

# ZE LOVE ZE SUSHI

## Menu

RAANANA | רעננה

## APPETIZERS

👉 FISH TACO | 59 ₪

קריספי טאקו שטוח ועליו טונה אדומה, אבוקדו, חלפיוני, ספייסי מיונז, בצל ירוק, בצל סגול, מיקרו כוסברה ושמן עירית.

👉 BEEF TATAKI | 63 ₪

פרוסות פילה בקר צרובות קלות עם רוטב פונזו (סויה הדרים) ווסאבי בליווי בצל סגול, בייבי שיסו וצ'ילי. בליווי צנן כתוש בסרירצ'ה.

👉 MAGORO SAKE TARTAR | 68 ₪

קוביות סלמון, אבוקדו וטונה אדומה טרייה על מצע עלים ירוקים, מעוטרי פטריות שיטקה מתקתקות ושומשום (לבחירה ברוטב פונזו הדרים / יוזו).

👉 JAPANESE EGGPLANT | 38 ₪

חציל קראנץ' מטוגן עם ג'ינג'ר, שום, פלפל סצ'ואן וכוסברה ברוטב פטריות צמחוני וחומץ אורז שחור.

👉 WHITE FISH SASHIMI | 47 ₪

קרפצ'יו דג לבן ברוטב פונזו (הדרים) ותערובת שמנים. בצל סגול, צ'ילי, גרידת ליים ותפוז, מיקרו כוסברה ופרחי אמנון ותמר.

👉 CHICKEN GYOZA | 47 ₪

כיסוני בצק ממולאים בשר עוף צרובים על מחבת לוהט.

👉 AGADASHI TOFU | 41 ₪

קוביות טופו מטוגן מוגשות בציר דאשי, פטריות שיטאקה, אצות קומבו, צנן כתוש, ג'ינג'ר ושמן צ'ילי.

👉 TUNA TATAKI | 59 ₪

טונה אדומה צרובה בציפוי שומשום שחור-לבן, מוגש על קרם רוט-אבוקדו.

👉 VEGGIE TARTAR | 39 ₪

קוביות אבוקדו ומלפפון עם בצל ירוק, שקדים קלויים, כוסברה וצ'ילי אדום ברוטב פונזו (הדרים), שמן שומשום ושומשום קלוי.

👉 INARI ZUSHI-FISH COCKTAIL | 43 ₪

במילוי אורז שושי, קוביות סלמון, דניס ואבוקדו בספייסי מיונז, בעיטור שומשום ובצל ירוק.

👉 CHICKEN EGGROLL | 52 ₪

במילוי עוף, ירקות וג'ינג'ר. מוגש עם גינת עשבי תיבול טרייה.

## SALADS

👉 "ROOTS' SALAD" NOODLES STYLE | 44 ₪
סלק, קולרבי וגזר ברוטב קרמל הדרים ג'ינג'ר, כוסברה, שומשום קלוי, בצל סגול, קשוי ופקאן מסוכך.

👉 KINKO | 42 ₪

סלט אצות וואקמה עם רצועות מלפפונים דקות, איטריות שעועית, פטריות שיטאקה ושומשום ברוטב מסורתי.

👉 MISO SAKE SALAD | 52 ₪

לבבות חסה פריכים עם סלמון כבוש במיסו מתקתק, עגבניות שרי ושאלוט ברוטב וינגרט ג'ינג'ר- מיסו ושבבי קרקר אורז.

👉 BEEF SALAD | 48 ₪

סלט שייטל צרוב במרינדת עשבי תכלין, רוטב דגים, שום, צ'ילי ולימון. אטריות וורמצ'ילי אורז דקות, כוסברה, נענע, טרגון ובזיליקום, עגבניות שרי ושאלוטס קריספי

## ZE SUSHI COLLECTION

| 8 יח'

👉 MAGURO ZEN | 53 ₪

טונה אדומה, סלמון סקין, אבוקדו ובצל ירוק במעטפת טוגראשי.

👉 RAINBOW | 53 ₪

בטטה ואספרגוס בטמפורה במעטפת של סלמון, אבוקדו, דניס וטונה אדומה עם רצועות נורי.

👉 SAKE SHU | 44 ₪
סלמון ובטטה טמפורה.

👉 OCEAN 11 | 59 ₪

רול ללא אורז! סלמון, אבוקדו ובצל ירוק עטופים אצת נורי.

