

Hayashi

SUSHI EXPERIENCE

EXPERIENCE 4.0

Hayashi.

SUSHI EXPERIENCE



Hayashi taste



PANI ANAGO

Polpettine fritte con avocado, anguilla arrosto, gamberi, maionese, salsa eel, e tobikko.

€ 7.00



GUNKAN GIO'

Gunkan con uova di guaglia accompagnato con tobiko.

€ 8.00



SALMON NOODLES

Salmone tagliati a strisce con salsa sesamo e pomodorino.

€ 12.00



TARTAR YUZU

Tartar di amaebi accompagnata da fette di lime e salsa yuzu.

€ 12.00



HAMACHI FUME'

Carpaccio di ricciola affumicato al momento accompagnato da lime e salsa exotic.

€ 8.00



SOFT CRAB SALEPEPE

Grancchio morbido fritto al sale e pepe
€ 13.00



TARTAR TRIS

Tris di tartare selezionato dallo chef
€ 15.00



HOTATE TASTE

Capesante hokkaido in cubetti
accompagnato da salsa yuzu, pomodoro,
scorza di lime e tobikko.
€ 8.00



OSTRICA

Ostrica con salsa ponzu e tobiko
€ 8.00



NIGIRI HAYASHI

3 Nigiri speciali selezionati dallo chef
€ 10.00

Special taste



TEPAN GYUNIKU

Manzo saltato con salsa black peper e verdure in piastra.

€ 15.00



AMAEBI ROLLS

Gambero rosso avvolto da carpaccio di ricciola oceanica con tobikko

Accompagnato dalla salsa ponzu.

€ 9.00



PECK BAO

Bao al vapore con insalata e anatra fritto.

€ 8.00



SCAMPI PASSION

Scampi marinati in salsa passion fruit.

€ 8.00



U. SOFT CRAB 4pz

Uramaki con granchio morbido fritto, asparagi, maionese, flocco meat, sesamo e polvere piccante.

€ 8.00



HOT RICE

Rotolo di riso fritto con spicy salmon e spicy maio

€ 5.00



TONNO TATAKI

Tonno scottato sesamo e wasabi fresco

€ 15.00



HOTATE TARTUFO

Carpaccio di capesante su base di crema cheese, tobiko, olio di tartufo e tartufo.

€ 12.00



GYU TARTUFO

Manzo saltato con germogli di bambu e tartufo.

€ 12.00

FRIO FUSION



FUSION TRIO

Tre antipasti freddi selezionati dallo chef.

€ 10.00



HAYASHI CRUNCH

Fette biscotate con philadelphia, meat flocco, avocado, olio d'oliva, alga nori, salsa teriyaki e polvere qiwei.

€ 5.00



ROUSONG PIE

Mini crostata con philadelphia, meat flocco, alga nori, polvere qiwei.

€ 5.00



MIURA PIE

Mini crostata con philadelphia, salmone cotto, avocado e tobikko

€ 5.00



SOY BAMBU

Germogli di bambu in salsa di soia.

€ 5.00



CRISPY SAKE

Pringles con spicy salmon, phila, avocado.

€ 5.00



CRISPY VEGGIE

Pringles con philadelphia e avocado.

€ 4.00



PANI MIURA

Polpettine fritte con salmone cotto, formaggio fresco, salmone affumicato e salsa agro.

€ 5.00



PANI EBI MANGO

Polpettine fritte con gamberi, mango e salsa cocktail.

€ 5.00



SUMOKU SALMON

Salmone affumicato con wakame ed aceto balsamico

€ 8.00



ORANGE SAKE

Rolls di salmone ripieni d'arancia e philadelphia.

€ 5.00



SENBEI STYLE

Croccantini di riso con crema all'avocado e philadelphia.

€ 6.00



SALMON BIGNE'

Carpaccio di salmone flambé su purea di patate e salsa teriyaki, decorato con ciuffi di patate dolci fritte.

€ 9.00



EDAMAME SPICY

Fagiolini di soia saltati in wok piccanti.

