

MENÜ 3: TUNA SET [C] — **18,50 €**

8 Stk. Maki Tuna
2 Stk. Nigiri Tuna
3 Stk. Sashimi Tuna

MENÜ 4: TINA SET [C] — **19,50 €**

4 Stk. Maki Lachs
4 Stk. Maki Tuna
2 Stk. Nigiri Avocado
8 Stk. Dragon Roll

MENÜ 5: BLU SET [C, D] — **24,50 €**

10 Stk. Salmon Tempura
2 Stk. Nigiri Lachs
2 Stk. Nigiri Tuna
3 Stk. Sashimi Butterfisch

MENÜ 6: VOLCADO SET [C, E] — **25,90 €**

2 Stk. Nigiri Lachs
2 Stk. Nigiri Tuna
2 Stk. Nigiri Ebi
8 Stk. Dragon Roll

MENÜ 7:
OMAKASE LOVE 2 PER

45,90 €

4 Stk. Nigiri
8 Stk. Maki
8 Stk. Special I.O
10 Stk. Crunchy Rolls
Lachs - und Butterfisch-Sashimi,
Seetangsalat und Guacamole

MENÜ 8:
KAZUKI 3-4 PERSONEN

65,90 €

6 Stk. Nigiri
16 Stk. Maki
8 Stk. Special I.O
8 Stk. Inside-Out Rolls
10 Stk. Crunchy Rolls
Thunfisch- und Butterfisch-Sashimi
Seetangsalat und Guacamole, Lachskaviar.

MENÜ 9:
KAZUKI 5-6 PERSONEN

119,90 €

12 Stk. Nigiri
32 Stk. Maki
16 Stk. .I.O
16 Stk. Special I.O
3 Stk. Sashimi Thunfisch
3 Stk. Sashimi Butterfisch
3 Stk. Sashimi Lachs
3 Stk. Jakobsmuscheln
20 Stk. Crunchy Rolls
Seetangsalat, Guacamole
und Lachskaviar.

NACHTISCH
DESSERTS

MOCHI EIS [A, G] — 6,90 €

Weicher japanischer Reisteig mit cremiger Eisfüllung – 3 Stück – Erdbeer, Mango & Vanille.
Soft Japanese rice dough filled with creamy ice cream – 3 pieces – strawberry, mango & vanilla.

MANGO EIS [G] — 5,90 €

Kugel Mango-Eis mit Mango-Lassi und getrockneten Kokosraspeln.
Scoop of mango ice cream with mango lassi and dried coconut flakes.

GEBACKENE BANANE [D] — 5,90 €

Knusprig gebackene Banane, verfeinert mit Honig.
Crispy fried banana, finished with honey.

GEBACKENE BANANE MIT EIS [D, G] — 7,90 €

Knusprig gebackene Banane, serviert mit Vanilleeis.
Crispy fried banana, served with vanilla ice cream.

PANNA COTTA [G] — 6,50 €

Hausgemachte Panna Cotta mit Erdbeersoße und frischen Früchten.
Homemade panna cotta with strawberry sauce and fresh fruit.

SCHOKO-SOUFFLÉ [A, D, G] — 7,90 €

Warmes, luftiges Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis.
Warm chocolate soufflé with a molten center, served with vanilla ice cream.

DRINKS

SOFT DRINKS

	0,2l	0,4l
TONIC WATER [4, 7]	2,70 €	3,70 €
GINGER ALE [3, 4]	2,70 €	3,70 €
COLA CLASSIC [1, 3, 4, 6] / COLA ZERO [1, 3, 4, 6]	2,50 €	3,50 €
FANTA [3, 4, 6]	2,50 €	3,50 €
SPRITE [4]	2,50 €	3,50 €
	0,33l	0,4l
PAULANER SPEZI [1, 3, 4, 6]	3,90 €	
MINERALWASSER (STILL/SPRUDEL [4])		3,20 €
	1,0l	
FLASCHE WASSER MIT MINZE & ZITRONE (STILL/SPRUDEL [4])	5,90 €	

