



BALIK SUSHI™



BALIK SUSHI™

WENN JAPANISCHE TRADITION UND SCHWEIZER PERFEKTION ZUSAMMENKOMMEN!

BALIK SUSHI führt das Beste aus zwei stolzen Kulturen harmonisch zusammen.

In den Schweizer Alpen wird der BALIK Lachs nach dem Geheimrezept des russischen Zarenhofs sanft geräuchert und kunstvoll pariert. Unsere Kunden sagen, er sei der beste Rauchlachs der Welt. Die ausserordentliche Qualität des BALIK-Lachses macht die japanische Sushi Tradition zu einem ganz neuen kulinarischen Erlebnis und Highlight.

„Vor einiger Zeit, als ich in Norwegen die Rohware für BALIK selektionierte, begegnete ich einem berühmten Sushi Meister aus Tokyo, der wie ich, das beste Produkt suchte. Im Gespräch stellten wir fest, dass unsere Philosophie und Vision einander sehr nahe waren: Einfach das Beste aus dem Meer in reiner traditioneller Handarbeit zu veredeln!

So wurde uns klar, dass BALIK das perfekte Produkt für Sushi ist!“

Peter G. Rebeiz
Chairman

JAPANESE TRADITION MEETS SWISS PERFECTION

BALIK Sushi merges the best of two proud cultures.

With selected cuts of exquisite Norwegian salmon refined to perfection in the Swiss Alps in accordance with the secret recipe of the court of Russian tsars, BALIK is recognised as the world's finest smoked salmon. BALIK's supreme quality lifts the Japanese sushi tradition to a culinary experience in a league of its own.

“Some time ago, as I was sourcing the raw fish for BALIK in Norway, I met a renowned sushi chef from Tokyo, who like me, was on a quest of finding the best seafood. In our discussion, we realised, that we shared the same philosophy and vision: simply to refine the best from the sea traditionally by hand.

It became evident to us, that BALIK is the perfect product for sushi!“

Peter G. Rebeiz
Chairman

Unsere Sushi Meister können gerne auf Wunsch spezielle Rollen und Gerichte für Sie neu zusammenstellen.
Geben Sie uns die Zeit, für Sie persönlich etwas spezielles und persönliches zu kreieren.

All unsere Sushi, Gerichte werden täglich frisch zubereitet. Sie sind zum sofortigen Genuss vorgesehen.
Sie enthalten keinerlei Zusatz- und Konservierungsstoffe.

Alle Preise sind netto in CHF / MwSt. 7,7%

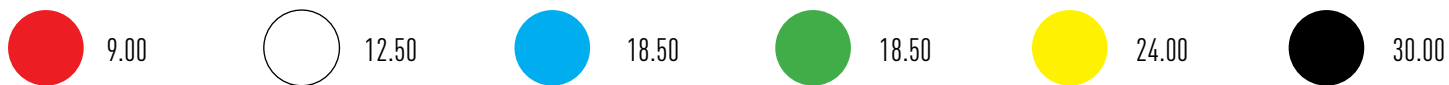


Balik und Prunier stehen mit ihrem Namen für beste Qualität und den höchsten Standard.
Es sind registrierte und geschützte Marken.



BALIK SUSHI™

RUNNING SUSHI



Die Farben der Teller entsprechen den Preisen, welche festgelegt und kalkuliert sind. Die Menge und das Gewicht sind genaustens berechnet.

Für Fragen zu den einzelnen Gerichten und Kompositionen wenden Sie sich bitte direkt an die Sushi Meister oder fragen Sie den Service. Gerne geben wir Ihnen ausführlich Auskunft über die Speisen.

Wir von BALIK SUSHI verwenden ausschliesslich BALIK Lachs. „Baljk“ bezeichnet auf Russisch das beste Stück vom Fisch. Das Firmenlogo zeigt den „König der Fische“, mit Krone und Zepter, eine Anlehnung des zaristischen Rezeptes. BALIK ist damit heute ein Symbol für höchste Qualität und den respektvollen Umgang mit den Schätzen der Natur und die hohe Kunst, aus Gutem, das Beste zu machen.

