

sushi

nigiri (2 stück – 2 pieces)

sake	- lachs salmon	600
hamachi	- gelbschwanzmakrelen greater amberjack	600
maguro	- yellow fin tuna	600
barramundi	- riesenbarsch king bass	600

maki (6 stück – 6 pieces)

kappa	- gurke sesam cucumber sesame	500
sake	- lachs salmon	600
ebi avocado	- garnele gekocht boiled prawn	600

ura maki inside out (6 stück – 6 pieces)

california	- surimi avocado tobikko	780
vegi	- spinat sesam spinach sesame	780
maguro	- yellow fin tuna gurke sesam cucumber sesame	780
sake	- lachs avocado tobikko salmon	780

sashimi (4 stück – 4 pieces)

loup de mer	- miso getrocknet dried miso	900
sake	- lachs salmon	900
tuna	- yellow fin tuna	900

ZEN style (2 stück – 2 pieces)

blaukrabbe knusprig blue crab		
lauwarm luke warm		950

ZEN platte für zwei – ZEN plate for two

6 maki 4 nigiri 2 Zen special 8 sashimi gemischt	3200
--	------

Every dish a new destinAsian



ZEN

THE BEST OF PAN-ASIAN CUISINE

tatar

rinderfilet tatar | beef fillet tatar

koriander | sesamöl | yuzo saft | schwarze bohnen sauce
coriander | sesame oil | yuzo juice | black bean sauce

thunfisch tatar | tuna tatar

wasabi tobikko
wasabi tobikko

cent

1600

1400

suppen | soups

misosuppe

tofu | seetang | frühlingszwiebeln
tofu | tang | spring leek

450

tom kha gai

pouardenbrust | kokos | zitronengras | tomaten | kaffirblätter - scharf
breast of poulard | cocos | lemon grass | tomato | kaffir leaves - hot

700



tom yam gung

glasnudeln | riesengarnelen | limonenblätter | galgant | champignons
sellerie | basilikum – scharf | sauer
*fine chinese noodles | king prawns | lime leaves | galangal | mushrooms
celery | basil – hot | sour*

800

pho bo

glasnudeln | rinderfilet | sternanis | thai basilikum | koriander
fine chinese noodles | fillet of beef | star anis | thai basil | coriander

950



signature dish - empfehlung

Every dish a new destinAsian

ZEN Restaurant
The Westin Grand München Arabellapark
Arabellastraße 6
D-81925 München

T: +49 (0)89 9264 8110
F: +49 (0)89 9264 8109
E: zen.restaurant@westin.com
W: westin.com/muenchen

täglich
06.30 – 10.30 Uhr
12.00 – 14.30 Uhr
18.30 – 23.00 Uhr

warme vorspeisen | warm appetizers

edamamesojabohnen grün | meersalz
green soy beans / sea salt

cent

650

tom lan botshrimps | koriander | jalapeno ponzu | süß sauer sauce
shrimps / coriander / jalapeno ponzu / sweet sour sauce

1200

xui maiwan tan | iberico schwein | pilze | hoisin sauce
wan tan / iberico pork / mushrooms / hoisin sauce

1050

garnelen | prawnsdaikon rettich | avocado - mango - chutney
daikon radish / avocado mango chutney

1450

salate | salads

curry geflügelsalat | curry chicken saladmaispoularde | thai bohnen | shitake pilze | cashew nüsse | kokos milch
corn poulard / thai beans / shitake mushrooms / cashew / coconut milk

850

rindfleischsalat | soba - beef saladsoba nudeln | spinat | sellerie | limette | koriander
soba noodles / spinach / celery / lime / coriander

1000

glasnudelsalat | fine chinese noodle saladshrimps | mu er pilze | gartengurken | chili
shrimps / mu er mushrooms / cucumber / chili

1150

wakame algensalat | wakame tang saladsesam geröstet | tempura ebi
roasted sesame / tempura ebi

950

**tho goi**thunfisch mariniert | blattkräuter | matsuhisa sauce
marinated tuna / herbs / matsuhisa sauce

1450

satay

enten satay | duck satayerdnuss sauce
peanut sauce

1000

lammfilet satay | lamb fillet sataymacadamianuss sauce
macadamia nut sauce

1100



signature dish - empfehlung

Every dish a new destinAsian



ZEN

THE BEST OF PAN-ASIAN CUISINE

crossover



lachs pochiert | poached salmon
wasabi risotto | thai gemüse | reismantel
wasabi risotto | thai vegetables | rice coated

cent
1850

pouardenbrust | breast of poulard
mie nudeln | sesam | papaya | honig - koriander sauce
mie noodles | sesame | papaya | honey coriander sauce

1600

entenbrust | breast of duck
duftreis | pak choi | macadamianuss sauce
fragrant rice | pak choi | macadamia nut sauce

2100

seeteufel gebacken | baked angler fish
mie nudeln | tempura | mangold rot | austern sauce
mie noddles | tempura | red chard | oyster sauce

2250



kabeljau saikyo miso | codfish saikyo miso
grüner tee nudeln | tempura zucchini Blüten | yuzo miso sauce
green tea noodles | zucchini flowers with tempura

1950



rinderfilet bul go gi | beef fillet bul go gi
schlangenbohnen | yamwurzeln | lauchstroh
beans | yam roots | leek

