

SHIRAT YA

אירשאי מאסה! ברוכים הבאים!

המסבאה של העיר הלבנה.

שיראטויה היא איזאקאיה מודרנית בה מוגשות מנות קטנות ואותנטיות לצד סאקה ומשקאות נוספים, המשלימים את החוויה היפנית. על מנת לטעום ממגוון הטעמים האותנטיים שיש למטבח היפני להציע, אנו ממליצים להזמין מנות למרכז השולחן.

בקטנה

מרוקיו רצועות מלפפון ביוזו מיסו 18	אינגאמאמה שעועית ירוקה טרייה בשומשום 10
נאסו אגא אביטאשי חציל מטוגן בהוהיטאשי 15	טצוקמונו חמוצים יפניים מסורתיים 22
איבריאקו קרים צ'יז ארבע יחידות צנון יפני כבוש מעושן בשבבי עץ, הדרים וסוכר עם קנלים של גבינת שמנת 28	דאשי מאקי טמאגו עם שלושה סוגי פטריות בדאשי סויה 18
	בנבן-ג'י חזה עוף מאודה בסאקה עם סויה סינית ושמן שומשום 23

יקיטורי יקיטורי בגריל פחמי במבוק, ניתן לבחור עם טארה (טריאקי) או שיאו (מלח)

מומו פרגית 18	מונה חזה עוף 17	הטסו לבבות 15
בוטאברה בטן חזיר 21	גיו קושי אנטריקוט 24	קימו כבד עוף 16
אלינגי מאשרום גיו מאקי פטרית מלך עטופה בנתח אסאדו 24	קוואה עור 15	
טצוקונה קציצות עוף 22 (תוספת גבינה מותכת, 1 ש)		
בוטאבארה מאקי נתחי בטן חזיר במילוי אספרגוס/אנוקי/ שרי 26		
יקיטורי אומקסה חמישה סוגים של יקיטורי עוף לבחירת השף 80		

רובטה גריל גחלים יפני מסורתי

בוטאברה יאקי	אבי אוניגירי יאקי
בשר לבן בזיגוג תפוחי עץ סויה ומירין 37	ג'מבו בלק טייגר בסאקה ומלח 38
סלמון שיאו יאקי	
פילה סלמון בסאקה ומלח 36	
טורי טאבאסאקי	
זוג כנפיים בסויה, צ'ילי ושמן שומשום 28	
האמאצ'י קמה שיאו-יאקי (שאל את המלצר לגבי זמינות המנה)	
לחי ילוטייל על הרובטה 104	

מטוגנים

צ'יקן נאנבאן

פרגית פריכה בסויה לצד סלט כרוב ורוטב טרטור 34

טורי קארהאגה

פרגית פריכה בג'ינג'ר סויה וסאקה לצד מיונז יפני 32

אגדאשי טופו

קוביות טופו פריכות בציר דאשי, חציל, שבבי נורי וכרישה 22

נאסו מיסו / ללא פירות ים

סירת חציל מטוגן, מיסו מתקתק, שרימפס, קלמרי, קוקי סן ג'ק, ירק העונה ופלפל סוויט בייט 34 / 46

טמפורה / ירקות טמפורה

שרימפס, ילוטייל וירקות משתנים בציפוי פריך 26 / 49

אבי קרים קרוקט

שני קרוקטים של שרימפס ותירס ברוטב בשמל 34

מהמחבת

קיצונה אודון

אטריות אודון וטופו במרק סויה לבנה ואצות וואקמה 39

סוקיאקי

פרוסות סינטה דקות בתבשיל ירקות, אטריות תפוז"א וטופו מטוגן בסויה וסאקה 135 / 96 (2-3 סועדים)

בורגר יפני

בשר בקר וטופו על מחבת לוחטת ברוטב סויה לצד ירקות מאודים 42

ראמן

טוקנצו ראמן

ציר בשר לבן וסויה עם ירקות, אטריות, ביצה ונתחי בשר לבן בבישול ארוך 56

ראמן מיסו פיקנטי

ציר בשר לבן ומיסו עם ירקות, אטריות, ביצה ובשר לבן בבישול ארוך 60

טוקיו ראמן

ציר עוף וסויה עם ירקות, אטריות, ביצה ונתחי עוף מאודה 52

ראמן צמחוני

ציר ירקות עם אצות קומבו, שיטאקי, ירקות טריים ואטריות 44

משהו נוסף בצד

משולש אוניגירי

אורז ממולא ועטוף אצה 16

יאקיאוניגירי

משולש אורז בגריל עם רוטב סויה וצ'ילי 16

יסאי שירו מושי

ירקות מאודים ברוטב פונזו ושמן שומשום 30

מרק מיסו

ציר דגים, דאשי ומיסו לבן עם אצות וואקמה, בצל ירוק וטופו 20

קערת אורז מאודה 10

סושי

הוסומאקי רול סושי צר עם אצה בחוץ 6 יח'
טאקה מאקי- טונה אדומה 34 **קאפה מאקי** - מלפפון 16

