



ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

Edamame Shirakiku Vainitas de frijol de soya salteadas o al vapor, normal o picante. Sauteed or steamed soybean, regular or spicy.	\$4.90
Hiyashi wakame Algas marinadas con aceite de ajonjolí. Marinated seaweed with sesame oil.	\$8.25
Tartar NAU Sunomono Camarones, pulpo, pepino, kanikama, wakame, semillas de ajonjolí y vinagre de arroz. Shrimp, octopus, cucumber, kanikama, wakame, sesame seed & rice vinegar.	\$11.00
Tataki Especial Finos cortes de atún rojo sellado con mayonesa de ajo, aceite de ajonjolí y cilantro sobre una salsa de cebolla. Tiny tuna fish raw grilled cuts with garlic mayonnaise, sesame oil & Cilantro on onion sauce	\$11.90
Sake Ari Salmón, aguacate y pepino. Servido sobre pasta wantán frita en salsa de anguila. Salmon, avocado & cucumber. Served on fried wonton pasta in eel sauce.	\$8.50
Maguro Tartar Tartar de atún rojo en salsa anguila, mayonesa picante, aceite de ajonjolí y brotes frescos. Tuna tartar in Eel sauce, spicy mayonnaise, sesame oil & fresh buds.	\$11.90
Tekadon Arroz de sushi, atún rojo, cebollinos, wakame, salsa anguila, jengibre, semilla de marañón. Sushi rice, tuna, scallion, wakame, eel sauce, ginger, cashew.	\$11.90
Omakase Maguro Atún rojo sellado a la plancha con aceite de ajonjolí, aguacate, cebollinos, algas y salsa ponzu. Raw grilled tuna fish with sesame oil, avocado, scallion, seaweed and ponzu sauce.	\$13.50
Omakase Sake Salmón sellado a la plancha con aceite de ajonjolí, aguacate, cebollinos, algas y salsa ponzu. Raw grilled salmon with sesame oil, avocado, scallion, seaweed and ponzu sauce.	\$13.50
Usuzukuri Maguro (12 piezas /12 pieces) Atún rojo marinado con salsa ponzu sobre cebollinos. Marinated tuna fish with ponzu sauce on scallion.	\$9.90
Usuzukuri Sake (12 piezas /12 pieces) Salmón marinado con salsa ponzu sobre cebollinos. Salmon marinated with ponzu sauce on scallion.	\$9.90

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

Gyozas de vegetales (6 piezas) Empanadas de vegetales fritas o al vapor. Fried or steamed vegetables dumplings.	\$6.00
Gyozas de cerdo (6 piezas) Empanadas de cerdo fritas o al vapor. Fried or steamed pork dumplings.	\$6.00

Salmon fly (5 piezas / 5 pieces) Nigiri de salmón tempura con mayonesa picante. Nigiri Salmon tempura with spicy mayonnaise.	\$12.95
Sushi bruschetta Crujiente bruschetta de arroz cubierta con wakame, ensalada de atún rojo, puerro fino y láminas de aguacate. Crispy rice bruschetta with wakame, tuna salad, leek & slice of avocado.	\$12.95
Ceviche Sakana Trozos de tilapia tempura, marinados con salsa ponzu, limón, cilantro y cebolla. Carp tempura, marinated with ponzu sauce, lemon, cilantro & onion.	\$ 8.90
Tempura Sakana 8 piezas de salmón tempurizado con salsa tartara japonesa. 8 pieces of tempura salmon with japanese tartare sauce.	\$ 8.90
Tempura Ebi, Ika y Yasai 3 camarones, 6 calamares y 4 vegetales tempurizados con salsa ten-tsuyu. 4 shrimp, 6 squid & 4 vegetables tempuras with sauce ten-tsuyu.	\$13.90
Tempura Ebi 6 camarones tempurizados con salsa ten-tsuyu. 6 tempura shrimp with sauce ten-tsuyu.	\$13.90
Tempura de vegetales (6 piezas / 6 pieces) Juliana de zuchini, zanahoria, camote y cebolla tempurizada con salsa ten-tsuyu. Tempura julienne of zucchini, carrot, yam & onion with sauce ten-tsuyu.	\$ 6.00
Shitake con calamar Hongo shitake y calamares salteados con sake. Sauteed shitake mushroom and squid with sake.	\$13.90

SOPAS / SOUPS

Sopa Miso Sopa de Frijol de soya con tofu, Wakame y cebollinos. Soybean soup with tofu, Wakame and scallions.	\$5.90
Sopa Ramen Caldo de cerdo con pasta ramen, cerdo dulce, frijoles nacidos, huevo, jengibre, cebollín, repollo. Pork stock with ramen paste, sweet pork, soya bean, boiled egg, ginger, scallion, cabbage.	\$6.90
Sopa Tory Osui Pollo, vegetales, leche de coco y picante. Chicken, vegetables, coconut milk and spicy.	\$5.90

SASHIMI

Cortes de pescado, 10 piezas / Cuts of fish, 10 pieces.

