Menu

Ogari - Cuisine asiatique artisanale

2360 Ch Ste-Foy, Québec, QC G1V 1T1, Canada | (418) 614-2050

Most Ordered

Chirashi / Chirashi

CA$7.00

Créez le Chirashi que vous désirez! Choisissez la base, les sauces, les légumes et les protéines. Si vous êtes habitués à commander notre régulier ou notre ukrainien, trouver les ici dans la section légumes. Commandez le directement à partir de notre page, ogarisan.com , et épargner 20% sur chaque item. Frais de livraisons de 4,95, minimum de 25$ pour la livraison. / Chirashi

Bol Classique Tartare et Gravlax / Classic Bowl

CA$24.00

Notre meilleur vendeur, avec tartare de saumon Canadien et gravlax de saumon maison, servit sur une base de riz avec mayonnaise épicée fait d'oeufs bio de lotbinière, sauce sésame, avocat, carotte, concombre, edamame et daikon. / Our best seller, with Canadian salmon tartare and homemade salmon gravlax, served on a rice base with spicy mayonnaise made with organic eggs from lotbinière, sesame sauce, avocado, carrot, cucumber, edamame and daikon

Bol Coréen / Korean Bowl

CA$19.00

Tofu frit et boeuf bulgogi, servi avec chou mariné, concombre, carotte, oignon frit, daikon mariné et salade, accompagné de notre délicieuse mayonnaise teriyaki fait d'oeufs bio de Lotbinière, sur une base de riz. / Our new Korean bowl served with bulgogi beef and/or fried tofu, pickled cabbage, cucumber, carrot, fried onion, pickled daikon and salad, accompanied by a delicious teryaki mayonnaise, on a rice base!

Bol Barbu / Bearded Bowl

CA$25.00

Porc panko de la Ferme Rustique (élevé sans antiobiotiques), poulet de la Ferme des Voltigeurs (élevé en liberté) et bouf coréen, servi sur une base de riz avec mayonnaise épicée fait d'oeufs bio de Lotbinière, sauce sésame, avocat, carotte, concombre, edamame et daikon. / Antibiotic-free panko pork from the rustic farm, free-range chicken from the voltigeurs farm and Korean beef, served on a rice base with spicy mayonnaise made with organic lotbinière eggs, sesame sauce, avocado, carrot, cucumber, edamame and daikon For immediate consumption

Bol Végé 2.0 / Veggie 2.0 Bowl

CA$19.00

Tofu frit, tofu confit et chou fleur karaage, servit avec mayo épicée végane, sauce sésame, avocat, carotte, concombre, edamame et daikon. / Fried tofu, confit tofu and karaage cauliflower, served on a rice base with spicy mayonnaise made with organic lotbinière eggs, sesame sauce, avocado, carrot, cucumber, edamame and daikon For immediate consumption

Petit Végane

CA$12.00

Tofu teriyaki, servit sur base dragon (mangue, avocat, carottes, épinards, daïkon, betterave) servit avec sauce ail orange et érable.

Menu Ogari - Cuisine asiatique artisanale

Petit Bol Zen

CA$17.00

tartare de saumon canadien sur base zen (zuchini salé, carottes, concombre, laitue) avec sauce à l'avocat crémeuse

Petit Poulet

CA$17.00

Poulet yuzu de la Ferme des Voltigeurs (élevé en liberté) mariné et cuit dans de la bière, servi sur du riz. Accompagné de salade, de carottes, de courgettes salées et de daikon mariné, le tout rehaussé d'une délicieuse mayonnaise teriyaki fait avec d'oeufs bio de Lotbinière.

Dumpling Végane

CA$12.00

Dumplings frits au tofu, préparés à la main avec nos pâtes fait maison à l'aide de blé du Québec. Commandez le directement à partir de notre page, ogarisan.com , et épargner 20% sur chaque item. Frais de livraisons de 4,95, minimum de 25$ pour la livraison.

THÉ Glacé Mûres basilic

CA$5.00

Thé glacé au citron frais, avec sirop mûres/basilic maison

Créez votre Chirashi / Create your Chirashi

Chirashi / Chirashi

CA$7.00

Créez le Chirashi que vous désirez! Choisissez la base, les sauces, les légumes et les protéines. Si vous êtes habitués à commander notre régulier ou notre ukrainien, trouver les ici dans la section légumes. Commandez le directement à partir de notre page, ogarisan.com , et épargner 20% sur chaque item. Frais de livraisons de 4,95, minimum de 25$ pour la livraison. / Chirashi

Recommandations / Specialties

Bol Végé 2.0 / Veggie 2.0 Bowl

CA$19.00

Tofu frit, tofu confit et chou fleur karaage, servit avec mayo épicée végane, sauce sésame, avocat, carotte, concombre, edamame et daikon. / Fried tofu, confit tofu and karaage cauliflower, served on a rice base with spicy mayonnaise made with organic lotbinière eggs, sesame sauce, avocado, carrot, cucumber, edamame and daikon For immediate consumption