2500

loup de mer
jakobsmuscheln | garnelen | dim sum | zitrusfrüchte
scallop | prawns | dim sum | citrus fruits

2400

schweinefleisch iberisch | pork iberian
limonenpolenta | pak choi | senf miso sauce
lime polenta | pak choi | mustard miso sauce

1850

lammkaree | lamb karee
reis | aubergine
rice | aubergine

2600

hummer | lobster
tobikko risotto | thai spargel
tobikko risotto | thai asparagus

2800



signature dish - empfehlung

Every dish a new destinAsian

ZEN Restaurant
The Westin Grand München Arabellapark
Arabellastraße 6
D-81925 München

T: +49 (0)89 9264 8110
F: +49 (0)89 9264 8109
E: zen.restaurant@westin.com
W: westin.com/muenchen

täglich
06.30 – 10.30 Uhr
12.00 – 14.30 Uhr
18.30 – 23.00 Uhr



ZEN

THE BEST OF PAN-ASIAN CUISINE

hot wok

chien rau

gemüse wok
vegetable wok

nasi goreng

reis gebraten | curry | shrimps
fried rice | curry | shrimps

ga xao chua ngot

hähnchenfleisch | gemüse | süß sauer sauce
chicken | vegetables | sweet sour sauce

bo lui

reisnudeln | rinderspieß | zitronengras | austern sauce
fine chinese noodles | beef skewer | lemon grass | oyster sauce

ZEN

vit quay

kanton ente | sojasprossen | hoisin sauce
canton duck | soy sprouts | hoisin sauce

cent

800

1700

1580

1800

2100

curry

hähnchenfleisch curry | chicken curry

grüner tee nudeln | curry gelb | karotten | zitronengras
limonenblätter | kokosmilch sauce pikant
*green tea noodles | yellow curry | carrots | lemon grass
lime leafs | spicy coconut milk sauce*

1580

geng phet gai

hähnchenbrust | thai curry grün | thai basilikum
gemüse | kokosmilch – sehr scharf
*breast of chicken | green thai curry | thai basil | vegetables
coconut milk – very hot*

1580

kurma

süßkartoffel | rindfleisch | koriander | kreuzkümmel
ingwer | kardamom | kokosmilch
*sweet potato | beef | coriander | cumin seed | ginger
cardamom | coconut milk*

1750

lammcurry | lamb curry

süßkartoffel | aubergine | minze
sweet potato | aubergine | mint

1750

ZEN

geng deng gung

riesengarnelen | thai curry rot | thai basilikum
gemüse | kokosmilch
king prawns | red thai curry | thai basil | vegetable | coconut milk

2300

ZEN

signature dish - empfehlung

Every dish a new destinAsian

ZEN Restaurant
The Westin Grand München Arabellapark
Arabellastraße 6
D-81925 München

T: +49 (0)89 9264 8110
F: +49 (0)89 9264 8109
E: zen.restaurant@westin.com
W: westin.com/muenchen

täglich
06.30 – 10.30 Uhr
12.00 – 14.30 Uhr
18.30 – 23.00 Uhr




ZEN

THE BEST OF PAN-ASIAN CUISINE

dessert

	cent
sorbet variation grüner tee eis kokosnuss litschi <i>green tea ice coconut lychee</i>	900
bananen paniert breaded banana grüner tee eis sesamknusper <i>green tea ice sesam crust</i>	700
milchreistürmchen rice pudding mangokompott <i>mango compote</i>	850
 pandan tapioker pudding kokosschaum <i>cocos foam</i>	800
 zitronengras crème brûlée lemon grass crème brûlée litschi mariniert schokolade <i>marinated lychee chocolate</i>	850
exotische früchte exotic fruits ananas sorbet <i>pineapple sorbet</i>	850
ZEN variation (zwei personen) <i>(two person)</i>	1550

 **signature dish - empfehlung**

Every dish a new destinAsian

ZEN Restaurant
The Westin Grand München Arabellapark
Arabellastraße 6
D-81925 München

T: +49 (0)89 9264 8110
F: +49 (0)89 9264 8109
E: zen.restaurant@westin.com
W: westin.com/muenchen

täglich
06.30 – 10.30 Uhr
12.00 – 14.30 Uhr
18.30 – 23.00 Uhr

kleines küchenlexikon | kitchens dictionary



wakame		seetang	-	<i>tang</i>
tosa – zu		japanischer essig	-	<i>japanese vinegar</i>
mitsuba		japanisches küchenkraut	-	<i>japanese herbs</i>
tobikko		flugfisch kaviar	-	<i>caviar</i>
miso		sojabohnen paste	-	<i>paste of soy bean</i>
yuzo		japanische limone	-	<i>japanese lime</i>
pak choi		kohlgemüse	-	<i>stew vegetable</i>
ponzu		sojasauce mit zitronengeschmack		
daikon		riesenrettich aus asien	-	<i>king radish from asia</i>
tempura		teigmantel	-	<i>pastry crust</i>
ebi		garnele	-	<i>prawn</i>
matsuhisa sauce		ingwer soja sesamöl	-	<i>ginger soy sesame oil</i>
wasabi		japanischer meerrettich	-	<i>japanese horseradish</i>

Every dish a new destinAsian