Sake – Salmón, Salmon.	\$8.90
Maguro – Atún rojo, Tuna fish.	\$9.90
Hamachi – Atún cola amarilla, yellow tail tuna fish.	\$15.90
Shiro maguro – Atún blanco, White tuna fish.	\$15.90
Tako – Pulpo, octopus.	\$6.90
Unagi – Anguila, eel.	\$15.90
Ika – Calamar, squid.	\$8.90
Kanikama – Cangrejo surimi, Surimi Crab.	\$8.00
Tai – Pargo, red snapper.	\$6.90
Izumi Dai – Tilapia, carp.	\$5.00

NIGIRI SUSHI

Dos piezas / two pieces.

Nigiri saba – Macarela, Mackerel.	\$4.00
Nigiri ebi – Camarón, shrimp.	\$4.50
Nigiri hamashi – Atún cola amarilla, yellow tail tuna fish.	\$6.90
Nigiri kanikama – Cangrejo surimi, surimi crab.	\$4.50
Nigiri maguro – Atún rojo, Tuna fish.	\$4.50
Nigiri sake – Salmón, Salmon.	\$4.50
Nigiri Shiro maguro – Atún blanco, White tuna fish.	\$7.50
Nigiri tako – pulpo, octopus.	\$4.50
Nigiri unagui – Anguila, Eel.	\$6.90
Nigiri ika – Calamar, squid.	\$4.50
Nigiri Izumi Dai – Tilapia, carp.	\$4.00
Nigiri tai – Pargo, red snapper.	\$4.50
Masago – Huevo de pez volador, Masago fish eggs.	\$9.90
Nigiri ikura – Huevo de salmón, Salmon eggs.	\$14.50

GUNKAN SUSHI.

2 piezas / 2 pieces

Guncan ikura Arroz sushi, Ikura, alga, cebollinos, wasabi Rice sushi, ikura, nori seaweed, scallion, wasabi	\$15.50
Guncan maguro Arroz sushi, atún rojo, alga, masago, cebollinos y salsa picante. Rice sushi, tuna fish, nori seaweed, masago, scallion & spicy sauce.	\$15.50

Guncan sake

Arroz sushi, salmón, alga, masago, cebollinos y salsa picante.
Rice sushi, salmon, nori seaweed, masago, scallion & spicy sauce.

\$ 8.50

Guncan masago

Arroz sushi, huevos masago, alga, masago, cebollinos y salsa picante.
Rice sushi, masago eggs, nori seaweed, masago, scallion & spicy sauce.

\$ 8.50

Guncan Uzurannotama

Arroz sushi, huevo de codorniz crudo, alga, masago, cebollinos y salsa picante.
Rice sushi, raw quail egg, nori seaweed, masago, scallion & spicy sauce.

\$ 8.50

URAMAKIS

Rollos de 8 piezas / Rolls of 8 pieces.
Arroz por fuera, wrap with rice.

Alaska

Salmón, aguacate, cubierto de salmón ahumado.
Salmon, avocado, wrap with smoke salmon.

\$9.90

Albacora especial roll

Atún blanco y rojo, espárragos tempurizados, mayonesa picante y cubierto de masago.
White & red tuna fish, tempura asparragus, spicy mayonnaise & masago.

\$9.50

California

Pepino kanikama, aguacate y semillas de ajonjolí.
Cucumber, kanikama, avocado & sesame seed.

\$8.00

California supreme

Kanikama, mayonesa, masago y cubierto de kanikama.
Kanikama, mayonnaise, masago & kanikama cover.

\$9.90

Dinamita

Kanikama, puerro fino, queso crema, masago y salsa sriracha (picante).
Kanikama, leek, cream cheese, masago & sriracha sauce (spicy).

\$9.90

Ebi maki

Camarón tempura, pepino, aguacate, cubierto de camarones al vapor.
Shrimp tempura, cucumber, avocado, cover with steamed shrimp.

\$9.90

Philadelphia

Salmón, queso crema, aguacate y ajonjolí.
Salmon, cream cheese, avocado & sesame seed.