Bol Barbu / Bearded Bowl

CA$25.00

Porc panko de la Ferme Rustique (élevé sans antiobiotiques), poulet de la Ferme des Voltigeurs (élevé en liberté) et bouf coréen, servi sur une base de riz avec mayonnaise épicée fait d'oeufs bio de Lotbinière, sauce sésame, avocat, carotte, concombre, edamame et daikon. / Antibiotic-free panko pork from the rustic farm, free-range chicken from the voltigeurs farm and Korean beef, served on a rice base with spicy mayonnaise made with organic lotbinière eggs, sesame sauce, avocado, carrot, cucumber, edamame and daikon For immediate consumption

Menu Ogari - Cuisine asiatique artisanale

Petit Poulet

CA$17.00

Poulet yuzu de la Ferme des Voltigeurs (élevé en liberté) mariné et cuit dans de la bière, servi sur du riz. Accompagné de salade, de carottes, de courgettes salées et de daikon mariné, le tout rehaussé d'une délicieuse mayonnaise teriyaki fait avec d'oeufs bio de Lotbinière.

Petit Végane

CA$12.00

Tofu teriyaki, servit sur base dragon (mangue, avocat, carottes, épinards, daïkon, betterave) servit avec sauce ail orange et érable.

Petit Bol Zen

CA$17.00

tartare de saumon canadien sur base zen (zuchini salé, carottes, concombre, laitue) avec sauce à l'avocat crémeuse

Le Végane / Chirashi Dragon Bowl

CA$19.00

Base de riz à sushi surmontée d'avocat, de betterave, de carotte, de daikon, de tofu teriyaki, d'épinards et de mangue, le tout agrémenté d'une délicieuse sauce à l'érable, d'ail grillé et d'une touche d'orange. / Sushi rice base with avocado, beet, carrot, daikon, spinach, mango garnished with a maple syrup, grilled garlic and orange sauce

Bol Coréen / Korean Bowl

CA$19.00

Tofu frit et boeuf bulgogi, servi avec chou mariné, concombre, carotte, oignon frit, daikon mariné et salade, accompagné de notre délicieuse mayonnaise teriyaki fait d'oeufs bio de Lotbinière, sur une base de riz. / Our new Korean bowl served with bulgogi beef and/or fried tofu, pickled cabbage, cucumber, carrot, fried onion, pickled daikon and salad, accompanied by a delicious teryaki mayonnaise, on a rice base!

Bol Classique Tartare et Gravlax / Classic Bowl

CA$24.00

Notre meilleur vendeur, avec tartare de saumon Canadien et gravlax de saumon maison, servit sur une base de riz avec mayonnaise épicée fait d'oeufs bio de lotbinière, sauce sésame, avocat, carotte, concombre, edamame et daikon. / Our best seller, with Canadian salmon tartare and homemade salmon gravlax, served on a rice base with spicy mayonnaise made with organic eggs from lotbinière, sesame sauce, avocado, carrot, cucumber, edamame and daikon

Combos

Découverte Végé

CA$65.00

Deux bols véganes (tofu frit à la lime, chou fleur karaage, tofu confit), 5 dumplings véganes, 2 biscuits

Découverte Familial

CA$85.00

Grand Chirashi avec 5 choix, 16 dumplings, 4 biscuits. Tout est choix du chef

Menu Ogari - Cuisine asiatique artisanale

Découverte Classique

CA$70.00

Deux chirashis Classique (tartare de saumon et gravlax), 5 dumplings porc, 2 biscuit.

Découverte Barbu

CA$73.00

Deux chirashis barbu (porc panko, poulet yuzu, boeuf coréen), 5 dumplings porc, 2 biscuits.

Dumplings / Snacks

Dumpling Végane

CA$12.00

Dumplings frits au tofu, préparés à la main avec nos pâtes fait maison à l'aide de blé du Québec. Commandez le directement à partir de notre page, ogarisan.com , et épargner 20% sur chaque item. Frais de livraisons de 4,95, minimum de 25$ pour la livraison.

Desserts / Desserts

Biscuit Miso Caramel / Caramel Miso Cookie

CA$4.80

Biscuit style newyorkais sucré salé au miso et chocolat noir avec centre choco-caramel. / Caramel Miso Cookie

Breuvages / Beverages

LIME-ONADE Gingembre fraise

CA$5.00

Lime-onade à base de lime fraîches, gingembre confit, sirop de fraise maison et graines de chia

THÉ Glacé Mûres basilic

CA$5.00

Thé glacé au citron frais, avec sirop mûres/basilic maison

Coca-Cola / Coke

CA$4.00

Classic Coca-Cola, a refreshing carbonated beverage with a distinctive cola flavor.

Blanche aux aromates de Gin (sans alcool)

CA$9.00

Blanche aux aromates de Gin

Menu Ogari - Cuisine asiatique artisanale

Coca-Cola Diète / Diet Coke

CA$4.00

A sugar-free cola beverage with a crisp, refreshing taste.

Sprite / Sprite

CA$4.00

Lemon-lime flavored soda with a crisp, refreshing taste.