

yooji's<sup>®</sup>  
sushi deli



**yooji's**



<b>NON-ALCOHOLIC DRINKS</b>	<b>3</b>
<b>ALCOHOLIC DRINKS</b>	<b>5</b>
<b>STARTERS &amp; SALADS</b>	<b>7</b>
<b>SOUPS</b>	<b>7</b>
<b>SASHIMI &amp; CHIRACHI</b>	<b>9</b>
<b>TATAR</b>	<b>9</b>
<b>SUSHI PLATES</b>	<b>11</b>
<b>SUSHIOKE</b>	<b>11</b>
<b>BENTO STYLE MENUS</b>	<b>11</b>
<b>MAKI</b>	<b>13</b>
<b>FUTOMAKI</b>	<b>13</b>
<b>INSIDE OUT</b>	<b>15</b>
<b>RAINBOW</b>	<b>15</b>
<b>SALAD WRAPS</b>	<b>17</b>
<b>SPRING ROLLS</b>	<b>17</b>
<b>NIGIRI</b>	<b>19</b>
<b>GUNKAN</b>	<b>19</b>
<b>DESSERTS</b>	<b>21</b>
<b>FROZEN DESSERTS</b>	<b>23</b>



Vegetarisches Angebot

# NON-ALCOHOLIC DRINKS



02 / 03

## YOO TEA pure & organic

<b>Lemon Grass</b> Eine perfekte Mischung aus Grüntee, purem Zuckerrohr und belebendem Lemongrassaroma	5 dl	5.50
<b>Ginger Apple</b> Eine würzige Mischung aus Grüntee, Apfelsaft und aromatischem Ingwer	5 dl	5.50
<b>Jasmeen Green</b> Eine vollendete Mischung aus Grüntee, Jasmin und belebender Minze	5 dl	5.50
<b>Pink Pom</b> Eine geheimnisvolle Mischung aus Grüntee, Granatapfel und verführerischer Rose	5 dl	5.50

## MINERAL WATER

<b>Still</b> Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	5.90
<b>Sparkling</b> Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	5.90

## COCO WATER & COKE

<b>Coco Water</b> Reines Kokoswasser (ungesüsst)	2,5 dl	6.50
<b>Ubuntu Cola</b> Fairtrade-Cola mit Rohrzucker	3,3 dl	4.90

## SMOOTHIES & JUICE

<b>Ginger Honey</b> Smoothie aus Apfel, Banane, Orange, Zitrone und Ingwer	2,5 dl	6.50
<b>Very Berry</b> Smoothie aus Apfel, Himbeere, Banane, Brombeere und Orange	2,5 dl	6.50
<b>Orange Rabbit</b> Smoothie aus Karotte, Apfel, Banane, Orange und Zitrone	2,5 dl	6.50
<b>Mango Juice</b> Mangosaft	2,4 dl	4.40

## BOCAFÉ

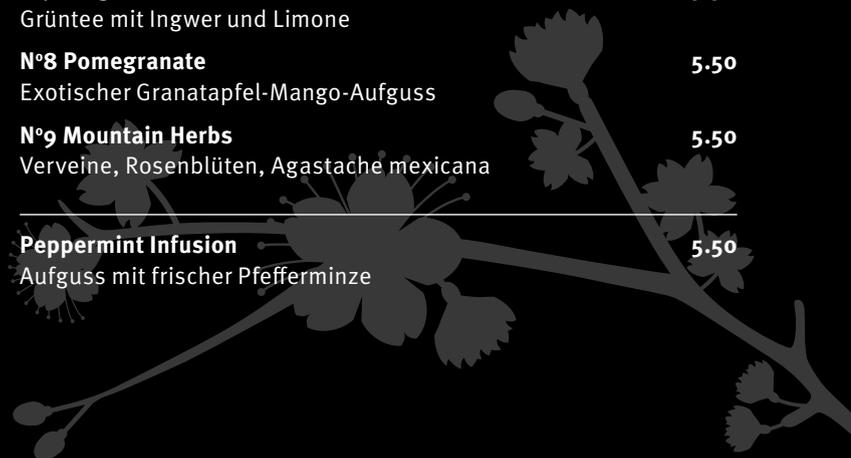
<b>Kaffee</b>	4.50
<b>Espresso</b>	4.50
<b>Doppelter Espresso</b>	5.50



Unser eigener Kaffeebrand Bocafé ist einzigartig und nachhaltig, denn wir beziehen die Bohnen von Rainforest Alliance zertifizierten Kaffee-Bauernhöfen und rösten ihn nach alter Handwerkskunst wöchentlich in der Schweiz.