SÄFTE [3, 5]

	0,2l	0,4l
APFEL SAFT	3,50 €	4,90 €
ORANGE	3,50 €	4,90 €
MANGO	3,50 €	4,90 €
MARACUJA	3,50 €	4,90 €
LITSCHI	3,50 €	4,90 €
ANANAS	3,50 €	4,90 €
SCHORLE	3,20 €	4,50 €

HOMEMADE & KAZUKI EISTEE

MANGO LASSI [9] — 5,90 €

Cremiger Mango-Drink mit Kokosmilch und Joghurt.
Creamy mango drink with coconut milk and yoghurt.

HAUSGEMACHTER EISTEE [1]

Hausgemachter Eistee mit Jasmintee, frischer Minze, Orange und Zitrone.
Homemade iced tea with jasmine tea, fresh mint, orange and lemon.

EISTEE HOLUNDER [1] — 5,90 €

EISTEE PFIRSICH-ZITRONENGRAS [1] — 5,90 €

EISTEE MELONE [1] — 5,90 €

EISTEE ERDBEEREN [1] — 5,90 €

EISTEE LITSCHI [1] — 5,90 €

EISTEE MANGO [1] — 5,90 €

LEMONADE

KAZUKI SAKURA [6, 4, 5] — 7,50 €

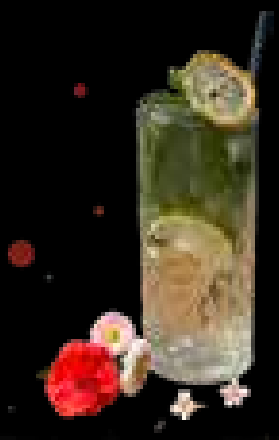
Erdbeeren, Minze, Limetten,
Yakult und Sprite.
Strawberries, mint, lime,
Yakult and Sprite.

WASSERMELONE-ERDBEER [3, 5] — 6,20 €

Frische Limetten,
Wassermelone und Erdbeeren.
Fresh lime, watermelon
and strawberries.

INGWER-MARACUJA [3, 4, 5] — 6,20 €

Frische Limetten, Maracuja,
Ingwer und Soda.
Fresh lime, passion fruit,
ginger and soda.



MINZE-HOLUNDER [3, 4, 5] — 6,20 €

Frische Limetten, Minze,
Holunder und Soda.
Fresh lime, mint,
elderflower and soda.

MINZE-BROMBEER [3, 4, 5] — 6,20 €

Frische Limetten,
Brombeeren, Minze und Soda.
Fresh lime,
blackberries, mint and soda.

YUZU LEMO [3, 4, 5] — 7,20 €

Yuzusaft, frische Limetten,
Minze, brauner Zucker und Soda.
Yuzu juice, fresh lime,
mint, brown sugar and soda.

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

KAZUKI: LYCHEE ZITRUS [3, 5] — 7,50 €
Holunder, Zitronensaft,
Cranberrysaft und Lycheesaft.
Elderflower, lemon juice,
cranberry juice and lychee juice.

MIDORI LYCHEE [G, 1, 3, 5] — 7,50 €
Matcha, Lycheesaft und Kokosmilch.
Matcha, lychee juice and coconut milk.

COCONUT KISS [G, 3, 5] — 7,50 €
Kokossirup, Sahne,
Ananassaft und Granatapfel.
Coconut syrup, cream,
pineapple juice and pomegranate.

BLUE OCEAN [H, 3, 5] — 7,50 €
Blue Curaçao Sirup, Kokosmilch,
Mandelsirup und Ananassaft.
Blue curaçao syrup, coconut milk,
almond syrup and pineapple juice.

MELON SUNSHINE [G, 3, 5] — 7,90 €
Wassermelone, Yakult und Ananassaft.
Watermelon, Yakult and pineapple juice.

