



HANA  I
sushi gourmet



VANTAGGI PER LA SALUTE

Il sushi è un alimento naturale, non è solo delizioso, ma è anche un cibo equilibrato.

In effetti non è frequente poter godere dei piatti preferiti senza dover pagare un prezzo in termini di salute.

I vantaggi salutistici della tipica alimentazione giapponese, a base di riso e pesce, sono ampiamente confermati e spesso si cita a comprova l'aspettativa media di vita dei giapponesi, che è la più elevata al mondo.

Il piatto è una piccola opera d'arte che deve soddisfare regole precise di armonia e grazia, accostamenti di colori che non siano stridenti e di forme che siano complementari ed equilibrate. La ricchezza in omega-3 e in proteine essenziali facilmente digeribili, l'apporto di vitamine e sali minerali e un generale basso contenuto calorico, rendono il pesce un alimento indispensabile in un regime alimentare che si rispetti.

PRODOTTI ITTICI E BENEFICI

L'apporto calorico del sushi è molto basso: i pesci a carne bianca, come il branzino e l'orata, hanno meno di 100 calorie ogni 100 g, con un grande apporto proteico e anche i pesci più grassi, come il salmone, anguille e il taglio più grasso del tonno - il toro - hanno meno di 200 calorie ogni 100 g.

Inoltre il pesce è fonte ricca di acidi grassi omega-3 che rivestono un ruolo effettivo nella prevenzione delle patologie cardiache, degli ictus e dell'artrite.

GARANZIA DI QUALITÀ E SERVIZIO

Hanami Sushi Gourmet garantisce alla propria clientela la massima sicurezza nella preparazione dei piatti che vengono rea-

lizzati dai nostri cuochi asiatici sul momento con prodotti freschi e controllati.

Tutte le pietanze crude subiscono il processo di abbattimento nel rispetto del regolamento europeo 853\2004 sull'igiene alimentare.

L'IDEA

Hanami Sushi Gourmet nasce dall'idea di soddisfare quei clienti che cercano un ristorante con cucina giapponese che riesca a racchiudere la tradizione all'innovazione proponendo ai propri clienti un servizio altamente professionale, attento alle esigenze e alle richieste del cliente, pronto a consigliarlo e seguirlo nella scelta dei piatti e nell'abbinamento con i vini o la birra presenti nel nostro menù.

Hanami Sushi Gourmet racchiude tutto ciò in un arredamento di classe romantico e accogliente con un tocco di stile contemporaneo e giovanile che rispetta allo stesso tempo la tradizione dei locali giapponesi.

Hanami Sushi Gourmet dispone di una sala con il TATAMI, ideale per chi volesse immergersi completamente nel mondo giapponese, non solo con il cibo, e trascorrere così una serata divertente e allo stesso tempo rilassante.

L'igiene è un'aspetto primario per Hanami Sushi Gourmet che è molto esigente con i propri collaboratori che devono seguire tutte le procedure di pulizia e mantenimento delle materie prime, nel rispetto delle norme per l'igiene.

L'alta qualità dei prodotti usati nella cucina di Hanami Sushi Gourmet è una garanzia per i nostri clienti, infatti tutto viene acquistato giornalmente dai nostri fornitori locali, come pesce, verdure ecc., per garantire così la massima freschezza che andrà ad arricchire ogni nostra pietanza di sapore e salute.

TAKE AWAY & DELIVERY

Hanami Sushi Gourmet offre il servizio di TAKE AWAY & DELIVERY per dare al cliente un servizio a 360° il quale potrà ordinare il proprio pranzo o la cena telefonando al n° **0432 1712870** o tramite il sito **www.hanamisushi.it** sul quale potete scegliere le pietanze desiderate per poi passarle a ritirare in ristorante oppure farsele consegnare a domicilio con la possibilità di ef-

fettuare pagamento tramite Pay-Pal, carta di credito\bancomat o in contanti. Le consegne a domicilio vengono effettuate su tutta la città di Udine e i comuni limitrofi.

L'orario a pranzo è dalle 12.00 alle 14.30 e la sera dalle 18.30 alle 23.00. È previsto la sera un minimo d'ordine di € 30.00 senza alcuna spesa di consegna.



RAMEN FISH..... 13

Tagliolini di frumento in brodo di pesce con funghi, alghe, cipolotto, carote, zucchine, gamberi, salmone e branzino



BORU - 4 pz..... 5

Polpettine di salmone in tempura con salsa Hanami



HANA URAMAKI..... 15

Asparago in tempura, philadelphia e avocado, sopra sashimi di cappasanta scottata alla fiamma, mandorle tostate e salsa teryaki e lime



OSHI EDO - 8pz ✨..... 15

Tartar di tonno marinato, leggermente piccante, mango, lime e salsa teryaki

Spe



RORU SALAD ✨..... 11

Insalata misticanza, avocado, pomodorini, branzino, polipo e gamberi alla piastra con vinagrete Hanami



BIGNÈ SALMON FLAMBÈ

2 pz..... 6.5

Bigné di salmone scottato alla fiamma e punta di philadelphia



ICHIGO URAMAKI..... 14

Dentro philadelphia e avocado, sopra salmone flambé e riduzione di salsa alle fragole



ORO URAMAKI ✨..... 15

Gambero rosso di Sicilia in tempura, philadelphia e avocado, sopra carpaccio di salmone

Special



MIKKUSU 13
Chirashi misto di salmone, tonno, branzino e gambero crudo



UDON KURUMI 12
Noodles di grano saltati sulla piastra con gamberi, zucchine e salsa alle noci con spolverata di pistacchio



SHIBO NIGIRI SPECIAL 13
Nigiri di tonno pinna gialla scottato alla piastra con sesamo, sopra uova di salmone con riduzione di salsa teriyaki



PICASSO 23
Selezione delle nostre tartare marinate e al naturale, gambero rosso, scampi, branzino, tonno, salmone, tutto su letto di alghe nori accompagnato da riso sushi



UNAM 4
Dolce a forma di hosomaki con mango e lampone o cioccolato bianco e pepe rosa



