



MEGEISHA
JAPANESE FUSION

MENU À LA CARTE

STARTER

MISOSHIRU

Pasta di soia fermentata, tofu e alga wakame secca

€ 4

EDAMAME

Fagioli di soia lessati e salati

€ 4

GOMA WAKAME SALAD

Insalatina di alga wakame in agrodolce

€ 6

JAPPO SALAD

Insalata di carote, daikon e alga wakame
con zest e succo di lime

€ 6

GYOZA

Ravioli ripieni a scelta:
carne di maiale / pollo / gamberi
con verdure di stagione serviti con salsa a base di soia

€ 8

ANTIPASTI MEGEISHA

BAU BAN

Panini di riso cotti al vapore con pancetta di maiale,
spicy mayo e insalatina giapponese

€ 10

FIRE CRACKER CHICKEN KARAAGE

Bocconcini di pollo in tempura con salsa al miele,
sesamo leggermente piccante e julienne di peperoni

€ 12

SPECIAL PORK RIBS

Costine di maiale glassate con salsa di soia e fondo di cottura,
servite con anacardi tostati e filamenti di peperoncino

€ 12

GOLDEN PRAWNS WITH RICE

Gamberi rossi leggermente scottati con salsa all'uovo,
mayo, yuzu e serviti con una ciotolina di riso bianco

€ 15

ABURI

Nigiri di salmone scottato alla fiamma con salsa dello chef

€ 15

RICE

GOHAN Riso al vapore	€ 3
SU GOHAN Riso al vapore con aceto e semi di sesamo	€ 4
CRISPY SPICY TUNA (4pz) Crispy rice con tartare di tonno piccante	€ 8
CRISPY SAKE TARTARE (4pz) Crispy rice con tartare di salmone	€ 8
CRISPY ROASTED BEEF (4pz) Crispy rice con manzo scottato	€ 8
CRISPY RICE SPECIAL (6pz) Crispy rice mix	€ 12
YAKIMESHI TORI Riso saltato con pollo, verdure e uova	€ 12
YAKIMESHI SEA FOOD Riso saltato con gamberi, capesante, verdure e uova	€ 16
SAKEDON Sushi rice con fettine di salmone e ikura	€ 18
CHIRASHI Sushi rice con fettine di pesce misto e frutti di mare	€ 21
TEKKADON Sushi rice con fettine di tonno	€ 25

TEMPURA

TEMPURA MORIWASE (6pz) Gamberi, baccalà e verdure miste fritti in tempura	€ 12
TEMPURA DI GAMBERI (5pz) Gamberi fritti in tempura	€ 16
TEMPURA DI BACCALÀ (5pz) Baccalà fritto in tempura	€ 16

KITCHEN SPECIAL ROLLS

HOT PHILADELPHIA (8pz) € 15
Hosomaki in tempura con salmone, gamberi, philadelphia e salsa teriyaki

HOT LOBSTER (6pz) € 22
Futomaki di astice in tempura con mango, avocado, latte di cocco e salsa unagi

KOBE BEEF ROLL (8pz) € 22
Uramaki con avocado, cetriolo, salsa al tartufo, foiegras e salsa unagi, ricoperto da kobe beef scottato

SPECIAL SUSHI BAR

TARTARE DI SALMONE € 18
Cubettata di salmone con spicy mayo su letto di alga wakame con salsa nikiri e ikura

CEVICHE MEGEISHA € 18
Cubettata di pesce misto e crostacei al profumo di limone con cipolla rossa e pomodorino ciliegino

HOTATE MISO € 21
Capesante scottate con burro chiarificato, servite con salsa di miso, asparagi e nero di seppia

SUZUKI ARAI € 22
Sottili fette di branzino scottate in acqua bollente e servite su letto di ghiaccio con tre salse tipiche giapponesi

KONKYOTO € 23
Purea di mais ricoperta con mozzarella impanata al panko, gambero rosso di Mazara del Vallo e chili

TARTARE DI RICCIOLA € 24
Cubettata di ricciola su letto di alga wakame con salsa ponzu, zest di lime, salsa sriracha, panko e tobiko

TARTARE DI TONNO € 24
Cubettata di tonno rosso Balfego su letto di avocado con caviale, salsa nikiri e ikura

TARTARE DI GAMBERO € 25
Cubettata di gambero rosso, marinato con salsa nikiri, salsa di soia al tartufo e umami, servita su letto di avocado

TIRADITO € 35
Selezione esotica di mazzancolle, capesante, gambero rosso, ricciola e salmone, aromatizzata con salsa al peperoncino giallo (aji amarillo)

