

Sushi

4 pcs 8 pcs

Double Fried Roll

Crispy maki with crab stick, avocado, salmon, cream cheese and spring onion

40 70

Tempura Roll

Avocado, prawn tempura, cucumber, Japanese mayonnaise, teriyaki sauce, and topped with tempura flakes

40 70

Rainbow Maki

Cucumber, avocado and crab stick, topped with salmon and tuna

40 70

Unagi Avocado Roll

Avocado, cucumber, unagi, sesame seeds and teriyaki sauce

40 70

Salmon Dragon

Crab stick, salmon, avocado, Japanese mayonnaise and tobiko

40 70

Dynamite Roll

Avocado, salmon, spicy Japanese mayonnaise, togarashi and spring onion

40 70

Salmon Mango Roll

Cucumber, crab stick, salmon, mango and tobiko

40 70

Spicy Tuna Roll

Chopped tuna, chives, spicy Japanese mayonnaise and tobiko

40 70

Vegetable Maki

Served with cucumber, carrot and avocado

30 60

California Maki

Crab stick, cucumber, avocado, Japanese mayonnaise

35 65

Sushi Boat

16 pieces to share with your choice of 4 types of sushi

145

Sashimi Platter

10 pieces of assorted sashimi

125

Soup

Tom Yum Goong (D, SH)

Traditional Thai spice Tom Yum soup with prawns, fresh mushrooms, galangal, kaffir lemon, fresh chili and coriander

55

Duck Noodles Soup (SH, E)

Thai spice duck, egg noodles, bean sprouts, baby pak choi, celery and fresh ginger

60

Tom Kha Kai Noodle Soup (SH, E)

Noodles in a spicy and sour creamy coconut Tom Kha soup with fresh mushrooms, tomato, lemongrass, galangal, kaffir lime and fresh chili

50

Miso Soup (SH, V)

Served with tofu, enoki mushroom, wakame seaweed and spring onion

50

Salad

Som Tam (N, SH)

Traditional Thai salad made with green papaya, carrot, green beans, crushed peanuts tossed in a Thai lime chili dressing

49

Thai Beef Salad (SH)

Grilled Australian beef strips, shallot, mint leaf, spring onion, coriander, garlic, lemon grass, lime leaves, roasted cashew nuts tossed in a sweet and sour dressing

49

Kani Salad (Crab salad) (SH)

Crab stick, avocado, pickled cucumber, tobiko, Japanese mayonnaise and micro cress

49

Lab Ped Yang (SH)

Roasted duck salad with Thai herbs, fresh onion, mint leaves in a lime chili dressing

55

Please share any allergies or dietary requirements you may have with your server
(A) Alcohol, (D) Dairy, (G) Gluten, (N) Nuts, (SH) Shellfish, (F) Fish, (E) Egg, (V) Vegetarian

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 5% VAT, 7% Municipality fees and 10% service charge.

Starters

Crispy Chili Calamari ^(SH, E) 55
Deep fried calamari rings with Japanese spice served with chili vinegar sauce

Crispy Shrimp ^(SH, E) 55
Tempura style crispy shrimp fried to golden perfection served with Thai sweet chili sauce, soya and ginger sauce and wasabi mayonnaise

Steam Dumpling ^(SH) 49
Choice of shrimp har gow, chicken siomai and vegetable dumplings

Chicken & Beef Satay ^(SH, N, D) 55
Grilled marinated chicken and beef skewers, crafted from grandma's cherished recipe, served with peanut sauce and cucumber salad

Homemade Vegetable Spring Rolls ^(V) 45
Golden fried spring roll pastry, cinnamon and star anise infused curry Asian vegetables, glass noodles with Thai sweet chili sauce

Vegetable Tempura ^(V) 45
Crispy savory seasonal vegetable served with tempura sauce