SASHIMI SPECIAL 18
3 scampi, 2 cappelante con gambero rosso di Sicilia in salsa Hanami speciale e 2 tartare di salmone



TEMPURA FISH 15
Tempura di salmone, branzino, gamberi e calamari



I PIATTI

ENTRATE

Una selezione di antipasti giapponesi ideali per iniziare.....7

NIGIRI SUSHI

Polpettina di riso sushi con sopra un filetto di pesce.....8

POKE BIGNÈ

Bignè di riso avvolto dall'alga nori o verdure con sopra diverse tipologie di tartare.....10

TEMAKI E SURRITO

Cono di riso avvolto dall'alga nori o da fogli di soia ripieni di pesce e/o verdure.....11

HOSOMAKI

Cilindri di riso avvolti da alga nori o fogli di soia con ripieno di uno o più ingredienti.....13

URAMAKI

Cilindri di riso con all'interno il ripieno di vari ingredienti protetti dall'alga nori con all'esterno riso sushi con sesamo o filetto di pesce.....14

FUTOMAKI

Cilindri di riso doppi rispetto gli hosomaki avvolti dall'alga nori o fogli di soia con vari ingredienti all'interno.....16

SUSHI MENU MIX

Le nostre migliori combinazioni di nigiri, uramaki, hosomaki e sashimi.....17

SASHIMI E CARPACCI

Fettine di solo pesce con taglio diverso, sottile per il sashimi e sottilissimo per il carpaccio.....18

POKE TARTARE E CEVICHES

Tartare e ceviches di diversi tagli e con varie tipologie di pesce e marinature.....19

LE INSALATE

Varie insalate per soddisfare tutti i palati e richieste con condimento creato dal nostro capo cuoco.....20

I VASSOI

Vassoi di sushi misto, uramaki, hosomaki, nigiri, sashimi, temaki e poke bignè, ideale per più persone che vogliono un mix variegato.....20

PRIMI PIATTI

Selezione di vari piatti caldi come riso, udon, ramen, soba.....22

SECONDI PIATTI

Selezione di vari piatti caldi come salmone e tonno alla piastra, tempure e piatti in salsa teryaki.....23

DOLCI

I migliori dolci giapponesi si fondono con dolci occidentali.....24

VINI-TÈ-SAKÈ-BEVANDE

La migliore selezione di vini, birre e altre bevande da abbinare ai nostri piatti per gustare al meglio la nostra cucina.....25



PESCE
COTTO



VEGANO



SENZA
GLUTINE



ENTRATE

- | | |
|---|---|
| RISO BIANCO ✓ ✨ € 2.50
Riso bianco non condito e sesamo | CHIKIN GYOZA - 4pz 🐟 € 5.00
Ravioli di pollo al vapore |
| RISO SUSHI ✓ ✨ € 2.50
Riso bianco condito con aceto di riso e sesamo | EBI GYOZA - 4pz 🐟 € 5.00
Ravioli di gamberi al vapore |
| EDAMAME ✓ ✨ € 3.50
Baccelli di soia bolliti e sale | VEGAN GYOZA - 4pz ✓ 🐟 € 5.00
Ravioli di verdure al vapore |
| IKA SANSAI 🐟 ✨ € 4.00
Insalata di alghe, calamari, zenzero e peperoncino
leggermente piccante | GYOZA MIX - 6pz 🐟 € 6.00
Mix di ravioli al vapore: 2 ravioli di gamberi,
2 ravioli di pollo e 2 ravioli di verdure |
| WAKAME ✓ ✨ € 3.50
Insalata di alghe wakame, sesamo poco piccante | SPECIAL CEVICHE 🐟 ✨ € 9.00
Polpo bollito, prezzemolo, patate bollite, gamberi
alla piastra, capperi, avocado e salsa al lime |
| GINGER WAKAME ✨ ✓ € 3.50
Insalata di wakame e zenzero leggermente piccante | |
| MISO SOUP ✓ € 3.50
Zuppa di miso, alghe, tofu e erba cipollina | |
| TAKOYAKI - 4pz 🐟 € 5.00
Polpettine di polpo accompagnate da salsa teryaki
agrodolce e spolverata di spezie | |
| MAGURO DANGO - 4pz 🐟 € 5.50
polpettine di tonno accompagnate da restrizione
di salsa teryaki tiepida | |



NIGIRI SUSHI SINGOLI 1 PZ

MAGURO 🌿.....€ 2.00	HOTATE 🌿.....€ 1.80
Sushi di tonno	Sushi di cappasanta
SAKE 🌿.....€ 1.80	KUNSEI 🐟 🌿.....€ 2.00
Sushi di salmone	Sushi di salmone affumicato
SUZUKI 🌿.....€ 1.80	TAKO 🐙 🌿.....€ 1.50
Sushi di branzino	Sushi di polpo bollito
EBI 🐟 🌿.....€ 1.80	UNAGI 🐟.....€ 2.00
Sushi di gambero cotto	Sushi di anguilla grigliata
AMAEBI 🌿.....€ 2.00	POMODORO ✓ 🌿.....€ 1.50
Sushi di gambero crudo	Sushi di pomodoro
TAI 🌿.....€ 1.80	CETRIOLO ✓ 🌿.....€ 1.50
Sushi di orata	Sushi di cetriolo
IKA 🌿.....€ 1.50	
Sushi di calamaro	

NIGIRI SUSHI SPECIAL 1 PZ

SAKE FLAMBÈ 🐟 🌿.....€ 2.00	SUZUKI FLAMBÈ 🐟 🌿.....€ 2.00
Sushi di salmone scottato alla fiamma, salsa leggermente piccante e sesamo	Sushi di branzino scottato alla fiamma salsa leggermente piccante
MAGURO FLAMBÈ 🐟 🌿.....€ 2.50	HOTATE FLAMBÈ 🐟 🌿.....€ 2.00
Sushi di tonno scottato alla fiamma salsa leggermente piccante e cipollina	Sushi di cappasanta scottato alla fiamma scorza di lime e masago



