

SUSHIKOI

F U S I O N R E S T A U R A N T

menu**cena**



INDICE

- 3 Formula "All you can eat"
- 4 Antipasti
- 4 Zuppa in brodo
- 5 Usuzukuri
- 5 Insalate
- 6 Gunkan
- 6 Onigiri
- 7 Sashimi
- 7 Sushi misto
- 7 Nigiri
- 8 Donburi
- 8 Futomaki
- 9 Uramaki
- 10 Temaki
- 10 Hossomaki
- 11 Primi piatti
- 11 Agemono
- 12 Teppanyaki
- 12 Secondi piatti
- 13 Bevande, Caffè, liquori
- 14 Lista vini

Formula **All You Can Eat**

€ 21,90

TUTTI I GIORNI A CENA

(ESCLUSO BEVANDE E CAFFÈ)

I bambini fino a 120 cm pagano €10,00

Privè e Tatami € 2,00 (a persona)

CONSIGLI E REGOLE

Gentili clienti, prima di ordinare nuovi piatti occorre aver terminato quelli già serviti. È possibile effettuare più ordinazioni.

Vi ricordiamo che i piatti ordinati e non consumati verranno quantificati a parte attribuendo un valore variabile da € 20,00 a € 5,00.

Il cibo è vita non sprecarlo.

Si consiglia di avvisare delle vostre allergie il personale di sala come previsto dal regolamento 1169 del 2011.

BUON APPETITO!

ANTIPASTI



- 01 Pane fritto giapponese
- 02 Chele di granchio fritte
- 03 Nasu
(melanzane e gamberi fritti)
- 04 Edamame
(baccelli di soia)
- 05 Harumaki
(1 involtino di verdure)
- 06 Ebi Gyosa
(4 ravioli di gamberi e carne)
- 07 Gyosa
(4 Ravioli di carne)
- 08 Aghedashi tou fu
(formaggio di soia)

ZUPPA E PASTA IN BRODO



- 150 Miso
(zuppa di soia con alghe e tofu)
- 151 Osu mashi
(zuppa piccante con mix di pesce,
gamberetti e alghe)
- 152 Ramen style
(ramen in brodo con alghe, uova,
surimi granchio e gamberi)
- 153 Tempuna udon
(pasta in brodo con gamberoni
tempura, alghe e uova)

USUZUKURI

Carpaccio



- 20 Manzo
- 21 Salmone
- 22 Tonno
- 23 Tartar salmone
(condita con salsa di sesamo)
- 24 Tartar tonno
(condita con salsa di sesamo)

INSALATE

Salad



- 30 Goma Wakame
(insalata di alghe piccante)
- 31 Suonomono
(insalata di alghe con misto pesce)
- 32 Yasai salad
(insalata mista)
- 33 Kaisen salad
(insalata di mare)
- 34 Tako
(insalata di polipo)

GUNKAN

Polpette di sushi (2 pezzi)



- 40 Tobiko
(uova di pesce volante)
- 41 Tonno
(tonno all'esterno, tobiko,
maionese, tabasco)
- 42 Salmone
(salmone all'esterno, tobiko,
maionese, tabasco)
- 43 Salmone Wakame
(salmone all'esterno con alga piccante)
- 44 Gunkan Philadelphia - 8 pezzi
(polpette di riso con sopra philadelphia)

ONIGIRI

Polpetta di riso (1 pezzo)



- 50 Onigiri sake
(polpetta di riso con salmone
e philadelphia)
- 51 Onigiri tonno
(polpetta di riso con tonno
e philadelphia)
- 52 Onigiri Ebi
(polpetta di riso con gambero cotto
e maionese)

SASHIMI

Pesce crudo



61

60 Sashimi (pesce crudo misto)

61 Salmone

62 Amaebi (gamberi crudi)

NIGIRI

2 pezzi



80

80 Salmone

81 Branzino

82 Gamberi cotti

83 Tonno

84 Anguilla

85 Polipo

SUSHI MISTO



73

70 Sushi Misto

(4 nigiri, 4 hosomaki, 4 uramaki)

71 Sushi Medio

(8 nigiri, 4 hosomaki, 4 uramaki)

72 Sushi Sake Maguro

(4 nigiri salmone, 4 nigiri tonno)

73 Barca x 1

(5 nigiri, 5 sashimi,
4 hosomaki, 2 uramaki)

74 Barca x 2

(10 nigiri, 10 sashimi,
8 hosomaki, 4 uramaki)

