



ENTRANTES FRIOS

TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE 9.50€
Con wasabi troceado, confitura de tomate y crujiente de flor de loto.

USUZUKURI DE DORADA 10.80€
Con leche de tigre, crema de yuzu, huevas de tobiko-yuzu y aroma de lima.

USUZUKURI DE SALMÓN 9.50€
Aderezado con salsa dulce-ácida, mango, crema de albahaca, huevas de salmón y ralladura de botarga.

ENSALADA DE ATÚN AL ESTILO TATAKI 10.80€
Con berenjena marinada en salsa yakiniku, vinagreta de miso, sésamo blanco y aroma de lima.

USUZUKURI DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO 16.90€
Acompañado salsa de cítrica de lulo y ají amarillo, erizo de mar, kizami wasabi, chutney de dátiles y huevas de tobiko yuzu.

ENSALADA DE ALGAS VARIADAS 9.80€
Acompañada de encurtidos al estilo japonés, con vinagreta de yuzu.

ENTRANTES CALIENTES

TSUKUNE DE PESCADO (4 BUÑUELOS) 6.90€
Buñuelo de pescado blanco con crema de curry-mango y bonito seco.

KUSHIAGE DE CERDO (2 BROCHETAS) 6.90€
Rollito de cerdo ibérico, brie, shiso y crema de ume, rebozado en panko japonés, acompañado de crema de trufa.

GYOZA DE POLLO CRUJIENTE (2 UNIDADES) 4.40€
Con espuma de kabocha, miso y gorgonzola.

GIOZA VEGETAL (2 UNIDADES) 4.40€
Gioza de rellena de vegetales acompañada salsa ponzu.

KARAAGE DE POLLO (6PIEZAS) 5.90€
Pollo macerado al estilo Japonés, acompañado de mayonesa de kimchee y lima.



URAMAKIS

URAMAKI DE ATÚN 9.50€
Atún desmigado con especias japonesas, acompañado de crema de algas, chips de jamón, salsa fresca de tomate, kimchee y jengibre.

URAMAKI DE ATÚN TORO 15.90€
Aderezado con salsa soja wasabi, relleno de atún desmigado con especias japonesas, cubierto de ventresca de atún, acompañado de confitura de tomate, tapenade de aceituna y parmesano, aceite de albahaca, ralladura de lima y huevas de tobiko.

URAMAKI DE KANI 9.90€
Relleno de cangrejo desmigado, cubierto con un arcorís de salmón, mango, coronado con espuma de frambuesa y foie.

URAMAKI DE LANGOSTINO 9.90€
Langostino en tempura con cangrejo desmigado, cubierto de aguacate y acompañado de crema de curry-mango con confitura de tomate, tomillo y tenkasu.

URAMAKI IBÉRICO 10.90€
Relleno de croqueta de boletus, seta eringui, cubierto con jamón ibérico, crema de trufa y reducción de Pedro Ximénez.

URAMAKI IBÉRICO SETAS 13.90€
Relleno de croqueta de boletus cubierto con jamón ibérico, crema de setas, trufa negra laminada y reducción de Pedro Ximénez.

URAMAKI TROPICAL (6 UNIDADES) 12.90€
Con envoltura de papel de soja, relleno de croqueta de nécora, cubierto de tartar de centollo gallego, crema de marisco con chili dulce-picante, huevas de salmón y crujientes de plátano macho.

URAMAKI VEGETAL 8.90€
Relleno de espárrago en tempura, takuan (nabo encurtido), y aguacate, cubierto de carpaccio de seta eryngii al ajillo, y crema de setas.



NIGIRIS

NIGIRI DE SALMÓN SETAS 3.10€
Flambeado con crema de setas, salsa yakiniku, aroma de carbón y espuma de kabocha, miso y gorgonzola.

NIGIRI DE CORVINA 3.20€
Flambeado con foie y crema de tartufo.

NIGIRI VENTRESCA TRUFA 4.50€
Con crema de setas y trufa fresca laminada.

NIGIRI DE VIERIA 3.70€
Flambeado con crujiente de la raíz de la flor de loto, crema de albahaca, huevas de salmón, aroma de naranja y aceite ahumado.

NIGIRI DE LANGOSTINO 3.70€
Acompañado de chutney de coco y jengibre y salsa marisco con chili dulce picante.

NIGIRI VEGETARIANO 2.60€
Con mango, aguacate, confitura de tomate, aceite de albahaca y aroma de naranja.

NIGIRI DE DORADA 2.90€
Flambeado acompañado de chutney de dátiles, huevas de salmón y sisho picado.

NIGIRI DE DORADA TAPENADE 2.90€
Flambeado, con tapenade de aceituna negra y parmesano, ralladura de botarga y aceite de albahaca.

NIGIRI DE ATÚN 2.90€
Acompañado de salsa soja-wasabi confitura de tomate y crema de yuzu.





PLATOS CALIENTES

CURRY-DON 8.90€
Curry estilo japonés, guiso de verduras y carne de vacuno, huevo cocinado a baja temperatura y mango troceado, acompañado de arroz blanco.

KATSU-DON 9.50€
Carne de cerdo empanado, salteado al wok, con cebolla laminada, salsa de soja, ajo y jengibre, ligado con huevos rotos y salsa tonkatsu, acompañado de arroz blanco.

YAKITORI (2 UNIDADES) 9.50€
Brocheta de pollo con salsa barbacoa japonesa ahumada, acompañados de puré de patata.

YAKISOBA 9.50€
Fideos de trigo salteados al wok con verduras y marisco acompañados de bonito seco y crema de albahaca.

YAKISOBA VEGETARIANO 8.50€
Fideos de trigo salteados al wok con verduras y acompañados de tomate seco y albahaca fresca.

HAMBURGUESA JAPONESA 10.50€
Carne de cerdo macerada al estilo japonés acompañada de salsa demi-glacé, boletus, crema de trufa, huevo cocinado a baja temperatura y chips de patatas.

POSTRES

INARI (4 UNIDADES) 6.50€
Bolsita de tofu frito relleno de cheesecake de judía roja, praline de sésamo negro acompañado de mousse de boniato y coco.

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO Y DAY-DAY 6.50€
Acompañado de espuma de azuki, crujientes de plátano macho y frambuesa deshidratada.

BROWNIE DE CHOCOLATE Y SÉSAMO NEGRO 5.90€
Acompañado de espuma de chocolate blanco y fruta de la pasión.



CERVEZAS

TERCIO DE CRISTAL
Asashi (Japonesa) 2.60€
Magna (San Miguel) 2.70€
Manila (San Miguel) 3.20€

CERVEZA DE BOTE 33 CL.
San Miguel Especial 1.90€
San Miguel Radler 1.80€
San Miguel 0,0 1.80€

REFRESCOS

Agua con gas 'Perrier' 1.80€
Coca-cola / zero 1.80€
Fanta Naranja / limón 1.80€
Acuario / Naranja 1.80€
Nestea 1.80€



@sayukitakeaway



SayukiTakeaway

TFNO. PEDIDOS

658 608 311 - 960 512 048

HORARIO

Miércoles a Lunes 20:00 a 23:30

HORARIO DE PEDIDOS

JUE-DOM-LUN de 19:00 a 23:30

VIE-SAB de 18:00 a 23:30



C/ SUECA 17, 46006 VALENCIA