## BIO TEA

<b>N°1 Sencha Mizuki</b> Grüntee aus Japan	5.50
<b>N°2 Jasmin Green</b> Grüntee mit edler Jasminnote	5.50
<b>N°3 Lemon Grass</b> Aromatischer Zitronengrasaufguss	5.50
<b>N°4 Oolong Orange</b> Teilfermentierter Tee mit Orange und Papaya	5.50
<b>N°5 Genmaicha</b> Grüntee mit geröstetem Reis und mildem Maisgeschmack	5.50
<b>N°6 Darjeeling</b> Hocharomatisierter, klassischer Schwarztee	5.50
<b>N°7 Ginger-Lime</b> Grüntee mit Ingwer und Limone	5.50
<b>N°8 Pomegranate</b> Exotischer Granatapfel-Mango-Aufguss	5.50
<b>N°9 Mountain Herbs</b> Verveine, Rosenblüten, Agastache mexicana	5.50
<b>Peppermint Infusion</b> Aufguss mit frischer Pfefferminze	5.50



# ALCOHOLIC DRINKS



04 / 05

## APÉRO SPECIAL

<b>iCing</b> Cool freshness: Reissbier mit tropischer Grapefruit und prickelnder Kohlensäure, Original-Import aus Südkorea	3,5 dl	7.-
<b>Rice Makkoli</b> Koreans Favorite: Traditionelles Reissbier mit milchiger Konsistenz und süßem Geschmack, Original-Import aus Südkorea	3,5 dl	7.-

## APERITIF

<b>Yooji's Apéro</b> Pflaumenwein mit Prosecco		9.-
<b>Gespritzter Yuzu Sake</b> Yuzu Sake mit Prosecco		12.-
<b>Gespritzter Weisswein</b> Süß/sauer		7.-

## BEER

<b>Turbinen Goldsprint</b> (offen)	2,5 dl	4.50
<b>Turbinen Goldsprint</b> (offen)	4 dl	7.-
<b>Asahi</b> (Flasche)	3,3 dl	7.-
<b>Kirin</b> (Flasche)	3,3 dl	7.-
<b>Sapporo</b> (Flasche)	3,3 dl	7.-

## SPARKLING WINE

<b>Prosecco extra dry</b> (Italien) Fruchtig, trocken und körperreich	1 dl	7,5 dl	8.50	51.-
<b>Rosé frizzante</b> (Italien) Mit leichter, frecher Restsüsse			8.50	51.-

## WHITE WINE

<b>Chardonnay Reserva</b> (Portugal) Kräftig und sehr fruchtig mit subtilen Holz- und Röstaromen	1 dl	7,5 dl	8.-	52.-
<b>Roero Arneis</b> (Italien) Leicht würzig, sehr elegant und samtig			8.50	56.-
<b>Sauvignon</b> (Italien) Frisch, ausgewogen und zugänglich			7.50	49.-
<b>Verdejo</b> (Spanien) Frisch-fruchtiger, rassiger Apérowein			6.50	43.-

## ROSÉ WINE

<b>Rosé Château de l'Escarelle</b> (Frankreich) Sehr ausgewogen, fruchtig-blumig, leicht würzig und elegant.	1 dl	7,5 dl	7.-	48.-
---	------	--------	-----	------

## RED WINE

<b>La Tremenda Monastrell</b> (Spanien) Raffinierte rote Spätlese mit beerig reifem Bouquet und zarter Edelsüsse	1 dl	7,5 dl	8.-	52.-
<b>Ripasso del Castello</b> (Italien) Der kleine Amarone			8.50	56.-