Edamame ^(V) 45
Steamed Japanese soya bean with sea salt

Seafood

Pla Kapong Neung Manao ^(SH)  95
Steamed Sea Bass fillet with Thai lemon dressing, chili, coriander, and fresh ginger topped with sauteed garlic, chili, onion, bell peppers, basil leaves, with Thai famous spice stir-fried sauce

Goong Thod Kra Tiem Prink ^(SH, N) 100
Wok fried prawns with black pepper and garlic sauce

Mix Seafood Plater ^(SH, N) 165
Share your love of seafood and get a platter with a mix of salmon, green half-shell mussels, squid, shrimp tossed in a spicy Thai seafood sauce

Salmon Teriyaki Tepan Style ^(SH) 95
Salmon teriyaki served with sauteed pak choi and Jasmin rice

Sweet and Sour Fish ^(SH, G) 75
Crispy fried Sea Bream fillet, topped with onion, bell pepper, pineapple and basil in chili garlic sauce

Beef & Poultry

Chicken Cashew Nut ^(SH, N) 79
Stir fried chicken, cashew nuts, white onion, peppers, spring onion, chili paste

Crispy Chili Beef ^(SH) 85
Szechuan style crispy beef served with carrots, bell peppers, spring onion and roasted sesame seeds

Pad Kra Paow ^(SH) 79
Stir-fried minced beef or chicken cooked with hot basil, chili, fish sauce and oyster sauce

Grilled Australian Tenderloin ^(SH) 120
Teppan grilled 220 gm beef medallion served with a garlic scallion and chili sauce

Vegetables

Kung Pao Tofu ^(SH, V) 65
Stir-fried tofu with seasonal vegetables and soya garlic sauce

Seven Jewels ^(SH, V) 65
Stir-fried seasonal vegetables with soya and ginger sauce

Thai Curry

Authentic Thai Curries rich in herbs with Thai eggplants and sweet basil leaves

Green Curry ^(SH)
Red Curry ^(SH)
Panaeng Curry ^(SH)
Massaman Curry ^(SH, N)

Choice of Meat:

Beef	89
Chicken	79
Prawns	85
Green Half shell Mussels	85
Duck	80
Vegetables	70

Please share any allergies or dietary requirements you may have with your server
(A) Alcohol, (D) Dairy, (G) Gluten, (N) Nuts, (SH) Shellfish, (F) Fish, (E) Egg, (V) Vegetarian

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 5% VAT, 7% Municipality fees and 10% service charge.

Noodles



Pad Thai Goong ^(SH, E, N) 70

Thai-style rice noodles with prawn, chives, bean sprouts, roasted crushed peanuts, fried tofu served in tamarind sauce

Pad Si Ew ^(SH, E) 70

Stir-fried rice noodles with chicken, egg, kale and a seasonal mix of vegetables with soya sauce

Rice



Cantonese Fried Rice 55

Special fried rice with diced vegetables, shrimp, chicken and egg

Chili Prawn Fried Rice 59

Thai-style fried rice with prawns, mushrooms, onion, spring onion and chili paste

Pineapple Fried Rice 50

Mixed seasonal vegetables with egg and scallion

Steamed Jasmin Rice 40

天
下
第
一
白
飯
大
家
知
道

Dessert



Kluay Tod Itim 45

Deep fried banana and honey with vanilla ice cream

Sweet Wontons 35

Creamy cheese stuffed wontons, banana in caramel sauce with raspberry puree

Thai Sweet Mango 40

Sweet sticky rice and coconut milk, topped with mango

Ice Cream 35

3 scoops of your choice: Coconut, Matcha Green Tea, Mango, Strawberry

Please share any allergies or dietary requirements you may have with your server
(A) Alcohol, (D) Dairy, (G) Gluten, (N) Nuts, (SH) Shellfish, (F) Fish, (E) Egg, (V) Vegetarian

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 5% VAT, 7% Municipality fees and 10% service charge.

Sake

Experience the elegance of Japan with Sake, a refined rice wine that offers delicate notes of fruit and floral aromas. Smooth and slightly sweet, it's a versatile choice, whether enjoyed chilled, warm, or as a sophisticated mixer.