👉 SALMON COVERED WITH IKURA | 52 ₪

סלמון, אספרגוס טמפורה, סלמון גבינת שמנת ובצל ירוק במעטפת איקורה ושומשום.

👉 SALMON CREAM | 53 ₪

גבינה מותכת, בצל ירוק במעטפת סלמון, ללא אצה.

👉 TEMPURA SEA BREAM | 52 ₪

דניס טמפורה, סלמון, גרידת לימון ומלפפון במעטפת ספייסי פנקו ושומשום.

👉 COLORED FISH | 49 ₪

סלמון, טונה אדומה, בצל ירוק ואבוקדו. עטופים דף סויה צבעוני.

👉 SPICY SALMON | 53 ₪

ספייסי סלמון, מלפפון, בצל ירוק ושקדים קלויים במעטפת סלמון צרוב.

👉 RED TUNA WRAPPED WITH AVOCADO | 53 ₪
טונה אדומה, טמגו, מלפפון ובצל ירוק במעטפת אבוקדו.

## MAKI I/O | 8 יח'

רול דק, אורז בחוץ בציפוי שומשום קלוי

👉 SPICY RED TUNA | 49 ₪

טונה אדומה, אבוקדו ובצל ירוק במעטפת טוגראשי.

👉 MAKI RED TUNA | 49 ₪
טונה אדומה, אבוקדו ובצל ירוק.

👉 BLUE RUSSIAN | 44 ₪

סלמון מעושן, גבינת שמנת, מלפפון ובצל ירוק.

👉 SALMON TEMPURA | 41 ₪
סלמון טמפורה ואבוקדו.

👉 KRISPY SALMON SKIN | 35 ₪
סלמון סקין, אבוקדו ומלפפון.

👉 MAKI SAKE | 39 ₪
סלמון, אבוקדו ובצל ירוק.

👉 SALMON SALAD | 41 ₪
סלמון אפיו, אבוקדו ובצל ירוק.

👉 SEA BREAM | 42 ₪
דניס, מלפפון ובצל ירוק.

## TRIANGULAR

## SANDWICH | 4 יח'

משולשי סנדוויץ' בציפוי פנקו פריך

👉 SANDOICHI SAKE | 49
סלמון, אבוקדו ובצל ירוק.

👉 SANDOICHI MAGURO | 61
טונה אדומה, אבוקדו ובצל ירוק.

👉 SANDOICHI SPICY SAKE | 51
ספייסי סלמון, אבוקדו ובצל ירוק.

## YAKITORI

👉 FILLET BEEF | 37 ₪

שיפוד פילה בקר ברוטב מיסו מתקתק

👉 CHICKEN | 35 ₪

שיפוד פרגית ברוטב טריאקי ביתי

👉 FILLET SALMON | 32 ₪

שיפוד פילה סלמון ברוטב טריאקי ביתי

### 'ח 4 | DIM SUM

👉 DIM SUM BEEF | 44 ₪

👉 DIM SUM CHICKEN | 44 ₪

👉 DIM SUM MIX | 44 ₪

עוף, בקר, ירקות שורש, (מכיל בוטנים), ופטריות שיטאקה.

## SOUPS

👉 CHICKEN RAMEN | 62 ₪

ציר עוף מצומצם עם נתחי עוף עסיסיים, ביצה חצי קשה במרינדה יפנית, אטריות ראמן, טופו וירקות: גזר, בצל ירוק, אצות ווקאמה ושומשום.

👉 SUMO RAMEN | 69 ₪

מרק אטריות ראמן ספייסי מיסו תערובת ארומטית, על בסיס קרם קוקוס וצ'ילי קוריאני בתוספת נתחי בקר צרובים, ביצה רכה, רצועות במבוק, פטריות, אייסברג, רצועות נורי ושומשום קלוי.

👉 ORANGE SOUP | 29 ₪

ירקות שורש כתומים, ג'ינג'ר, קרם קוקוס וקארי אדום, כוסברה, בצל ירוק ושומשום קלוי.

👉 MISO SOUP | 24 ₪

אצות ווקאמה, טופו ובצל ירוק

## NOODLES

👉 UMI - QUIET SEA | 68 ₪

דג לבן עם ברוקולי ורצועות טריות של חסה ובצל ירוק. מוגש עם אטריות אודון ברוטב לומיני של סויה, פלפל שחור ושום.

