



The PLACE FOR SUSHI

sushirehavia.co.il

ראשונות

- קימצי** - חמוצים יפניים - כרוב, גזה, פלפל ירוק אדום וצהוב בקישוט שומשום קלוי 20
- אדמה** פולי סויה חמים עם מלח ים ולימון 23
- הום פרייז** קוביות תפוחי אדמה מטוגנות ומוקפצות ברוטב צ'ילי טריאקי 26
- קראנץ' ניגירי** קוביות אורז מטוגנות עם ספייסי סלמון מעל, מוגש על סלט ווקאמה בזילוף טריאקי 42
- סלט ווקאמה** סלט אצות ים, מלפפונים וגזר על מצע אטריות זכוכית בתחמיץ סויה ושומשום 26
- אגרול** (2 יח') גלילי בצק מטוגנים במילוי ירקות, מוגש עם רוטב חמוץ מתוק מסורתי 28
- יקיטורי סלמון** (2 יח') שיפודי סלמון ברוטב טריאקי ושומשום 42
- פטריות חמות בטמפורה** עם נגיעות טריאקי ושומשום 36
- טרטר טונה אדומה** כדורי פאני פורי הודיים ממולאים בטונה אדומה קצוצה בתחמיץ אסייתי 42
- סלט שורשים אסיאתי** רצועות דקיקות של גזה, 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) 38
- ברבוניה טמפורה** פילה ברבוניה בטמפורה מוגש עם רוטב צ'יפוטלה ולימון 44

צמחוני

שאל/י אותנו על תפריט המנות ללא גלוטן

בירות

- בקבוק** טובורג 27
- קרלסברג 27
- חבית שלישי** / חצי טובורג 29/26
- קרלסברג 29/26

בירות אסיאתיות מיוחדות בבקבוק

- צ'אנג / סינגה / קירין 28

אלכוהול

- ערק 22
- וודקה 28
- ג'ין 26
- וויסקי 26
- וויסקי ג'וני אדום / שחור 32/42
- קנקן תוספת משקה קל לאלכוהול 10
- קנקן תוספת אנרגיה לאלכוהול 10
- צייסר - ערק / וודקה / וויסקי 15

יינות

- כוס/ בקבוק 140/36
- שרדונה גמלא גוורצטרמינר 140/36
- מיום מינרלים קטן / גדול 20/12
- מיום מזוגים פרלה קטן / גדול 26/13
- מיום בטעמים אפרסק / תפוח 13
- סודה 12
- קולה / קולה זירו 14
- ספרייט / ספרייט זירו 14
- פנטה אורנג' 14
- תפוחים צלול 15
- פיוז-טי אפרסק 15
- פריגת ענבים / אשכוליות / תפוזים 13

יין בקבוק קטן 375 מ"ל

- אדום / לבן 56

סאקה

- קנקן סאקה חם / קר 32

תפריט קוקטיילים מיוחד

- שאל את המלצר

שתיה

שתיה קלה

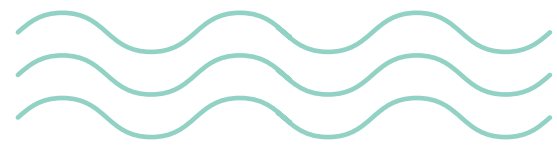
- מיום מינרלים קטן / גדול 20/12
- מיום מזוגים פרלה קטן / גדול 26/13
- מיום בטעמים אפרסק / תפוח 13
- סודה 12
- קולה / קולה זירו 14
- ספרייט / ספרייט זירו 14
- פנטה אורנג' 14
- תפוחים צלול 15
- פיוז-טי אפרסק 15
- פריגת ענבים / אשכוליות / תפוזים 13

שתיה חמה

- תה בטעמים יחיד / זוגי 18/13
- אספרסו קצר / ארוך / כפול 12/10
- אמריקנו 12
- סיידר חם 17
- סיידר חם עם יין 28

