



BAMBAISSA

BAMBA SUSHI

Nigiri 2 pz.

Sake 10
Salmone rosso - *Red salmon*

Maguro 10
Tonno - *Tuna*

Madai 10
Orata – *Seabream*

Ebi 14
Gambero vapore - *Steamed prawn*

Uramaki 4 pz.

Maguro roll 14
Tonno, orata, salmone, avocado, mango, sesamo
Tuna, seabream, salmon, avocado, mango, sesame

Ebi roll 14
Gambero, tamagoyaki, cetrioli, uova di salmone
Prawn, tamagoyaki, cucumber, salmon egg

Futomaki 4 pz.

Maguro 14
Tonno e avocado - *Tuna and avocado*

Sake 14
Salmone al vapore, mayonese, cetriolo
Steamed salmon, mayonese, cucumber

Madai 14
Orata e mango - *Seabream and mango*

Hosomaki 6 pz.

Avocado (vegan) 14

Mango (vegan) 14

Plateau Bambaissa	45
<i>Mix of sushi and sashimi</i>	
Tris di nigiri di gambero, frutto della passione e menta	21
<i>Nigiri with mix of prawns, passionfruit, mint</i>	
Gunkan di capasanta e caviale	20
<i>Scallops and caviar gunkam</i>	
Uramaki di astice al vapore, mango, germogli, uova di salmone	25
<i>Steamed lobster uramaki, mango, salmon eggs</i>	
Chirashi di pesce misto, avocado, ooba, vinegrette alla soia	23
<i>Mix fish, avocado, ooba, soya vinegrette cirachi</i>	
Sashimi di aragosta con battuto di mela e arancia	35
<i>Lobster sashimi, apple and orange</i>	
Uovo delle Onsen giapponesi, riccio di mare, chips al nero	18
<i>Onsen egg, sea urchin, black chips</i>	
Sashimi di manzo scottato,germogli, citronette di yuzu	24
<i>Beef sashimi, herbs, yuzu sauce</i>	

IL BAR CONSIGLIA

Tokyo mule 25

Vodka infusa allo shiso HM, Sakè, succo di lime,
bitter al cetriolo, ginger beer

*Shiso HM infused vodka, Sakè, lemon juice, cucumber bitter,
ginger beer*

Jin pea tonic 25

Gin infuso al butterfly pea tea HM, top acqua tonica

Butterfly pea tea infused Gin, tonic water

Sensei Sour 25

Roku gin, succo di pompelmo rosa, liquore al bergamotto,
foglie di basilico, sciroppo di zucchero

Roku gin, pink grapefruit juice, basil, sugar syrup

Ten'no mojito 25

Sakè, germogli di menta, lapsan souchong, limone,
zucchero, soda

*Sakè, mint, lapsan souchong, lemon,
sugar, soda*