## SAKE & PLUM WINE

<b>Dentoshu a.k.a. Ninki</b> (Poliergrad: 60%) Feiner, klarer und fruchtiger Sake Kalt oder warm geniessen	1 dl		9.-	
<b>Fukuju Yuzu Sake</b> Frisches, leicht bitteres Aroma der Yuzu Zitrusfrucht mit angenehmer Säure und gut eingebundener Süsse	1 dl		13.50	
<b>Masumi Sanka – Junmai Daiginjo</b> (Poliergrad: 40%) Ein Spitzensake aus den japanischen Alpen Elegant, charaktervoll und frisch	1 dl		12.90	
<b>Takara Nigori</b> Unfiltrierter, milchiger Sake mit feiner Süsse Gebraut nach alter japanischer Tradition	1 dl	3,75 dl	10.-	36.-
<b>Yooji's Special Sake</b>				
<b>Ninki Shuzo - Kuro Junmai Ginjo</b> (Poliergrad: 60%) Fruchtige und blumige Aromen in der Nase Delikate Frische im Gaumen	1 dl	3 dl	9.-	27.-
		7,2 dl		59.-
<b>Sake Degu-Set</b> Eine Auswahl unserer erlesenen Sake im Probierset			3 x 2 cl	12.-
<b>Plum Wine</b> Pflaumenwein Choya Kalt oder warm geniessen	1 dl		8.-	

## WHISKY

<b>Yamazaki Suntory Whisky</b> Japanischer Yamazaki Whisky 12-jährig Single Malt	4 cl	43 Vol.-%	14.-	
<b>Hibiki Suntory Whisky</b> Japanischer Hibiki Whisky 17-jährig Single Malt	4 cl	43 Vol.-%	17.-	

