



Öppettider

Måndag--Söndag

8:00-10:00 (*Frukost OPEN*) 11:00-21:30

10% rabatt på ALLT under *Frukost OPEN*

5% rabatt på ALLT om du följer vår **Instagram**

(Gäller EJ läsk, sallad, tillbehör och Frukosterbjudande Meny)

TEL : 079-3338001



Kenzo Sushi Sollentuna

KENZO SUSHI VARFÖR?



KENZO SUSHI är den ENDA
sushirestaurangen i hela
Sollentuna som serverar äkta
japanskt KOSHIHIKARI
rundkornigt sushiris, samma
sort som man äter i Japan.



KENZO SUSHI garanterar
att du som kund handlar
hos oss alltid får 100%
glutenfri sojasås.

KENZO SUSHI handlar ALLTID
fisk-och-skaldjur från Sveriges
största fiskgrossist Kvalitetsfisk
som grundades 1988 i Stockholm

Klassiska Sushi

1. Lax Sushi

95/120/140/ 165kr

8/10/12/14 bitar

2.Sushi Kombo 8 bitar

95kr

*1st Lax, 1st Grilladlax, 1st Kenzo Special, 1st Räka,
1st Avokado, 3st Rullarmix*

3.Sushi Kombo 11 bitar

120kr

*1st Lax, 1st Grilladlax, 1st Kenzo special,
1st Räka, 1st Vittfisk, 1st Tonfisk, 1st Avokado, 4st Rullarmix*

4.Sushi Kombo 14 bitar

150kr

*1st Lax, 1st Grilladlax, 1st Räka, 1st Kenzo Special, 1st Unagi,
1st Vittfisk, 1st Tonfisk, 2st Avokado, 1st Mussla, 4st Rullarmix*

5.Sushi Kombo 20 bitar

205kr

6st Rullarmix PLUS 14st Valfria Sushibitar

6.Sushi Kombo 30 bitar

330kr

10st Rullarmix PLUS 20st Valfria Sushibitar

7.Vegetarisk Sushi 11 bitar

110kr

4st Tofu, 3st Avokado, 4st Vegetariska Rullarmix

8.Lax Sushi & Rullar Sushi

80/100/120kr

8/10/12 bitar (delat jämnt)

9.Lax Sushi & Avokado Sushi

95/115/135kr

8/10/12 bitar (delat jämnt)

10.Lax Sushi & Räkor Sushi

95/120/140/165kr

8/10/12 /14 bitar (delat jämnt)

11.Räkor Sushi & Avokado Sushi

90/115/135/155kr

8/10/12 /14 bitar (delat jämnt)

12.Lax & Avokado & Rullar

95/125/155kr

9/12 /15 bitar (delat jämnt)

13.Lax & Räkor & Rullar

100/130/155kr

9/12 /15 bitar (delat jämnt)

14.Avokado & Räkor & Rullar

95/125/155kr

9/12 /15 bitar (delat jämnt)

15.Lax & Avokado & Räkor

105/135/160kr

9/12 /15 bitar (delat jämnt)

16.Lax & Avokado & Räkor & Rullar

90/135/170kr

8/12 /16 bitar (delat jämnt)

17.Halstrad/Grillad Lax Sushi

110/135kr

8/10 bitars halstrad lax toppas med fiskrom och chilimajon och söttså

18.Sashimi Platter (sushi utan ris)

165kr

kockens val av råa fiskfilé och salladmix

Roll Sushi , Rullar

19. California Rullar 10 Bitar

100kr

Krabbstick, avokado, gurka.

20. Vegetarisk Inside-Out Rullar 10 bitar

115kr

Toppas med skivade avokado, hallon och chilimajon.

Gurka och avokado inuti rullarna.

21. Dragon Rullar 10 Bitar

130kr

Toppas med skivade avokado och chilimajon och Spicysås.

Tempura Räkor (friterad), krabbstick, gurka inuti rullarna.

22. Rainbow Rullar 10 Bitar

130 kr

Toppas med skivade tonfisk/tilapia/räkor/avokado och rom.

