

MINATO

LUNCH MENU || תפריט צהריים

MINATO

LUNCH MENU || תפריט צהריים

## עסקית צהריים

מוגשת בימים א'-ה', 12:00 - 16:00



מחיר לפי דונבורי / קומבינציה / סנוטה

+ שתי מנות ראשונות לבחירה:

מרק מיסו

סלט הרוסמה

סלט וואקמה

חצילים בציר אודון

אורז מאודה

סלט ירוק עם וינגרט יפני

## דונבורי (מנות על אורז מהמטבח החם)



₪ 79

טנדון

קערת אורז עם טמפורה של דגים וירקות

₪ 77

טריאקי דון

קערת אורז עם רצועות פרגית צלויית בגריל ברוטב טארה

₪ 72

טורי קרא אגה דון

קערת אורז עם נתחי עוף שהושרו במרינדה יפנית וטוגנו בשמן עמוק

₪ 79

טורי קאטצו דון

קערת אורז עם פרוסות של עוף בפאנקו ורוטב טארה

₪ 88

שאקה אויאקו דון

קערת אורז עם סלמון אפוי, קוביות אבוקדו, מלפפון, בצל ירוק, אצות וואקמה, שבבי טמפורה וביצי סלמון

₪ 93

יאקי זאקאנה דון

קערת אורז עם סלמון / דניס על הגריל, בליווי ירקות

## קומבינציות סושי

==

- 68 נה **יוקארי (vo - קומבינציה צמחונית)**  
2 פוטומאקי  
4 יח' ס/ו אבוקדו, אספרגוס ומלפפון  
4 יח' ס/ו אבוקדו, טאמאגו וגזר  
3 יח' מאקי קאמפיו (דלעת כבושה)  
3 יח' מאקי אספרגוס
- 73 נה **ריצקו (vo - קומבינציה צמחונית)**  
8 יח' ס/ו טמפורה של תרד עם אספרגוס / אפונה סינית (בהתאם לעונת השנה) ומיונז  
8 יח' ס/ו טופו מטוגן, קאמפיו, פטריות שיטאקה, מצופה בשבבי טמפורה
- 74 נה **יומיקו**  
8 יח' ס/ו סלמון אבוקדו רול  
6 יח' מאקי טונה
- 79 נה **אקיקו**  
4 יח' ס/ו סלמון אבוקדו רול  
4 יח' ס/ו סלמון סקין רול  
3 יח' מאקי טונה  
3 יח' מאקי דניס
- 85 נה **סנאה**  
4 יח' ספיישל סלמון סקין - פוטו מאקי של סלמון אפוי, סלמון סקין פריך, חסה,  
אבוקדו, מלפפון, בצל סגול וספייסי מיונז  
8 יח' ס/ו טמפורה רול - דג בטמפורה עם אבוקדו, בצל סגול, מלפפון וספייסי מיונז
- 79 נה **הירוקו**  
8 יח' ס/ו דג טמפורה עם אבוקדו, בצל סגול, מלפפון וספייסי מיונז  
8 יח' ס/ו טמפורה של תרד עם אספרגוס / אפונה סינית (בהתאם לעונת השנה) ומיונז
- 87 נה **יוקו**  
שני רולים לבחירה
- 89 נה **טאטאקו**  
8 יח' ס/ו טונה טטאקי רול / נתח טונה צרובה  
8 יח' ס/ו סלמון אבוקדו רול

## קומבינציות סושי

=

99 ₪

### מיוקי

8 יח' סלמון אבוקדו רול

4 יח' ספייסי טונה רול

4 יח' ספייסי דניס

3 יח' מאקי סלמון

3 יח' מאקי דניס

121 ₪

### אמיקו

3 יח' ניגירי

6 יח' סאשימי מדגי היום

4 יח' ספייסי טונה רול

4 יח' סלמון אבוקדו רול

### ציפוי לרולים:

שבבי טמפורה

ביצי סלמון

סלמון נא או צרוב

דניס נא או צרוב

טונה או טונה זוקה

7 ₪

18 ₪

18 ₪

28 ₪

33 ₪

\* שאל את המלצר על המיוחדים

\* V מנה טבעונית

\* VO מנה צמחונית / טבעונית בשינוי אחד המרכיבים

## סונוטה

=

נח 105

### סוקיאקי

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

נח 63

### סלט אטריות קר (vo)

סלט ירוק ואטריות סובה עם רצועות טאמאגו, מלפפון, עגבניות שרי, קוביות טופו ואצות וואקאמה עם רוטב שומשום מתקתק

נח 82

### סלט סובה

סלט סובה עם בחירה של רצועות פרגית צליות בגריל / טמפורה דגים

נח 98

### קומבינציית סאן-טן מורי

סאשימי של שלושה סוגי דגים לפי בחירה

## מרקים

=

נח 80

### מרק טמפורה אודון/סובה

מרק עדין על בסיס ציר דגים עם אטריות אודון / סובה וטמפורה של דגים וירקות או רק ירקות

## שתיה קלה

=

נח 12

מים מינרלים / סודה

נח 28

סן פלגרינו גדול

נח 13

תפוזים / אשכוליות / נסטי אפרסק

נח 13

קולה / דיאט קולה / קולה זירו / ספרייט / דיאט ספרייט

## **SONOTA**



### **SUKIYAKI** 105 NIS

Traditional Japanese dish slow-cooked with a mildly sweet sauce and served in the pan. Your choice of beef, chicken, salmon or vegetarian with tofu, mushrooms, bean sprouts, carrots, zucchini, leeks and soba noodles.