קיננוחים

- רול באונטי** רול של קרם וניל עטוף בשכבת טראפל שוקולד וקוקוס קלוי 37
- סופלה שוקולד חם (ללא גלוטן)** פונדנט שוקולד חם במילוי טראפלט שוקולד לבן מוגש עם כדור גלידה וניל 37
- קרם ברולה (ללא גלוטן)** 37
- קרמינו** על מצע קראנץ' של שוקולד מריה, נוגט ובייגלה קרם שוקולד קטיפתי שבמרכזו קרם ברולה בציפוי קריספי של נוגט ובייגלה 37
- מוצ'י** ממתק יפני מסורתי, קפוא, טבעוני, נטול גלוטן מבחר טעמים 4/6/8 יח' 44/62/80



SharonSharon



נודלס - מוקפצים

- פאד קפאו** נתחי בקר / פרגית / טופו ופטריות קצוצים דק עם בצל, פלפלים, בזיליקום, עלי נענע ולמון גראס בתיבול תאילנדי על מצע אורז לבן וביצת עין מעל 64
- האינדונזית** נתחי בקר / עוף / טופו מוקפצים עם אטריות אודון, פטריות שימאג'י, פטריות שמפיניון, בצל לבן, בצל ירוק ועלי בייבי תרד ברוטב סאטה, קרם קוקוס וחמאת בוטנים * אפשרות לסלמון בתוספת 10 ש"ח 62
- ביף שיטאקה** נודלס מוקפצים עם רצועות בקה, פטריות שיטאקה, פטריות שמפיניון, בצל ירוק, בצל לבן ותרד ברוטב שינטו יאקי 62
- טוקיו נודלס** נתחי עוף, נתחי בקר ואוזו מעושן, תרד, כרוב, גזה, בצל ירוק ונבטים ברוטב טוקיו סטיל 62
- 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 62
- צ'יקן פרייד רייס** נתחי עוף בטמפורה מוקפצים עם אורז, ברוקולי, תרד, כרוב, גזה, בצל ירוק ונבטים ברוטב סויה שום וגינג'ר 60

פאד-תאי

- צ'יקן פאד-תאי** נתחי עוף בגריל / טמפורה מוקפצים עם אטריות אורז, כרוב, גזה, בצל ירוק, נבטים, בוטנים ונפטי ביצים ברוטב פאד-תאי מסורתי 62
- ווג'י פאד-תאי** קוביות טופו בגריל / טמפורה מוקפצות עם אטריות אורז, כרוב, גזה, בצל ירוק, נבטים, בוטנים ונפטי ביצים ברוטב פאד-תאי מסורתי 58
- פאד-תאי כמהין רחביה** בקר / עוף / טופו מוקפץ עם שבבי אורז, מחית כמהין, ברוקולי, שעועית ירוקה, בצלצלי שאלוט, פטריות שינוקי, קשיו, בצל ירוק ותרד, ברוטב סויה כמהין 69
- פאד-תאי קווסאן סטייל** בקר / עוף / טופו מוקפצים עם אטריות אורז רחבות, בצל לבן, פטריות שמפיניון, פטריות שימאג'י, שעועית ירוקה, גזה, נבטים, בייבי תרד ונפטי ביצים ברוטב תאילנדי מסורתי ושבבי בוטנים 62
- הוט צ'ילי פאד-תאי** רצועות בקה, שבבי אטריות אורז, נפטי ביצים, בצל לבן, פטריות שינוקי, פטריות שמפיניון, בצל ירוק, עלי בייבי תרד ונבטים מוקפצים ברוטב פאד-תאי חריף 62
- פאד תאי ללא גלוטן** בקר / עוף / טופו מוקפצים עם אטריות אורז, כרוב, גזה, בצל ירוק, נבטים, בוטנים ונפטי ביצים ברוטב ללא גלוטן 62

