

/

HOLY SUSHI

/

סושי כשר פרימיום | Premium Kosher Sushi

Supervised by Sunrise Kosher | בהשגחת Sunrise Kosher

עברית • English

המחירים בדולר ארה"ב | Prices in U.S. dollars

Appetizers | מנות פתיחה

ENGLISH	עברית	מחיר / PRICE
Japanese Seaweed Salad (冷やしワカメ)	סלט אצות יפני	\$8
Cooked Edamame (枝豆)	אדממה מבושלת	\$5
Cucumber Salad (キュリサラダ)	סלט מלפפונים	\$6
Spicy Pickled Cucumbers 🥒	מלפפונים כבושים חריפים 🥒	\$5
Wakame Sunomono (酢の物) Cucumber and seaweed salad	וואקמה סונומונו סלט מלפפונים ואצות	\$9
Miso Soup (味噌汁)	מרק מיסו	\$4
Deep-Fried Tofu (揚げ出し豆腐)	טופו מטוגן	\$8
Hamachi Shot Diced yellowtail with onion, ikura (salmon roe), and avocado	שוט המאצ'י ילוטייל קצוץ עם בצל, איקורה (ביצי סלמון) (ואבוקדו)	\$7
Tempura King Trumpet Mushroom (てんぷらエリンギ)	פטריית מלך היער בטמפורה	\$8
Spring Roll (4 pcs) Cucumber, carrot, and kani (imitation crab) wrapped in rice paper	ספרינג רול 4 יחידות) מלפפון, גזר וקאני (תחליף סרטן) (עטופים בדף אורז)	\$8
Hiyashi Tofu Chilled silky tofu with house sauce	היאשי טופו טופו משי קר עם רוטב הבית	\$5
Chawanmushi Silky egg custard steamed with dashi, soy sauce, mushroom, and pollock. Takes at least 15 minutes.	צ'וואנמושי קרם ביצים מאודה במרקם משי עם דאשי, רוטב סויה, פטריות ופולוק. זמן הכנה: לפחות 15 דקות.	\$8

Signature Dishes | מנות הדגל

ENGLISH	עברית	מחיר / PRICE
Fish Carpaccio - Hamachi with Ponzu Sauce	קרפצ'יו דג - המאצ'י ברוטב פונזו	\$22
Fish Carpaccio - Salmon with Orange Sauce	קרפצ'יו דג - סלמון ברוטב תפוזים	\$18
Fish Carpaccio - Bluefin Tuna Tataki With house sauce and sesame seeds	קרפצ'יו דג - טטאקי טונה כחולת-סנפיר עם רוטב הבית ושומשום	\$22
Madai Chazuke (鯛の茶漬) Red snapper sashimi with sesame sauce, pickles, and rice	מאדאי צ'זוקה סשימי סנאפר אדום עם רוטב שומשום, חמוצים ואורז	\$32

Hand Rolls 手巻き | טמאקי /רולים ביד

ENGLISH	עברית	מחיר / PRICE
Salmon Skin with Kaiware	עור סלמון עם נבטי דייקון	\$5
Negitoro with House Sauce	נגיטורו עם רוטב הבית	\$8
Spicy Bluefin Tuna with Crunchy Onion	טונה כחולת-סנפיר חריפה עם בצל פריך	\$6
Salmon and Avocado with Crunchy Rice Noodles	סלמון ואבוקדו עם אטריות אורז פריכות	\$6
Ikura and Tamago with Kaiware	איקורה וטמאגו עם נבטי דייקון	\$6

Sashimi 刺身 (3 pcs / 5 pcs) | 3/ 5 יחידות) (ששימי

ENGLISH	עברית	מחיר / PRICE
Horse Mackerel (Aji 鰯)	מקרל סוס (אג'י)	\$12 / \$20
Kanpachi (間八)	קנפאצ'י	\$15 / \$25
Golden Eye Snapper (Kinmedai 金目鯛)	סנאפר זהוב-עין (קינמדאי)	\$24 / \$40