€ 7.00



TAKO RUCOLA

Rucola avvolta in carpaccio di polpo con lemon oil.

€ 9.00



SAKETEN

Bocconcini di gambero in tempura avvolti con carpaccio di salmone su pure di patate e salsa agro.

€ 5.00



EDAMAME

Fagiolini di soia

€ 5.00

SASHIMI



SASHIMI SAKE
Saashimi di salmone

€ 13.00



SASHIMI MAGURO
Sashimi di tonno.
€ 15.00



SASHIMI HAMACHI
Sashimi di ricciola.

€ 15.00



SASHIMI EBI

Sashimi di gamberi crudi.

€ 16.00



SASHIMI MIX

Sashimi misti di pesce e gamberi

€ 15.00



SASHIMI HOKKIGAY

Sashimi di vongole artiche

€ 15.00



SASHIMI AVOCADO

Sashimi di avocado

€ 8.00

CARPACCIO



CARPACCIO SAKE

Carpaccio di salmone, scaglie di prezzemolo e tobiko condito dalla salsa ponzu.

€ 12.00



CARPACCIO MANGO

Carpaccio di salmone con salsa mango e granelli di pistacchio.

€ 13.00



CARPACCIO MIX

Carpaccio misto con salsa ponzu e sesamo.

€ 12.00



CARPACCIO RICCIOLA

Carpaccio ricciola con salsa dello chef e sesamo.

€ 15.00



CARPACCIO PLUS

Carpaccio misto con butterfly tea, olio e pipette di succo di limone

€ 15.00



CARPACCIO FLAME

Carpaccio misto scottato con salsa wasabi e sesamo.

€ 12.00



CARPACCIO SESAME

Carpaccio di salmone con salsa sesamo e mandorle.

€ 12.00



CARPACCIO BURRATA

Carpaccio misto con burrata, pomodoro, aceto balsamico, sale nero ed olio e.v.o.

€ 14.00

TARTAR



TARTAR SUZUKI

Tartar di branzino con avocado, mango, cetriolo, condito dalla salsa yuzu e olio extra vergine d'oliva.

€ 12.00



TARTAR AMAEBI

Tartar di gambero amaebi con base di wakame condito con olio e.v.o., salsa wasabi e ciuffi di patate dolci.

€ 14.00



TARTAR EXOTIC

Tartar di amaebi accompagnata da cubetti di mango e salsa exotic.

€ 14.00



TARTAR SCAMPI

Tartar di scampi e amaebi con avocado, purea di mango e salsa zafferano.

€ 16.00



TARTAR VENUS

Tartar di salmone con riso venere, cubetti di mango, pasta kataifi e salsa.

€ 10.00



TARTAR BURRATA

Tartar di amaebi con burrata, tartufo ed olio e.v.o.

€ 16.00



TARTAR SAKE

Tartar di salmone, con salsa dello chef e sesamo.

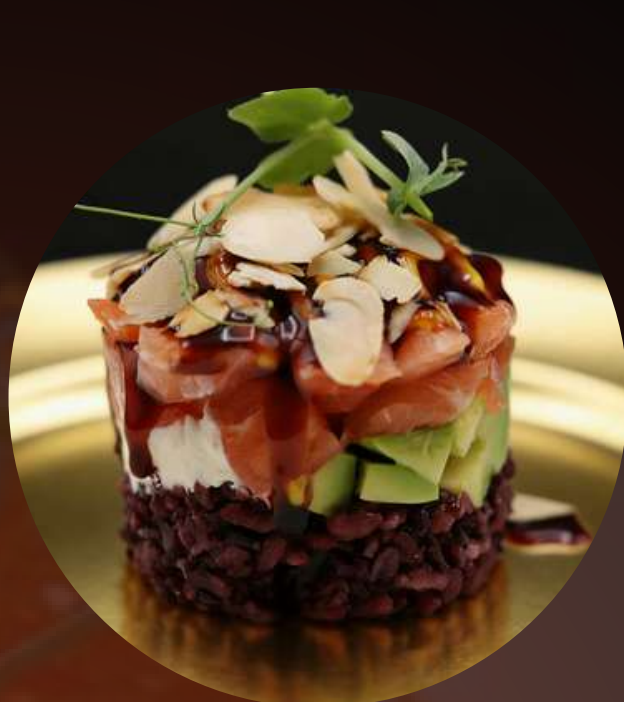
€ 13.00



TARTAR TONNO

Tartar di tonno con burrata, frutto di capperi

€ 14.00



NOIR CAKE

Tartar di salmone con riso venere, philadelphia, avocado, mandorle, salsa zafferano e salsa eel.

