

מא
מא



אסיה בר

מנות פתיחה

- אורז – שבבי בצל מטוגן ובצל ירוק 16 ש"ח
- לחמניות מאודות – איולי בזיליקום ומתבל
עגבניות 16 ש"ח
- סטיקי רייס – אורז דביק תאילנדי 16 ש"ח
- חמוצים 18 ש"ח
- פאני פורי – טרטור דג ים עטוף בקונכיה פריכה
14 ליח' ש"ח
- מרק תירס – קארי אדום וחלב קוקוס 22 ש"ח

מנות ראשונות וסלטים

- פרייד רייס – אורז, ירקות וביצה מוקפצים
בווק 26 ש"ח
- בתוספת עוף ... 30 ש"ח / בתוספת בקר ... 32 ש"ח
- נאמס – ספירנגל רול ויאטנמי במילוי ירקות
מוקפצים עטופים בדפי אורז מטוגנים וחסה
2 יח' 32 ש"ח / 3 יח' 42 ש"ח
- חציל במיסו – חציל מטוגן, סלטון ירוקים ובצל
מוחמץ ברוטב פונזו הדרים, טחינה גולמית
ושומשום 36 ש"ח
- סום טאם – פאפייה בוסר, שרי, שעועית
ירוקה, גזר, כרוב ושברי בוטנים בתיבול
תאילנדי 36 ש"ח
- בתוספת דג מטוגן 48 ש"ח
- סלט מלפפונים – גזר, בצל ירוק, צנונית,
כרוב, שומשום קלוי ברוטב בוטנים ... 36 ש"ח
- בתוספת דג מטוגן 48 ש"ח
- סלט חסות – ויניגרטיפני ושקדים 42 ש"ח
- בתוספת עוף או טופו 46 ש"ח



דגים נאים

טרטר סלמון – איולי לימון כבוש, קרמל סויה
וצ'ילי חריף על לחם קסטן 46 ₪

טרטר דגים – מלפפון, קולורבי, בצל וסלטון
ירוקים ברוטב פונזו הדרים וליים 58 ₪

קרפצ'יו דגים – שברי בוטנים, כוסברה וצ'ילי
בויניגרט הדרים 56 ₪

ששימי תאילנדי – סלטון פפאיה בוסר וירוקים
ברוטב סום טאם 56 ₪

ששימי יפני – על אורז שושי בתחמיץ הדרים
..... 61 ₪

טטאקי טונה – טונה צרובה במעטפת פקאן,
ירקות מוקפצים ברוטב מתקתק 61 ₪

מנות ביניים ומאודים

באן טופו – טופו במרינדת מיסו לבן, בצל
סלטון ירוקים ומלפפון חמוץ 38 ₪
אופציה למנה וחצי 52 ₪

באן פריקסה – באן מטוגן, טונה אדומה,
מלפפון חמוץ, סלטון ירוקים 52 ₪
אופציה למנה וחצי 66 ₪

באן דג – דג מטוגן, איולי בזיליקום, סלטון
ירוקים ושבבי בצל בתיבול תאילנדי ... 42 ₪
אופציה למנה וחצי 56 ₪

באן בקר – בשר בקר בבישול ארוך, איולי
חרדל, חסה ומלפפון חמוץ 44 ₪
אופציה למנה וחצי 58 ₪

באן בורגר – קלאסי 38 ₪
אופציה למנה וחצי 52 ₪

קאפ לברק – לברק מטוגן וסלטון ירוקים,
בתיבול תאילנדי עטופים בחסה אייסברג
2 יח' 32 ₪ / 4 יח' 58 ₪

