

BUDDHA ROUGE

BUDDHA ROUGE

il prezzo per il coperto e il servizio è di 1.50 euro a persona

tutti i pesci preparati crudi sono sottoposti ad abbattimento di temperatura preventivo o surgelati
come previsto dal regolamento europeo 853/2004

SUSHI E SASHIMI SET

diverse combinazioni di sushi e sashimi

white 4 nigiri 4 hosomaki 2 uramaki	10.00
red 5 nigiri 4 hosomaki 6 sashimi	15.00
green 10 nigiri 4 hosomaki 4 uramaki 12 sashimi	30.00
blue 12 sashimi	12.00
yellow 10 nigiri	14.00
brown 8 hosomaki 8 uramaki	16.00



NIGIRI

sottili fette di pesce crudo adagiate su un boccone di riso
2 pz

salmone	2.50
calamaro	2.50
branzino	2.50
pesce burro	2.50
gambero cotto	2.50
polpo	2.50
sgombro marinato	2.50
vongola artica	3.50
gambero crudo	3.50
salmone selvatico	3.50
tonno	3.50
capasanta	4.00
anguilla arrostita	4.00
anguilla di mare	4.00
ricciola yellowtail	4.00



SASHIMI

sottili fette di pesce crudo
4 pz

salmone	5.00
calamaro	5.00
branzino	5.00
pesce burro	5.00
polpo	5.00
sgombro marinato	5.00
gambero crudo	5.00
salmone selvatico	6.00
tonno	6.00
capasanta	6.00
ricciola yellowtail	6.00
riccio di mare	12.00



HOSOMAKI

involtini di riso ripieni avvolti in un foglio di alga
8 pz

cetriolo
avocado
salmone
tonno

5.00
5.00
5.00
8.00



SOYAMAKI

involtini di riso ripieni avvolti in un foglio di soia
8 pz

cetriolo
avocado
salmone
tonno

6.00
6.00
6.00
9.00



URAMAKI

involtini di riso ripieni con riso all'esterno ed alga all'interno
8 pz

surimi di granchio e avocado
salmone e avocado
tonno e avocado
ricciola yellowtail e avocado
capasanta e avocado
salmone piccante
tonno piccante
ricciola piccante
capasanta piccante

7.00
12.00
12.00
14.00
14.00
12.00
12.00
14.00
14.00



SPECIALTY ROLLS

rolls dal sapore particolarmente complesso
8 pz

rainbow roll surimi di granchio e avocado ricoperto di sashimi	14.00
teriyaki roll salmone cotto in salsa teriyaki e avocado	14.00
unagi roll anguilla arrostita e avocado con una deliziosa salsa	14.00
yuzu roll ricciola yellowtail scottata allo yuzu	14.00
truffle roll capasanta al tartufo bianco	14.00
buddha rouge roll tonno scottato all'aceto balsamico e uova di pesce volante	14.00



GUNKANMAKI

una striscia di alga mantiene gli ingredienti più soffici su un boccone di riso
2 pz

uova di pesce volante
alge wakame
tartare di salmone
tartare di tonno
uova di salmone
riccio di mare

4.00
4.00
4.00
5.00
5.00
6.00



TEMAKI

cono di alga ripieno di riso e pesce crudo

salmone e avocado
salmone piccante e avocado
tonno e avocado
tonno piccante e avocado
anguilla arrostita e avocado
uova di salmone e avocado

4.00
4.00
5.00
5.00
6.00
6.00



CHIRASHI

ciotola di riso ricoperto di sashimi

sashimi misto
salmone e uova di salmone
tonno
anguilla arrostita

11.00
12.00
12.00
12.00



SIDE

accompagnamenti per sushi e sashimi

riso bianco	2.00
zuppa di miso	5.00
edamame	5.00
insalata mista	3.50
insalata di tofu	5.00
insalata di alghe wakame e sesamo	5.00



MACARONS

sottile guscio croccante e morbido ripieno, tutti li adorano...

assortimento di 3 macarons
assortimento di 6 macarons

4.50
9.00



buddharouge.com

