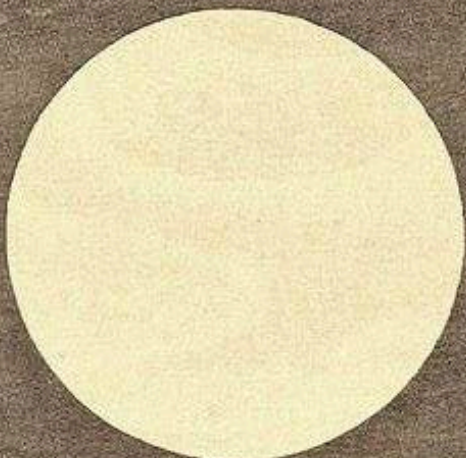


Koja.®

HERZLICH WILLKOMMEN

KOJA RESTAURANT



Peter- Breuer- Straße 37, 08056 Zwickau



PREMIUM WAGYU

japanische Wagyu pro
dritte Woche

CA. 210 GR

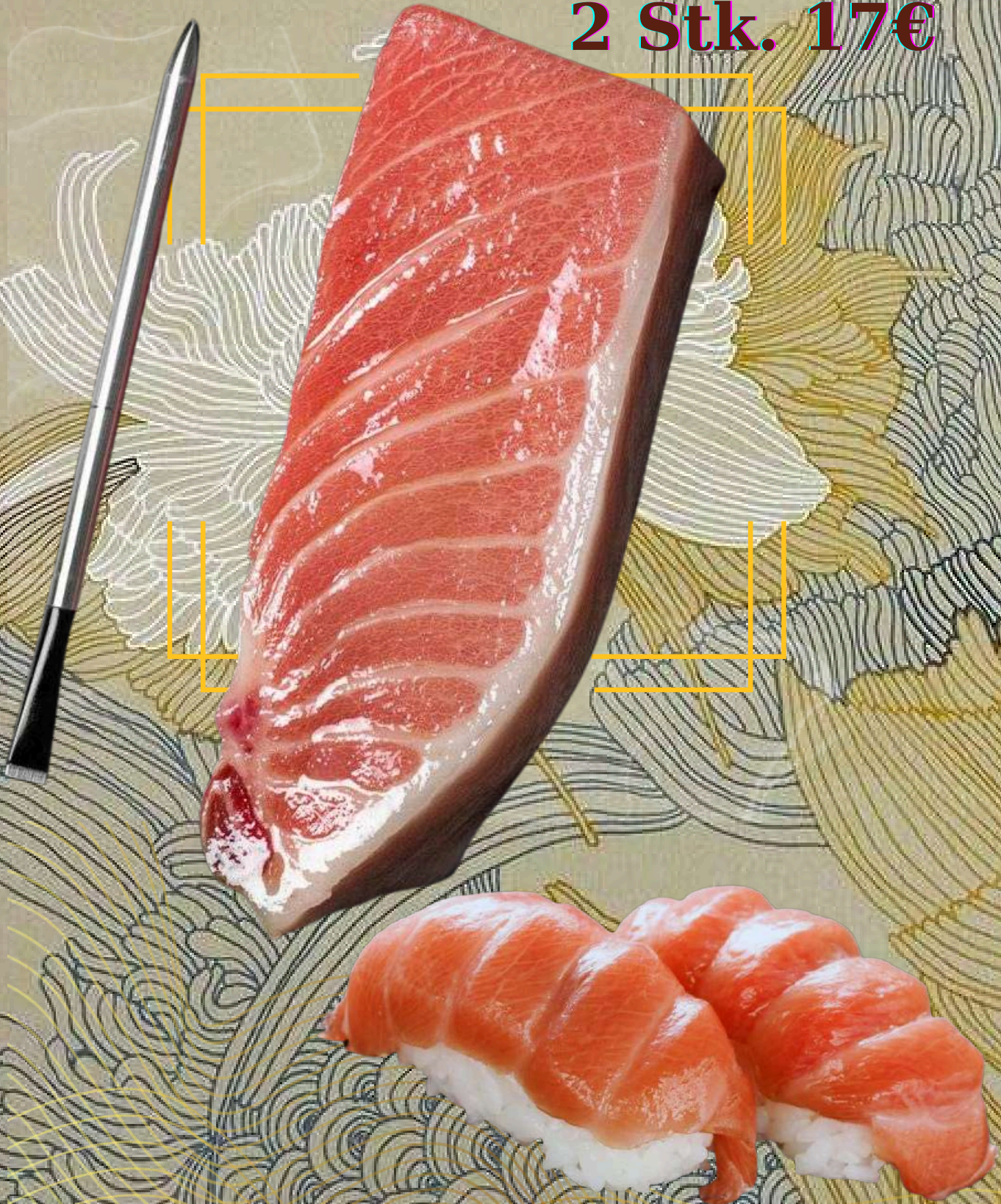
89€

Bitte vor 3 Tagen reserviert.



