



## יתכנו הבדלים בין הסניפים

### ראשונות חמות

28	<b>בייבי דאמפלינג</b> כיסונים במילוי עוף קצוץ מונחים על רוטב צ'ילי ושאטה
38	<b>כרובית הודית</b> ● פרחי כרובית בציפוי טמפורה, מסוגנים ומתובלים ברוטב הודי ארומטי, בליווי יוגורט. מעט חריף
42	<b>אגרוז</b> ● זוג אגרוזים סינים במילוי ירקות, עם רוטב חמוץ-מתוק
38	<b>כדורי פורטובלו</b> ● כדורי פטריות פורטבלו וכרישה, עם רוטב טריאקי וספייסי מיוז
44 / 26	<b>גיזה</b> כיסונים במילוי עוף קצוץ ובצל ירוק, עם רוטב סויה וג'ינג'ר
49	<b>קלמרי מטוגן</b> עם רוטב פלפלים אדומים וקארי תאילנדי אדום

### ראשונות קרות

44	<b>סלט דג לבן בטמפורה</b> אטריות שעועית, נענע, כוסברה, בזיליקום תאילנדי וצ'ילי אדום ברוטב דאשי והדרים
44	<b>סלט שרימפס טמפורה</b> תערובת של חסות הידרופוניות, שרימפס טמפורה ושומשום ברוטב מיוז יוזו חרפרף
41	<b>סלט עוף/טופו ומלפפונים</b> ● רצועות עוף/טופו עם מלפפונים, ברוטב סויה, צ'ילי וכוסברה
42	<b>סלט בריאות</b> עוף קצוץ, עגבניות שרי, כרוב, בצל, כוסברה, נענע ובוטנים ברוטב תאילנדי. מעט חריף
41	<b>סלט תאילנדי מרעון</b> ● מלפפון, גזר, פלפל אדום, צנון ועוף ברוטב בוטנים



ה-רולים שלנו

44	<b>סלמון אבוקדו</b> סלמון, אבוקדו ושומשום
44	<b>סלמון מאודה</b> שקדים קלויים, עירית, שבבי פנקו וטריאקי
44	<b>שרימפס טמפורה</b> אבוקדו, עירית, סוגרשי ומיונו יוזו
34	<b>זוגי רול</b> מלפפון, גזר, עירית ואבוקדו
40	<b>יאמי זוגי</b> ● טופו בטמפורה, בטטה סגולה, מלפפון ועירית, עטופים בבטטה, בובו אררה וספייסי מיונו
46	<b>בטטה מוצרלה</b> ● רול מטוגן בפנקו במילוי בטטה כתומה וסגולה, אבוקדו, גבינת מוצרלה וטריאקי
52	<b>סלמון מוצרלה</b> ● רול מטוגן בפנקו במילוי סלמון, אבוקדו, גבינת מוצרלה וטריאקי
58	<b>ספייסי טונה</b> ● ספייסי טונה, אספרגוס ועירית עטופים באבוקדו עם ספייסי מיונו ובטטה סגולה קריספית
58	<b>צ'י-זו רול סלמון</b> ● סלמון, גבינת שמנת, אבוקדו ועירית עטופים בסלמון צרוב ושבבי טמפורה
54	<b>ספיישל ספייסי סלמון</b> ● ספייסי סלמון, מלפפון ואספרגוס עטופים בסלמון, יוזו קושו ושבבי טמפורה
49	<b>יוזו לאב</b> אבוקדו, מלפפון, עירית וצנון יפני כבוש עטופים בסלמון וטונה, מיונו יוזו ושבבי טמפורה

צ'יראשי

סושי מפוזר בקערה, מוגשים בליווי רוטב ספייסי יוזו

64	<b>צ'יראשי סלמון</b> ● קערת אורז סושי עם פרוסות סלמון נא, אדממה, סלט אבוקדו ויוזו, מלפפון, בצל ירוק, שומשום, בטטה סגולה קריספית ואצות נורי
66	<b>צ'יראשי סלמון טטאקי</b> ● קערת אורז סושי עם פרוסות סלמון נא צרוב בטריאקי, אדממה, סלט אבוקדו ויוזו, מלפפון, בצל ירוק, בטטה סגולה קריספית, שומשום ואצות נורי
72	<b>צ'יראשי מיקס</b> ● קערת אורז סושי עם פרוסות טונה אדומה וסלמון, אדממה, סלט אבוקדו ויוזו, מלפפון, בצל ירוק, בטטה סגולה קריספית, שומשום ואצות נורי
52	<b>צ'יראשי טונה</b> ● צ'יראשי טונה בלבד תוספת 14 ש"ח
52	<b>צ'יראשי טופו</b> ● קערת אורז סושי עם פרוסות טופו מטוגן, בטטה סגולה בטמפורה, בטטה כתומה, אבוקדו, מלפפון, בצל ירוק, אדממה, צנון, שומשום ואצות נורי

