

יקיטורי YAKITORI

2 שיפודים יפניים, מוגש עם סלסולי ציפס מתובלים בטוגראשי

2 JAPANESE SKEWERS SERVED WITH JULIENNE TOGARASHI POTATO FRIES



פורטובלו 44 **PORTOBELLO** VEGAN

שיפודי פורטובלו במרינדה רוטב כוסברה, שמיר ושום
portobello skewers marinated in a coriander,
dill and garlic sauce

טופו 44 **TOFU** VEGAN

שיפודי טופו מושרים במרינדה טרה עם שומשום
tofu skewers marinated in tare sauce with sesame

כנפי טוקיו 48 **TOKYO WINGS**

שיפודי כנפיים ברוטב צ'יפוטלה ובוטנים
chicken wings skewers with chipotle and peanut sauce

פוקימון 48 **POKÉMON**

שיפודי גאודה עטופים בקרפצ'ו בקר במרינדה טארה
gouda skewers wrapped in beef
carpaccio marinated in tare sauce

פרגית 55 **SPRING CHICKEN**

שיפודי פרגית במרינדה טארה
chicken skewers marinated in tare sauce

איטאיאקי סקוויד 64 **ITAYAKI SQUID**

שיפודי קלמארי על הגריל עם צ'ימיצ'ורי יפני
grilled calamari skewers with Japanese chimichurri

קבאיאקי טוויסט 78 **KABAYAKI TWIST**

פילה דניס או לברק, בהתאם לעונה, בגריל רובטה
עם צ'ימיצ'ורי יפני (לא על שיפוד)
filet of bass or Denis, depending on the season, grilled on the
robata grill with Japanese chimichurri (not on skewers)

5 כיסונים צרובים ומאודים, מוגש עם ראי (שמן צ'ילי יפני)

גיוזה GYOZA

5 DUMPLINGS, FRIED AND STEAMED, SERVED WITH RAYU (JAPANESE CHILI OIL)



פרגית 63 SPRING CHICKEN

במילוי פרגית טחונה, פטריות פורטובלו, עירית, ג'ינג'ר ושום
filled with spring chicken, portobello mushrooms, green onions, garlic and ginger.

אסאדו 63 ASADO

במילוי אסאדו מפורק בבישול ארוך, שיטאקה, בצל ירוק, ג'ינג'ר ושום
filled with asado cooked overnight, shitake, green onions, garlic and ginger

שרימפס 63 SHRIMPS

במילוי שרימפס, ביצים, גזר, עירית, שום ורוטב בוטנים בצד
filled with shrimps, eggs, carrot, chives, garlic and ginger, served with peanut sauce on the side

ירקות 63 VEGETABLE ^{VEGAN}

במילוי פטריות שיטאקי, כרוב, כרישה, שום וג'ינג'ר
filled with shiitake mushrooms, cabbage, leeks, garlic and gingerseaweed and chives

פירות ים 63 SEAFOOD

במילוי שרימפס, מולים, קלמרי, דיונון, בצל, שמנת, שום, שמיר וכוסברה
filled with shrimps, mussels, calamari, squid, onions, cream, garlic, dill and coriander

ספיישל השף / CHEF'S SPECIAL

שאל את המלצר
ask your waiter

מנות איזקאיה IZAKAYA DISHES

קולסלאו יפני 49 JAPANESE COLESLAW

נבטים, קולורבי, צנונית, שקדים, שמשום ברוטב צ'ילי מתוק
sprouts, kolhrabi, radish, almonds, sesame served with a sweet chili sauce chilli and dill sauce



ניקו אודון 86 NIKU UDON

מנה יפנית מנחמת העשויה מפרוסות בשר בקר רך המוגשות על אטריות אודון עבות בציר דאשי חם
Japanese comfort dish made of tender sliced beef on top of thick, chewy udon noodles in a hot, savory dashi broth

גידון 94 GYUDON

רצועות בשר בקר ובצל ירוק מבושלים בציר דאשי עדין. מוגש על אורז ובתוספת ביצה עלומה, גבינה מגורדת וג'ינג'ר כבוש
beef strips and green onions simmered in a mildly sweet dashi flavored sauce. Served on rice and topped with a soft poached egg, grated cheese and pickled ginger