# STARTERS SALADS & SOUPS



## STARTERS & SALADS



**EDAMAME**  
Leicht gesalzene grüne  
Sojabohnen

5.90



**CUCUMBER WAKAME**  
Gurkensalat mit Algen und  
Wakame Dressing

5.90



**SOBA HIJIKI**  
Buchweizennudel- Hijiki Algen-  
salat und Sesam Dressing

7.90



**KONBU**  
Algensalat mit Karotten  
und Rettich

7.90



**HIYASHI**  
Algensalat mit Sesam

9.90



**DAIKON SHRIMP**  
Rettichsalat mit Krevetten und  
Surimi an Limetten-Saladaise  
Dressing

9.90



**OCTOPUS**  
Tintenfisch- und Gemüsesalat

9.90

## SOUPS



**TOFU NOODLE SOUP**  
Nudelsuppe mit Tofu und  
Gemüse, wahlweise mit Udon-  
oder Sobanudeln

11.80



**CHICKEN NOODLE SOUP**  
Nudelsuppe mit Poulet und  
Gemüse, wahlweise mit Udon-  
oder Sobanudeln

12.90



**FISH NOODLE SOUP**  
Nudelsuppe mit Fisch und  
Gemüse, wahlweise mit Udon-  
oder Sobanudeln

12.90



**BEEF NOODLE SOUP**  
Nudelsuppe mit Rindfleisch  
und Gemüse, wahlweise mit  
Udon- oder Sobanudeln

15.90



**MISO SOUP**  
Suppe mit Wakame, Seiden Tofu  
und Lauch

4.90

**SOBANUDELN**  
Feine Nudeln aus Buchweizen,  
typisch japanisch.

**UDONNUDELN**  
Dicke, traditionelle japanische  
Weizennudeln.

**BESTELLEN SIE IHRE  
NUDELSUPPE MIT  
FRISCHEM INGWER**

# SASHIMI CHIRACHI & TATAR

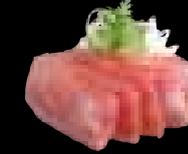


## SASHIMI & CHIRACHI



**SALMON SASHIMI**  
Lachs

12.90



**TUNA SASHIMI**  
Thunfisch

12.90



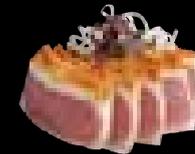
**KINGFISH SASHIMI**  
Königsmakrele

12.90



**SALMON & TUNA SASHIMI**  
Lachs und Thunfisch

12.90



**MAGURO NO TATAKI SASHIMI**  
Leicht angebratener Thunfisch  
mit Sesamsauce

12.90



**MIXED SASHIMI**  
Lachs, Thunfisch und Königsmakrele

12.90



**SALMON CHIRACHI**  
Lachs, Meerforellenrogen  
und Frühlingszwiebeln auf  
Sushireis

12.90



**MIXED CHIRACHI**  
Roher Fisch, Meerforellenrogen  
und Frühlingszwiebeln auf  
Sushireis

12.90

## TATAR



**SPICY SHRIMP TATAR**  
Marinierte Kaltwasserkrevetten  
(pikant)

12.90



**SPICY TUNA TATAR**  
Thunfisch Tatar (pikant)

12.90



**SALMON TATAR**  
Lachs, Avocado, Sojasauce,  
Sesamöl, Limettensaft, Koriander  
mit Togarashi gewürzt

12.90



**VEGETABLE TATAR**  
Karotte, Edamame, Avocado,  
Gurke, Ingwer, Sesamöl, Kerbel,  
Shinko, Granatapfelkerne

8.90



# SUSHI PLATES

# SUSHIOKE

# BENTO STYLE MENUS



## SUSHI PLATES



**SUSHI LOUNGE SMALL**  
3 Nigiri, 3 Maki, 2 Futomaki,  
2 Inside out

23.50



**SUSHI LOUNGE**  
5 Nigiri, 6 Maki, 2 Futomaki,  
4 Inside out

32.50



**SASHIMI**  
Zusammenstellung von rohem  
Fisch mit Sushireis

39.-



**VEGI CLUB**  
4 Nigiri, 6 Maki, 2 Futomaki,  
2 Inside out

25.50

## SUSHIOKE

FÜR 2-3 PERSONEN



**FISH SUSHIOKE**  
Auswahl von Sushi und Sashimi

89.-



**MIXED SUSHIOKE**  
Auswahl von Sushi

75.-



**VEGI SUSHIOKE**  
Auswahl von Vegi-Sushi

65.-

## BENTO STYLE MENUS



**SALMON MENU**  
Lachs Tatar, Sesamreis, Blattsalat,  
Guru Guru, geschälte Edamame

19.90



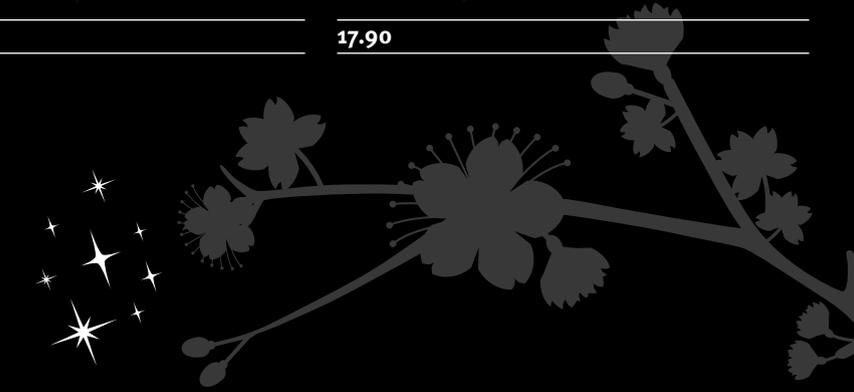
**CHICKEN TERIYAKI MENU**  
Poulet, Teriyaki Sauce, Sobanudeln,  
Blattsalat, Guru Guru, geschälte Edamame

