

SOUPES SOUPS

SOUPE MISO

Soupe japonaise traditionnelle parfumée à la pâte de soya, algues de mer fraîches, dés de tofu, champignons et échalotes émincées

Traditional Japanese soup flavored with soy paste, fresh seaweed, diced tofu, mushrooms and minced green shallots



SOUPE ÉPICÉE À LA CITRONNELLE SPICY LEMONGRASS SOUP

P. 7 REPAS 17

Bouillon à base des légumes frais parfumé à la citronnelle, simili-crevettes, bâtonnets de soja, vermicelles japonais, poivron, fèves germées, coriandre et échalotes

Refreshing lemongrass vegetable broth, simili-shrimps, beancurd stick, japanese vermicellis, pepper, bean sprouts, coriander and green shallot

ENTRÉES APPETIZERS

EDAMAME

Fèves de soja soupoudrées du sel rose de l'himalaya
Soybeans sprinkled with pink Himalayan rock salt

RAVIOLI FRIT (6 MCX)

Raviolis japonais farcis aux légumes saisonniers, servi avec une sauce parfumée au gingembre
Seasonal vegetables stuffed Japanese dumplings, served with a ginger flavored sauce

HARUMAKIS (3 MCX)

Rouleaux frits farcis de taro, haricots mung, carotte, patate douce, oignon, vermicelles, servis avec sauce parfumée au gingembre
Fried rolls stuffed with taro, mung beans, carrot, sweet potato, onion, vermicelli, served with a ginger flavored sauce

RAVIOLI À LA VAPEUR (5 MCX)

Raviolis japonais farcis aux légumes saisonniers, arrosés d'une sauce onctueuse et crémeuse aux arachides
Japanese dumplings stuffed with seasonal vegetables, drizzled with creamy peanut sauce

TOFU AGAIDASHI (5 MCX)

Tofu soyeux frit doré recouvert d'échalotes émincées, servi avec une sauce parfumée au gingembre et au radis
Golden fried silky tofu topped with finely chopped green shallot, served with a ginger and daikon flavored sauce

LÉGUMES ASSORTIS TEMPURA

Légumes saisonniers frais panés, servis avec une sauce parfumée au gingembre et au radis
Deep-fried seasonal vegetables, served with a ginger and daikon flavored sauce

WRAPS ROULÉS AVEC FEUILLE DE RIZ ROLLED WITH RICE PAPER

PRINTEMPS

14

Simili-crevette, carotte, laitue, tofu, jicama, feuille de basilic Thai, feuille de menthe, servi avec sauce aux arachides

Simili-shrimp, carrot, lettuce, tofu, jicama, basil leaf, mint leaf, served with peanut sauce

LE CHAMPION

14

Nouilles soba japonaises, champignons assortis, noix de cajou, salade mesclun, sauce pesto-balsamique

Japanese soba noodles, assorted mushrooms, cashews, mesclun salad, pesto-balsamic sauce

SALADES SALADS

SALADE VERTÉ

Salade mesclun, concombre, carotte, vinaigrette Ohana
Mesclun salad, cucumber, carrot, Ohana's dressing

SALADE SUPRÈME OHANA

Salade mesclun, avocat, concombre, carotte, edamame, mandarine, sauce crèmeuse au basilic
Mesclun salad, avocado, cucumber, carrot, edamame, mandarin, basilic creamy sauce

SALADE WAKAME SEAWEED SALAD

Salade mesclun, concombre, carotte, algues wakame, sésame, sauce ponzu
Mesclun salad, cucumber, carrot, wakame, seaweeds, sesame, ponze sauce

SALADE FAUXMON SASHIMI

Saumon végan coupé en fines tranches, garni de pomme en julienne, caviar végan, arrosé de la sauce légèrement citronnée, huile de truffe
Vegan salmon cut into thin slices, garnished with julienned apple, vegan caviar, drizzled with a light lemon sauce, truffle oil

