

7SUSHI CLÁSICO

MAKIS

MAKI SURTIDO

Arrollados de arroz envueltos en alga nori
9 piezas \$ 42

MAKI VEGETARIANO

Arrollados de arroz envueltos en alga nori con variedad de verduras y kampoo
9 piezas \$ 31

MAKI DE SALMÓN

9 piezas \$ 34

MAKI DE SALMÓN AHUMADO

9 piezas \$ 40

MAKI DE SALMÓN AHUMADO Y FILADELFIA

9 piezas \$ 44

MAKI DE SALMÓN, PALTA Y FILADELFIA

9 piezas \$ 38

MAKI DE PEPINO

9 piezas \$ 31

CRAZY MAKI

Relleno de langostinos, palta, filadelfia, envuelto en salmón
10 piezas \$ 43

SATOYI MAKI

Relleno con salmón, langostinos, palta y filadelfia
10 piezas \$ 43

ROLLS

NEW YORK ROLL

Relleno de salmón y palta, cubierto con sésamo
10 piezas \$ 36

NEW YORK con FILADELFIA

Relleno de salmón y queso filadelfia, cubierto con sésamo
10 piezas \$ 36

CALIFORNIA ROLL

Relleno con kanikama y palta, cubierto con sésamo
10 piezas \$ 34

SALMÓN SKIN

Piel de salmón grillada con salsa de teriyaki
8 piezas \$ 24

ROLL VEGETARIANO

9 piezas \$ 31

SUSHI ESPECIAL

ROLLS

KUNSEISAKE ROLL

Relleno con langostinos, salmón ahumado y palta
9 piezas \$ 42

FUTURAMA ROLL

Relleno con langostinos apanados rebozados fritos con salsa de miel y mostaza
8 piezas \$ 40

GREEN ROLL

Relleno con salmón, aderezado con salsa ponzu, envuelto en palta
9 piezas \$ 42

SPRING ROLL

Relleno con langostinos, calabaza dulce y palta, aderezado con negui
9 piezas \$ 42

LIO ROLL

Relleno con kanikama, salmón ahumado, pepino, filadelfia, con salsa de lima y negui
9 piezas \$ 42

TEMAKI SUSHI

Conos de alga nori rellenos con salmón, palta y kampoo
2 piezas \$ 38

BUENOS AIRES ROLL

Relleno con palta, langostino, kampoo, filadelfia, aderezados con salsa de sésamo envueltos con salmón
9 piezas \$ 43

GEISHA - 11 piezas

Queso filadelfia, kampoo y palta envueltos en salmón
11 piezas \$ 36

TUNA ROLL

Relleno con atún cocido al natural
8 piezas \$ 40

BOSTON ROLL

Relleno con langostinos, lechuga, pepino y mayonesa
9 piezas \$ 42
BROOKLYN ROLL
Relleno con salmón ahumado, queso filadelfia y echallotes
9 piezas \$ 42

COMBINADOS

MIXTOS

SUSHI SURTIDO (SIN SASHIMI)

Variedad de niguiris (blanco y salmón), makis y rolls clásicos
18 piezas \$ 58
27 piezas \$ 80
39 piezas \$ 110

50 piezas \$ 138
60 piezas \$ 160
70 piezas \$ 190
80 piezas \$ 215
100 piezas \$ 260

COMBINADO DE PESCADO BLANCO Y SALMÓN (CON SASHIMI)

Variedad de sashimi y niguiris (blanco y salmón), makis y rolls clásicos
18 piezas \$ 58
27 piezas \$ 80
39 piezas \$ 110
50 piezas \$ 138
60 piezas \$ 160
70 piezas \$ 190
80 piezas \$ 215
100 piezas \$ 260

SALMÓN ROSADO

SUSHI DE SALMÓN (SIN SASHIMI)

Variedad de niguiris de salmón rosado, makis y rolls clásicos
18 piezas \$ 75
27 piezas \$ 105
39 piezas \$ 140
50 piezas \$ 170
60 piezas \$ 204
70 piezas \$ 235
80 piezas \$ 268
100 piezas \$ 330

COMBINADO DE SALMÓN ROSADO (CON SASHIMI)

Variedad de sashimi y niguiris de salmón rosado, makis y rolls clásicos
18 piezas \$ 75
27 piezas \$ 105
39 piezas \$ 140
50 piezas \$ 170
60 piezas \$ 204
70 piezas \$ 235
80 piezas \$ 268
100 piezas \$ 330

COMBINADOS ESPECIALES

COMBINADOS ESPECIALES

Variedad de sashimi y niguiris de salmón rosado, makis y rolls especiales
18 piezas \$ 92
27 piezas \$ 132
39 piezas \$ 173

SATOYI ISLAND

Variedad de sashimi y niguiris de salmón rosado, ahumado langostinos, makis y rolls especiales, geishas y ostras frescas
20 piezas \$ 115

NIGUIRIS

NIGUIRI DE SALMÓN

Bocados de arroz cubiertos por lámina de salmón rosado
12 piezas \$ 54

NIGUIRI SURTIDO

Bocados de arroz cubiertos por láminas de salmón rosado y pescado blanco fresco del día
12 piezas \$ 46

