

MINATO

MINATO

מינאטו סושי בר | אג'נדה קיסריה

[WWW.MINATO.CO.IL](http://WWW.MINATO.CO.IL)

MINATO SUSHI BAR | AGENDA CAESAREA

[WWW.MINATO.CO.IL](http://WWW.MINATO.CO.IL)

## משקאות אלכוהולים

בירה אסהי 28 ₪

סאקה חם קנקן אישי 40 ₪

סאקה חם קנקן זוגי 55 ₪

### מרק

=

- 28 ₪ **מרק מיסו**  
מחית פולי סויה בציר דגים יפני עם קוביות טופו, בצל ירוק ואצות וואקמה
- 32 ₪ **מרק אטריות**  
מרק על בסיס ציר דגים עם אטריות (אודון / סובה), פטריות שיטקה, בצל ירוק, ג'ינג'ר טרי ושבבי טמפורה
- 35 ₪ **אגדאשי טופו**  
קוביות טופו מטוגן, במרק על בסיס ציר דגים עם ג'ינג'ר, צנון מגורר ובצל ירוק
- 88 ₪ **מרק טמפורה אודון/סובה**  
מרק עדין על בסיס ציר דגים עם אטריות אודון וטמפורה של דגים וירקות או רק ירקות

### סלט

=

- 25 ₪ **אדממה**  
פולי סויה עם מלח ים אטלנטי
- 32 ₪ **נאמסו (חמוצים יפנים)**
- 32 ₪ **סלט הרוסמה (V)**  
סלט קר מאטריות שעועית, רצועות גזר, מלפפון ואצות וואקמה ברוטב סויה וחומץ אורז
- 32 ₪ **סלט וואקמה (V)**  
מלפפונים, אצות וואקמה ורצועות צנון ברוטב סויה, חומץ אורז ומירין
- 64 ₪ **סלט אטריות קר (VO)**  
סלט ירוק ואטריות סובה עם רצועות טמאגו, מלפפון, עגבניות שרי, קוביות טופו ואצות וואקמה עם רוטב שומשום מתקתק
- 85 ₪ **סלט ניג'י**  
סלט אטריות שעועית עם קוביות ששימי טונה, קוביות ששימי סלמון, גזר, אבוקדו ומלפפון

V \* מנה טבעונית / VO \* מנה צמחונית / טבעונית בשינוי אחד המרכיבים

## טרטר



- 93 שח **טרטר שלמון**  
נתח שלמון קצוץ דק ומוגש על קוביות אבוקדו עם ספייסי מיונז, טריאקי, שבבי טמפורה  
ובצל ירוק
- 93 שח **טרטר דניס**  
נתח דניס קצוץ דק ומוגש על קוביות אבוקדו עם מיונז וואסבי, טריאקי, שבבי טמפורה  
ובצל ירוק
- 101 שח **טרטר טונה**  
נתח טונה קצוץ דק ומוגש על קוביות אבוקדו עם ספייסי מיונז, טריאקי, שבבי טמפורה  
ובצל ירוק
- 93 שח **טרטר שלמון אפוי**  
נתח שלמון קצוץ דק, אפוי ומוגש על קוביות אבוקדו עם ספייסי מיונז, טריאקי,  
שבבי טמפורה ובצל ירוק

## תנור



- 71 שח **שאקה מיסו יאקי**  
קוביות שלמון ברוטב מיסו מתקתק צליות בתנור
- 75 שח **פירי קארה יאקי**  
קוביות דניס עם רוטב מיונז מינאטו צליות בתנור

## מטוגן (5 יח')



- 71 שח **טמפורה / פאנקו של דניס / שלמון**
- 52 שח **טמפורה ירקות**

## מחבת



- 61 שח **שלמון טטאקי**  
שלמון בצריבה קלה במחבת
- 68 שח **טונה טטאקי**  
טונה בצריבה קלה במחבת
- 78 שח **מצורי שלמון (שלמון טטאקי ספיישל)**  
שלמון בצריבה קלה במחבת, מוגש עם בצל פונזו, אבוקדו, אספרגוס,  
רוטב מיונז וואסבי וביצי שלמון
- 85 שח **מצורי טונה (טונה טטאקי ספיישל)**  
טונה בצריבה קלה במחבת, מוגשת עם בצל פונזו, אבוקדו, אספרגוס  
ורוטב מיונז וואסבי