Hakutsuru 'Excellent' Junmai 35 60

Hakutsuru 'Excellent' Junmai is a masterful expression of traditional sake craftsmanship. This elegant junmai, crafted with meticulous care, showcases a delicate balance of rich umami and crisp acidity. With its clean, smooth texture and subtle notes of pear and white pepper, it offers a refined drinking experience that is both versatile and sophisticated. Perfect for pairing with a wide array of dishes, Hakutsuru "Excellent" Junmai is a testament to the artistry of sake making, bringing an exceptional touch to any occasion

Suigei 'Drunken Whale' Tokubetsu Junmai 65 135

Suigei 'Drunken Whale' Tokubetsu Junmai is a bold and captivating sake that makes a memorable impression. Crafted with precision and flair, this special junmai features a robust flavor profile with deep umami and a hint of earthy richness. Its smooth, full-bodied character is complemented by lively notes of ripe melon and a touch of spice, creating a harmonious and satisfying taste experience. Perfect for savoring on its own or alongside hearty dishes, Suigei "Drunken Whale" is a dynamic choice for those seeking a sake with both depth and intrigue

Hakutsuru Sho-Une 'Soaring Clouds' Junmai Daiginjo 55 125

Hakutsuru Sho-Une 'Soaring Clouds' Junmai Daiginjo is the epitome of elegance and refinement in sake. This premium junmai daiginjo offers a breathtakingly light and aromatic profile, with delicate notes of jasmine and pear that dance on the palate. Its silky texture and crisp finish create an ethereal drinking experience, perfect for those special moments. The name 'Soaring Clouds' aptly reflects the sake's lofty, graceful qualities, making it an exquisite choice for celebrating life's finest occasions

Sake Mixology

Sakepirinha 50

Hakutsuru, Lime, Sugar, Cinnamon

Akita 55

Hakutsuru, Peach Schnapps, Lemon juice

Saketini 55

Hakutsuru, Vodka, Hazelnut with splash of lemon soda

Sake Blossom 55

Hakutsuru, Grand Marnier, Grenadine, Lemon juice

Soju

A classic Korean spirit with a smooth, subtly sweet flavour and hints of vanilla. Light yet full of character, Soju is perfect neat or mixed, making it a versatile choice for any occasion.



Jinro Soju 360 ml 45

Jinro GreenGrape Soju 360 ml 50

Jinro Strawberry Soju 360 ml 50

Soju Mixology

Soju Mojito 40

A Korean twist on the classic mojito with Soju, fresh mint leaves, lime juice, and a splash of soda water, served over ice

Soju Sunrise 40

A vibrant mix of Soju, orange juice, and grenadine, garnished with an orange slice and cherry for a tropical sunrise effect

Soju Berry Fizz 40

Soju mixed with muddled berries, a splash of lemon juice, and topped with sparkling water, served with a skewer of fresh berries

Beer

Explore a diverse array of Asian beers, each offering a unique twist on traditional brewing. From crisp lagers to rich ales, these beers showcase vibrant flavors and refreshing qualities. Perfect for enhancing your meal or enjoying solo, these beers promise a refreshing and exciting experience.

Singha Draught (Half / Full) 32 52

Alc/Vol 5.0% | Thailand

Chang 39

Alc/Vol 5.0% | Thailand

Asahi 44

Alc/Vol 5.2% | Japan

Hitachino White Ale 50

Alc/Vol 5.2 | Japan

Tiger 42

Alc/Vol 4.0% | Singapore

Tsingtao 42

Alc/Vol 4.7% | China

San Miguel 39

Alc/Vol 5.0 % | Philippines

Beer Bucket 165

Five selected beers



Champagne & Sparkling



Sparkling – Gran Ventino Brut 40	215
Italy	
Rosé – Gran Ventino Rose Brut	225
Italy	
Prosecco DOC, La Luca	399
Italy	
Moët & Chandon Impérial Brut	899
France	
Moët & Chandon Rosé Brut	1399
France	

