



ORIENTAL
AREADOCKS JAPANESE RESTAURANT

MENU TAKE AWAY

ANTIPASTI

/STARTERS

- CUBETTI DI RICCIOLA AUSTRALIANA E YUZU MISO** (4-5-6-11) **26**
Ricciola australiana, avocado, yuzu miso, sakura mix
Australian YellowTail, avocado, yuzu miso, sakura mix
- TARTARE DI SALMONE** (1-3-4-6) **24**
Tartare di salmone scozzese, kizami wasabi, maionese al wasabi, nikiri soy, negi e ikura (uova di salmone)
Salmon tartare, kizami wasabi, nikiri soy, wasabi mayonnaise, negi and salmon roe
- GAMBERO ROSSO TRA ORIENTE E MEDITERRANEO** (1-2-4-6-7-11) **28**
Gambero rosso di Mazara del Vallo con burrata campana allo shiso, gelatina di acqua di pomodoro e colatura di alici, olio extravergine di oliva e olio di sesamo
Mazara del Vallo red shrimp with shiso burrata, tomato water jelly and anchovy sauce, extra virgin olive oil and sesame oil
- TARTARE DI WAGYU** (3-4-5-6-7) **32**
Tartare di wagyu cileno, salsa all'uovo, asparago, chips di alga Kombu e caviale Osetra
Chilean wagyu tartare, egg sauce, asparagus, Kombu seaweed chips and Osetra caviar
- MAZZANCOLLE DAIKON E SALSA TAMARILLO** (1-2-4-5) **25**
Mazzancolle del mediterraneo, salsa tamarillo, polvere di kombu, chips di platano, daikon in osmosi di rapa rossa
Mediterranean prawns, tamarillo sauce, kombu powder, plantain chips, daikon in beetroot osmosis
- SEPPIA ABURI, CON RIPIENO LARDO DI WAGYU E CREMA DI EDAMAME** (1-2-6-14) **20**
Seppia, lardo di wagyu, crema di edamame, salsa di soia dolce e chips di riso al nero di seppia
Cuttlefish, wagyu lard, edamame cream, sweet soy sauce and squid ink rice chips
- ASTICE BLU GRATINATO** (2-3-4-5-6-7-9-12) **26**
Astice blu pescato gratinato, negi, spicy cream, tobiko e verdure marinate in Amazu
Gratinated fresh blue lobster, negi, spicy cream, tobiko and Amazu marinated vegetables
- TATAKI DI WAGYU E ONION PONZU** (5-6-7-11) **35**
Tataki di wagyu cileno, onion ponzu, negi e chips di aglio
Chilean wagyu tataki, onion ponzu, negi and garlic chips

ZUPPE E INSALATE

/SOUPS AND SALADS

| | |
|---|----|
| ZUPPA DI MISO (1-6) | 4 |
| Zuppa di miso, tofu e negi Miso soup, tofu and negi | |
| ZUPPA AI FRUTTI DI MARE (1-2-4-6-11-14) | 16 |
| Zuppa ai frutti di mare, enoki, asparago e aglio piccante Spicy seafood soup | |
| INSALATA DI ALGHE (4-6-11) | 12 |
| Insalata di alghe miste, lime e salsa Tosazu Mixed seaweed salad and Tosazu sauce | |
| INSALATA DI SPINACINO ORGANICO (4-6-11) | 7 |
| Insalata di spinacino organico e Goma Tosazu Organic spinach and Goma Tosazu salad | |
| RISO (4-11) | 4 |
| Riso bianco, kizami nori e sesamo Steamed rice, kizami nori and sesame | |
| EDAMAME (6) | 6 |
| Bacelli di soia Soy pods | |
| EDAMAME SPICY (1-3-6) | 7 |
| Bacelli di soia piccante Spicy soy pods | |