ברוסקטת ים – דגים צרוב, סלטון ירוקים
וספייסי מיונז מוגש על קריספי באן 56 ₪

יקטורי עוף – ברוטב בוטנים וחלב קוקוס ... 38 ₪

מנות עיקריות ומוקפצים

פאד תאי – אטריות אורז וירקות, ביצה, בוטנים
וכוסברה 45 ש

בתוספת טופו ... 53 ש / בתוספת עוף ... 55 ש

בתוספת בקר ... 57 ש / בתוספת סלמון ... 59 ש

מוקפץ יפני – אטריות ביצים, ירקות ובוטנים

ברוטב מתוק יפני 45 ש

בתוספת טופו ... 53 ש / בתוספת עוף ... 55 ש

בתוספת בקר ... 57 ש / בתוספת סלמון ... 59 ש

אטריות אודון – עם ירקות ברוטב קארי אדום

וחלב קוקוס, בוטנים וכוסברה 58 ש

בתוספת עוף 68 ש

בתוספת פילה לברק 80 ש

פאד קפאו – בשר קצוץ במרינדה אסיאתית

עם למון גראס, בצל, ברוקולי, כוסברה

ובזיליקום מוגש עם אורז בסמטי וביצת עין

בקר 68 ש / דג 88 ש

תבשיל קארי צהוב / אדום – אורז בסמטי

וירקות 48 ש

בתוספת טופו ... 56 ש / בתוספת עוף ... 58 ש

בתוספת פילה לברק 70 ש

טאלי דג - צרוב עם תבלינים חמים, מוגש

עם לחם ומתבלים 82 ש

פילה סלמון – עם ירקות מוקפצים בגלייז

מיסו מוגש עם אורז 82 ש

פילה מוסר – עם ארטישוק ירושלמי, תרד

ועגבניות מוגש עם אורז 88 ש

שניצל מא – מוגש עם סלט ואורז או צ'יפס

לבחירה 56 ש

לברק מטוגן – ירקות ומטבלים בהרכבה

אישית 117 ש



מנות ילדים

שניצלוני דג עם אורז או צ'יפס 42 ₪

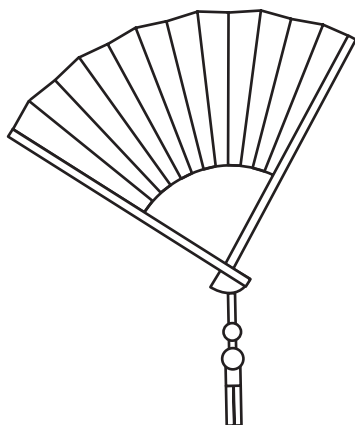
שיפודי סלמון עם אורז או צ'יפס 42 ₪

אטריות ביצים ברוטב מתקתק 42 ₪

רול סושי - 3 ירקות לבחירה 28 ₪

מנת צ'יפס 26 ₪





אז מה זה מא?

מא הוא מושג מן התרבות היפנית. הוא מדבר על שקט, אמנות השקט. היפנים מאמינים שכל אמן צריך לדעת למצוא את רגעי השקט בעבודה שלו, למשל, נגן טוב ישתמש ברגישות בחוכמה ברגעים בין תו לתו, בהם הוא אינו מנגן. כמו במוזיקה גם באוכל אפשר למצוא מא, לצד טעמים וצבעים עשירים, חשוב לא פחות הטעם הנייטרלי, השקט, כמו אורז או אטריות, שמייצרים הרמוניה בין חומרי הגלם.



מאקי

- סלמון אבוקדו 22 ש
- טונה וקרמל סויה 24 ש
- מאקי טופו - בצל ירוק ואצות וואקמה ... 20 ש
- ספייסי טונה - מלפפון שאטה וליים ... 22 ש
- יילו טייל - ספייסי מיונז ואספרגוס 28 ש

המטוגנים

- איצ'י - 0/1 סלמון בטמפורה, אבוקדו, בטטה, בזילוף רוטב טריאקי 38 ש
- אופציה טבעונית - בטטה, אבוקדו, בצל ירוק 32 ש
- ני - אספרגוס, בזיליקום, מלפפון, בצל ירוק, מלפפון, סלמון נא, בזילוף טריאקי 34 ש
- נינג'יה רול - אספרגוס בטמפורה וספייסי טונה 32 ש

אינסייד אאוט

- סאן - גזר, מלפפון, אבוקדו, בצל ירוק ... 28 ש
- שי - תפוח עץ, בצל ירוק, סלמון, מלפפון וספייסי מיונז בציפוי קריספי סלק, פקאן, עירית ואילוי חרדל 38 ש
- גו - טונה אדומה, גזר, מלפפון וקנפיו בציפוי טונה, קריספי ג'ינג'ר, קריספי סלק וקרמל סויה 52 ש
- רוקו - סלמון, אבוקדו, בטטה ובצל ירוק בציפוי סלמון צרוב, ספייסי מיונז, טריאקי, קריספי בטטה ועירית 42 ש
- סיצ' - סלמון בטמפורה, אבוקדו, קנפיו, גזר ובצל ירוק 32 ש

האצ' – סלמון, גזר, אבוקדו ובצל ירוק בציפוי יילו טייל, צ'ילי אדום וספייסי מיונז 52 ש

קיו – סלמון, מלפפון, אבוקדו, בצל ירוק וקריספי סלק 34 ש

ג'יו – אבוקדו, מלפפון, בצל ירוק, טרטרו סלמון ולימון כבוש 42 ש

עלמא רול – מלפפון, אננס, בצל ירוק, ויילו טייל בציפוי יילו טייל, פלפל שאטה וקריספי שאלוט 56 ש