CARPACCIO

CARPACCIO DI SALMONE

€ 15

Fettine di salmone scottate con salsa ponzu, zenzero, ikura, lime e erba cipollina

CARPACCIO DI PESCE MISTO

€ 16

Aromatizzato con salsa al pesto e agrumi

CARPACCIO DI POLPO

€ 19

Aromatizzato con salsa dello chef

CARPACCIO DI RICCIOLA

€ 21

Fettine di ricciola scottate con aglio e burro, servite con salsa nikiri

CARPACCIO MEGEISHA

€ 24

Carpaccio di pesce misto con gambero rosso e salsa dello chef

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO

€ 32

Servito con salsa dello chef, caviale e limone

EARTH AND OCEAN

CHICKEN TERIYAKI

€ 18

Pollo grigliato con salsa teriyaki e verdure di stagione

OCTOPUS AND POTATOES

€ 18

Polpo alla brace ripassato in salsa teriyaki
su spuma di patate viola

SPICY SHRIMPS

€ 19

Gamberi scottati ripassati nella loro bisque piccante
su spuma di patate viola

SALMON TERIYAKI

€ 19

Salmone alla griglia con salsa teriyaki e verdure di stagione

DUET MEGEISHA

€ 20

Capesante servite su japanese sauce e gamberi
leggermente piccanti con guacamole e zest di lime

YELLOWTAIL AND PISTACHIO

€ 22

Ricciola in crosta di pistacchio con salsa teriyaki,
japanese sauce e granella di pistacchio

AHI TUNA

€ 22

Tagliata di tonno del Mediterraneo scottato con sesamo
bianco e nero, salsa di soia dolce e verdure di stagione

FILET OF BEEF TOBAN

€ 22

Filetto di manzo argentino su pietra lavica
con burro al wasabi e verdure di stagione

MISO GLAZED BLACK COD

€ 24

Merluzzo nero dell'Alaska glassato al miso
con verdure di stagione

SASHIMI

SAKE (6pz) Sashimi di salmone	€ 10
AKAMI (6pz) Sashimi di dorsale di tonno rosso	€ 16
HAMACHI (6pz) Sashimi di ricciola	€ 18
CHU TORO (6pz) Sashimi di lombo di tonno rosso	€ 18
TORO (6pz) Sashimi di ventresca di tonno rosso	€ 24
MORIWASE SMALL (15pz) Cinque tipologie di sashimi	€ 26
TRIS DI TONNO Akami, chu toro, toro	€ 29
MORIWASE LARGE (25pz) Cinque tipologie di sashimi	€ 45
GRANCHIO REALE Chela di granchio reale della Norvegia	€ 14/etto
ISEEBI* Sashimi di aragosta del mediterraneo servita su ghiaccio, (*necessaria prenotazione con almeno un giorno di anticipo)	€ 150/kg

NIGIRI

SAKE (2pz) Nigiri di salmone	€ 6
SUZUKI (2pz) Nigiri di spigola	€ 7
HAMACHI (2pz) Nigiri di ricciola	€ 8
HOTATE (2pz) Nigiri di capesante	€ 9
AKAMI (2pz) Nigiri di dorsale di tonno rosso	€ 10
AMAEBI (2pz) Nigiri di gambero	€ 12
CHU TORO (2pz) Nigiri di lombo di tonno rosso	€ 12
KURUMAEBI (2pz) Nigiri di mazzancolla	€ 16
TORO (2pz) Nigiri di ventresca di tonno rosso	€ 16
COMBU NIGIRI SPECIAL (8pz) Selezione di nigiri a cura dello chef	€ 24
COMBU NIGIRI SPECIAL TRADIZIONALE GIAPPONESE (8pz) Selezione di nigiri a cura dello chef, preparati secondo il metodo tradizionale giapponese	€ 28
NIGIRI ABURI MEGEISHA (6pz) Selezione speciale di tre tipologie arricchite da tipici sapori orientali	€ 28
NIGIRI OMAKASE* (10pz) Selezione speciale dello chef servita esclusivamente al banco (*su disponibilità)	€ 35

GUNKAN

GUNKAN SAKE (2pz)

€ 8

Bocconcini di riso avvolti da salmone e ricoperti con tartare di salmone

GUNKAN TOBIKO (2pz)

€ 8

Bocconcini di riso avvolti da sfoglia di alga nori con uova di pesce volante

GUNKAN IKURA (2pz)

€ 9

Bocconcini di riso avvolti da sfoglia di alga nori e ricoperti con uova di salmone

GUNKAN FLAMBATO (2pz)

