



The PLACE FOR SUSHI

sushirehavia.co.il

ראשונות

23 **אדמה** פולי סויה חמים עם מלח ים ולימון

24 **הום פרייז** קוביות תפוחי אדמה מטוגנות ומוקפצים ברוטב צ'ילי טריאקי

38 **קראנץ' ניגרי** קוביות אורז מטוגנות עם ספייסי סלמון מעל, מוגש על סלט ווקאמה בזילוף טריאקי

22 **סלט ווקאמה** סלט אצות ים, מלפפונים וגזר על מצע אטריות זכוכית בתחמיץ סויה ושומשום

26 **אגרוול** (2 יח') גלילי בצק מטוגנים במילוי ירקות, מוגש עם רוטב חמוץ מתוק מסורתי

39 **יקטורי סלמון** (2 יח') שיפודי סלמון ברוטב טריאקי ושומשום

33 **פטריות חמות בטמפורה** עם נגיעות טריאקי ושומשום

39 **טרטר טונה אדומה** כדורי פאני פורי הודיים ממולאים בטונה אדומה קצוצה בתחמיץ אסייתי

24 **סלט שורשים אסיאתי** רצועות דקיקות של גזר, סלק, קולורבי ואטריות שעועית בויניגרט אסיאתי כוסברה ושומשום קלוי

29 **פיש פופקורן** קוביות דג פריכות בטמפורה מוגש עם רוטב צ'יפוטלה פיקנטי (בצד)

36 **צ'יקן פופקורן** קוביות עוף פריכות בטמפורה מוגש עם רוטב צ'יפוטלה פיקנטי (בצד)

36 **ברבוניה טמפורה** פילה ברבוניה בטמפורה מוגש עם רוטב צ'יפוטלה ולימון

צמחוני

שאל/י אותנו על תפריט המנות ללא גלוטן

בירות

בקבוק

25 גולדסטאר

28 הייניקן

חבית

32/26 גולדסטאר שלישי / חצי

בירות אסיאתיות בקבוק

28 אסיה / ספורו / סינגה / לאו / צ'אנג /

אלכוהול

ערק

26 וודקה סמירנוף

28 צינזנו ביאנקו

30 ג'ין גורדונס

32 וויסקי אייריש מיסט

46/36 וויסקי ג'וני אדום / שחור

10 תוספת משקה קל לאלכוהול

DESSERT MENU תפריט קינוחים

32

32

32

32

16/9

יינות

יין לבן

110/33 ברקן ריזרב ריזלינג

125/35 תבור שרדונה

126/36 גוורצטרמינר

52 בקבוק יין קטן 375 מ"ל

יין אדום

110/33 ברקן רזרב קברנה

125/35 תבור מרלו

125 תבור שירז

180 הרי גליל יראון

52 בקבוק יין קטן 375 מ"ל

מבעבע

120/32 קאווה כוס/ בקבוק

סאקה/ צ'ויה

30 קנקן סאקה חם / קר

29 צ'ויה כוס

180/140 צ'ויה 500 / 750 מ"ל

180/140 צ'ויה 500 / 750 מ"ל

שתיה

שתיה קרה

13 שתייה קלה

13 מוגזים

12 סודה סינגה

10 תפוזים / לימונדה /

10 אשכוליות כוס

מיום מינרלים

20/12 חצי ליטר/ ליטר

26/12 סן פלגרינו קטן / גדול

14 סיידר צלול / מוגז / אייסטי

שתיה חמה

18/13 תה בטעמים יחיד / זוגי

12/10 אספרסו קצר / ארוך /

12 כפול

12 אמריקנו

17 סיידר חם

26 סיידר חם עם יין

פררו רושה שכבות של נוגט קריספי, קרם שוקולד בלגי בציפוי פררו רושה, גנאש שוקולד ואגוזי לוז מקורמלים בעיטור טווילים של שוקולד מריר

רול באונטי רול של קרם וניל עטוף בשכבת טראפל שוקולד וקוקוס קלוי

סופלה שוקולד חם (ללא גלוטן) פונדנט שוקולד חם במילוי טראפלים שוקולד לבן מוגש עם כדור גלידה וניל

עוגת פאדג' שוקולד חמה (ללא גלוטן) עוגת שוקולד ביתית חמה ונימוחה מוגשת עם כדור גלידה וניל

סורבה בטעמים 1 או 2 כדורי סורבה בטעמים מנגו, תות שדה, וניל וקוקוס

Sharon Strum.