* אפשרות לסלמון בתוספת 10 ש"ח

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 64
- 🍴 **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 * A choice of salmon – 10 nis extra 62
- Shiitake Beef** stir-fried noodles with beef strips, shiitake mushrooms, champignon mushrooms, scallions, onion and spinach in Shintu-Yaki sauce 62
- Tokyo Noodles** stir-fried noodles with chicken, beef and smoked goose, spinach, cabbage, carrots, scallions and sprouts in sesame-teriyaki sauce 62
- 🍴 **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 62
- Chicken Fried Rice** stir-fried chicken tempura chunks with rice, broccoli, spinach, cabbage, carrots, scallions and sprouts garlic ginger soy sauce. 60

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 62
 - 🍴 **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 58
 - 🍴 **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 69
 - 🍴 **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 62
 - 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
 - Gluten Free Pad-Thai** rice noodles with beef/chicken/tofu stir fried with cabbage, carrot, scallions, sprouts, peanut chips and egg drops in a gluten free sauce. 62
- * 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 90
- 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 70

SOUPS

- 🍴 **Miso Soup** tofu cubes, wakame seaweed and scallions 23
- 🍴 **Ramen Soup** a large bowl of Japanese sumo soup based on vegetables stock, served with Ramen noodles, boiled egg and vegetables 45 addition of chicken 52
- 🍴 **Laksa Soup** (very spicy) a traditional Thai soup based on yellow curry and coconut milk, with bean noodles, sprouts, mushroom mix, cilantro, served with a bowl of rice addition of seared chicken breast / tofu 45 49
- 🍴 **Agedashi Tofu** crispy tofu cubes in warm vegan umami stock, chopped radish, scallions and nori chips 39
- 🍴 **Tom Yum** traditional spicy aromatic Thai soup based on vegetables stock and coconut milk, cherry tomatoes, scallions, onion and carrot addition of chicken 44 49

DRINKS

Cold Drinks

- Mineral Water 500ml / 750ml 12/20
- Sparkling Water Ferrarelle Small / Large 13/26
- Flavoured Water peach / apple 13
- Soda 12
- Soft drinks 14
- Cola, zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta
- Apple Cider / Ice Tea 15
- Grape juice / orange juice / Grapefruit juice in a bottle 13

Hot Drinks

- Tea personal / double 13/18
- Esspreso short / long / double 10/12
- Americano 12
- Warm Cider 17
- Warm Cider with Wine 28

Wine

- glass / bottle
- White Wine**
 - Gamla Chardonnay 36/140
 - Gewurztraminer 36/140
 - Rose Wine** 36/140
 - Red Wine**
 - Gamla Red Blend 36/140
 - Yarden Sira 190
 - Small Wine Bottle** 375ml
 - Red / White 56

Sake

- Sake pitcher hot / cold 32

Special Cocktails Menu

ask the waiter

Beer

- Bottle**
- Tuborg 27
- Carlsberg 27
- On Tap** (0.3L / 0.5L)
- Tuborg 26/29
- Carlsberg 26/29

Asian Beers

- Singha / Chang / Kirin 28

Alcohol

- Arak 22
- Vodka 28
- Gin 26
- Japanese Whisky 26
- Whisky Johnnie Walker red / black label 32/42
- Extra soft drink for alcohol 10