NIGIRI MIX

- PICCOLO - 6 pz** 🌿 € 7.00
2 tonno, 2 salmone, 1 branzino e 1 gambero cotto
- MEDIO - 10 pz** 🌿 € 10.00
2 tonno, 2 salmone, 2 branzino, 2 gambero cotto,
1 cappasanta e 1 orata
- GRANDE - 12 pz** 🌿 € 14.00
2 tonno, 2 salmone, 2 branzino, 2 gambero cotto,
1 cappasanta, 1 orata, 1 gambero crudo
e 1 polpo bollito
- SAMON SENTAKU - 10 pz** 🌿 € 15.00
Salmone
- MAGURO SENTAKU - 10 pz** 🌿 € 15.00
Tonno

NIGIRI MIX SPECIAL

- SAKE SENMON - 10 pz** 🌿 € 12.00
4 nigiri salmone, 4 uramaki philadelphia
e 2 hosomaki salmone
- MAGURO SENMON - 10 pz** 🌿 € 14.00
4 nigiri tonno, 4 uramaki hot tuna e 2 hosomaki tuna
- NIGIRI FLAMBÈ SMALL - 6 pz** 🐟 🌿 € 10.00
2 salmone, 2 tonno e 2 branzino scottati alla fiamma
con salsa hanami leggermente piccante e cipollina
- NIGIRI FLAMBÈ BIG - 10 pz** 🐟 🌿 € 15.00
3 salmone, 3 tonno, 2 branzino e 2 cappasanta
scottati alla fiamma con salsa hanami
leggermente piccante e cipollina



POKE BIGNÈ 1 PZ

SAKE ✨€ 3.00	MASAGO ✨€ 3.00
Tartare salmone marinato, masago e erba cipollina	Alga nori e uova di pesce volante
MAGURO ✨€ 3.00	AKA ✓ ✨€ 2.50
Tartare di tonno, salsa piccante e cipollina	Tartare di pomodoro, zuccina bollita e maionese vegana
EBI 🐟 ✨€ 3.00	WAKAME ✓ ✨€ 2.50
Tartare di gambero cotto, zuccina bollita, masago, mayo e erba cipollina	Alga nori e alga wakame
AMAEBI ✨€ 3.00	IKA 🐟 ✨€ 3.00
Tartare di gambero crudo, zuccina bollita e spremuta di lime	Alga nori, calamari, zenzero e peperoncino leggermente piccante
IKURA ✨€ 3.00	
Alga nori e uova di salmone	



POKE BIGNÈ SPECIAL 1 PZ

POKE KUNSEI - 1 pz 🐟 ✨€ 3.50	MIX - 3 pz ✨€ 8.50
Tartare di salmone affumicato e philadelphia	Esu, amaebi e poke salmon
POKE SALMON - 1 pz ✨€ 3.50	MIX - 6 pz ✨€ 16.50
Tartare di salmone, avocado e salsa ponzu	Esu, amaebi, ikura, sake, maguro e ebi
POKE ESU - 1 pz ✨€ 3.50	
Tartare di scampo, lime, zuccina bollita e avocado	



TEMAKI 1 PZ

- | | | | |
|--|--------|---|--------|
| MAGURO ISHI 🌿 | € 4.50 | CHIKIN 🐟 | € 3.50 |
| Tartare di tonno, avocado, sesamo e salsa sriracha spicy | | Tempura di pollo, tartare di pomodoro e philadelphia | |
| SAKE 🌿 | € 3.50 | UNAGI 🐟 | € 4.00 |
| Salmone, philadelphia, avocado e sesamo | | Anguilla grigliata, avocado, philadelphia e sesamo | |
| SAKE ISHI | € 4.50 | VEGAN ✓ 🌿 | € 3.50 |
| Tartare di salmone marinato, lattuga e panko tostato | | Tempura di verdure, mayo vegana, tofu e avocado | |
| EBI 🐟 🌿 | € 3.50 | | |
| Gambero cotto, philadelphia, avocado e sesamo | | Richiedi i tuoi temaki con l'alga di soia rosa,
bianca con sesamo e bianca con peperoncino
leggermente piccante per dare un tocco
di originalità e un gusto più delicato e ricercato | |
| TEMPURA EBI 🐟 🌿 | € 5.00 | | |
| Gambero in tempura, mayo giapponese e lattuga | | | |
| CALIFORNIA 🐟 🌿 | € 3.50 | | |
| Gambero cotto, salsa tonno, avocado e sesamo | | | |



SURRITO 1 PZ

- | | | | |
|--|--------|--|--------|
| RIKI | € 6.00 | TINI 🐟 🌿 | € 6.50 |
| Tartare di salmone marinato, philadelphia e lattuga | | Tempura di gamberi, tempura di asparagi, avocado,
mayo giapponese e lattuga | |
| DANI 🌿 | € 6.50 | YASAI ✓ 🌿 | € 6.50 |
| Tartare di tonno, avocado, cetriolo, lattuga
e salsa sriracha spicy | | Tofu, asparagi bolliti, avocado, pomodoro e cipollina | |





HOSOMAKI 6 PZ

SAKE 🌿€ 4.00
Riso ripieno di salmone avvolto da alga nori

MAGURO 🌿€ 4.00
Riso ripieno di tonno avvolto da alga nori

EBI 🌿€ 4.00
Riso ripieno di gambero cotto avvolto da alga nori

CALIFORNIA 🐟 🌿€ 4.00
Riso ripieno di salsa tonno e gambero cotto avvolto da alga nori

CETRIOLO ✓ 🌿€ 4.00
Riso ripieno di cetriolo e mayo vegana avvolto da alga nori

AVOCADO ✓ 🌿€ 4.00
Riso ripieno di avocado avvolto da alga nori

VEGAN ✓€ 4.00
Riso ripieno di tempura di verdure e mayo vegana avvolto da alga nori

Richiedi i tuoi hosomaki con l'alga di soia rosa, bianca con sesamo e bianca con peperoncino leggermente piccante per dare un tocco di originalità e un gusto più delicato e ricercato



