

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì chiuso

Martedì-
Domenica 19:30
-
23:00

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 23/03/2023, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina:
<https://brescia.mymenu.it/ristoranti/oriental-areadocks-japanese-restaurant>

Antipasti

Tartare di Wagyu

€ 32,00

Tartare di wagyu cileno, salsa all'uovo, asparago, chips di alga Kombu e caviale Osetra (3-4-5-6-7)

Seppia aburi, con ripieno lardo di Wagyu

€ 20,00

Seppia, lardo di wagyu, crema di edamame e salsa di soia dolce (1-2-6-14)

Mazzancolle daikon e salsa tamarillo

€ 25,00

Mazzancolle del mediterraneo, salsa tamarillo, polvere di kombu, chips di platano, daikon (1-2-4-5)

Gambero Rosso Tra Oriente e Mediterraneo

€ 28,00

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 sesamo tostato (1-2-4-6-7-11)

Tartare di salmone

€ 24,00

Tartare di salmone scozzese, kizami wasabi, maionese al wasabi, nikiri soy, negi e ikura (uova di salmone) (1-3-4-6)

Cubetti di ricciola australiana e yuzu miso

€ 26,00

Ricciola australiana, avocado, yuzu miso, sakura mix (4-5-6-11)

Astice gratinato

€ 26,00

Astice blu pescato gratinato, negi, spicy cream, tobiko e verdure marinate in amazu

Tataki di wagyu e onion ponzu

€ 35,00

Tataki di wagyu cileno, onion ponzu, negi e chips di aglio

Zuppe e Insalate

Zuppa di Miso Zuppa di miso, tofu e negi (1-6)	€ 4,00
Zuppa ai Frutti di Mare Zuppa ai frutti di mare, enoki, asparago e aglio piccante (1-2-4-6-11-14)	€ 14,00
Insalata di Alghe Insalata di alghe miste, lime e salsa Tosazu (4-6-11)	€ 12,00
Insalata di Spinacino Insalata di spinacino e Goma Tosazu (4-6-11)	€ 7,00
Riso Riso bianco, kizami nori e sesamo (4-11)	€ 4,00
Edamame Baccelli di soia (6)	€ 6,00
Edamame Spicy Baccelli di soia piccante (1-3-6)	€ 7,00

Pasta & Riso

Ravioli di Gamberi Ravioli di gamberi, verdure e layu con salsa alla pera e yuzu, dry miso e zucchine zuma (1-2-3-4-6-11)	€ 25,00
Ravioli di picanha Ravioli di picanha, salsa zucca e sake, zucchine e pasta di miso essiccato (1-3-6-7)	€ 22,00
Chirashi Sushi Japanese rice, sashimi di pesce misto, nikiri soy, zenzero e negi (1-2-3-4-6-11-14)	€ 25,00
Sake Donburi Japanese rice, sashimi di salmone scozzese, avocado, ikura e nikiri soy (1-2-3-4-6-11-14)	€ 22,00
Akami Donburi Japanese rice tonno rosso sashimi, avocado, nikiri soy, negi e zenzero (1-2-3-4-6-11-14)	€ 25,00

Piatti Principali

Branzino cileno, miso di datterini e nasu miso Branzino cileno, miso di datterini, chips di melanzane perline, polvere di basilico (1-4-5-6)	€ 32,00
--	---------