COCKTAILS

CAIPIRINHA [10] — 8,50 €
Cachaça, frische Limetten, brauner Zucker und Minze.
Cachaça, fresh lime, brown sugar and mint.

MAI TAI [H, 3, 5, 10] — 8,90 €
Brauner Rum 73 %, Apricot Brandy,
Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft.
Dark rum 73% , apricot brandy, lime juice,
almond syrup, pineapple juice.

EMERALD HURRICANE [3, 5, 10] — 9,90 €
Melonenlikör, Vodka, Rum,
Blue Curaçao, Orangen- und Ananassaft.
Melon liqueur, vodka, rum,
Blue Curaçao, orange and pineapple juice.

ESPRESSO MARTINI [1, 10] — 8,90 €
Vanillevodka, Kahlúa, Espresso und Zucker.
Vanilla vodka, Kahlúa, espresso and sugar.

TOUCH DOWN [3, 10] — 8,90 €
Vodka, Apricot Brandy, Zucker,
Granatapfel und Maracujasaft.
Vodka, apricot brandy, sugar,
pomegranate and passion fruit juice.

PINA COLADA [G, 3, 5, 10] — 8,90 €
Havana Club, Sahne, Kokosmilch,
Kokos und Ananassaft.
Havana Club rum, cream, coconut milk,
coconut and pineapple juice.

STRAWBERRY KISS [G, 3, 5, 10] — 9,90 €
Kokosrum, Baileys, Crème de Cacao Weiß,
Erdbeeren, Sahne und Ananassaft.
Coconut rum, Baileys, white crème de cacao,
strawberries, cream and pineapple juice.

WARME TEES

JASMIN [1] (Kännchen)	4,50 €
KAMILLENTEE (Kännchen)	4,50 €
FRISCHER INGWER-ZITRONEN-TEE	4,50 €
FRISCHER MINZTEE	4,20 €
HOT UND FRESH TEE (Orange, Zitrone,Limetten und Granatapfel)	4,50 €

KAFFEE

PHIN KAFFEE [G, 1]	4,50 €
CA PHE SUA DA [G, 1]	4,90 €
ESPRESSO [1]	2,90 €
DOPPELTER ESPRESSO [1]	3,90 €
KAFFEE CREMA [1]	3,90 €
CAPPUCCINO [G, 1]	3,90 €
LATTE MACCHIATO [G, 1]	3,90 €

BIER

	0,3l	0,5l
PAULANER PILS VOM FASS [D, 10]	3,90 €	5,50 €
PAULANER HEFE - WEISSBIER HELL VOM FASS [D, 10]	3,90 €	5,50 €
HACKER-PSCHORR KELLERBIER VOM FASS [D, 10]	3,90 €	5,50 €
PAULANER WEISSBIER DUNKEL [D, 10]		5,50 €
PAULANER RADLER NATUR [D, 10]	3,90 €	5,50 €
DIESEL [D, 1, 3, 4, 10]/COLAWEIZEN [D, 1, 3, 4, 10]	3,60 €	5,20 €
KIRIN ICHIBAN [D, 10]	4,20 €	
SAIGON BIER [D, 10]	4,20 €	

ALKOHOLFREIES BIER

	0,5l
PAULANER HELL ALKOHOLFREI [D]	4,90 €
PAULANER WEISSBIER ALKOHOLFREI [D]	4,90 €

APERITIF

APEROL SPRITZ [1, 3, 10] — 7,50 €
Aperol, Prosecco und Soda. *Aperol, prosecco and soda.*

HUGO [1, 10] — 7,50 €
Holundersirup, Prosecco und Soda.
Elderflower syrup, prosecco and soda.

LILLET WILD BERRY [3, 10] — 7,50 €
Lillet, Wild Berry und Beeren.
Lillet, wild berry and berries.

LILLET MARACUJA SPRITZ [1, 10] — 7,50 €
Lillet, Maracuja, Prosecco und Soda.
Lillet, passion fruit, Prosecco and soda.

