

SUSHI CLASICO MAKIS

MAKI SURTIDO

Arrollados de arroz envueltos en alga nori
9 piezas \$35

MAKI VEGETARIANO

Arrollados de arroz envueltos en alga nori con variedad de verduras y kampo
9 piezas \$26

MAKI DE SALMON

9 piezas \$28

MAKI DE SALMON AHUMADO

9 piezas \$33

MAKI DE SALMON AHUMADO Y FILADELFIA

9 piezas \$37

MAKI DE SALMON, PALTA Y FILADELFIA

9 piezas \$32

MAKI DE PEPINO

9 piezas \$26

CRAZY MAKI

Relleno de langostinos, palta, filadelfia, envuelto en salmón
10 piezas \$36

SATOYI MAKI

Relleno con salmón, langostinos, palta y filadelfia
10 piezas \$36

ROLLS

NEW YORK ROLL

Relleno de salmón y palta, cubierto con sésamo
10 piezas \$30

NEW YORK con FILADELFIA

Relleno de salmón y queso filadelfia, cubierto con sésamo
10 piezas \$30

CALIFORNIA ROLL

Relleno con kanikama y palta, cubierto con sésamo
10 piezas \$28

SALMON SKIN

Piel de salmón grillada con salsa de teriyaki
8 piezas \$20

ROLL VEGETARIANO

9 piezas \$26

SUSHI ESPECIAL ROLLS

KUNSEISAKE ROLL

Relleno con langostinos, salmón ahumado y palta
9 piezas \$35

FUTURAMA ROLL

Relleno con langostinos apanados rebozados fritos con salsa de miel y mostaza
8 piezas \$34

GREEN ROLL

Relleno con salmón, aderezado con salsa ponzu, envuelto en palta
9 piezas \$35

SPRING ROLL

Relleno con langostinos, calabaza dulce y palta, aderezado con negui
9 piezas \$35

LIO ROLL

Relleno con kanikama, salmón ahumado, pepino, filadelfia, con salsa de lima y negui
9 piezas \$35

TEMAKI SUSHI

Conos de alga nori rellenos con salmón, palta y kampo
2 piezas \$32

BUENOS AIRES ROLL

Relleno con palta, langostino, kampo, filadelfia, aderezados con salsa de sésamo envueltos con salmón
9 piezas \$36

GEISHA - 11 piezas

Queso filadelfia, kampo y palta envueltos en salmón
11 piezas \$30

TUNA ROLL

Relleno con atún cocido al natural
8 piezas \$34

BOSTON ROLL

Relleno con langostinos, lechuga, pepino y mayonesa
9 piezas \$35

BROOKLYN ROLL

Relleno con salmón ahumado, queso filadelfia y echallotes
9 piezas \$35

COMBINADOS MIXTOS

SUSHI SURTIDO (SIN SASHIMI)

Variedad de niguiris (blanco y salmón), makis y rolls clásicos

18 piezas \$ 50
27 piezas \$ 70
39 piezas \$ 96
50 piezas \$ 120
60 piezas \$ 144
70 piezas \$ 167
80 piezas \$ 190
100 piezas \$ 235

COMBINADO DE PESCADO BLANCO Y SALMON (CON SASHIMI)

Variedad de sashimi y niguiris (blanco y salmón), makis y rolls clásicos

18 piezas \$ 50
27 piezas \$ 70
39 piezas \$ 96
50 piezas \$ 120
60 piezas \$ 144
70 piezas \$ 167
80 piezas \$ 190
100 piezas \$ 235

SALMON ROSADO

SUSHI DE SALMON (SIN SASHIMI)

Variedad de niguiris de salmón rosado, makis y rolls clásicos

18 piezas \$ 65
27 piezas \$ 90
39 piezas \$ 120
50 piezas \$ 150
60 piezas \$ 180
70 piezas \$ 208
80 piezas \$ 237
100 piezas \$ 290

COMBINADO DE SALMON ROSADO (CON SASHIMI)

Variedad de sashimi y niguiris de salmón rosado, makis y rolls clásicos

18 piezas \$ 65
27 piezas \$ 90
39 piezas \$ 120
50 piezas \$ 150
60 piezas \$ 180
70 piezas \$ 208
80 piezas \$ 237
100 piezas \$ 290

COMBINADOS ESPECIALES COMBINADOS ESPECIALES

Variedad de sashimi y niguiris de salmón rosado, makis y rolls especiales

18 piezas \$ 80
27 piezas \$ 115
39 piezas \$ 150

SATOYI ISLAND

Variedad de sashimi y niguiris de salmón rosado, ahumado langostinos, makis y rolls especiales, geishas y ostras frescas
20 piezas \$ 100

NIGUIRIS

NIGUIRI DE SALMON

Bocados de arroz cubiertos por lámina de salmón rosado
12 piezas \$ 45

NIGUIRI SURTIDO

Bocados de arroz cubiertos por láminas de salmón rosado y pescado blanco fresco del día
12 piezas \$ 38