SUSHI-PIZZA

CHAMPIGNONS

(4 MCX) 15

AU FAUXMON

(4 MCX) 15

AU TOUNA

(4 MCX) 15

AUX LÉGUMES ASSORTIS

(6 MCX) 14

Galette de riz frit nappée d'une légère sauce du chef, garni de tofu sucré, avocat, champignons shiitaké, concombre, yamagoboo, shinkin, tomate, échalotes émincées

Fried rice cake served topped with the chef's sauce, garnished with sweet tofu, avocado, shiitaki mushrooms, cucumber, yamagoboo, shinkin, tomato minced green shallot

PRINTEMPS

14

Simili-crevette, carotte, laitue, tofu, jicama, feuille de basilic Thai, feuille de menthe, servi avec sauce aux arachides

Simili-shrimp, carrot, lettuce, tofu, jicama, basil leaf, mint leaf, served with peanut sauce

LE CHAMPION

14

Nouilles soba japonaises, champignons assortis, noix de cajou, salade mesclun, sauce pesto-balsamique

Japanese soba noodles, assorted mushrooms, cashews, mesclun salad, pesto-balsamic sauce

SPÉCIALITÉ DU CHEF

CHEF'S SPECIALITIES



PARADIS (6 MCX)

Feuille de soya, shiitake, tomate, avocat, flocons de tempura, échalote, garni au poivrons grillés
Soybean paper, shiitake, tomato, avocado, tempura flakes, green shallot, topped with grilled peppers



GEIKO (6 MCX)

Feuille de riz, patate douce, avocat, asperge grillée, échalote, carotte frite émincée
Rice paper, sweet potato, avocado, grilled asparagus, green shallot, fried minced carrot



GEISHA (6 MCX)

Feuille de riz, tofu sucré, avocat, concombre, pomme verte en julienne, échalote, flocons de tempura et sauce douce
Rice paper, sweet tofu, avocado, cucumber, green apple, tempura flakes, creamy sauce



ÉTÉ (6 MCX)

Feuille de concombre frais, thon végan, caviar végan, avocat, concombre en julienne, clémentine
Fresh cucumber paper, vegan tuna, vegan caviar, avocado, julienne cucumber, clementine



TARTARE AU TOUNA (2 PORTIONS)

Thon végan, pomme en julienne, shiitake, avocat, caviar végan, échalotes, arrosés de la sauce tataki
Vegan tuna, julienned apple, shiitake, avocado, vegan caviar, shallots, drizzled with tataki sauce



TARTARE AUX CHAMPIGNONS

Quinoa tricolor, champignons assortis, légumes saisonniers grillé, caviar végan, avocat, sauce tataki
Tricolor quinoa, assorted mushrooms, grilled seasonal vegetables, vegan caviar, avocado, tataki sauce



TOUNA ROYAL OU SO-MONT-ROYAL

Touna ou fauxmon légèrement pané, accompagné des salades mesclun, caviar végan, servi d'une sauce royale de spécialité maison
Lightly breaded tuna or fauxmon, served with mixed salad, vegan caviar, served with a homemade royal sauce



AUTOMNE (6 MCX)

Feuille de soya, fromage végan aux cajous, concombre, mangue, tomate, concombre, garni aux avocats et tranches de saumon fumé végan
Soy paper, vegan cashew cheese, cucumber, mango, tomato, cucumber, garnished with avocado and vegan smoked salmon slices



ORIGINAL (6 MCX)

Feuille de riz, mesclun, concombre, avocat, oba, radis mariné, yamagoboo, lotus, tomate, shiitake
Rice paper, mesclun, cucumber, avocado, oba, marinated radish, yamagoboo, lotus, tomato, shiitake



F-EEL ME ! (6 MCX)

Touna, simili-crevettes, concombre, avocat, oba, cavi-art, flocons de tempura, aubergine grillée
Tuna, simili-shrimps, cucumber, avocado, oba, cavi-art, tempura flakes, grilled eggplant



