

Umami

IZAKAYA

MENU DÉGUSTATION

Demandez les détails à votre serveur!
– 49\$ –
par personne

Edamame – 5.95\$

Aubergine agebitashi

Mariné avec
shiso frais – 9.50

Salade wakame

Algues et
concombre – 8.50\$

Salade wafu

Feuille de
Chrysanthème
– 10.50\$

Soupe Shiro Miso

Miso San-O fait à
Montréal – 6.50\$

Gyoza

Dumpling
maison – 8.50\$

« Tonkatsu »

Tempeh de pois
jaunes frit au Panko
– 11.95\$

Miso ou Miso épicé*

Tofu, shiitake, tomate confite et
chou moutarde – 18.95\$

Miso fait à Montréal par San-O

Shoyu « Tokyo style »

Yuba, shiitake, tomate confite, wakame
et daikon – 18.95\$

Tantanmen épicé

Sésame, poivre de sichuan, tofu,
shiitaké, épinard – 18.95\$

Curry et tempeh tonkatsu

Shiitake, tomate confite, kimchi blanc,
fukujinzuke – 19.95\$

*Nos ramen sont servis avec
nos nouilles maison Biologique*

TSUKEMEN

Shoyu – 19.95\$

Curry épicé et tempeh tonkatsu – 19.95\$

*Nos tsukemen sont servis avec
nos nouilles maison Biologique*

Extras

+ Portion de nouilles maison – 2.95\$
+ Nori – 1\$
+ Tofu – 2\$

Nouille sans gluten – 2.95\$

* Fait d'ingrédients sans gluten sur demande

DESSERT

Beigne maison – 3.50\$

Glace maison du moment – 7.50\$

Crème brûlée Umami

crème brûlée à base de patate
douce japonaise – 7.50\$