Lax o gurka o avokado inuti rullarna, chilimajon och Sötsås på.

23. Crazy Salmon Rullar 10 Bitar

130kr

Toppas med grillad lax, fiskrom, chilimajon och Sötsås på.

Lax, gurka, avokado inuti rullarna.

24. Tempura Rullar i Soya Wrap Style 10 Bitar

135kr

Japansk sojawrap används som vanlig sjögräs ark NORI runt om rullarna.

Tempura Räkor (friterad), gurka, krabbstick, avokado inuti rullar.

Chilimajon på.

25.Spicy Tuna Deluxe Rullar 10 Bitar

135kr

Toppas med Spicy Tuna, Salladslök, Chilimajon, röstade riskorn.

Gulfenad tonfisk och avokado inuti rullarna

26.The Italian Roll 10 bitar

135kr

Toppas med halstrad italiensk lufttorkad skinka(prosciutto) och salladmix och fiskrom/laxrom och chilimajon.

Italiensk mozzarellaost, gurka, avokado inuti rullarna.

Exklusiva Sushi

27.Oshi Sushi 8 Bitar

115kr

Fyrkantiga pressade sushi toppas med grillad lax, laxrom, chilimajon, koriander blad, fiskrom

28.Sushi Munkar-Flottymunkar

1 för 50kr/2 för 90kr

*Lax, avokado med chilimajon, fiskrom **ELLER** olika slags fiskar med chilimajon, söt sås och fiskrom*

29.Sushi Tacos

1 för 45kr/3 för 120kr

Lax och avokado /Spicy Tuna/Bläckfisksallad/Krabbsallad

30.Chirashi Sushi Bowl

145kr

Basen e sushiris som sedan toppas med valfria fisk, sallad, fiskrom och laxrom.

Varmrätter Meny

31.Japanska Chicken Nuggets 10 Bitar 130kr

10 bitars friterade kycklingbitar med sweetchilisås, ris, salladmix

32.Japanska Stekta Nudlar Vege 75kr / Med biff 90kr

*Japanska stekta nudlar i vegetariskstil **ELLER** med Biff*

33.Japanska Dumplings Gyoza 10 st 120kr

Kyckling, vegetarisk, anka, biff. Dumpling Dressing, ris, sallad med

34.Japanska Vårrullar Spring Roll 12st 120kr

Friterade Japanska SpringRoll med Sweetchili Dressing, ris, sallad

35.Yakiniku Stor VuxenPortion 95kr

Tunnskivad grillstekt biff entrecote med ris och salladmix

36.Yakitori KycklingSpett 5st 90kr

5st kycklingspett i yakitorisås med ris och salladmix

37.Yakiniku Och Sushi Kombo 135kr

Stor Vuxenportions YakinikuBiff med 2xRullar sushi,

1xLaxsushi, 1xRäkasushi och Salladmix och Ris med.

38.Yakitori Och Sushi Kombo 130kr

5st Kycklingspett, 2xRullar, 1xLax, 1xRäka, Salladmix och Ris med.

39.Bento Box Kombo 150kr

Yakiniku med Stor vuxen portion, 2st Kycklingspett,

2xRullar, 1xLax, 1xRäka, Salladmix och Ris med

Sallad, Drycker, Dressing

40. Japansk Bläckfisk Sallad	45kr/pkt
41. Japansk Sjögräs Sallad Wakame	45kr/pkt
42. Japansk Sojabönor Edamame	40kr/pkt
43. Äkta Japansk Chilimajonäs	10kr/st
44. Extra Ingefära Gari	20kr/pkt
45. Vanliga Drycker "Cola Spirit Fanta osv"	15kr/st
46. Klassik Japansk Läsk "Ramune"	45kr/st
47. Japansk Glass med MATCHA smak	25kr/skål

Frukosterbjudande Sushi

Rabatten gäller endast mellan kl 08--10 Mån-Sön

48. Lax Sushi 6/8/10 Bitar	65/85/110kr
49. Lax Och Avokado Sushi 6/8/10 Bitar\$	65/85/105kr
50. Lax Och Räkor Sushi 6/8/10 Bitar	70/90/110 kr
51. California Rullar 5/10 Bitar	45/90kr