PASTA & RISO

/JAPANESE PASTA & RICE

| | |
|--|----|
| RAVIOLI DI GAMBERI (1-2-3-4-6-11) | 25 |
| Ravioli di gamberi, verdure e layu con salsa alla pera e essenza yuzu, dry miso e zucchine zuma Ravioli with shrimp, vegetables and layu with pear sauce and yuzu essence, dry miso and zuma zucchini | |
| RAVIOLI DI PICANHA (1-3-6-7) | 22 |
| Ravioli di picanha, salsa zucca e sake, zucchine e pasta di dry miso Beef ravioli, pumpkin and sake sauce, zucchini and dry miso paste | |
| CHIRASHI SUSHI (1-2-3-4-6-11-14) | 25 |
| Japanese rice, sashimi di pesce misto, nikiri soy, zenzero e negi Japanese rice with mixed fish sashimi, nikiri soy, ginger and negi | |
| SAKE DONBURI (1-2-3-4-6-11-14) | 22 |
| Japanese rice, sashimi di salmone scozzese, avocado, ikura e nikiri soy Japanese rice with salmon sashimi, avocado, ikura and nikiri soy | |
| AKAMI DONBURI (1-2-3-4-6-11-14) | 25 |
| Japanese rice tonno rosso sashimi, avocado, nikiri soy, negi e zenzero Japanese rice with red tuna sashimi, avocado, nikiri soy, negi and ginger | |

MAIN COURSES

/PIATTI PRINCIPALI

| | |
|--|-----------|
| BRANZINO CILENO, MISO DI DATTERINI E NASU MISO (1-4-5-6) | 32 |
| Branzino cileno, miso di datterini, chips di melanzane perline, polvere di basilico Chilean sea bass, datterini miso, perline aubergine chips, basil powder. | |
| BRANZINO NANBANZUKE (1-2-4-5-6) | 28 |
| Branzino del mediterraneo marinato in carpione giapponese a base di shiragiku e soia, porro fondente, carote e cipolla rossa Mediterranean sea bass marinated in Japanese souse based on shiragiku and soy, fondant leek, carrots and red onion | |
| SALMONE SCOZZESE IN SALSA TERIYAKI (1-4-6-9) | 25 |
| Salmone scozzese, salsa teriyaki e verdure in amazu Scottish salmon, teriyaki sauce and vegetables in amazu | |
| BLACK COD (4-6) | 42 |
| Black cod dell'Alaska marinato al den miso, yamagobo e verdure marinate in Amazu servito con salsa yuzu miso Black cod of Alaska marinated with den miso, yamagobo and Amazu marinated vegetables served with yuzu miso sauce | |
| WAGYU CILENO (4-6-11) | 40 |
| Wagyu cileno grigliato, verdure marinate in Amazu con selezione di tre salse Chilean grilled wagyu, Amazu marinated vegetables with three sauces selection | |
| WAGYU GIAPPONESE (4-6-11) | 57 |
| Wagyu giapponese grigliato, verdure marinate in Amazu con selezione di tre salse Japanese grilled wagyu, Amazu marinated vegetables with three sauces selection | |
| MAIALINO KAKUNI (1-3-4-6) | 26 |
| Pancia di maialino marinata e cotta a bassa temperatura in salsa Warishita, la sua riduzione, pak-choi e poteto sarada Pork belly marinated and cooked at low temperature in Warishita sauce, its reduction, pak-choi and poteto sarada | |

SUSHI E SASHIMI (2-4-6-11-14)

DI PESCE PESCATO /SUSHI AND SASHIMI

| | |
|--|-----------|
| ANGUILLA - 2 PEZZI Eel - 2 pieces | 6 |
| BRANZINO - 2 PEZZI Sea bass - 2 pieces | 5 |
| CAPASANTA GIAPPONESE - 2 PEZZI Japanese scallop - 2 pieces | 6 |
| GAMBERO COTTO DI MAZARA DEL VALLO - 2 PEZZI Cooked shrimp - 2 pieces | 4 |
| GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO - 2 PEZZI Mazara del Vallo red shrimp - 2 pieces | 7 |
| IKURA (UOVA DI SALMONE) - 2 PEZZI Ikura - 2 pieces | 5 |
| OTORO VENTRESCA DI TONNO - 2 PEZZI Tuna belly - 2 pieces | 8 |
| POLPO - 2 PEZZI Octopus - 2 pieces | 4 |
| RICCIOLA AUSTRALIANA - 2 PEZZI Australian Amberjack - 2 pieces | 6 |
| SALMONE SCOZZESE - 2 PEZZI Scottish salmon - 2 pieces | 5 |
| SCAMPO DI MAZARA DEL VALLO - 2 PEZZI Mazara del Vallo prawn - 2 pieces | 7 |
| SGOMBRO - 2 PEZZI Mackerel - 2 pieces | 4 |
| TONNO BLUEFIN - 2 PEZZI Tuna - 2 pieces | 6 |
| | |
| SELEZIONE SUSHI - 11 PEZZI <small>(4-6-14)</small> 5 Nigiri misti e 6 Hosomaki con zuppa di miso 5 mixed Nigiri and 6 Hosomaki with miso soup | 36 |
| SELEZIONE SASHIMI - 11 PEZZI <small>(4-6-14)</small> 11 fette di pesce misto con zuppa di miso 11 slices of mixed fish with miso soup | 36 |