\$7.00

Rainbow

Kanikama, aguacate y pepino, variedad de pescados.
Kanikama, avocado, cucumber, and variety of fish.

\$11.50

Rock’n roll

Anguila, aguacate, pepino, cubierto de aguacate, semillas de ajonjolí y salsa anguila.
Eel, Avocado, cucumber, wrap with avocado, sesame seed & eel sauce.

\$9.90

Saro	\$11.50
Salmón fresco, atún rojo, mayonesa picante, masago y cubierto de atún rojo y salmón. Fresh salmon, Tuna fish, spicy mayonnaise, masago & cover with fresh salmon & tuna fish.	
Saiku	\$8.50
Piel de salmón crujiente, cebollinos, aguacate, salsa anguila, cubierto de aguacate. Crispy salmon skin, scallion, avocado, Eel sauce, cover with avocado.	
Scorpion	\$9.90
Camarón tempura, queso crema, aguacate y cubierto de salmón fresco. Shrimp tempura, cream cheese, avocado & cover with fresh salmon.	
Spicy Sake	\$8.50
Salmon, salsa picante, cebollinos y aceite de ajonjolí. Salmon, spicy sauce, scallion & sesame oil.	
Spicy Maguro	\$8.50
Atún rojo, salsa picante, cebollinos y aceite de ajonjolí. Tuna fish, spicy sauce, scallion & sesame oil.	
Unagi NAU	\$13.50
Aguacate, espárragos, cebollinos, cubierto de anguila. Avocado, asparagus, scallion, cover with Eel.	
Jui Jitsu	\$9.90
Salmon fresco, Atún rojo, cebollinos, mayonesa picante y masago. Fresh salmon, tuna fish, scallion, spicy mayonnaise & masago.	
Manhattan	\$9.90
Masago, salmón tempura, cebollinos y mayonesa picante. Masago, salmon tempura, scallions & spicy mayonnaise.	
Santaria	\$13.50
Camarón tempura, aguacate, cubierto de anguila y salsa de anguila. Tempura shrimp, avocado, wrap with eel & eel sauce.	
Volcano	\$13.50
Atún blanco, aguacate, queso crema picante, salsa anguila, cubierto de atún blanco, cebollinos y masago. White tuna fish, avocado, spicy cream cheese, eel sauce, wrap with white tuna fish, scallion & masago.	
Tokio	\$13.50
Langostino tempurizado, cubierto de anguila, salsa de anguila. Tempurized prawn, wrap with eel, eel sauce.	
Aguacate roll	\$9.90
Salmón ahumado, espárragos y aguacate. Smoked salmon, asparagus & avocado.	
Chicago	\$8.50
Atún rojo, aguacate, pepino, y salsa picante. Tuna fish, avocado, cucumber & spicy sauce.	
Dragón Imperial	\$9.90
Queso crema, kanikama, espárragos y cubierto de camarones al vapor. Cream cheese, kanikama, asparagus & covered with steamed shrimp.	

Ebi crispy\$ 8.50

Camarones tempuras, kanikama, aguacate.
Shrimp tempura, kanikama, avocado.

Masaya\$11.50

Camarones tempuras, cebollinos, semilla de ajonjolí, aceite de ajonjolí, masago y mayonesa.
Salmon or shrimp tempura, scallion, sesame seed, sesame oil, masago & mayonaise.

Boston\$9.90

Kanikama, aguacate, pepino, masago y atún rojo.
Kanikama, avocado, cucumber, masago and tuna fish.

Doreshi\$9.90

Calamares empanizados, piel de salmón, cebollinos y salsa de jengibre.
Breaded squid, salmon skin, scallions, and ginger sauce.

Katana Gin\$9.90

Masago, piel de salmón, cebollinos, aguacate, lechuga y salsa picante.
Masago, salmon skin, scallions, avocado, lettuce, spicy sauce.

Kanikama\$9.90

Kanikama, pepino, camarón tempura, aguacate y wakame.
Kanikama, cucumber, shrimp tempura, avocado and marinated seaweed.

Spicy Shrimp\$9.90

Camarón, salsa picante, cebollinos y aceite de ajonjolí.
Shrimp, spicy sauce, scallion & sesame oil.

Yamasaki\$8.50

Salmón fresco, pepino, aguacate, queso crema, togarashi y salsa de anguila.
Fresh salmon, cucumber, avocado, cream cheese, togarashi and eel sauce.

Takokani\$11.50

Pulpo, kanikama, atún blanco, atún rojo y salmón picados, mezclado con salsa picante.
Octopus, kanikama, white tuna fish, chopped tuna fish & salmon, mixed with spicy sauce.