€ 10.00



LIGHT CAKE

Tartar di salmone con riso, philadelphia, avocado, mandorlee salsa teriyaki.

€ 12.00

INSALATE



YASAI SALAD

Insalata mista con alghe, pomodoro, mais salsa e sesamo.

€ 5.00



AVOCADO SALAD

Insalata con avocado, pomodoro, olio e.v.o. e aceto balsamico.

€ 6.00



SAKE SALAD

Insalata mista con pezzi di salmone alla piastra, salsa e sesamo.

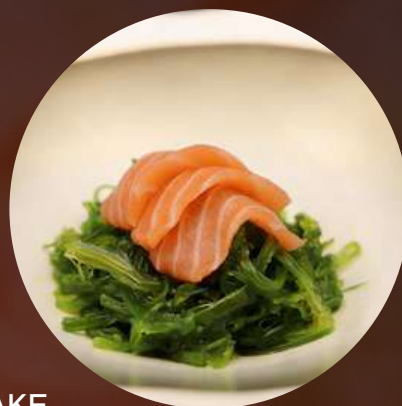
€ 5.00



GOMA WAKAME

Alghe marinate.

€ 5.00



GOMA SAKE

Alghe marinate con carpaccio di salmone.

€ 6.00



TAKO SALAD

Insalata mista con polipo, gamberi, alghe, salsa e sesamo.

€ 6.00



EBI SALAD

Insalata con gamberi, alghe, salsa e sesamo

€ 6.00

NIGIRI



N. RUCOLA
Nigiri di salmone con salsa rucola

€ 4.00



N. MANGO
Nigiri di salmone con salsa mango

€ 4.00



N. SAKE
Nigiri di salmone

€ 4.00



N. MAGURO
Nigiri di tonno

€ 5.00



N. SUZUKI
Nigiri di branzino

€ 4.00



N. HAMACHI
Nigiri di ricciola

€ 4.00



N. EBI
Nigiri di gambero cotto

€ 4.00



N. AMAEBI
Nigiri di gambero crudo

€ 5.00



N. AVOCADO
Nigiri di avocado

€ 4.00



N. UNAGI
Nigiri di anguilla con salsa teriyaki.

€ 5.00

NIGIRI FUSION



N. SUZUKI SPECIAL
Nigiri di branzino a mani libera dello chef.

€ 6.00



N. MAGURO SPECIAL
Nigiri di tonno a mani libera dello chef.

€ 7.00



N. SAKE SPECIAL
Nigiri di salmone a mani libera dello chef.

€ 6.00



N. TENAGA SPECIAL
Nigiri di scampi a mani libera dello chef.

€ 7.00



N. HAMACHI SPECIAL
Nigiri di ricciola a mani libera dello chef.

€ 7.00



N. HOTATE SPECIAL
Nigiri di capesante a mani libera dello chef.

€ 6.00

GUNKAN



G. FLAMBE

Gunkan spicy salmone con salsa flamb é scottato e salsa eel.

€ 5.00



G. FLOWERS

Spicy salmon e salmone all'esterno.

€ 5.00



G.SAKE PHILA

Philadelphia e salmone all'esterno.

€ 5.00



G. TUNA PHILA

Philadelphia e tonno all'esterno

€ 5.00



G. NO SPICY

Cubetti di salmone e salmone all'esterno.

€ 5.00



G. TOBIKKO

Tobkko e salmone all'esterno.

€ 5.00



G. FURIKAKE

Meat flocco e salmone all' esterno

€ 5.00



G. FLOWERS EBI

Ebi light e salmone all'esterno.