ARC-EN-CIEL (6 MCX)

Feuille de soya, tartare de touna épice, flocons tempura, avocat, concombre, caviar végan, feuille de menthe, garni de touna, fauxmon et avocat
Soy leaf, spicy tuna tartare, tempura flakes, avocado, cucumber, vegan caviar, mint leaf, topped with tuna, fauxmon and avocado



TOUNA ROYAL

Feuille de soya, tartare de touna épice, flocons tempura, avocat, concombre, caviar végan, feuille de menthe, garni de touna, fauxmon et avocat
Soy leaf, spicy tuna tartare, tempura flakes, avocado, cucumber, vegan caviar, mint leaf, topped with tuna, fauxmon and avocado

SPÉCIALITÉ DU CHEF

CHEF'S SPECIALITIES

PRINCESSE (6 MCX)

13

Feuille de soya, tartare de betterave et lentilles, avocat, concombre, pomme verte, flocons de tempura, feuille de menthe japonaise, garni de betterave émincée



TAKE IT CHEESY ! (6 MCX)

13

Feuille de soya, fromage végétal aux cajous, tofu grillé, tofu sucré, tomate, avocat, concombre, échalote, aneth, garni aux câpres



BLACK ANGEL (6 MCX)

14

Tartare de betterave et lentilles, shiitake, oba, avocat, mangue, échalote, garni de lail noir bio, de perles de riz massago



NUAGE (5 MCX)

13

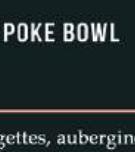
Feuille de concombre, champignons assortis, oba, flocons de tempura, pomme en julienne, avocat, échalote, sauce citronnée



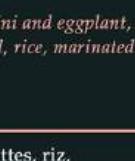
POKÉ-BOWL POKE BOWL

18

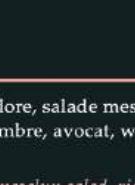
POKÉ AU TOFU ÉPICÉ



Tofu à la cajun épice, poivron, courgettes, aubergine grillées, quinoa tricolore, edamame, mangue, avocat, salade mesclun, riz, algue marinée, flocons d'algue



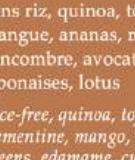
Kimchi, edamame, épinard, courgettes, riz, fèves germées, viande végétalienne, sauce épicee



Champignons assortis, quinoa tricolore, salade mesclun, riz, patate douce marinée grillée, concombre, avocat, wakame, edamame, sauce pesto-balsamique



Sans riz, mesclun, concombre, avocat, oba, edamame, radis mariné, yamagoboo, lotus



Rice-free, mesclun, cucumber, avocado, oba, edamame, pickled radish, yamagoboo, lotus

POKÉ FRUITÉ ALOHA OU FAUXMON

18

Tuna ou fauxmon, edamame, wakame, concombre, avocat, mangue, ananas, mesclun, edamame, caviar végane, quinoa tricolore, mesclun, lotus

POKÉ AU TOUNA OU FAUXMON

20

Tuna or fauxmon, edamame, wakame, concombre, avocat, mangue, ananas, mesclun, edamame, caviar végane, quinoa tricolore, mesclun, lotus

