



# HAWAIIAN BOWLS

אכילה בקערה היא עונג צרוף, והיא הרבה יותר מפוקה בהוואי הקערות שלנו מגישות חגיגה של טעמים, מרקמים, שיטות צליה, דגים, בשר וירקות - מחומרי הגלם הטריים והטובים ביותר בנמצא בכל ביס, תוכלו להרגיש את ה- **SPIRIT OF ALOHA** את בסיס מנות הדגים ניתן להחליף לאורז מלא / מיקס קטניות



**AIA NO I KA MAE E MELE ANA**  
LET THE SINGER PICK THE SONG

## מהמתבח ההוואיאני

### קואה מואה 59

תבשיל ענף מפורק על בסיס אורז מוקפץ, ביצת עין, כרוב מתובל, עגבניות שרי צליות, בטטה טמפורה, בוטנים ובצל ירוק

### קואה פאי פאי 61

תבשיל ארוך מנחתי בקר על בסיס אורז מוקפץ, עגבניות שרי צליות, כרוב מתובל, טבעות שאלוט, פקאן מסוכך ורוטב איולי קושו

### לוקו מוקו 59

מנת ההמבורגר הקלאסית של תושבי הוואי, קציצת המבורגר על בסיס אורז מוקפץ, רוטב לוקו מוקו, ביצת עין, עגבניות שרי צליות, בצל מוחמץ וכרוב מתובל

### אגדשי פוקה (טבעוני) 55

טופו קריספי, אורז ויאטנמי, אטריות זוקיני, צנן מגורד, בצל מוחמץ, אושינקו, שומשום וצייד אגדאשי

### טוריקאצ'י של מאווי 65

רצועות שניצל על מקשקשי צ'יז, ביצת עין וקימצי' סלרי. מגיע עם רוטב ספייסי מיונד

### שתייה קלה 11 מים/סודה 10

## פוקה

### מיס-סלמון פוקה 66

סלמון נא במיסו, אורז ויאטנמי, קוביות אבוקדו טרי, סלק צלוי, מלפפון, אדממה, בצל ירוק, תערובת שומשום, שאלוט קריספי ורוטב גומא

### שיואו איזה טונה 69

טונה שויו, אורז ויאטנמי, אטריות זוקיני, אדממה, מלפפון פריך, בטטה טמפורה, שאלוט קריספי, אושינקו, פוריקאקה ורוטב ספייסי מיונד

### מעורב הוואיאני 64

סלמון, דניס, אורז ויאטנמי, עגבניות שרי, מנגו, חסה פריכה, פלפל קימצי', שאלוט קריספי, רוטב ויניגרד טקילה

### קושו סלמון 66

סלמון אפוי, אורז ויאטנמי, מלפפון פריך, סלק צלוי, בטטה טמפורה, אושינקו, פוריקאקה, פקאנים מסוככים ורוטב איולי קושו

### אומו אומו סלט 46

מיקס חסות, אבוקדו, מנגו, עגבניות שרי, תערובת שומשום ורוטב ויניגרד טקילה. סלמון אפוי/קריספי קוד/טופו בטמפורה 12/14/19

## אם בכל זאת תרצו להרכיב לבד:

בול סלמון נא 67 | בול סלמון אפוי 68 | בול טונה נא 70 | טופו קריספי 56  
לבחירה 4 תוספות ו- 2 טופינג מהיטרינה (לא כולל אבוקדו / אצות וואקמה)

## ניתן להוסיף לכל המנות:

קוביות אבוקדו טרי 5  
אצות וואקמה פיקנטיות 6  
תוספת סלמון / טונה 18/16



## מנות צד

### אגדשי טופו 22

ציר אגדשי, טופו קריספי, צנונית מגורדת ואצות וואקמה

### מרק מיסו 26

קוביות טופו, אצות וואקמה בצל ירוק

### מק & (קשיו) צ'יז 27

⊗ **טונה אלוהה** 3 יח' 46 / 4 יח' 57  
טרטר ספייסי טונה עם בצל ירוק על "צ'יפס" אצבעות אורז פריכות וספייסי מיונד

### אדממה 25

### סלט אישי 18

תערובת חסות, עגבניות שרי ובצל סגול, מוגש עם רוטב מנגו פיקנטי/ויניגרד ירוק

### אטריות שעועית בתיבול מולוקאי 19

אטריות שעועית מושרות בפונזו, שמן שומשום ושמן צ'ילי עם פוריקאקה, שבוי בוטנים ובצל ירוק

**מילון:** אושינקו - צנן יפני | אגדשי - ציר פטריות שיטאקי, שמן שומשום וסאקה | מיקס קטניות - קינואה אדומה ולבנה, בורגול וחמוציות | פוריקאקה - שבוי אצות ושומשום | רוטב גומא - טחינה, איולי, שומשום שחור | טבעוני