€ 5.00



G. ZUCCHINE EBI

Ebi light e zucchini all'esterno.

€ 5.00



G. ZUCCHINE PAPAYA

Philadelphia, papaya e zucchini all'esterno..

€ 5.00



G. ZUCCHINE PHILA

Philadelphia e zucchini all'esterno..

€ 5.00

RICE BALLS



SPECIAL BALLS

Polpettine di riso venere con philadelphia, salsa dello chef e mandorle

€ 5.00



SAKE BALLS

Polpettine di riso con salmone spicy, salsa dello chef e sesamo

€ 5.00



SNOW BALLS

Polpettine di riso con philadelphia salsa e sesamo.

€ 4.00



NOTHING BALLS

Polpettine di solo riso con salsa e sesamo.

€ 3.00



MAGURO BALLS

Polpettine di riso con tonno spicy, salsa dello chef e sesamo

€ 6.00



TUNA BALLS

Polpettine di riso con tonno cotto, salsa dello chef e sesamo

€ 5.00



ONIGIRI VENERE

Polpette di riso venere con cuore di salmone cotto, philadelphia e alghe nori.

€ 5.00



ONIGIRI TONNO

Polpette di riso bianco con cuore di tonno cotto alghe nori e maionese.

€ 5.00



EBI BALLS

Polpettine di riso con gambero cotto, maionese, tobiko, salsa dello chef e sesamo

€ 5.00



ONIGIRI EBI

Polpette di riso bianco con cuore di gambero cotto, maio, alghe nori e tobiko.

€ 5.00



ONIGIRI SAKE

Polpette di riso bianco con cuore di salmone speziato, alghe e onion chips.

€ 5.00

HOSSOMAKI



SAKE MAKI

Rotolino di riso e alga nori con salmone.

€ 5.00



EBI MAKI

Rotolino di riso e alga nori con gambero cotto.

€ 5.00



TEKKA MAKI

Rotolino di riso e alga nori con tonno.

€ 6.00



AVOCADO MAKI

Rotolino di riso e alga nori con avocado.

€ 5.00



KAPPA MAKI

Rotolino di riso e alga nori con cetriolo.

€ 4.00



PHILA MAKI

Rotolino di riso e alga nori con philadelphia e sesamo

€ 5.00



HOT KATAIFI

Sake maki fritto con spicy salmon, salsa maki, pasta kataifi.

€ 8.00



HOT MAKI

Sake maki fritto

€ 6.00



GREEN MAKI

Rotolino di riso e alga nori con goma wakame.

€ 4.00



HOT MANGO

Sake maki fritto con Philadelphia, mango, salsa mango.

€ 8.00



SPECIAL VEGA

Avocado maki fritto con salsa salad e onion chips.

€ 8.00

FUTOMAKI



FUTO EBITEN

Rotolone di riso e alga nori con gambero fritto, avocado, philadelphia, salsa dello chef.

€ 5.00



FUTO FRESH EBITEN

Rotolone di riso venere e foglia di soia con gambero fritto, avocado, philadelphia, salsa dello chef.

€6.00



FUTO FRITTO

Rotolone fritto di riso e alga nori con pesce misto, avocado, cetriolo.

€ 6.00



FUTO SAKE

Rotolone di riso e alga nori con salmone, avocado, philadelphia.

€ 5.00



FUTO FRESH SAKE

Rotolone di riso venere e foglia di soia con salmone e philadelphia.