👉 RED SUN | 63 ₪

נתחי עוף צלויים מתקתקים, מוקפצים על מצע של אטריות ביצים עסיסיות, זוקיני בצל לבן ובצל ירוק. מקושט בשבבי שאלוט ועלי בייבי-תרד. מוגש ברוטב מיסו עשיר.

👉 SHI-KY-U-Warm Soil | 69 ₪

נתחי בקר עסיסיים, רצועות בצל ירוק ולבן, פטריות שיטקה טריות, בזיליקום תאילנדי, על מצע אטריות ביצים ברוטב ארומטי עם נגיעות אניס בעיטור כוסברה וצ'ילי טרי.

👉 KINOKO | 63 ₪

חגיגה ארומטית של פטריות ובצלים (לבן, סגול וירוק). מוגש עם אטריות עבות תוצרת בית עטופות ברוטב פטריות וסויה שחורה. מקושט בכוסברה טרייה ושאלוט מיובש \*תוספת עוף + 11.

👉 GREEN GARDEN CURRY | 69 ₪

איטריות אורז טריות או ביצים טריות עם עוף/טופו, וירקות ירוקים כמחית קארי ירוק וקרם קוקוס, בזיליקום תאילנדי, שברי בוטנים וכוסברה.

👉 VIET COCO | 69 ₪

אטריות אורז טריות או ביצים טריות עם עוף/טופו מוקפצים בקארי אדום וקרם קוקוס. מוגש עם שברי בוטנים ומלפפון קראנץ'.

👉 BEEF BOK CHOY | 78/69 ₪

אטריות עבות תוצרת בית, מוקפצות עם נתחי פילה בקר או טופו ועלי בוק צ'וי ברוטב הוי-סין ומשחת צ'ילי.

## VEGETARIAN DISHES

👉 DIM SUM VEGGIE | 42 ₪

2 יח' | פטריות שיטאקה.

2 יח' | ירקות שורש.

(מכיל בוטנים)

👉 SHIITAKE INARI ZUSHI | 39 ₪

כיסוני טופו במילוי אורז שושי ופטריות יפניות מתובלות.

👉 AVOCADO INARI ZUSHI | 39 ₪

כיסוני טופו במילוי אורז שושי, אבוקדו, בצל ירוק ושומשום.

👉 AVOCADO TRIANGLE | 39 ₪

אבוקדו ובצל ירוק בציפוי פנקו.

👉 VEGGIE FUTOMAKI | 34 ₪

מלפפון, אבוקדו, גזר, אושינקו, קנפיו, טמגו ובצל ירוק.

👉 NIGIRI SHIITAKE | 26 ₪

👉 VEGGIE AGADASHI | 41 ₪

קוביות טופו מטוגן, מוגשות בציר פטריות שיטאקה, ירקות שורש ואצות קומבו, צנן כתוש' ג'ינג'ר, ושמן צ'ילי.

👉 NIGIRI TAMAGO | 24 ₪

### VEGGIE MAKI

8 יח' רול דק, אורז בחוץ בציפוי שומשום קלוי

👉 KAPPA | 29 ₪

מלפפון וקנפיו.

👉 CREAM KAPPA | 33 ₪

מלפפון, גבינת שמנת ובצל ירוק.

👉 YAM TEMPURA | 33 ₪

👉 MAKI TAMAGO | 31 ₪

טמגו וקנפיו.

👉 MAKI AVOCADO | 31 ₪

אבוקדו ובצל ירוק.

👉 HOT MAKI VEGGIE | 35 ₪

אבוקדו, גבינה טבעונית ובצל ירוק.

👉 MAKI SHIITAKE | 35 ₪

## TEMAKI CONE | 1 יח'

👉 RED TUNA | 47 ₪

טונה אדומה, אבוקדו ובצל ירוק.

👉 SALMON | 39 ₪

סלמון, אבוקדו, מלפפון ובצל ירוק.

👉 TEMPURA SEA BREAM | 48 ₪

דניס טמפורה, סלמון, גרידת לימון, ספייסי מיונז ובצל ירוק.

👉 AVOCADO & GREEN ONION | 31 ₪

👉 YAM CONE | 33 ₪

בטטה טמפורה, אבוקדו, מלפפון ובצל ירוק.

👉 SALMON AND IKURA | 49 ₪
סלמון, גבינת שמנת, בצל ירוק, מלפפון ואיקורה.