מהגריל

סלמון טפניאקי

פילה סלמון בגריל מוברש בטריאקי על מצע שעועית ירוקה, ברוקולי, בצל ירוק ועלי תרד מוקפצים ברוטב סויה, שום וגינג'ר ומוגשים על אורז לבן

צ'יקן אוסקה

סטייק פרנית בגריל מוברש בטריאקי על מצע פטריות שינוק, פטריות שמפיניון, נבטים ובצל ירוק מוקפצים בקרם סויה ג'ינג'ר ומוגשים על אורז לבן

מרקים

מרק מיסו

קוביות טופו, אצות וואקמה ובצל ירוק

מרק ראמן

קערה גדולה של מרק סומו יפני על בסיס ציר ירקות. מוגש עם אטריות ראמן, ביצה קשה, חזה עוף צלוי ושלל ירקות

מרק ראמן ללא עוף

מרק לקסה

מרק תאילנדי מסורתי על בסיס קארי צהוב וחלב קוקוס. מוגש עם אטריות שעועית, נבטים, מיקס פטריות, כוסברה וחזה עוף צרוב / טופו צרוב (חריף מאוד)

מוגש עם קערית אורז

נודלס - מוקפצים

62 **פאד קפאו** נתחי בקר / פרנית / טופו ופטריות קצוצים דק עם בצל, פלפלים, בזיליקום, עלי נענע ולמון גראס בתיבול תאילנדי על מצע אורז לבן וביצת עין מעל

59 **האינדונזית** נתחי בקר / עוף / טופו מוקפצים עם אטריות אודון, פטריות שימאג'ו, פטריות שמפיניון, בצל לבן, בצל ירוק ועלי בייבי תרד ברוטב סאטה, קרם קוקוס וחמאת בוטנים * אפשרות לסלמון בתוספת 10 שח

59 **ביף שיטאקה** נודלס מוקפצים עם רצועות בקר, פטריות שיטאקה, פטריות שמפיניון, בצל ירוק, בצל לבן ותרד ברוטב שינטו יאקי

59 **טוקיו נודלס** נתחי עוף, נתחי בקר ואוזו מעושן, תרד, כרוב, גזר, בצל ירוק ונבטים ברוטב טוקיו סטיל

צ'ילי פפר נודלס

נתחי עוף/ בקר/ טופו מוקפצים עם נודלס, פלפל צהוב, פלפל ירוק, פלפל אדום, בצל סגול, בצל ירוק וגזר ברוטב סויה ג'ינג'ר

פאד-תאי

59 **צ'יקן פאד-תאי** נתחי עוף בגריל / טמפורה מוקפצים עם אטריות פאד-תאי מסורתי

56 **וונ'י פאד-תאי** קוביות טופו בגריל / טמפורה מוקפצות עם אטריות אורז, כרוב, גזר, בצל ירוק, נבטים, בוטנים ונטפי ביצים ברוטב פאד-תאי מסורתי

68 **פאד-תאי כמהין רחביה** בקר / עוף / טופו מוקפץ עם שבבי אורז, מחית כמהין, ברוקולי, שעועית ירוקה, בצלצלי שאלוט, פטריות שינוק, קשיו, בצל ירוק ותרד, ברוטב סויה כמהין

59 **פאד-תאי קווסאן סטייל** בקר / עוף / טופו מוקפצים עם אטריות אורז רחבות, בצל לבן, פטריות שמפיניון, פטריות שימאג'ו, שעועית ירוקה, גזר, נבטים, בייבי תרד ונטפי ביצים ברוטב תאילנדי מסורתי ושבבי בוטנים

59 **הוט צ'ילי פאד-תאי** רצועות בקר, שבבי אטריות אורז, נטפי ביצים, בצל לבן, פטריות שינוק, פטריות שמפיניון, בצל ירוק, עלי בייבי תרד ונבטים מוקפצים ברוטב פאד-תאי חריף