€ 6.00

URAMAKI 4PZ



U. MIZU ROLLS
(Gambero cotto, melone philadelphia)
sesamo

€ 4.00



U. SAKE
(salmone, avocado, philadelphia) sesamo

€ 4.00



U. CALIFORNIA SPECIAL
(surimi, cetriolo, maionese, avocado)
salmone affumicato

€ 6.00



U. CALIFORNIA
(surimi, cetriolo, maionese, avocado)
sesamo

€ 4.00



U. RAINBOW
(avocado, phila) pesce misto, sesamo

€ 5.00



U. EBITEN
(gambero fritto, maionese, insalata) salsa
maki, kataifi

€ 4.00



U. CRUNCH
(Verdure fritte, maionese) salsa teriyaki e granella di tempura.

€ 4.00



U. SALMON ROLLS
(salmone cotto, phila)tobiko, salsa maki

€ 5.00



U. TIGER ROLLS
(gambero fritto, ,maionese) carpaccio di salmone, salsa eel, tobiko

€ 6.00



U. EBITEN PLUS
(gambero fritto, avocado)salmone speziato, erba cipollina

€ 5.00



U. SPICY SALMON FLY
(Salmone, tabasco, avocado) onion chips.

€ 6.00



U. CHIKEN ROLLS
(pollo fritto, insalata, maionese) salsa eel, onion chips

€ 5.00



U. SAKE PARADISE

(salmone cotto, philadelphia, avocado)
salmone scottato, salsa rucola, granella di
tempura, polvere qiwei
€ 6.00



U. NOIR TIGER

(Gambero in tempura, maionese)
carpaccio salmone, salsa eel, tobikko.
€ 6.00



U. NOIR SALMON

(Salmone cotto, phila) tobiko, sesamo, salsa.
€ 6.00



U. FRESH SAKE

(Salmone, avocado, philadelphia) sesamo.
€ 6.00



U. FRESH EBI

(Gambero cotto, philadelphia, insalata
iceberg) mandorle.

€ 5.00



U. FRESH EBITEN

(Gambero in tempura, maionese,
avocado) salsa eel, pasta kataifi.

€ 6.00

URAMAKI FUSION 4PZ



U. DOUBLE SALMON
(Salmone, Phila) tartar salmone sesamo.

€ 8.00



U. SPICY SALMON
(Salmone spicy, cetriolo) crema avocado,
spicy maio, sesamo

€ 4.00



U. EXOTIC ROLLS
(Salmone fritto, maio) salsa mango, mandorle

€ 7.00



U. SOY AMAESOTIC
(Papaya, amaebi) philadelphia, salsa
mango, polvere di cocco.

€ 7.00



U. SPICY TUNA
(Tonno spicy, cetriolo) crema avocado,
spicy maio, tobiko, erba cipollina.

€ 5.00



U. TARTUFO FLOWER
(Fior di zucca, phila) tartar amaebi, tartufo

€ 8.00



U. HAYASHI SPECIAL

(Salmone cotto, philadelphia), crema avocado, salsa maki, pasta kataifi.

€ 7.00



U. FLOWER VEGE

(Avocado, fior di zucca frita) salsa eel, crema avocado

€ 6.00



U. CHEESE FLAMBE

(Verdure fritte) carpaccio salmone, cheese scottato, salsa, spicy maio.

€ 7.00



U. MORI SPECIAL

(Fior di zucca frita, gambero cotto) tartar di salmone, salsa eel, tobiko.

€ 7.00



U. EXOTIC SAKE

(Salmone, mango) tartar di amaebi, salsa eel scaglie di pistacchio.

€ 7.00



U. SPICY EBI

(Avocado, philadelphia) gambero cotto, salsa spicy, mandorle.

€ 6.00



U. AMAEBITEN
(Gambero fritto, philadelphia) amaebi
lime, olio E.V.O.

€ 6.00



U. NOIR AMAEBI
(Mango, philadelphia) amaebi, salsa eel,
pasta kataifi.

€ 6.00



U. NOIR ANGEL
(Salmone, verdure fritte) philadelphia, granella
di pistacchio.

€ 6.00



U. NOIR EBITEN
(Gambero fritto, maionese) gambero
cotto, spicy maio

€ 6.00



U. NOIR FLOWER
(Fior di zucca fritta) salsa mango, cubetti
di mango.

€ 6.00



U. FRESH MANGO
(Mango, philadelphia) salmone flamb è ,
salsa mango, frutta di stagione

€ 6.00

TEMAKI



TEMAKI CALIFORNIA

Cono di alga nori con riso, surimi, cetriolo, avocado, maionese.

