

ENTRADAS FRÍAS / COLD STARTERS

HIYASHI WAKAME

RD\$350.00

Saludable ensalada de algas marinas a las cuales se le atribuyen propiedades para reducir la grasa corporal, baja en calorías.

Healthy seaweed salad attributed with properties that help burn fatty tissue, low calories.

ENSALADA NAU SUNOMONO / NAU SUNOMONO SALAD

RD\$450.00

Camarones, pulpo, pepino, kanikama, wakame tostado, semilla de ajonjolí y vinagre de arroz.

Shrimps, octopus, cucumber, kanikama, toasted wakame, sesame seeds and rice vinegar.

TATAKI ESPECIAL / TUNA TATAKI SPECIAL

RD\$430.00

Finos cortes de tuna sellada con mayonesa de ajo, aceite de sésamo y cilantro sobre una salsa de cebolla especial del chef.

Lightly seared tuna chopped and served with carrots, celery and a chef's special onion sauce.

ENSALADA SAKE / SAKE SALAD

RD\$450.00

Salmón, aguacate, pepino y cebolla finamente cortados, servido con pasta de wonton, esencia de trufa y salsa de anguila.

Salmon, avocado, cucumber, tomato and onions finely chopped, served with wonton on eel sauce.

MAGURO TARTAR

RD\$480.00

Tartar de atún en salsa de anguila, tomate, toque de mayonesa picante, aceite de ajonjolí y brotes orgánicos.

Tuna tartar in eel sauce, tomato, a touch of spicy mayo, sesame oil, and organic sprouts.

TEKA DON

RD\$460.00

Arroz de sushi, tuna, puerro fino, wakame, salsa unagi, jengibre y semillas de cajuil.

Sushi rice, tuna, chives, wakame, unagi sauce, ginger and cashew seed.

USUZUKURI

RD\$440.00

Finas láminas de pescado blanco servidas con salsa ponzu y puerro fino.

Finely laminated white fish served with ponzu sauce and chives.

OYAKO DON

RD\$480.00

Arroz de sushi con salmón fresco marinado en salsa kaizen, semilla de cajuil, ikura y brotes orgánicos.

Sushi rice with fresh salmon marinated in kaizen sauce, cashew seed, ikura and organic sprouts.

SAKE TARTAR

RD\$450.00

Salmón fresco en cubos sobre una base de aguacate, sazonado con cebolla, pepino, aceite de trufas y salsa de anguila con chips de loto.

Fresh salmon in cubes over an avocado base, seasoned with onion, cucumber, truffle oil and eel sauce with lotus chips.

CEVICHE NAU / NAU CEVICHE

RD\$450.00

Cubos de pescado blanco, cebolla y cilantro, marinados con un jugo de limón especial.

White fish cubes, onion, coriander marinated with special lemon juice.

ENTRADAS CALIENTES / HOT STARTERS

EDAMAME SHIRAKIKU(Normal o Picante)/(Normal or spicy) RD\$280.00

Frijol de soya.

Soy bean.

GYOSAS (6 piezas) / (6 pieces) RD\$350.00

Dumpling japonés de cerdo, camarones o vegetales al vapor o fritas.

Japanese dumpling stuffed with pork, shrimps or vegetables, steamed or fried.

SALMON FLY (4 piezas) / (4 pieces) RD\$480.00

Nigiris de salmón estilo tempura, tobiko y mayonesa picante.

Tempura style salmon nigiris, tobiko and spicy mayonnaise.

SUSHI BRUSCHETTA (4 unidades) / (4 units) RD\$380.00

Crujiente masa de arroz cubierta con wakame, ensalada de atún, puerro fino y láminas de aguacate.

Crunchy rice dough covered by wakame, tuna salad, chives and avocado slices.

AMAI TOFU (4 piezas) / (4 pieces) RD\$300.00

Tofu frito servido con una salsa a base de miso y miel, jengibre y puerro fino.

Fried tofu served with miso and honey sauce, ginger and chives.