### **COLD NOODLE SALAD (VO)** 63 NIS

Soba noodles served on a bed of mixed salad greens with tamago strips, cucumber, tomato, diced tofu and wakame seaweed with a mildly sweet sesame sauce

### **SOBA SALAD** 82 NIS

Soba salad with your choice of chicken pullet or fish tempura

### **SAN TEN MORI** 98 NIS

Your choice of 3 types of fish, sliced as sashimi

## **SOUP SET**



### **UDON/SOBA TEMPURA** 80 NIS

A delicate fish bouillon soup, with udon / soba noodles and fish and vegetable (or vegetable only) tempura

## **SOFT DRINKS**



MINERAL WATER/SODA WATER 12 NIS

SAN PELLEGRINO, LARGE 28 NIS

ORANGE JUICE/GRAPEFRUIT JUICE/NESTEA PEACH 13 NIS

COCA-COLA/DIET COKE/COLA ZERO/SPRITE/DIET SPRITE 13 NIS

## SUSHI COMBINATIONS



### MIYUKI 99 NIS

- 8 pieces i/o salmon avocado roll
- 4 pieces i/o spicy tuna roll
- 4 pieces i/o spicy sea bream, cucumber
- 3 pieces salmon maki
- 3 pieces sea bream maki

### EMIKO 121 NIS

- 3 pieces nigiri
- 6 pieces your choice of fish from our daily selection, sliced as sashimi
- 4 pieces i/o spicy tuna roll
- 4 pieces i/o salmon avocado roll

#### Coating:

- Tempura flakes 7 NIS
- Salmon caviar 18 NIS
- Raw or seared salmon 18 NIS
- Raw or sea bream 28 NIS
- Tuna or zuke tuna 33 NIS

\* Please ask your waiter for today's business meal

\* V = vegan dish

\* VO = vegetarian/can be prepared vegan by omitting an ingredient

## SUSHI COMBINATIONS



<b>YUKARI (VO vegetarian combination)</b>	<b>68 NIS</b>
2 pieces futo-maki	
4 pieces i/o avocado, asparagus and cucumber	
4 pieces i/o avocado, tamago and carrot	
3 pieces maki kampyo (pickled pumpkin peel)	
3 pieces maki asparagus	
<b>RITSUKO (VO vegetarian combination)</b>	<b>73 NIS</b>
8 pieces i/o tempura-coated spinach/asparagus/snow peas (in season) with mayonnaise	
8 pieces i/o fried tofu, kampyo, shitake mushroom, coated in tempura flakes	
<b>UMIKU</b>	<b>74 NIS</b>
8 pieces i/o salmon avocado roll	
6 pieces tuna maki	
<b>AKIKO</b>	<b>79 NIS</b>
4 pieces i/o salmon avocado roll	
4 pieces i/o salmon skin roll	
3 pieces tuna maki	
3 pieces sea bream maki	
<b>SANAE</b>	<b>85 NIS</b>
4 pieces of special salmon skin roll – futo-maki of Seared salmon, salmon skin, lettuce, avocado, cucumber, red onion and spicy mayonnaise	
8 pieces i/o tempura roll - fishtempura with avocado, red onion, cucumber and spicy mayonnaise	
<b>HIROKO</b>	<b>79 NIS</b>
8 pieces i/o fish tempura with avocado, red onion, cucumber and spicy mayonnaise	
8 pieces i/o tempura-coated spinach/asparagus/snow peas (in season) with mayonnaise	
<b>YOKO</b>	<b>87 NIS</b>
2 rolls of your choice	
<b>TATAKO</b>	<b>89 NIS</b>
8 pieces i/o tuna tataki roll / pan-seared fillet of tuna	
8 pieces i/o salmon avocado roll	



## BUSINESS LUNCH

Served Sun-Thu, 12:00 - 16:00



### PRICE PER DONBURI / COMBINATIONS / SONOTA

#### + CHOISE OF 2 STARTERS:

MISO SOUP

HARUSAME SALAD (V)

WAKAME SALAD (V)

EGGPLANT IN UDON BROTH

STEAMED RICE

JAPANESE GREEN SALAD

### DONBURI (RICE BASED DISHES)



<b>TENDON</b>	79 NIS
Bowl of rice with fish and vegetable tempura	
<b>TERIYAKI DON</b>	77 NIS
Bowl of rice with flame-grilled chicken pullet in tara sauce	
<b>TORI KARA AGE DON</b>	72 NIS
Bowl of rice with deep-fried chicken fillets in a Japanese marinade	
<b>TORI KATSU DON</b>	79 NIS
Bowl of rice with panko-coated chicken fillets and tara sauce	
<b>SHAKE OYAKO DON</b>	88 NIS
Bowl of rice with baked salmon, avocado, cucumber, scallions, wakame seaweed, tempura flakes and salmon caviar	
<b>YAKI ZAKANA DON</b>	93 NIS
Bowl of rice with flame-grilled salmon or sea bream	