

## SUSHI ROLLS רולים

<b>Ahiro</b> Foie gras, asparagus and chives roll covered with avocado sweet soy and roasted hazelnuts	84
<b>Niku</b> Avocado, cucumber, purple sweet potato and chives roll covered with seared Denver cut in sweet soy and crispy leek	46
<b>Sisho salmon</b> Roasted salmon in sweet koji miso, arugula, cucumber roll covered with avocado yuzu-soy, koji miso, hazelnuts and shiso	48
<b>Kinoko zakana</b> Seabass tartare, truffle-shitake paste, cucumber and chives roll covered with seared seabass in koji soy, truffle miso sauce and shiso	68
<b>Kri-kri salmon</b> Avocado, crispy salmon, cucumber and chives roll covered with spicy salmon tartare, tempura chips and shiso	44
<b>Shiso koso tuna</b> Tuna tartare, spicy mayonnaise, chives, cucumber and avocado roll covered with seared tuna, yuzu kosho and shiso	74
<b>Papuro</b> Purple sweet potato, avocado, chives and kanpyo roll covered with tempura chips, sweet soy	38

<b>אהירו</b> כבד אווז צלוי על גחלים יפניים, אספרגוס לבן, עירית עטוף באבוקדו, סויה מתוקה ואגוזי לוז
<b>ניקו</b> אבוקדו, מלפפון, בטטה סגולה וקנפיו עטוף בדנוור קאט צרוב בסויה מתוקה וקריספי כרישה
<b>שישו סלמון</b> סלמון צלוי במיסו מתוק, אורוגולה, מלפפון עטוף באבוקדו, מיסו מתוק ואגוזי לוז
<b>קינוקו זאקאנה</b> טרטר בר ים, מחית שיטקה, מלפפון עירית עטוף בבר ים צרוב, סויה קוג'י ורוטב מיסו כמיהן
<b>קרי קרי סלמון</b> אבוקדו, קריספי סלמון, עירית, מלפפון עטוף בטרטר ספייסי סלמון ושבבי טמפורה
<b>שישו קושו טונה</b> טרטר טונה, ספייסי מיונד, עירית, מלפפון, אבוקדו עטוף בטונה צרובה ויזו קושו
<b>פאפורו</b> בטטה סגולה, אבוקדו, עירית, קנפיו עטוף בשבבי טמפורה וסויה מתוקה

## ניגירי NIGIRI

<b>דנוור קאט</b> דנוור קאט צרוב, סויה קוג'י	22
<b>Denver cut nigiri</b> Seared Denver cut in koji soy	22
<b>פיילה בקר וכבד אווז</b> פיילה בקר צרוב בטארה, כבד אווז, עירית	42
<b>Tenderloin nigiri</b> Tenderloin, foie gras, tare, chives	42
<b>טונה שויו זוקה</b> טונה במרינדה של סויה-קומבו, יזו קושו	28
<b>Tuna shoyu-zuke</b> Koji soy marinated tuna, yuzu-kosho	28
<b>קובו-ג'ימה בר ים</b> בר ים באצת קומבו, ג'לי של יזו סאקה	24
<b>Kobu-jime seabass</b> Cured seabass in kombu seaweed, yuzu sake jelly	24
<b>סלמון קוג'י</b> סלמון צרוב, סויה קוג'י	24
<b>Salmon koji</b> seared salmon, koji soy	24

כל המחירים מופיעים בשקלים חדשים וכוללים מע"מ, לא כוללים שירות  
All prices are in Israel shekels and includes VAT, service not included



תפריט קייסקי עונתי - יולי 2020  
Seasonal keyski menu - JULY 2020  
מחיר 190 שח לסועד

**Beef Fillet "NIKO TEN"**

Tenderloin in Japanese spices and baby zucchini deep fried in tempura, mizuna, porcini gyu dare

**פילה בקר "ניקו טן"**

פילה בקר בתערובת תבלינים יפנית מסורתית, בייבי זוקיני, מטוגנים בטמפורה, מיזונה, פורצ'יני גיו דארה

**Beef gyoza**

Braised ribs in sake and soy, roasted chestnut pumpkin Japanese dumplings, steamed and seared & ponzu sauce

**גיזזה אונטריב ודלעת ערמונים**

כיסוני בצק ממולאים בנתח אונטריב צלוי, ודלעת ערמונים. מאודים וצרובים. מוגש לצד רוטב פונזו

**Retasu kosho**

Iceberg salad, jalapeno ponzu, wasabi-jalapeno aioli, roasted hazelnut, horseradish leaves, roasted sesame

**רטסו קושו**

סלט חסה אייסברג, פונזו חלפיו, איולי וואסבי חלפיו, אגוזי לוז קלויים ושומשום

**Truffle Tuna**

Japanese oak charcoal seared akami, tara, black pepper & truffle sauce.