€ 4.00



TEMAKI EBI

Cono di alga nori con riso, gambero cotto, avocado, maionese.

€5.00



TEMAKI EBITEN

Cono di alga nori con riso, gambero fritto, insalata, maionese.

€ 4.00



TEMAKI SAKE

Cono di alga nori con riso, salmone, avocado, philadelphia.

€ 4.00



TEMAKI FRESH EXOTIC

Cono di alga soia con riso, mango, amaebi, philadelphia.

€ 5.00



TEMAKI SPICY TUNA

Cono di alga nori con riso, tonno spicy, cetriolo.

€ 5.00



TEMAKI SPICY SAKE

Cono di alga nori con riso, spicy salmone, cetriolo.

€ 5.00



TEMAKI VEGGIE

Cono di alga nori con riso, cetriolo, avocado.

€ 5.00



TEMAKI FRESH SAKE

Cono di alga soia con riso, salmone, avocado, philadelphia.

€ 5.00



TEMAKI FRESH EBITEN

Cono di alga soia con riso, gambero fritto, insalata, maionese.

€ 5.00

SUSHI



SUSHI PARTY

Misto di sushi con 4 uramaki, 3sashimi, 4 nigiri e 1 gunkan

€ 15.00



SUSHI COMBO

Misto di sushi con 8 uramaki, 6sashimi, 8 nigiri e 2 gunkan

€28.00



HAMACHI SU

4 nigiri di ricciola con olive ed olio extra vergine di oliva

€ 9.00



EBI SU

4 nigiri di gambero cotto al riso venere con amaebi al lime e spicy mayo.

€ 8.00



SAKE SU

4 nigiri di salmone con spicy salmon mandorle.

€ 8.00



NIGIRI MIX
5 Nigiri misti selezionati dallo chef.

€ 6.00



BAO TUNA
Mantou fritto con tonno cotto e philadelphia.

€ 6.00



BAO SALMON
Mantou fritto con spicy salmon e salsa zafferano.

€ 6.00



NIGIRI FLAME
5 Nigiri mix scottati alla fiamma con salsa e sesamo.

€ 7.00



OSHI ZUSHI
Sushi pressato con salmone, avocado, philadelphia, tobiko.

€ 9.00

CHIRASHI



CHIRASHI AVO SAKE

Piatto di riso sushi con salmone, avocado, sesamo.

€ 14.00



CHIRASHI MIX

Piatto di riso sushi con pesce misto, avocado, sesamo.

€ 15.00



CHIRASHI AMAEBI

Piatto di riso sushi con gambero crudo, mango, philadelphia, tobiko.

€ 15.00



CHIRASHI EBITEN

Piatto di riso sushi con avocado, insalata, gambero fritto.

€ 14.00

ANTIPASTO FRITTO



NUGGETS
Peppite di pollo fritto.

€ 5.00



CHELE CRAB
Chele di granchio surimi.

€ 5.00



SAKANA NO KARA AGE
Pesce misto fritto

€ 14.00



YASAI MAKI
Involtini di verdure.

€ 5.00



TONRI NO KARA AGE
Pollo fritto con salsa dello chef

€ 7.00



HARUMAKI
Involtini fritto con gamberi verdure e carne.

€ 5.00



FRY GYOZA

Ravioli di carne e verdure fritte
accompagnato dalla salsa agrodolce.

€ 5.00



EBI STICK

Fritto di gambero avvolto in spring pastry
sesamo, con salsa dello chef.

€ 9.00



KAMONIKU FRY

Anatra fritto al salepepe accompagnata
dalla salsa agrodolce.

€ 7.00



CHEESE STICK

Stick di spring pastry con formaggio, fritto.
€ 7.00



CURLY FIES

Spirali di patate fritte.
€ 5.00



KATAIFI EBI

Gambero avvolto con pasta kataifi fritto.
€ 9.00



FURAI CHIPS

Patatine fritte.
€ 4.00



MANTOU FRITTO

Pane cinese fritto accompagnato dal latte condensato.

€ 5.00



KORUKE

Crochette di patate, carote e carne affumicata.

