

53- MAKI HOMARD 12 \$
Homard, caviar, tempura, concombre et mayonnaise épicée, roulés dans une feuille de soya.

54- ROYAL 13,50 \$
Crabe à carapace molle frit, tempura, saumon, caviar, concombre et mayonnaise épicée, entourés de thon saisi et d'avocat.

55- HAMACHI SAISI 13,50 \$
Saumon saisi, concombre et avocat, entourés de thon à queue jaune saisi, garni d'oignons verts et sauce du chef.

56- PÉTONCLE ÉPICÉ 12 \$
Pétoncle tempura et tartare de pétoncle, roulés dans une feuille de soya, servi avec mayonnaise épicée.

57- PÉTONCLE SAISI 16 \$
Saumon entouré de pétoncles saisis et d'oignon vert, roulés dans une feuille de soya.

LES COMBINAISONS

58- MAKICOMBO (pour 2 personnes) 35 \$
Soupe miso ou salade du chef, Kamikaze (5), Dynamite (5) Saumon fumé (6), Tiger eye ou Maki tempura (6).

une économie de 10 \$

59- SUSHIS / SASHIMIS (pour 2 personnes) 60 \$
Soupe aux fruits de mer (2),
10 Sushis : Maguro (2), Syake (2), Ebi (2), Hamachi (2) et Tobiko (2),
12 Sashimis : Hamachi (2), Maguro (2), Syake (2), Tako (2), Hotategai (2) et Tempura au homard (2).

une économie de 15 \$

60- SUSHIS / SASHIMIS / MAKIS (pour 2 personnes) 58 \$
Soupe miso ou salade du chef,
6 Sushis : Maguro (2), Syake (2), Ebi (2), 8 Sashimis : Hamachi (2), Tako (2), Syake (2), Tempura au homard ou Tempura de pétoncle (2),
16 Makis : Kamikaze (5), Crevettes et homard (5), Tiger eye ou maki tempura (6).

une économie de 15 \$

61- OMAKASE A (pour 2 personnes) 68 \$
Soupe crevette cocothai (2), Tartare de thon et aubergine aux fruits de mer,
4 Sushis : Maguro (1), Syake (1), Hamachi (1), Ebi (1),
12 Makis : Pétoncle épicé (6), Maki tempura (6) et dessert.

une économie de 12 \$

62- OMAKASE B (pour 2 personnes) 68 \$
Soupe aux fruits de mer (2), thon tataki (1), Tartare de saumon.
4 Sushis : Maguro (1), Syake (1), Hamachi (1), Ebi (1),
12 Makis : Pétoncle épicé (6), Maki tempura (6) et dessert.

une économie de 12 \$

NOUVEAUTÉS

63- DELUXE COMBO MAKI/SASHIMI (pour 4 personnes) 145 \$
4 soupes miso et 4 huitres,
32 Makis : Saumon de luxe (5), Thon double (5), Pétoncle épicé (6), Hamachi double (5), Rainbow (5), Tempura maki (6),
20 Sashimis : Maguro (4), Tako (4), Hamachi (4), homard tempura (4).

une économie de 18 \$

64- HUITRE WIANNO à l'unité 4 \$
Servie avec une sauce du chef et tabasco.

65- WAKAME DE THON 15 \$
Salade d'algues et de thon, servie avec une sauce du chef.

66- ROULEAU DE THON ET HOMARD (sans riz) 22 \$
Homard, concombre et mangue, enroulés dans du thon frais et servis avec une sauce du chef.

67- ROULEAU DE THON ET AVOCAT (sans riz) 16 \$
Avocat roulé dans du thon frais, servi avec une sauce du chef.

68- ROULEAU DE SAUMON ET HOMARD 16 \$
Homard, concombre et mangue, enroulés dans une feuille de soya et entouré de saumon, caviar noir et sauce épicée.

69- ROULEAU THON DOUBLE 13,50 \$
Thon et avocat, enroulés dans une feuille de soya et entouré de thon et servis avec une sauce à la mangue.

70- ROULEAU HAMACHI TABASCO 13,50 \$
Thon à queue jaune et avocat, roulés dans une feuille de soya entourée de thon à queue jaune et oignon vert.

71- ROULEAU DE THON ET PÉTONCLE 16 \$
Thon roulé dans une feuille de soya entourée de pétoncle et sauce épicée.