**טונה כמהין**

אקאמי צרוב על גחלי אלון יפניים, טארה, רוטב פלפל שחור וכמהין

**Hambagu**

Charcoals roasted Japanese burger without bun, pak-choi, soft egg, caramelized onion and pear yakiniku

**המבגו**

המבורגר יפני צלוי על גחלים ללא לחמניה, פאק צ'וי, ביצה רכה, יאקיניקו בצל מקורמל ואגסים

**Denver cut kamakura style**

Sliced charcoals roasted Denver cut, tare, horseradish leaves, yuzu-kosho gyu dare

**דנוור קאט "קאמאקורה סטייל"**

דנוור קאט צלוי על גחלים פרוס ברוטב טארה, עלי חזרת, יוז'ו קושו גיו דארה

**Kobu-jime seabass**

Cured seabass in kombu seaweed, yuzu sake jelly- 2 pc

**קובו-ג'ימה בר ים**

2 יחידות בר ים באצת קומבו, ג'לי של יוזו סאקה

**Salmon koji**

seared salmon, koji soy - 2 pc

**סלמון קוג'י**

2 יחידות סלמון צרוב, סויה קוג'י

**Daily dessert**

**קינח יומי**

**לא ניתן לעשות שינויים!**

כל המחירים מופיעים בשקלים חדשים וכוללים מע"מ, לא כוללים שירות  
All prices are in Israel shekels and includes VAT, service not included



## YAMA NOSACHI תנובת ההרים

<p><b>Tataki Sirloin</b> charcoals seared sirloin, Japanese hazelnut cream, roasted hazelnuts, ponzu</p>	48	<p><b>סינטה טטאקי</b> סינטה צרובה על גחלי אלון יפניים, קרם אגוזי לוז, אגוזי לוז קלויים, פונזו</p>
<p><b>Beef Fillet "NIKO TEN"</b> Tenderloin in Japanese spices and baby zucchini deep fried in tempura, mizuna, porcini gyu dare</p>	58	<p><b>פילה בקר "ניקו טן"</b> פילה בקר בתערובת תבלינים יפנית מסורתית, בייבי זוקיני, מטוגנים בטמפורה, מיזונה, פורצ'יני גיו דארה</p>
<p><b>Beef tartar and bone marrow</b> Roasted bone marrow on charcoals with tare, tenderloin tartare, shiso, yaki nori, miso-karashi aioli</p>	89	<p><b>טרטר בקר ומח עצם</b> מח עצם צלוי על גחלי אלון יפניים ברוטב טארה, טרטר פילה בקר, איולי מיסו-קאראשי, יאקי נורי</p>
<p><b>Eggplant steak in miso</b> Twice cooked eggplant in sweet koji miso sauce.</p>	39	<p><b>סטייק חציל במיסו</b> חציל מבושל פעמיים ברוטב מיסו קוג'י מתוק, עלי חזרת ושומשום קלוי</p>
<p><b>Retasu kosho</b> Iceberg salad, jalapeno ponzu, wasabi-jalapeno aioli, roasted hazelnut, horseradish leaves, roasted sesame</p>	38	<p><b>רטסו קושו</b> סלט חסה אייסברג, פונזו חלפינו, איולי וואסבי חלפינו, אגוזי לוז קלויים ושומשום</p>
<p><b>Wakame kale salad</b> Wakame seaweeds, cucumber, kale, in Japanese sesame sauce.</p>	32	<p><b>סלט וואקמה וקייל</b> אצות וואקמה, מלפפונים, קייל רוטב וואפו שומשום</p>
<p><b>Beef gyoza</b> Braised ribs in sake and soy, roasted chestnut pumpkin Japanese dumplings, steamed and seared &amp; ponzu sauce</p>	44	<p><b>גיזזה אונטריב</b> חמש יחידות כיסוני בצק ממולאים בנתח אונטריב צלוי, ודלעת ערמונים. מאודים וצרובים. מוגש לצד רוטב פונזו</p>
<p><b>Truffle Tuna</b> Japanese oak charcoal seared akami, tara, black pepper &amp; truffle sauce.</p>	65	<p><b>טונה כמהין</b> אקאמי צרוב על גחלי אלון יפניים, טארה, רוטב פלפל שחור וכמהין</p>