ROLLS

8 PEZZI / 8 PIECES

| | |
|--|-----------|
| UNAGI CETRIOLO ROLL (1-4-6-10-11) | 20 |
| Anguilla kabayaki fatta in casa, cetriolo, avocado, salsa unagi e pepe Sasho Homemade kabayaki eel, cucumber, avocado, unagi sauce and Sasho pepper | |
| CALIFORNIA (1-2-11) | 16 |
| Gambero cotto di Mazara del Vallo, avocado, cetriolo e maionese al wasabi Cooked shrimp, avocado, cucumber and wasabi mayonnaise | |
| CAPASANTA GIAPPONESE (1-4-6-11-14) | 16 |
| Capasanta giapponese, spicy cream, negi e masago (uova di pesce volante) Japanese scallop, spicy cream, negi and masago (flying fish roe) | |
| GAMBERO IN TEMPURA E SALMONE SCOZZESE (1-2-4-6-11) | 18 |
| Gambero in tempura, asparago e sashimi di salmone scottato Tempura shrimp, asparagus and seared scottish salmon sashimi | |
| RICCIOLA AUSTRALIANA E JALAPEÑO (4-6-11) | 16 |
| Ricciola australiana aburi e peperoncino jalapeño Aburi australian amberjack and jalapeño pepper | |
| SALMONE E AVOCADO (1-4-6-11) | 14 |
| Salmone scozzese e avocado Scottish salmon and avocado | |
| SALMONE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO E AVOCADO (2-4-6-11) | 18 |
| Salmone scozzese, avocado e gambero rosso di Mazara del Vallo allo yuzu e miso Scottish salmon, avocado and red shrimp with yuzu and miso | |
| TONNO BLUEFIN PICCANTE (4-6-11) | 20 |
| Tonno Bluefin, spicy cream e negi Bluefin tuna, spicy cream and negi | |
| ASTICE BLU GRATINATO (1-2-3-6-11) | 45 |
| Astice Blu gratinato, avocado, maionese allo jalapeño, negi e masago Blue lobster, avocado, jalapeño mayonnaise, negi and masago | |
| VEGETARIAN ROLL | 12 |
| Verdure fresche della casa Fresh house vegetables | |

DESSERT

/DESSERT

SAKURA (1-3-7)

10

Mousse allo yogurt con cuore alla ciliegia, wafer croccante al cioccolato fondente, cialda al cioccolato bianco, salsa alla ciliegia e spugna di tè verde
Yogurt mousse with cherry heart, crunchy dark chocolate wafer, white chocolate wafer, cherry sauce and green tea sponge

SALSE

/SAUCE

1

(1-3-5-6-10-11)

Anticucho rosso
Anticucho giallo
Ponzu
Tosatzu
Teriyaki
Spicy cream
Jalapeño
Onion ponzu
Yuzu Dressing
Teriyaki Balsamico
Maionese wasabi
Maionese jalapeño

SAKE

/SAKE

DENSHIN RIN JUNMAI DAIGINJO - 720ml

68

Prefettura/prefecture: Fukui
Sake Meter Value*: +2
Riso/rice: Koshinoshizuku
Gradazione/gradation: 16,9%

Gli inverni rigidi ("Rin" = gelido) sono l'ideale per la produzione di sake, di questo in particolare. Grazie all'utilizzo di una rara tipologia di riso, questo sake offre un gusto morbido e fresco, come la neve.

The harsh winters ("Rin" = cold) are ideal for the production of sake, of this one in particular. Thanks to the use of a rare type of rice, this sake offers a soft and fresh taste, like snow.

KINUNOAJI JUNMAI DAIGINJO - 720 ml

55

Prefettura/prefecture: Shizuoka
Sake Meter Value*: +3
Riso/rice: Yamadanishiki
Gradazione/gradation: 15%

Sake pregiato che regala una sensazione morbida, cremosa, con un sentore complesso di limone, vaniglia e caramello.

