



ORIENTAL

VALIDO DAL LUNEDI AL VENERDI ESCLUSO FESTIVO

MENÙ PRANZO

€8,00

Hosomaki a scelta
Noodles o riso a scelta
Acqua 500ml

€10,00

Antipasto a scelta
Uramaki a scelta
Noodles o riso a scelta
Acqua 500ml

€12,00

Antipasto a scelta
Sushi Misto (12pz) o
Uramaki a scelta
Robatayaki a scelta
Acqua 500ml o Calice di Vino
Caffè*

€9,00

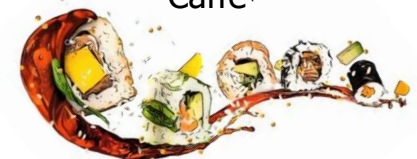
Antipasto a scelta
Uramaki a scelta
Acqua 500ml

€12,00

Antipasto a scelta
Due uramaki roll a scelta
Acqua 500ml o Calice di Vino
Caffè*

€16,00

Antipasto a scelta
Sushi e Sashimi
Uramaki a scelta
Acqua 500ml o Calice di Vino
Caffè*



*orzo, ginseng e corretti non compresi

ANTIPASTI:

- MISO SOUP (Zuppa di miso rossa con alghe wakame e tofu) ✓✕
- EDAMAME (Fagioli di soya lessati) ✓✕*
- HARUMAKI (Involtino con verdure di stagione avvolti in pasta fillo) ✓
- EBI HARUMAKI (Involtino di gamberi avvolti in pasta fillo) *
- EBI MITO BORU (Polpette di gamberi fritte in briciole di pane giapponese) *
- GOMA WAKAME (Alga atlantica condita) ✓*
- SASHIMI SALAD (Insalata verde con un misto di pesce crudo e salsa dello Chef) ✕
- YASAI SALAD (Insalata mista con emulsione di carote, mela e melone) ✓✕

URAMAKI (Roll con riso esterno, accompagnati da un ripieno misto e/o ingredienti esterni):

- SAKE ROLL (Salmone, avocado, crema di formaggio e sesamo) ✕
- MAGURO ROLL (Tonno, avocado, crema di formaggio e sesamo) ✕
- RAINBOW (Misto di pesce, cetriolo e crema di formaggio, avvolti con pesce misto e avocado) ✕
- CALIFORNIA (Surimi di granchio, gamberi cotti, avocado, cetriolo, maionese, sesamo e tobiko) *
- EBI TEN (Tempura di gamberoni, insalata, crema di formaggio, teriyaki, sesamo e pasta kataifi) *
- MIURA MAKI (Tempura di salmone, crema di formaggio, sesamo, insalata e crunch di arachidi)
- VEGAN (Verdure di stagione in tempura, sesamo, salsa di miso e scaglie di mandorle) ✓
- SALMON CREAM CHEESE (Salmone, crema di formaggio, avocado, avvolto con salmone e avocado) ✕
- TUNA CREAM CHEESE (Tonno, crema di formaggio, avocado, avvolto con tonno e avocado) ✕
- VULCAN ROLL (Tempura di salmone, crema di formaggio, insalata, maionese, avvolto con sesamo, tobiko e salsa piccante)
- TORI ROLL (Pollo speziato in tempura, cetriolo, sesamo e salsa piccante) *
- FUTOMAKI MIX (Roll con alga esterna con interno misto di pesce, insalata e tobiko) ✕
- YASAI FUTO (Verdura di stagione in tempura avvolto con alga di soya esterna, scaglie di mandorle e salsa di miso) ✓
- MAKI FRITTO (Roll in tempura con alga esterna: Salmone, crema di formaggio, daikon, salsa teriyaki e crunch di arachidi)

ROBATAYAKI (Piatti cotti su piastra teppanyaki):

- YAKITORI (Spiedini di pollo) *
- EBI KUSHIYAKI (Spiedini di gamberi) *
- FISH KUSHIYAKI (Spiedini misto di pesce)
- YAKI ASPARAGUS (Asparagi alla piastra accompagnato con salsa miso) ✓*
- YAKI EBI (Gamberoni alla griglia con salsa dello Chef) *
- SAKE TERIYAKI (Salmone grigliato con riduzione di soia)
- VEGAN TEPPANYAKI (Mix di verdure alla piastra con salsa di miso) ✓
- TORI TERIYAKI (Bocconcini di pollo alla piastra con riduzione di soia e sesamo) *

NOODLES/RISO:

- YAKI UDON (Spaghetti spessi di grano tenero saltato con gamberi, verdure e uova)
- YAKI SOBA (Spaghetti di grano saraceno saltati con pesce bianco, verdure e uova)
- JAPANESE GHOAN (Riso sushi "Yume Nishiki") ✓✕
- GHOAN (Riso bianco cotto al vapore) ✓✕
- SAKE MESHII (Riso saltato con salmone, verdure e uova)
- YASAI MESHII (Riso saltato con verdure e uova) ✓
- EBI MESHII (Riso saltato con gamberi, verdure e uova)

HOSOMAKI (Piccoli roll avvolti con alga nori e un ingrediente interno)

- SAKE (Salmone) ✕
- MAGURO (Tonno) ✕
- EBI (Gambero cotto) ✕*
- KAPPA (Cetriolo) ✓✕
- AVOCADO (Avocado) ✓✕
- MANGO (Mango) ✓✕



gluten free



vegetariano



il prodotto potrebbe essere congelato per mancanza di reperibilità