



סושי

Uramaki ● מגיע 8 יחידות

סלמון רול – סלמון, אבוקדו, עירית וקנפיו עטוף בסלמון צרוב ברוטב טרה / 64 ש

גרין רול – מלפפון, אבוקדו, עירית וקנפיו במעטפת אבוקדו ופאף אורז / 60 ש

ספייסי טונה – טרטור טונה פיקנטי, מלפפון ועירית עטוף באבוקדו ומעל ופאף אורז / 68 ש

רול דג לבן – דג לבן משתנה, מלפפון, עירית וקנפיו עטוף בדג לבן פוריקאקה / 68 ש

שמימי רול – דג לבן, סלמון, קנפיו ועירית במעטפת אבוקדו וגרידת הדורים / 74 ש

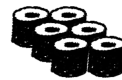
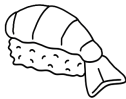
Nigiri ● מגיע 2 יחידות

סלמון/דג לבן/טונה 42/40/38 ש

בטן סלמון צלויה ופוריקאקה / 40 ש

דג לבן וגרידת ליים / 42 ש

טונה רכה חמאה ומלח מלדון / 44 ש



Maki ● מגיע 6 יחידות

סלמון ומלפפון / 42 ש

דג לבן וקנפיו / 46 ש

טונה ואבוקדו / 48 ש

מאקי ירוקים / 40 ש

מאקי קנפיו / 39 ש

Combination Plate ●

2 ניגירי 2 רולים 1 מאקי / 220 ש



Sashimi ●

סלמון/דג לבן / טונה 30 גרם למנה

מוגש עם ג'ינג'ר, וואסבי,

ורוטב פונזו יוזו או סויה בצד / 48 / 46 / 44 ש

Chirachi ●

סלמון/טונה, אורז, אבוקדו, מלפפון, בצל ירוק, ג'ינג'ר כבוש ואצות נורי בתיבול שמן שומשום וטריאקי 62/58 ש

ראשונות

טרטר טונה – אצת נורי עם אורז סושי, טרטור טונה מתובל, בצל ירוק, וואסאבי, ואיולי יוזו 2 יח' / 46 ש

מלפפון במיסו – מלפפונים, בצל ירוק, מיסו ומיקס שומשום / 18 ש

טסקמונו – חמוצים יפניים / 22 ש

סלט אטריות זכוכית – אטריות שעועית, עגבניות, סלרי, בצל סגול, בצל ירוק, צ'ילי, כוסברה ובוטנים ברוטב דגים

חריף 23/47 ש ניתן להוסיף שרימפס מאודה בתוספת 14 ש

גרין סלט – חסה לאליק, עגבניות שרי, אבוקדו, צנונית ובצל סגול לצד ויניגרט שומשום / 45 ש

ניתן להוסיף שמימי סלמון בתוספת 18 ש

מרק מיסו – ציר דאשי, טופו, אצות וואקמה ובצל ירוק / 39 ש

אגדאשי טופו – קוביות טופו פריכות בציר טנצווי, פטריות נאמקו, קולורבי כתוש ובצל ירוק / 47 ש

גיוזה – כיסוני בצק מאודים וצרובים במילוי עוף וירקות/ירקות 3 יח' / 4 יח' 48 / 39 ש

קרא אגא – עוף בציפוי קריספי ועירית מוגש לצד איולי יוזו וראיו / 52 ש

ניתן להוסיף אורז מאודה בתוספת של 13 ש