## RICE DISHES

👉 STREET RICE | 63/60 ₪

(צמחוני/עוף) אורז מוקפץ עם פטריות שיטאקה, גזר, ביצה טרופה ובצל ירוק. מוגש עם סלט ירוקים חמצמץ של תרד, כוסברה, בצל ירוק, שום כבוש ואפונת ווסאבי.

👉 MENDORI CURRY | 69 ₪

נתחי פרגית מושחמים עם ברוקולי, בצל לבן, בצל ירוק, זוקיני ושברי שום. מוגש ברוטב חלב קוקוס פיקנטי וסויה שחורה. מקושט בעלי בייבי-תרד טריים וצ'ילי. (אפשרות לצמחוני).

👉 EDO BEEF | 79 ₪

נתחי פילה בקר צרובים, מוקפצים עם בצל סגול ולבן, ברוקולי, שורש כוסברה ושעועית יפנית. מוגש ברוטב סויה שחורה, רוטב פטריות צמחוני ושמן שומשום. מקושט בכוסברה טרייה וצ'ילי אדום חריף.

👉 CRISPY CHICKEN | 49 ₪

רצועות חזה עוף טרי מטוגנות, בציפוי קריספי פנקו. מגיע עם מנת אורז שושי. ניתן להחליף את האורז בצ'יפס - 10 ₪

### BANH | 2 יח'

👉 FISH BAHN | 54 ₪

לחמנייה מאודה רכה עם נתח דג בטמפורה, חסה, בצל ירוק ואיולי יפני. מוגש עם סלט בצלצלים כבושים ברגע.

👉 PORTO BAHN | 52 ₪

פטריית פורטבלו טמפורה, כוסברה, צ'ילי, בצל ירוק וחסה ברוטב טריאקי שום-צ'ילי.

👉 KUKURIKURO | 58 ₪

פרגית בציפוי טמפורה שחורה, איולי צ'יפוטלה, בצל סגול, כוסברה וחסה.

👉 CURRY BEEF BAHN | 56 ₪

לחמנייה מאודה רכה עם נתחי בקר בבישול ארוך עם קארי יפני. מוגש עם חסה, בצלצלי שאלוט מטוגנים, בצל ירוק, צ'ילי ורוטב איולי יפני.

## HOTMAKI

8 יח' | מאקי מטוגן בציפוי טמפורה ופנקו

👉 SALMON | 48 ₪

סלמון, אבוקדו ובצל ירוק.

👉 SALMON CHEESE | 49 ₪

סלמון, גבינה מותכת, אבוקדו ובצל ירוק.

👉 HOT SANDWICH | 511 ₪

בציפוי פנקו פריך, סלמון, גבינה מותכת ובצל ירוק.

### NIGIRI | 2 יח'

👉 SEA BREAM | 36 ₪

👉 SALMON | 35 ₪

👉 RED TUNA | 41 ₪

## SASHIMI | 3 יח'

👉 SALMON | 49 ₪

👉 RED TUNA | 52 ₪

👉 SEA BREAM | 51 ₪

### FUTO MAKI | 4 יח'

👉 CRISPY SALMON SKIN | 41 ₪

קריספי סלמון סקין אושינקו, מלפפון, אבוקדו, קנפיו ובצל ירוק במעטפת אבוקדו.

👉 CALIFORNIA | 41 ₪

סלמון, אבוקדו, אושינקו, קנפיו, גזר, מלפפון ובצל ירוק.

👉 RED TUNA | 52 ₪

טונה אדומה, קנפיו, מלפפון, גזר, אושינקו, בצל ירוק ואבוקדו במעטפת סלמון.

👉 SPECIAL GA GUN | 59 ₪

רול ללא אורז! סלמון, טונה אדומה ודניס, מלפפון, אושינקו, קנפיו, גזר ומעטפת אבוקדו פנימית.

## KIDS' MENU | 45 ₪ כולל כוס מיץ

👉 CHIBI |
אטריות אורז רחבות עם ירקות, עוף/טופו ברוטב מתקתק שילדים אוהבים.

👉 KITI |
אורז מוקפץ עם ירקות, עוף/טופו ברוטב מתקתק שילדים אוהבים.

👉 FISH & CHIPS
דג בציפוי פריך.

## COMBINATIONS

👉 NATURAL BLUE | 79 ₪

קומבינציה מאקי דגים | 18 יח'

4 יח' I/O מאקי סלמון ואבוקדו

4 יח' I/O מאקי ספייסי סלמון ואבוקדו

4 יח' I/O/מאקי סלמון סקין ומלפפון