19.90



**VEGI MENU**  
Gemüse Tatar, Ei gekocht, Blattsalat,  
Guru Guru, geschälte Edamame

17.90



# MAKI & FUTOMAKI



## MAKI



**SALMON**  
Lachs

4St. **5.90** / 8St. **10.90**



**TUNA**  
Thunfisch

4St. **5.90** / 8St. **10.90**



**SALMON AVOCADO**  
Lachs und Avocado

4St. **5.90** / 8St. **10.90**



**TUNA AVOCADO**  
Thunfisch und Avocado

4St. **5.90** / 8St. **10.90**



**AVOCADO**  
Avocado

4St. **4.90** / 8St. **8.90**



**SHINKO**  
Eingelegter Rettich

4St. **4.90** / 8St. **8.90**



**CUCUMBER CREAM CHEESE**  
Gurke mit Frischkäse

4St. **4.90** / 8St. **8.90**



**CUCUMBER**  
Gurke

4St. **4.90** / 8St. **8.90**

## FUTOMAKI



**SALMON CUCUMBER**  
Lachs und Gurke

4St. **7.90** / 8St. **14.90**

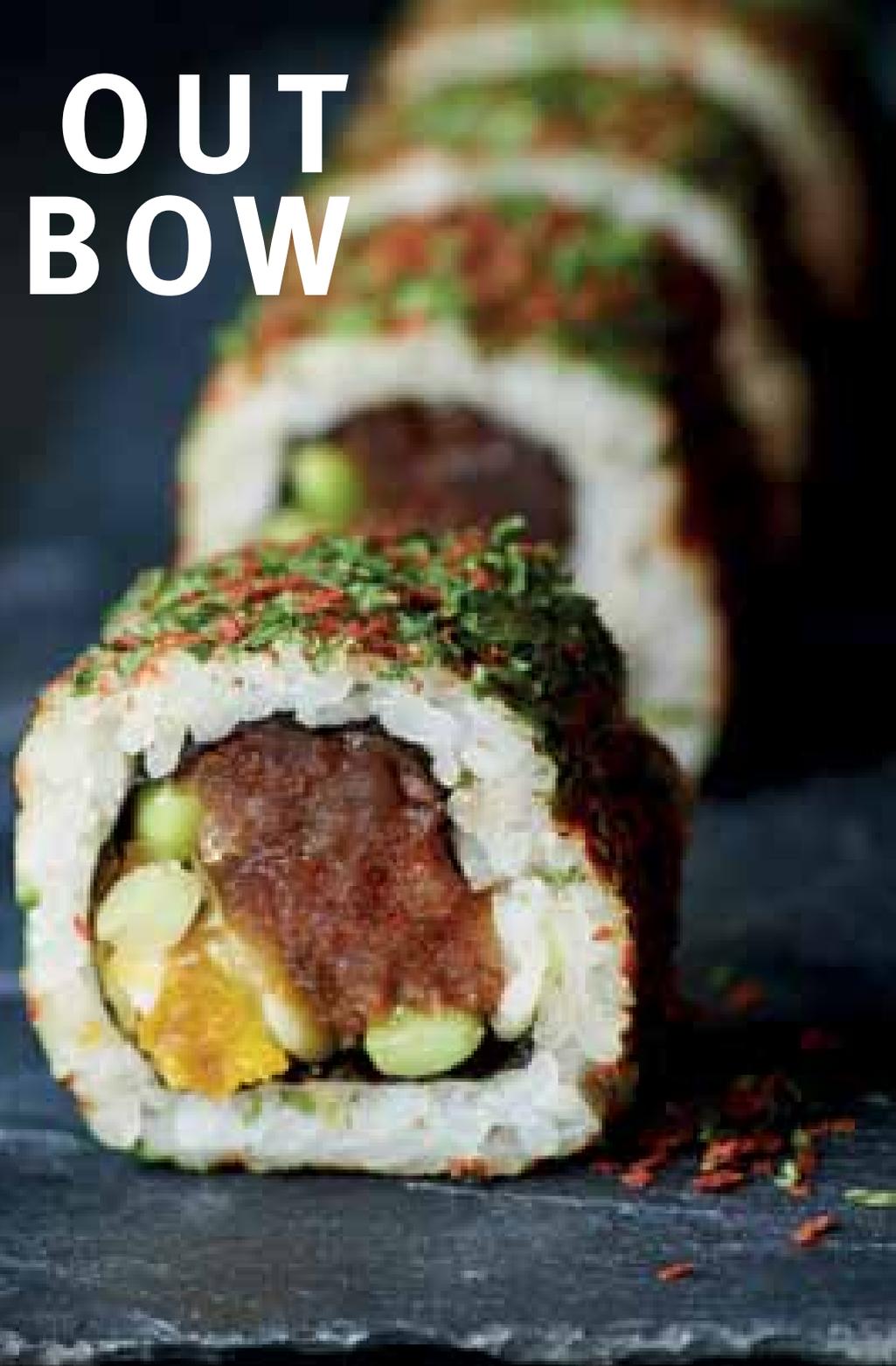


**RUCOLA SHIITAKE**  
Rucola, Shiitake Pilz und  
Togarashi-Saladaise

4St. **7.90** / 8St. **14.90**



# INSIDE OUT & RAINBOW



## INSIDE OUT



### ITALIAN

Gekochter Thunfisch, Saladaise, Avocado und Petersilie

4St. **6.90** / 8St. **12.90**



### CALIFORNIA

Surimi, Avocado, Saladaise und Rogen vom fliegenden Fisch

4St. **7.90** / 8St. **14.90**



### SALMON CUCUMBER

Lachs mit Limettensaft, Gurke, Frischkäse, Koriander und Schnittlauch

4St. **7.90** / 8St. **14.90**



### FRENCH ROLL

Thunfisch, Ei, Edamame, Lattich, Tomatenflocken, Olivenöl, Limetten und Aonori