* אפשרות לסלמון בתוספת 10 שח

WE ARE THE PLACE

STIR-FRIED NOODLES

- 🍴 **Pad Krapow** chopped beef \ chicken \ tofu with onion, peppers, basil, mint and lemon grass, served on a bed of white rice and fried egg on top 62
- 🍴 **The Indonesian Dish** stir-fried udon noodles with beef / chicken / tofu chunks, Shimeji mushrooms, champignons mushrooms, onion, scallions, and baby spinach leaves in satay sauce, satay sauce, coconut cream and peanut butter 59
* A choice of salmon – 10 NIS extra
- Shiitake Beef** stir-fried noodles with beef strips, shiitake mushrooms, champignon mushrooms, scallions, onion and spinach in Shintu-Yaki sauce 59
- Tokyo Noodles** stir-fried noodles with chicken, beef and smoked goose, spinach, cabbage, carrots, scallions and sprouts in sesame-teriyaki sauce 59
- 🍴 **Chili Pepper Noodles** stir fried noodles with beef \ chicken \ tofu chunks, yellow pepper, red pepper, green pepper, purple onion, scallions and carrots in ginger-soy sauce 59

PAD-THAI

- Chicken Pad-Thai** rice noodles stir fried with grilled / tempura chicken chunks, cabbage, carrots, scallions, sprouts, peanuts and egg-drops in traditional sweetened Pad-Thai sauce 59
 - 🍴 **Veggie Pad-Thai** rice noodles stir fried with grilled / tempura tofu chunks, cabbage, carrots, scallions, sprouts, peanuts, and egg-drops in traditional sweetened Pad-Thai sauce 56
 - 🍴 **Rehavia's truffle Pad Thai** Beef / chicken / tofu chunks stir fried with rice chips, broccoli, green beans, shallot onions, Shinoki mushrooms, cashew, scallions and spinach in soy and truffle sauce 68
 - 🍴 **Pad-Thai Khaosan Style** wide rice noodles with beef / chicken / tofu stir fried with onion, champignon mushrooms, shimeji mushrooms, green beans, carrots, sprouts, baby spinach leaves, and egg drops in traditional sweetened Pad-Thai sauce and peanuts 59
 - Hot Chili Pad-Thai** beef strips, rice noodles chips, egg-drops, white onion, Shinoki mushrooms, champignon mushrooms, scallions, baby spinach, and sprouts stir fried in spicy Pad-Thai sauce 59
- * A choice of salmon – 10 NIS extra

GRILLED

- Teppanyaki Salmon** grilled salmon filet with a touch of teriyaki sauce on a bed of green beans, broccoli, scallions, spinach leaves stir-fried in teriyaki sauce, soy, garlic and ginger sauce served with white rice 88
- Osaka Chicken** grilled chicken filet with a touch of teriyaki sauce on a bed of Shinoki mushrooms, champignon mushrooms, sprouts, and scallions stir fried in soy cream sauce, served with white rice 69

SOUPS

- 🍴 **Miso Soup** tofu cubes, wakame seaweed and scallions 21
- 🍴 **Ramen Soup** a large bowl of Japanese sumo soup based on vegetables stock, served with Ramen noodles, boiled egg and vegetables 42
with addition of chicken 49
- 🍴 **Laksa Soup** a traditional Thai soup based on yellow curry and coconut milk, with bean noodles, sprouts, mushroom mix, cilantro and seared chicken breast / tofu (very spicy, served with a bowl of rice) 46/48

DRINKS

Cold Drinks

Soft Drinks	13
Sparkling	13
Singha Soda	12
Orange Juice / Lemonade / Grapefruit Juice cup	10
Mineral Water 500 ml/1L	12/20
S. Pellegrino 250 ml / 750 ml	12/26
Apple Cider / Ice Tea	14

Hot Drinks

Tea personal / double	13/18
Esspresso short / long / double	10/12
Americano	12
Warm Cider	17
Warm Cider with Wine	26

- Ferrero Rocher** crispy nougat layers and belgian chocolate cream, coated with chocolate ganache and caramelized hazelnuts with dark chocolate tuile 32
- Bounty Roll** a roll of vanilla cream coated with chocolate truffle and roasted coconut 32
- Chocolate Soufflé (gluten free)** warm chocolate fondant with white chocolate truffle inside served with a vanilla ice cream scoop 32
- Warm Chocolate Fudge (gluten free)** warm chocolate cake served with a vanilla ice cream scoop 32
- Sorbet** 1 or 2 scoops mango, strawberry, vanilla, coconut 9/16

Wine

glass / bottle

White Wine

Barkan Reserve Riesling	33/110
Tavor Chardonnay	35/125
Gewurztraminer	36/126

Small Wine Bottle 375 ml. 52

Red Wine

Barkan Reserve Cabernet	33/110
Tavor Merlot	35/125
Tavor Shiraz	125
Galil Mountain Yiron	180

