

מ ר ק

=

28 נח **מרק מיסו**
מחית פולי סויה בציר דגים יפני עם קוביות טופו, בצל ירוק ואצות וואקמה

32 נח **מרק אטריות**
מרק על בסיס ציר דגים עם אטריות (אודון / סובה), פטריות שיטקה, בצל ירוק, ג'ינג'ר טרי ושבבי טמפורה

32 נח **אגדאשי טופו**
קוביות טופו מטוגן, במרק על בסיס ציר דגים עם ג'ינג'ר, צנון מגורר ובצל ירוק

ס ל ט

=

32 נח **נאמסו (חמוצים יפנים)**

32 נח **סלט הרוסמה (v)**
סלט קר מאטריות שעועית, רצועות גזר, מלפפון ואצות וואקמה ברוטב סויה וחומץ אורז

32 נח **סלט וואקמה (v)**
סלט מלפפונים ואצות וואקמה ברוטב סויה, חומץ אורז ומירין

64 נח **סלט אטריות קר (vo)**
סלט ירוק ואטריות סובה עם רצועות טאמאגו, מלפפון, עגבניות שרי, קוביות טופו ואצות וואקמה עם רוטב שומשום מתקתק

82 נח **סלט ניג'י**
סלט אטריות שעועית עם קוביות ששימי טונה, קוביות ששימי סלמון, גזר, אבוקדו ומלפפון

ט ר ט ר

=

87 נח **טרטר סלמון**
נתח סלמון קצוץ דק ומוגש על קוביות אבוקדו עם ספייסי מיונז, טריאקי, שבבי טמפורה ובצל ירוק

89 נח **טרטר דניס**
נתח דניס קצוץ דק ומוגש על קוביות אבוקדו עם רוטב מיונז וואסבי, טריאקי, שבבי טמפורה ובצל ירוק

91 נח **טרטר טונה**
נתח טונה קצוץ דק ומוגש על קוביות אבוקדו עם ספייסי מיונז, טריאקי, שבבי טמפורה ובצל ירוק

97 נח **טרטר טורו (עונתי)**
נתח טורו, החלק העסיסי של הטונה, קצוץ דק ומוגש על קוביות אבוקדו עם ספייסי מיונז, טריאקי, שבבי טמפורה ובצל ירוק

מחבת



ע"פ 54

סלמון טטאקי

סלמון בצריבה קלה במחבת, מוגש עם רוטב פונזו בצד

ע"פ 60

טונה טטאקי

טונה בצריבה קלה במחבת, מוגשת עם רוטב פונזו בצד

ע"פ 49

קינוקו איטאמה (v)

תערובת פטריות מוקפצות במחבת ברוטב יפני מיוחד על בסיס סויה, מירין ובצל

ע"פ 77

מאצורי טונה

טונה בצריבה קלה במחבת, מוגשת עם בצל פונזו, אבוקדו, אספרגוס ורוטב מיונז וואסבי

ע"פ 71

מאצורי סלמון

סלמון בצריבה קלה במחבת, מוגש עם בצל פונזו, אבוקדו, אספרגוס, רוטב מיונז וואסבי וביצי סלמון

ע"פ 70

טורי יאקי

פרגית צרובה על מחבת ברזל ברוטב טארה בליווי אספרגוס ובצל לבן

ע"פ 78

יאקי ניקו

אנטריקוט צרוב על מחבת ברזל ברוטב יפני מתקתק בליווי אספרגוס ובצל לבן

ע"פ 75

שאקה יאקי

סלמון צרוב על מחבת ברזל ברוטב יפני מתקתק בליווי אספרגוס ובצל לבן

ע"פ 60

טופו יאקי (vo)

טופו צרוב על מחבת ברזל ברוטב יפני מתקתק בליווי אספרגוס ובצל לבן

ע"פ 98

סוקיאקי

מנה יפנית מסורתית הנעשית בהליך בישול עדין עם רוטב מתקתק. מוגשת במחבת לשולחן. ניתן לבחור בין בקר / פרגית / סלמון / צמחוני, עם טופו, מחר פטריות, נבטים, גזר, זוקיני, כרישה ואטריות טובה

תנור



ע"פ 62

שאקה מיסו יאקי

קוביות סלמון ברוטב מיסו מתקתק צליות בתנור

ע"פ 75

פירי קארה יאקי

קוביות דניס עם רוטב ספייסי מיונז מינאטו צליות בתנור

מטוגן

=

ע"פ 68

טמפורה / פאנקו
נתחי דג מטוגנים לפי בחירה

ע"פ 60

יאקומי קארא אגה
נתחי דג מטוגנים המוגשים עם רוטב חמצמץ / חריף מעודן

ע"פ 50

טורי קאטצו
חזה עוף עטוף בפאנקו

ע"פ 46

טורי קארא אגה
נתחי עוף מושרים במרינדה יפנית ומטוגנים

ע"פ 45

ירקות בטמפורה (vo)
7 יח' של מגוון ירקות מטוגנות בטמפורה

סשימי (פרוסות דג נא)

=

ע"פ 63

אי-טן מורי
סשימי דג לפי בחירה

ע"פ 76

ני-טן מורי
סשימי של 2 סוגי דגים לפי בחירה

ע"פ 91

סאן-טן מורי
סשימי של 3 סוגי דגים לפי בחירה

ניגירי (2 יח')

