

## nigiri sushi / sashimi\*

garnele - ebi	<b>shrimp</b>	8.5
thunfisch - akami	<b>tuna</b>	9
thunfischbauch - otoro	<b>fatty tuna</b>	18
thunfischbauch - chutoro	<b>semi fatty tuna</b>	16
gelbschwanzmakrele - hamachi	<b>yellowtail</b>	9
lachs - sake	<b>salmon</b>	8
wolfsbarsch - suzuki	<b>seabass</b>	9
oktopus - tako	<b>octopus</b>	8

## zuma special sushi\*

wagyu gunkan  
wagyu tartar sushi, rettich und trueffel  
**wagyu nigiri, shiso und truffel** 23

## tokusen nigiri sushi

nigiri nach wahl des sushi chefs  
**selection 5 pieces** 16  
**selection 8 pieces** 32

## mixed sashimi chef's selection

sashimi nach wahl des sushi chefs  
**4 variations** 25  
**7 variations** 47

## maki\* rolls\*

gurke	<b>cucumber (vg)</b>	5
eingelegter ingwer, gurke und avocado	<b>ginger, cucumber and avocado (vg)</b>	6
thunfisch	<b>tuna</b>	10
schneekrabbe, avocado und fischrogen	<b>california maki, snow crab, avocado and tobiko</b>	15
dynamite spider roll	<b>softshell crab, chili mayonnaise, cucumber and wasabi tobiko</b>	16.5
gelbschwanzmakrele, gruener chili und fischrogen	<b>spicy yellowtail maki, tenkasu and tobiko</b>	13
thunfisch, chilli miso und yuzu fischrogen	<b>spicy tuna maki, homemade chili miso and yuzu tobiko</b>	13
knusprige garnele, avocado und wasabi mayo	<b>prawn and tenkasu, avocado and wasabi mentaiko sauce</b>	12
lachs, avocado und eingelegter wasabi	<b>salmon avocado roll with tenkasu and kizami wasabi</b>	12

\*koennen die folgenden allergenen enthalten: glutenhaltiges getreide, krebstiere, eier, fisch, erdnuss, soja, milch, schalenfruechte, sellerie, senf, sesam, sulfite, lupine, weichtiere. bitte informieren sie ihre bedienung ueber lebensmittelallergien oder eventuelle unvertraeglichkeiten.

v-vegetarisch, vg-vegan

london

hong kong

istanbul

dubai

miami

bangkok

abu dhabi

datça peninsula

bodrum

new york

rome

las vegas

boston

(december 12th until march 28th) kitzbuehel

## zuma is a contemporary japanese izakaya

dishes are prepared in three separate areas:  
the principal kitchen, the sushi bar and the robata grill

rather than offering individual starters and main courses, zuma serves dishes that are designed for sharing and are brought to the table steadily and continuously throughout the meal

your server will be happy to provide explanations and assist you in choosing a menu

## zuma bereitet zeitgenoessische japanische izakaya kueche zu

die kueche besteht im wesentlichen aus drei verschiedenen komponenten:  
der hauptkueche, der sushi bar und dem robata grill

die gerichte werden stetig und fortlaufend ueber die dauer ihres dinners serviert

ihre bedienung wird ihnen gerne das speisenkonzept naeher erlaeuern und bei der auswahl der gerichte behilflich sein

# ZUMA

<p>degustationsmenü</p> <p>als auswahl für den gesamten tisch erhältlich</p>	<p>daikoku</p>
<p>gedaempfte sojabohnen und meersalz</p> <p>knuspriger tintenfisch mit gruenem chili und limette</p> <p>gyoza vom schwarzen kabeljau und garnele</p> <p>knuspriger butterkrebs mit wasabi mayo</p> <p>miso suppe mit tofu und jungzwiebel</p>	<p><b>an extensive selection of dishes chosen by our head chef</b></p> <p>only available as a choice for the whole table, minimum of 2 guests</p> <p><b>premium</b> 145 per person</p>

<p>thunfisch kurz gebraten mit geriebenem chili-rettich und ponzu</p> <p>roher wolfsbarsch mit yuzu, trueffeloel und lachsrogen</p> <p>wagyu tataki mit frisch gehobeltem schwarzen trueffel</p> <p>rohe gelbschwanzmakrele mit ponzu und eingelegtem knoblauch</p> <p>lachs kurz gebraten mit shiso, limetten soja und wuerziger miso</p> <p>thunfisch und lachs tatar, oscietra caviar</p>	<p><b>kalte gerichte*</b></p>
--	-------------------------------

<p>gedaempfter junger spinat mit sesam dressing</p> <p>wuerzig frittierter tofu mit avocado und japanischer kraeuter</p> <p>zuma salat mit gruenem spargel und tomaten-ingwer dressing</p>	<p><b>salate*</b></p>
--	-----------------------

<p>schwarzer kabeljau mariniert in zuma saikyo miso</p> <p>stubenkueken mariniert in gersten miso auf zedernholz geroestet</p> <p>gegrilltes rinderfilet mit chili-soja und sesam</p> <p>ganzer hummer im ofen gegart mit shiso ponzu butter</p>	<p><b>klassische gerichte*</b></p>
--	------------------------------------

