



Menu

RYU Sushi Griffintown

388 Rue Richmond Montréal, Qc H3j 1t9, | (514) 446-1954

ENTRÉES / TO START



Soupe miso / Miso soup

9,00 \$



Edamame

10,00 \$

SALADES / SALADS

Salade de Baby Gem / Baby Gem salad

20,00 \$

Laitue baby gem, carottes, ciboulette, germes, vinaigrette d'oignon doux et carottes / Baby gem lettuce, carrots, chives, sprouts, sweet onion, and carrot vinaigrette

Salade de Wakame

15,00 \$

POUR COMMENCER / APPETIZERS



Tacos d'avocat à la truffe / Avocado truffle tacos

22,00 \$

Avocat, pêches à la truffe, myoga salsa, micro coriandre, piment serrano / Avocado, truffle peaches, myoga salsa, micro cilantro, serrano pepper - 3 MCX/PCS



Tacos de saumon / Salmon tacos

25,00 \$

Tartare de saumon, avocat, myoga salsa, micro coriandre, piment serrano, mayo au basilic / Salmon tartare, avocado, myoga salsa, micro cilantro, serrano pepper, basil mayo - 3 MCX/PCS

Tacos au Wagyu / Wagyu tacos

28,00 \$

Gochujang, ponzu à la tomate, aioli au yuzukosho, jalapeño / Gochujang, tomato ponzu, yuzukosho aioli, jalapeño - 3 MCX/PCS

Menu RYU Sushi Griffintown

Saumon Aburi / Salmon Aburi

22,00 \$

Saumon flammé, jalapeño, sauce aburi / Torched salmon, jalapeno, aburi sauce

CLASSIQUES RYÚ / RYÚ CLASSICS



Rouleau de crabe cuit au four / Baked crab handroll

24,00 \$

Mix de crab, papier de soja, mayonnaise épicée / Crab mix, soy paper, spicy mayo - 2 MCX/PCS

Wagyu slider

22,00 \$

Laitue boston, oignon frit, jalapeños marinés, aioli de truffe / Boston lettuce, fried onion, pickled jalapeños, truffle aioli

SASHIMI / TATAKI



Tataki de saumon / Salmon tataki

26,50 \$

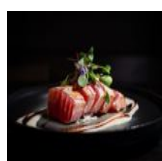
Sauce ponzu / Ponzu sauce - 6 MCX/PCS



Hamachi au jalapeño / Hamachi jalapeño

29,00 \$

Sauce yuzu ponzu / Yuzu ponzu sauce - 6 MCX/PCS



Tataki de thon rouge Bluefin / Bluefin tuna tataki

34,50 \$

Assaisonné au chalumeau avec sauce nikiri, lime, shiso et tosazu / Torched with nikiri sauce, lime, shiso, tosazu - 6 MCX/PCS

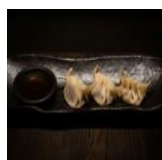


Tataki de A5 Wagyu / A5 Wagyu tataki

58,50 \$

Oignon frit, bénitade, ciboulette, sauce soja sucrée à l'ail et au gingembre / Fried onion, benitade, chives, sweet garlic ginger soy sauce (Miyazaki, Japon) - 4 MCX/PCS

DUMPLINGS



Dumpling Champignons à la truffe / Mushroom truffle

23,00 \$

Shiitake, portobellini, shimeji, huile de truffe, sauce de gyoza / Shiitake, portobellini, shimeji, truffle, gyoza truffle sauce - 4 MCX/PCS

Menu RYU Sushi Griffintown



Dumpling Wagyu

26,00 \$

Wagyu boeuf, ciboulette, sésame, auce chili au gyoza / Wagyu beef, chives, sesame, gyoza chili oil sauce - 4 MCX/PCS