4St. **7.90** / 8St. **14.90**



### SPICY SHRIMP

Kaltwasserkrevetten, Avocado, Schnittlauch und Sesam (pikant)

4St. **8.90** / 8St. **15.90**



### SPICY TUNA TATAR

Thunfisch Tatar, Schnittlauch, Sprossen und Sesam (pikant)

4St. **8.90** / 8St. **15.90**



### SANTA CRUZ

Omelette, Kürbis, Avocado, Frischkäse und Sesam

4St. **6.90** / 8St. **12.90**



### GREEN DRAGON

Avocado, Gurke, Frischkäse, Jalapeño und Wasabi Sesam (pikant)

4St. **6.90** / 8St. **12.90**

## RAINBOW



### RAINBOW SALMON

Lachs und Avocado

4St. **12.-** / 8St. **23.-**



### RAINBOW TUNA

Thunfisch und Avocado

4St. **12.-** / 8St. **23.-**



# SALAD WRAPS & SPRING ROLLS



## SALAD WRAPS



### SHRIMP

Krevetten, Grapefruit, Eichblatt und Koriander (pikant)

2St. **6.90** / 4St. **12.90**



### CHICKEN

Pouletbrust, Avocado, Eichblatt, Karotte, Rettich und Koriander

2St. **6.90** / 4St. **12.90**



### CHICKEN & SHRIMP

Krevetten, Grapefruit, Koriander, Pouletbrust, Avocado, Eichblatt, Karotte und Rettich

2St. Chicken & 2St. Shrimp **12.90**



### AVOCADO

Rucola, Shinko, Avocado und Shiitake Pilz

2St. **6.90** / 4St. **12.90**

## SPRING ROLLS



### SHRIMP

Krevetten, Gurke, Eichblatt, Yuzu-Saladaise und Koriander (pikant)

4St. **7.90** / 8St. **14.90**



### SALMON

Lachs, Sojasauce, Sesamöl, japanischer Senf, Lattich, Zwiebelmarmelade und Kerbel