HOTTO EBI (3 unidades) / (3 units) RD\$350.00

Veiras envueltas en camarón tempurizado y rebosado en mayonesa dulce picante.

Wrapped scallops with tempura shrimp and covered with sweet spicy mayo.

AGEDASHI NASU RD\$290.00

Berenjena asiática frita con puerro fino, gengibre y nabo rallado en su salsa.

Fried asian eggplant with chives, ginger and turnip in sauce.

SOPAS / SOUPS

SOPA MISO / MISO SOUP RD\$250.00

Caldo de pescado con pasta aromatizada miso, wakame tostado, puerro fino y tofu.

Fish broth with flavored miso pasta, toasted wakame, chives and tofu.

SOPA RAMEN / RAMEN SOUP RD\$320.00

Caldo de cerdo con pasta Ramen, cerdo dulce, frijoles nacidos, huevo, jengibre, cebolla, puerro fino y repollo.

Pork broth with ramen pasta, sweet pork, soy sprouts, egg, ginger, onion, chives and cabbage.

SOPA DE MARISCOS Y VEGETALES / RD\$360.00

SEAFOOD AND VEGETABLES SOUP

SASHIMIS

(10 piezas) Cortes de pescado crudo / (10 pieces) Raw fish.

HAMACHI - Cola amarilla. / Yellow tail.	RD\$650.00
MAGURO - Atún rojo. / Red tuna.	RD\$360.00
SAKE - Salmón. / Salmon.	RD\$380.00
SHIRO MAGURO - Atún blanco. / White tuna.	RD\$420.00
TAKO - Pulpo. / Octopus.	RD\$400.00
CARITE - Pescado blanco local. / White local fish.	RD\$360.00
IZUMI DAI - Tilapia japonesa. / Japanese tilapia.	RD\$340.00
GUATAPANA - Pescado blanco local. / White local fish.	RD\$360.00
KANIKAMA - Cangrejo. / Surimi.	RD\$350.00

NIGIRIS

(1 pieza) Arroz cubierto con su selección /
(1 piece) Covered rice with your choice.

SABA - Macarela encurtida, servida con ajo, puerro fino y jengibre. <i>Pickled mackerel fish, served with garlic, chives and ginger.</i>	RD\$160.00
EBI - Camarón. / Shrimp.	RD\$160.00
HAMACHI - Cola amarilla. / Yellow tail.	RD\$230.00
KANIKAMA - Surimi.	RD\$160.00
MAGURO - Atún rojo. / Red tuna.	RD\$140.00
SAKE - Salmón. / Salmon.	RD\$160.00
SHIRO MAGURO - Atún blanco. / White tuna.	RD\$220.00
TAKO - Pulpo. / Octopus.	RD\$160.00
UNAGUI - Anguila. / Eel.	RD\$180.00
WAGYU NIGIRI (2 piezas) / (2 pieces) - Nigiri de wagyu sazonado y sellado con salsa de soya y puerro, servido con hongos shitake batayaki . / Seasoned and sealed wagyu beef nigiri with soy sauce and chips, served with seasoned shitake batayaki mushrooms.	RD\$380.00
IZUMI DAI - Tilapia japonesa. / Japanese tilapia.	RD\$160.00
HOKKIGAI - Almeja roja. / Red clam.	RD\$200.00

GUNKAN

(1 pieza) Arroz envuelto con alga Nori y cubierto con su selección.

(1 piece) Wrapped rice on nori seaweed and covered with your choice.

GUNKAN IKURA

Huevos de salmón. / Salmon eggs.

RD\$290.00

GUNKAN TOBIKO

Huevos de pez volador. / Flyer fish eggs.

RD\$200.00

GUNKAN PARISINO (2 unidades) / PARISIAN GUNKAN (2 units)

Foie gras, manzana salteada y cebolla caramelizada.
Foie gras, sautéed apple and caramelized onion.

RD\$460.00

GUNCAN SAKE (4 unidades) / (4 units)

Rollito de salmón fresco con queso crema perfumado con yuzu, ikura y brotes orgánicos.

