



CHEF RESTAURANT & BAR

• **STARTERS** •

- 44 **נאמס וייטנאמי** רשת אורז במילוי ירקות מוקפצים בוטנים ונענע (2 יח')
- 48 **נאמס תאילנדי** רשת אורז במילוי לברק צלוי, אטריות שעועית, בזיליקום, נענע, בוטנים, תמרינדי (2 יח')
- 89 **סביצ'ה טרוחון** קוביות טונה צעירה ומנגו ברוטב נאם פלה ופונזו, כוסברה, נענע, צ'ילי חריף, מוגש עם קראנץ רייס
- 94 **ששימי טונה/אינטיאס** רוטב יוזו, מנגו, צ'ילי חריף, יוזו קושו וטוביקו
- 63 **סלט עלים** עלי בייבי, לליק, תאנים, בצל סגול, ויניגרט יוזו, בטטה קראנץ', בוטנים

• **SUSHI** •

- 57 **ניגירי בטן** סלמון צרובה מוגש עם רוטב פונזו, יוזו קושו וקדאיף
- 79 **קריספי רייס סלמון** טרטל סלמון, עירית, צ'ילי אדום, פונזו, על מצע קוביות אורז פריכות

• **SPECIALES** •

- 74 **סאייקו ספייסי סלמון**, אבוקדו, בטטה בציפוי סלמון צרוב, קריספי טמפורה, קריספי בטטה, ספייסי וטריאקי
- 73 **אמונדו סלמון טמפורה**, בצל ירוק, שיטאקי בציפוי סלמון צרוב, קרמל ושקדים
- 72 **למון דרופ סלמון** אבוקדו בציפוי סלמון, פרוסות לימון, פונזו ורוטב יוזו מנגו
- 79 **טונה סאוור טונה**, שיטאקי, בצל ירוק בציפוי טונה, יוזו קושו וליים
- 88 **קאטסורמאקי** רול מלפפון במילוי ששימי סלמון, טונה, אינטיאס, דייקון ברוטב פונזו ואיולי יוזו
- 74 **טרטר לברק רול** שוכב במילוי מלפפון אבוקדו ובטטה, מתחת לטרטר לברק בתיבול רוטב פונזו

• **VEGETARIAN** •

- 52 **יאסאי אבוקדו**, בטטה, שיטאקי, מלפפון, בציפוי קריספי בטטה

• **WOK** •

- 78 **פאד תאי תאילנדי מסורתי** אטריות אורז, ירקות מוקפצים, רוטב תמרינדי בתוספת עוף/בקר, מוגש עם בוטנים, לימון, כוסברה
- 72 **נודלס יקיסובה** אטריות סיניות רוטב הויסין ירקות מוקפצים, בתוספת עוף/בקר

• **GRILL YAKITORI** •

- 98 **יקיטורי פרגית** במרינדת צ'ילי וסויה מתוקה בתיבול מזרח תיכוני. מוגש עם ירקות חרוכים.
- 157 **יקיטורי סינטה** פרוסות סינטה בשיפוד מריחה קלה ברביקיו יפני. מוגש עם ירקות חרוכים.
- 209 **אנטריקוט צ'ימיצ'ורי יפני** מוגש פרוס עם מעט מלח מלדון (שבבי מלח) מוגש עם ירקות חרוכים.

*תוספות לבחירה: אורז / פאפס / פריטס / תפודים