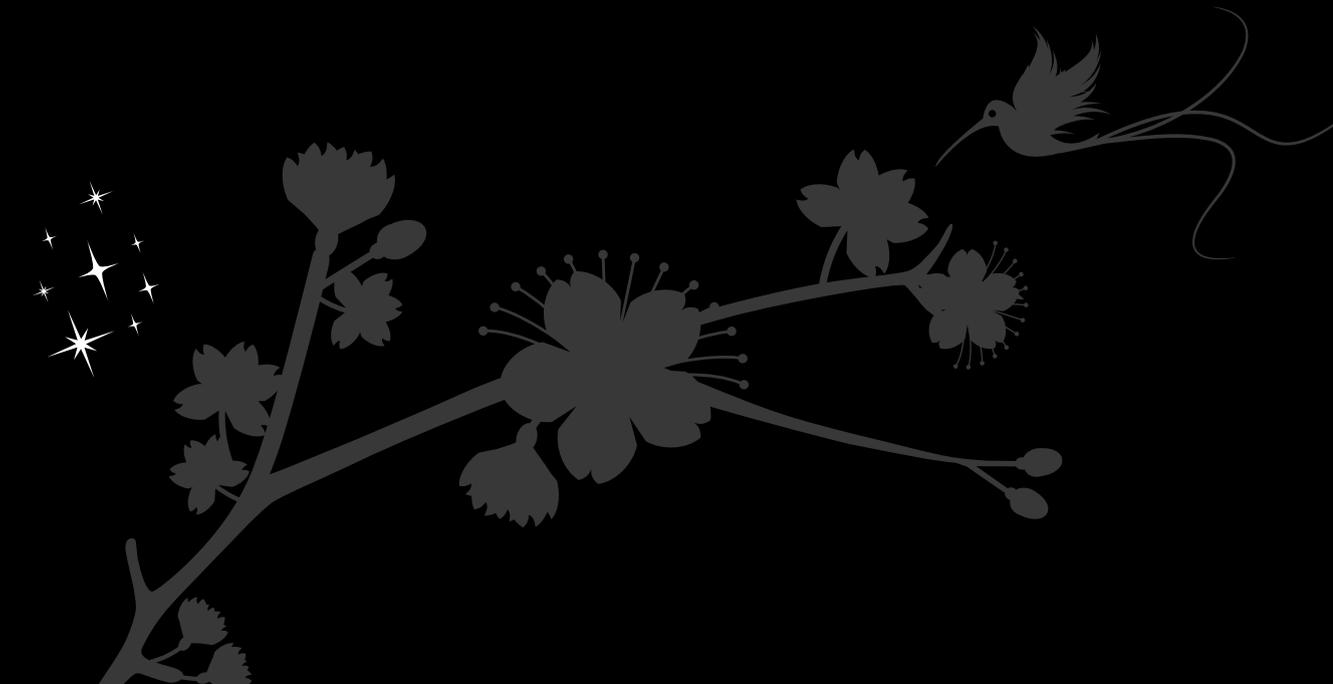
4St. **7.90** / 8St. **14.90**



### CAESAR

Avocado, Lattich, Frischkäse, Schnittlauch und Wasabi Sesam

4St. **6.90** / 8St. **12.90**



# NIGIRI & GUNKAN



## NIGIRI



**EBI**  
Krevette

3.50



**SALMON**  
Lachs

3.50



**TUNA**  
Thunfisch

4.50



**KINGFISH**  
Königsmakrele

4.50



**BEEF**  
Rindfleisch

4.50



**TAMAGO**  
Omelette

3.50



**INARI**  
Tofutasche

3.50

## GUNKAN



**SPICY SHRIMP**  
Marinierte Kaltwasserkrevetten  
(pikant)

4.50



**SALMON TATAR**  
Lachs Tatar

4.50



**IKURA**  
Meerforellenrogen

6.50



**VEGETABLE TATAR**  
Gemüse Tatar

3.-



**AVOCADO**  
Avocadoscheiben

3.-



**EDAMAME**  
Sojabohnen

3.-

# DESSERTS



## MOUSSE, CAKE & FRUITS



**DARK CHOCOLATE MOUSSE**  
Dunkles Schokoladenmousse

4.90



**PASSION YOGURT MOUSSE**  
Joghurtmousse mit frischer  
Passionsfrucht

4.90



**YUZU YOGURT MOUSSE**  
Joghurtmousse mit japanischer  
Zitrusfrucht und Schokoladen-  
flocken

4.90



**MATCHA TIRAMISU**  
Tiramisu mit Grünteepulver

4.90



**PINEAPPLE SALAD**  
Ananas

5.90



**MANGO STICKS**  
Mango

6.90



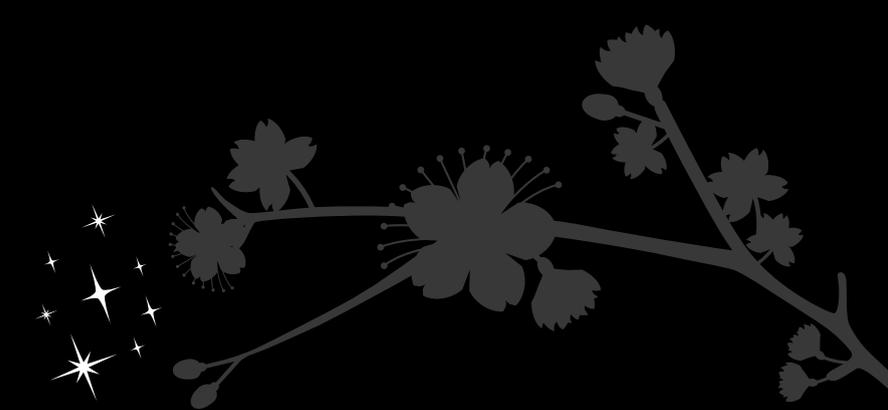
**CHOCOLATE CAKE**  
Schokoladenkuchen

4.90



**CHOCOLATE GANACHE MOCHI**  
Mochi gefüllt mit Schokoladen-  
Ganache

1 St. 4.90



# FROZEN DESSERTS

## FROZEN MOCHI

STELLEN SIE SICH IHRE EIGENE MOCHIKREATION ZUSAMMEN



**COCONUT**  
Kokosnuss

2 St. **4.90**



**MANGO**  
Mango

2 St. **4.90**



**PASSIONFRUIT**  
Passionsfrucht

2 St. **4.90**



**CHOCOLATE**  
Schokolade

2 St. **4.90**



**MATCHA**  
Grünteepulver

2 St. **4.90**



**VANILLA**  
Vanille

2 St. **4.90**



**LAKTOSEFREI — NO DAIRY**

Die cremige Mochi-Eisfüllung wird aus frisch gepresster Kokosmilch hergestellt und ist absolut laktosefrei.

## ICE CREAM



**YUZU**  
**YOGURT ICE CREAM**  
Japanische Zitrusfrucht

**4.90**



**MATCHA**  
**YOGURT ICE CREAM**  
Grünteepulver

**4.90**



**NATURAL**  
**YOGURT ICE CREAM**  
Joghurt nature

**4.90**



**POMEGRANATE**  
**YOGURT ICE CREAM**  
Granatapfel