STARTERS

- Kimchi Asian pickles** cabbage, Carrot, Red pepper, green pepper and yellow pepper with toasted sesame on top 20
 - 🍴 **Edamame** hot soy beans with sea salt and lemon 23
 - 🍴 **Home-Fries** stir-fried potatoes in sweet-chili and teriyaki sauce 26
 - Crunch Nigiri** fried rice cubes with spicy salmon toping, served on a bed of wakame salad with a touch of teriyaki 42
 - 🍴 **Wakame Salad** seaweed, cucumber and carrots salad on a bed of glass noodles in soy and sesame vinaigrette 26
 - 🍴 **Egg Rolls** (2 pcs) fried rolled dumplings filled with vegetables served with traditional sweet & sour sauce 28
 - Salmon Yakitori** (2 pcs) grilled skewers of salmon with teriyaki sauce and sesame 42
 - 🍴 **Hot Tempura Mushrooms** with a touch of teriyaki and sesame 36
 - Red Tuna Tartar** Indian crispy Panipuri dumplings filled with chopped red tuna in Asian marinade 42
 - 🍴 **Asian Roots Salad** thinly sliced carrots, beet, kohlrabi and bean noodles with Asian vinaigrette, coriander and toasted sesame 29
 - Fish Popcorn** crispy tempura fish cubes, served with spicy chipotle sauce (on the side) 36
 - Chicken Popcorn** crispy tempura chicken cubes, served with spicy chipotle sauce (on the side) 38
 - Barbunia tempura** sea bream fillet fried with tempura, served with chipotle sauce and lemon 44
- 🍴 vegetarian

For gluten free menu ask the waiters

DESSERT

- Bounty Roll** a roll of vanilla cream coated with chocolate truffle and roasted coconut 37
- Chocolate Soufflé (gluten free)** warm chocolate fondant with white chocolate truffle inside served with a vanilla ice cream scoop 37
- Crème brulee (gluten free)** baked vanilla cream with caramelised sugar 37
- Cremino** on a crunchy dark chocolate, nougat and pretzels, crème brulee coated with gentle chocolate cream, coated with nougat and pretzel crispy topping 37
- Mochi** a japanese desert – sorbet ball wrapped in rice dough A selection of flavors 4/6/8 pieces 44/62/80

SharonShem.



The
PLACE
FOR
SUSHI

sushirehavia.co.il

FOR SUSHI



SUSHI ROLLS

Hosomaki

thin rolls with seaweed outside · 8 pcs

🍣 Kappa Maki cucumber filled roll	18
🍣 Avocado Maki avocado filled roll	20
🍣 Tamago Maki Japanese omelet filled roll	20
🍣 Shiitake Maki cooked mushrooms in soy and mirin filled roll	20
Saka Maki salmon filled roll	27
Tekka Maki red tuna filled roll	28
Spicy Tekka Maki red tuna in chili-mayonnaise filled roll	28

Futomaki

wide roll with seaweed outside · 5 pcs

🍣 Veggie Futomaki tamago, kanpyo, tempura sweet potato, cucumber and avocado	34
Salmon Futomaki salmon, salmon skin, cucumber and avocado	39
Spicy Tuna Futomaki red tuna, cucumber and avocado	39

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	42
Spicy Tuna Sandwich spicy tuna, tempura sweet potato and avocado coated in tempura chips	42

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

Salmon Avocado coated in roasted sesame	41
Spicy Salmon salmon in chili-mayonnaise and avocado coated in sesame and tempura chips	41
Spicy Tuna tuna in chili-mayonnaise, cucumber and avocado coated in sesame and tempura chips	41
Red Tuna cucumber and avocado coated in sesame	42
🍣 Veggie Roll cucumber, tamago, kanpyo and carrots wrapped in avocado, sesame and a touch of teriyaki	36
Salmon Skin crispy salmon skin, kanpyo and tamago coated in tempura chips	40
🍣 California Sweet Potato tempura sweet potato, avocado and carrots coated in sesame and tempura chips	35
Salmon Teriyaki cooked salmon in teriyaki sauce, avocado and asparagus wrapped in sweet potato with a touch of teriyaki	41
🍣 Tofu Tempura cucumber, avocado and tempura tofu topped with sweet potato flakes and wrapped in sweet potato chips	35
🍣 Self Made Roll one fish and two additions no fish and three additions seaweed outside or inside-out fish: salmon, salmon teriyaki, red tuna, sea bass along with: cucumber, avocado, oshinko, kanpyo, tamago, shiitake, tempura sweet potato, scallions, carrots, tofu tempura	43 39