DONBURI

ciotola di riso con sopra pesce crudo e avocado



92

- 90 Chirashi
(misto pesce)
- 91 Tekka don
(tonno)
- 92 Sake don
(salmone)
- 93 Tori don
(pollo in salsa teriaky)

FUTOMAKI

5 pezzi (rotolo grande con alga esterna)



103

- 101 Sake avocado
(salmone, avocado)
- 102 Ebiten fritto
(tempura di gambero,
granelle di patate)
- 103 Futomaki fritto
(surimi granchio, salmone,
philadelphia)
- 104 Koi
(salmone, avocado, tonno)
- 105 California
(surimi granchio, avocado,
maionese con salmone)

URAMAKI

8 pezzi (rotolo con riso esterno)



- 111 Bianco
(salmone e philadelphia)
- 112 Maguro avocado
(tonno, avocado)
- 113 California
(surimi granchio, avocado,
tobiko, maionese)
- 114 Spicy salmon
(salmone, maionese, tobiko, tabasco)
- 115 Spicy tuna
(tonno, maionese, tobiko, tabasco)
- 116 Miura maki
(salmone alla griglia, philadelphia)
- 117 Ebiten
(tempura di gamberoni, maionese,
granella di patate)
- 118 Tiger roll
(tempura di gamberoni
con sopra salmone)
- 119 California speciale
(surimi granchio, avocado,
maionese con salmone esterno)
- 120 Rainbow roll
(surimi granchio, avocado,
maionese con sopra
salmone, orata, tonno)
- 121 Special roll
(salmone, avocado, philadelphia
con sopra salmone)
- 122 Vegetariano roll
- 123 Fresh salmone
(salmone senza alga,
con salmone all'esterno)
- 124 Fresh Philadelphia
(Philadelphia senza alga,
con salmone all'esterno)
- 125 Shake
(Salmone e avocado)

TEMAKI

1 pezzo (riso con alga)



130

- 130 Sake
(avocado, salmone)
- 131 Tekka avocado
(tonno, avocado)
- 132 California
(surimi granchio, cetrioli,
maionese, avocado)
- 133 Spicy salmon
(salmone, tobiko, maionese, tabasco)
- 134 Spicy tuna
(tonno, tobiko, maionese, tabasco)
- 135 Miura
(salmone alla griglia,
philadelphia, insalata)
- 136 Ebiten
(tempura di gamberone)

HOSSOMAKI

8 pezzi (rotolo piccolo con alga esterna)



140

- 140 Sake
(salmone)
- 141 Tekka
(tonno)
- 142 Kappa
(cetrioli)
- 143 Hossomaki fritto
(salmone)
- 144 Unagi
(anguilla)

PRIMI PIATTI



161

- 160 Chuk don
(riso bianco con misto pesce e verdure)
- 161 Riso saltato con verdure
- 162 Riso saltato
con gamberi e verdure
- 163 Riso bianco
- 164 Spaghetti di riso
con gamberi e verdure
- 165 Spaghetti di soia
con gamberi e verdure
- 166 Yaki soba
(pasta di grano saraceno
saltato con gamberi e verdure)
- 167 Yaki udon
(pasta di riso saltato
con gamberi e verdure)
- 168 Riso cantonese
- 169 Riso saltato con salmone

AGEMONO



170

- 170 Tempura moriawase
(gamberoni e verdure)
- 171 Tempura di patate dolci
- 172 Ebi tempura
(gamberoni fritti)
- 173 Yasai tempura
(verdure fritte)
- 174 Patatine fritte

TEPPANYAKI

Piatti alla piastra



180

- 180 Ebi kushi (spiedini di gamberi)
- 181 Oebi no shioyaki
(gamberoni alla piastra)
- 182 Sake no teriyaki
(salmone scottato in crosta di sesamo)
- 183 Sake teppanyaki
(salmone alla piastra)
- 184 Suzuki teppanyaki
(branzino alla piastra)
- 185 Tori teppanyaki (pollo alla piastra)
- 186 Yaki Tori (spiedini di pollo)
- 187 Kaisen Tori (spiedini di pesce)
- 188 Kaisen Tori seppie
(spiedini di seppie)
- 189 Yu Tori
(spiedini di manzo in salsa Teriyaki)
- 190 Tonk Isu (cotoletta di maiale)
- 191 Tonno ai ferri