Small Wine Bottle 375 ml. 52

Sparkling

Cava	32/120
------	--------

Sake / Choya

Sake pitcher hot / cold	30
Choya Plum Wine glass / 500 / 750 ml	29/140/180

Beer

Bottle

Goldstar	25
Heineken	28

On Tap

Goldstar (0.3L / 0.5L)	26/32
------------------------	-------

Asian Beers

Asahi / Sapporo / Singha / Leo / Chang /	28
--	----

Alcohol

Arak	26
Vodka Smirnoff	32
Cinzano bianco	28
Gin Gordon's	30
Whisky Irish Mist	32
Whisky Johnnie Walker red / black label	36/46
Extra soft drink for alcohol	10

DESSERT MENU

STARTERS

- 🍴 **Edamame** hot soy beans with sea salt and lemon 23
- 🍴 **Home-Fries** stir-fried potatoes in sweet-chili and teriyaki sauce 24
- Crunch Nigiri** fried rice cubes with spicy salmon toping, served on a bed of wakame salad with a touch of teriyaki 38
- 🍴 **Wakame Salad** seaweed, cucumber and carrots salad on a bed of glass noodles in soy and sesame vinaigrette 22
- 🍴 **Egg Rolls** (2 pcs) fried rolled dumplings filled with vegetables served with traditional sweet & sour sauce 26
- Salmon Yakitori** (2 pcs) grilled skewers of salmon with teriyaki sauce and sesame 39
- 🍴 **Hot Tempura Mushrooms** with a touch of teriyaki and sesame 33
- Red tuna tartar** Indian crispy Panipuri dumplings filled with chopped red tuna in Asian marinade 39
- 🍴 **Asian Roots Salad** thinly sliced carrots, beet, kohlrabi and bean noodles with Asian vinaigrette, coriander and toasted sesame 24
- Fish Popcorn** crispy tempura fish cubes, served with spicy chipotle sauce (on the side) 29
- Chicken Popcorn** crispy tempura chicken cubes, served with spicy chipotle sauce (on the side) 36
- Barbunia tempura** sea bream fillet fried with tempura, served with chipotle sauce and lemon 36

🍴 vegetarian

For gluten free menu ask the waiters



The PLACE FOR SUSHI

sushirehavia.co.il

FOR SUSHI

SharonSharon



SUSHI ROLLS

Hosomaki

thin rolls with seaweed outside · 8 pcs

🍣	Kappa Maki cucumber filled roll	16
🍣	Avocado Maki avocado filled roll	20
🍣	Tamago Maki Japanese omelet filled roll	19
🍣	Shiitake Maki cooked mushrooms in soy and mirin filled roll	19
	Saka Maki salmon filled roll	26
	Tekka Maki red tuna filled roll	27
	Spicy Tekka Maki red tuna in chili-mayonnaise filled roll	27

Futomaki

wide roll with seaweed outside · 5 pcs

🍣	Veggie Futomaki tamago, kanpyo, tempura sweet potato, cucumber and avocado	33
	Salmon Futomaki salmon, salmon skin, cucumber and avocado	38
	Spicy Tuna Futomaki red tuna, cucumber and avocado	38

Sushi Sandwich

rice triangles · 4 pcs

🍣	Veggie Sandwich avocado, tamago and tempura sweet potato coated in tempura chips and a touch of teriyaki	36
	Salmon Sandwich salmon, salmon skin, avocado and tempura sweet potato coated in tempura chips and a touch of teriyaki	40
	Spicy Tuna Sandwich spicy tuna, tempura sweet potato and avocado coated in tempura chips	40

Uramaki · inside-out rolls with seaweed inside and rice outside · 8 pcs

	Salmon Avocado coated in roasted sesame	39
	Spicy Salmon salmon in chili-mayonnaise and avocado coated in sesame and tempura chips	39
	Spicy Tuna tuna in chili-mayonnaise, cucumber and avocado coated in sesame and tempura chips	39
	Red Tuna cucumber and avocado coated in sesame	40
🍣	Veggie Roll cucumber, tamago, kanpyo and carrots wrapped in avocado, sesame and a touch of teriyaki	35
	Salmon Skin crispy salmon skin, kanpyo and tamago coated in tempura chips	39
🍣	California Sweet Potato tempura sweet potato, avocado and carrots coated in sesame and tempura chips	33
	Salmon Teriyaki cooked salmon in teriyaki sauce, avocado and asparagus wrapped in sweet potato with a touch of teriyaki	39
🍣	Tofu Tempura cucumber, avocado and tempura tofu topped with sweet potato flakes and wrapped in sweet potato chips	33
🍣	Self Made Roll one fish and two additions no fish and three additions seaweed outside or inside-out <u>fish</u> : salmon, salmon teriyaki, red tuna, sea bass <u>along with</u> : cucumber, avocado, oshinko, kanpyo, tamago, shiitake, tempura sweet potato, scallions, carrots, tofu tempura	42 38