## OKAMA מרקים וקדירות

<p><b>Mushrooms miso nabe</b> Porcini-kombu soup, aka-koji-miso, shitake and shimeji mushrooms, spinach, tofu, soba noodles</p>	52	<p><b>מיסו נאבה פטריות</b> מרק יפני על בסיס פורצ'יני-קומבו, מיסו קוג'י אדום, פטריות שיטקה ושי-מאג'י, תרד, טופו, אטריות סובה</p>
<p><b>Miso nabe beef</b> Porcini-kombu soup, aka-koji-miso, shitake and shimeji mushrooms, spinach, tofu, soba noodles &amp; sliced sirloin</p>	78	<p><b>מיסו נאבה בקר</b> מרק יפני על בסיס פורצ'יני-קומבו, מיסו קוג'י אדום, פטריות שיטקה ושי-מאג'י, תרד, טופו, אטריות סובה, פרוסות סינטה</p>

כל המחירים מופיעים בשקלים חדשים וכלולים מע"מ, לא כוללים שירות  
All prices are in Israel shekels and includes VAT, service not included



**בשר NIKU**

<p><b>Tenderloin binchotan</b> Roasted tenderloin, shimeji, charcoals blue-lips, baby carrot, truffle tare</p>	167	<p><b>פילה בקר בינצ'וטן</b> פילה בקר צלוי, שי-מאג'י, בייבי גזר, בלו ליפס מדורה, טארה כמה'ין</p>
<p><b>Denver cut kamakura style</b> Sliced charcoals roasted Denver cut, tare, horseradish leaves, yuzu-kosho gyu dare</p>	125	<p><b>דנור קאט "קאמאקורה סטייל"</b> דנור קאט צלוי על גחלים פרוס ברוטב טארה, עלי חזרת, יז'ו קושו גיו דארה</p>
<p><b>Ribeye mitsuba</b> Roasted ribeye, purple sweet potato, Japanese herbs salsa, wasabi gyu dare</p>	138	<p><b>אנטריקוט מיטסובה</b> אנטריקוט צלוי, בטטה סגולה, סלסת עשבי תיבול יפניים, וואסבי גיו דארה</p>
<p><b>Sirloin kabocha</b> Charcoals roasted sirloin, Japanese pumpkin cream, roasted chestnut pumpkin, pak-choi leek and pumpkin jam yakiniku</p>	128	<p><b>סינטה קאבוצ'ה</b> סינטה צלויה, קרם דלעת יפנית, דלעת ערמונים צלויה על גחלים, פאק-צ'וי, יאקיניקו ריבת דלעת וכרישה</p>
<p><b>Hambagu</b> Charcoals roasted Japanese burger without bun, pak-choi, soft egg, caramelized onion and pear yakiniku</p>	78	<p><b>המבגו</b> המבורגר יפני צלוי על גחלים ללא לחמניה, פאק צ'וי, ביצה רכה, יאקיניקו בצל מקורמל ואגסים</p>
<p><b>Kamo-koji</b> Moulard duck breast, charcoals kohlrabi, mandarin, maple-koji soy</p>	108	<p><b>קאמו קוג'י</b> חזה מולארד צלוי, קולורבי גחלים, פילה מנדרינה, מייפל-סויה קוג'י</p>
<p><b>Yuzu-kosho tori</b> Chicken thighs marinated for 24 hours in koji, yuzu-kosho and olive oil roasted on charcoals, purple sweet potato. Pak-choi, koji soy dare</p>	72	<p><b>טורי יוזו קושו</b> פרגית במרינדה של יוזו קושו, סויה קוג'י ושמן זית, בטטה סגולה, פאק צ'וי, קוג'י סוי דארה</p>

**דגים ZAKANA**

<p><b>Seabass netsuke</b> Sake and sweet soy braised seabass, baby caramelized carrots, pak-choi, mustard leaves</p>	108	<p><b>בר ים ניטסוקה</b> בר ים ברוטב סאקה וסויה מתקתק, בייבי גזר, פאק צ'וי, עלי חרדל</p>
<p><b>Salmon cha-zuke</b> Roasted salmon, crispy salmon, kanpyo and ginger seasoned rice, genmaicha-roasted rice green tea, shoyu tare</p>	89	<p><b>סלמון צ'ה-זוקה</b> סלמון צלוי, אורז יפני מתובל בקריספי סלמון, קנפיו וג'ינג'ר, גנמייצ'ה-תה ירוק יפני בתוספת אורז קלוי ושיו טארה</p>

**כל המחירים מופיעים בשקלים חדשים וכוללים מע"מ, לא כוללים שירות**  
All prices are in Israel shekels and includes VAT, service not included