סושי מיוחדים

32	<b>טמארי זושי</b> ● 3 כדורי אורז סושי עטופים האחד בסלמון צרוב, טריאקי ושקדים קלויים, השני בטונה אדומה, רוטב ספייסי יוזו, בובו אררה, השלישי באבוקדו ושומשום שחור
36	<b>אושי זושי סלמון</b> ● 6 יח' שכבות אורז סושי ואבוקדו עטופים בסלמון צרוב בטריאקי, ספייסי מיונו, בצל ירוק ובובו אררה מקורמל

● מנה שאפשר לצמחן / לטבען

● מנה צמחונית / טבעונית

מעדיפים צמחוני/טבעוני? בקשו את התפריט הירוק

העסקית שלנו 10% הנחה על כל התפריט בימים אי-ה' (ימי חול), בין השעות 12:00-16:00, בישיבה במסעדה בלבד

המנות במסעדה נעשות בסביבה העלולה להכיל אלרגנים מכל הסוגים. במידה שהנכם סובלים מאלרגיה או רגישות כלשהי הנכם מתבקשים ליידע את המסעדה. בהכנת המנות אנו עושים כמיטב יכולתנו להימנע מהימצאות של חומרים אלרגנים שאינם מנויים כמרכיבי המנה. עם זאת מאחר שהמטבח שלנו אינו "סביבה סטרילית" לחלוטין במידה שכמויות מזעריות של אלרגנים עלולות לסכן אתכם, אנו ממליצים שלא לקחת את הסיכון.

89	<b>סלמון מאודה חדש!</b> סלמון מאודה עם אורז לבן וסלט בריאות עם עגבניות שרי, כרוב, בצל, כוסברה, נענע ובטנים ורוטב תאילנדי	64	<b>פאד קוראט חדש!</b> אטריות אורז דקיקות, עוף טחון, בצל ירוק, נבטים, צ'ילי טרי, תמרהינדי, שאלוטס, פולי סויה, בוטנים גרוסים ובצל מקורמל
69	<b>סיניטה סצ'ואן / סיניטה סצ'ואן חריפה</b> נתחי סיניטה בקר, פטריות ובצל ברוטב סצ'ואן חריף-מתוק	69	<b>המנה החריפה</b> אטריות ביצים עם חתיכות עוף, שרימפס וירקות ברוטב צ'ילי חריף
69	<b>צ'אזה</b> פילה בקר וחצילים ברוטב חריף-מתוק	69	<b>סיניטה נודלס</b> אטריות ביצים עם נתחי סיניטה בקר, 3 סוגי בצלים, קשיו, נבטים, צ'ילי וכוסברה
69	<b>המנה האפגנית / אפגנית חריפה</b> פרגיות עוף, בייקון, שום, כרישה ובוטנים ברוטב סויה וקרמל. ניתן להחליף את הבייקון בהודו חזה אווז מעושן	69	<b>המנה הקיסרית</b> אטריות ביצים עם עוף, בייקון, בצל ירוק, נבטים ובוטנים. ניתן להחליף את הבייקון בהודו עם חזה אווז מעושן
69	<b>קארי כתום</b> שרימפס / עוף / טופו בתערובת קארי תוצרת בית, על בסיס קרם קוקוס, קוביות דלעת, בזיליקום, כוסברה, בצל סגול, ושקדים קלויים פריכים ומתובלים. חריף	68	<b>הפיליפינית החריפה</b> אטריות ביצים עם עוף, חלב קוקוס, קארי אדום, בצל ירוק, בוטנים וכוסברה
69	<b>בקר שאוסינג</b> נתחי פילה בקר, פלפל ירוק, בצל ירוק, למון גראס ופטריות פורטבלו ברוטב על בסיס סויה, שאוסינג ופטריות פורצ'יני	69	<b>אטריות שחורות עם פירות ים</b> אטריות ביצים שחורות (מדיו דיונונים) עם שרימפס, קלמרי, בצל ירוק, עירית וצ'ילי
62	<b>טופו שאוסינג</b> פרוסות טופו, פלפל ירוק, בצל ירוק, למון גראס ופטריות פורטבלו ברוטב על בסיס סויה, שאוסינג ופטריות פורצ'יני	68	<b>המנה המלאזית</b> אטריות ביצים ברוטב עשבי תיבול ומעט שמנת עם מלפפון, נבטים, בצל, עוף, גמבה, בזיליקום ובוטנים. פיקנטי
62	<b>עוף בלימון</b> חזה עוף בטמפורה עם רוטב לימון וירקות		
68	<b>אורז מטוגן</b> עם חתיכות עוף, שרימפס, ביצה, כרישה, בצל, נבטים וגזר. מעט חריף		