Salmon fresh roll, yuzu scented cream cheese, ikura and organic sprouts.

RD\$460.00

GUNKAN KANI

Nigiri de masa de cangrejo ligeramente picante.

Slightly spicy crab dough nigiri.

RD\$200.00

HOTATE SPICE

Vieiras, mayonesa cítrica, togarashi y puerro fino.

Scallops, citric mayo, togarashi and chives.

RD\$220.00

URAMAKIS

(8 piezas) Rollos de arroz cubiertos por fuera.

(8 pieces) Rice rolls covered on the outside.

ALASKA

Salmón, aguacate, cubierto de salmón ahumado.

Salmon, avocado, covered of smoked salmon.

RD\$360.00

ALBACORA ESPECIAL ROLL / ALBACORA SPECIAL ROLL

Atún blanco y rojo, espárragos tempurizados, mayonesa picante y cubierto de tobiko.

White and red tuna, tempura asparagus, spicy mayo covered with tobiko.

RD\$440.00

CALIFORNIA

Camarón hervido, pepino, aguacate y ajonjolí.

Cooked shrimp, cucumber, avocado and sesame.

RD\$340.00

CALIFORNIA SUPREME

RD\$420.00

Camarón hervido, aguacate, mayonesa, tobiko y cubierto de kanikama.

Cooked shrimp, avocado, mayonnaise and tobiko covered with kanikama.

DINAMITA / DINAMITE

RD\$380.00

Kanikama, puerro fino, queso crema y tobiko con sriracha (picante).

Kanikama, chives, cream cheese, tobiko and sriracha (spicy).

EBI MAKI

RD\$480.00

Camarón estilo tempura, kanikama, aguacate, cubierto de camarón.

Tempura shrimp, kanikama, avocado, covered with shrimp.

PHILADEPHIA ROLL

RD\$380.00

Salmón ahumado, queso crema, pepino, aguacate y sésamo blanco por fuera.

Smoked salmon, cream cheese, cucumber, avocado and white sesame on the outside.

RAINBOW URAMAKI

RD\$440.00

Kanikama furai, aguacate, pepino y puerro fino, cubierto de atún, salmón e izumi dai.

Furai kanikama, avocado, cucumber and chives, covered with tuna, salmon and izumi dai.

ROCK & ROLL

RD\$440.00

Anguila, aguacate, pepino, cubierto de aguacate con salsa de anguila.

Eel, avocado, cucumber, covered with avocado and eel sauce.

CHEF SIGNATURE FUSION

ISOBEAGE TEMPURA

RD\$440.00

Salmón, atún, Izumi dai y puerro fino estilo tempura (sin arroz).

Salmon, tuna, izumi dai and tempura style chives (riceless).

FUJI MAKI (10 unidades) / (10 units)

RD\$450.00

Atún rojo y blanco mezclados con tobiko, aceite de sésamo, puerro fino y mayonesa picante servido sobre un roll relleno de cebolla empanizada.

Red and white tuna mixed with tobiko, sesame oil, chives and spicy mayonnaise served on top of a roll stuffed with breaded onion.

RINGO MAKI

RD\$460.00

Manzana verde, Izumi dai tempura, atún rojo, tobiko, puerro fino, salsa shiracha, aceite de trufas y crumble de tempura.

Fried izumi dai and green apple, red tuna, tobiko, chives, siriracha sauce, truffle oil and crispy tempura crumble.

KILUA ESPECIAL ROLL / KILUA SPECIAL ROLL

RD\$440.00

Camarón estilo tempura, queso crema picante, aguacate, cubierto de aguacate y ensalada de alga fresca.

Tempura style shrimp, spicy cream cheese, avocado, covered with avocado and fresh seaweed salad.

COCO MAKI (Rollo caliente) / (Warm roll)

RD\$450.00

Camarón empanizado con coco, aguacate, plátano maduro y mayonesa dulce.

Coconut breaded shrimp, avocado, sweet plantain and sweet mayo.