MAKI

	AVOCAT (6 MCX) 7		WAKA (6 MCX) 8
Avocat Avocado		L'algue japonaise marinée, oshinko, yamagoboo, edamame, échalote, concombre, avocat <i>Japanese marinated seaweed, oshinko, yamagoboo, edamame, shallot, cucumber, avocado</i>	
	KAPPA (8 MCX) 7		BONSAÏ (6 MCX) 9
Concombre Cucumber		Feuille de soya, poivron, aubergine, courgette marinée grillée, avocat, concombre, sauce au basilic <i>Soybean paper, pepper, eggplant, grilled marinated zucchini, avocado, cucumber, basil sauce</i>	
	SUNRISE (8 MCX) 8		PERLE D'ORIENT (5 MCX) 8
Riz noir, champignon shiitaké, tofu, garni aux micropousses saisonnières, sauce épicee <i>Black rice, shiitake mushrooms, tofu, topped with seasonal microgreens, spicy sauce</i>		Seitan sauté à la sauce basilic, avocat, échalote frite, concombre <i>Seitan sauteed with basil sauce, avocado, fried shallot, cucumber</i>	
	ÉCLIPSE (8 MCX) 8		BOMBAY (5 MCX) 8
Riz noir, patate douce rôtie, avocat, garni aux micropousses saisonnières <i>Black rice, roasted sweet potato, avocado, topped with microgreens</i>		Crevettes véganes panées, tofu sucré, concombre, avocat, échalote, sauce curry <i>Breaded vegan shrimp, sweet tofu, cucumber, avocado, shallot, curry sauce</i>	
	YAMOSHINKO (8 MCX) 9		911 (5 MCX) 8
Riz noir, yamagoboo, oshinko, garni à l'avocat et carotte frite émincée, sauce épicee <i>Black rice, yamagoboo, oshinko, topped with avocado and fried minced carrot, spicy sauce</i>		Feuille de soya, tofu mariné très épice, flocon de tempura, avocat, pomme verte et échalote <i>Soybean paper, very spicy marinated tofu, tempura flakes, avocado, green apple, shallot</i>	
	MIMOSA (8 MCX) 9		DYNAMITE (8 MCX) 10
Asperge, patate douce, avocat, garni aux carottes émincées, poivrons verts, rouges frits <i>Asparagus, sweet potato, avocado, garnished with sliced carrots, fried green and red peppers</i>		Simili-crevettes, tempura, caviar vegan, concombre, avocat, mayo teriyaki <i>Tempura vegan shrimps, vegan caviar, cucumber, avocado, teriyaki mayo</i>	
	SAMURAI (8 MCX) 10		PHILADELPHIA (8 MCX) 11
Simili-anguille grillée, concombre, échalote, sauce teriyaki, garni à l'avocat <i>Grilled simili-eel, cucumber, green shallot, teriyaki sauce, garnished with avocado</i>		Tomate séchée, concombre, fromage vegan aux cajous, garnis aux avocats <i>Dried tomato, cucumber, vegan cashew cheese, garnished with avocado</i>	
	CALIFORNIEN MODERNE (6 MCX) 11		
Légumes frits: courgette, patate douce, carotte, échalote, sauce teriyaki, perles de riz massago <i>Fried vegetable: zucchini, sweet potato, carrot, green shallot, teriyaki sauce, massago rice pearls</i>		Poulet vegan frit, omelette vegan, massago, concombre, avocat <i>Vegan fried chicken, vegan omelette, massago, cucumber, avocado</i>	
	NIGIRI		
SUMO (5 MCX) 8		FAUXMON (2 MCX) 5 ⁵⁰	
Légumes frits: courgette, patate douce, carotte, échalote, sauce teriyaki, perles de riz massago <i>Fried vegetable: zucchini, sweet potato, carrot, green shallot, teriyaki sauce, massago rice pearls</i>		TOUNA (2 MCX) 5 ⁵⁰	
KAMIKAZE (5 MCX) 8		FAUXMON TEMPURA + CAVIAR (2 MCX) 6 ⁵⁰	
Tofu, courgette, poivron, champignon, avocat, concombre, échalote <i>Tofu, zucchini, pepper, mushroom, avocado, cucumber, shallots</i>		TOUNA TEMPURA + CAVIAR (2 MCX) 6 ⁵⁰	
BLACK DRAGON (6 MCX) 12		F-UNAGI (2 MCX) 5 ⁵⁰	
Tofu, courgette, poivron, champignon, avocat, concombre, échalote <i>Tofu, zucchini, pepper, mushroom, avocado, cucumber, shallots</i>		CAVI-ART NOIR (2 MCX) 5 ⁵⁰	
OHANA (6 MCX) 12		TOSAGO ORANGE (2 MCX) 5 ⁵⁰	