ENGLISH	עברית	PRICE / מחיר
Bluefin Tuna (マグロ)	טונה כחולת-סנפיר	\$15 / \$25
Bluefin Tuna Belly (O-Toro)	בטן טונה כחולת-סנפיר (או-טורו)	\$24 / \$40
Japanese Red Snapper (Madai 真鯛)	סנאפר אדום יפני (מאדאי)	\$15 / \$25
Striped Jack (Shima Aji 縞鯧)	שימה אג'י	\$15 / \$25
Japanese Amberjack (Hamachi)	ילוטייל יפני (המאצ'י)	\$12 / \$20
Salmon (サーモン)	סלמון	\$11 / \$18
Black Snapper (Kurodai 黒鯛)	סנאפר שחור (קורודאי)	\$12 / \$20
Halibut (Hirame 平目)	הליבוט (היראמה)	\$15 / \$25
Taster Combo (8 pcs)	קומבו טעימות 8 יחידות)	\$32
Deluxe Combo (16 pcs)	קומבו דלוקס 16 יחידות)	\$68
Whole Fish Sashimi Market price	סשימי מדג שלם מחיר שוק	M/P

ניגירי (2 יחידות) | Nigiri 握り (2 pcs)

ENGLISH	עברית	PRICE / מחיר
Aji (鰯)	אג'י	\$11
Kinmedai (金目鯛)	קינמדאי	\$16
Kanpachi (間八)	קנפאצ'י	\$12
Bluefin Tuna (マグロ)	טונה כחולת-סנפיר	\$12
Salmon (サーモン)	סלמון	\$7.50
Yellowtail (鰯)	ילוטייל	\$8
O-Toro (大トロ)	או-טורו	\$18
Madai (真鯛)	מאדאי	\$12
Shima Aji (縞鯧)	שימה אג'י	\$12
Ikura (イクラ)	איקורה	\$12
Shimesaba (しめ鯖) Vinegar-cured mackerel	שימסאבה מקרל כבוש בחומץ	\$11
Aburi Salmon Toro Flame-torched	אבורי סלמון טורו צרוב בלהבה	\$10
Hirame (平目)	היראמה	\$12
Kuro Dai (黒鯛)	קורו דאי	\$8
House-made Tamago (卵焼き)	טמאגו בהכנה ביתית	\$6
Nigiri Omakase Miso soup, daily special nigiri (7 pcs) with freshly grated wasabi, hand rolls (2 pcs), and ice cream	אומקאסה ניגירי מרק מיו, ניגירי ספיישל יומי (7 יחידות (עם ווסאבי מגורר טרי, טמאקי 2 יחידות (וגל'דה	\$68

דונבורי - קערות אורז | Donburi 丼物

ENGLISH	עברית	PRICE / מחיר
Rice options Less rice / regular rice / extra rice - no charge	אפשרויות אורז מעט אורז / כמות רגילה / תוספת אורז - ללא תשלום	
Deluxe Chirashi Chef's choice of fish on rice	צ'יראשי דלוקס מבחר דגים לבחירת השף על אורז	\$34
Poke Bowl 🍣 Fresh fish poke with corn, cucumber, and avocado	קערת פוקה 🍣 פוקה דג טרי עם תירס, מלפפון ואבוקדו	\$26

ENGLISH	עברית	PRICE / מחיר
Kaisen Don Toro, chef's choice of fish, and ikura	קאיסן דון טורו, דגים לבחירת השף ואיקורה	\$48
Salmon Don Salmon and ikura	סלמון דון סלמון ואיקורה	\$32

Main Courses | מנות עיקריות

ENGLISH	עברית	PRICE / מחיר
Miso-Marinated Salmon Served with rice	סלמון במרינדת מיסו מוגש עם אורז	\$20
Simmered Snapper Fish Head (鯛のあら煮) Served with rice	ראש סנאפר בבישול איטי מוגש עם אורז	\$20
Grilled Yellowtail Fish Collar (鯛かま) Takes at least 15 minutes	צוואר ילוטייל צלוי זמן הכנה: לפחות 15 דקות	\$35
Salmon Dynamite Oven-baked salmon with mushrooms and spicy mayo	סלמון דיינמיט סלמון אפוי בתנור עם פטריות ומינז חריף	\$22
Teppan Udon Japanese wheat noodles over egg, served on a hot plate	טפאן אודון אטריות חיטה יפניות על ביצה, מוגשות על פלטה ללהטת	\$14
Miso Ramen With miso, sesame oil, and vegetables	ראמן מיסו עם מיסו, שמן שומשום וירקות	\$14