TATAKI MAKI

RD\$460.00

Camarón tempura, pepino, aguacate, atún rojo marinado, especias cajun, salsa anguila y mayonesa.

Tempura shrimp, cucumber, avocado, red marinated tuna, cajun, eel sauce and mayonnaise.

TROPICAL UNAGI

RD\$480.00

Mango, atún rojo, togarashi, limón, anguila, jengibre, semilla de ajonjolí, puerro fino y salsa de anguila.

Mango, red tuna, togarashi, lemon, eel, ginger, cashew seeds, chives and eel sauce.

HARU MAKI (6 piezas) (Rollo sin arroz)

RD\$430.00

/ (6 pieces) (Riceless)

Atún rojo, salmón fresco, izumi dai, salsa de cebolla y brotes orgánicos.

Red tuna, fresh salmon, izumi dai, onion sauce and organic sprouts.

KANIKAMA FURAI (8 piezas) / (8 pieces)

RD\$360.00

Crujiente rollo estilo furai relleno de kani kama, aguacate y puerro fino servido con salsa unagi.

Crispy roll furai style stuffed with kani kama, avocado and chives served with eel sauce.

ROLLO CARIBEÑO (8 unidades) / (8 units) RD\$400.00
Camarones y aguacate cubierto con plátano maduro.
Shrimps, avocado, covered with sweet plantain.

CRAWFISH ROLL RD\$480.00
Crawfish, salmón fresco y aguacate estilo tempura.
Crawfish, fresh salmon and tempura avocado.

ENSALADA NAU / NAU SALAD RD\$480.00
Atún y salmón cortados en cubos mezclados con surimi, tobiko, wakame y mayonesa ligeramente picante.
Tuna and salmon chopped and mixed with surimi, tobiko, wakame and lightly spicy mayonnaise.

SARO ESPECIAL ROLL / SARO SPECIAL ROLL RD\$450.00
Atún, salmón, mayonesa picante, tobiko, cubierto de atún y salmón.
Tuna, salmon, spicy mayonnaise, tobiko, covered with tuna and salmon.

SAIKU ESPECIAL ROLL / SAIKU SPECIAL ROLL RD\$360.00
Crujiente piel de salmón, aguacate y salsa anguila cubierto de aguacate.
Crispy salmon skin, avocado, eel sauce, covered with avocado.

ESCORPIÓN ESPECIAL ROLL / SCORPION SPECIAL ROLL RD\$460.00
Camarón empanizado, queso crema, aguacate y cubierto de salmón.
Breaded shrimp, cream cheese, avocado and covered with salmon.

SPIDER ROLL RD\$490.00
Cangrejo frito, aguacate, pepino, tobiko y mayonesa picante.
Fried crab, avocado, cucumber, tobiko and spicy mayonnaise.

SPICY SAKE	RD\$360.00
Salmón, aguacate, salsa picante, puerro fino y aceite de sésamo. <i>Salmon, avocado, spicy sauce, chives and sesame oil.</i>	
SPICY MAGURO	RD\$360.00
Atún, aguacate, salsa picante, puerro fino, aceite de sésamo.	
UNAGUI NAU	RD\$460.00
Aguacate, espárragos y puerro fino cubierto de anguila. <i>Avocado, asparagus and chives, covered with eel.</i> <i>Tuna, avocado, spicy sauce, chives and sesame oil.</i>	
EBI FURAI MAKI	RD\$420.00
Rollo relleno de camarón empanizado y aguacate, cubierto con atún rojo y mayonesa cítrica. <i>Breaded shrimp and avocado roll, covered with red tuna and citric mayonnaise.</i>	
CÍTRICO / CITRIC	RD\$400.00
Camarón, izumi dai, ajonjolí, limón, cilantro y mayonesa picante. <i>Shrimp, izumi dai, sesame, lemon, coriander and spicy mayonnaise.</i>	
KANI MAKI	RD\$460.00
Rollo relleno de salmón fresco, lechuga y aguacate, cubierto con masa de cangrejo natural ligeramente picante. <i>Fresh salmon roll, lettuce and avocado, covered with crab meat slightly spicy.</i>	
BURI ESPECIAL ROLL / BURI SPECIAL ROLL	RD\$490.00
Cola amarilla, tobiko, puerro fino, salsa picante cubierto de cola amarilla. <i>Yellow tail, tobiko, chives, spicy sauce covered with yellow tail.</i>	
WAGYU MAKI (8 piezas) / (8 pieces)	RD\$480.00
Delicioso rollo relleno de cebolla crocante y espárragos hervidos, cubierto con wagyu sazonado con salsa de soya y puerro. <i>Delicious roll stuffed with crunchy onion, boiled asparagus, covered with Wagyu beef seasoned with soy sauce and leek.</i>	