Precious sake that gives a soft, creamy, with a complex hint of lemon, vanilla and caramel.

DENSHIN YUKI JUNMAI GINJO - 720ml

48

Prefettura/prefecture: Fukui
Sake Meter Value*: +6
Riso/rice: Yamadanishiki, Gohayakumango
Gradazione/gradation: 15,9%

Un sake morbido con belle note floreali. L'acqua utilizzata per produrlo proviene dalla neve di montagna ("Yuki" = neve) sciolta che è stata filtrata attraverso la terra; il risultato è un gusto delicato, fragrante e rinfrescante.

A soft sake with beautiful floral notes. The water used to produce it comes from melted mountain snow ("Yuki" = snow) that has been filtered through the earth; the result is a delicate, fragrant and refreshing taste.

SANWA GARYUBAI YAMADANISHIKI - 720 ml

56

Prefettura/prefecture: Shizuoka Sake Meter Value*: +3
Riso/rice: Yamadanishiki Gradazione/gradation: 17%

Sake raffinato con note di frutta acerba, bubble gum e fiori primaverili, il tutto arricchito con note di caramello.

Refined sake with notes of unripe fruit, bubble gum and spring flowers, all enriched with notes of caramel.

ASAHI SHUZO DASSAI - 720 ml

57

Prefettura/prefecture: Yamaguchi
Sake Meter Value*: +3
Riso/rice: Yamadanishiki
Gradazione/gradation: 16%

Realizzato con riso macinato fino al 45%, acqua e koji di riso. Questo sake offre un gusto pulito, morbido, sottile e un aroma ben bilanciato di dolcezza. Ricorda nel migliore dei modi il vino bianco.

Made with up to 45% ground rice, water and rice koji. This sake offers a clean, smooth, subtle taste and a well-balanced aroma of sweetness. Reminiscent of white wine in the best way.

YAMATO SHIZUKU JUNMAI - 720ml**51**

Prefettura/prefecture: Akita
Sake Meter Value*: +6
Riso/rice: Akita Sakekomachi
Gradazione/gradation: 15,8%

Questo sake è prodotto con lieviti speciali. Il periodo di fermentazione dura due mesi, durante il quale si forma una consistenza leggera, liscia e cremosa. L'acqua dolce utilizzata dal birrificio esalta le sue caratteristiche, soprattutto quando viene riscaldato.

This sake is made with special yeasts. The fermentation period lasts two months, during which a light, smooth and creamy consistency is formed. The fresh water used by the brewery enhances its characteristics, especially when heated.

HONJOZO NANBU BIJIN - 720ml 43**43**

Prefettura/prefecture: Iwate Sake Meter Value*: +5 Riso/rice:
Hitomebore, Koji Gradazione/gradation: 15%

Viene prodotto con una leggera aggiunta di alcol, che conferisce corpo e fragranza a questo sake. Possiede un gusto tendente al robusto con un sentore di pesca e cereali.

It is produced with a slight addition of alcohol, which gives this sake body and fragrance. It has a robust taste with a hint of peach and cereals.

CHORYO YOSHINOSUGI NO TARU - 300ml**27**

Prefettura/prefecture: Nara
Sake Meter Value*: 0
Riso/rice: Koji
Gradazione/gradation: 15,5%

Un ottimo esempio di sake invecchiato in botti di cedro pregiato. Questo sake possiede un aroma e un gusto legnoso incantevole.

A great example of sake aged in fine cedar barrels. This sake has an enchanting woody aroma and taste.

WAKAZE YUZU SAKE - 750ml**45**

Provenienza/origin: France
Sake Meter Value*: +3
Riso/rice: Riz de Camargue
Gradazione/gradation: 13%

Esalta la freschezza, l'acidità e la leggera amarezza del cedro. L'aggiunta di menta aggiunge complessità al sapore.
Enhances the freshness, acidity and slight bitterness of cedar.
The addition of mint adds complexity to the flavor.

GEKKEIKAN NIGORI SAKE - 300ml**24**

Provenienza/origin: Kyoto
Sake Meter Value*: -23
Riso/rice: Yamada Nishiki
Gradazione/gradation: 11%

È un sake torbido che appare bianco latte. Il sake non filtrato (Nigori) conserva parte dei sedimenti di riso nella bottiglia, che crea un incredibile sapore cremoso e ricco. La consistenza è vellutata, liscia e morbida e possiede un sapore tropicale simile al latte di cocco.