Hot Rolls Fried in Tempura · 8 pcs

🍣	Veggie Tempura tamago, kanpyo, tempura sweet potato and avocado in tempura coating and a touch of teriyaki	38
	Salmon Tempura salmon and avocado in tempura coating and a touch of teriyaki	42
	Tuna Tempura red tuna and avocado in tempura coating and a touch of teriyaki	44
	Tiger Eye (5 pcs.) hot tempura roll wrapped with seaweed without rice, filled with salmon, sea bass, avocado, sweet potato, tamago and asparagus with a touch of sweet chili sauce	42
	Warm Tempura Sandwich (4 pcs.) salmon, salmon skin, sweet potato, and avocado coated with crispy panko-tempura crust	46
	Special Salmon Tempura salmon, salmon skin, avocado and sweet potato in tempura coating with teriyaki sauce and wasabi crème	46

SPECIAL ROLLS

8 pcs

	Salmon Grill salmon skin, tempura sweet potato, asparagus and tamago wrapped in grilled salmon and creamed with chili mayonnaise and teriyaki	49
	Sake Yuzo Roll red tuna, carrots, cucumber, and Shiitake mushrooms with salmon pickled in teriyaki and yuzo cream wrap	49
	Salmon Tartar Roll salmon, avocado, and asparagus in aioli-wasabi, wrapped with red tuna and yellowtail with a touch of teriyaki	55
	Crazy Roll I/O roll with spicy salmon, avocado and sweet potato filling, served with seared salmon wrap, tempura flakes, sweet potato flakes, spicy mayonnaise and teriyaki	55
	Rainbow tempura sweet potato, cucumber and carrots wrapped in salmon, tuna, white fish and avocado	47
	Yuzo white fish, thin slices of lemon, cucumber, carrots and asparagus wrapped in scallions	46
🍣	special veggie avocado, tempura sweet potato, shiitake, asparagus and cucumber wrapped in green soy paper	43
	sunshine roll spicy tuna, sea bass, oshinko, cucumber and carrots wrapped in yellow soy paper	45
	Alaska Roll smoked salmon, carrots and avocado coated in tempura chips	45
	Smoked Salmon Special tempura tofu, salmon, avocado and carrots wrapped in smoked salmon	47
	Philadelphia Roll smoked salmon, scallions and tofu spread coated in tempura chips	45
	Spicy Crunch Roll spicy tuna, avocado, sweet potato and cucumber wrapped in salmon, spicy mayonnaise and sweet potato crunch	54
	Rehavia Style Ceviche I/O roll filled with avocado, sweet potato, carrots and cucumber with salmon tartar toping in Japanese vinaigrette	52
🍣	Special Vegan Truffle Roll filled with lettuce, tofu cream, avocado cucumber and scallions wrapped in soy paper and sesame	52
	Tuna Tartar truffle Roll Red tuna tartar in truffle oil, asparagus and shiitake mushrooms with sweet potato crunch on top	58
	Panko salmon I/O roll filled with salmon teriyaki, tempura sweet potato and avocado in panko with a touch of teriyaki	58

