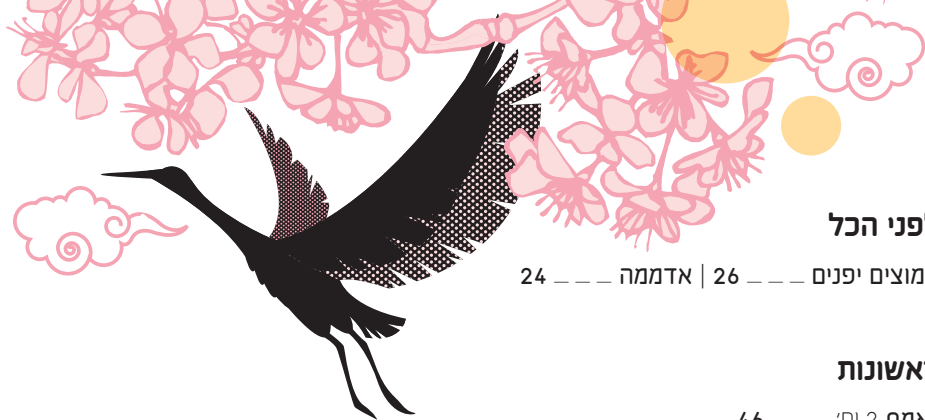




NiNi Kai

Sushi Noodles Soup



לפני הכל

חמוצים יפנים --- 26 | אדמה --- 24

ראשונות

נאמס 2 יח' --- 46

דפי אורז מטוגנים במילוי פרגית קצוצה וירקות. עלי חסה וירוקים מוגשים בצד

כנפיים 7-8 יח' --- 44

מטוגנות בבבילה פריכה, קשיו גרוס, בצל ירוק ברוטב מתקתק

באן בקר --- 36

לחמנייה מאודה במילוי בקר בבישול ארוך, אילוי צילי אדום ובצל כבוש

גיזזה עוף 5 יח' --- 54

כיסונים במילוי פרגית, מאודים וצרובים על הפלנציה

טטאקי פילה בקר --- 74

צרוב קלות ופרוס דק, בצל לבן וירוק ורוטב פונזו

ניני ששימי --- 70

שני סוגי דגים פרוסים דק, מקלוני גזר, עירית וגינג'ר, ברוטב ניני

טטאקי טונה אדומה --- 74

פרוסות טונה צרובות קלות, עלי מיקרו, צנון בצל ירוק ורוטב פונזו

ציראשי --- 68

שושי סלמון טונה ובס חתוכים דק. טמאגו, שיטאקי ואבוקדו. מוגש על אורז שושי

גיזזה צמחונית 5 יח' --- 50

כיסונים במילוי בטטה, פטריות ובצל. מאודים וצרובים על הפלנציה

אגדאשי טופו --- 44

קוביות טופו מטוגנות, ברוטב אגאדשי, אצות נורי ובצל ירוק

ספרינג רול ירקות 2 יח --- 38

עלי סיגר מטוגנים במילוי אטריות שעועית וירקות

סלטים

סלט סשימי (פקנטי) — — — 68

סלמון, טונה ובס. סלילי מלפפון גזר וצנון, עם כוסברה, נענע, בצל ירוק ופלפל חריף

יאם סום הו — — — 66

נתחי דג פריך, מנגו (בעונה) מלפפון, כוסברה, נענע, בצל ירוק, סלרי, למון גראס וקשיו

גומא — — — 52

לבתות קיסר, פולי סויה, אספרגוס, שבבי בטטה וסלק בליווי רוטב מיסו ושומשום

אטריות שעועית — — — 48

כרוב סגול, גזר, נענע, צילי אדום, כוסברה, בצל ירוק, ג'ינג'ר ובוטנים

מרקים

מרק מיסו מרק יפני מסורתי עם אצות, טופו ובצל ירוק — — — 26

קוואטיו מרק תאילנדי עשיר. ציר בקר, אטריות אורז, בוטנים, רוטב צילי חריף, כוסברה, כרוב,