NIGUIRI DE LANGOSTINOS

Bocados de arroz cubiertos por langostinos
5 piezas \$ 37

NIGUIRI DE SALMÓN AHUMADO

Bocados de arroz cubiertos con lámina de salmón ahumado y cinta de alga nori
5 piezas \$ 28

NIGUIRI DE SALMÓN ROSADO Y ALBAHACA

Bocados de arroz cubiertos con lamina de salmón rosado y albahaca
6 piezas \$ 25

NIGUIRI SKIN

Bocados de arroz cubiertos por piel de salmón grillada y salsa teriyaki
8 piezas \$ 22

NIGUIRI SATOYI

Bocados de arroz cubiertos con salmón rosado, salmón ahumado y pescado blanco del día
12 piezas \$ 48

SASHIMI

SASHIMI DE SALMON ROSADO

20 cortes de lomo de salmón rosado
20 cortes \$ 53

SASHIMI SURTIDO

Variedad de cortes de salmón rosado y pescado blanco fresco del día (10 cortes de cada variedad)
\$ 46

SASHIMI SATOYI

Variedad de cortes de salmón rosado, pescado blanco fresco del día, y de salmón ahumado (consultar disponibilidad)
21 piezas \$ 70

COCINA ENTRADAS

ARROLLADITOS PRIMAVERA

Empanaditas en masa fina, rellenas con: Carne de vacuna y cebollín o Jamón y queso
3 piezas \$ 12

GYOSA

Empanaditas rellenas de cerdo con salsa de cebollín, con salsa de soja y aceite de sésamo
9 piezas \$ 20

GOMAE

Conos de espinacas al vapor con aderezo de sésamo
6 piezas \$ 20

SHARI

Arroz con el que se hace el sushi
\$ 10

GOHAN

Arroz estilo japonés
\$ 9

GOHAN CON FURIKAKE

Arroz estilo japonés con copos de pescado disecado
\$ 11

PLATOS PRINCIPALES

YAKI TORI

Brochette de pollo y cebollín laqueados en salsa de teriyaki
\$ 30

YAKI GYU

Brochette de lomo y cebollín laqueados en salsa de teriyaki
\$ 35

YAKI EBI

Brochette de langostinos y cebollín laqueados en salsa de teriyaki
\$ 37

YAKI UDON

Fideos blancos japoneses salteados con verduras mariscos y trozos de pollo
\$ 35

SALMON ROSADO GRILLE o TERIYAKI

Salmón grillado con verduras al wok
\$ 40

OSTRAS FRESCAS

5 unidades \$ 35

SALTEADOS AL WOK

YAKI MESHU

Salteado de arroz con huevo, zanahoria brotes de soja y:

Verduras \$ 25
Pollo \$ 28
Lomo \$ 30
Cerdo \$ 32
Salmon \$ 32
Langostinos \$ 35

SALTEADO ORIENTAL

Verduras al wok combinadas con arroz y:

Verduras \$ 25
Pollo \$ 28
Lomo \$ 30
Cerdo \$ 32
Salmon \$ 32
Langostinos \$ 35

POSTRES

CHEESECAKE \$ 14

ACOMPAÑAMIENTOS

SOJA JAPONESA "YAMASA"

x 60 cc. \$ 8

SOJA BAJO CONTENIDO DE SODIO

x 60 cc. \$ 7

EXTRA SOJA COMUN \$ 5

EXTRA WASABI \$ 7

EXTRA GENGIBRE \$ 6

BEBIDAS

GASEOSAS - Línea COCA COLA

1,5 L.
600 cc.

AGUA MINERAL - Con o sin gas

1,5 L.
500 cc.

SAKE

VINOS

BODEGAS: CHANDON - CATENA ZAPATA - NIETO SENTINER
CONSULTAR VARIEDADES

PORRONES 354 cc.

STELLA - QUILMES STOUT, BOCK

ASAHI (Cerveza japonesa)

354 cc.
500 cc.
1 L.

CHAMPAGNES:

EXTRA BRUT: CHANDON - ALAMOS - NIETO SENETINER -187 EXTRA BRUT - 187 ROSSE - 187 BRUT NATURE

Nuestros platos son elaborados al momento del pedido, con productos frescos y de primera calidad.

La demora de éstos es de aproximadamente 40 minutos e incluye palitos, salsa de soja, wasabi y jengibre.

Horario y días de atención: Martes a Domingo de 19:30 a 23:30 hs.

Puede retirar o encargar su pedido en nuestro local Av. Carlos Calvo 4348 - Capital Federal

RESTAURANTE: PEDRO GOYENA 199
ESQUINA DOBLAS

RESERVAS: 4923-6096

www.satoyisushi.com.ar

info@satoyisushi.com.ar