SUPPE

Miso Shiru Klassisch Japanische Miso Suppe 7.50
mit Tofu, Wakame und Frühlingszwiebeln. Zum Einstieg oder Abschluss nach dem Essen.

Alle Gerichte sind abhängig von der Verfügbarkeit von Rohmaterialien.
Preise in CHF inkl. MwSt.



BALIK SUSHI™

SALATE

Edamame Sojabohnen nach Wunsch mit Meersalz / kalt vom Band oder warm durch den Service serviert.	9.00	Hot & Spicy Ebi Salat Salat von marinierten Riesencrevetten; Hot & Spicy.	18.50
Wakame Salat Salat von grünen Meeres - Algen an mildem Sesamdressing.	9.00	Hummer Salat Salat von Kanadischem Hummerfleisch, mild aromatisch gewürzt.	30.00
Chuka Ika Sansai Japanischer Tintenfischsalat nach Chinesischer Art zubereitet.	18.50		

CARPACCIO MIT POCHIERTEM ONSEN EI

Carpaccio vom Balik Rohlachs BALIK Rohlachscarpaccio mit pochiertem Onsen Ei, rassig gewürzt; eine Symbiose.	18.50	Tuna Carpaccio Carpaccio vom rohen Tuna mit pochiertem Onsen Ei, spicy abgerundet.	18.50
---	-------	---	-------

Alle Gerichte sind abhängig von der Verfügbarkeit von Rohmaterialien.
Preise in CHF inkl. MwSt.



BALIK SUSHI™

SASHIMI

BALIK Rohlachs Sashimi

Bester BALIK Lachs, nach traditioneller japanische Weise tranchiert.

Portion à 8 Tranchen 18.50

Thunfisch Sashimi

Bester Saku Tuna, traditionell japanisch aufgeschnitten um perfekten Sashimi.

Portion à 8 Tranchen 24.00

Kingfish Sashimi

Bester Hiramasa Kingfish wird in Japan als Yellowtail Kingfish und zu Deutsch als Gelbschwanzmakrele bezeichnet. In Japan gilt der Kingfish schon lange als wahrer König seiner Art, wo er geschätzt wird als einer der besten Sashimi-Fische, dessen frischer, leicht mineralischer Geschmack dank des kräftigen, festen Fleisches ausgezeichnet zur Geltung kommt, traditionell japanisch aufgeschnitten.

Portion à 8 Tranchen 30.00

BALIK Mixed Sashimi

Sashimi Mix von BALIK Rohlachs, Saku Tuna und Kingfish.

24.00

TATAKI

Tuna Tataki

Bester Saku Tuna, traditionell japanisch aufgeschnitten, mit Sesamsauce.

Portion à 80 gr. 18.50

Beef Tataki

Kurz gebratenes Rindsfilet mit Chipolotte und Maguro und Shichimi Sauce.

Portion à 80 gr. 30.00

Balik Salmon Tataki

Bester BALIK Lachs, mit Shichimi (Japanische Chili-Würzmischung) gewürzt. mit Dill Sauce serviert.

Portion à 80 gr. 18.50

Fisch oder Fleisch werden mariniert, dann nur kurz scharf angebraten, dadurch bleibt der Fisch und das Fleisch innen roh. Tataki wird in Scheiben geschnitten kalt mit Salat serviert.

Alle Gerichte sind abhängig von der Verfügbarkeit von Rohmaterialien.
Preise in CHF inkl. MwSt.



BALIK SUSHI™

GUNKAN

Tobbiko Orange Gunkan	2 Stk 12.50	Crayfish Gunkan	2 Stk 18.50
Balik Pearls / Ikura	2 Stk 18.50	Lobster Gunkan	2 Stk 18.50

BALIK SUSHI BOWLS

Balik Rohlachs Yamakake Sushireis mit mariniertem BALIK Rohlachs und pochiertem Onsen Ei.	18.50	Thunfisch Yamakake Sushireis mit mariniertem Saku Tuna und pochiertem Onsen Ei.	24.00
Zukedon Sushireis mit mariniertem Mix von Saku Tuna, BALIK Rohlachs, Algen-Salat und Avocado leicht rassig und ein wenig spicy.	18.50	Chirashi Sushi Sushireis mit einem Mix von Saku Tuna, BALIK Rohlachs, BALIK Pearls, Tamago Omlette und diverse Delikatessen aus der Japanischen Küche.	24.00

Alle Gerichte sind abhängig von der Verfügbarkeit von Rohmaterialien.
Preise in CHF inkl. MwSt.