TEMPURA MAKI

	BLACK DRAGON (6 MCX) 12
--	--------------------------------

OHANA

Shitake mariné, patate douce, asperge, pomme verte, avocat, échalote, feuille de menthe japonaise
Marinated shitake, sweet potato, asparagus, green apple, avocado, green shallots, Japanese mint leaf

COMBOS

Inclus une soupe miso ou une salade verte
Included miso soup or green salad

Choix pré-sélectionnés par notre chef aucun changement possible
Pre-selected choices by our chef, no change possible



OU



SOUPE MISO

SALADE VERTÉ



WRAP & ROLL
1/2 wrap
+ 8 mcx de maki



GÉNÉRAL THAÏ OU PAD THAÏ
20



YIN & YANG
16 MCX
Assortiment de maki fait du riz noir et blanc
Mix of maki made with black and white rice



POKÉ
Faites votre choix parmi nos poké-bowls
Make your choice among our poké-bowls

PLATEAUX ASSORTIS ASSORTED PLATTERS

MEILLEURE SÉLECTION DU CHEF / CHEF'S BEST SELECTION

Choix pré-sélectionnés par notre chef - aucun changement possible / Pre-selected choices by our chef - no change possible

TÊTE À TÊTE

30 MCX
48

(suggestions pour 2 pers.)



BEST FRIENDS

50 MCX
76

(suggestions pour 3-4pers.)



PARTY

100 MCX
150

(suggestions pour 5-pers.)



PLATS CHAUDS HOT PLATES

GÉNÉRAL THAÏ

Cubes tofu croustillants, sautés dans une sauce aigre-douce avec poivrons, oignons, servi avec riz à la vapeur



PAD THAÏ

Nouilles de riz, tofu, bâtonnets de soya, fèves germées, poivrons, échalotes, le tout sauté avec sauce aigre-douce



*Ajoutez un extra simili-crevettes ou une portion de viande végane pour 4\$

* Add an extra of simili-shrimps or a portion of vegan meat for \$4

*Ajoutez un extra simili-crevettes ou une portion de viande végane pour 4\$

* Add an extra of simili-shrimps or a portion of vegan meat for \$4

TERIYAKI

Plat chauffant, fèves germées, carottes, poivron, viande végane, accompagné d'un bol de riz à la vapeur



Heating dish, bean sprouts, carrots, pepper, vegan meat, served with a bowl of steamed rice

DESSERTS

COUPE DE LITCHI

5

Lychee

MAKI AUX FRUITS

12

Feuille de soya légèrement panée enrobée de fruits saisonniers, servi avec de la crème glacée aux cajous à la vanille et du sirop d'érable



Slightly fried soybean lead coated with seasonal fruits, served with vanilla cashews ice cream and maple syrup

EXTRAS

Feuille de soya 1⁵⁰

Bol de riz blanc 3

Bol de riz noir 3⁵⁰

Gingembre 1

Wasabi 1

Feuille de riz 1

Chaque ingrédient 1⁵⁰

substitut 1

Each substitute ingredient 1

Sauce du chef 2

Sauce soya 1

SUIVEZ-NOUS SUR

FACEBOOK ET INSTAGRAM

@OHANASUSHIVEGAN

Mardi au Dimanche 2 pm - 9 pm

Tuesday to Sunday 2 pm - 9 pm

Lundi / Monday Fermé / Closed

514.303.1919

W.OHANASUSHI.CA

330 Avenue Mont-Royal Est

Montréal H7T 1P8

au coin de Drôle et Mont-Royal

*** Veuillez nous informer si vous avez des allergies alimentaires ou des besoins diététiques particuliers.
Tous les prix sont sujet à changements sans préavis. Photos : Présentation suggérée.
*** Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
All prices are subject to change without notice. Photos : Suggested presentation.



SUSHIS VEGAN RÉINVENTÉS

W.OHANASUSHI.CA