HOSOMAKI SPECIAL 6 PZ

SALMONPHILA 🌿€ 6.50
Riso avvolto da salmone, sopra punta di philadelphia

SAKE KUNSEI 🐟 🌿€ 6.50
Riso ripieno di salmone affumicato, sopra punta di philadelphia tutto avvolto con alga di soia e sesamo

HANAMI - 8 pz 🐟€ 8.00
Riso ripieno di salmone in tempura di pankò, sopra tartare di salmone marinato, salsa leggermente piccante e cipollina

MIX - 6 pz 🌿€ 4.50
2 hosomaki sake, 2 hosomaki maguro e 2 hosomaki ebi



URAMAKI 8 PZ

CALIFORNIA 🐟 ✨ € 8.00

Salsa tonno, gamberi cotti e avocado

SALMON GRILL 🐟 ✨ € 8.00

Salmone saltato alla piastra, avocado e mayo giapponese

MASAGO 🐟 € 8.00

Vera polpa di granchio, mayo, avocado, sopra salmone e masago

NIJI 🐟 € 9.00

Vera polpa di granchio, avocado, mayo, sopra salmone, tonno e branzino

PHILADELPHIA ✨ € 8.00

Salmone, philadelphia e avocado

CHIZU SALMON ✨ € 8.50

Avocado, sopra philadelphia e salmone

HOT SALMON ✨ € 8.00

Tartare salmone marinato in salsa sriracha spicy e cipollina

HOT TUNA ✨ € 8.00

Tartare di tonno marinato in salsa sriracha spicy e cipollina

KUNSEI 🐟 ✨ € 10.00

Philadelphia e avocado, sopra salmone affumicato

TOP UNAGI 🐟 € 10.00

Anguilla grigliata, philadelphia, avocado accompagnata da salsa teryaki tiepida

YUME ✓ € 8.00

Tofu, cetriolo, pomodoro, lattuga e mayo vegana

URAMAKI MIX

PICCOLO - 4 pz ✨ € 4.00

2 california e 2 philadelphia

MEDIO - 6 pz € 7.00

2 california, 2 salmon grill e 2 hot salmon

GRANDE - 12 pz € 12.00

2 california, 2 philadelphia, 2 masago, 2 salmon grill, 2 top unagi e 2 yume

XL - 15 pz € 15.00

3 california, 3 philadelphia, 3 hot salmon, 3 salmon grill e 3 yume



URAMAKI SPECIAL 8 PZ

EBI TEMPURA 🐟 € 10.00

Gambero in tempura, mayo giapponese, lattuga, sopra avocado e masago

AMONDO € 10.00

Tartare di salmone e avocado, sopra mandorle

UMI 🐟 € 13.00

Gambero e verdure in tempura, sopra salsa hanami leggermente piccante

TORA 🐟 € 13.00

Gambero in tempura e philadelphia, sopra salmone, avocado e salsa teryaki allo yuzu

NAMI 🐟 € 13.00

Salmone in tempura, avocado, sopra briciole panko tostato e philadelphia

IO 🐟 € 13.00

Verdure in tempura, sopra tartare di salmone marinato, masago e panko tostato

SASU FLAMBÈ € 13.00

Tartare di salmone marinato, sopra salmone e branzino alla fiamma, salsa hanami leggermente piccante e cipollina

ESU 🌿 € 14.00

Tartare di scampo e spruzzata di lime, sopra avocado

CHIKIN 🐟 € 11.00

Pollo in tempura, philadelphia e lattuga, sopra salsa teryaki

MIZU 🌿 € 14.00

Tartare di salmone e avocado, sopra punta di tartare di gambero rosso e spruzzata di lime

AKKU ✓ 🌿 € 10.00

Pomodoro, tofu, mayo vegana e sopra avocado



FUTOMAKI 4 PZ

FUTO 1 € 9.00

Tonno, salmone, avocado, philadelphia e cipollina

FUTO 2   € 9.00

Salmone scottato alla piastra, gambero cotto e lattuga, sopra salsa hanami leggermente piccante

FUTO 3  € 9.00

Salmone, avocado e panko in tempura, sopra salsa hanami leggermente piccante



FUTOMAKI SPECIAL 6PZ

OSHI RAUNDO  € 12.00

Tartare di salmone, avocado e masago, sopra salsa teryaki allo yuzu

OSHI HIROBA  € 13.00

Tartare di gambero crudo e lime, sopra salsa teryaki e ponzu

OSHI KEI   € 12.00

Tartare di gambero cotto marinato e avocado, sopra salsa hanami leggermente piccante



SUSHI MENÙ MIX

MINI - 6 pz 🌿 € 6.00

1 nigiri salmone, 1 nigiri tonno, 2 uramaki california e 2 uramaki philadelphia

PICCOLO - 8 pz 🌿 € 8.00

2 nigiri salmone, 1 nigiri branzino, 1 nigiri orata, 2 uramaki california e 2 uramaki philadelphia

MEDIO - 12 pz 🌿 € 12.00

2 nigiri salmone, 2 nigiri tonno, 1 nigiri gambero crudo, 1 nigiri gambero cotto, 2 uramaki philadelphia e 4 hosomaki sake

GRANDE - 14 pz 🌿 € 14.00

2 nigiri salmone, 2 nigiri tonno, 2 nigiri gambero cotto, 1 nigiri orata, 1 nigiri branzino, 2 uramaki california, 2 uramaki philadelphia e 2 hosomaki salmone