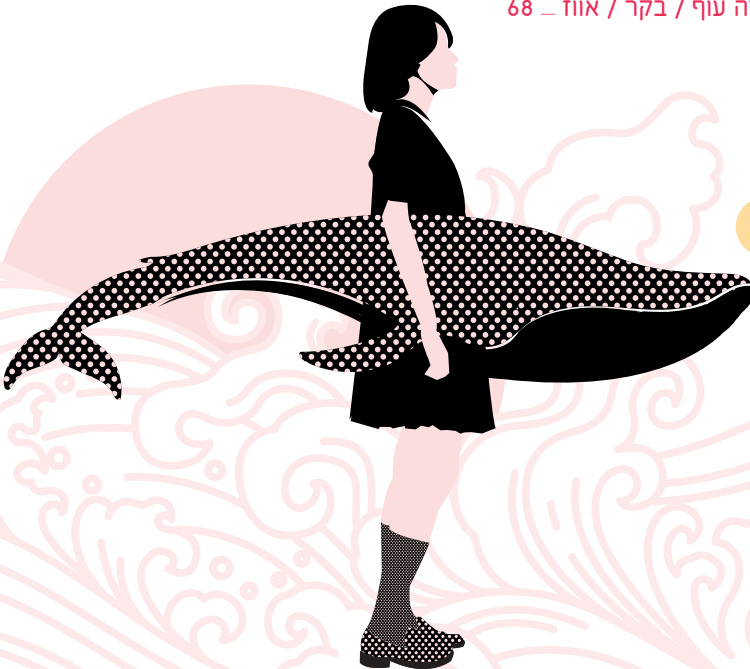
סלרי ונבטים **לבחירה: ירקות — 52 | עוף/ בקר — 64**

טום קה קאי מרק תאילנדי על בסיס חלב קוקוס וציר ירקות עם פטריות, עגבניות שרי, כוסברה

ושמן צילי מוגש עם אורז מאודה בצד **לבחירה: טופו — 46 | פרגית — 52**

ראמן אווז ציר עמוק של אווז ועוף, אטריות ראמן, כרוב, נבטים, בצל ירוק, שומשום, אצות נורי

וחצי ביצה **לבחירה: גיזזה עוף / בקר / אווז — 68**





קושיאקי

שיפוד על הגריל ברוטב טריאקי

סלמון — — — 32

פרגית — — — 30

פילה בקר — — — 44

אורז מאודה / שום — 12

מנות ווק

פאד תאי אטריות אורז עם ירקות, טופו, נבטים, נטיפי ביצה ובוטנים — — — 56

קארי קוקוס אטריות ביצים וירקות בחלב קוקוס, קארי אדום וחמאת בוטנים — — — 56

פאד סי יו — — — 62

אטריות אורז רחבות, שלושה סוגי פטריות, בוקצ'יו, נבטים, בצל ירוק ונטיפי ביצה

תוספת: טופו — 6 | עוף / בקר — 12 | סלמון — 14

נאם מן הוי בקר — — — 74

שלושה סוגי פטריות, בוקצ'יו, אספרגוס, שום ובצל ירוק. מוגש לצד אורז מאודה

עוף בקשיו — — — 72

נתחי פרגית מוקפצים, שלושה סוגי פלפלים, ציילי יבש, בצל לבן ובצל סגול ואגוזי קשיו

דגים בסגנון טפניאקי

פילה דג וירקות חתוכים גס צרובים על הפלנציה

סלמון — — — 92

דניס — — — 96

סושי מיוחדים

- רול משולש סלמון, טונה, אינטיאס ואבוקדו. עטוף בשבבי טמפורה – 58
- ריינבו דגים סורימי וירקות עטוף בשלושה סוגים דגים – 62
- ציזו סלמון, אבוקדו, עירית ושמנת טבעונית. עטוף בסלמון ושבבי טמפורה – 58
- אינטיאס ג'אז אינטיאס ואבוקדו. עטוף טטאקי אינטיאס, עירית ורוטב פונזו – 64
- ני תאי מגורו טטאקי טונה אדומה, עירית ואבוקדו. עטוף פרי עונתי, שבבי קוקוס וציילי – 58
- טונה סלמון טטאקי טונה, אבוקדו ובצל ירוק. עטוף טטאקי סלמון – 58
- סשימי רול 4 יח' טונה, סלמון, עירית ואבוקדו עטופים במלפפון – 52
- קריסטל סלמון 6 יח' ללא אורז. סלמון וירקות. עטופים בדף אורז – 52
- בס בטמפורה ספייסי בס בטמפורה, אבוקדו ומלפפון. עטוף בשבבי סלק ועירית – 50
- שניצרוּל שניצל פריך ומלפפון, עטוף באבוקדו עם רוטב טריאקי – 48
- מבה רול 5 יח'; סלמון אפוי, חמאת בוטנים ומלפפון. מטוגן בטמפורה עם רוטב טריאקי – 48
- ניגירי צרוב 2 יח' סלמון ובס צרובים קלות, בצל סגול, ספייסי וטריאקי – 36
- ניגירי חריף 2 יח' סלמון וטונה, עירית, גינג'ר, לימון ופלפל חריף – 36