Tuna Belly

TORO Nigiri 1 Stk. 9,50€
2 Stk. 17€



KOJA SEAFOOD



**GEMISCHTE GERÖSTETE
SEAFOOD-PLATTERSATZ**

35€!!

Vorspeisen

01. Wakame salat^(F)

Japanische Algensalat aus Seetang
Japanese seaweed salad made from seaweed

5,50€

02. Kimchi^(1,5)

Scharfe eingelegter Chinakohl,
Möhren, Lauch
Spicy pickled Chinese cabbage, carrots, leeks

5,50€

03. Edamame^(H)

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz
Steamed soybeans with sea salt

5,50€

04. Yakitori <2 Stück>^(1,4)

Gegrillte Hähnchenspieße
Grilled chicken skewers

7,50€

05. Gyoza jap<5 Stück>^(A)

Jap. gebackene Maultaschen
Japanese baked Maultaschen

a. mit Hähnchen und Gemüse
with chicken and vegetables

b. Vegetarisch^(F) Vegan

7,50€

06. Koja's Sommerrollen <2 Stück>

Gefüllt mit Reisnudeln, frischem
Salat und Kräuter^(A,G)

Filled with rice noodles, fresh salad and herbs

a. Lachs Salmon^(G)

7,50€

b. Hähnchen oder Rindfleisch oder Tofu
Chicken or beef or tofu

7,50€

c. Garnelen Shrimp^(G)

7,50€

07. Hausgemachte knusprige

Frühlingsrollen <2 Stück>

Homemade crispy spring rolls^(A,G)

7,50€

08. Miso Suppe^(G)

mit Sojabohnenpaste, Tofu, Seetang, Lauch
with soybean paste, tofu, seaweed, leek

6,00€

09. Spring Ebi Garnelen^(G) Tempura <4 Stück>

12,00€

Tempura shrimp Torpedo

10. Frittierte Kartoffeln mit^(G) Garnelen <3 Stück>

7,50€

Fried potatoes with shrimps

11. Garnelen- Frühlingsrolle^(A,G) <5 Stück>

7,50€

Shrimp spring rolls

12. Entrecôte Tako^(G,5)

17,00€

Gegrillter Oktopus mit Tomaten, Avocado,
Rote Zwiebeln und Soße

*Grilled octopus with tomatoes, avocado, red
onions and sauce*

13. Takoyaki <3 Stück>^(A)

5,50€

Jap. Oktopus Bällchen
Japanese octopus balls

14. Scallops Mango^(5,F,C)

17,00€

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Mango Salat,
dazu Fisch Soße, Erdnuss

Grilled scallops on mango salad, fish sauce, peanuts

15. Tofu Teriyaki^(A)

9,00€

Panierter Tofu mit Teriyaki Soße, Lauch, Sesam
Breaded tofu with teriyaki sauce, leek, sesame



Salad



S1. *Mango Salat ^(5,F,C)
Mango Salad 🌿

8,50€

S3. Tuna Salat ^(G)
Tuna salad

14,50€

S2. Lachs- Salat ^(G)
Salmon salad

13,50€

S4. Gyutataki Salat ^(B)
Rindfleisch „Tataki“ (leicht gegrillt) mit Salat
Tataki beef (lightly grilled) with salad.

14,50€

Ceviche



11. Ceviche Tuna ^(G)
Marinierte Thunfisch, Limettensaft, Schalotten, Cherrytomaten, Wasabi, Salat

20,00€

12. Ceviche Peru ^(G)
Marinierte Wolfbarsch, Chili, Limettensaft, Schalotten, Cherrytomaten, Salat

20,00€

13. Ceviche Hamachi ^(G)
Marinierte Hamachi, Grüne Äpfeln, Limettensaft, Schalotten, Cherrytomaten, Salat
Marinated hamachi, green apples, Lime juice, shallots, cherry tomatoes, lettuce

20,00€



Koja's Tataki

(9 Stück)
(250 gram)

1. Flambierte Deluxe Lachs mit Mango, Koriander.^(G,F,H)

19,50€

Flambéed salmon with mango, salad, coriander.