€ 6.00



TONKATSU

Cotoletta di maiale con salsa dello chef

€ 7.00



TAKOYAKI

Polpettine di polpo con maionese, salsa e fiocco di pesce essicato.

€ 7.00



BAGGU FRY

Sacchettino fritto di sping pastry con verdure.

€ 6.00



IKA NO

Anelli di calamari fritti.

€ 8.00

SERIES SALEPEPE



BUTANIKU SALEPEPE

Pancetta di maiale frita con sale, pepe e peperoncino.

€ 11.00



LOTUS SALEPEPE

Radice di loto fritto al sale, pepe e peperoncini.

€ 9.00



EBI SALEPEPE

Gamberi fritti al sale, pepe e peperoncini.

€ 12.00



TORI SALEPEPE

Pollo fritto al sale, pepe e peperoncini.

€ 12.00



POTATOE SALEPEPE

Patate fritte al sale, pepe e peperoncini.

€ 8.00



FLOWER SALEPEPE

Broccoli fritti al sale, pepe e peperoncini.

€ 8.00



IKA SALEPEPE

Calamari fritti al sale, pepe e peperoncini.

€ 12.00

TEMPURA



MIX TEMPURA

Frittura mista di gamberoni e verdure di stagione.

€ 13.00



NOIR TEMPURA

Frittura mista di gamberoni e verdure di stagione in pastella al nero di seppia.

€16.00



RENKO ASPARAGO

Frittura mista di radice di loto e asparagi

€ 10.00



YASAI TEMPURA

Frittura mista di verdure stagionali.

€ 9.00



EBI TEMPURA

Frittura di gamberoni su base di carota.

€ 15.00

AL VAPORE



SQUID GYOZA

Ravioli al nero di seppia ripieni di calamari, carote ed erba cipollina.

€ 7.00



CRAB GYOZA

Ravioli al ravanello ripieni di granchio ed asparagi.

€ 6.00



YASAI GYOZA

Ravioli agli spinaci ripieni di verdure di stagione e black fungus.

€ 5.00



EBI SHUMAI

Ravioli con gambero, castagna d'acqua, piselli e salsa ponzu con sesamo.

€ 7.00



MINI BAO

Mini bao cinese ripieno di carne e verdure al vapore.

€ 6.00



NIKU GYOZA

Ravioli di carne con verdure.

€ 5.00



EBI GYOZA

Ravioli di gamberi con carne e verdure.

€ 6.00



SAFURAN GYOZA

Ravioli allo zafferano ripieni di carne speziata e cipolla.

€ 7.00



COMBO GYOZA

Mix di 4 ravioli.

€ 7.00



SALMON BAO

Guabao con salmone alla piastra, insalata, pomodoro.

€ 6.00



TORI BAO

Guabao con pollo alla piastra, insalata.

€ 5.00



RABBY MUSHI

Pane a forma di coniglio ripieno di milk cream.

€ 6.00



PIG BAO

Pane a forma di maialino ripieno di crema d' uovo.

€ 6.00



MANTOU

Pane cinese al vapore.

€ 4.00

ALLA PIASTRA



TORI YAKI

Pollo alla piastra con salsa teriyaki.

€ 8.00



YAKI ASPA

Asparagi alla piastra con sale e olio E.V.O.

€ 8.00



OCTO YAKI

Moscardino alla piastra con olio E.V.O.

€ 12.00



YAKITORI

Spiedini di pollo con sesamo, polvere
piccante.

€ 8.00



SAKE YAKI

Salmone alla griglia con salsa teriyaki.

€ 12.00



YAKI GYOZA

Ravioli di carne e verdure alla piastra.

€ 7.00



RAMU YAKI

Spiedini ovino alla piastra con polvere
piccante e sesamo.

€ 12.00



EBI KUSHI

Spiedini di gamberi alla griglia con salsa e
sesamo.

€ 12.00



IKA YAKI

Ciuffi di calamari alla piastra con la salsa
dello chef e sesamo.

€ 12.00



EBI YAKI

Gamberoni alla griglia.

€ 12.00



YASAI YAKI

Verdure di stagione alla griglia.