סלמון

- מאקי סלמון – 28
- סלמון אבוקדו (אפשרות לספייסי או פלפלים חריפים קצוצים) – 46
- סלמון קראנץ' סלמון ואבוקדו. עטוף בסלמון, אבוקדו ושבבי טמפורה – 52
- סלמון בטטה סלמון, גזר ובטטה. עטוף בסלמון, בטטה ושבבי טמפורה – 50
- קוביאשי סלמון בטמפורה, אבוקדו ושבבי סלק. עטוף בעירית – 48
- קטרפילר סלמון סלמון אפוי ומלפפון עטוף באבוקדו ורוטב טריאקי – 48
- סלמון אפוי מתקתק מלפפון, גזר ואבוקדו. עטוף בסלמון אפוי עם רוטב טריאקי – 48
- סנדביץ' סלמון מטוגן – 50
- ארבעה משולשים של סלמון ואבוקדו מטוגנים בטמפורה עם רוטב טריאקי
(אפשר גם לא מטוגן)



טונה אדומה

מאקי ספייסי טונה ובצל ירוק — — — 30

טונה אבוקדו (אפשרות להוסיף על זה פלפלים חריפים קצוצים) — — — 52

רוקנרול טונה ואבוקדו. עטוף מטאקי טונה, בצל ירוק ורוטב פונזו — — — 62

טונה קראנץ' טונה, אספרגוס ומלפפון. עטוף בטונה, אבוקדו ושבבי טמפורה — — — 62

סנדביץ' טונה ארבעה משולשים של טונה ואבוקדו, מצופים בשבבי טמפורה — — — 54

לבנים (דניס בס ואינטיאס)

דניס קראנץ' דניס ואבוקדו, עטוף דניס, אבוקדו ושבבי טמפורה — — — 48

מאקי אינטיאס ובצל ירוק — — — 32

מאקי דניס ואבוקדו — — — 28

מאקי סורימי — — — 28

ירקות

ריינבו ירקות מלפפון, גזר, אבוקדו ואספרגוס. עטוף באבוקדו ובטטה — — — 40

בטטה קריספי בטטה ואבוקדו. עטוף בשבבי בטטה — — — 40

סלט מאקי 6 יח' — — — 40

שלל ירקות ללא אורז, עטופים בנייר אורז (אפשר להוסיף תמאגו)

קליפורניה טמפורה רול מלפפון, גזר ואבוקדו. עטוף טמפורה ירקות — — — 40

פורסט רול פטריות שיטאקי, תמאגו וקנפיו. עטוף בעירית — — — 40

סנדביץ' צמחוני מטוגן — — — 44

ארבעה משולשים של בטטה, תמאגו, אבוקדו וחמאת בוטנים עם רוטב טריאקי.

מאקי ירקות לבחירה — — — 22





קומבינציות

דגים 22 יח' – – – 124

סלמון אבוקדו, טונה קראנץ, מאקי אינטיאס ובצל ירוק

רק סלמון 18 יח' – – – 122

סלמון אבוקדו, מאקי סלמון, 3 יח' ניגירי סלמון, ששימי סלמון

ספיישל 36 יח' – – – 248

רול משולש, סלמון אקזוטי, אינטיאס ג'אז, טונה סלמון טטאקי, סנדוויץ' סלמון מטוגן

צמחונית 24 יח' – – – 84

רייבו ירקות, פורסט רול, בטטה קריספי

אפויה 20 יח' – – – 120

סלמון אפוי מתקתק, בס מטוגן, קטרפילר סלמון

קונוסים

סלמון ואבוקדו (אפשרות לתוספת סלמון סקין) – – – 26

ספייסי טונה טונה קצוצה, אבוקדו, בצל ירוק וספייסי מיונז – – – 28

אינטיאס בצל ירוק אבוקדו ומלפפון – – – 28

דניס טמפורה אבוקדו עטוף במלפפון – – – 26

ירקות אבוקדו, גזר, מלפפון ושבבי סלק – – – 20

ניגירי

2 יח'

סלמון / בס / דניס – – – 30

טונה – – – 36

אינטיאס – – – 42

טמאגו / אבוקדו – – – 22

ששימי

3 יח' או 6 יח' חתוך דק

סלמון / בס / דניס – – – 32

טונה – – – 42

אינטיאס – – – 46

טמאגו – – – 22



ילדים

טורי קאטצו --- 42

שניצל בציפוי פאנקו ואורז מאודה

פאד תאי ילדים --- 44 / 38

אטריות ביצים, ביצה, כרוב, גזר, בצל ירוק ובוטנים

סושי בייטס --- 32

8 יח' של כדורי אורז במילוי סלמון, מלפפון וחמאת בוטנים מטוגנים בטמפורה ורוטב טריאקי