2. Flambierter Thunfisch mit Mango, Salat und Koriander^(G,F,H)

22,50€

Flambéed tuna with mango, salad, coriander.



Don Buri <Bowl> mit hausgemacht Soße

Roh Fisch oder gebratene Fisch auch möglich

1. Lachs Don

20,50€

Lachs, Sushi Reis, Edamame, Surimi, Rettich, Gurke, Avocado, Salat, Algensalat, Kaviar, Mais, Tomaten und Sesam.
Salmon, sushi rice, edamame, surimi, radish, cucumber, avocado, lettuce, caviar, corn, tomatoes and sesame.

2. Tunacado Don

21,50€

Thunfisch, Sushi Reis, Edamame, Surimi, Rettich, Gurke, Avocado, Salat, Algensalat, Kaviar, Mais, Tomaten und Sesam.
Tuna, sushi rice, edamame, surimi, radish, cucumber, avocado, lettuce, caviar, corn, tomatoes and sesame.

3. Unagi Don

22,50€

Gegrillte Aal, Sushi Reis, Edamame, Surimi, Rettich, Gurke, Avocado, Salat, Algensalat, Kaviar, Mais, Tomaten und Sesam.
Grilled eel, sushi rice, edamame, surimi, radish, cucumber, avocado, lettuce, caviar, corn, tomatoes and sesame.

4. Yakitori Don

20,50€

Gegrillte Hähnchenspieße, Sushi Reis, Edamame, Surimi, Rettich, Gurke, Avocado, Salat, Algensalat, Kaviar, Mais, Tomaten und Sesam.
Grilled chicken skewers, sushi rice, edamame, surimi, radish, cucumber, avocado, lettuce, caviar, corn, tomatoes and sesame.

5. Gyutataki Bowl

21,50€

Rinderfleisch, Sushi Reis, Edamame, Surimi, Rettich, Gurke, Avocado, Salat, Algensalat, Kaviar, Mais, Tomaten und Sesam.
Greater amberjack, sushi rice, edamame, surimi, radish, cucumber, avocado, lettuce, caviar, corn, tomatoes and sesame.

6. Veggie Team Don

20,50€

Gebratener Tofu, Sushi Reis, Edamame, gebratener Rettich, Gurke, gebratene Avocado, Salat, Algensalat, Mais, Tomaten und Sesam.
Fried tofu, sushi rice, edamame, fried radish, cucumber, fried avocado, lettuce, caviar, corn, tomatoes and sesame.

7. Kojia Seafood Don Bowl

25,50€

Lachs, Thunfisch, Hamachi, Ebi Tempura Garnele, Sushi Reis, Edamame, Surimi, Rettich, Gurke, Avocado, Salat, Algensalat, Kaviar, Mais, Tomaten und Sesam.
Salmon, tuna, hamachi, ebi tempura shrimp, sushi rice, edamame, surimi, radish, cucumber, avocado, lettuce, caviar, corn, tomatoes and sesame.



Koja

Koja Spezial Speisen

Entdecken Sie eine neue Stufe des Geschmacks



Udon

Gebratene Udon- Nudeln nach japanischer Art, in der Nudeln Hauptbestandteil der Einlage einer qualitätä Fleisch-, Gemüse-, Fisch-, Knochenbrühe, saisonische Kräuter sind. Auswahl mit:

- | | |
|---|--------|
| a. Rinderfilet – Beef Filet | 20,50€ |
| b. Tofu  | 20,50€ |
| c. Hähnchenbrust- Chicken | 20,50€ |
| d. Garnelen- Schrimps | 20,50€ |

Nudelsuppe

Udon

Jap. dicke Nudeln aus Weizenmehl, Garnelen Brühe, Weißkohl, Karotte, Champignon, Zwiebeln.
Japanese thick noodles made from wheat flour, shrimp broth, white cabbage, carrot, mushroom, onion.