COMBINATIONS

	Tokyo Combination (16 pcs) 4 California Sweet Potato pcs, 4 Salmon Avocado pcs, 8 Avocado Maki pcs	52
🍣	Veggie Combination (24 pcs) 4 California Sweet Potato pcs, 4 Veggie Roll pcs, 8 Kappa Maki pcs, 8 Tofu Tempura pcs	69
	Grill Fried Combination (16 pcs) 8 Salmon Tempura pcs, 4 Salmon Tempura Sandwich pcs, 4 Salmon Grill pcs,	92
	Nigiri Combination (12 pcs) 2 salmon, 2 tuna, 2 white fish, 2 sea bass, 2 avocado, 2 tamago	75
	Sakai Combination (20 pcs) 4 Spicy Tuna pcs, 4 Salmon Skin pcs, 8 Saka Maki pcs, 4 Nigiri: salmon, tuna, sea bass, tamago	92
	Tempura Combination (20 pcs) 4 Spicy Tuna pcs, 4 California Sweet Potato pcs, 8 Salmon Tempura pcs, 4 Salmon Sandwich pcs	94
	Sashimi Combination (15 pcs) 3 salmon pcs, 3 tuna pcs, 3 white fish pcs, 3 Sea Bass pcs, 3 tamago pcs	89
	“Sushi Rehavia” Combination on a boat (32 pcs) 4 Yuzo pcs, 4 Rainbow pcs, 4 Salmon Teriyaki pcs, 4 Spicy Sandwich pcs, 8 Negi Hamachi Maki pcs, 4 Nigiri: salmon, tuna, sea bass, tamago, 4 Salmon Sashimi pcs	199
	“Sushi Special” Combination on a boat (40 pcs) 8 Salmon Grill pcs, 4 Rainbow pcs, 4 Salmon Teriyaki pcs, 4 Spicy Sandwich pcs, 8 Spicy Tuna pcs, 6 Nigiri: 2 salmon, 2 tuna, 2 tamago, 3 Salmon Sashimi pcs, 3 Tuna Sashimi pcs	218

SUSHI

Temaki

sushi cone · 1 piece

🍣	Veggie Cone with tamago, asparagus, avocado, carrots and cucumber	18
	Salmon Skin Cone with avocado and cucumber	24
	Salmon Avocado Cone	22
	Spicy Tuna Cone with cucumber	27
	Salmon Teriyaki Cone with avocado	26
	Salmon Tempura Cone with avocado and ikura (salmon roe)	28

Sashimi

pieces of raw fish · 4 pcs

	Salmon	36
	Sea Bass	28
	Red Tuna	44
	Neruto Sashimi special roll of salmon, tuna and yellowtail wrapped in cucumber with ikura (salmon roe) and ponzu sauce	44

Nigiri Sushi

rice mounds with raw fish or vegetable on top · 2 pcs

🍣	Avocado Nigiri	14
🍣	Tamago Nigiri	14
	Salmon Nigiri	24
	Sea Bass Nigiri	22
	Tuna Nigiri	26
	Spicy Salmon Nigiri wrapped in cucumber	28
	Spicy Tuna Nigiri wrapped in cucumber	28
	Ikura Nigiri (Salmon Roe)	28

CHIRASHI

Sushi In a Bowl

🍣	Vegan Chirashi A bowl of rice, tofu cubes, shiitake, avocado, cucumber, carrots, nori chips and tempura chips	48
	Red tuna Chirashi A bowl of rice, red tuna pieces, avocado, cucumber, Nori chips, black and white sesame mix and tempura chips	54
	Salmon Chirashi A bowl of rice, salmon pieces, avocado, cucumber, Nori chips, black and white sesame mix and tempura chips	50
	Rehavia’s Chirashi A bowl of rice, red tuna and salmon pieces, avocado, cucumber, Nori chips, black and white sesame mix and tempura chips	56
	* Diet Chirashi each dish can be served with plain white rice	

GYOZA

Fried Dumplings

🍣	one piece	9
	Chicken and Vegetables · Beef and Vegetables · Spinach, Peanuts and Garlic · Mushroom Mix (Shiitake, funghi and champignon)	

Gyoza Combination served with ponzu sauce

	Combo for One 4 pcs of your choice	32
	Combo for Two 8 pcs: 2 of each	59
	Family Combination 12 pcs: 3 of each	79

* Combinations cannot be changed

SALADS

	Crispy Salad salmon / chicken strips in crispy coating, cherry tomatoes, cucumber, carrots, Chinese sprouts and lettuce in lime-coriander vinaigrette	56
🍣	Hó Chí Minh Salad stir fried chicken \ tofu cubes served on a bed of cold rice noodles, cherry tomatoes, cucumber strips, carrots and coriander in soy-garlic-ginger sauce and sesame oil	59
🍣	Buddha salad green leaves, steamed broccoli, cherry tomatoes, seared sweet potato cubes, avocado, wakame seaweeds, carrots, cucumber, coriander, bean noodles and roasted sesame in sesame-miso vinaigrette	59

WE ARE THE PLACE

SPECIAL SUSHI COMBOS