## דונבורי (מנות על אורז סושי/אורז מאודה)\*



- טנדון  
קערת אורז עם טמפורה של דגים וירקות  
85 ₪
- שאקה אויאקו דון  
קערת אורז עם סלמון אפוי, קוביות אבוקדו, מלפפון, בצל ירוק, אצות וואקמה,  
שבבי טמפורה וביצי סלמון  
91 ₪
- יאקי זאקאנה דון  
קערת אורז עם סלמון / דניס צרוב, אצות וואקמה, אבוקדו, מלפפון, בצל ירוק  
וטמפורה של תרד  
93 ₪

\* מוגש עד השעה 16:00

## סשימי (פרוסות דג נא)



- אי-טן מורי  
סשימי דג לפי בחירה  
69 ₪
- ני-טן מורי  
סשימי של 2 סוגי דגים לפי בחירה  
82 ₪
- סאן-טן מורי  
סשימי של 3 סוגי דגים לפי בחירה  
97 ₪
- קערת אורז מאודה  
15 ₪
- קערת אורז סושי  
20 ₪

## ניגירי (2 יח')



- ניגירי דג  
דג מהמבחר היומי  
38 ₪
- ניגירי אבורי  
דג לפי בחירה בצריבה קלה  
37 ₪
- ניגירי טמאגו  
חביתה יפנית  
27 ₪
- ניגירי איקורה  
ביצי דג סלמון  
35 ₪
- אומאקסה ניגירי  
7 יחידות ניגירי בהמלצת השף  
128 ₪

## הוסו-מאקי: רול דק - אצה בחוץ (6 יח')



- אוקונומי מאקי  
דג מהמבחר היומי  
38 ₪
- יאסאי-מאקי צמחוני (VO)  
בהרכבה עצמית לבחירה עד 2 מרכיבים: אבוקדו, מלפפון, אספרגוס, פטריות שיטקה,  
גזר, טמאגו (חביתה יפנית), קנפיו, בצל ירוק ובצל סגול  
28 ₪



## פוטו-מאקי - רול עבה - אצה בחוץ ( 4 יח' )

==

42 ש"ח פוטו-מאקי צמחוני (VO)  
טמאגו, פטריות שיטקה, גזר, קנפיו, מלפפון ואספרגוס

48 ש"ח פוטו-מאקי קליפורניה טמפורה  
סורימי טמפורה, אבוקדו, בצל סגול, מלפפון, חסה ומיונז

## קונוסים

==

37 ש"ח קונוס דג לפי בחירה

38 ש"ח קונוס טמפורה / פאנקו / טטאקי של דג לפי בחירה

30 ש"ח קונוס צמחוני לפי בחירה

## רולים מיוחדים ( 8 יח' ) \*

==

60 ש"ח אניס רול (VO)  
פאנקו טופו, אבוקדו, אספרגוס, ספייסי מיונז, בצל פונזו ומיונז וואסאבי

60 ש"ח שינג'וקו רול (VO)  
קינוקו טמפורה, אבוקדו, אספרגוס טמפורה, ספייסי מיסו בציפוי שיטקה ורוטב גומא

76 ש"ח צקיג'י רול  
מידורי בציפוי של סלמון צרוב

91 ש"ח רופנגי רול  
ספייסי טונה ומלפפון בציפוי טונה זוקה

78 ש"ח נזו רול  
דניס פאנקו, אבוקדו, בצל סגול, מלפפון וספייסי מיונז בציפוי שיטקה ורוטב גומא

83 ש"ח הראג'וקו רול  
סלמון פאנקו עם סלמון טטאקי ואספרגוס בציפוי בצל פונזו ורוטב מיונז וואסאבי

78 ש"ח שיבויה רול  
פטריות טמפורה, אבוקדו ומלפפון בציפוי דניס צרוב

86 ש"ח ספיישל סלמון רול  
ספייסי סלמון, אבוקדו ואספרגוס טמפורה בציפוי של סלמון צרוב ורוטב מיונז וואסאבי

84 ש"ח האקודטה רול  
סלמון אפיו, קנפיו, אבוקדו ואספרגוס בציפוי סלמון נא, איקורה ורוטב ספייסי מיונז

88 ש"ח יויוגי  
דניס פאנקו, אבוקדו, בצל סגול, מלפפון וספייסי מיונז בציפוי טונה זוקה

