



Sheyan garden

BY CHEF YOVEL SHALOM VAKNIN

מזרח ומערב

אטריות שעועית, כרוב אדום ולבן, מלפפון, כוסברה, ציילי אדום ונענע, אפונת וואסבי ופלחי אבוקדו, ברוטב חמאת בוטנים אסייתי - 63

יזו טוויל קרפצ'ו - טונה אדומה / דג לבן

פרוסות דקות של דג נא לבחירה - סויה, אגוזי מלך, עירית וציילי אדום, מוגש עם ויניגרט יזו, שמן זית כתית וטוויל שומשום פריך - 74

טונה קראנץ' מנגו

טרטר טונה אדומה עם מנגו, טעמי אסיה רעננים של סויה וליים, מוגש עם תפוצ'יפס קריספי - 75

טאטאקי אדומה מהים

טונה אדומה צרובה קלות במעטפת עדינה, על קרם עגבניות וליים, לצד סלט עגבניות צבעוני, עשבי תיבול טריים ושמן נענע - 71

טרין קריספי ריים

ביסים של קריספי אורז, אבוקדו, טרטר טונה, סלמון ודג לבן - 69

רק נאים

מבחר דגים נאים: טונה אדומה, סלמון ודג לבן, פרוסים ומוגשים עם ציילי אדום וירוק טרי, בצל ירוק, עירית ופונזו יזו ושימגי - 81

פומלה דג זהוב

עלים ירוקים רעננים, פומלה טרייה, ציילי אדום ונתחי דג זהוב פריכים, מוגשים בוויניגרט ג'ינג'ר אסייתי - 83

כרוב פחמים ושיטאקי

שיפוד כרוב ופטטריות שיטאקי, קרם קוקוס-טחינה, רוטב סויה וליים - 67

קסטן אסאדו

אסאדו בבישול ארוך, ברוסקטת לחם קסטן קלוי, איולי ליים רענן, בצל סגול מוחמץ ועירית - 82

רוסטביף גלייז & צוקמנו

פרוסות רוסטביף בקר צרובות, מזוגגות בגלייז חרדל וסויה, איולי וינגרט בלסמי וסילאן, זרעי עגבנייה וחמוצים יפניים - 76

קושיאקי אנטריקוט ומח עצם

נתחי אנטריקוט צלויים על שיפוד, מוגש לצד ציאנק תפוח אדמה זהוב, גוואקמולי סויה, שום קונפי, רוטב יין אדום ומח עצם - 149

שיפוד מוסר ים בפונזו

שיפוד מוסר צלוי, מוגש לצד אטריות מנגולנד ברוטב קארי ופונזו, לימון כבוש, ברוקולי וכרישה - 149

נגירי

3 יח' נגירי במעטפת דג שונה עם גלייז סויה ג'ינג'ר לצד קרם אבוקדו - 42

טרופיקל טונה רול

טונה אדומה חריפה, אבוקדו, צ'יפס סלק ורוטב מנגו חריף - 71

סאקורה רול

מלפפון, גזר, טמאגו, אבוקדו, עטוף סלמון, גלייז של ויניגרט יזו חרדל ושומשום שחור - 71

רד אנד ווייט רול

טונה אדומה, בטטה, שיטאקי, טמאגו, עטוף בבס ים, זילוף של רוטב פונזו ומירין עם סלייסים של צ'ילי חריף - 71