EXTRA - 19 pz 🌿 € 16.00

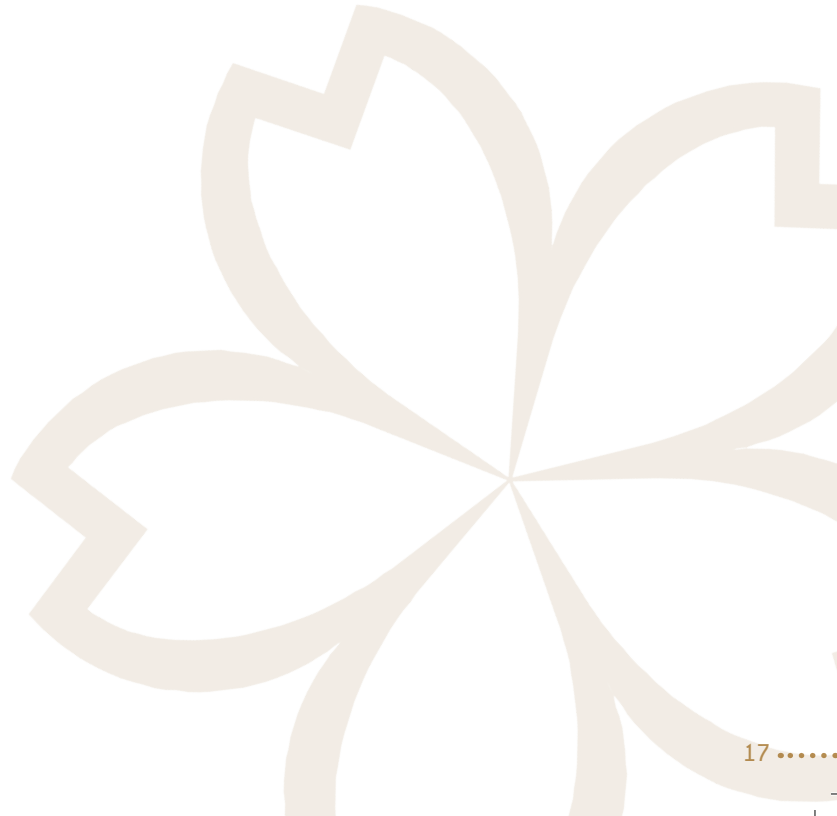
2 nigiri salmone, 2 nigiri tonno, 2 nigiri branzino, 2 nigiri gambero crudo, 2 nigiri orata, 3 hosomaki salmone, 2 sashimi salmone, 2 sashimi tonno e 2 sashimi branzino

CHORI COTTO - 10 pz 🐟 🌿 € 10.00

3 nigiri polipo bollito, 3 nigiri gambero cotto, 2 uramaki california e 2 hosomaki california

VEGAN MIX ✓ 🌿 € 10.00

2 nigiri pomodoro, 2 nigiri avocado, 2 nigiri cetriolo, 2 uramaki vegan dream, 1 poke bignè pomodoro e 1 poke bignè wakame





