



JUN

ORIENTAL TASTE

MENU PRANZO

da lunedì a venerdì _____ **€ 13,90** a persona

sabato, domenica
e festivi _____ **€ 15,90** a persona

I bambini alti fino a 120 cm pagano € 7,00

I piatti nel menu possono essere ordinati una sola volta ciascuno, evitando sprechi, al prezzo fisso indicato, bevande e dolci esclusi.

Tutte le persone al tavolo devono aderire a questa formula e comunicarla al momento dell'ordine.

I piatti ordinati e non finiti verranno pagati a prezzo intero.

Regolamento CEE 1169/2016 D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006

I nostri piatti possono contenere allergeni.

ALLERGENI PRESENTI



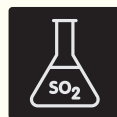
Arachidi



Cereali che
contengono glutine



Crostacei



anidride solforosa
e solfiti



Sedano



Noci



Pesce



Soia



Semi di sesamo



Uova



Latte



Lupini



Molluschi



Senape

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio.

I vini e le bevande possono contenere solfiti.

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

ANTIPASTI *appetizers*

1) EDAMAME fagioli di soia <i>soy beans</i>	€ 3,50
2) HARU MAKI 2 pz involtino con verdure <i>vegetables roll</i>	€ 4,00
3) EBI HARUMAKI 2 pz involtino con gamberi e edamame <i>shrimp and edamame roll</i>	€ 4,50
4) EBI BORU 2 pz polpette di gamberi avvolte da mandorle <i>shrimp metballs wrapped with almonds</i>	€ 6,00
6) EBI GYOZA 4 pz ravioli di gamberi <i>shrimp dumplings</i>	€ 4,00
7) GYOZA 4 pz ravioli di carne e verdure <i>meat and vegetables dumplings</i>	€ 4,00
8) YASAI GYOZA 4 pz ravioli di verdure miste <i>mix vegetables dumplings</i>	€ 4,00
9) MANTOU 4 pz pane cinese <i>chinese bread</i>	€ 3,00
10) DIM SUM MIX 4 pz mix di ravioli <i>dumpling mix</i>	€ 8,00
13) POLLO IMPANATO CROCCANTE <i>crispy breaded chicken</i>	€ 4,00

INSALATE *salads*

18) ALGHE MISTE foglie di alghe e goma wakame <i>seaweed leaves and goma wakame</i>	€ 5,00
19) SUNOMONO cetrioli, sashimi misto con foglie di alga e salsa <i>cucumber, sashimi with seaweed and rice vinegar</i>	€ 7,00
21) INSALATA CROSTACEI insalata mista con polpa di granchio e avocado <i>mixed salad with crab meat and avocado</i>	€ 7,00
22) INSALATA GAMBERI insalata, gamberi, avocado, mango, salsa <i>salad, shrimps, avocado, mango and sauce</i>	€ 7,00

TARTAR E CAKE TARTAR *tartar and cake tartar*

- 23) SHAKE** € 7,00
salmone con avocado, tobiko, erba cipollina e salsa ponzu
salmon with avocado, tobiko, chives and ponzu sauce
- 29) SHAKE CAKE** € 10,00
tartar di salmone, avocado, riso e riso venere
salmon tartar, avocado, white rice and black rice
- 30) MAGURO CAKE** € 10,00
tartar di tonno, avocado, riso
tuna tartare, avocado, rice

CARPACCIO *thinly sliced raw fish*

- 31) SHAKE** € 10,00
salmone con erba cipollina, sesamo, tobiko e salsa ponzu
salmon with chives, sesame, tobiko and ponzu sauce

ZUPPE *soups*

- 34) MISO** € 2,50
soia macinata con tofu, alghe, erba cipollina
grounded soy with tofu, seaweed and chives
- 35) ZUPPA AGROPICCANTE** € 3,00
hot and sour soup
- 36) ZUPPA DI MAIS E POLLO** € 3,00
chicken and corn soup