הוסומאקי i/o - רול סושי צר עם אורז בחוץ
אבי טמפורה - שרימפס בטמפורה 36
רול צמחוני - ירקות משתנים 22
סלמון אבוקדו רול 36
ספייסי טונה 39

פוטומאקי - רול עבה עם אצה מבחוץ 4 יח'
סרטן רך שריון – סלנובה, טוביקו, מלפפון ומיונז, עטוף בשומשום שחור 43

ניג'רי

מגורו - טונה 21 **אצבע אורז ומעליה דג נא/ירק** 1 יח'
משתנה
המאצ'י - ילוטייל 23 **טאי- פרידה** 16 **גונקאן** – אצבע אורז עטופה אצה ומילוי
איקה- קלמרי 14 **סלמון** 16 **איקורה – ביצי סלמון** 22
אבי - שרימפס 14 **אונגי - צלופח** 24 **טוביקו – ביצי דג דאון** 16
טמאגו – חביתה יפנית 10 **סוזוקי – סי-בס** 14
או-טורו – טונה אדומה מובחרת 28 **הוטאטה – צדפה** 27

סשימי

***דגה יומית**

סשימי 3 סוגים 72 **סשימי אומקסה** 60 לסועד (מינימום שני סועדים)
2 יח' דג מכל סוג **צלחת סשימי המורכבת לפי בחירת השף**

סשימי 3 יח' דג
מגורו – טונה 42 **טאי – פארידה** 44 **סלמון** 34
המאצ'י - ילוטייל 48 **סוזוקי – סי-בס** 37 **או-טורו – טונה אדומה מובחרת** 54

בורי גומא

חמש פרוסות סשימי ילוטייל ברוטב סויה שומשום 49

אסוזוקורי סוזוקי

פרוסות דקות של סי-בס לצד רוטב פונזו 39

באלה צ'יראשי

קערת סושי מפורק עם אורז, קוביות דגים נאים, טמאגו וירקות 68

יאסאי אינארי

כיסון טופו ממולא אורז מאודה, שיטאקי, קנפיו וג'ינג'ר 18

SHIRAT YA

תפריט יינות ואלכוהול

סאקה				
120	180	300	400	כמות (מ"ל)
		60		ניגורי לא מסונן "perfect snow"
				ג'ונמאי
20	29	44	56	אונמה נוג'ון - חצי יבש (מוגש עם)
20	29	44	56	אונמה קאראקוצ' - יבש
				ג'ונמאי גינג'ו
29	39	59	70	קיקוסוי - פריך עם יין מעודן
34	44	60	80	ג'וזן פינק - חצי יבש
				ג'ונמאי דאיגינג'ו
39	50	89	110	בורן גולד - חצי יבש
39	59	89	110	טאמאנו היקארי שוה - יבש
44	65	89	144	אומנויאדו ג'ין
59	84	134	189	אוסאקאיה צ'ובאיי
		170		בורן טוקוסן - רך ומעודן

	בירה בחבית
24	סטלה ארטואה
26	היטאצ'ינו נסט ווייט אייל
28	היטאצ'ינו נסט רד רייס

	בירה בבקבוק
24	היטאצ'ינו נסט לאגר
24	היטאצ'ינו נסט אייל יפני קלאסי
24	היטאצ'ינו נסט XH
28	סאפורו
28	אסאהי

קוס	בקבוק	יין אדום
25	89	צ'ילו פינו נואר
29	109	בדג'רס קריק שיראז קברנה סוביניון
	124	ברינג'ר קברנה סוביניון
	124	אל מיראקל גרנאש טינטוראה
	124	שאטו פייגארול אדום
	129	בארונה מונטלטו, סירה
	149	ריקוסה אפסימנטו, ברברה
	174	וינובלה דאמפט, קוטו דה בורגיניון

קוס	בקבוק	יין לבן
25	89	צ'ילו פינו גריג'ו
32	124	ברינג'ר שאנין בלאן
	99	וילאבואה סוביניון בלאן
	129	לינדמנס שרדונה
	134	שאטו דה טמפלייר
	149	קליפורניה שרדונה בי וי
	179	דומיין דה קולומבייר, פטיט שבלי

יין רוזה		
32	124	סיינט הילייר פרסטיז'

קוקטיילים!