CAMPARI MANDARINE SPRITZ [1, 3, 10] — 7,50 €
Campari, Mandarine, Prosecco und Soda.
Campari, mandarin, Prosecco and soda.

YUZU SPRITZ [1, 10] — 7,90 €
Yuzusaft, Minze, Prosecco und Soda.
Yuzu juice, mint, Prosecco and soda.

MOJITO SELECTION

CLASSIC MOJITO [3, 10] — 8,50 €
Weißer Rum, frische Limetten, brauner Zucker, Minze und Soda.
White rum, fresh lime, brown sugar, mint and soda.

HIMBEER MOJITO [3, 10] — 8,50 €
Weißer Rum, Himbeeren, frische Limetten, brauner Zucker, Minze und Soda. *White rum, raspberries, fresh lime, brown sugar, mint and soda.*

BROMBEER MOJITO [3, 10] — 8,50 €
Weißer Rum, Brombeeren, frische Limetten, brauner Zucker,
Minze und Soda. *White rum, blackberries, fresh lime, brown sugar, mint and soda.*

MARACUJA MOJITO [3, 10] — 8,50 €
Weißer Rum, Maracuja, frische Limetten, brauner Zucker, Minze und Soda.
White rum, passion fruit, fresh lime, brown sugar, mint and soda.

SHORTDRINKS

RAMAZZOTTI [10]	3,20 €
NEP MOI [10]	3,20 €
UMESHU CHOYA [10]	3,20 €
JÄGERMEISTER [10]	3,20 €
WODKA [10]	3,20 €

LONGDRINKS

GIN TONIC [5, 7, 10]	7,20 €
CUBA LIBRE [1, 3, 4, 10]	7,20 €
JACK DANIEL'S COLA [1, 3, 4, 10]	7,20 €

SOUR

BLUEBERRY SOUR [3, 10] — 8,90 €
Bourbon, Blaubeeren,
Zucker, Limettensaft und Minze.

MELON SOUR [3, 10] — 8,90 €
Wodka, Melonenlikör,
Melone und Limettensaft.

LITSCHI SOUR [3, 10] — 8,90 €
Wodka, Litschilikör,
Litschi und Limettensaft.

WEIN 1, 2, 10

WEISSWEIN

	0,2l	0,75l
CHARDONNAY Trocken	6,90 €	24,90 €
BACCHUS Halbtrocken	6,90 €	24,90 €
SAUVIGNON BLANC Trocken	6,90 €	24,90 €
RIESLING Trocken	6,90 €	24,90 €
WEINSCHORLE [4]	4,90 €	

ROTWEIN

	0,2l	0,75l
BORDEAUX	6,90 €	24,90 €
CABERNET SAUVIGNON	6,90 €	24,90 €

ROSÉWEIN

	0,2l	0,75l
CHÂTEAU BELLEVUE	6,50 €	22,90 €

SCHAUMWEIN

	0,1l	0,75l
SPUMANTE PROSECCO		23,90 €
FRIZZANTE	2,90 €	18,90 €

SAKE

	0,2l
OZEKI JUNMAI. - KARAFFE Warm/Kalt	6,20 €

VIELEN DANK!

ALLERGENE

A. Eier B. Erdnüsse C. Fisch D. Glutenhaltiges Getreide
E. Krebstiere F. Lupinen G.Milch H. Schalenfrüchte
I. Schwefedioxid & Sulfite J. Sellerie K. Senf L. Sesamsamen
M. Soja N. Weichtiere(Mollusken)

ZUSATZSTOFFE

1. koffeinhaltig - 2. mit Antioxidationsmittel - 3. mit Farbstoff -
4. Säurungsmittel - 5. Konservierungstoff - 6. mit Süßstoffen -
7. chininhaltig - 9. Stabilisatoren - 10. alkohol

www.kazuki37.de