

Nachtleben

genuss

Roher Fisch an der Stadtgrenze

21.12.2006 | 16:23:12

ZÜRICH. Der Sushimeister arbeitet direkt vor dem Gast.



Restaurant Kai Japanese Fusion Bar, Ellen-Widmann-Weg 2, 8050 Zürich

Was entsteht, wenn ein Israeli und eine Schweiz-Kolumbianerin ein Restaurant in Neu-Oerlikon eröffnen? Eine Sushi-Bar. Zugegeben, verwöhnte Zürich-Zentrum-Bewohner rümpfen die Nase wegen der weiten Anfahrt: Doch für selbstgerolltes Sushi vom Kaiten (Edel-Fliessband) und das original japanische Flair lohnt es sich: Der Sushimeister arbeitet direkt vor dem Gast. Genau so wie der Tellerwäscher. Und die Fliessband-Kreationen erklärt – mit an Naivität grenzendem Charme – der Chef persönlich. Im Lokal steckt viel Herzblut. Die Wände hat das Wirte-Ehepaar eigenhändig gestrichen. Spannend schmecken ihre Sushikreationen mit Tacosmehl oder dem Brotaufstrich Philadelphia.

Sushi gibts für 20 bis 30 Franken, japanische Udon-

Artikel aus
der Zeitung



LOCATION-INFO

Für Fans von:

Frisch zubereitetem Sushi.

Der Kritiker: Fand die Anfahrt gar weit – das Sushi aber köstlich.

BEWERTUNG

Note: 5

genuss

Essen ist wie Liebe:
Langsam

Essen mit der A- Post

Roher Fisch an der
Stadtgrenze

Milch nach der Party

Cocktails, Sarah und
Mittelmeer

Immer schön freundlich!

Hier traut sich kein Zürcher
rein!

Wie Gott in Italien

Hell, günstig und gut

Fettfreier Fastfood

Roher Fisch an der Stadtgrenze - genuss - Nachtleben - Heute Online

Nudeln für 22 Franken und thailändische Kürbissuppe
als Vorspeise für 8 Franken.