=

ע"פ 33

ניגירי דג
דג מהמבחר היומי

ע"פ 35

ניגירי אבורי
דג לפי בחירה בצריבה קלה

ע"פ 27

ניגירי טאמאגו
חביתה יפנית

ע"פ 35

ניגירי איקורה
ביצי דג סלמון

ע"פ 52

שאקה אויאקו
ניגירי סלמון ספיישל

ע"פ 57

מאגורו זוקושי
ניגירי טונה ספיישל

ע"פ 125

אומאקסה ניגירי
7 יח' ניגירי בהמלצת השף

הוסו-מאקי: רול דק - אצה בחוץ (6 יח')

==

ש 36

אוקונומי מאקי

דג מהמבחר היומי

ש 28

יאסאי-מאקי צמחוני (vo)

בהרכבה עצמית לבחירה עד 2 מרכיבים: אבוקדו, מלפפון, אספרגוס, פטריות שיטקה, גזר, טאמאגו, קאמפיו

רולים i/o אינסטייד-אאוט (אורז בחוץ אצה בפנים, 8 יח')

==

ש 42

טונה, אבוקדו ובצל ירוק

ש 39

סלמון אבוקדו

ש 40

סלמון סקין

סלמון אפוי וסלמון סקין צלוי, עם ספייסי מיונז, בצל ירוק ומלפפון

ש 42

ספייסי טונה

טונה קצוצה, ספייסי מיונז, בצל ירוק ומלפפון

ש 45

טמפורה / פאנקו

דג בציפוי טמפורה או פאנקו עם אבוקדו, בצל סגול, מלפפון וספייסי מיונז בציפוי שבבי טמפורה

ש 37

מידורי (vo)

טמפורה של תרד, אספרגוס / אפונה סינית (בהתאם לעונת השנה) ומיונז

ש 33

צמחוני (v)

בהרכבה עצמית לבחירה עד 3 מרכיבים: אבוקדו, מלפפון, אספרגוס, פטריות שיטקה, גזר, טאמאגו, קאמפיו

ש 53

טונה טטאקי רול

טונה בצריבה קלה עם אבוקדו, בצל סגול, מלפפון וספייסי מיונז, בציפוי שבבי טמפורה

ש 49

סלמון טטאקי רול

סלמון בצריבה קלה עם אבוקדו, בצל סגול, מלפפון וספייסי מיונז, בציפוי שבבי טמפורה

ש 42

קארא-אגה

נתחי דג מטוגן עם אבוקדו, בצל סגול, מלפפון וספייסי מיונז בציפוי שבבי טמפורה

ש 38

אושו רול (v)

טופו מטוגן, קאמפיו, פטריות שיטקה, שבבי טמפורה

ציפוי לרולים:

ש 10

טנקס / שבבי טמפורה

ש 30

סלמון / דניס נא או צרוב

ש 38

טונה זוקה

רולים מיוחדים (8 יח')

=

60	אביס רול (vo) פאנקו טופו, אבוקדו, אספרגוס, ספייסי מיונז, בצל פונזו ומיונז וואסאבי
60	שינג'וקו רול (vo) קינוקו טמפורה, אבוקדו, אספרגוס טמפורה, ספייסי מיסו בציפוי שיטקה ורוטב גומא
71	צקיג'י רול מידורי בציפוי של סלמון צרוב
82	רופנגי רול ספייסי טונה ומלפפון בציפוי טונה זוקה
76	נזו רול דניס פאנקו רול בצפוי שיטקה ורוטב גומא
79	הראג'וקו רול סלמון פאנקו עם סלמון טטאקי ואספרגוס בציפוי בצל פונזו
76	שיבויה רול פטרייות טמפורה, אבוקדו ומלפפון בציפוי דניס צרוב
79	ספיישל סלמון רול ספייסי סלמון, אבוקדו ואספרגוס טמפורה בציפוי של סלמון צרוב
79	האקודטה רול סלמון אפוי, קמפיו, אבוקדו ואספרגוס בציפוי סלמון נא ואיקורה (ביצי סלמון)
79	יויוגי דניס פנקו רול בציפוי טונה זוקה
82	שינגוואה רול טונה טטאקי / ספייסי טונה, אבוקדו, מלפפון ובצל סגול בציפוי של דניס צרוב
82	טמאצ'י רול ספייסי דניס, אבוקדו ומלפפון בציפוי של דניס צרוב

* כל הרולים המיוחדים מגיעים בליווי של שבבי טמפורה ובצל ירוק מעל

קונוסים



ש" 35

קונוס דג לפי בחירה

ש" 37

קונוס טמפורה או פאנקו של דג לפי בחירה

ש" 30

קונוס צמחוני לפי בחירה

קומבינציות



ש" 96

נוזומי (קומבינציה צמחונית)

2 יח' ניגירי טאמאגו

6 יח' מאקי צמחוני

2 יח' פוטומאקי (רול עבה)

8 יח' מידורי

ש" 101

מיוקי

8 יח' סלמון אבוקדו

4 יח' ספייסי טונה

4 יח' ספייסי דניס

3 יח' מאקי סלמון

3 יח' מאקי דניס

ש" 148

גינזה

8 יח' דניס טמפורה רול

8 יח' טונה טאטאקי רול

8 יח' מידורי בציפוי סלמון צרוב

* שאל את המלצר על המיוחדים

* רטבים בתוספת למה שכלול במנה - 3 ש"

* V מנה טבעונית

* VO מנה צמחונית / טבעונית בשינוי אחד המרכיבים