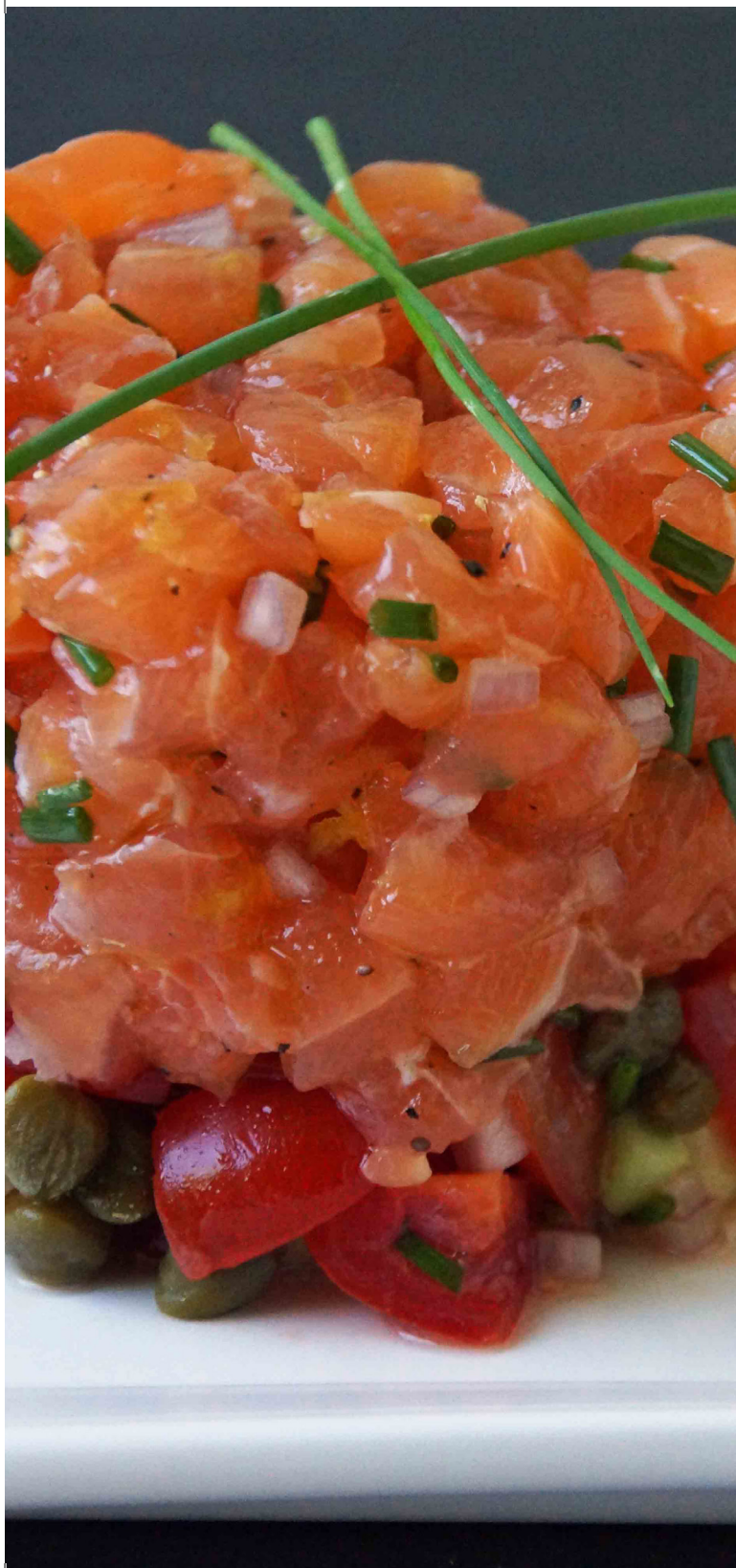
SASHIMI

SAKE - 3 pz 🌿	€ 3.50	KUNSEI - 3 pz 🐟 🌿	€ 4.50
Fette di salmone		Fette di salmone affumicato con una punta di philadelphia	
MAGURO - 3 pz 🌿	€ 4.50	MIX - 10 pz 🌿	€ 12.00
Fette di tonno		4 fette di salmone, 4 fette di tonno e 2 fette di branzino	
SUZUKI - 3 pz 🌿	€ 4.00	MIX - 12 pz 🌿	€ 15.00
Fette di branzino		3 fette di salmone, 3 fette di tonno, 3 fette di branzino e 3 gamberi rossi di Sicilia	
AMAEBI - 3 pz 🌿	€ 5.00	MIX - 15 pz 🌿	€ 20.00
Gamberi rossi di Sicilia		3 fette di salmone, 3 fette di tonno, 3 fette di branzino, 3 fette di capparanta, 3 pezzi di gambero rosso di Sicilia	
HOTATE - 3 pz 🌿	€ 4.00		
Fette di capparanta, lime e masago			
TAKO - 3 pz 🐙 🌿	€ 3.00		
Fette di polpo bollito e lime			



I CARPACCI 10 PZ

SAKE	€ 10.00	MISTO	€ 12.00
Taglio sottile di salmone accompagnato da vinaigrette hanami		Taglio sottile di salmone, branzino e tonno accompagnato da vinaigrette hanami	
MAGURO	€ 12.00		
Taglio sottile di tonno accompagnato da vinaigrette hanami			



POKE TARTARE

SAKE ✨ € 10.00

Tartare di salmone, avocado e sesamo

MAGURO ✨ € 12.00

Tartare di tonno, avocado, spruzzata di lime e sesamo

TRIS ✨ € 15.00

3 mini tartare di salmone, tonno e branzino
con avocado e sesamo

POKE AMAEBI ✨ € 16.00

Tartare di gambero rosso del mediterraneo marinato
con sale, pepe, olio extravergine di oliva,
lime e avocado

POKE SUZUKI ✨ € 13.00

Tartare di branzino, ananas, avocado e salsa ponzu

ESU ✨ € 16.00

Tartare di scampo con avocado, arancia e spruzzata
di lime

Richiedi l'aggiunta di riso sushi per tutte le tartare a € 2,50



LE INSALATE

WAKAME SARADA ✓ € 6.00

Insalata di alghe wakame, pomodorini ciliegino, cetriolo, tofu e sesamo

SAKANA € 8.00

Insalata misticanza, cetrioli, pomodoro ramato, polpo bollito, gamberi cotti e tartare di salmone

GURIN ✓ € 4.50

Insalata misticanza, carote, pomodorini ciliegino, cetrioli, mais e daikon

AI 🐟🌿 € 8.00

Lattuga, gamberi alla piastra, pomodorini, coriandolo, avocado

Richiedi la salsa che preferisci sopra la tua insalata



I VASSOI

30 pz € 35.00

Mix di nigiri, uramaki, hosomaki, sashimi e temaki

40 pz € 48.00

Mix di nigiri, uramaki, hosomaki, sashimi, temaki e bigné

50 pz € 58.00

Mix di nigiri, uramaki, hosomaki, sashimi, temaki e bigné

60 pz € 68.00

Mix di nigiri, uramaki, hosomaki, sashimi, temaki e bigné

90 pz € 98.00

Mix di nigiri, uramaki, hosomaki, sashimi, temaki e bigné

SPECIAL CRUDO - 30 pz € 40.00

Mix di sushi tutto crudo

SPECIAL COTTO - 30 pz 🐟 € 35.00

Mix di sushi tutto cotto

SPECIAL VEGAN - 30 pz ✓ € 35.00

Mix di sushi vegano



PRIMI PIATTI

- HOTATE SOBA** 🐟 € 10.00
Spaghetti di grano saraceno saltati alla piastra, pomodorini ciliegino, capperi e salsa al lime e prezzemolo
- SUZUKI SOBA** 🐟 € 10.00
Spaghetti di grano saraceno saltati alla piastra, gamberi, branzino e zucchine
- NIMAI SOBA** 🐟 € 10.00
Spaghetti di grano saraceno saltati alla piastra, dadolata di tonno, capperi, olive nere e prezzemolo
- TAKO UDON** 🐟 € 9.00
Noodles di grano saraceno saltati alla piastra, polpo, zucchine, pomodorini, pepe e prezzemolo
- YAKISOBA** ✓ 🐟 € 7.00
Spaghetti di frumento saltati alla piastra, gamberi, zucchine, vera polpa di granchio e cipollina (possibile anche per vegani con zucchine, pomodorini e carote)
- UDON** ✓ 🐟 € 8.00
Noodles di grano saltati alla piastra, gamberi, uovo, vera polpa di granchio, zucchine e carote (possibile anche per vegani con zucchine, pomodorini, carote e tofu a crudo)
- SHIRATAKE** ✓ 🐟 € 9.00
Spaghetti di radice di patata dolce yam saltati alla piastra, branzino, gamberi, uovo, zucchine, carote e cipollina (possibile anche per vegani con zucchine, carote e pomodorini)
- LO.VE VEGAN** ✓ 🐟 € 8.00
Riso saltato alla piastra, carote, zucchine, pomodorini, mais e asparagi
- RISO SEA** 🐟 € 8.00
Riso saltato alla piastra, gamberi, vera polpa di granchio, uovo, zucchine e cipollina
- RISO CHIKIN** 🐟 € 8.00
Riso saltato alla piastra, pollo marinato con salsa teryaki, zucchine e cipollina
- RISO KENKO** 🐟 € 8.00
Riso integrale saltato alla piastra, piselli, pollo, curry e cipollina (possibile anche con gamberi)
- RAMEN EBI** 🐟 € 9.00
Tagliolini di frumento freschi fatti a mano in brodo con gamberi, uovo e verdure
- RAMEN CHIKIN** 🐟 € 9.00
Tagliolini di frumento freschi fatti a mano in brodo con petto di pollo, uovo e verdure
- RAMEN GYUNIKU** 🐟 € 9.00
Tagliolini di frumento freschi fatti a mano in brodo con manzo prima scelta, uovo e verdure