Chef's Specialty Sushi Rolls | הרולים המיוחדים של השף

ENGLISH	עברית	PRICE / מחיר
Kaisen Roll Chef's choice fish, marinated raw egg yolk, kaiware, ikura, shiso leaf, and house sauce	קאיסן רול דגים לבחירת השף, חלמון ביצה נא במרינדה, נבטי דייקון, איקורה, עלה, שיסו ורוטב הבית	\$22
Volcano Roll 🌋🌋 Deep-fried tuna with kani and spicy sauce on top	וולקנו רול 🌋🌋 טונה מטוגנת בשמן עמוק, עם קאני ורוטב חריף מעל	\$16
Himi Roll Hamachi, avocado, and crispy fried onion inside; hamachi and daikon sprouts on top	הימי רול המאצ'י, אבוקדו ובצל מטוגן פריך בפנים; המאצ'י ונבטי דייקון מעל	\$18
New Year Roll 🍣 Cooked salmon and avocado inside; torched spicy raw salmon and crispy rice noodles on top	ניו ייר רול 🍣 סלמון מבושל ואבוקדו בפנים; סלמון נא חריף צרוב ואטריות אורז פריכות מעל	\$17
Honey Crunch Roll 🍯 Deep-fried kani, avocado, crunchy walnuts, and honey-mustard sauce on top	האני קראנץ' רול 🍯 קאני מטוגן בשמן עמוק ואבוקדו, עם אגוזי מלך פריכים ורוטב דבש-חרדל מעל	\$18
Salmon Lover Roll Salmon and avocado inside; wrapped in salmon and topped with mayo and ikura	סלמון לאבר רול סלמון ואבוקדו בפנים; עטוף בסלמון ומעל מינז ואיקורה	\$17
UFO Roll 🍷🍷 Spicy tuna with a deep-fried fish crisp and spicy sauce on top	יו-אף-או רול 🍷🍷 טונה חריפה עם שבב דג מטוגן ורוטב חריף מעל	\$17
Rainbow Roll Kani, cucumber, and avocado inside with assorted fish on top	ריינבו רול קאני, מלפפון ואבוקדו בפנים, ומבחר דגים מעל	\$17
49er Roll Salmon, cucumber, and avocado inside; salmon and sliced lemon on top	פורטי-ניינר רול סלמון, מלפפון ואבוקדו בפנים; סלמון ופרוסות לימון מעל	\$17
Hot Roll 🌶️🌶️🌶️ Spicy hamachi, chives, and avocado inside; hamachi, jalapeño, and spicy sauce on top	הוט רול 🌶️🌶️🌶️ המאצ'י חריף, עירית ואבוקדו בפנים; המאצ'י, חלפיו ורוטב חריף מעל	\$17
Red Dragon Roll 🐉🐉🐉 Spicy tuna and cucumber inside with spicy tuna on top	רד דרגון רול 🐉🐉🐉 טונה חריפה ומלפפון בפנים, וטונה חריפה מעל	\$17
Green Dragon Roll 🐉🐉 Spicy tuna and cucumber inside with avocado on top	גרין דרגון רול 🐉🐉 טונה חריפה ומלפפון בפנים, ואבוקדו מעל	\$16