89 ש"ח שינגוואה רול  
טונה טטאקי / ספייסי טונה, אבוקדו, בצל סגול, מלפפון בציפוי של דניס צרוב ומיונז וואסאבי

85 ש"ח טמאצ'י רול  
ספייסי דניס, אבוקדו ומלפפון בציפוי של דניס צרוב ורוטב מיונז וואסאבי

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

## רולים אינסייד-אאוט (אורז בחוץ אצה בפנים - 8 יח')

==

טונה, אבוקדו ובצל ירוק 48 ש

סלמון אבוקדו 43 ש

סלמון סקין 43 ש  
סלמון אפוי וסלמון סקין צלוי, עם ספייסי מיונז, בצל ירוק ומלפפון

ספייסי טונה 48 ש  
טונה קצוצה, ספייסי מיונז, בצל ירוק ומלפפון

טמפורה / פאנקו 47 ש  
סלמון / דניס בציפוי טמפורה או פאנקו עם אבוקדו, בצל סגול, מלפפון וספייסי מיונז  
בציפוי שבבי טמפורה

מידורי (VO) 39 ש  
טמפורה של תרד, אספרגוס / אפונה סינית (בהתאם לעונת השנה) ומיונז

צמחוני (V) 36 ש  
בהרכבה עצמית לבחירה עד 3 מרכיבים: אבוקדו, מלפפון, אספרגוס,  
פטטריות שיטקה, גזר, טמאגו, קנפיו

טונה טטאקי רול 59 ש  
טונה בצריבה קלה עם אבוקדו, בצל סגול, מלפפון וספייסי מיונז, בציפוי שבבי טמפורה

סלמון טטאקי רול 53 ש  
סלמון בצריבה קלה עם אבוקדו, בצל סגול, מלפפון וספייסי מיונז, בציפוי שבבי טמפורה

אושו רול (V) 38 ש  
טופו מטוגן, קנפיו, פטריות שיטקה, בציפוי שבבי טמפורה

ספיישל סלמון סקין רול עבה (4 יח') 52 ש  
סלמון סקין, מלפפון, בצל ירוק, אבוקדו וספייסי מיונז, בציפוי שבבי טמפורה

ספיישל טמפורה רול עבה (4 יח') 62 ש  
טמפורה של סלמון, דניס ואספרגוס עם בצל ירוק, מלפפון וספייסי מיונז

ציפוי לרולים:

שבבי טמפורה 7 ש

סלמון / דניס נא או צרוב 30 ש

טונה / טונה זוקה 38 ש

## קומבינציות



- 68 ש"ח **יוקארי (VO - קומבינציה צמחוניית)**  
2 יח' פוטומאקי  
4 יח' O/O אבוקדו, אספרגוס ומלפפון  
4 יח' O/O אבוקדו, טמאגו וגזר  
3 יח' מאקי קנפיו (קליפת דלעת כבושה)  
3 יח' מאקי אספרגוס
- 73 ש"ח **ריצקו (VO - קומבינציה צמחוניית)**  
8 יח' O/O טמפורה של תרד עם אספרגוס ומיונז  
8 יח' O/O טופו מטוגן, קנפיו, פטריות שיטאקה, מצופה בשבבי טמפורה
- 75 ש"ח **קוביאשי**  
4 יח' O/O סלמון אבוקדו  
4 יח' O/O ספייסי טונה  
8 יח' O/O צמחוני
- 79 ש"ח **יומיקו**  
8 יח' O/O סלמון אבוקדו  
6 יח' מאקי טונה
- 79 ש"ח **אקיקו**  
4 יח' O/O סלמון אבוקדו  
4 יח' O/O סלמון סקין  
3 יח' מאקי טונה  
3 יח' מאקי דניס
- 82 ש"ח **הירוקו**  
8 יח' O/O דג טמפורה עם אבוקדו, בצל סגול, מלפפון וספייסי מיונז  
8 יח' O/O טמפורה של תרד עם אספרגוס ומיונז
- 112 ש"ח **מיוקי**  
8 יח' O/O סלמון אבוקדו  
4 יח' O/O ספייסי טונה  
4 יח' O/O ספייסי דניס  
3 יח' מאקי סלמון  
3 יח' מאקי דניס
- 121 ש"ח **קריסטינה**  
8 יח' O/O מידורי רול  
8 יח' O/O ספייסי טונה  
4 יח' O/O ספיישל סלמון סקין רול עבה
- 137 ש"ח **לואיז**  
8 יח' O/O סלמון סקין  
8 יח' O/O טמפורה רול  
4 יח' O/O ספיישל טמפורה רול עבה
- 161 ש"ח **גינזה**  
8 יח' דניס טמפורה רול  
8 יח' טונה טאטאקי רול  
8 יח' מידורי בציפוי סלמון צרוב
- 182 ש"ח **נוריקו**  
סשימי טונה + סשימי סלמון + סשימי דניס  
5 יח' ניגירי דגים וטמאגו  
4 יח' O/O סלמון אבוקדו  
3 יח' מאקי טונה  
מרק מיסו

