

ALOHA!

THE SPIRIT OF HAWAII



פוקה

מהמתבח ההוויאני

קואה מואה 62

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

קואה פאי-פאי 64

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

צ'וקה סטייק 65

קוביות אנטריקוט קריספי בטיגון קל על מצע פרייד רייס, לצד מיקס של בצל, כרוב, ג'ינג'ר ושום צרובים. רוטב איולי קושו ושאלוט קריספי מעל

טוריקאצ'י של מאווי 68

רצועות שניצל על פרייד רייס, ביצת עין ופלפל קימ'צ'י, לצד רוטב ספייסי מיונד החלפה לבסיס מק & (קשיו) צ'יז 3

אגדשי פוקה 58

טופו קריספי, אורז סושי, אטריות זוקיני, צנון מגורד, בצל מוחמץ, אושינקו, שומשום וציר אגדאשי

אונז טופו 61

טופו שישב במרינדת צ'ילי מתקתק צרוב על הפלאנצ'ה, לצד מלפפון, בצל מוחמץ, תירס אדום, אושינקו, צנונית ורוטב פונזו

אם בכל זאת תרצו להוכיב לבד

בול סלמון נא 69 | בול סלמון אפוי 70 | בול טונה נא 71
טופו קריספי 59 | בול מעורב סלמון דניס 70

לבחירה 4 תוספות ו-2 טופינג מהוויטרינה (לא כולל אבוקדו / אצות וואקמה)

ניתן להוסיף לכל מנות הדגים / טופו

קוביות אבוקדו טרי 5 | אצות וואקמה פיקנטיות 7 | תוספת סלמון / טונה 17/19

קינוחים

מלבי הוויאני 19

רייס פודינג הוויאני רך ומתוק

קווין אופיאה 18

קוביות רייס פודינג מטוגנות עם חתיכות אננס, ציפוי פנקו וטמפורה

שתייה

שתייה קלה 11 | מים / סודה 10



HAWAIIAN BOWLS אכילה בקערה היא עונג צרוף, והיא הרבה יותר מפוקה בהוואי הקערות שלנו מגישות חגיגה של טעמים, מקמ'ים, שיטות צליה, דגים, בשר וירקות - מחומרי הגלם הטריים והטובים ביותר בנמצא. בכל ב'יס, תוכלו להרגיש את ה-**SPIRIT OF ALOHA**

את בסיס מנות הדגים ניתן להחליף

אורז מלא / מיקס קטניות / אטריות שעועית / אטריות זוקיני

מיס-סלמון 67

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

שיואזו איזה טונה 69

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

מעורב הוויאני 66

סלמון, דניס, אורז סושי, עגבניות שרי, מנגו, חסה פריכה, פלפל קימ'צ'י, שאלוט קריספי, רוטב ויניגרד טקילה

קושו סלמון 67

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

אומו אומו סלט 49

מיקס חסות, אבוקדו, מנגו, עגבניות שרי, תערובת שומשום ורוטב ויניגרד טקילה

סלמון אפוי / קריספי דניס / טופו בטמפורה 12/16/19

מנות צד

מרק תירס קטן 17 / גדול 26

מרק מיסו 26
קוביות טופו, אצות וואקמה, בצל ירוק

אגדשי טופו 23

ציר אגדשי, טופו קריספי, צנונית מגורדת ואצות וואקמה

מק & (קשיו) צ'יז 28

אטריות שעועית בתיבול מולוקאי 22

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

מהאלו ווינגס 4 יח' 29 / 6 יח' 39

כנפיים בציפוי פריך עם דיפ מנגו ופפריקה מעושנת

לייקי 28

דף אורז מגולגל צרוב על הפלאנצ'ה במילוי אורז מוקפץ עם עוף, מוגש עם רוטב חמאת בוטנים על מצע חסה לליק

טונה אלוהה 3 יח' 46 / 4 יח' 57

טרטר ספייסי טונה עם בצל ירוק על צ'יפס אצבעות אורז פריכות וספייסי מיונד

אדממה 25

מילון: אושינקו - צנון 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 | ניתן לבקש ללא גלוטן