מרקים

44	<b>מרק עדשים הודי</b> עם ירקות שורש וכוסברה טרייה בתיבול הודי. מעט חריף	68 / 65	<b>פאד תאי קלאסי</b> אטריות אורז עם גזר, ביצה, נבטים, לימון, בוטנים, בצל ירוק, כוסברה ושרימפס / עוף
44	<b>מרק תירס</b> עם חלב קוקוס ושמנת, אטריות שעועית וכוסברה. מעט חריף	62	<b>פאד תאי קלאסי צמחוני</b> אטריות אורז עם גזר, ביצה, נבטים, לימון, בוטנים, בצל ירוק, כוסברה וטופו
69 / 54	<b>מרק תאילנדי</b> על בסיס ציר עוף עם חלב קוקוס, שרימפס, קלמרי, פטריות, עגבניות, נבטים וכוסברה. מכיל אטריות. מעט חריף	68 / 65	<b>פאד תאי חריף</b> אטריות אורז עם צ'ילי, נבטים, ביצה, בוטנים, בצל ירוק, כוסברה ושרימפס / עוף
		62	<b>פאד תאי חריף צמחוני</b> אטריות אורז עם צ'ילי, נבטים, ביצה, בוטנים, בצל ירוק, כוסברה וטופו

ילדים

44	<b>רול סלמון</b> מאודה בטריאקי עם שבבי פנקו	39	<b>נודלס טריאקי</b>
34	<b>רול צמחוני</b> מלפפון, גזר, אבוקדו (בעונה)	42	<b>נודלס טריאקי</b> עם עוף/ירקות
	פריגת ענבים מופחת סוכר בתוספת 8 ט	46	<b>שניצלונים טריים</b> עם אורז או נודלס

## יין

### מבעבע

96	28	גלרה, צינזאנו, איטליה
----	----	-----------------------

### לבן

120	32	פינו גריג'יו, E, איטליה
138	36	סובניון בלאן, תבור אדמה, ישראל
148	40	ורדחו, ברדוס, ספרד
168	44	ריזלינג, בטא, ישראל
188		שרדונה, גראג' דה פאפא של לוינסון, ישראל

### אדום

120	32	פינו נואר, פמיי בוגרייה, צרפת
138	36	פרימיטיבו, טרולי, איטליה
162		ארגמן, בטא, ישראל
162		קברנה-מרלו-קברנה פרנק וסירה, אקו תבור, ישראל
68		קברנה סובניון, אדמה תבור, ישראל בקבוק קטן (375 מ"ל)

### רוזה

128	34	פרימיטיבו, טרולי, איטליה
168		גראנש נואר וסנסו, AIX, צרפת

## בירה

### חבית

29	24	19	טוברג
34	28		בלאנק 1664
34	28		קירין

### בקבוק

26		קרלסברג Luma
27		קירין
28		דאורה דאם (ללא גלוטן)
32		ויינשטפן
32		שקמה אמבר אייל
32		שקמה IPA
24		סומרסבי - סיידר תפוחים אלכוהולי (ללא גלוטן)
27		סיגה

### סדרת משקאות אלכוהולים מבוקבקים מבית ג'ירף (5% בהשראת חופי המזרח

**ציבה**  
בהשראת חופי הגלישה של יפן. משקה בטעם לימונים, יוזו, מלפפון ומאצ'ה.



**קוסמוי**  
בהשראת החופים הטרופיים של תאילנד. משקה בטעם לימונים, ליצי, חמוציות, למון גראס וקפיר ליים.



## קוקטיילים

**קמפרי אונס**  
קמפרי, וודקה, מיץ אונס, ליים טרי ומעט הל. חמוץ-מתוק ואקזוטי

**פינק ג'ין וטוניק**  
ג'ין גורדונס ורוד, טוניק, לימון- מוגשים בכוס בלון

**אפרול שפריץ**  
אפרול, פרוסקו וסודה, פלח תפוז-מוגשים בכוס בלון

## שתייה קלה

נביעות מים מינרלים  
קוקה קולה / ספרייט / דיאט / זירו  
סודה  
פררלה  
לימונדה  
פריגת ענבים מופחת סוכר  
תה קר אריזונה - תה ירוק ודבש / אפרסק

## אלכוהול

צייסר שוט

29	18	וודקה קטל וואן
27	17	וודקה אבסולוט
27	17	ג'ין גורדונס
28	18	ג'ין גורדונס פינק
28	18	ג'ין ביפאיטר תפוז דם
42	24	ג'ין טנקירי רנגפור
26	15	אפרול
27	17	קמפרי
25	15	צינזאנו ביאנקו
25	15	צינזאנו דריי
35	19	פרנה ברנקה
35	19	טקילה דון חוליו בלאנקו
32	17	אלטוס רפוסדו
25	15	ערק אשקלון
27	17	אוזו 12
27	17	ג'יימסון
42	24	ג'וני ווקר בלאק
35	19	פור רוזס
42	24	גלן ליבט 12
45	27	טאליסקר 10