## SUSHI COMBINATIONS



<b>YUKARI (VO)</b>	<b>68 NIS</b>
2 pieces photo-maki 4 pieces avocado, asparagus, cucumber I/O 4 pieces avocado, tamago, carrot I/O 3 pieces kanpyo maki 3 pieces asparagus maki	
<b>RITSUKO (VO)</b>	<b>73 NIS</b>
8 pieces spinach tempura, asparagus and mayonnaise I/O 8 pieces fried tofu, kanpyo, shitake mushroom, coated in tempura flakes I/O	
<b>KOBAYASHI</b>	<b>75 NIS</b>
4 pieces salmon avocado I/O 4 pieces spicy tuna I/O 8 pieces vegetarian I/O	
<b>YUMIKO</b>	<b>79 NIS</b>
8 pieces salmon avocado I/O 6 pieces tuna maki	
<b>AKIKO</b>	<b>79 NIS</b>
4 pieces salmon avocado I/O 4 pieces salmon skin I/O 3 pieces tuna maki 3 pieces sea bream maki	
<b>HIROKO</b>	<b>82 NIS</b>
8 pieces fish tempura, avocado, red onion, cucumber and spicy mayonnaise I/O 8 pieces spinach tempura, asparagus and mayonnaise I/O	
<b>MIYUKI</b>	<b>112 NIS</b>
8 pieces salmon avocado I/O 4 pieces spicy tuna I/O 4 pieces spicy yellowtail I/O 3 pieces salmon maki 3 pieces sea bream maki	
<b>CHRISTINA</b>	<b>121 NIS</b>
8 pieces midori roll i/o 8 pieces spicy tuna i/o 4 pieces special thick salmon skin roll i/o	
<b>LOUISE</b>	<b>137 NIS</b>
8 pieces salmon skin i/o 8 pieces tempura roll i/o 4 pieces special thick tempura roll i/o	
<b>GINZA</b>	<b>161 NIS</b>
8 pieces sea bream tempura roll 8 pieces tuna tataki roll 8 pieces midori with seared salmon on top	
<b>NORIKO</b>	<b>182 NIS</b>
Tuna sashimi + salmon sashimi + sea bream sashimi 5 pieces fish and tamago nigiri 4 pieces salmon avocado i/o 3 pieces tuna maki Miso soup	

---



## **INSIDE-OUT ROLLS - I/O (8 pieces)**



<b>TUNA, AVOCADO AND SCALLIONS</b>	<b>48 NIS</b>
<b>SALMON AVOCADO</b>	<b>43 NIS</b>
<b>SALMON SKIN</b> Baked salmon with seared salmon skin, spicy mayonnaise, scallions and cucumber	<b>43 NIS</b>
<b>SPICY TUNA</b> Chopped tuna, spicy mayonnaise, scallions and cucumber	<b>48 NIS</b>
<b>TEMPURA / PANKO</b> Salmon / Sea bream tempura or panko-coated fish with avocado, red onion, cucumber and spicy mayonnaise, coated in tempura flakes	<b>47 NIS</b>
<b>MIDORI (VO)</b> Tempura-coated zucchini/asparagus/snow peas (in season) with mayonnaise	<b>39 NIS</b>
<b>VEGETARIAN (V)</b> Your choice of 3 of the following: avocado, cucumber, asparagus, shitake mushroom, carrot, tamago (Japanese omelet), kanpyo, scallions and red onion	<b>36 NIS</b>
<b>TUNA TATAKI ROLL</b> Slightly seared tuna with avocado, red onion, cucumber and spicy mayonnaise, coated in tempura flakes	<b>59 NIS</b>
<b>SALMON TATAKI ROLL</b> Slightly seared salmon with avocado, red onion, cucumber and spicy mayonnaise, coated in tempura flakes	<b>53 NIS</b>
<b>OSHO ROLL (V)</b> Fried tofu, kanpyo, shitake mushrooms, tempura flakes	<b>38 NIS</b>
<b>SPECIAL THICK SALMON SKIN ROLL (4 PIECES)</b> Oven roasted salmon skin, cucumber, scallions, avocado, spicy mayonnaise, coated in tempura flakes	<b>52 NIS</b>
<b>SPECIAL THICK TEMPURA ROLL (4 PIECES)</b> Salmon, sea bream and asparagus tempura, with scallions & spicy mayonnaise	<b>62 NIS</b>
Coating:	
<b>TEMPURA FLAKES</b>	<b>7 NIS</b>
<b>RAW OR SEARED SALMON / SEA BREEM</b>	<b>30 NIS</b>
<b>ZUKE TUNA</b>	<b>38 NIS</b>