סמוראי רול – ספייסי טונה, אספרגוס ומלפפון בציפוי טונה אדומה ומנגו (בעונה) ... 48 ש

קומבינציות

טבעונית - סאן ומאקי טופו 38 ש

ורודה – רוקו, מאקי סלמון, 2 יח' ניגירי סלמון 64 ש

אדומה – גו, מאקי טונה, 2 יח' ניגירי טונה 78 ש

לבנה – האצ', מאקי יילו טייל, 2 יח' ניגירי יילו טייל 88 ש

זהב – איצ'י, ני, נינג'ה רול 76 ש

למביני עניין – שי, עלמא, סמוראי ... 120 ש

מא – סמוראי, רוקו, האצ' 118 ש

ניגירי

זוג ניגירי לבחירה :

סלמון – ספייסי מיונז וקריספי סלק ... 18 ש

טונה אדומה – קרמל סויה עירית וקריספי ג'ינג'ר 22 ש

דג יילו טייל – שקדים ועירית 24 ש

ניגירי משולש – 1 יח' מכל סוג 30 ש

ניגירי משושה – 2 יח' מכל סוג 52 ש

קוקוטיילס

מרגריטה מנגו – טקילה, שמן צ'ילי, ליקר
אגבה כחולה, ליקר פלפלים מיובשים ומנגו
ש 42

הג'ין של ברוס לי – ג'ין, למון גראס, ג'ינג'ר,
סאקה, לימון ויוזו ש 38

מולאן – וודקה, ליצ'י, ורדים, תפוחים, פירות
יער ש 36

בנגקוק – סיילור ג'רי (רום מתובל), שקדים,
אננס, קוקוס, חמאת בוטנים ותבלינים ... ש 40

מא תאי – וודקה, מלון, אננס וג'ינג'ר ... ש 42

יין לבן

לה ג'אמל, פיננו גריג'יו, צרפת ... 150 / 39 ש

וילה וולף, גוורצטרמינר, גרמניה ... 150 / 39 ש

רקנטי, סוביניון בלאן, ישראל 150 / 39 ש

פלטר, גוורצטרמינר, ישראל 170 ש

מטר לבן, ס. בלאן וסמיון, ישראל ... 170 / 44 ש

שבלי, דומיין דה מאלאנד, צרפת 190 ש

בועות

מלווזיה, קאוויקילי, איטליה 130 / 35 ש

פרוסקו, מאסקיו, איטליה 150 ש

יין אדום

ריוחה קריאנזה, ספרד 130 / 35 ש

פלטר טריון, ישראל, 500 מ"ל 140 ש

מארה רד, מאיה, ישראל 160 / 42 ש

קברנה רזרב, דלתון, ישראל 210 / 52 ש

סירה טוליפ רזרב, ישראל 215 ש

יין ורוד

מטר רוזה, גראנש, ישראל 170 / 44 ₪

בירות מהחבית

טוכר לאגר 35 / 28 / 15 ₪

אלכסנדר חיטה 36 / 29 / 16 ₪

סאקה

יוזו סאקה - הלימונצ'לו היפני (720 מ"ל)

..... 190 / 32 / 15 ₪

סאקה מעוטר פרסים, 100% יוזו סחוט טבעי על בסיס סאקה פרימיום מקיוטו. מצויין כאפריטיף או ליווי לארוחה אסיאתי מתוק מרענן והדרי

בני קיקוסוי - שיכר שזיפים על בסיס סאקה

(500 מ"ל) 180 / 38 / 20 ₪

משקה יפני מסורתי בעל ארומות מלטפות של מרציפן מתוק חמוץ וארומתי עם רמיזה של שקדים.

השלג המושלם - סאקה ניגורי לא מסונן

(300 מ"ל) 80 / 15 ₪

הניגורי הנמכר ביותר ביפן שבבי אורז נעימים מתאים למנות מתובלות.

קיקוסוי ג'ונמאי גינג'ו - (300 מ"ל) ... 100 ₪

סאקה סופר פרימיום - אלטרנטיבה מצויינת ליין לבן, ולהתנסות ראשונה בעולם הסאקה. ארומות של מלון ובננה טעמים עדינים של מנדרינות ותפוזים.

דאסאי 45 - (300 מ"ל) 120 ₪

מותג הסאקה הפופולרי בעולם - סאקה אולטרה פרימיום דרגת הסאקה הגבוהה ביותר מתאים במיוחד לצד סושי ודגים נאים.