Salmone scozzese in salsa teriyaki	€ 25,00
Salmone scozzese, salsa teriyaki e verdure in amazu (1-4-6-9)	
Black Cod	€ 42,00
Black cod dell'Alaska marinato al den miso, yamagobo e verdure marinate in Amazu (4-6)	
Wagyu Cileno	€ 40,00
Wagyu cileno grigliato, verdure marinate in Amazu con selezione di tre salse (4-6-11)	
Wagyu Giapponese	€ 57,00
Wagyu giapponese grigliato, verdure marinate in Amazu con selezione di tre salse (4-6-11)	
Branzino Nanbanzuke	€ 28,00
Branzino del mediterraneo marinato in carpione giapponese a base di shiragiku e soia, porro fondente, carote e cipolla rossa	
Tataki di wagyu e onion ponzu	€ 35,00
Tataki di wagyu cileno, onion ponzu, negi e chips di aglio (5-6-7-11)	
Maialino Kakuni	€ 26,00
Pancia di maialino marinata e cotta a bassa temperatura in salsa Warishita, la sua riduzione, pak-choi e poteto sarada (1-3-4-6)	

Sashimi

Anguilla	€ 6,00
Branzino	€ 5,00
Capasanta	€ 6,00
Gambero Cotto	€ 4,00
Gambero Rosso di Mazara del Vallo	€ 7,00
Ikura (Uova di salmone)	€ 5,00
Otoro	€ 8,00
Polpo	€ 4,00
Ricciola	€ 6,00

Salmone	€ 5,00
----------------	--------

Scampo di Mazara del Vallo	€ 7,00
-----------------------------------	--------

Sgombro	€ 4,00
----------------	--------

Tonno	€ 6,00
--------------	--------

Nigiri

Anguilla	€ 6,00
-----------------	--------

Branzino	€ 5,00
-----------------	--------

Capasanta	€ 6,00
------------------	--------

Gambero Cotto	€ 4,00
----------------------	--------

Gambero Rosso di Mazara del Vallo	€ 7,00
--	--------

Otoro	€ 8,00
--------------	--------

Polpo	€ 4,00
--------------	--------

Ricciola	€ 6,00
-----------------	--------

Salmone	€ 5,00
----------------	--------

Scampo di Mazara del Vallo	€ 7,00
-----------------------------------	--------

Sgombro	€ 4,00
----------------	--------

Tonno	€ 6,00
--------------	--------

Selezione di Sushi e Sashimi

Selezione di Sushi	€ 36,00
---------------------------	---------

5 Nigiri misti e 6 Hosomaki con zuppa di miso

Selezione di Sashimi

11 fette di pesce misto con zuppa di miso

€ 36,00

Rolls

California

Gambero cotto, avocado, cetriolo e maionese al wasabi (1-2-11)

€ 16,00

Capasanta

Capasanta, spicy cream, negi e masago (uova di pesce volante) (1-4-6-11-14)

€ 16,00

Gambero in Tempura e Salmone

Gambero in tempura, asparago e sashimi di salmone scottato (1-2-4-6-11)

€ 18,00

Ricciola australiana e Jalapeño

Ricciola australiana aburi e peperoncino jalapeño (4-6-11)

€ 16,00

Salmone e Avocado

Salmone e avocado (1-4-6-11)

€ 14,00

Salmone, Gambero Rosso e Avocado

Salmone, avocado e gambero rosso allo yuzu e miso (2-4-6-11)

€ 18,00

Tonno Piccante

Tonno, spicy cream e negi (4-6-11)

€ 20,00

Astice Gratinato

Astice, avocado, maionese allo jalapeño, negi e masago (1-2-3-6-11)

€ 45,00

Unagi cetriolo Roll

Anguilla kabayaki fatta in casa, cetriolo, avocado, salsa unagi e pepe Sasho (1-4-6-10-11)

€ 20,00

Vegetarian Roll

Verdure fresche della casa

€ 12,00

Dessert

Japanese cheesecake

Cheesecake tipica giapponese, acqua di lamponi, gel di lamponi, mela essiccata

€ 10,00

Salse

Anticucho Rosso	€ 1,00
Anticucho Giallo	€ 1,00
Ponzu	€ 1,00
Tosatzu	€ 1,00
Teriaki	€ 1,00
Spicy Cream	€ 1,00
Jalapeno	€ 1,00
Onion Ponzu	€ 1,00
Yuzu Dressing	€ 1,00
Teriaki Balsamico	€ 1,00
Maionese Wasabi	€ 1,00
Maionese Jalapeno	€ 1,00