Wine

White Wine

Sauvignon Blanc, Frontera	35	185
Chile		
Chardonnay, Hardy's	35	185
Australia		
Chenin Blanc, False Bay	39	235
South Africa		
Pinot Grigio Santepietre, Lamberti	265	
Italy		
Sauvignon Blanc, Rapaura Springs	265	
New Zealand		
Chardonnay, J. Moreau & Fils	395	
Petit Chablis		
France		
Riesling Kung Fu Girl, Charles Smith	399	
USA		

Red Wine

Cabernet Sauvignon, Frontera	35	185
Chile		
Merlot, Hardy's	35	185
Australia		
Merlot, Sea Change	39	235
France		
Shiraz, Jam Shed	235	
Australia		
Pinot Noir, Sabourin Grande Reserve	265	
France		

Malbec, La Linda, Bodega Luigi Bosca	285
Argentina	
Rioja, Viña Pomal	365
Spain	

Rose Wine

Colombelle	195
France	
Chateau Roubine La Vie en Rosé	285
France	

Rum



Bacardi Blanca	35	499
Malibu	36	549
Captain Morgan Spiced	40	799
Kraken Spiced Rum	40	749

Tequila

Jose Curevo	35	499
Jose Curevo Gold	35	499
Cazadores 100% Agave	40	749

Vodka

Absolut Blue	35	499
Smirnoff Red Stolichnaya	38	749
Sky	40	799
Ciroc	60	1599

Gin

Gordon's Godon's Pink	35	499
Beefeater Bombay Sapphire	38	749
Opihr Spiced	45	899
Hendricks	49	1099
Nikka Japanese Coffey Gin	55	1199

Whiskey

Dewar's white label	35	499
Red label	35	499
Nikka From The Barrel	40	899
Japanese Whiskey		
Jack Daniels	45	1099
Black label	50	1225
Chivas regal 12	50	1299

Cognac & Brandy

Three Barrels VSOP
Remy Martin VSOP

35 599
75 1799

Pan-Asian Power Shot

Korean Firecracker 33
Soju with a splash of spicy kimchi juice and a hint of ginger, garnished with a slice of cucumber

Mango Soju Fusion 33
A smooth blend of Soju with mango puree and a splash of lime juice for a tropical twist

Japanese Whiskey Slammer 33
A blend of Japanese whiskey, ginger ale, and a splash of lime, served with a zesty kick

Soju Sour 33
A zesty mix of Soju, lemon juice, and a splash of soda, served with a lemon wedge

Thai Chili Shot 33
A fiery mix of Thai chili-infused vodka, lime juice, and a touch of honey for a sweet and spicy kick

Cocktails

Mango Lassi Martini 55
A tropical fusion of mango puree, yogurt, and a splash of lime juice, shaken with vodka and garnished with a mint leaf

Lycée Rose Cooler 55
A refreshing blend of lychee liqueur, rose water, and a splash of soda, served over ice with a lychee fruit and a rose petal garnish

Thai Basil Smash 55
Fresh Thai basil muddled with lime, mixed with gin and a touch of simple syrup, topped with soda water for an Asian twist

Sake Sangria 55
A fruity mix of Sake, red wine, fresh citrus slices, and a splash of brandy, served chilled with a sprig of mint



مشروبات غير كحولية Non - Alcoholic Beverage

Water

Acqua Panna Still
San Pellegrino Sparkling

20 27
20 27

٢٧ ٢٠
٢٧ ٢٠

ماء

أكوا بانّا
سان بيليغرينو

Soft drinks

Assorted Soft Drinks
Red Bull

20
35

٢٠
٣٥

المشروبات الغازية

مجموعة متنوعة من المشروبات الغازية
ريد بُل

Fresh Juices

Selection of Fresh Juices

30

٣٠

العصائر الطازجة

مجموعة من العصائر الطازجة

Mocktails

Yuzu Lemonade
A tangy blend of yuzu citrus juice, fresh lemon juice, and a touch of honey, topped with sparkling water and garnished with a lemon wheel