- | | |
|--|--------|
| a. Tofu  | 20,50€ |
| b. Chicken | 20,50€ |
| c. Rinder Filet | 20,50€ |

Ramen

Jap. Nudeln aus Weizen mit Shoyu (aus Schwein) oder Miso Brühe, Weißkohl, Pilz, Karotte, Lauch, Seetang, Sesam.
Japanese noodles made from wheat with shoyu (from pork) or miso broth, white cabbage, mushroom, carrot, leek, seaweed, sesa

- | | |
|---|--------|
| a. Tofu  | 22,00€ |
| b. Chicken Karaage | 22,00€ |
| c. Rinder Filet | 25,00€ |



LOCAL NUDELN

Bun Bo Nam Bo

16,90

Reisnudeln mit Rinderfleisch, Salat, Koriander, Erdnuss, Soße nach Saigon Art

Bun Nem

14,90

Reisnudeln mit 2x Frühlingsrollen, Salat, Koriander, Soße nach Saigon Art.

GRILL DISHES

Eine Asia Style Portion mit blanchierten Mix Gemüse, japanischem Reis, Süßkartoffeln, hausgemachte Soße mit:

+ Hähnchenbrust- chicken	20,00
+ Entenbrust- duck	25,00
+ Tofu - vegan	20,00

- Pikante-Soße
- Süß-Sauer-Soße
- Mango-Soße
- Thai-Curry-Soße
- Erdnuss-soße
- BBQ- Soße
- Teriyaki-Soße



Wok

SPEISEN KARTE

In der vielfältigen Auswahl:

- | | |
|-------------------------------|---------|
| 1. Gebratenes Hühnerfleisch | • 17,50 |
| 2. Gebackene Hühnerbrustfilet | • 18,50 |
| 3. Knuspriges Entenfleisch | • 19,90 |
| 4. Rindfleisch | • 18,50 |
| 5. Gebratene Gemüse | • 14,90 |
| 6. Gebratene Tofu | • 17,50 |
| 7. Garnelen | • 19,50 |

Danach kommt mit Ihre Liebling Soße:

- Pikante-Soße
- Süß-Sauer-Soße
- Mango-Soße
- Thai-Curry-Soße
- Erdnuss-soße
- BBQ Soße

Gern servieren wir als Beilage mit:

- Reis
- Pommes

Gegrillte Speisen

Grill Dishes



28. Lachs Teriyaki^(G) (Ca. 250g) **27,50€**

Gegrillte Lachs Filet mit Teriyaki Soße, Gemüse und Salat
Fried salmon fillet with teriyaki sauce, vegetables and salad

29. Tuna Teriyaki^(G) (Ca. 250g) **29,50€**

Gegrillte Thunfisch Filet mit Teriyaki Soße , Gemüse und Salat
Fried tuna fillet with teriyaki sauce, vegetables and salad

30 . Riesen Garnelen ^(A,B,F) **35,50€**

3 gebackene Riesen Garnelen mit Spezial Tomaten-Knoblau Soße , Gemüse und Salat
3 backed giant shrimps with special tomato-garlic sauce, vegetables and salad

31. Irisches Rinderentrecôte (Rip-Eye) **28,50€**

Ca. 250g zart Hochrippe mit Fettauge,
approx. 250g tender prime rib with fat eye

32. Irisches Rinderfilet **34,50€**

Ca. 250g zart
approx. 250g tender

33. Koja's Heiplatte **35,00€**

250gr Rinderfilet, Spiegeleier, hausgemachte Pastete und Spezialsoe mit Knoblauch Baguette serviert
250gr of beef fillet, fried eggs, homemade pate and special sauce served with garlic baguette

***Beilage:** B1. A5 Reis- A5 Reis **2,50€**
B2. Skartoffeln Pommes **5,00€**



Koja.

Koreanische Spezialität



South Koreanische Hähnchen Spezialitäten



8. Stk. Chicken Wings: (A,F,H,C)

18,00€

- Gangjeong Sauce:

Die perfekte Kombination aus süß und scharf - mariniert mit Reiswein und Chungyang-Chilischoten.

The perfect combination of sweet and spicy - marinated with rice syrup and Chungyang chili peppers



Der Ursprung unseres Sushi



Koja

<KOSHIIBUKI SUSHIREIS UND SCHOTTLICHER FISCHS MIT LABEL>

Im anspruchsvollen Ambiente unseres Restaurants verschmelzen hochwertiger japanischer Premium Sushi Reis und erlesenster schottischer Fisch zu einer gastronomischen Symbiose höchster Qualität. Tauchen Sie ein in eine kulinarische Reise, in der die exquisiten Aromen Japans und Schottlands sich zu einem unvergesslichen Genusserlebnis vereinen.