Hot Rolls Fried in Tempura · 8 pcs

🍣 Veggie Tempura tamago, kanpyo, tempura sweet potato and avocado in tempura coating and a touch of teriyaki	40
Salmon Tempura salmon and avocado in tempura coating and a touch of teriyaki	44
Tuna Tempura red tuna and avocado in tempura coating and a touch of teriyaki	46
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	52
Sake Yuzo Roll red tuna, carrots, cucumber, and Shiitake mushrooms with salmon pickled in teriyaki and yuzo cream wrap	52
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	49
🍣 Yuzo white fish, thin slices of lemon, cucumber, carrots and asparagus wrapped in scallions	48
🍣 Special Veggie avocado, tempura sweet potato, shiitake, asparagus and cucumber wrapped in green soy paper	45
Sunshine Roll spicy tuna, sea bass, oshinko, cucumber and carrots wrapped in yellow soy paper	46
Smoked Salmon Special tempura tofu, salmon, avocado and carrots wrapped in smoked salmon	48
Philadelphia Roll smoked salmon, scallions and tofu spread coated in tempura chips	46
Spicy Crunch Roll spicy tuna, avocado, sweet potato and cucumber wrapped in salmon, spicy mayonnaise and sweet potato crunch	55
Rehavia Style Ceviche I/O roll filled with avocado, sweet potato, carrots and cucumber with salmon tartar toping in Japanese vinaigrette	54
🍣 Special Vegan Truffle Roll filled with lettuce, tofu cream, avocado cucumber and scallions wrapped in soy paper and sesame	54
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	59

COMBINATIONS

Tokyo Combination (16 pcs) 4 California Sweet Potato pcs, 4 Salmon Avocado pcs, 8 Avocado Maki pcs	54
🍣 Veggie Combination (24 pcs) 4 California Sweet Potato pcs, 4 Veggie Roll pcs, 8 Kappa Maki pcs, 8 Tofu Tempura pcs	72
Grill Fried Combination (16 pcs) 8 Salmon Tempura pcs, 4 Salmon Tempura Sandwich pcs, 4 Salmon Grill pcs,	95
Nigiri Combination (12 pcs) 2 salmon, 2 tuna, 2 white fish, 2 sea bass, 2 avocado, 2 tamago	78
Sakai Combination (20 pcs) 4 Spicy Tuna pcs, 4 Salmon Skin pcs, 8 Saka Maki pcs, 4 Nigiri: salmon, tuna, sea bass, tamago	95
Tempura Combination (20 pcs) 4 Spicy Tuna pcs, 4 California Sweet Potato pcs, 8 Salmon Tempura pcs, 4 Salmon Sandwich pcs	98
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	208
“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	225

SPECIAL SUSHI COMBOS

SUSHI

Temaki

sushi cone · 1 piece

🍣 Veggie Cone with tamago, asparagus, avocado, carrots and cucumber	20
Salmon Skin Cone with avocado and cucumber	24
Salmon Avocado Cone	24
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	38
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	18
🍣 Tamago Nigiri	16
Salmon Nigiri	25
Sea Bass Nigiri	22
Tuna Nigiri	28
Spicy Salmon Nigiri wrapped in cucumber	29
Spicy Tuna Nigiri wrapped in cucumber	29
Ikura Nigiri (Salmon Roe)	29

CHIRASHI

Sushi in a Bowl

🍣 Vegan Chirashi A bowl of rice, tofu cubes, shiitake, avocado, cucumber, carrots, nori chips and tempura chips	50
Red Tuna Chirashi A bowl of rice, red tuna pieces, avocado, cucumber, Nori chips, black and white sesame mix and tempura chips	56
Salmon Chirashi A bowl of rice, salmon pieces, avocado, cucumber, Nori chips, black and white sesame mix and tempura chips	54
Rehavia’s Chirashi A bowl of rice, red tuna and salmon pieces, avocado, cucumber, Nori chips, black and white sesame mix and tempura chips	58
* 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	35
Combo for Two 8 pcs: 2 of each	62
Family Combination 12 pcs: 3 of each	82

* 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	59
🍣 Hồ 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