€ 9

Bocconcini di riso avvolti da salmone flambato e ricoperti con tartare di salmone e salsa dello chef

FUOCO GUNKAN (4pz)

€ 15

Bocconcini di riso avvolti da filetti di salmone, ricoperti con tartare di salmone, philadelphia e salsa dello chef

TAKO GUNKAN (4pz)

€ 16

Bocconcini di riso avvolti nel lime e ricoperti con mayo jappo, polpo in tempura, ikura, miele, zest di lime e salsa teriyaki

EBISAKEYAKI GUNKAN (4pz)

€ 23

Bocconcini di riso avvolti da salmone flambato e ricoperti da gambero argentino su letto di sweet chili mayo

HOTATE SHIMEJI GUNKAN (4pz)

€ 24

Gunkan di salmone serviti a fuoco vivo, ricoperti con capesante grigliate e funghi shimeji saltati al burro chiarificato

SPECIAL GUNKAN (8pz)

€ 26

Selezione speciale di gunkan creati dallo chef

URAMAKI 8 PEZZI

SAKE PHILADELPHIA

€ 12

Uramaki ripieno di salmone, philadelphia e avocado, ricoperto da semi di sesamo

SALERNO

€ 14

Uramaki ripieno di gambero in tempura e avocado, ricoperto con tartare di tonno, cipolle croccanti e salsa chili and honey

LEMON MAKI

€ 16

Uramaki ripieno di gambero in tempura, ricoperto da salmone, zest di limone grattugiato, salsa lemon e panko

TIGER

€ 16

Uramaki ripieno di gambero in tempura e avocado, ricoperto da salmone e salsa Me Geisha

ANGEL ROLL (6pz)

€ 16

Special wood press roll con riso e gambero in tempura, ricoperto da salmone, spicy mayo, panko e ikura

KABUKI ROLL (8pz)

€ 20

Uramaki ripieno di gambero bollito, insalatina, salmone e mayo jappo, ricoperto da avocado, sesamo e salsa teriyaki

HAMACHI ROLL

€ 21

Uramaki ripieno di ricciola in tempura, con insalata e chili mayo, ricoperto con fettine di ricciola flambè

MEGEISHA CRAB

€ 23

Uramaki ripieno di capesante aromatizzate al tartufo, soft shell crab, goma wakame, tobiko e mayo, ricoperto con ricciola, salsa teriyaki e salsa leggermente piccante

MAZARA ROLL

€ 23

Uramaki ripieno di salmone e avocado, ricoperto da gamberi rossi di Mazara del Vallo e perlage al tartufo

SHRIMP GOLD

€ 24

Uramaki ripieno di mazzancolle cotte al vapore, mayo jappo e goma wakame, ricoperto da salmone scottato, tobiko e sfoglie d'oro alimentare

EBIYAKI GOLD

€ 24

Uramaki ripieno di gambero argentino piastrato, con avocado e mayo jappo, ricoperto da fettine di salmone scottato e uova di pesce volante

SUSHI/SASHIMI SET

SUSHI MIX (16pz) € 21
4 nigiri, 6 hosomaki, 2 gunkan e 4 uramaki

SUSHI MIX (20pz) € 26
4 nigiri, 6 hosomaki, 2 gunkan e 8 uramaki

SUSHI SASHIMI SMALL (22pz) € 36
9 sashimi, 4 nigiri, 4 uramaki, 3 hosomaki,
e 2 gunkan

SUSHI SASHIMI SPECIAL (38pz) € 65
12 sashimi, 8 nigiri, 8 uramaki, 6 hosomaki,
e 4 gunkan

HOSOMAKI 6 PEZZI

KAPPAMAKI € 7
Piccolo rotolo di alga nori e riso, ripieno di cetriolo e sesamo

SAKE € 8
Piccolo rotolo di alga nori e riso, ripieno di salmone

MAGURO € 8
Piccolo rotolo di alga nori e riso, ripieno di tonno rosso

EBIMAKI € 8
Piccolo rotolo di alga nori e riso, ripieno di gambero

NEGITOROMAKI € 10
Piccolo rotolo di alga nori e riso, ripieno di pancia
di tonno rosso e porro

CALIFORNIA URAMAKI (8pz) € 12
Uramaki ripieno di surimi, avocado
e cetrioli, ricoperto da semi di sesamo

Il nostro pescato è preventivamente abbattuto, nel rispetto della normativa vigente.

In ottemperanza a quanto prescritto dal Regolamento (UE) N.1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, comunichiamo alla gentile clientela che per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.
Grazie.



facebook.com/megeisha
instagram.com/megeishasalerno

megeisha.it