Nigiri

(1 Stück)

N1: Sake Nigiri ^(G)	3,30€	N5: Avocado Nigiri ^(G)	3,30€
Lachs, Salmon		Avocado- Sesam	
N2: Maguro Nigiri ^(G)	3,80€	N6: Unagi Nigiri ^(G)	3,80€
Thunfisch Tuna		Aal Eel	
N3: Hamachi Nigiri ^(G)	3,80€	N7 Wolfsbarsch Nigiri ^(G)	3,80€
Hamachi Fisch		Seabass Fisch	
N4: Ikura Nigiri ^(G)	3,30€	N8: Mango Nigiri F,H ^(G)	3,30€
Lachs, Kaviar. Salmon, Caviar		Mango	

Sashimi

(2 Stück)



1. Deluxe Lachs ^(G)	5,50€
Salmon	
2. Thunfisch ^(G)	5,90€
3. Hamachi ^(G)	6,50€
Hamachi	
4. Wolfbasch Nigiri ^(G)	6,50€
Sea bass	



Crunchy

(6 Stück)

1. Salmon Crunchy

(A,E,F,G)

8,90€

Lachs, Avocado, Gurke, Lauch, Frischkäse.
Salmon, avocado, cucumber, leek, cream cheese

2A. Tuna Crunchy

(A,E,F,G)

9,90€

Thunfisch, Avocado, Gurke, Lauch, Frischkäse.
Tuna, avocado, cucumber, leek, cream cheese.

2B. Tuna Spicy Crunchy

(A,E,F,G)

9,90€

Spicy Thunfisch, Avocado, Gurke, Lauch, Frischkäse



3.Ebi Garnelen Tempura Crunchy

(A,E,F,G))

8,90€

Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Lauch, Frischkäse.
Ebi tempura, avocado, cucumber, leek, cream cheese.

4. Veggie Crunchy

(A,E,F)

8,90€

Rettich, Avocado, Gurke, Mango, Lauch, Frischkäse.
Radish, avocado, cucumber, mango, leek, cream cheese.

5. Chicken Crunchy

(A,E,F)

8,90€

Yakitori Hähnchen, Avocado, Gurke, Kürbis und Frischkäse.
Yakitori chicken, avocado, cucumber, pumpkin and cream cheese.

6. Chef de Kōja

(A,E,G,F)

12,50€

Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse.
Salmon, tuna, avocado, cucumber, cream cheese.



Kōja

Inside Out

(8 Stück)

1. Alaska's Pass ^(G,F,H)

13,50€

Schottland Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam, Tobiko.
Scotland organic salmon, avocado, cream cheese, sesame, tobiko.

2. Ebi Tempura ^(G,F,H)

13,50€

Gebackene Garnelen, Gurke, Frischkäse, Sesam
Baked shrimp, cucumber, cream cheese, sesame

3. Maguro Inside Out ^(G,F,H)

16,50€

Thunfisch- Gurke, Mango, Frischkäse, Sesam.
Tuna, cucumber, mango, cream cheese, sesame.

4. Veggie Inside Out ^(A,E,H)

13,50€

Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse, Sesam. 🌱
Avocado, cucumber, mango, cream cheese, sesame

5. Yakitori Inside Out ^(A,E,H)

13,50€

Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Sesam 🌱
Chicken, cucumber, cream cheese, sesame

Koja



Spezial Rollen

(4 Stück)

1. Greenshark Roll

(A,F,B,H)

8,90€

Ebi Tempura, Gurke, Lauch, Frischkäse, on top mit Avocado.
Ebi Tempura, cucumber, leek, cream cheese, on top mit avocado

2. Red Shark Roll

(A,B,G)

9,50€

Lachstatar, Avocado, Mayonnaise, Frischkäse, on top flambierter Lachs.
Salmon tartare, avocado, mayonnaise, cream cheese, flambéed salmon on top.

3. Tunacado

(G,E)

10,50€

Thunfisch Tatar, Avocado, Mango, Lauch, Frischkäse, on Top flambierter Tuna
Tuna tartare, avocado, mango, leek, cream cheese, flambéed tuna on top

4. Irische Rinderfleisch Roll

(A,F)

12,50€

Ebi Tempura, Lachs, Frischkäse, Avocado, Mango, on Top flambierter Rinderfilet.
Ebi tempura, salmon, cream cheese, avocado, mango, beef fillet flambéed on top.