PLATEAUX / PLATTERS



Nigiri 6 morceaux / pieces

32,00 \$

Choix du chef / Chef's choice - 6 MCX/PCS



Nigiri 12 morceaux / pieces

63,00 \$

Choix du chef / Chef's choice - 12 MCX/PCS



Nigiri 18 morceaux / pieces

94,50 \$

Choix du chef / chef's choice - 18 MCX/PCS



Sashimi 6 morceaux / pieces

32,00 \$

Choix du chef / Chef's choice - 6 MCX/PCS



Sashimi 12 morceaux / pieces

63,00 \$

Choix du chef / Chef's choice - 12 MCX/PCS



Wasabi frais japonais / Fresh Japanese wasabi

11,50 \$

Réhausser votre experience culinaire / Enhance your culinary experience

Sashimi 18 morceaux / pieces

94,50 \$

Choix du chef / Chef's choice - 18 MCX/PCS

Menu RYU Sushi Griffintown

Toyosu sashimi 12 morceaux / pieces

121,00 \$

Une sélection soignée de nos meilleurs poissons, mettant en vedette des produits en provenance du marché Toyosu Japon / A curated selection of our finest fish, featuring product flown in from Toyosu Market - Japan

Toyosu nigiri 12 morceaux / pieces

121,00 \$

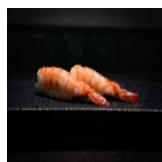
Une sélection soignée de nos meilleurs poissons, mettant en vedette des produits en provenance du marché Toyosu - Japon / A curated selection of our finest fish, featuring product flown in from Toyosu Market - Japan

Toro Experience 12 morceaux / pieces

103,50 \$

Akami, Chutoro & O-Toro (Sélection de thon rouge / Bluefin tuna selection) Sashimi, Nigiri, Hosomaki