<p>lachs teriyaki mit eingelegter gurke</p> <p>riesengarnele mit yuzu pfeffer und knoblauch</p> <p>gegrillter chilenischer seebarsch mit chili-ingwer dressing</p> <p>gegrillter wolfsbarsch mit wuerzigem tomaten-ingwer salat</p>	<p><b>meeresfruechte*</b></p>
---	-------------------------------

<p>gedaempfte sojabohnen und meersalz</p> <p>knuspriger tintenfisch mit gruenem chili und limette</p> <p>gyoza vom schwarzen kabeljau und garnele</p> <p>knuspriger butterkrebs mit wasabi mayo</p> <p>miso suppe mit tofu und jungzwiebel</p>	<p><b>steamed soybeans with sea salt (vg)</b> 5</p> <p><b>crispy fried squid, green chili and lime</b> 9</p> <p><b>prawn and black cod gyoza</b> 12</p> <p><b>fried soft-shell crab, wasabi mayonnaise</b> 16</p> <p><b>miso soup with tofu, wakame and spring onion</b> 5</p>
--	--

<p>thunfisch kurz gebraten mit geriebenem chili-rettich und ponzu</p> <p>roher wolfsbarsch mit yuzu, trueffeloel und lachsrogen</p> <p>wagyu tataki mit frisch gehobeltem schwarzen trueffel</p> <p>rohe gelbschwanzmakrele mit ponzu und eingelegtem knoblauch</p> <p>lachs kurz gebraten mit shiso, limetten soja und wuerziger miso</p> <p>thunfisch und lachs tatar, oscietra caviar</p>	<p><b>cold dishes*</b></p> <p><b>sliced seared tuna, chili daikon and ponzu sauce</b> 16</p> <p><b>thinly sliced seabass with yuzu, truffle oil and salmon roe</b> 16</p> <p><b>wagyu beef tataki with truffle ponzu with fresh black truffle</b> 35</p> <p><b>sliced yellowtail, green chili relish, ponzu and pickled garlic</b> 18</p> <p><b>seared salmon with shiso, lime-soy, sesame and miso</b> 13</p> <p><b>salmon and tuna tartare with oscietra caviar</b> 28</p>
--	--

<p>gedaempfter junger spinat mit sesam dressing</p> <p>wuerzig frittierter tofu mit avocado und japanischer kraeuter</p> <p>zuma salat mit gruenem spargel und tomaten-ingwer dressing</p>	<p><b>salads*</b></p> <p><b>steamed japanese spinach with sesame sauce (vg)</b> 6.5</p> <p><b>spicy fried tofu, avocado and japanese herbs (vg)</b> 14</p> <p><b>zuma salad with asparagus, tomato-ginger miso dressing (v)</b> 15</p>
--	--

<p>schwarzer kabeljau mariniert in zuma saikyo miso</p> <p>stubenkueken mariniert in gersten miso auf zedernholz geroestet</p> <p>gegrilltes rinderfilet mit chili-soja und sesam</p> <p>ganzer hummer im ofen gegart mit shiso ponzu butter</p>	<p><b>signature dishes*</b></p> <p><b>miso marinated black cod wrapped in hoba leaf</b> 40</p> <p><b>barley miso baby chicken, oven roasted on cedar wood</b> 20</p> <p><b>spicy beef tenderloin with sesame, red chili and sweet soy</b> 34</p> <p><b>roasted lobster and shiso ponzu butter</b> 69</p>
--	--

<p>lachs teriyaki mit eingelegter gurke</p> <p>riesengarnele mit yuzu pfeffer und knoblauch</p> <p>gegrillter chilenischer seebarsch mit chili-ingwer dressing</p> <p>gegrillter wolfsbarsch mit wuerzigem tomaten-ingwer salat</p>	<p><b>seafood*</b></p> <p><b>salmon teriyaki with pickled cucumber</b> 25</p> <p><b>jumbo tiger prawn with yuzu pepper</b> 26</p> <p><b>grilled chilean seabass with green chili ginger dressing</b> 40</p> <p><b>salt grilled seabass with burnt tomato and ginger relish</b> 23</p>
---	---

<p>haehnchenfluegel, meersalz und limette</p> <p>haehnchen yakitorri mit jungzwiebel</p> <p>rinderfilet mit mildem gruenen chili und geraeucherter soja</p> <p>rib eye, wafu und knuspriger knoblauch</p> <p>tomahawk steak</p>	<p><b>caviar add on</b> 55 (5 grams)</p> <p><b>truffle add on</b> mp</p>
<p>haehnchenfluegel, meersalz und limette</p> <p>haehnchen yakitorri mit jungzwiebel</p> <p>rinderfilet mit mildem gruenen chili und geraeucherter soja</p> <p>rib eye, wafu und knuspriger knoblauch</p> <p>tomahawk steak</p>	<p><b>rind und gefluegel*</b></p>