5. Ninja Prawns

(A,B,F)

14,50€

Lachs, Avocado, Gurken, Frischkäse, gebackene Garnelen und Sesam bedeckt mit 4 Garnelen und Tobiko
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, backed schrimp, and sesame with four prawns and tobiko

6. Unagi Rolls

(A,F,G,E)

11,50€

Tempura Garnelen, Gurke, Frischkäse, on Top flambierte Unagi



'SUSHI' Set



flambiert auch möglich

Set 1 Für Beginner

19,90€

6 Stk. Crunchy + 2 Stk. Sashimi + 2 Stk. Nigiri

Set 2 Kleine Hunger

19,90€

8 Stk. Inside Out + 2 Stk. Nigiri + 2 Stk. Sashimi

Set 3 Veggie Team Choice:

26,50€

8 Stk. Inside Out + 2 Stk. Nigiri + 6 Stk. Crunchy

Set 4. Veggie 🌱

30,50€

2 Stk. Nigiri + 8 Stk. Inside Out
+ 10 Stk. Crunchy

ROMANTIC für Couple

70,90€

8 Stk. Inside Out + 10 Stk. Crunchy + 8 Stk.
Special Rolls + 4 Stk. Nigiri + 4 Stk. Sashimi +
2 Tempura Garnelen.

BIG BOSS für 4 Personen

139,90€

16 Stk. Inside Out + 20 Stk. Crunchy + 16 Stk.
Special Rolls + 8 Stk. Nigiri + 8 Stk. Sashimi +
4 Tempura Garnelen.



Dessert

Mochi Eis (2 Stk.)^(E,F,H)

7,50€

kleine runde Klebreis- Kuchen, Grüntee Geschmack mit Obst und Vanille Eis
Japanese Mochi ice cream

- Mango
Mango
- Schoko
Chocolate
- Kokos
Coconut
- Erdbeere
Strawberry
- Matcha
Matcha
- Vanille
vanilla
- Cheesecake
Cheesecake



Mango Reis(4 Stk.)

7,50€

Klebereis, Mango

Chef's Selection Hot Brownie

9,50€

Hot Brownie Kuchen, Vanille Eis und Obst.



Die von uns verwendeten Herstellerprodukte enthalten folgendes:

The manufacturer products we use contain the following:

1. Farbstoff
Dye
2. Konservierungsstoffe
Preservatives
3. Antioxidationsmittel
Antioxidants
4. Geschmacksverstärker
Flavor enhancer
5. Säuerungsmittel
Acidulants
6. Koffeinhaltig
Contains caffeine

1ALLERGENKENNZEICHNUNG

ALLERGEN LABELING

- A. Glutenhaltiges Getreide
Cereals containing gluten
- B. Krebs und Weichtiere
Cancer and molluscs
- C. Erdnüsse
Peanuts
- D. Sellerie
Celery
- E. Milchprodukte
Dairy products
- F. Sesamsamen
Sesame seeds
- G. Fischprodukte
Fish products
- H. Soja
Soy



KOJA'S FINE DINNING 3 GÄNGER MENÜ

bitte vorbestellen

Menü 1. Wagyu Roastbeef 110,00€

Rotwein – 200 ml
Kalte Vorspeise (Sushi oder Salat)
Wagyu Roastbeef ca. 250g mit Gemüse
Gebratener Eier-Reis
Dessert

Red wine – 200 ml
Cold starter (sushi or salad)
Wagyu roast beef approx. 250g with vegetables
Egg fried rice
Dessert (ice cream or brownie)

Menü 2. Wagyu Filetsteak 149,00€

Rotwein 200 ml
Kalte Vorspeise (Sushi oder Salat)
Wagyu Filet ca. 250g mit Gemüse
Gebratener Eier-Reis
Dessert

Red wine 200 ml
Cold starter (sushi or salad)
Wagyu fillet approx. 250g with vegetables
Egg fried rice
Dessert (ice cream or brownie)



Koja

KOJA DE WEINE



Meisterlich Ausgewählt: Exquisite Hausweine für anspruchsvolle Genießer
Masterfully selected: Exquisite house wines for discerning enjoyment