LES DESSERTS

72- DESSERT CHAUD 8 \$
Fraise, banane et tempura au chocolat à la noisette dans une feuille de riz entouré de panko, légèrement frit et nappé de miel.

73- DESSERT FROID 8 \$
Fraise, banane et tempura de chocolat à la noisette roulés dans une feuille de soya et nappé de miel.

74- CRÈME GLACÉE 6 \$

LES BREUVAGES

COKE..... 1,50 \$
7UP..... 1,50 \$
THÉ NESTLÉ..... 1,50 \$
CAFÉ..... 1,50 \$
PERRIER..... 3 \$
THÉ VERT..... 3 \$
THÉ RIZ RÔTI..... 3 \$

Nori

Sushi RESTAURANT




HEURES D'OUVERTURE :

Lundi	Fermé
Mardi	Fermé
Mercredi	11:30 - 21:00
Jeudi	11:30 - 22:00
Vendredi	11:30 - 22:00
Samedi	16:00 - 22:00
Dimanche	16:00 - 21:00

TÉL.: 514 527-0000

Centre commercial Maisonneuve
2967, rue Sherbrooke est, Montréal (QC) H1W 1B2

Rejoignez-nous sur  Nori Sushi

www.norisushi.ca

Livraison pour commande d'un minimum de 30 \$

APPORTEZ VOTRE VIN

Veillez nous aviser de toute allergie alimentaire avant de commander

MIDI 11:30 - 15:00

1- CHOIX 1	14 \$
Soupe miso ou salade du chef et 10 morceaux de Maki.	
2- CHOIX 2	15 \$
Soupe miso ou salade du chef, 1 cornet de tempura aux crevettes et 5 morceaux de Maki.	
3- CHOIX 3	16 \$
Soupe aux crevettes cocothai, 4 morceaux de Sushi et 5 morceaux de Maki.	

LES SOUPES

4- SOUPE MISO	3,50 \$
Dashi, tofu, champignons, algues et échalote.	
5- SOUPE AIGRE-PIQUANTE	4,50 \$
Tofu, champignons et lamelles de bambou dans un bouillon aigre piquant.	
6- SOUPE CREVETTE COCOTHAÏ	5,50 \$
Crevettes et champignons servis dans un bouillon à base de basilic et noix de coco.	
7- SOUPE DE FRUITS DE MER	6,50 \$
Pétoncles, crevettes, goberge, algues, coriandre, lime.	

LES SALADES

8- SALADE DU CHEF	7 \$
Assortiment de légumes et algues, nappé d'une vinaigrette balsamique de soya.	
9- SALADE DE BŒUF	10 \$
Bœuf grillé, papaye verte et basilic, nappé d'une vinaigrette balsamique de soya légèrement épicée.	
10- SALADE KATSU	12 \$
Thon, saumon, thon à queue jaune et sashimi, trempés dans du panko à tempura et légèrement frits, servis avec un assortiment de légumes et sauce du chef.	
11- SALADE AUX FRUITS DE MER	12 \$
Pieuvre, crevettes, goberge et algues, servis avec un assortiment de légumes et sauce du chef.	

LES ENTRÉES

12- ROULEAUX PRINTANIERS (2)	7 \$
Crevettes, goberge, vermicelle, menthe, basilic et laitue, roulés dans une feuille de riz. Servis avec une sauce aux arachides.	
13- ROULEAUX IMPÉRIAUX (2)	5 \$
Rouleaux frits, farcis de porc, crevette, goberge et légumes asiatiques. Servis avec la sauce de poisson.	
14- CORNET AUX CREVETTES	8 \$
Crevettes tempura, teriyaki et mayonnaise épicée.	
15- TEMPURA	10 \$
Crevettes et patates sucrées légèrement frites dans une panure de tempura, servies avec une sauce soya légère.	

LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

16- SAUMON / FROMAGE	8 \$
Saumon, fromage à la crème et carotte, roulés dans une feuille de pâte à rouleaux impériaux, légèrement frit. Servi avec une sauce de poisson.	
17- TARTARE	12 \$ / 14 \$
SAUMON <input type="checkbox"/> THON <input type="checkbox"/>	
Votre choix de saumon ou de thon frais, servi avec une sauce wasabi crémeuse et garni de tranches de pommes vertes Granny Smith accompagné de Tostitos.	
18- PIZZA SUSHI	12 \$
Homard, pétoncle, saumon fumé, goberge, concombre, avocat, tempura, caviar et mayonnaise épicée servis sur une galette de riz croustillant.	
19- SASHIMI DU CHEF	12 \$
Thon et saumon, coupés style Sashimi, radis, oignons verts et sauce du chef.	
20- THON TATAKI	14 \$
Thon saisi, champignons et algues, servis avec une sauce du chef.	
21- SASHIMI CHAMPIGNON	12 \$ / 14 \$ / 14 \$
Votre choix de saumon de thon ou de thon à queue jaune. Des poissons coupés en fines tranches, roi champignon, oignon vert et sauce du chef.	
22- AUBERGINES AUX FRUITS DE MER	15 \$
Aubergine légèrement frite style tempura, farcie de thon, saumon, thon à queue jaune, homard, goberge, oignon vert, mayonnaise épicée et sauce teriyaki.	

SUSHIS ET SASHIMIS (2 mcx)

SUSHI, quenelle de riz vinaigré surmontée de poissons crus.		
SASHIMI, poisson cru, servi ou non, avec du riz.		
23- MAGURO (Thon)	6 \$	
24- EBI (Crevette)	4 \$	
25- KUNSEI (Saumon fumé)	5 \$	
26- Syake (Saumon)	5 \$	
27- UNAGI (Anguille)	7 \$	
28- TOBIKO (caviar)	5 \$	
IKURA (caviar de saumon)		7 \$
29- HAMACHI (Thon à queue jaune)	6 \$	
30- TAKO (Pieuvre)	5 \$	
31- HOTATEGAI (Pétoncle)	6 \$	
TEMPURA DE SASHIMI AVEC LIME (2 mcx)		
Sashimis coupés finement, tempura, caviar, mayonnaise épicée.		
32- TEMPURA DE HOMARD	9 \$	
33- TEMPURA DE THON	8 \$	
34- TEMPURA DE PÉTONCLES	8 \$	
35- TEMPURA DE SAUMON	7 \$	

MAKIS (les rouleaux) (5 mcx)

MAKI : algues NORI, riz vinaigré et poisson cru, garnis de différents légumes et parfois d'omelette	
36- AVOCAT	5 \$
Avocat	
37- KAPPA	4 \$
Concombre	
38- CALIFORNIA	6,50 \$
Goberge, caviar, omelette, concombre et avocat.	
39- DYNAMITE	7 \$
Crevettes, tempura, caviar, concombre, avocat mayonnaise épicée et sauce teriyaki.	
40- KAMIKASE	7,5 \$ / 8 \$
Votre choix : saumon ou thon avec tempura, caviar, concombre, avocat et mayonnaise épicée.	
41- ROULEAUX ÉPICÉS	7,50 \$ / 8 \$ / 8 \$
Votre choix de saumon, de thon ou de thon à queue jaune, avec concombre, oignon vert, laitue et sauce épicée.	
42- ARC EN CIEL	10 \$
Crevettes, tempura, concombre, mayonnaise épicée, entourés d'avocat, de thon et de saumon.	
43- ROULEAUX SAUMON FUMÉ	10 \$
Goberge, saumon fumé, concombre, avocat et tempura, roulés dans une feuille de riz.	
44- ROULEAUX MAISON	10 \$
Saumon fumé, goberge, crevettes et fromage à la crème, légèrement frit dans du tempura.	
45- TIGER EYE	10 \$
Saumon et asperge légèrement frit dans du tempura.	
46- MAKI TEMPURA	11 \$
Thon, saumon, goberge, omelette, caviar, roulés dans une feuille de soya et légèrement frit dans du tempura.	
47- CREVETTES ET HOMARD	10 \$
Crevettes tempura, homard, caviar, concombre et mayonnaise épicée.	
48-THON DE LUXE	13,50 \$
Thon, caviar, tempura, concombre, mayonnaise épicée, dans une feuille de soya enrobé de thon et d'avocat.	
49-SAUMON DE LUXE	12 \$
Saumon, caviar, tempura, concombre et mayonnaise épicée, dans une feuille de soya enrobée de saumon et d'avocat.	
50-SAUMON ANGUIILLE	14 \$
Anguille grillée et avocat, entourés de saumon saisi.	
51-DRAGON	14 \$
Saumon et goberge, dans une feuille d'algue Nori et légèrement frit dans du tempura, enrobé d'anguille grillée et d'avocat.	
52-ROULEAU SASHIMI	12,50 \$
Thon, saumon, algues, concombre et radis, enrôlés dans une feuille de riz.	