

קוקטיילים

VOID



THE HOLY POTION | 56

בקרדי קרטה בלאנקה, ליקר דובדבנים, סירופ תפוז, תה פרחים כחולים
קסום, פרחוני וארומטי

WIND



MOUNT FUJI | 58

ג'ין בומביי איסט, יוליוס ביטרס, סאקה, נענע, ליים, תפוח ירוק
עשובוני ומרענן

FIRE



THE FIREBIRD | 64

דון חוליו רפוסאדו, מזקל, פרנה ברנקה, לפסנג סוצ'ונג, לימון ואבקת אש סודית
מתקתק, מעושן ומעט חריף

WATER



NYMPHAEA | 60

וודקה גרייגוס, אגסים, ליקר תה ירוק, ליים ומי ורדים
פירותי ופרחוני

EARTH



GOMA | 58

שוצ'ו, טחינה, סירופ הל, סוז, אנגסטורה בימרטס וחלבון
ארומטי ואגוזי

טאקה



קיקוסוי ג'ונמאי גינג'ו

כוס (120 מ"ל) | 58

בקבוק (300 מ"ל) | 140

השלג המושלם (ניגורי)

כוס (120 מ"ל) | 44

בקבוק (300 מ"ל) | 100

אומשו בני קיקוסוי

כוס (120 מ"ל) | 66

בקבוק (500 מ"ל) | 290

לין



כוסות

מ ב ע ב ע

קורדון נגרו, ברוט N.V, פרקשנט, פנדס, ספרד | 45/180

ל ב ן

גוורצטרמינר, ג'וזף דרהאטן, גרמניה '17 | 49/190

שרדונה, צובה, הרי יהודה, ישראל '17 | 53/205

מד וויט, אמפורה, הכרמל, ישראל '18 | 54/225

פטיט שבלי, ז'אן מורו, בורגון, צרפת '17 | 58/245

רוזה M מינומי, מינומי, קוטדה פרובנס, צרפת '18 | 58/245

א ד ן ם

מלבק ריזרב, טריבנטו, מנדוסה, ארגנטינה '17 | 49/190

קברנה סוביניון, צובה, הרי יהודה, ישראל '15 | 51/205

פינו נואר, בושארד, בורגון, צרפת '16 | 56/245

מוגה, ריוחה ריזרבה, ספרד '14 | 64/320

בקבוקים

ל ב ן

להט לבן, איתי להט, הרי ירושלים, ישראל '18 | 330

שרדונה בלאן דה קסטל, קסטל, הרי יהודה, ישראל '18 | 390

ריזלינג גראנד קרו, שלומברג', אלזס, צרפת '14 | 450

סנסר טילקס, פורנייה, עמק הלואר, צרפת '16 | 590

שאבלי, ואלמור, גראן קרו, ז'אן מורו, בורגון, צרפת '14 | 830

א ד ן ם

סירה שזרות, מיה לוצ'ה, גליל עליון, ישראל '17 | 340

גראנד וין, קסטל, הרי יהודה, ישראל '14 | 490

אמרונה קלאסיקו, צ'זרי, ואלפוליצ'לה, איטליה '15/'14 | 580

למיונה קסטלג'יוקונדו, פרסקובלדי, טוסקנה, איטליה '14 | 890

פתיחה



SASHIMI TURO SALOMON | 55

סלמון טורו ברוטב פונזו הדרים, טוגראשי ואיקורה

HAIKU WAKAME SALAD | 67

סלט אצות ומלפפונים, ירקות שורש עם פרוסות טונה צרובה ברוטב גומה יפני

סושי



VEGAN ROLL | 53

קמפיו, בטטה, מלפפון ואספרגוס, עטוף באבוקדו

GREEN ROLL | 55

אבוקדו, מלפפון, קרם שמנת, אספרגוס ובצל ירוק עטוף בסלט עלים ועירית

SALMON GRILL | 69

סלמון אפוי, אבוקדו, בטטה ובצל ירוק עטוף בסלמון צרוב טריאקי וספייסי מיו ונגיעות עירית

SPICY TUNA | 71

טונה אדומה קצוצה בתיבול יפני חריף, אבוקדו ומלפפון עטוף בטונה, שבבי ממפורה וצ'ילי

SAKURA | 75

טונה צרובה, סלמון, אבוקדו וטקוואן עטוף בטוביקו ואיולי וואסבי

SALMON IKURA FUTOMAKI | 76

סלמון, אבוקדו, מלפפון, טקאוון ועירית עטוף באיקורה

GROUPE ROLL | 81

לוקוס בטמפורה, אספרגוס ובצל ירוק עטוף באבוקדו וספייסי מיו ונגיעות צ'ילי

SAMURAI | 85

טונה אדומה, אבוקדו, עירית עטוף בהמצ'י לימון וטוגראשי

TRICOLOR | 87

(בלי אצות) טונה אדומה, סלמון המאצ'י ואבוקדו עטוף במלפפון

קומבינציות



COUPLE COMBO | 450

4 דולרים, 4 ניגירי, 6 סשימי

CHEF COMBO | 790

7 דולרים, 6 ניגירי, 9 סשימי

סשימי



4 - 5 PCS

SALMON | 41

TUNA | 51

HAMACHI | 53

ניגירי



2 PCS

SALMON | 45

TUNA | 61

HAMACHI | 65

קינוחים



MUCHI | 59

קינוח יפני מסורתי בטעמי הפתעה משתנים
מזוגגים ברוטב פירות עונתי

SWEAT & SALTY | 52

הרמוניית טעמים מנוגדים
שוקולד לבן, עוגיות אוריאו ושברי ביגלה מלוח עמוקות
בקרם נוגט מפנק ושברי אגוזי לוז בנגיעת אבקת זהב