<p>filet</p> <p>hochrippe</p> <p>serviert mit trueffel sauce und chili ponzu</p>	<p><b>australisches wagyu rind*</b></p>
<p>filet</p> <p>hochrippe</p> <p>serviert mit trueffel sauce und chili ponzu</p>	<p><b>australian wagyu beef*</b></p> <p><b>tenderloin</b> 160g 69</p> <p><b>sirloin</b> 160g 59</p> <p>served with truffle sauce and chili ponzu</p>

<p>ganzer hummer mit chili ponzu und wasabi mayo</p> <p>lokales gemuese</p> <p>tigergarnele</p> <p>felsengarnele, wasabi erbsen und chili dip</p>	<p><b>tempura*</b></p>
<p>ganzer hummer mit chili ponzu und wasabi mayo</p> <p>lokales gemuese</p> <p>tigergarnele</p> <p>felsengarnele, wasabi erbsen und chili dip</p>	<p><b>tempura*</b></p> <p><b>lobster with chili ponzu and wasabi mayonnaise</b> 39</p> <p><b>assorted vegetables (v)</b> 12</p> <p><b>tiger prawn</b> 21</p> <p><b>rock shrimp, green pea wasabi and chili dip</b> 21</p>

<p>bio shiitake pilze mit knoblauch und soja butter</p> <p>japanische sueßkartoffel, teriyaki und sesam</p> <p>gruener spargel mit wafu und sesam</p> <p>ofenkartoffel mit shiso-chili ponzu butter und limette</p>	<p><b>gemuese*</b></p>
<p>bio shiitake pilze mit knoblauch und soja butter</p> <p>japanische sueßkartoffel, teriyaki und sesam</p> <p>gruener spargel mit wafu und sesam</p> <p>ofenkartoffel mit shiso-chili ponzu butter und limette</p>	<p><b>gemuese*</b></p> <p><b>shiitake mushroom skewers, garlic and soy butter</b> 7</p> <p><b>sweet potato, sesame and teriyaki sauce (v)</b> 5</p> <p><b>asparagus with wafu sauce and sesame (vg)</b> 11</p> <p><b>roasted whole potato, shiso chili ponzu butter and lime</b> 7</p>

<p>karamellisierter apfel und geroestetem buchweizen eis</p> <p>halbfluessiger schokoladenkuchen und vanilla eis</p> <p>milch und suesskartoffel eis mit karamellisierten pekannuessen</p> <p>exotische fruechte</p> <p>zuma deluxe dessert auswahl / pro person</p>	<p><b>dessert*</b></p>
<p>karamellisierter apfel und geroestetem buchweizen eis</p> <p>halbfluessiger schokoladenkuchen und vanilla eis</p> <p>milch und suesskartoffel eis mit karamellisierten pekannuessen</p> <p>exotische fruechte</p> <p>zuma deluxe dessert auswahl / pro person</p>	<p><b>dessert*</b></p> <p><b>apple hot pot with sobacha ice cream</b> 12</p> <p><b>special chocolate with vanilla bean ice cream</b> 12</p> <p><b>pecan nuts and kokuto caramel sundae</b> 12</p> <p><b>exotic fruit platter</b> 24</p> <p><b>zuma deluxe dessert platter</b> 17</p> <p>per person, entire table only</p>

<p>schalenfruechte, sellerie, senf, sesam, sulfite, lupine, weichtiere. bitte informieren sie ihre bedienung ueber lebensmittelallergien oder eventuelle unvertraeglichkeiten.</p> <p>v-vegetarisch, vg-vegan</p>	<p><b>vegetables*</b></p>
<p>schalenfruechte, sellerie, senf, sesam, sulfite, lupine, weichtiere. bitte informieren sie ihre bedienung ueber lebensmittelallergien oder eventuelle unvertraeglichkeiten.</p> <p>v-vegetarisch, vg-vegan</p>	<p><b>vegetables*</b></p> <p><b>lobster with chili ponzu and wasabi mayonnaise</b> 39</p> <p><b>assorted vegetables (v)</b> 12</p> <p><b>tiger prawn</b> 21</p> <p><b>rock shrimp, green pea wasabi and chili dip</b> 21</p>

<p>*koennen die folgenden allergenen enthalten: glutenhaltiges getreide, krebstiere, eier, fisch, erdnuss, soja, milch, schalenfruechte, sellerie, senf, sesam, sulfite, lupine, weichtiere. bitte informieren sie ihre bedienung ueber lebensmittelallergien oder eventuelle unvertraeglichkeiten.</p> <p>v-vegetarisch, vg-vegan</p>	<p><b>gemuese*</b></p> <p><b>shiitake mushroom skewers, garlic and soy butter</b> 7</p> <p><b>sweet potato, sesame and teriyaki sauce (v)</b> 5</p> <p><b>asparagus with wafu sauce and sesame (vg)</b> 11</p> <p><b>roasted whole potato, shiso chili ponzu butter and lime</b> 7</p>
--	--