Sake

Denshin Rin Junmai Daiginjo - 720ml	€ 68,00
Fukui 16,9% Gli inverni rigidi (Rin=gelido) sono l'ideale per la produzione di questo sake. Grazie all'utilizzo di una rara tipologia di riso questo sake offre un gusto morbido e fresco, come la neve.	
Kinunoaji Junmai Daiginjo - 720 ml	€ 55,00
Shizuoka 15% Sake pregiato che regala una sensazione morbida, cremosa, con un sentore complesso di limone, vaniglia e caramello.	
Denshin Yuki Junmai Ginjo - 720ml	€ 48,00
Fukui 15,9% Un sake morbido con belle note floreali. L'acqua utilizzata per produrlo proviene dalla neve di montagna (Yuki= neve) sciolta; il risultato è un gusto delicato, fragrante e rinfrescante.	
Sanwa Garyubai Yamadanishiki - 720 ml	€ 56,00
Shizuoka 17% Sake raffinato con note di frutta acerba, bubble gum e fiori primaverili, il tutto arricchito con note di caramello.	

Asahi Shuzo Dassai - 720 ml € 57,00

Yamaguchi 16% Realizzato con riso macinato fino al 45%, acqua e koji di riso. Il gusto è pulito, morbido, sottile e l'aroma ben bilanciato di dolcezza. Ricorda nel migliore dei modi il vino bianco.

Yamato Shizuku Junmai - 720ml € 51,00

Akita 15,8% Sake prodotto con lieviti speciali. La fermentazione dura 2 mesi donando una consistenza leggera, liscia e cremosa. L'acqua dolce utilizzata dal birrifico ne esalta le caratteristiche.

Honjozo Nanbu Bijin - 720ml € 43,00

Iwate 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.

Choryo Yoshinosugi No Taru - 300ml € 27,00

Nara 15,5% Un ottimo esempio di sake invecchiato in botti di cedro pregiato. Questo sake possiede un aroma e un gusto legnoso incantevole.

Wakaze Yuzu Sake - 750ml € 45,00

France 13% Esalta la freschezza, l'acidità e la leggera amarezza del cedro. L'aggiunta di menta aggiunge complessità al sapore.

Gekkeikan Nigori Sake - 300ml € 24,00

Kyoto 11% Sake torbido non filtrato che appare bianco latte. Conserva parte dei sedimenti di riso nella bottiglia dal sapore cremoso e ricco. Consistenza vellutata, liscia e morbida al sapore tropicale.

Birre

Asahi Super Dry - 330ml € 6,00

Japan Lager 5,2% Questa birra di origine giapponese ha un sentore leggermente maltato e delicatamente speziato e secco.

Hato Green Tea Beer - 330ml € 7,00

Italy Lager 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.

Kirin Ichiban - 330ml € 5,00

Japan Lager 5% Il sapore di questa pregiata birra (100% di malto) rende la fragranza e la freschezza inconfondibile; prodotta solo dalla prima pressione del mosto è frizzante ma dal sapore ricco.

Kirin Ichiban - 500ml € 8,00

Japan Lager 5% Il sapore di questa pregiata birra (100% di malto) rende la fragranza e la freschezza inconfondibile; prodotta solo dalla prima pressione del mosto è frizzante ma dal sapore ricco.

Sapporo - 330ml € 5,00

Japan Lager 4,9% Dal colore biondo e dorato sormontato da una fine schiuma bianca. Al palato si riconoscono sapori di cereali, di malto, di erbe e di luppolo con un tocco di miele e di mela.

Mori Craft Japanese Beer "Pilsner" - 33cl € 7,00



Oriental Areadocks Japanese Restaurant

brescia.mymenu.it

Mori Craft Japanese Beer "IPA" - 33cl

€ 7,00