TATAKI

- 37) SHAKE** € 10,00
salmone scottato, erba cipollina, salsa miso
seared salmon, chives, miso sauce

TEMAKI CON ALGA *Temaki with seaweed*

- 40) SHAKE** € 3,50
tartare salmone e avocado
salmon tartar and avocado
- 41) MAGURO** € 4,00
tartare tonno e tobiko
tuna tartar and tobiko
- 42) EBITEN** € 4,00
gambero in tempura e salsa teriaki
shrimp tempura and teriaki sauce

POKE

- 45) VEGETARIANO** € 9,00
riso, dadolata di avocado, pomodorini, mango, cetrioli, edamame, alghe giapponesi e cavolo rosso
rice, avocado, tomato, mango, cucumber, edamame, japanese seaweed and red cabbage
- 46) SHAKE** € 11,00
salmone, avocado, alga wakame, pomodorini, mango e salsa ponzu
salmon, avocado, wakame seaweed, tomato, mango and ponzu sauce
- 47) POKE MIX** € 11,00
pesce misto, edamame, avocado, cetrioli, ravanello, salsa bbq
mixed fish, edamame, avocado, cucumber, radish and bbq sauce
- 48) SPECIAL POKE** € 12,00
tempura di gamberi, mango, avocado, edamame, alghe giapponesi
shrimp tempura, mango, avocado, edamame, japanese seaweed

URAMAKI 8pz (rotolo medio con riso esterno)

- 49) SALMOCADO ROLL** € 7,00
salmone con avocado e philadelphia
salmon with avocado and philadelphia
- 50) TUNACADO ROLL** € 8,00
tonno e avocado
tuna and avocado
- 51) MIURA** € 7,00
salmone cotto, creamcheese, avocado
cooked salmon, creamcheese, avocado
- 52) CALIFORNIA ROLL** € 8,00
polpa di granchio, avocado, cetriolo e maionese
crab meat, avocado, cucumber and mayo
- 53) VEGA ROLL** € 7,00
carota, cetriolo, avocado e insalata
carrot, cucumber, avocado and salad
- 55) SPICY SALMON ROLL** € 9,00
tartare di salmone speziato con avocado e erba cipollina
spicy salmon tartare with avocado and chives
- 58) TROPICAL ROLL** € 8,00
avocado, ananas e polpa di granchio
avocado, pineapple and crab meat

URAMAKI SPECIAL 8pz

- 60) DRAGON ROLL** € 12,00
gambero in tempura con philadelphia, tartara di salmone e salsa teriyaki
shrimp in tempura with cream cheese, salmon tartare and teriyaki sauce
- 62) VEGA SPECIAL** € 12,00
tempura di verdure, goma wakame, avocado, salsa teriyaki con riso venere
vegetables tempura, goma wakame, avocado, teriyaki sauce and black rice
- 64) URAMAKI ICEBERG** € 11,00
polpa di granchio, gambero cotto, cetriolo con maionese, insalata e tobiko
crab meat, cooked shrimp, cucumber with mayonaise, salad and tobiko

65) MEDITERRANEO	€ 11,00
pomodori secchi, creamcheese, avocado e cipolla fritta <i>dried tomatoes, creamcheese, avocado and fried onion</i>	
66) VENERE SPECIAL	€ 12,00
riso venere, salmone, mango ricoperto da gambero cotto condito dallo chef <i>black rice, salmon, mango covered by cooked shrimp seasoned by the chef</i>	
67) Mì SPECIAL	€ 11,00
fiori di zucca, zucchine, creamcheese, salmone, teriyaki <i>courgette flowers, zucchini, creamcheese, salmon, teriyaki</i>	
69) MIN SPECIAL	€ 11,00
mango, gambero cotto avvolto da cetriolo <i>mango, cooked shrimp wrapped with cucumber</i>	

