

53- MAKI HOMARD 11 \$
Homard, caviar, tempura, concombre et mayonnaise épicée, roulés dans une feuille de soya.

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

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

56- PÉTONCLE ÉPICÉ 11 \$
Pétoncle tempura et tartare de pétoncle, roulés dans une feuille de soya, servi avec mayonnaise épicée.

57- PÉTONCLE SAISI 15 \$
Saumon entouré de pétoncles saisis et d'oignon vert, roulés dans une feuille de soya.

LES COMBINAISONS

58- MAKICOMBO (pour 2 personnes) 33 \$
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 12 \$

60- SUSHIS / SASHIMIS / MAKIS (pour 2 personnes) 55 \$
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) 64 \$
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 10 \$

62- OMAKASE B (pour 2 personnes) 64 \$
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 10 \$

NOUVEAUTÉS

63- DELUXE COMBO MAKI/SASHIMI (pour 4 personnes) 140 \$
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 15 \$

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

65- WAKAME DE THON 14 \$
Salade d'algues et de thon, servie avec une sauce du chef.

66- ROULEAU DE THON ET HOMARD (sans riz) 20 \$
Homard, concombre et mangue, enroulés dans du thon frais et servis avec une sauce du chef.

67- ROULEAU DE THON ET AVOCAT (sans riz) 14 \$
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 \$
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 \$
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 7 \$
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 7 \$
Fraise, banane et tempura de chocolat à la noisette roulés dans une feuille de soya et nappé de miel.

74- CRÈME GLACÉE 5 \$

75- CRÈME GLACÉE FRITE 7 \$
Crème glacée à la vanille entourée d'une crêpe mince légèrement frite, nappée de miel et de chocolat à la noisette.

LES BREUVAGES

COKE1,50 \$

7UP1,50 \$

THÉ NESTLÉ1,50 \$

CAFÉ1,50 \$

PERRIER3 \$

THÉ VERT3 \$

THÉ RIZ RÔTI3 \$

Nori

Sushi RESTAURANT




HEURES D'OUVERTURE :

Lundi	Fermé
Mardi	11:30 - 22:00
Mercredi	11:30 - 22:00
Jeudi	11:30 - 23:00
Vendredi	11:30 - 23:00
Samedi	16:00 - 22:00
Dimanche	16:00 - 23:00

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

Veuillez nous aviser de toute allergie alimentaire avant de commander

MIDI 11:30 - 15:00

- 1- CHOIX 1 13 \$
Soupe miso ou salade du chef et 10 morceaux de Maki.
- 2- CHOIX 2 14 \$
Soupe miso ou salade du chef, 1 cornet de tempura aux crevettes et 5 morceaux de Maki.
- 3- CHOIX 3 15 \$
Soupe aux crevettes cocothai, 4 morceaux de Sushi et 5 morceaux de Maki.

LES SOUPES

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

LES SALADES

- 8- SALADE DU CHEF 6 \$
Assortiment de légumes et algues, nappé d'une vinaigrette balsamique de soya.
- 9- SALADE DE BŒUF 9 \$
Bœuf grillé, papaye verte et basilic, nappé d'une vinaigrette balsamique de soya légèrement épicée.
- 10- SALADE KATSU 10 \$
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 11 \$
Pieuvre, crevettes, goberge et algues, servis avec un assortiment de légumes et sauce du chef.

LES ENTRÉES

- 12- ROULEAUX PRINTANIERS (2) 6 \$
Crevettes, goberge, vermicelle, menthe, basilic et laitue, roulés dans une feuille de riz. Servis avec une sauce aux arachides.
- 13- ROULEAUX IMPÉRIAUX (2)
Rouleaux frits, farcis de porc, crevette, goberge et légumes asiatiques. Servis avec la sauce de poisson.
- 14- CORNET AUX CREVETTES 7,5 \$
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 11 \$ / 13 \$
SAUMON THON
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 11 \$
Homard, pétoncle, saumon fumé, goberge, concombre, avocat, tempura, caviar et mayonnaise épicée servis sur une galette de riz croustillant.
- 19- SASHIMI DU CHEF 11 \$
Thon et saumon, coupés style Sashimi, radis, oignons verts et sauce du chef.
- 20- THON TATAKI 13 \$
Thon saisi, champignons et algues, servis avec une sauce du chef.
- 21- SASHIMI CHAMPIGNON 11 \$ / 13 \$ / 13 \$
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 14 \$
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) 5,50 \$
- 24- EBI (Crevette) 4 \$
- 25- KUNSEI (Saumon fumé) 5 \$
- 26- Syake (Saumon) 4,50 \$
- 27- UNAGI (Anguille) 6,50 \$
- 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 7 \$
- 33- TEMPURA DE THON 6 \$
- 34- TEMPURA DE PÉTONCLES 6 \$
- 35- TEMPURA DE SAUMON 5 \$

MAKIS (les rouleaux) (5 mcx)

- MAKI : algues NORI, riz vinaigré et poisson cru, garnis de différents légumes et parfois d'omelette
- 36- AVOCAT 4,50 \$
Avocat
- 37- KAPPA 3,5 \$
Concombre
- 38- CALIFORNIA 6,5 \$
Goberge, caviar, omelette, concombre et avocat.
- 39- DYNAMITE 7 \$
Crevettes, tempura, caviar, concombre, avocat mayonnaise épicée et sauce teriyaki.
- 40- KAMIKASE 7 \$ / 7,50 \$
Votre choix : saumon ou thon avec tempura, caviar, concombre, avocat et mayonnaise épicée.
- 41- ROULEAUX ÉPICÉS 7 \$ / 7,50 \$ / 7,50 \$
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 9 \$
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 9 \$
Crevettes tempura, homard, caviar, concombre et mayonnaise épicée.
- 48- THON DE LUXE 13 \$
Thon, caviar, tempura, concombre, mayonnaise épicée, dans une feuille de soya enrobé de thon et d'avocat.
- 49- SAUMON DE LUXE 11 \$
Saumon, caviar, tempura, concombre et mayonnaise épicée, dans une feuille de soya enrobée de saumon et d'avocat.
- 50- SAUMON ANGUILE 13 \$
Anguille grillée et avocat, entourés de saumon saisi.
- 51- DRAGON 13 \$
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 11 \$
Thon, saumon, algues, concombre et radis, enroulés dans une feuille de riz.