HOSOMAKIS

Rollos de 8 piezas / Rolls of 8 pieces.
Algas por fuera, wrap with seaweed.

Teka maki\$8.50

Atún rojo. Tuna fish.

Sake maki\$8.50

Salmón. Salmon.

Kapa maki\$6.00

Pepino con semillas de ajonjolí. Cucumber with sésamo seed.

Kani maki\$6.50

Kanikama. Kanikama.

Suzuki maki\$6.50

Robalo. Snook.

Ebi maki\$8.50

Camarón. Shrimp.

CHEF SIGNATURE FUSION

Rollos de 8 piezas / Rolls of 8 pieces

Isobeage tempura \$9.50

Salmón, atún rojo, tilapia, cebollinos y salsa anguila.
Salmon, tuna fish, tilapia, scallion & eel sauce.

Fuji Maki \$14.50

Atún rojo y blanco mezclados con masago, aceite de sésamo, puerro fino y mayonesa picante servido sobre un rollo relleno de cebolla empanizada.
Red & White tuna fish with masago, séame oil, leek, spicy mayonaise, served on a suffed roll with breaded onion.

Ringomaki \$12.00

Manzana verde, tilapia tempura, atún rojo, masago, puerro, salsa srirasha, aceite de trufas y tanuki de tempura.
Green apple, carp tempura, tuna fish, masago, leek, srirasha sauce, truffle essence & tempura tanuki.

Kilua especial roll \$12.00

Camarón tempura, queso crema picante, aguacate, cubierto con aguacate y wakame.
Tempura shrimp, spicy cream cheese, avocado, wrap with avocado & wakame.

Cocomaki \$9.90

Camarón empanizado con coco, aguacate, plátano maduro, mayonesa dulce (Rollo caliente)
Coconut breaded shrimp, avocado, plantain, sweet mayonnaise (Hot roll)

Tatakimaki \$11.50

Camarón tempura, aguacate, atún rojo marinado, especias cajun, salsa anguila y mayonesa picante.
Shrimp tempura, avocado, marinated tuna fish cajun, Eel sauce & spicy mayonaise.

Tropical Unagui \$11.50

Mango, atún rojo, togarashi, limón, anguila, jengibre, semilla de ajonjolí, cebollín, salsa de maracuyá y anguila.
Mango, tuna fish, togarashi, lemon, Eel, ginger, sésame seed, scallions, Maracuya & Eel sauce.

Harumaki \$11.50

Atún rojo, salmón fresco, atún blanco, salsa de cebolla y brotes. (Rollo sin arroz)
Tuna fish, salmon, white tuna fish, onion sauce & micro green (roll without rice)

Citrico \$8.50

Camarón, tilapia, semillas de ajonjolí, limón, cilantro, y mayonesa picante.
Shrimp, tilapia, sésamo seed, lemon, cilantro & spicy mayonnaise.

Nica \$9.50

Pargo, anguila, aguacate, queso crema, cubierto con plátano maduro y salsa anguila
Red snapper, eel, avocado, cream cheese, wrap with plantain & eel sauce.

Plantain \$9.90

Camarón, tempura, aguacate, plátano frito y salsa anguila.
Shrimp tempura, avocado, eel sauce and fried plantains.

Nero \$8.50

Lomito de res, pepino, aguacate, cubierto con plátano maduro y salsa anguila
Beef tenderloin, cucumber, avocado, wrap with plantain & eel sauce.

TEMAKIS

2 piezas / 2 pieces

Spicy Maguro \$7.50
Atún rojo, cebollinos, salsa picante y aceite de
sésamo.
Tuna fish, scallion, spicy sauce & sesame oil.

Spicy Sake \$7.50
Salmón, cebollinos, salsa picante & aceite de
sésamo.
Salmon, scallion, spicy sauce & sesame oil.

Sipcy Hamachi \$9.50
Atún cola amarilla, cebollinos, salsa picante y aceite
de sésamo.
Yellow tail tuna fish, scallion, spicy sauce & sesame oil.

Spicy Shiro maguro \$8.50
Atún blanco, cebollinos, salsa picante y aceite de
sésamo.
White tuna fish, scallion, spicy sauce & sesame oil.

Spicy Tako \$7.00
Pulpo, cebollinos, salsa picante y aceite de sésamo.
Octopus, scallion, spicy sauce & sesame oil.

ROLLOS CALIENTES / HOT ROLLS

Rollos de 8 piezas / Rolls of 8 pieces.
Tempura por fuera, with tempura.