It is a cloudy sake that appears milky white. Unfiltered sake (Nigori) retains some of the rice sediment in the bottle, which creates an amazing creamy and rich flavor. The consistency is velvety, smooth and soft and has a tropical flavor similar to coconut milk.

Il Sake Meter Value è una scala di valori che indica quale sia la densità di uno specifico sake rispetto all'acqua. Il valore espresso indica quale sia la concentrazione di zuccheri presenti nel liquido.

I numeri positivi indicano che siamo in presenza di un sake in cui vi è una minor quantità di zuccheri. Viceversa i numeri negativi esprimono una maggior quantità di zuccheri residui nel liquidi.

The Sake Meter Value is a scale of values that indicates the density of a specific sake in relation to the water. The value expressed indicates the concentration of sugars present in the liquid.

Positive numbers indicate that we are in the presence of a sake in which there is less sugar. Negative numbers express a greater quantity of residual sugars in liquids.

BIRRE

/BEER

ASAHI SUPER DRY - 330ml

6

Provenienza/origin: Japan
Tipologia/typology: Lager
Gradazione/gradation: 5,2%

Questa birra di origine giapponese ha un sentore leggermente maltato e delicatamente speziato e secco.
This beer of Japanese origin has a slightly malty and delicately spicy and dry scent.

HATO GREEN TEA BEER - 330ml

7

Provenienza/origin: Italy
Tipologia/typology: Lager
Gradazione/gradation: 5%

Hato è una birra lager leggera. Si caratterizza per il colore verdino, ma soprattutto per il gusto leggermente erborinato donatole dall'estratto di tè verde.
Hato is a light lager beer. It is characterized by its greenish color, but above all for the slightly marbled taste given to it by the green tea extract.

KIRIN ICHIBAN - 330ml / 500ml

5 / 8

Provenienza/origin: Japan
Tipologia/typology: Lager
Gradazione/gradation: 5%

Il sapore di questa pregiata birra, prodotta dal 100% di malto, rende la fragranza e la freschezza inconfondibile. Kirin Ichiban, prodotta solo dalla prima pressione del mosto, è frizzante ma mantiene tutto il sapore ricco del malto.
The flavor of this fine beer, produced from 100% malt, gives it the unmistakable fragrance and freshness. Kirin Ichiban, produced only from the first pressure of the must, it is sparkling but keeps all the rich flavor of malt.

SAPPORO - 330ml

5

Provenienza/origin: Japan
Tipologia/typology: Lager
Gradazione/gradation: 4,9%

È una birra in stile Lager dal colore biondo e dorato sormontato da una fine schiuma bianca. Al naso emana aromi di cereali, di malto, di erbe e di luppolo. Al palato si riconoscono sapori di cereali, di malto, di erbe e di luppolo con un tocco di miele e di mela.
It is a Lager-style beer with a blond and golden color topped from a fine white foam. The nose gives off aromas of cereals, malt, of herbs and hops. On the palate there are flavors of cereals, malt, herbs and hops with a touch of honey and apple.

MORI CRAFT JAPANESE BEER "PILSNER" – 330 ML

7

MORI CRAFT JAPANESE BEER "IPA" – 330 ML

7

ALLERGENI

/ALLERGENS

Gentile cliente, al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che i piatti somministrati potrebbero contenere tracce o parti delle materie prime sotto elencate che sono riconosciute dal:

REGOLAMENTO CE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011

Dear Customer, in order to safeguard your security we inform you that the dishes administered may contain traces or parts of the raw materials listed below which are recognized by:

EC REGULATION n. 1169/2011 of 25 October 2011

Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili:

As substances that could generate allergies to sensitive individuals:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products based on crustaceans
3. Uova e prodotti a base di uova
Eggs and egg products
4. Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and fish products
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut products
6. Soia e prodotti a base di soia
Soy and soy products
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and milk-based products (including lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery products
10. Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard-based products
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo
Seeds and products based on sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg
Sulfur dioxide and sulphites greater than 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and products based on lupins
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Shellfish and shellfish products

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala.

For more information ask our dining room staff

JAPAN THINGS INSIDE

ORIENTAL - AREADOCKS JAPANESE RESTAURANT

Via G. Sangervasio, 12/A - 25121, Brescia (BS) - Italy
+39 03040190 int. 1 / oriental@areadocks.it