

MINI HACHI SET MENU

OPENING SET - 39

Bao bun and rice crisps with a side
of goma dip and Asian chimichurri

Japanese pickles

Shiitake mushroom mix

Spicy Sichuan marinated tofu

Choka seaweed salad

Pomelo, cashew and cucumber salad



NINI HACHI LUNCH SET MENU

HANDMADE DUMPLINGS

Price is per unit

VEGETARIAN

Fried vegetable spring roll (cut into 2) _ 15

Vietnamese spring roll (cut into 3) _ 16

Vegetarian gyoza _ 11

CHICKEN

Nams _ 18

Gyoza _ 11

Fried wonton _ 11

Beef soup dumpling _ 11

SHARING PLATES

Fried fish cubes _ 58

in chili garlic sauce and dried peppers

Sashimi plate _ 64

Tuna, Salmon, Hamachi and Tamago

Fried rice _ 48

with vegetables

Beef strips stir _ 56

fried in curry paste, kaffir lime,
asparagus and green beans

Roasted chicken _ 52

served with red curry sauce,
coconut milk and basil

Slices of sirloin _ 58

marinated in spices,
served with spicy Thai sauce



טעגליכע הצעהים יאצא יאצא

39 סט פתיחת שולחן

לחמנית באו ופריכות אורז

מגיע לצד מטבל גומא וצימיצורי אסייתי

חמוצים יפניים

מיקס פטריות שיטאקי

טופו במרינדת סצואן פיקנטית

סלט אצות צ'וקה

סלט מלפפונים פומלה וקשיו



שולחן הצהריים של ניני האצ'י

כיסונים בעבודת יד
כל המנות מוגשות כיחידה אישית

צמחוני

ספרינג רול ירקות מטוגן (חתוך ל-2) – 15

ספרינג רול ויאטנמי (חתוך ל-3) – 16

גיזזה צמחנית – 11

עוף

נאמס – 18

גיזזה – 11

וון טון מטוגן – 11

סופ דמפלינג בקר – 11

למרכז שולחן

קוביות דג מטוגן – 58

ברוטב צילי שום, כוסברה ופלפלים יבשים

צלחת סשימי – 64

טונה, סלמון, אינטיאס וטמאגו

אורז מטוגן עם ירקות – 48

רצועות בקר – 56

מוקפצות במשחת קארי, קפיר ליים,

אספרגוס ושעועית ירוקה

פרגית צלויה – 52

מוגשת ברוטב קארי אדום חלב קוקוס ובזיליקום

פרוסות סינטה – 58

מושרת בתבלינים, מוגשת עם רוטב תאילנדי חריף