NAU tempura \$10.90
Salmón, espárragos, hongos shitake, salsa anguila.
Salmon, asparragos, shitake mushroom & eel sauce.

Ebi panko \$ 9.90
Camarón, queso crema, cebollinos, aguacate, cubierto
con aguacate y salsa anguila.
Shrimp, cream cheese, scallions, avocado, wrap with
avocado & eel sauce.

Orange tempura \$11.90
Camarón tempura, masago, espárragos, salsa anguila.
Tempura shrimp, masago, asparagus, eel sauce.

Sake tempura \$10.90
Salmón tempura, masago, pepino, espárragos, salsa
anguila y mayonesa picante.
Salmon tempura, masago, cucumber, asparagus, eel
sauce and spicy mayonnaise.

COMBINACIONES / COMBINATIONS

NAU Nigiri (14 piezas/ 14 pieces) \$25.25
4 nigiris de pescado (salmón, atún rojo, tilapia y
pargo), 4 nigiris de mariscos (camarón, cangrejo
(kanikama), pulpo y calamar), 1 hosomaki Teka maki.
4 fish nigiris (salmon, red tuna, carp & red snapper),
4 seafood nigiris (shrimp, crabe (kanikama), octopus
& squid), 1 teka maki hosomaki.

Sashimi NAU pinku (20 piezas/pieces) \$18.00
4 tipos de pescados (salmón, atun rojo, tilapia y pargo).
4 kinds of fish (salmon, red tuna, carp & red snapper).

Combinacion NAU especial (25 piezas / pieces)

\$35.90

1 uramaki spicy maguro, 1 uramaki scorpion,
9 piezas de nigiris (salmón, atún rojo y pargo).
1 spicy maguro uramaki, 1 scorpion uramaki,
9 pieces of nigiris (salmon, red tuna & red snapper).

Sashimi especial NAU (40 piezas / pieces)

\$37.40

20 piezas de 4 variedades de pescado (salmón, atún rojo, tilapia y pargo) y 20 piezas de 3 variedades de mariscos, (cangrejo (kanikama) pulpo y calamar).
20 pieces of 4 kinds of fish (salmon, red tuna, carp & red snapper) & 20 pieces of 3 kind of seafood. (crabe (kanikama), octopus & squid).

NAU Midori (43 piezas / pieces)

\$53.80

1 hosomaki ebi maki, 1 hosomaki sake maki,
12 nigiris de (salmón, atún rojo, tilapia y pargo) y
15 sashimi de (salmón, atún rojo, tilapia y pargo).
1 ebi maki hosomaki, 1 sake maki hosomaki,
12 nigiris (salmon, red tuna, carp & red snapper) &
15 sashimi (salmon, red tuna, carp & red snapper).

NAU Shiroi (57 piezas / pieces)

\$67.30

2 Uramaki california y alaska, 2 hosomaki sake maki y teka maki, 10 Nigiris (salmón, atún rojo, tilapia y pargo), 15 Sashimi (salmón, atún rojo, tilapia y pargo).
2 california & Alaska uramaki, 2 sake maki & teka maki hosomaki, 10 Nigiris (salmon, red tuna, carp & red snapper) 15 Sashimi (salmon, red tuna, carp & red snapper).

NAU Kiniro (92 piezas / pieces)

\$109.99

24 nigiris (salmón, atún rojo, tilapia y pargo) 32 Sashimi (salmón, atún rojo, tilapia y pargo),
1 uramaki california, 1 hosomaki ebi maki, medio hosomaki teka maki, 1 uramaki spicy sake, medio hosomaki kapa maki y medio hosomaki kani maki.
24 Nigiris (salmon, red tuna, carp & red snapper) 32 Sashimi (salmon, red tuna, carp & red snapper),
1 california uramaki, 1 ebi maki hosomaki, half teka maki hosomaki, 1 spicy sake uramaki, half kapa maki hosomaki & half kani maki hosomaki.

NUESTRA SELECCIÓN DE POSTRES JAPONESES.
OUR SELECTION OF JAPANESE DESSERTS.

Tempura de helado / Ice cream tempura

\$6.00

Con salsa de fresas.
With strawberry sauce.

Tempura de banano / Banano tempura

\$6.00

Con salsa de chocolate.
With chocolate sauce.

Helado de Té verde / Green Tea ice cream

\$5.00

Rollos crocantes de banano / Crispy banano rolls

\$6.00

Servido con helado de vainilla y salsa de caramelo.
Served with vanilla ice cream & caramel sauce.

Tempura de brownie / Brownie tempura

\$6.00

Con salsa de vainilla.
With vanilla sauce.

