

# haiku

4789.0911



## ippin ryori

### entradas

Misoshiru Sopa de miso con algas y daditos de tofu.

Gyoza Dumplings caseros de salmón ahumado a la plancha, acompañados de vinagreta de shoyu y cilantro.

Gyoza de cerdo Dumplings caseros de cerdo a la plancha, acompañados de vinagreta de shoyu y cilantro.

Yakitori (3u) Brochettes de pollo y verdeo a la plancha con salsa teriyaki.

Haru maki (2, 4, 6u) Arrolladitos primavera estilo Haiku con salsa agrídulce.

Nira itame Hongos fileteados y nirá, salteados en mirin y shoyu.

Ceviche de vieiras y langostinos con toques de mango sobre hojas de endivias

## gohan

### arroz

Arroz blanco y sésamo.

Shari Arroz de sushi.

Yakimeshi Arroz salteado con verduras, huevo y shoyu.

Otras variedades: pollo / lomo / langostinos.



## sushi

### maki-rolls

Nama sake (6u) De salmón.

Kappa maki (6u) De kiuri.

Salmon skin maki (6u) Tiritas piel de salmón teriyaki y kiuri, envueltos en arroz y semillas de sésamo.

Futo maki (9u) De kampo, shitake, kiuri, jengibre y tamago.

California roll (10u) Kanikama y palta, envueltos en arroz y semillas de sésamo.

New York roll (10u) Salmón y palta, envueltos en arroz y semillas de sésamo.

Furai skin roll (10u) Tiritas piel de salmón rebozadas, philadelphia, verdeo y kiuri, envueltos en arroz y semillas de sésamo.

Ebi roll (10u) Roll de langostinos panizados, palta y jengibre, envueltos en arroz y sésamo.

Mediterráneo (10u) Rúcula y philladelphia, envueltos en arroz, sésamo y salmón ahumado por fuera.

Boston roll (10u) Salmón a la plancha, mayonesa de wasabi y hojas verdes.

Thai roll (10u) Salmón rosado, cilantro y hojas verdes envuelto en papel de arroz.

Albacora roll Atún Albacora y verdeo por dentro envuelto en finas láminas de palta y albacora.



## niguri/temaki

Niguri sushi (11u/6u/2u) Variedad de pescados fileteados sobre bollitos de arroz.

Niguri de salmón (11u/6u)

Niguri de pulpo (11u/6u)

Niguri de langostinos (11u/6u)

Temaki de salmón (3u/1u) Conos de alga rellenos de salmón, con palta y pepino.

Temaki de salmón ahumado (3u/1u) Conos de alga rellenos de salmón, con palta y pepino.

Temaki de Langostinos (3u/1u) Conos de alga rellenos de langostinos panizados, con palta y pepino.

Niguri omakase Especial de Niguri (6u) sugerencias y creaciones exclusivas del sushiman.



## combinados

### sin sashimi

Temaki (3u/1u) Conos de alga rellenos de langostinos panizados, salmón o kanikama, con palta y pepino.

Ume (10u) Maki, rolls y niguri.

Ume salmón

Matsu (17u) Maki, rolls y niguri.

Matsu de salmón

Dai Matsu (30u) Maki, rolls y niguri.

Dai Matsu de salmón (30u) Maki, niguri y rolls.

Roll mix (30u) California, Philladelphia, New York, Ebi roll, Mediterráneo, Boston roll y Salmon skin.



## combinados

### con sashimi

Haiku (30u) Combinado de sashimi, niguri, maki y rolls.

Haiku salmón (30u)

Haiku especial (35u) Sashimi, maki, rolls y niguri de langostinos.

Haiku especial salmón

Haiku especial premium Combinado de niguri rolls y Sashimi, Salmón, Atún Rojo, Albacora, Langostinos y Pulpo.

Take (15u) Combinado de niguri y sashimi.

Take de salmón



## sashimi

Oya (30 cortes) Especial de sashimi, variedad de pescados frescos del día.

Musume (15 cortes) Especial de sashimi, variedad de pescados frescos del día.

Oya de salmón

Musume de salmón

## especialidades

Haiku sakana Salmón rosado a la plancha en salsa teriyaki, con guarnición de verduras a la plancha.

Ebi furai Langostinos rebozados en pan rallado japonés, con mayonesa picante de cilantro y salsa tonkatsu.

Pollo teriyaki Dados de pollo a la plancha salseados con teriyaki, con guarnición de verduras y gohan.

Yaki udon Fideos japoneses a la plancha con verduras y frutos de mar.

## verduras a la plancha

### teppanyaki

Teppan de verduras Zanahoria, pimiento rojo y verde, zapallito, chaucha, champiñones, hakusai y verdeo; salteados en mirin y shoyu, con gohan.

Otras variedades: tofu / pescado / pollo / cerdo / lomo / langostinos / mixto



congreso 1694, buenos aires

sushihaiku.com.ar