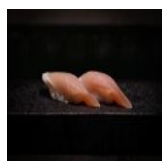
NIGIRI



Ebi nigiri

9,00 \$

Crevette / Shrimp - 2 MCX/PCS



Thon albacore / Albacore tuna nigiri

10,50 \$

- 2 MCX/PCS



Saumon / Salmon nigiri

11,50 \$

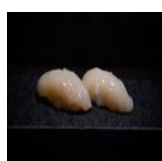
- 2 MCX/PCS



Shiromi nigiri

11,50 \$

- 2 MCX/PCS



Pétoncle / Scallop nigiri

14,00 \$

(Hokkaido, JPN) - 2 MCX/PCS

Menu RYU Sushi Griffintown



Hamachi nigiri

Thon à queue jaune / Yellowtail - 2 MCX/PCS

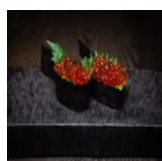
15,00 \$



Saumon Ora King / Ora King salmon nigiri

- 2 MCX/PCS

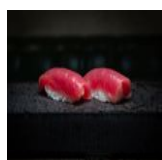
19,50 \$



Ikura nigiri

Oeufs de saumon / Salmon roe - 2 MCX/PCS

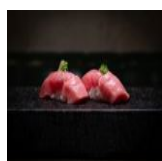
20,50 \$



Akami nigiri

Thon rouge Bluefin maigre / Bluefin lean tuna - 2 MCX/PCS

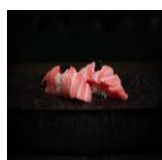
20,50 \$



Chutoro nigiri

Bluefin moyens gras / Medium fatty Bluefin - 2 MCX/PCS

27,50 \$



O-Toro nigiri

Bluefin gras / Fatty Bluefin - 2 MCX/PCS

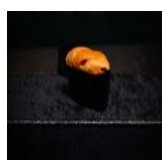
28,50 \$



A5 Wagyu nigiri

(Miyazaki, JPN) - 1 MC/PC

23,00 \$



Uni nigiri

Oursin de mer / sea urchin (Hokkaido, JPN) - 1 MC/PC

28,50 \$

Unagi nigiri

- 2 MCX/PCS

16,00 \$

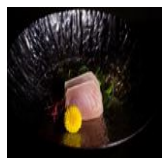
SASHIMI



Ebi sashimi

Crevette / Shrimp - 2 MCX/PCS

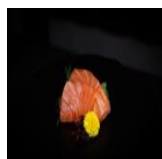
9,00 \$



Thon albacore / Albacore tuna sashimi

- 2 MCX/PCS

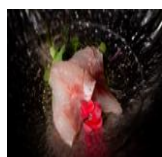
10,50 \$



Saumon / Salmon sashimi

- 2MCX/PCS

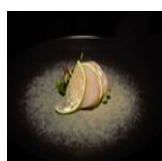
11,50 \$



Shiromi sashimi

- 2 MCX/PCS

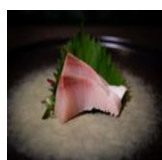
11,50 \$



Pétoncle / Scallop sashimi

(Hokkaido, JPN) - 2 MCX/PCS

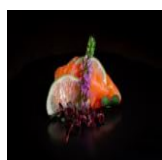
14,00 \$



Hamachi sashimi

Thon à queue jaune / Yellowtail - 2 MCX/PCS

15,00 \$



Saumon Ora King / Ora King salmon sashimi

- 2 MCX/PCS

19,50 \$



Ikura sashimi

Oeufs de saumon / Salmon roe -2 MCX/PCS

20,50 \$

Menu RYU Sushi Griffintown



Akami sashimi

Thon rouge Bluefin maigre / Bluefin lean tuna - 2 MCX/PCS

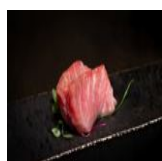
20,50 \$



Chutoro sashimi

Bluefin moyens gras / Medium fatty Bluefin - 2 MCX/PCS

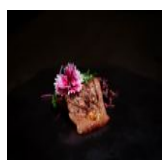
27,50 \$



O-Toro sashimi

Bluefin gras / Fatty Bluefin - 2 MCX/PCS

28,50 \$



A5 Wagyu sashimi

(Miyazaki, JPN) - 1 MC/PC

23,00 \$



Uni sashimi

Oursin de mer / sea urchin (Hokkaido, JPN) - 1 MC/PC

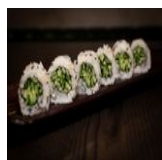
28,50 \$

Unagi sashimi

- 2 MCX/PCS

16,00 \$

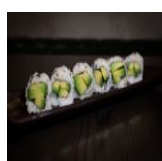
MAKI CLASSIQUE / CLASSIC MAKI



Maki concombre / Cucumber

- 6 MCX/PCS

8,00 \$



Maki avocat / Avocado

- 6 MCX/PCS

9,00 \$

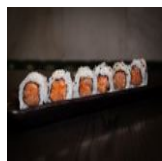
Menu RYU Sushi Griffintown



Maki shiitake

- 6 MCX/PCS

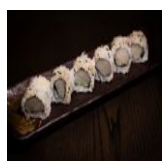
10,00 \$



Maki saumon / Salmon

- 6 MCX/PCS

14,00 \$



Maki pétoncle / Scallop

- 6 MCX/PCS

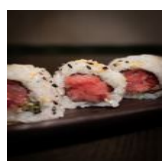
18,00 \$



Maki Kamikaze

- 5 MCX/PCS

16,00 \$



Maki Toro Bluefin

Thon gras / Fatty tuna - 6 MCX/PCS

25,50 \$

Maki hamachi

- 6 MCX/PCS

19,00 \$

Maki thon / Tuna

- 6 MCX/PCS

18,50 \$

Maki Ora King

- 6 MCX/PCS

22,00 \$

Maki Bluefin Akami

26,00 \$

Menu RYU Sushi Griffintown

Maki Albacore 14,00 \$

HANDROLL CLASSIQUE / CLASSIC HANDROLL

Handroll concombre / Cucumber 8,00 \$

- 1 MC/PC

Handroll avocat / Avocado 8,00 \$

- 1 MC/PC

Handroll shiitake 10,00 \$

- 1 MC/PC

Handroll saumon / Salmon 14,00 \$

- 1 MC/PC

Handroll pétoncle / Scallop 18,00 \$

- 1 MC/PC

Handroll hamachi 19,00 \$

- 1 MC/PC

Handroll thon / Tuna 16,00 \$

- 1 MC/PC

Menu RYU Sushi Griffintown

Handroll Ora King

- 1 MC/PC

22,00 \$

Handroll Kamikaze

- 1 MC/PC

16,00 \$

Handroll Bluefin Toro

Thon gras / Fatty tuna - 1 MC/PC

25,50 \$

U-HANDROLL ALBACORE

14,00 \$

U-HANDROLL BLUEFIN AKAMI

26,00 \$

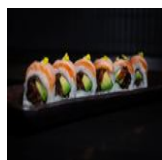
MAKI SIGNATURES / SIGNATURE MAKI



Crevette Tempura / Shrimp Tempura

Crevette, avocat, tempura, nori, sésame, mayo épicée / Shrimp, avocado, tempura, nori, sesame, spicy mayo - 6 MCX/PCS

20,00 \$



Saumon Truffe / Truffle Salmon

Shiitake, avocat, nori, garni avec saumon flambé, tobiko noir et huile de truffe / Shiitake, avocado, nori, topped with torched salmon, black tobiko and truffle oil - 6 MCX/PCS