12

SECONDI PIATTI



205

- 200 Anelli di calamari fritti
- 201 Verdure miste saltate
- 202 Gamberi sale e pepe
- 203 Gamberetti in agrodolce
- 204 Gamberetti in salsa piccante
- 205 Pollo in agrodolce
- 206 Pollo in salsa piccante
- 207 Puntine sale e pepe
- 208 Pollo alle mandorle
- 209 Pollo fritto
- 210 Pollo al limone
- 211 Pollo bambu e funghi
- 212 Manzo bambu e funghi

BEVANDE, CAFFÈ, LIQUORI

Birra

Asahi 50 cl	€ 5,00
Sapporo 50 cl	€ 5,00
Kirin 50 cl	€ 5,00
Heineken 66 cl	€ 4,00
birra alla spina piccola 20 cl	€ 3,00
birra alla spina media 40 cl	€ 4,00

Sake

Sake piccolo	€ 3,50
Sake medio	€ 6,50

Bevande

Acqua 75 cl	€ 3,00
Acqua 1/2 litro	€ 2,00
Bibite (Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Zero, Coca Light, The limone, The pesca)	€ 3,00
The Verde caldo	€ 2,00

Caffè

Caffè	€ 1,00
Caffè corretto, Hag, Orzo	€ 1,50

Liquori

Limoncello, Mirto, Liquirizia	€ 3,00
Amaro, Grappa	€ 3,50
Liquore	€ 3,00

LISTA VINI

Spumanti

Prosecco Valdobbiadene	€ 18,00
Perlage minuto e persistente, profumo fruttato e sapore armonico.	
Franciacorta Brut	€ 26,00
Etereo, delicate, aroma varietali e profumi del lievito, decisa nota aromatica.	
Prosecco DOC	€ 12,00
Dal colore giallo paglierino, perlage minuto e persistente, profumo fruttato, floreale e sapore armonico.	

Vini Bianchi

Müller Thurgau	€ 15,00
Delicato con leggero sentore di muschio, al gusto secco, fresco e aromatico.	
Gewürztraminer	€ 20,00
Colore giallo paglierino tendente al giallo oro, spiccatamente aromatico e speziato, dal sapore pieno e secco, fresco e gradevole.	
Pinot Grigio	€ 18,00
Intenso, fruttato, fine ed elegante, dal sapore vellutato, armonico.	
Falanghina	€ 15,00
Il profumo è fruttato e floreale con sentori di frutta tropicale e pesca gialla. In bocca è piacevolmente equilibrato.	
Greco di Tufo	€ 18,00
Chiare note fruttate di albicocca e pesca, in bocca elegante e minerale ottimamente strutturato.	
Vermentino	€ 16,00
Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con un profumo intenso e delicato. Ha un sapore alcolico, morbido con un retrogusto lievemente amarognolo. Ottimo con frutti di mare, crostacei e pesce arrostito in generale.	
Chardonnay	€ 18,00
Molto gradevole, fruttato, fine ed elegante.	
Sauvignon	€ 16,00
Vino dal profumo delicato, dal sapore secco e piacevolmente fresco.	

LISTA VINI

Vini Rossi

Syrah	€ 18,00
Profumo caratteristico del vitigno, con note di bacca rossa e frutta matura. Sapore pieno, giustamente tannico.	
Amarone Classico Superiore	€ 38,00
Profume etereo di una appassita, pieno e avvolgente, caldo, potente ma nel contempo molto morbido.	
Chianti Gallo Nero Classico	€ 18,00
Al gusto sapido, armonico, caldo, di buon corpo, con una notevole persistenza.	
Nebbiolo	€ 18,00
I profumi sono fragranti e floreali, predominano le ciliegie e la viola, il sapore è secco, armonico con corpo.	

Vini in calice

Calice di Müller Thurgau	€ 3,50
Calice di Prosecco	€ 3,50

Vini in caraffa

1/4 L	€ 3,00
1/2 L	€ 6,00
1 L	€ 11,00

Prodotti surgelati all'origine:
ravioli, pane giapponese, gamberetti, gamberoni, surimi granchio,
uova di pesce volante, anguilla e patatine fritte.

SUSHIKOI
F U S I O N R E S T A U R A N T

VIALE E. FERMI, 2 (V.LE DELLE INDUSTRIE) - 20900 MONZA (MB) - TEL. 039.2847479
FACEBOOK: **SUSHI KOI MONZA** - **WWW.SUSHIKOIMONZA.IT**