HOSOMAKIS

(6 piezas) Rollos con algas por fuera. /
(6 pieces) Rolls with seaweed on the outside.

TEKA MAKI

Rollo de atún. / Tuna roll.

RD\$240.00

SAKE MAKI

Rollo de salmón. / Salmon roll.

RD\$260.00

KAPA MAKI

Rollo de pepino y ajonjolí. / Cucumber and sesame roll.

RD\$190.00

KANIKAMA MAKI

Rollo de kanikama. / Kanikama roll.

RD\$260.00

COMBINACIONES / COMBINATIONS

NAU NIGIRI (14 piezas) / (14 pieces)

4 nigiris de pescado, 4 nigiris de mariscos,
6 piezas de teka maki.
4 fish nigiris, 4 seafood nigiris, 6 teka maki pieces.

RD\$780.00

SASHIMI NAU PINKU (20 piezas) / (20 pieces)

4 tipos de pescados.
4 fish types.

RD\$800.00

COMBINACION NAU ESPECIAL /

NAU SPECIAL COMBINATION

(25 piezas) / (25 pieces)

1 Rollo de maguro picante, 1 rollo escorpion,
9 piezas de nigiri (3 variedades).
1 maguro spicy roll, 1 scorpion roll,
9 nigiri pieces (3 varieties).

RD\$1,200.00

SASHIMI ESPECIAL NAU /

NAU SPECIAL SASHIMI (40 piezas) / (40 pieces)

5 variedades de pescado, 5 variedades de mariscos.
5 fish varieties, 5 seafood varieties.

RD\$1,500.00

NAU MIDORI (43 piezas) / (43 pieces)

RD\$1,900.00

1 ebi maki, 1 sake picante maki, 12 nigiri de (Atún, salmón, Izumi dai y camarón) y 15 sashimi de (atún, salmón, atún blanco, cola amarilla e Izumi dai).
1 ebi maki, 1 sake spicy maki, 12 nigiri of (tuna, salmon, izumi dai and shrimp) and 15 sashimi of (tuna, salmon, white tuna, yellow tail and izumi dai).

CALIFORNIA (12 piezas) / (12 pieces)

RD\$950.00

1 california roll con tobiko, 2 nigiris de unagi y dos de salmón.
1 california roll with tobiko, 2 unagui nigiris and 2 salmon nigiris.

POSTRES / DESSERTS

TEMPURA DE HELADO / TEMPURA ICE CREAM

RD\$350.00

Con salsa de fresas. / *With strawberry sauce.*

TEMPURA DE BANANO / BANANA TEMPURA

RD\$300.00

Con salsa de chocolate. / *With chocolate sauce.*

HELADO DE TE VERDE / GREEN TEA ICE CREAM

RD\$300.00

MOCHI RELLENO DE HELADOS / MOCHI FILLED WITH ICE CREAM

RD\$360.00

PASTELITO TIBIO DE MATCHA / WARM MATCHA CAKE

RD\$350.00

Con frutas, salsa de frambuesa y helado de lychee. / *With fruits, raspberry sauce and lychee ice cream.*

18% Impuestos y 10% servicio no incluido.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves de corral, mariscos, huevos o leche sin pasteurizar puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.