25,00 \$



Kaizen

Tartare de saumon épicé, tempura, nori, garni de tranches d'avocat, sauce unagi, togarashi / Spicy salmon tartare, nori, tempura, topped with sliced avocado, unagi sauce, togarashi - 6 MCX/PCS

27,00 \$

Menu RYU Sushi Griffintown



Mr. Maguro

26,50 \$

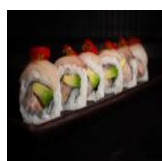
Tartare de thon épicé, jalapeño, cresson de daïkon, échalote, tempura, nori, yuzu tobiko, sésame, mayo épicée, miso / Spicy tuna tartare, jalapeño, daikon cress, scallion, tempura, nori, yuzu tobiko, sesame, spicy mayo, spicy miso - 6 MCX/PCS



Paradis / Paradise

27,00 \$

Avocat, tempura, papier de soja, échalote, huile de sésame, garni avec tartare de saumon et sauce unagi / Avocado, tempura, soya paper, scallion, sesame oil, topped with salmon tartar and unagi sauce - 6 MCX/PCS



Hamachi Baby

30,00 \$

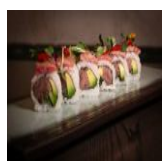
Mix d'hamachis épicé, avocat, nori, garni avec hamachi et shiso salsa / Spicy hamachi mix, avocado, nori, topped with hamachi and shiso salsa - 6 MCX/PCS



Shirayuki

42,50 \$

Saumon de l'Atlantique, crabe des neiges, avocat, mizuna, bâtonnet de crabe, papier de soja, tempura, tobiko rouge. Servi dans une sauce shirayuki / Atlantic salmon, snow crab, crab stick, avocado, mizuna, soy paper, tempura, red tobiko, spicy mayo. Served in a shirayuki sauce - 6 MCX/PCS



Surf n Wagyu Maki

48,00 \$

Thon, avocat, mizuna, oignon frit garni de Wagyu (Miyazaki, Japon) et salsa jalapeño oba / Spicy Toro, avocado, mizuna, fried onions, topped with Wagyu (Miyazaki, Japan) & jalapeño oba salsa - 6 MCX/PCS

Maki Végétalien / The Vegan Maki

17,00 \$

Mizuna, tofu, concombre, tempura, nori, mélange d'avocat à la truffe et de quinoa croustillant / Mizuna, tofu, cucumber, tempura, nori, topped with avocado truffle mix and crispy quinoa - 6 MCX/PCS

Ms. Keiko

25,50 \$

Thon épicé, avocat, concombre, onion vert, nori, garni avec akami et sauce nikiri / Spicy tuna, avocado, cucumber, green onion, topped with akami and nikiri sauce - 6 MCX/PCS

Pétoncle à la truffe / Scallop truffle

26,50 \$

Tartare de thon épicé, avocat, concombre, yuzu kosho, jalapeño, échalote, garni avec pétoncle, huile de truffe et quinoa / Spicy tuna tartare, avocado, cucumber, yuzu kosho, jalapeño, scallion, topped with scallop and truffle oil, quinoa - 6 MCX/PCS

Miso miel / Honey miso

27,50 \$

Mélange de crabe, avocat, mizuna, nori, garni de saumon flammé et sauce miso au miel / Crab mix, avocado, mizuna, nori, topped with torched salmon and honey miso sauce - 6 MCX/PCS

BREUVAGES / BEVERAGE



Coca-Cola

330ML

4,50 \$



Coke Diète

330ML

4,50 \$



Ginger Ale

330ML

4,50 \$



Sprite

330ML

4,50 \$

Acqua Panna

750ML

10,00 \$

San Pellegrino

750ML

10,00 \$

Ginger Beer

330ML

5,00 \$

Schweppes Tonic

330ML

4,50 \$

BIÈRES / BEERS

Asahi sans alcool / Asahi 0% 330ML

10,50 \$

330ML

Heineken sans alcool / Heineken 0 % 330ML

10,50 \$

330ML

Far Yeast White 330ML

17,00 \$

330ML

EXTRAS

U WASABI EXTRA

2,00 \$



U MAYO EPICEE

2,00 \$



U GINGER

2,00 \$

U PONZU

2,00 \$