ENGLISH	עברית	PRICE / מחיר
Tropical Roll 🍌 Mango, cucumber, and avocado inside; kani, mango, and spicy mayo on top	טרופיקל רול 🍌 מנגו, מלפפון ואבוקדו בפנים; קאני, מנגו ומיונד חריף מעל	\$16
Mango Tango Roll Mango, cucumber, and avocado inside; raw salmon and mango on top	מנגו טנגו רול מנגו, מלפפון ואבוקדו בפנים; סלמון נא ומנגו מעל	\$17
Lion King Roll 🦁 Kani and avocado inside; baked salmon, sesame seeds, and teriyaki sauce on top	ליון קינג רול 🦁 קאני ואבוקדו בפנים; סלמון אפוי, שומשום ורוטב טריאקי מעל	\$16
Golden Gate Roll Baked salmon and avocado inside; baked salmon and teriyaki sauce on top	גולדן גייט רול סלמון אפוי ואבוקדו בפנים; סלמון אפוי ורוטב טריאקי מעל	\$16
Cherry Blossom Roll Salmon, avocado, and cucumber inside; tuna and masago on top	צ'רי בלוסום רול סלמון, אבוקדו ומלפפון בפנים; טונה ומסאגו מעל	\$17
Sushi Pizza 🍕🍣 Baked salmon, spicy tuna, or spicy hamachi on rice and tortilla, topped with sliced jalapeños	פיצת סושי 🍕🍣 סלמון אפוי, טונה חריפה או המאצ'י חריף על אורז וטורטייה, עם פרוסות חלפניו מעל	\$14
Caterpillar Roll Cooked salmon and cucumber inside; avocado, sesame seeds, and teriyaki sauce on top	קטרפילר רול סלמון מבושל ומלפפון בפנים; אבוקדו, שומשום ורוטב טריאקי מעל	\$16
Summer Roll Cucumber, salmon, and kurodai inside; avocado and masago on top	סאמר רול מלפפון, סלמון וקורודאי בפנים; אבוקדו ומסאגו מעל	\$16
Princess Roll Salmon and avocado with spicy mayo on top, baked in the oven	פרינסס רול סלמון ואבוקדו עם מיונד חריף מעל, אפוי בתנור	\$12

רולים קלאסיים | Classic Sushi Rolls

ENGLISH	עברית	PRICE / מחיר
Alaska Roll Salmon and avocado	אלסקה רול סלמון ואבוקדו	\$10
Florida Roll Tuna and avocado	פלורידה רול טונה ואבוקדו	\$10
California Roll Kani (imitation crab) and avocado	קליפורניה רול קאני (תחליף סרטן) ואבוקדו	\$8
Village Roll Hamachi, cucumber, and avocado	וילג' רול המאצ'י, מלפפון ואבוקדו	\$10
Big Island Roll 🍌 Assorted fish wrapped in cucumber	ביג איילנד רול 🍌 מבחר דגים עטופים במלפפון	\$16
Salmon Skin Roll Fried salmon skin with cucumber	סלמון סקין רול עור סלמון מטוגן עם מלפפון	\$8
Spicy Tuna Roll 🍌🍌	ספייסי טונה רול 🍌🍌	\$10
Maki Roll Tuna, salmon, or hamachi	מאקי רול טונה, סלמון או המאצ'י	\$8
Futomaki Carrot, cucumber, avocado, and tamago	פוטומאקי גזר, מלפפון, אבוקדו וטמאגו	\$8
Vegetable Roll Cucumber and avocado / mango and avocado	וג'יטבל רול מלפפון ואבוקדו / מנגו ואבוקדו	\$6
Orange Roll Baked yam and carrot	אורנג' רול בטטה וגזר אפויים	\$7
Heavenly Garden Roll Carrot, avocado, and cucumber inside; avocado on top	הבנלי גארדן רול גזר, אבוקדו ומלפפון בפנים; אבוקדו מעל	\$14
Meira Roll Baked salmon with avocado and teriyaki sauce on top	מאירה רול סלמון אפוי עם אבוקדו ורוטב טריאקי מעל	\$10
Deep-Fried California Roll	קליפורניה רול מטוגן	\$12

ENGLISH	עברית	PRICE / מחיר
Deep-Fried Veggie Roll	רול ירקות מטוגן	\$12
Deep-Fried Cooked Salmon Roll	רול סלמון מבושל מטוגן	\$14
Deep-Fried Spicy Tuna Roll 🍣🍣	ספייסי טונה רול מטוגן	\$14

Dessert | קינוחים

ENGLISH	עברית	PRICE / מחיר
Ice Cream Dairy; not Cholov Yisroel. Ask about available flavors.	גלידה חלבי; לא חלב ישראל. שאלו על הטעמים הזמינים	\$3
Deep-Fried Banana (6 pcs)	בננה מטוגנת (6 יחידות)	\$6
Mochi Ice Cream (2 pcs) Dairy; not Cholov Yisroel. Ask about available flavors.	גלידת מוצ'י (2 יחידות) חלבי; לא חלב ישראל. שאלו על הטעמים הזמינים	\$6