 גורילה / 44
 שוצ'ו, תה ירוק, בזיליקום, אצ'ה
 אאישי / 5
 יוזו סאקה, דבש, מנדיקטין
 וויט טו פאנץ' / 44
 שוצ'ו דגנים, קורדיאל תה
 האנה קאיה מינטו / 42
 ג'ין בומביי, סן ג'רמן, מלפפון, נענע, ליים

וויסקי יפני

50 ניקה בלנדד
 54 סופר ניקה
 60 ניקה מהחבית
 68 ניקה פיור מאלט שחור
 74 ניקה קופי גריין
 45 מארס איווי
 69 מארס איווי טראדישן
 74 מארס קוסמו
 79 היביקי מאסטריס סלקט

שוצ'ו

29 קאנאקין קאנרו אימו
 24 קווייה תה ירוק יסמין
 28 העומד על הרוח "מוגי"

אומשו

32 בני קיקוסוי

ליקר יפני

18/29 יוזו סאקה

SHIRATOYA

Irashai Masse! Welcome!

Shiratoya is the “Tavern of the White City”

We present a modern Izakaya, where authentic Japanese small dishes are served, complemented by a wide variety of sake and many other beverages. To taste and enjoy the real authentic flavors, which the Japanese kitchen has to offer, we recommend that the dishes be placed in the center of the table and shared.

Marokyu Cucumber cut diamonds topped with yuzu miso 18 **Ingenmame** Green beans with sesame sauce 10

Nasu agge bitashi Fried eggplant with soy and dashi sauce 15 **Dashimaki** Japanese omelet with mushrooms in soy sauce 18

Iburigakko cream cheese - Smoked Japanese pickled radish with cream cheese and black pepper 28 **Tzukumono** - Assortment of Japanese pickles 22

Banban-Ji Steamed chicken breast in sake with Chinese soy sauce & sesame oil 23

Yakitori grilled Skewers over Bamboo charcoal with your choice of flavor: tare (teriyaki) or shio (salt)

Momo “pullet” 18 **Mune** chicken breast 17 **Hatsu** chicken hearts 15

Butabara pork belly 21 **Gyuu Kushi** entrecote 24 **Kimo** chicken liver 16

Elingi mushroom Gyuu Maki grilled king oyster mushroom wrapped in thin sliced short rib 24 **Kawa** – chicken skin 15

Tsukone – chicken meat balls 22

Butabara Maki – vegetables wrapped in pork belly: Asparagus/mushrooms/Sherry tomato 26

Yakitori omakase – our chef’s choice! combination of 5 chicken skewers 80

Robata Traditional Japanese grill

Butabara yaki

Apple, soy and mirin glazed pork 37

Salmon Shio Yaki

Salmon fillet with salt & sake 36

Hamachi Kama Shio Yaki

Yellowtail cheek on the grill 104

(*ask your waiter for availability)

Ebi Onigarayaki

Black tiger shrimp with soy cream 38

Tori Tabasaki

Soy & chili marinated wings 28

Crispy

Chicken Nanban

Sesame & soy glazed crispy “pullet” with tartar sauce & cabbage salad 34

Tori Karaage

Crispy “pullet” with ginger, soy and sake sauce & Japanese mayo 32

Agadashi Tofu

Crispy tofu cubes, eggplant, Nuri seaweed & leek in dash 22

Nasu Miso / without sea-food

Fried eggplant with sweet miso sauce, shrimp, calamari, scallop green veggie & sweet bite peppers on top 46 / 34

Tempura - 49 / only vegetables 26

Battered and deep fried Ebi, Hamachi and vegetables

Ebi Cream Croquette

Shrimp & corn croquette in béchamel sauce 34

From the pan

Kitsune Udon 39

Udon noodles & tofu in white soy soup and Wakame seaweed 39

Japanese Burger

Beef & tofu burger on a frying pan with steamed vegetables 42

Ramen

Tonkatsu ramen

Pork & soy broth with vegetables, ramen noodles, and slow cooked pork slices 56

spicy miso ramen

Pork & soy broth with vegetables, ramen noodles, and slow cooked pork 60

Tokyo soy ramen

Chicken broth with vegetables, ramen noodles, and steamed chicken slices 52

Vegetable ramen

Vegetable broth with kombu seaweed, shiitake mushrooms and ramen noodles 44

Side dishes (something extra!)