GETRÄNKE

MINERALS

Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl.	5.20
Evian	50 cl.	6.00
San Pellegrino	50 cl.	6.00
Chaya Classic	50 cl.	6.00
Chaya Paradise	50 cl.	6.00
Chaya Alp Tea	50 cl.	6.00
Apfelschorle Möhl		6.00
Oishi Ice Tea, ohne Zucker	50 cl.	6.00
Grüntee ohne Zucker, Grüntee mit Honig & Zitrone oder Grüntee Original		

TEE IN DER KANNE

Portion, frisch gebrüht

Grün Tee		6.30
Sencha Yamato / Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte. Er hat einen reichen Geschmack, eine tiefe grüne Färbung und wirkt erfrischend.		
Jasmin Pearl Tee		6.30
Chinesischer Grüntee, der in einem aufwendigen Verfahren mit Jasminblüten beduftet wird.		
Ingwer Tee		6.30
Frisch geriebener Ingwer, frisch aufgebrüht, heiss serviert.		
Genmaicha		6.30
Japanischer Grüntee in biologischer Qualität, mit geröstetem braunem Reis. Der Tee erhält dadurch ein leicht malziges Röstaroma.		

NESPRESSO KAFFEE

Espresso / Nespresso Orgin India		4.90
Espresso Macchiato		5.20
Kaffee Crème / Nespresso Lungo Leggero		4.90
Doppelter Espresso / Nespresso Orgin India		6.30
Cappuccino / Nespresso Lungo Leggero		6.30

JAPANISCHES BIER

Sapporo Premium Lager, 4,7 % Vol.	33 cl.	7.50
Kirin Malzig & Würzig im Aroma, 5 % Vol.	33 cl.	6.90
Asahi Super Dry, 5 % Vol.	33 cl.	6.90

SCHWEIZER BIER

Züri Hell	33 cl.	6.70
Züri-Hell ist ein natürliches Spezialbier aus Gerstenmalz, Hopfen und Wasser, 5 % Vol.		
Balik Bier	33 cl.	9.00
Balik Bier ist ein exklusives Spezialbier gebraut nach alter Russischer Porterrezeptur (obergärig), 11 % Vol.		
Calanda Senza	33 cl.	6.70
Alkoholfrei mit würziger Frische.		

SAKÉ / PFLAUMENWEIN

Glas 10 cl Flasche 75 cl

Kuheiji Sake	10.50	72 cl	72.00
Nihon Shu Sake Premium Sake, Nagoya, Japan, 16 % Vol. Traditioneller Sake seit 1647. Leicht perlig im Gaumen, halb trocken, schöne Frühlingsfrische mit feinem Abgang. Kühl geniessen.			
Choya Sake	8.50		
Nihon Shu Sake Premium Sake, Nagoya, Japan, 16 % Vol.			
Choya Pflaumenwein	8.20		59.00
Japanischer Pflaumenwein aus der Ume - Aprikose, 10% Vol. Ume Shu wird häufig als „Pflaumenwein“ bezeichnet, obwohl er nicht aus Pflaumen besteht.			
Choya Ume Shu / Pflaumliqueur		4 cl.	6.50
Japanischer Liqueur aus der Ume - Aprikose, 17% Vol. Ume Shu wird häufig als „Pflaumenwein“ bezeichnet, obwohl er nicht aus Pflaumen besteht Diesen trinkt man in Japan kalt, schmeckt sehr mild.			

VODKA

4 cl

Vodka Beluga		12.00
Vodka Beluga Noble, Russland, 40 % Vol.		

Preise in CHF inkl. MwSt.