Dragon Roll

På Meny Nr.21



The Italian Roll

På Meny Nr.26



Sushi Kombo 14 Bitar Meny Nr.4



Japansk Läsk Ramune Meny Nr.46



Ring och beställ på

079-3338001

15-20minuter innan



Kenzo Sushi Sollentuna

5% rabatt på ALLT

om du följer vår Instagram



Vegetarisk Inside-Out Rullar
På Meny Nr.20



Tempura Rullar med
Soya Wrap På Meny Nr.24



Rainbow Rullar på Meny Nr.22



Sashimi Platter På Meny Nr.46



Ring och beställ på

079-3338001

15-20minuter innan



Kenzo Sushi Sollentuna

5% rabatt på ALLT

om du följer vår Instagram

DON'T PASS FOOD DIRECTLY FROM CHOPSTICKS-TO-CHOPSTICKS.



DON'T PLAY WITH CHOPSTICKS



DON'T HOVER CHOPSTICKS ABOVE FOOD WHILE DECIDING WHAT TO EAT.



DON'T STICK YOUR CHOPSTICKS UPRIGHT A BOWL OF RICE.

(OR ANY BOWL OF FOOD / DISH)

AND ALSO, DON'T STICK THEM THROUGH FOOD LIKE A SKEWER.



AVOID SWIRLING YOUR CHOPSTICKS AROUND YOUR SOUP.



ALSO, DON'T 'DIG' THROUGH A SHARED DISH LIKE YOU'RE LOOKING FOR SOMETHING.

DON'T PLACE YOUR CHOPSTICKS CROSSING EACH OTHER.



DON'T POINT AT ANYONE OR ANYTHING WITH YOUR CHOPSTICKS

you!



DO NOT USE YOUR CHOPSTICKS TO DRAG SOMETHING TOWARDS YOU.



DON'T LICK, SUCK, OR CHEW ON CHOPSTICKS.

LMP

ASK THE SUSHI CHEF FOR RECOMMENDATIONS.



IT SHOWS THAT YOU TRUST HIM!
^o^o

USE THE WASHCLOTH (OSHIBORI) PROVIDED FOR YOU TO CLEAN YOUR HANDS.



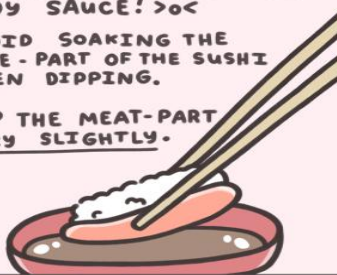
SUSHI IS TRADITIONALLY A FINGER FOOD, SO IT'S ABSOLUTELY OK TO USE YOUR BARE HAND.



AVOID USING TOO MUCH SOY SAUCE! >O<

AVOID SOAKING THE RICE - PART OF THE SUSHI WHEN DIPPING.

DIP THE MEAT-PART VERY SLIGHTLY.



EAT THE WHOLE SUSHI IN ONE BITE.

A



... IF YOU CAN'T, TWO BITES IS OK AS LONG AS YOU DON'T PUT THE REMAINING HALF BACK ON YOUR PLATE.



KEEP HOLDING IT w/ your CHOPSTICKS (OR YOUR HAND, WHICHEVER YOU ARE USING).

IF YOU'RE EATING A NIGIRI-SUSHI, IT IS BEST TO PLACE IT ON YOUR MOUTH IN SUCH A WAY THAT THE MEAT-PART TOUCHES THE TONGUE.



USE THE OTHER END (THE THICKER END) OF YOUR CHOPSTICKS WHEN YOU PICK UP A SUSHI FROM A SHARED PLATE.