Richiedi tutti i risi con la salsa senza glutine o con il riso integrale



SECONDI PIATTI

- | | | | |
|---|---------|--|---------|
| SUZUKI GRILL   | € 13.00 | GYUNIKU GRILL  | € 13.00 |
| Branzino alla piastra in salsa hanami special, zucchini e asparagi | | Manzo scottato alla piastra con funghi, zucchini e riso | |
| EBI GRILL  | € 8.00 | TEMPURA VEGAN   | € 8.00 |
| Gamberi alla piastra con pepe e cipollina su letto di pomodorini e zucchini | | Tempura di zucchini, carote e patate | |
| HOTATE GRILL  | € 9.00 | TEMPURA EBI  | € 8.00 |
| Cappesante alla piastra in salsa lime e prezzemolo con spolverata di panko tostato | | Tempura di gamberi | |
| GRILL MIX  | € 14.00 | TEMPURA MIX  | € 13.00 |
| Cappesante, gamberi e polpo alla piastra con selezione di salse su letto di verdure | | Tempura di verdure e gamberi | |
| TUNA TERYAKI  | € 12.00 | VERDURE GRILL   | € 4.00 |
| Tonno scottato alla piastra con sesamo e salsa teryaki | | Verdure saltate alla piastra con salsa di soia | |
| SALMONE TERYAKI  | € 10.00 | Richiedi i tuoi secondi piatti con soia senza glutine | |
| Salmone alla piastra con salsa teryaki al ponzu e cipollina | | | |
| POLLO TERYAKI  | € 8.00 | | |
| Pollo croccante in tempura con salsa teryaki tiepida, sesamo e cipollina | | | |
| YAKITORI POLLO  | € 6.50 | | |
| Spiedini di pollo con sesamo e salsa teryaki | | | |



DOLCI

KOKO NUTELLA ROL€ 5.00

Rotolini di riso avvolti da crepes con punta di nutella e cocco

SHIRO DAIFUKU€ 3.00

Dolce tipico giapponese con cioccolato e farina di riso

DORAYAKI€ 3.50

Dolce tipico giapponese a base di farina di riso con crema di fagioli dolci

MOCHI€ 3.50

Dolce tipico giapponese a base di farina di riso e gelato in vari gusti (mirtillo, frutto della passione, tè verde, vaniglia, ciocco-cocco, ciocco-vaniglia e fiore di ciliegio)

GELATO€ 3.00

Tè verde, zenzero

CIOCCO-CHEESE€ 5.00

Cheese-cake allo yuzu con cioccolato e gelato al tè verde

SORBETTI GIAPPONESI€ 3.50

Lime e zenzero candito, latte di cocco, yuzu

FRUIT SALAD 🌿€ 5.00

Ananas e mango (altri tipi di frutta secondo disponibilità)



BEVANDE

APERITIVI

GINGERINO	€ 2.50
SPRITZ APEROL	€ 2.50
SPRITZ CAMPARI	€ 2.50
SPRITZ BIANCO	€ 2.50

BIRRE

COEDO - 33 cl	€ 6.00
---------------------	--------

- Shiro: birra non filtrata dai sapori fruttati, dolci che richiamano gli aromi di banane, colore bianco
- Beniaka: birra rossa dal profumo dolce e aromatico con l'incontro della patata dolce yam

IKI - 33 cl	€ 4.00
-------------------	--------

Yuzu aromatizzata al tè verde

KIRIN - 33 cl	€ 3.50
---------------------	--------

Birra leggera e rinfrescante

ASAHI DRY - 33 cl	€ 4.00
-------------------------	--------

ASAHI DRY - 50 cl	€ 6.00
-------------------------	--------

Birra dal sapore deciso ma allo stesso tempo delicato al palato

SILVER SAPPORO - 33 cl	€ 4.00
------------------------------	--------

Birra a bassa fermentazione dal sapore leggermente amaro con note di cereali e mandorle

BIRRA SENZA GLUTINE - 33 cl	€ 6.00
-----------------------------------	--------

SAKÈ

MUROKA-GENSHU DAIGINJO - 640 ml	€ 25.00
SIERRA COOLD - 300 ml	€ 10.00
JUNMAI - 180 ml	€ 6.00
BROCCHETTA FREDDA O CALDA - 150 ml	€ 6.00
BICCHIERE FREDDO O CALDO	€ 2.00

UMESHU DISTILLATO DI PREGIATE PRUGNE GIAPPONESI

BOTTIGLIA - 750 ml	€ 15.00
BROCCHETTA - 150 ml	€ 6.00
BICCHIERE	€ 2.00

AKASHI BLEND WHISKY

Leggero e facile da bere, questo è un whisky giapponese superbo. Viene considerato uno dei più conosciuti whisky di classe "Premium" in Giappone. Viene invecchiato in botti di rovere ed è filtrato attraverso il carbone binchotan di bambù.

BOTTIGLIA	€ 48.00
BICCHIERE	€ 6.00

BIBITE

ACQUA bottiglia in vetro - 750 ml	€ 2.50
COCA COLA LIGHT ZERO bott. in vetro - 330 ml...	€ 2.50

AMA-TÈ

GREEN TEA BIO menta, limone, pesca, melograno, liquirizia - 250 ml.....	€ 3.50
--	--------