NIGUIRI DE LANGOSTINOS

Bocados de arroz cubiertos por langostinos
5 piezas \$ 45

NIGUIRI DE SALMÓN AHUMADO

Bocados de arroz cubiertos con lámina de salmón ahumado y cinta de alga nori
5 piezas \$ 34

NIGUIRI DE SALMÓN ROSADO Y ALBAHACA

Bocados de arroz cubiertos con lamina de salmón rosado y albahaca
6 piezas \$ 30

NIGUIRI SKIN

Bocados de arroz cubiertos por piel de salmón grillada y salsa teriyaki
8 piezas \$ 26

NIGUIRI SATOYI

Bocados de arroz cubiertos con salmón rosado, salmón ahumado y pescado blanco
12 piezas \$ 58

SASHIMI

SASHIMI DE SALMÓN ROSADO

20 cortes de lomo de salmón rosado
20 cortes \$ 64

SASHIMI SURTIDO

Variedad de cortes de salmón rosado y pescado blanco fresco del día (10 cortes de cada variedad)
\$ 55

SASHIMI SATOYI

Variedad de cortes de salmón rosado, pescado blanco fresco del día y de salmón ahumado (consultar disponibilidad)
21 piezas \$ 84

COCINA

ENTRADAS

ARROLLADITOS PRIMAVERA

Empanaditas en masa _la, rellenas con: Carne de vacuna y cebollín o Jamón y queso
3 piezas \$ 17

GYOSA

Empanaditas rellenos de cerdo con salsa de

cebollín, con salsa de soja y aceite de sésamo
9 piezas \$ 25

GOMAE

Conos de espinacas al vapor con aderezo de sésamo
6 piezas \$ 24

SHARI

Arroz con el que se hace el sushi
\$ 12

GOHAN

Arroz estilo japonés
\$ 12

GOHAN CON FURIKAKE

Arroz estilo japonés con copos de pescado disecado
\$ 13

PLATOS PRINCIPALES

YAKI TORI

Brochette de pollo y cebollín laqueados en salsa de teriyaki
\$ 40

YAKI GYU

Brochette de lomo y cebollín laqueados en salsa de teriyaki
\$ 44

YAKI EBI

Brochette de langostinos y cebollín laqueados en salsa de teriyaki
\$ 46

YAKI UDON

Fideos blancos japoneses salteados con verduras mariscos y trozos de pollo
\$ 44

SALMÓN ROSADO GRILLE o TERIYAKI

Salmón grillado con verduras al wok
\$ 50

OSTRAS FRESCAS

5 unidades \$ 40

SALTEADOS AL WOK

YAKI MESHII

Salteado de arroz con huevo, zanahoria brotes de soja y:
Verduras \$ 33
Pollo \$ 37
Lomo \$ 40
Cerdo \$ 40
Salmón \$ 42
Langostinos \$ 44

SALTEADO ORIENTAL

Verduras al wok combinadas con arroz y:
Verduras \$ 33
Pollo \$ 37
Lomo \$ 40
Cerdo \$ 40
Salmón \$ 42
Langostinos \$ 44

POSTRES

CHEESECAKE

Porción de tarta de queso con salsa de arándanos
1 piezas - \$15

CHOCOLATE Y AZAFRAN

Suave mousse de chocolate con alma de azafrán sobre delicado bizcochuelo de chocolate
1 piezas - \$18

DELICIA DE MANGO

Mousse de mango con suave bizcochuelo de vainilla
1 piezas - \$18

ENCANTO DE ROSA

Sutil mousse de rosas sobre delicado bizcochuelo de vainilla
1 piezas - \$18

GINGERANGE

Mousse de naranja sobre bizcochuelo de gengibre
1 piezas - \$18

KYOTO

Trufa de chocolate blanco sobre daquoise de coco, ciruelas frescas y cobertura de frutos rojos
1 piezas - \$18

LIMA TOFU CHEESECAKE

Cream cheese con tofu, perfume de cítricos sobre base crocante con especias
1 piezas - \$18

MATCHA MOUSSE

Mousse de te verde japonés con suave bizcochuelo de vainilla
1 piezas - \$18

MOMO ROLL

Durazno con suave crema pastelera enrollado en fino bizcochuelo y cubierto con crema chantilly
1 piezas - \$18

TORTA DE MOKA

Clásico mousse de café y chocolate sobre suave bizcochuelo de chocolate
1 piezas - \$18

ACOMPAÑAMIENTOS

SOJA JAPONESA "YAMASA"

x 60 cc. \$ 10

SOJA BAJO CONTENIDO DE SODIO
x 60 cc. \$ 8

EXTRA SOJA COMÚN \$ 7

EXTRA WASABI \$ 10

EXTRA GENGIBRE \$ 10

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 VARIETADES

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 restaurante:

PEDRO GOYENA 199 ESQUINA DOBLAS
RESERVAS: 4923-6096

www.satoyisushi.com.ar
r
info@satoyisushi.com.ar