€ 7.00



YAKI SAKANA

Pesce misto alla griglia.

€ 12.00



YAKI COZZE

Cozze aperte alla piastra.

€ 12.00

SECONDI CALDI



YAKI KINOTO

Funghi e germogli di bambu saltati in wok.

€ 7.00



SPICY GYU

Manzo piccante saltato con verdure e arachidi.

€ 9.00



SPICY TORI

Pollo piccante saltato con verdure e arachidi.

€ 8.00



SPICY EBI

Gambero piccante saltato con verdure e arachidi.

€ 12.00



SOY KIMCHI

Stufato di gamberoni, vermicelli di soia, black fungus, peperoni e kimchi leggermente piccante.

€ 15.00



KAISEI KOMBO

Brasato di pesce, frutti di mare e verdure.

€ 13.00



ASPA EBI

Gamberetti saltati con asparagi e verdure.

€ 12.00



CURRY EBI

Gamberoni conditi con curry saltati con piante aromatiche.

€ 12.00



LEMON EBI

Gamberi al limone.

€ 12.00



LEMON TORI
Pollo al limone.

€ 8.00



BUTANIKU AGRO
Maiale in agrodolce con cubetti di
ananas.

€ 8.00



YASAI WOK
Verdure di stagione saltati.

€ 7.00



TORI AGRO
Pollo in agrodolce con cubetti di ananas.

€ 8.00

PRIMO – RISO



ANANAS GOHAN

Riso saltato con uova, gamberi, ananas, meat flocco, alga nori e condita con pasta kataifi.

€ 9.00



GAMMA GOHAN

Riso saltato con gamberi, calamari, verdure, uova e salsa LGM.

€10.00



TAMAGO CHAHAN

Riso saltato con uova e cipolotto.

€ 10.00



YASAI YAKI MESHU

Riso saltato con verdure di stagione ed uova.

€ 5.00



CANTON STYLE

Riso saltato con prosciutto, mais, verdure di stagione ed uova.

€ 6.00



EBI YAKI MESHI

Riso saltato con gamberetti, verdure di stagione ed uova.

€ 6.00



SAKE YAKI MESHI

Riso saltato con salmone, verdure ed uova.

€ 7.00



SAKE DON

Riso bianco con salmone alla piastra e salsa teriyaki.

€ 8.00



KATSU DON

Riso bianco con cotoletta di maiale condito con salsa dello chef e uova.

€ 8.00



TORI DON

Riso bianco con pollo alla piastra e salsa teriyaki.

€ 8.00



RISO BIANCO

Riso bianco con sesamo.

€ 3.00

PRIMO – SPAGHETTI



MISO RAMEN

Ramen con brodo di miso, tofu, surimi, alghe e cipolotto.

€ 11.00



EBI TOPPOKI

Gnocchi di riso saltati con uova, verdure e gamberi.

€ 11.00



KAISEN RAMEN

Ramen al nero di seppia saltato con gamberi, calamari, cozze, verdure di stagione e funghi.

€ 13.00



NARUTO RAMEN

Ramen in brodo con carne speziata, bok choy, uova, surimi naruto, alga, bambu e black fungus.

€ 12.00



YAKI UDON

Spaghetti udon saltato con gambero e verdure.

€ 7.00



YAKI SOBA

Spaghetti soba saltati con gamberi e verdure di stagione.

€ 7.00



YAKI NOODLES

Vermicelli di soia saltati con gamberetti , carne e verdure.

€ 7.00



GYU HO FUN

Fettuccine di riso saltate in wok con manzo, verdure.

€ 8.00

ZUPPE



MISO SHIRO

Zuppa di miso con tofu, alghe wakame ed erba cipollina.

€ 4.00



TOM YUM SOUP

Zuppa alla salsa tom yum piccante con gambero, cozze e verdure.

€ 6.00



WAKAME SOUP

Zuppa con alga Zicai e fior di uova.

€ 4.00



ZUPPA AGRO

Zuppa in agripicante con piselli, bambù, tofu e uova.

€ 4.00