TÈ CALDI

.....	€ 3.50
-------	--------

TÈ VERDE SENCHA DEL GIAPPONE

TEA JASMINE

Tè verde del giappone e fiori di gelsomino

YUNNAN ARANCIA

Tè verde yunnan, bucce e fiore di arancia

SENCHA CILIEGA

Tè verde sencha, ciliegia e lamponi

SENCHA LAMPONE

Tè verde sencha e lamponi oolong

TISANA DIGESTIVA

Zenzero, lemongrass, liquirizia, menta e bucce di limone

TISANA MENTA PIPERITA

Menta piperita e foglie d'ortica

TISANA ZENZERO E LIMONE

Pezzi di zenzero e bucce di limone

CAFFÈ

ESPRESSO	€ 1.20
MACCHIATO	€ 1.20
CAPPUCCINO	€ 1.50
AMERICANO	€ 1.50
ORZO	€ 1.50

DECAFFEINATO	€ 1.30
CORRETTO	€ 1.50

DIGESTIVI

GRAPPA BIANCA	€ 3.00
GRAPPA BIANCA NONNINO	€ 4.50
AMARO NONNINO	€ 3.00
AMARO MONTENEGRO	€ 3.00
LIQUIRIZIA	€ 3.00
SAMBUCA	€ 3.00
BAILEYS	€ 3.00
JÄGERMAISTER	€ 3.00
MONTENEGRO	€ 3.00
UNICUM	€ 3.00
BRANCA MENTA	€ 3.00
FERNET BRANCA	€ 3.00
CYNAR	€ 3.00
VECCHIO AMARO DEL CAPO	€ 4.00

COPERTO - SERA € 2.00

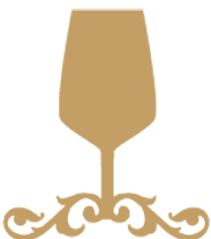
Alcuni prodotti, a seconda della disponibilità del mercato, potrebbero essere surgelati o conservati a -18

© Copyright All rights reserved Tutti i diritti sono riservati.

È vietata qualsiasi utilizzazione, totale o parziale, dei contenuti inseriti nel presente documento, ivi inclusa la memorizzazione, riproduzione, rielaborazione, diffusione o distribuzione dei contenuti stessi mediante qualunque piattaforma tecnologica, supporto, stampa o rete telematica, senza previa autorizzazione scritta di BLEDAŘ ZHUTAĀ E NERTIL ZHUTAĀ.

Le citazioni o le riproduzioni presenti in questo documento hanno esclusivo scopo di critica, discussione e ricerca nei limiti stabiliti dall'art. 70 della Legge 633/1941 sul diritto d'autore, e recano menzione della fonte, del titolo delle opere, dei nomi degli autori e degli altri titolari di diritti, qualora tali indicazioni figurino sull'opera riprodotta. Per eventuali rettifiche e per segnalazioni si prega di inviare una e-mail all'indirizzo zhuta@bledar@gmail.com

Le foto utilizzate hanno carattere puramente illustrativo.



LA LISTA DEI VINI

FRIULANO

SCARBOLO VALTER - DOC FRIULI GRAVE	cal. € 3.00	bott. € 18.00
SUBIDA DI MONTE - DOC COLLIO	cal. € 3.50	bott. € 21.00
VENICA & VENICA - DOC COLLIO	cal. € 4.50	bott. € 27.00
COLLE DUGA - DOC COLLIO	cal. € 4.50	bott. € 27.00

RIBOLLA GIALLA

BLASON - IGT VENEZIA GIULIA	cal. € 3.00	bott. € 18.00
ERMACORA - DOC FCO.....	cal. € 3.50	bott. € 21.00

SAUVIGNON

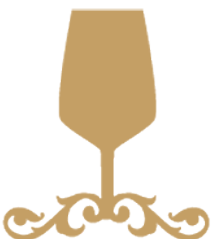
SCARBOLO VALTER - DOC FRIULI GRAVE	cal. € 3.00	bott. € 18.00
SUBIDA DI MONTE - DOC COLLIO	cal. € 3.50	bott. € 21.00
PIERE VIE DI ROMANS - DOC ISONZO	cal. € 6.00	bott. € 40.00
COLLE DUGA - DOC COLLIO	cal. € 4.50	bott. € 27.00

PINOT GRIGIO

SUBIDA DI MONTE - DOC COLLIO	cal. € 3.50	bott. € 21.00
ATTEMS (Ramato) - DOC ISONZO	cal. € 4.00	bott. € 24.00
JERMANN - IGT VENEZIA GIULIA.....	cal. € 4.50	bott. € 27.00

CHARDONNAY

ATTEMS - DOC ISONZO	cal. € 3.50	bott. € 21.00
CIAMPAGNIS VIERIS VIE DI ROMANS - DOC ISONZO	cal. € 6.00	bott. € 40.00



LA LISTA DEI VINI

GEWÜRZTRAMINER

HOFFSTATTER Joseph Gewürztraminer - ALTO ADIGEcal. € 5.00 bott. € 30.00

VINI ROSSI

COLTERENZIO PINOT NERO - ALTO ADIGEcal. € 4.00 bott. € 24.00

SUBIDA DI MONTE MERLOT - DOC COLLIOcal. € 3.50 bott. € 21.00

LIS NERIS CABERNET SAUVIGNON - IGT VENEZIA GIULIAcal. € 4.00 bott. € 24.00

BOLLICINE

PROSECCO - DOCcal. € 3.00 bott. € 15.00

PROSECCO - DOCGcal. € 3.50 bott. € 18.00

UBERTI BRUT FRANCESCO I - FRANCIACORTA DOCGcal. € 4.50 bott. € 30.00

UBERTI MAGNIFICENTIA SATEN - FRANCIACORTA DOCGbott. € 50.00

BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÉE BRUT - FRANCIACORTA DOCG.....bott. € 50.00

BELLAVISTA GRAN CUVÉE SATEN - FRANCIACORTA DOCG.....bott. € 80.00

MONTEROSSA PRIMA CUVÉE - FRANCIACORTA DOCG.....bott. € 40.00

AYALA BRUT MAJEUR - CHAMPAGNEbott. € 65.00

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE - CHAMPAGNE.....bott. € 75.00

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER - CHAMPAGNE.....bott. € 70.00

“R” DE RUINART - CHAMPAGNE.....bott. € 80.00

RUINART BLANC DE BLANCS - CHAMPAGNE.....bott. € 95.00

DOM PERIGNON VINTAGE 2006 - CHAMPAGNE.....bott. € 280.00





HANAMI 
sushi gourmet

HANAMI SUSHI GOURMET SRL | VIALE DUODO 38/A | 33100 UDINE | UD | TEL. 0432 1712870

info@hanamisushi.it |  www.fb.com/HanamiSushi.it