35

٣٥

ليمونادة يوزو

مزيج لاذع من عصير الليمون وعصير الليمون الطازج مع لمسة من العسل، يُضاف إليه ماء غازي ويُزين بشرريحة ليمون

Coconut Thai Iced Tea
A creamy mix of Thai iced tea and coconut milk, lightly sweetened and served chilled with a cinnamon stick

35

٣٥

شاي تاي المثلج بجوز الهند

مزيج كريمي من شاي تاي المثلج وحليب جوز الهند، محلى بخفة ومُقدم بارداً مع عود قرفة

Ginger Lemongrass Cooler
Infused ginger and lemongrass combined with a splash of lime juice and soda water, served over ice with a lemongrass stalk garnish

35

٣٥

كولر الزنجبيل وعشب الليمون

زنجبيل وعشب الليمون منقوع مع رشّة من عصير الليمون وماء الصودا، يُقدم مع الثلج ويُزين بعود من عشب الليمون



النودلز

٧٠ **باد تاي جونج** (ق، ب، م)
نودلز الأرز مطهوه على الطريقة التايلاندية مع الروبيان،
الثوم المعمر، براعم الفاصوليا، الفول السوداني المحمص،
التوفو المقلي تقدم في صلصة التمر الهندي

٧٠ **باد سي ايو** (ق، ب)
نودلز أرز مقلي سريعاً مع دجاج، بيض، كرنب ومزيج من
الخضراوات الموسمية مع صلصة الصويا



الأرز

٥٥ **أرز كانتوني مقلي**
أرز مقلي بطريقة خاصة مع مكعبات الخضراوات، روبان،
دجاج، بيض

٥٩ **أرز مقلي بالروبيان والفلفل الحار**
أرز مقلي على الطريقة التايلاندية مع روبان، مشروم،
بصل، بصل أخضر، معجون الفلفل الحار

٥٠ **أرز مقلي بالأناناس** 
خضراوات موسمية مشكلة مع الأناناس والبيض
والبصل الأخضر

٤٠ **أرز الياسمين مطهو على البخار**

طعم آسيا



الحلوى

٤٥ **جلواي ثود اي تيم**
موز مقلي وعسل مع آيس كريم فانيليا

٣٥ **فطائر ونتون حلوة**
فطائر ونتون محشوة بالجبن الكريمي، موز في صوص
كراميل مع هريس توت بري

٤٠ **مانجو تايلاندي حلو**
أرز مسلووق حلو وحليب جوز الهند، مغطى بالمانجو

٣٥ **آيس كريم**
٣ بولات من اختيارك: جوز الهند، شاي ماتشا الأخضر،
مانجو، فراولة



يرجى إبلاغ الموظف بأي حساسية أو متطلبات غذائية قد تكون لديك.
(ك) كحول، (ح) حليب، (ج) جلوتين، (م) مكسرات، (ق) قشريات، (س) سمك، (ب) بيض، (ن) نباتي
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٥٪ ضريبة القيمة المضافة، ٧٪ رسوم البلدية، و ١٠٪ رسوم الخدمة.

٧٥ سمك سويت آند ساور (ق، ح)
سمك شبوط فيليه مقلي مقرمش، مغطى بالبصل،
الفلغل الحلو، الأناناس، الريحان في صلصة الثوم الحار

اللحم البقري والدواجن

٧٩ دجاج بالكاجو (ق، م)
دجاج مقلي، كاجو، بصل أبيض، فلفل، بصل أخضر،
معجون فلفل حار

٨٥ لحم بقري المقرمش بالفلغل الحار (ق)
لحم بقري مقرمش على طريقة سيشوان يقدم مع
جزر، فلفل حلو، بصل أخضر، بذور سمسم محمصة

