

Menu

Yuukai sushi

5407 Av Du Parc, Montréal, QC H2V | (514) 303-0332

Entrées / Appetizers

Boeuf gyoza 5mcx

\$15.00

Dumplings à la japonaise - ou gyoza- sont garnis de boeuf haché et servis avec une sauce légère au vinaigre et à la sauce soya.

Edamames

\$8.00

Fèves de soya assaisonnées de sel. / Green soya beans dressed with salt.

Soupe miso

\$8.00

Pâte miso, un bon bouillon dashi japonais, du tofu, des algues wakame et kombu.

Salade Wakame / Wakame Salad

\$12.00

Salade d'algues. / Seaweed salad.

Spécialité du Chef / Chef's specialty

Saumon Exotique / Exotic Salmon

\$28.00

Tranche de saumon avec garnitures d'oignon rouge, oignon frit, tobiko, échalotte et jalapeno. Servi avec une sauce ponzu épicée. (8mcx) / Salmon slice with red onion garnishes, fried onion, tobiko, shallot and jalapeño. Served with a spicy ponzu sauce. (8pcs)

Mont Fuji 4mcx

\$28.00

Tartare de saumon, mangue, salad, tobiko, jalepenno sur une feuille de shiso frit. 4 mcx.

Sushi Pizza

\$23.00

Galette de riz en tempura garnie de tartare de saumon et tobiko. / Tempura rice galette served with salmon tartar and tobiko.

Menu Yuukai sushi

Thon Tataki - Tuna Tataki

\$20.00

Thon saisi servi avec une sauce au basilic. (8mcx) / Seared tuna served with basil sauce. (8pcs)

Spécialité du Chef Rouleau Maki (5mcx) / Chef's Specialty Maki Roll (5pcs)

Spécialité K (6mcx)

\$21.00

Tartare de pétoncle, crevette tempura, avocat et radis mariné.

Sunshine

\$20.00

Création du chef. Feuille de soya, saumon épicé, caviar, avocat et oignon frit. Accompagnée d'une sauce basilic et miel. (5mcx) / Creation of the chef. Soy leaf, spicy salmon, caviar, avocado and fried onion. Accompanied by a basil and honey sauce. (5pcs)

Thon Deluxe / Deluxe Tuna

\$20.00

Création du chef. Feuille de soya, thon épicé, caviar, avocat, shiso, concombre, oignon frit et radis mariné. Accompagnée d'une sauce teriyaki épicée et basilic.(5mcx) / Creation of the chef. Soy leaf, spicy tuna, caviar, avocado, shiso, cucumber, fried onion and pickled radish. Accompanied by a spicy teriyaki and basil sauce. (5pcs)

Kama

\$20.00

Création du chef. Feuille de soya, tranche de thon, mangue, goberge, avocat, tempura épicé, et crevette. Accompagnée d'une sauce teriyaki et sésame. (5mcx) / Creation of the chef. Soya leaf, tuna slice, mango, avocado, crabstick, spicy tempura, and shrimp. Accompanied by a teriyaki and sesame sauce. (5pcs)

Oeil du Dragon (7mcx) / Dragon Eye (7pcs)

\$19.00

Rouleau frit au saumon, échalotte, caviar et carotte. Accompagné d'une sauce teriyaki et mayonnaise légère. (7mcx). / Fried roll with salmon, shallot, caviar and carrot. Accompanied by a light teriyaki and mayonnaise sauce. (7pcs).

Chef Combo

(A) Sashimi 11 Mcx / 11 Pcs

\$45.00

Choix du chef: tranches de poisson . / Chef's choice: slices of fish.

(B) Maki 16 Mcx / 16 Pcs

\$43.00

Choix du chef de deux futomakis (10mcx) et un hosomaki (6mcx). Pour 1 personne. / Chef's choice of two futomakis (10 pcs) and a hosomaki (6 pcs). For 1 person.

Menu Yuukai sushi

Omakasé pour 2

\$125.00

Omakasé est un menu dégustation de nos chefs en fonction de ce que la mer nous offre. Nigiri (4mcx), Sashimi (4mcx), Mont Fuji (2mcx), spécialité K (6mcx), rouleau spécialité du chef (5mcx), arc-en-ciel(5mcx), samurai(5mcx), avocat(6mcx).

Maki rouleau 5mcx

Arc en ciel

\$18.00

Thon, saumon, poisson blanc, crevette, goberge, massago, concombre et avocat. Tuna, salmon, white fish, shrimp, crabstick, cucumber, avocado and massago

Kamikase

\$15.00

Saumon épicé, tobiko, concombre, avocat et croustillant tempura.

Samurai

\$17.00

Feuille de soya, tartare de thon épicé, massago, mangue, concombre, tempura et miel. Soya paper, spicy tuna tartare, massago, mango, cucumber, tempura and honey.

Avocat 6mcx

\$8.00

Avocado roll with 6 pieces.

Samikase

\$16.00

Feuille de soya, tartare de saumon épicé, massago et patate sucrée frite. Tempura soya paper, spicy salmon tartare, massago, fried sweet potato and tempura.

Ebi tempura

\$13.00

Crevette tempura, massago, goberge, concombre, avocat, laitue et mayonnaise épicée. Shrimp tempura, massago, crabstick, cucumber, avocado, lettuce and spicy mayonnaise.

Californie

\$13.00

Goberge, tobiko, omelette, concombre, avocat et mayonnaise. Crabstick, tobiko, omelette, cucumber, avocado and mayonnaise

Menu Yuukai sushi

Végétarien

\$13.00

Concombre, avocat, radis mariné, patate sucrée frite, laitue, onion frit. Cucumber, avocado, marinated radish, fried sweet potato, lettuce, fried onion.

nigiri (avec riz) 2 mcx

Saumon nigiri

\$13.00

Fresh salmon on a bed of rice.

Thon rouge nigiri

\$14.00

Fresh tuna nigiri served on a bed of rice.

Hamachi nigiri

\$13.00

Fresh yellowtail served on a bed of rice.

Anguille grillée (unagi) nigiri

\$13.00

Freshwater eel nigiri with a delicate flavour.

Sashimi (sans riz 3mcx)

Saumon sashimi

\$14.00

Fresh salmon sliced into thin pieces, served without rice.

Thon rouge sashimi

\$15.00

Fresh tuna sashimi, served without rice.

Anguille grillée (unagi) sashimi (2mcx)

\$13.00

Freshwater eel sashimi, served in 2 pieces.

Menu Yuukai sushi

Hamachi sashimi

Fresh yellowtail sashimi

\$14.00

Extra

Mayonnaise épicée

Spicy mayonnaise condiment.

\$2.75

Sauce soya

Savory Asian-inspired condiment.

\$0.75

Gingembre

Thinly sliced pickled ginger.

\$2.00

wasabi

Pungent Japanese horseradish paste.

\$2.00

boisson

Diet coca-cola 355ml

Refreshing beverage to quench your thirst.

\$2.50

Coca-Cola 355ml

\$2.50

Ice tea 355ml

\$3.00

Menu Yuukai sushi

Perrier 300ml

\$3.00

Sprite 355ml

\$2.50