Lunch Special | עסקית צהריים

ENGLISH	עברית	PRICE / מחיר
Lunch Special Choose one sushi roll, 3 pieces of sashimi, and miso soup, seaweed salad, edamame, or cucumber salad. Price is based on the sashimi selection.	עסקית צהריים בחרו רול סושי אחד, 3 יחידות ששימי, ותוספת אחת: מרק מיסו, סלט, אצות, אדממה או סלט מלפפונים. המחיר נקבע לפי סוג הסשימי.	
Roll choices Salmon and avocado / salmon skin / California / cucumber and avocado	אפשרויות לרול סלמון ואבוקדו / עור סלמון / קליפורניה / מלפפון ואבוקדו	
Salmon sashimi	ששימי סלמון	\$18
Bluefin tuna sashimi	ששימי טונה כחולת-סנפיר	\$22
Hamachi sashimi	ששימי המצ'י	\$20

Drinks | משקאות

ENGLISH	עברית	PRICE / מחיר
Assorted Soft Drinks Coca-Cola (regular, Diet, and Zero), Sprite, Sunkist	מבחר משקאות קלים קוקה-קולה (רגיל, דיאט וזירו), ספרייט, סאנקיסט	\$3
Moshi Sparkling Drinks Yuzu, peach, lychee oolong tea, or unsweetened	Moshi משקאות מוגזים יוזו, אפרסק, תה אולונג ליצ'י או ללא סוכר	\$5
Sparkling Water	מים מוגזים	\$3.50
Apple Juice	מיץ תפוחים	\$3.50
Lemonade	לימונדה	\$3
Hot Japanese Green Tea (Sencha)	תה ירוק יפני חם (סנצ'ה)	\$3 / pot
Iced Tea	תה קר	\$3.50
Bottled Water	מים בבקבוק	\$3

Alcohol Menu | תפריט אלכוהול

ENGLISH	עברית	PRICE / מחיר
House Hot Sake	סאקה הבית חם	\$7
Nigori - Silky Mild (Sho Chiku Bai) Unfiltered sake	ניגורי - Silky Mild (Sho Chiku Bai) סאקה לא מסונן	\$18
Nigori - Crème de Sake (Sho Chiku Bai)	ניגורי - Crème de Sake (Sho Chiku Bai)	\$20
Nigori - Lychee (Yuki)	ניגורי - ליצי' (Yuki)	\$23
Nigori - Strawberry (Yuki)	ניגורי - תות (Yuki)	\$23
Nigori - Peach (Yuki)	ניגורי - אפרסק (Yuki)	\$23
Junmai - Ocean View (750 mL) Pure-rice sake, no additives	ג'ונמאי - Ocean View (750 מ"ל) סאקה מאורז טהור, ללא תוספים	\$40
Junmai - REI	ג'ונמאי - REI	\$25
Junmai - Kikusui	ג'ונמאי - Kikusui	\$22 / 300 mL \$128 / 1.8 L
Red Wine - Cabernet Sauvignon (The Tribe)	יין אדום - קברנה סוביניון (The Tribe)	\$20 glass \$60 bottle
White Wine - Chardonnay (The Tribe)	יין לבן - שרדונה (The Tribe)	\$20 glass \$60 bottle
White Wine - Chardonnay (Baron Herzog)	יין לבן - שרדונה (Baron Herzog)	\$10 glass \$35 bottle
Beer - Non-Alcoholic Asahi	בירה - אסאהי ללא אלכוהול	\$7.50
Beer - Sapporo	בירה - סאפורו	\$7.50 small \$9.50 large
Beer - Asahi Super Dry	בירה - Asahi Super Dry	\$7.50 small \$9.50 large

Important Information | מידע חשוב

Food Safety Notice Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, or eggs may increase the risk of food-borne illness. Please let your server know if you have any food allergies or aversions.	אזהרת בטיחות מזון צריכת בשר, עוף, דגים, פירות ים או ביצים כשהם נאים או שאינם מבושלים היטב עלולה להגביר את הסיכון למחלות המועברות במזון. אנא עדכנו את המלצר או המלצרית על כל אלרגיה או רגישות למזון.
---	---