Onigiri

Seaweed wrapped rice 16

Miso soup

Dashi, fish broth and white miso based soup with green onion and tofu 20

Yasai Seiro Mushi

Steamed vegetables with ponzu sesame sauce 30

Sukiyaki

Thinly cut sirloin, vegetables, potato noodles & fried tofu in dashi 96 / 135 (2-3 person)

Yakionigiri

Grilled rice ball with soy and chili 16

Steamed rice 10

Sushi

Hosomaki (6 pieces) – filled seaweed roll with:

Tekka maki 34

Kappa maki 16

Hosomaki i/o– rice wrapped seaweed roll:

Ebi tempura 36

Salmon & Avocado roll 36

Vegetarian roll 22

Spicy tuna 39

Futomaki (4 pieces) – Thick roll with Nuri on the outside

Soft-shell crab roll – salanova lettuce, tobico, cucumber and mayonnaise, covered with black sesame 43

Nigiri – raw fish on top of a rice finger – 1 piece

Maguro - Tuna 21

Tai – Red Snapper 16

Gunkan - seaweed wrapped rice finger with filling on top

Hamachi - Yellowtail 23

Salmon 16

Ikura – Salmon Roe 22

Ika – calamari 14

Unagi - Eel 24

Tobiko – Flying fish eggs 16

Ebi – Shrimps 14

Suzuki – Sea Bass 14

Tamago - Japanese Omelette 10

Hotate - scallops 27

O-Toro – Fatty Red Tuna 28

Sashimi *Daily variety/ seasonal

Sashimi plate (3 kinds) 72

2 pieces each

Sashimi omakase 60 per person (min 2 persons)

trust our chef! sashimi plate of his choosing

Sashimi (3 pieces)

Maguro - Tuna 42

Tai – Red snapper 44

Salmon 34

Hamachi - Yellowtail 48

Suzuki – Sea Bass 37

O-Toro – Fatty Red Tuna 54

Bori gomaae 49

5 pieces of yellowtail with sesame-soy sauce

Usuzukuri Suzuki 39

Thinly sliced raw Sea Bass with Ponzu sauce

Bala Chirashi 68

Rice bowl with diced raw fish, tamago and vegetables

Yasai Inari 18

Tofu pocket filled with rice, shiitake mushrooms, kanpyo and ginger

Wine and Alcohol menu

SHIRATOYA

On tap

Stella Artois	24
Hitachino Nest White Ale	26
Hitachino Nest Red Rice	28

In the bottle

Hitachino Nest Lager	24
Hitachino Nest Classic Japanese Ale	24
Hitachino Nest XH	24
Sapporo	28
Asahi	28

Sake	(ML)	120	180	300	400
Kikusui "Perfect Snow"				60	
Junmai					
Uonuma - Warm Nojun	20	29	44		56
Uonuma Karakuchi	20	29	44		56
Junmai Ginjo					
Kikusui	29	39	59		76
Jozen Pink	34	44	64		84
Junmai Daiginjo					
Born Gold	39	59	89		110
Tamanohikari Shuho	39	59	89		110
Umenoyado Gin	44	65	89		144
Osakaya Chobei	59	84	134		189
Born Tokusen				170	

Red Wine

Cielo, Pinot Noir	25	89
Badgers Creek, Shiraz - Cab.	29	109
Beringer, Cabernet Sauvignon		124
El Miracle, Garnacha Tintorera		124
Chateau Peyguerol, Blend		124
Barone Montalto, Syrah		129
Ricossa, Barbera Appassimento		149
Vignoble Damppt, Coteaux du Bourguignon		174

White Wine

Cielo, Pinot Grigio	25	89
Beringer, Chenin Blanc	32	124
Villebois, Sauvignon Blanc		99
Lindeman's, bin 65 Chardonnay		129
Chateau des Templier, Muscadet		134
BV, California Chardonnay		149
Domaine Du Colombier, Petit Chablis		179

Rosé Wine

St. Hilaire Prestige	32	124
----------------------	----	-----

Japanese Alcohol

SHIRATŌYA

Japanese Whisky

Nikka Blended	50
Super Nikka	54
Nikka From the Barrel	60
Nikka Pure Malt Black	86
Nikka Coffey Grain	74
MARS Iwai	45
MARS Iwai Tradition	69
MARS Cosmo	74
Hibiki Master's select	79

Shochu

Kanekyo Kanro - Imo	29
Jasmin Green Tea	24
Kaze Ni Tatsu Genshu - Mugi	28

Umeshu

Beni Kikusui	32
--------------	----

Japanese liquor

Yuzu Sake	18/29
-----------	-------

Cocktail



Hana kappa minto/42

Bombay Gin, St Germain, Mint, Cucumber