CLEAN PLATE = YES
AVOID WASTING EVEN A SINGLE GRAIN OF RICE..^

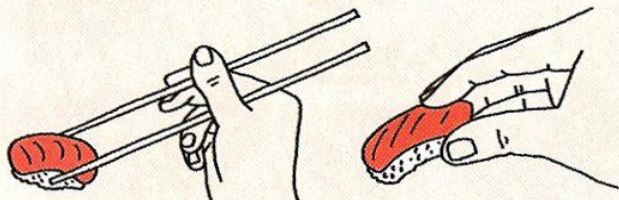


SUSHI ETIQUETTE

Kenzo Sushi i Edsbergs Centrum

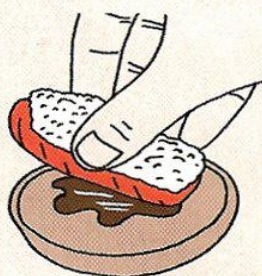
DO:

PICK UP SUSHI USING CHOPSTICKS (HASHI) OR FINGERS. BOTH ARE CORRECT.

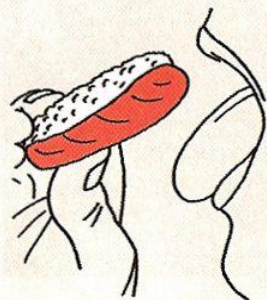


Tel: 0793338001

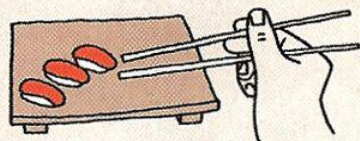
LIGHTLY DIP THE FISH, NOT THE RICE, INTO A SMALL AMOUNT OF SOY SAUCE.



PUT THE WHOLE PORTION IN YOUR MOUTH, HOLDING THE SUSHI SO THE FISH TOUCHES YOUR TONGUE.

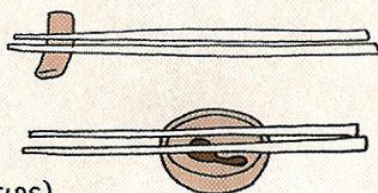


USE THE BLUNT BACK END OF THE CHOPSTICKS WHEN TAKING FOOD FROM A SHARED PLATE.



REST THE NARROW, ROUNDED ENDS OF YOUR CHOPSTICKS ON THE SMALL CERAMIC HOLDER, OR HASHI-OKI, WHEN YOU'RE NOT USING THEM.

ONE WAY TO SIGNAL THAT YOU'RE FINISHED IS TO PLACE YOUR CHOPSTICKS ACROSS YOUR SOY SAUCER (DON'T JUST REST THE TIPS), PARALLEL TO THE SUSHI BAR.



DON'T:

RUB YOUR CHOPSTICKS TOGETHER TO REMOVE SPLINTERS. (IT'S RUDE; A GOOD SUSHI BAR WOULD NEVER OFFER CHOPSTICKS OF SUCH LOW QUALITY.)



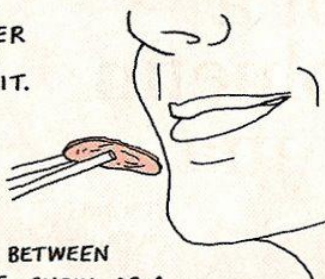
BITE THE SUSHI IN HALF AND PUT THE REMAINDER BACK ON THE PLATE.



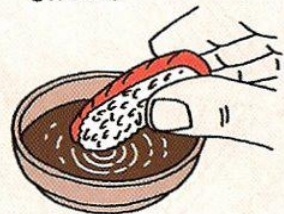
FLOP A BIG PIECE OF PICKLED GINGER ONTO YOUR SUSHI BEFORE EATING IT.



(EAT THE GINGER BETWEEN PIECES OF SUSHI, AS A PALATE CLEANSER.)



DUNK THE RICE IN THE SOY SAUCE.



DUMP WASABI INTO YOUR SOY SAUCE, TURNING IT INTO A SOUP.



WASABI SHOULD BE PUT DIRECTLY ONTO THE SUSHI, IF ADDED AT ALL.

HAND MONEY TO THE SUSHI CHEF.

THE CHEF TYPICALLY NEVER TOUCHES MONEY.