٧٩ باد كراباو (ق)
لحم بقري أو دجاج مفروم مقلي سريعاً مع ريجان حار،
فلفل حار، صلصة سمك، صلصة المحار

١٢٠ لحم تندرلويين أسترالي مشو (ق)
شرائح لحم بقري مشوي ٢٢٠ جراماً مطهو على
طريقة تيبان تقدم مع البصل الأخضر والثوم وصلصة
الفلغل الحار



الخضراوات

٦٥ توفو كونغ باو (ق، ن)
توفو مقلي سريعاً مع الخضراوات الموسمية وصلصة
الصويا والثوم

٦٥ سفن جولز (ق، ن)
خضراوات موسمية مقلية سريعاً مع صلصة الصويا
والزنجبيل



الكاري التايلاندي

الكاري التايلاندي الأصلي الغني بالأعشاب مع
الباذنجان التايلاندي وأوراق الريحان الحلوة

(ق) الكاري الأخضر

(ق) الكاري الأحمر

(ق) كاري بانانينج

(ق، م) كاري مسامان

خيارات اللحوم

لحم بقري

دجاج

روبيان

بلح البحر أخضر بنصف صدف

بط

خضراوات

٨٩

٧٩

٨٥

٨٥

٨٠

٧٠

٥٥ كاليماري بالفلغل الحار المقرمش (ق، ب)
حلقات كاليماري مقلية مع بهارات يابانية تقدم مع
صوص خل حار

٥٥ روبان مقرمش (ق، ب)
روبيان مقرمش ذهبي على طريقة تمبورا مقلي جيداً
يقدم مع صلصة الفلفل الحار التايلاندية الحلوة
وصلصة الصويا والزنجبيل ومايونيز واسابي

٤٩ دمبلينج مطهو على البخار (ق)
اختيار دمبلينج من الروبيان هار جاو، دجاج سيوماي
والخضار

٥٥ ساتاي دجاج ولحم بقري (ق، م، ح)
أسياخ الدجاج واللحم المشوي المتبل، محضرة من
وصفة الجدة العزيزة، وتقدم مع صلصة الفول
السوداني وسلطة الخيار

٤٥ سبرينج رولز الخضار محلية الصنع (ن)
فطائر سبرينج رول مقلاة ذهبية، قرفة، يانسون،
كاري، خضراوات آسيوية، نودلز سيلوفان مع صلصة
فلفل حلو تايلاندية

٤٥ خضراوات تمبورا (ن)
خضراوات موسمية مقرمشة ولذيذة تقدم مع صلصة
التمبورا

٤٥ إدامامي (ن)
فول الصويا الياباني مطهو على البخار مع ملح البحر



المأكولات البحرية

٩٥ بلا كابونج نيونج ماناو (ق)
سمك باس فيليه مطهو على البخار مع صلصة
الليمون التايلاندية، الفلفل الحار، الكزبرة، الزنجبيل
الطازج مغطى بالثوم المقلي، الفلفل الحار، البصل،
الفلغل الحلو، أوراق الريحان، مع صلصة التوابل
التايلاندية المقلية الشهيرة

١٠٠ كونغ ثود كرا تيم برينك (ق، م)
روبيان مقلي مع فلفل أسود وصلصة الثوم

١٦٥ طبق مأكولات بحرية مشكلة (ق، م)
شارك المأكولات البحرية المفضلة لديك واحصل على
طبق مكون من مزيج من سمك السلمون وبلح البحر
الأخضر بنصف صدف والحبار والروبيان في صلصة
المأكولات البحرية التايلاندية الحارة

٩٥ سلمون تريايكي مطهو على طريقة تيبان (ق)
سلمون تريايكي يقدم مع ملفوف صيني سوتيه وأرز
الياسمين



أطباق الحساء

٤ قطع ٨ قطع



سوشي

٥٠ **توم يام جونج** (ق، ج)
حساء توم يام التايلاندي التقليدي مع الروبيان، المشروم الطازج، الخولنجان، ليمون تايلاندي، الفلفل الحار الطازج، الكزبرة