**4.90**



**STRACCIATELLA**  
**YOGURT ICE CREAM**  
Stracciatella

**4.90**



**STRAWBERRY**  
**ICE CREAM**  
Erdbeere

**4.90**



**VANILLA**  
**ICE CREAM**  
Vanille

**4.90**



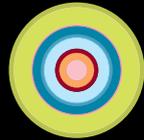
**CHOCOLATE**  
**ICE CREAM**  
Schokolade

**4.90**

### STIFTUNG ST. JAKOB

Die Ice Cream stammen aus der hauseigenen Produktion der St. Jakob Confiserie in Zürich, unter Verwendung ausschliesslich erstklassiger Rohstoffe. Mit dem Kauf von St. Jakob-Produkten unterstützen Sie eine sozial nachhaltige Integration von beeinträchtigten Menschen im Arbeitsmarkt.

## YOOJI'S GUARANTY



Für unsere Kunden leben wir eine innovative und offene Unternehmenskultur. Wir tragen Verantwortung für unsere Produkte und Dienstleistungen sowie gegenüber unserem Team, unseren Partnern und der Umwelt.

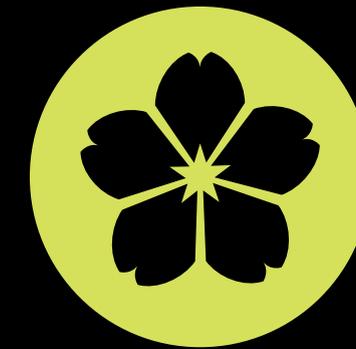
**Produkte und Dienstleistungen** — Stetige Verbesserung und Innovation sind unser Motor. Unser Augenmerk liegt auf der Verwendung von hochwertigen Produkten und garantierter Frische. Daneben bieten wir eine hohe Servicequalität. Unverzichtbar ist dabei das Feedback unserer Kunden.

**Umwelt** — Nachhaltiges Handeln steht bei uns im Fokus. Unseren Fisch beziehen wir von FOS-zertifizierten Fischereien, deren Fangverfahren wir kennen. Wir setzen auf Produkte aus nachhaltigem Anbau sowie auf umweltfreundliche Verpackungen.

**Team** — Die Stärke unseres Teams liegt in jedem Einzelnen. Eine fachliche Ausbildung, stetige Weiterbildungen und Schulungen sind uns wichtig. Zudem bieten wir einen attraktiven Arbeitsplatz und faire Anstellungsbedingungen.

**Partner** — Vertrauen und Loyalität sind Grundlage unserer Kooperationen. Wir arbeiten mit Partnern zusammen, die wir kennen und denen wir vertrauen. Fairer Handel ist uns genauso wichtig wie soziales Engagement.

Mehr Informationen zu Yooji's Guaranty finden Sie auf unserer Webseite — [yoojis.com/guaranty](http://yoojis.com/guaranty)



yooji's



Certified from sustainable fisheries  
[friendsofthesea.org](http://friendsofthesea.org)