---

**PHOTO-MAKI** (thick roll, seaweed on the outside, 4 pieces)



**VEGETARIAN PHOTO-MAKI (VO)** 42 NIS  
Tamago, shitake mushroom, carrot, kanpyo, cucumber and asparagus

**CALIFORNIA TEMPURA PHOTO-MAKI** 48 NIS  
Surimi tempura, avocado, red onion, cucumber, lettuce and mayonnaise

**TEMAKI** (cone-shaped sushi roll)



**FISH TEMAKI** 37 NIS

**FISH TEMPURA / PANKO/ TATAKI TEMAKI** 38 NIS

**VEGETARIAN TEMAKI** 30 NIS

**SPECIAL ROLLS** (8 pieces)



**EBISU ROLL (VO)** 60 NIS  
Tofu panko, avocado, asparagus, spicy mayonnaise, onion ponzu & wasabi mayonnaise

**SHINJUKU ROLL (VO)** 60 NIS  
Kinoku tempura, avocado, asparagus tempura, spicy miso with a shitake mushroom and guma sauce on top

**TSUKIJI ROLL** 76 NIS  
Midori roll coated with seared salmon

**ROPPONGI ROLL** 91 NIS  
Spicy tuna and cucumber coated with zuke tuna

**NEZU ROLL** 78 NIS  
Panko-coated sea bream roll with shitake mushroom and guma sauce on top

**HARAJUKU** 83 NIS  
Panko-coated salmon tataki and asparagus with onion ponzu on top and wasabi mayonnaise

**SHIBUYA ROLL** 78 NIS  
Tempura mushrooms, avocado, cucumber coated with seared sea bream

**SPECIAL SALMON ROLL** 86 NIS  
Spicy salmon, avocado, asparagus tempura, coated with seared salmon

**HAKODATE ROLL** 84 NIS  
Baked salmon, asparagus tempura, avocado, kanpyo, with raw salmon on top, salmon caviar, spicy mayonnaise and teriyaki

**YOYOGI ROLL** 88 NIS  
Sea bream panko roll with zuke tuna on top

**SHINAGAWA ROLL** 89 NIS  
Tuna tataki / Spicy tuna, avocado, cucumber and red onion coated with seared sea bream on top

**TAMACHI ROLL** 85 NIS  
Spicy sea bream, avocado and cucumber coated with seared sea bream

\* All the special rolls are served with tempura flakes and scallions on top

---

## **DONBURI** (sushi rice/steamed rice bowl dishes)\*



<b>TENDON</b> Bowl of rice with fish and vegetable tempura	<b>85 NIS</b>
<b>SHAKE OYAKO</b> Bowl of rice with baked salmon, avocado, cucumber, scallions, wakame seaweed, tempura flakes and salmon caviar	<b>91 NIS</b>
<b>YAKI ZAKANA DON</b> Bowl of rice with pan-seared salmon/sea bream, wakame, avocado, cucumber, spring onion and spinach tempura	<b>93 NIS</b>

\* Served until 16:00

## **SASHIMI** (sliced raw fish)



<b>I TEN MORI</b> Your choice of fish, sliced as sashimi	<b>69 NIS</b>
<b>NI TEN MORI</b> Your choice of 2 types of fish, sliced as sashimi	<b>82 NIS</b>
<b>SAN TEN MORI</b> Your choice of 3 types of fish, sliced as sashimi	<b>97 NIS</b>
<b>STEAMED RICE</b>	<b>15 NIS</b>
<b>SUSHI RICE</b>	<b>20 NIS</b>