٦٠ **حساء النودلز بالببط** (ق، ب)
بط تايلاندي متبل، نودلز البيض، براعم الفاصوليا، ملفوف صيني صغير، كرفس، زنجبيل طازج

٥٠ **حساء النودلز توم خا كاي** (ق، ب)
حساء النودلز توم خا بجوز الهند الكريمي الحار والحامض مع المشروم الطازج، الطماطم، عشبة الليمون، الخولنجان، ليمون تايلاندي، الفلفل الحار الطازج

٥٠ **حساء ميسو** (ق، ن)
تقدم مع التوفو، مشروم إينوكي، أعشاب بحرية واكمي، بصل أخضر



سلطة

٤٩ **سوم تام** (ق، م)
سلطة تايلاندية تقليدية من البابايا الخضراء والجزر والفاصوليا الخضراء والفول السوداني المطحون مع صلصة الفلفل الحار بالليمون التايلاندي

٤٩ **سلطة اللحم البقري التايلاندية** (ق)
شرائح لحم بقري أستراتي مشوية، الكراث، أوراق النعناع، البصل الأخضر، الكزبرة، الثوم، عشبة الليمون، أوراق الليمون، كاجو محمص في صلصة حلوة وحامضة

٤٩ **سلطة كاني (سلطة السلطعون)** (ق)
أصابع السلطعون، أفوكادو، خيار مخلل، توبيكو، مايونيز ياباني، و الأعشاب الصغيرة

٥٥ **لاب بيد يانج** (ق)
سلطة البط المشوي مع الأعشاب التايلاندية، البصل الطازج، أوراق النعناع في صلصة الفلفل الحار بالليمون

٧٠ ٤٠ **رول دوبل مقلي**
ماكي مقرمش مع أصابع السلطعون، أفوكادو، سلمون، جبن كريمي، بصل أخضر

٧٠ ٤٠ **تمبورا رول**
أفوكادو، روبان تمبورا، خيار، مايونيز ياباني، صلصة التريايكي، مغطاة برقائيق التمبورا

٧٠ ٤٠ **رينبو ماكي**
خيار، أفوكادو، أصابع السلطعون، مغطاة بالسلمون والتونة

٧٠ ٤٠ **رول أوناجي بالأفوكادو**
أفوكادو، خيار، أوناجي، بذور سمسم، صلصة التريايكي

٧٠ ٤٠ **سلمون دراجون**
أصابع السلطعون، سلمون، أفوكادو، مايونيز ياباني، توبيكو

٧٠ ٤٠ **ديناميت رول**
أفوكادو، سلمون، مايونيز ياباني حار، توجاراشي، بصل أخضر

٧٠ ٤٠ **رول السلمون والمانجو**
خيار، أصابع السلطعون، سلمون، مانجو، توبيكو

٧٠ ٤٠ **رول التونة الحارة**
تونة مقطعة، ثوم معمر، مايونيز ياباني حار، توبيكو

٦٠ ٣٠ **ماكي الخضار**
يقدم مع الخيار والجزر والأفوكادو

٦٥ ٣٥ **ماكي كاليفورنيا**
أصابع السلطعون، خيار، أفوكادو، مايونيز ياباني

١٤٥ **سوشي بوت**
١٦ قطع للمشاركة مع ٤ أنواع من السوشي من اختيارك

١٢٥ **طبق ساشيمي**
١٠ قطع ساشيمي متنوعة

يرجى إبلاغ الموظف بأي حساسية أو متطلبات غذائية قد تكون لديك.
(ك) كحول، (ج) حليب، (ج) جلوتين، (م) مكسرات، (ق) قشريات، (س) سمك، (ب) بيض، (ن) نباتي

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٥٪ ضريبة القيمة المضافة، ٧٪ رسوم البلدية، و ١٠٪ رسوم الخدمة.