CHAMPAGNER & FRANCIACORTA

Glas 10 cl 37.5 cl Flasche 75 cl

Bellavista 10.80 79.00

Alma Gran Cuvée Franciacorta Brut 12.5 % Vol.
Italien (3 Gläser Im Gambero Rosso) Feinblumige, frische Nase mit Noten von weissem Pfirsich, Birne, Apfel und weissen Blüten. Am Gaumen zeigt er durchdringende Aromen von weissem Pfirsich und Toastbrot.

Caviar House Champagner Brut 15.00 47.00 89.00

Aus den drei klassischen Champagner-Rebsorten gewonnen, Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay wird diese schöne Privatscuvée Sie mit ihren frischen, leichten Vanillebouquet und ihrem ausgewogenen, an eine Brioche erinnernden Geschmack bezaubern.

Caviar House Champagner Rosé 17.00 49.00 99.00

Diese lachsfarbene Cuvée zeichnet sich durch ihre Ausgewogenheit und ihre herrliche aromatische Vielfalt mit der charakteristischen Note des Pinot Noir aus.

WEISSWEINE

Glas 10 cl Flasche 75 cl

Beringer Classic Chardonnay 8.60 62.00

Beringer Vinayards, Napa Valley, Kalifornien, USA 12% Vol.
Duftend nach Stachelbeeren, Aprikosen, Zitrusfrüchten. Am Gaumen zeigt er sich sehr erfrischend und spritzig mit einer schönen Tendenz zur Cremigkeit.

Pouilly - Fumé 9.90 72.00

Baron Patrick de Ladoucette, Loire, Frankreich, 12.5 % Vol.
Sauvignon Blanc / Mittleres Zitronengelb; recht kräftige Nase mit Aromen von Stachelbeeren, Grapefruit, Guave, Feuerstein und etwas Salbei.

Bianco Rovere 10.80 79.00

Guido Brivio, / Tessin, Schweiz, 13% Vol.
Weiss gekelterter Merlot / Zitronengelb; Barrique-geprägte Aromatik von Vanille und Kokosnuss, Noten von Zitrone, Ananas und weissem Pfeffer.

ROTWEINE

Glas 10 cl Flasche 75 cl

Penfolds BIN 128 11.90 88.00

Connavarra, Süd Australien, 14.5 % Vol.
Shiraz / Feingliedrige Aromen wie Paprika, Rosmarin, Datteln, Zedernholz.

Decero Malbec 10.80 79.00

Finca Decero, Mendoza, Argentinien 14.5%Vol.
Ein Meister-Malbec. Aromen erinnern an Brombeermarmelade, Heidelbeeren, Schokolade, Kaffee und herzhaftes Röstaromatik.

Izadi Reserva 9.90 72.00

Bodegas Izadi, Rioja DOCa, Spanien 14% Vol.
Tempranillo Intensive Aromatik von roten und schwarzen Waldbeeren, Bourbon Vanille, Mokka sowie Pfeifentabak. Fruchtbetont, saftig und gehaltvoll am Gaumen.

ROSÉ

Glas 10 cl Flasche 75 cl

Ultimate Provence 9.90 69.00

Bodega Ultimate Provence, AOP Côtes de Provence, Frankreich, 12.5 % Vol.
Assemblage aus Syrah, Garnacha negra, Cinsault. Palette von intensiven Aromen, Noten von reifen Zitronen, exotische Früchte und weissem Pfeffer.

Preise in CHF inkl. MwSt.



BALIK SUSHI™

DESSERT

Eine halbe reife Mango 9.00

Für Sie gerne jederzeit frisch vorbereitet; reif, süss und vollmundig im Aroma.

Mochi 4.50

Gefrorene Japanische Eiscreme im Reismantel Grüntee, Mango, Schokolade, Vanille, Himbeere, Kokos, Yuzu (Japanische Zitrusfrucht) (Fragen Sie unsern Service, wir haben jeweils viele Saosanale Geschmacksrichtungen).

Salat von frischer Ananas und Mango 12.50

Für Sie gerne jederzeit frisch vorbereitet; reif, süss und vollmundig im Aroma.



www.balik.ch

Alle Gerichte sind abhängig von der Verfügbarkeit von Rohmaterialien.
Preise in CHF inkl. MwSt.



Theaterstrasse 12 - 8001 Zürich - Tel.: +41 58 578 67 34