## **NIGIRI** (2 pieces)



<b>FISH NIGIRI</b> Your choice of fish from our daily selection	<b>38 NIS</b>
<b>ABURI NIGIRI</b> Your choice of fish from our daily selection, lightly seared	<b>37 NIS</b>
<b>TAMAGO NIGIRI</b> Japanese omelet	<b>27 NIS</b>
<b>IKURA NIGIRI</b> Salmon caviar	<b>35 NIS</b>
<b>OMAKASA NIGIRI</b> 7 pieces of Chef's recommended nigiri	<b>128 NIS</b>

## **HOSO-MAKI** (thin roll, seaweed on the outside, 6 pieces)



<b>OKONOMI MAKI</b> Your choice of fish from our daily selection	<b>38 NIS</b>
<b>YASAI MAKI VEGETARIAN (VO)</b> Your choice of two of the following: avocado, cucumber, asparagus, shitake mushroom, carrot, tamago (Japanese omelet), kanpyo, scallions & red onion	<b>28 NIS</b>

---

## TARTAR



### SALMON TARTARE 93 NIS

Finely chopped fillet of salmon, served with diced avocado, spicy mayonnaise, teriyaki, tempura flakes and scallions

### SEA BREAM TARTARE 93 NIS

Finely chopped fillet of sea bream, served with diced avocado, wasabi mayonnaise, teriyaki, tempura flakes and scallions

### TUNA TARTARE 101 NIS

Finely chopped fillet of tuna, served with diced avocado, spicy mayonnaise, teriyaki, tempura flakes and scallions

### BAKED SALMON TARTAR 93 NIS

Finely chopped fillet of baked salmon, served with diced avocado, spicy mayonnaise teriyaki, tempura flakes and scallions

## FROM THE OVEN



### SHAKE MISO YAKI 71 NIS

Oven-baked cubes of salmon in a mildly sweet miso sauce

### PIRI KARA YAKI 75 NIS

Oven-baked cubes of sea bream in a Minato mayonnaise sauce

## DEEP-FRIED (5 pieces)



### SALMON / SEA BREAM TEMPURA /PANKO 71 NIS

### VEGETABLE TEMPURA 52 NIS

## FROM THE PAN



### SALMON TATAKI 61 NIS

Slightly pan-seared salmon

### TUNA TATAKI 68 NIS

Slightly pan-seared tuna

### SALMON MATSURI (TUNA TATAKI SPECIAL) 78 NIS

Slightly pan-seared salmon served with onion ponzu, avocado, asparagus, wasabi mayonnaise sauce and salmon caviar

### TUNA MATSURI (TUNA TATAKI SPECIAL) 85 NIS

Slightly pan-seared tuna served with onion ponzu, avocado, asparagus and wasabi mayonnaise sauce

---

## DRINKS

ASAHI BEER 28 NIS

HOT SAKE, SINGLE JUG 40 NIS

HOT SAKE, DOUBLE JUG 55 NIS

## SOUP



**MISO SOUP** 28 NIS

Soybean purée and Japanese fish bouillon, with diced tofu, scallions and wakame seaweed

**NOODLE SOUP** 32 NIS

Udon or Soba noodles in a fish bouillon with shitake mushrooms, scallions, fresh ginger and tempura flakes

**AGEDASHI TOFU** 35 NIS

Deep-fried diced tofu in a fish bouillon with ginger, grated radish and scallions

**UDON/SOBA TEMPURA** 88 NIS

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

## SALAD



**EDAMAME** 25 NIS

Soybeans with atlantic sea salt

**NAMASU** 32 NIS

Japanese pickled vegetables

**HARUSAME SALAD (V)** 32 NIS

Harusame (bean) noodles, julienned carrot and cucumber, and wakame seaweed in a soy and rice vinegar dressing. Served cold

**WAKAME SALAD (V)** 32 NIS

Cucumber and wakame seaweed with soy, rice vinegar and mirin dressing

**COLD NOODLE SALAD (VO)** 64 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

**NIJI SALAD** 85 NIS

Harusame noodles with cubes of tuna & salmon sashimi, carrot, avocado & cucumber

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

---