JUN'S SPECIAL GUNKAN 2pz

sushi bigne con alga o pesce esterno / *sushi bigne with fish or nori outside*

72) ENJOY	€ 4,00
salmone creamcheese e fragola <i>salmon, creamcheese and strawberry</i>	
76) ZUKKI JUN	€ 5,00
zucchina, avocado, polpa di granchio, gambero cotto con salsa teriyaki <i>zucchini, avocado, crab meat, cooked shrimp seasoned with teriyaki sauce</i>	
78) SHAKE SPECIAL JUN	€ 6,00
salmone cotto, arachidi tritate e salsa sesamo <i>salmon, minced peanuts and sesame sauce</i>	
79) NORI JUN	€ 4,00
alga e tartare di salmone <i>nori seaweed and salmon tartare</i>	

HOSSOMAKI/HOSSOMAKI FRITTI 6pz

rotolino piccoli di riso con alga all'esterno / *small rice rolls with nori outside*

80) AVOCADO	€ 4,00
<i>avocado</i>	
81) CETRIOLO	€ 3,00
<i>cucumber</i>	
82) SALMONE	€ 4,00
<i>salmon</i>	
83) SALMONE FRITTO (<i>fried salmon</i>)	€ 7,00
salmone, philadelphia, pasta kataifi <i>salmon, creamcheese, kataifi</i>	

NIGHIRI 2pz (*bocconcini di riso con pesce sopra*)

85) SHAKE	€ 3,00
salmone / <i>salmon</i>	
86) SUZUKI	€ 3,00
branzino / <i>sea bass</i>	

SASHIMI *(filetto di pesce crudo)*

91) SALMONE € 3,50
salmon

92) BRANZINO € 3,50
sea bass

94) GAMBERO COTTO € 3,50
cooked shrimp

SUSHI MIX

97) MIX 1 PERSONA € 15,00
4 nighiri, 6 hossomaki, 3 pz sashimi, 4 uramaki

98) MIX SUSHI € 10,00
4 nighiri, 3 hossomaki, 4 uramaki

TEMPURA

100) TEMPURA MISTO € 5,50
mixed tempura

102) YASAI TEMPURA (verdure) € 4,00
vegetables tempura

103) PATATINE FRITTE € 5,00
french fries

PASTA *noodles*

104) SPAGHETTI DI SOIA SALTATI CON POLLO E SALSA PICCANTE € 4,50
sauteed soy noodles chicken and spicy sauce

105) SPAGHETTI DI SOIA SALTATI CON VERDURE E GAMBERI € 4,50
sauteed soy noodles with vegetables and shrimps

106) SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON VERDURE E GAMBERI € 4,50
sauteed rice noodles with vegetables and shrimps

107) SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON VERDURE E POLLO € 4,50
sauteed rice noodles with vegetables and chicken

108) YAKI UDON € 5,50
udon saltati con verdure e manzo
rice noodles with vegetables and beef

109) EBI UDON € 5,50
udon con verdure e gamberi
rice noodles with vegetables and shrimps

110) SOBA MANZO € 5,50
spaghetti grano saraceno con verdure e manzo
buckwheat noodles with vegetables and beef

111) EBI SOBA € 5,50
spaghetti grano saraceno con verdure e gamberi
buckwheat noodle with vegetables and shrimps

112) RAMEN BEEF € 6,00
ramen giapponesi in brodo con manzo
japanese noodles in broth and beef

113) SEAFOOD RAMEN € 6,00
ramen giapponesi in brodo con frutti di mare misti
japanese noodles with mixed seafood

RISO *rice*

- | | |
|--|--------|
| 114) RISO BIANCO A VAPORE CON SESAMO | € 2,00 |
| <i>steamed white rice with sesame</i> | |
| 115) RISO SALTATO CON VERDURE E GAMBERETTI | € 5,00 |
| <i>sauteed rice with vegetables and shrimps</i> | |
| 116) RISO SALTATO CON POLLO E SALSA CURRY | € 5,00 |
| <i>sauteed rice with chicken and curry sauce</i> | |
| 117) RISO ALLA CANTONESE | € 5,00 |
| <i>riso, uova, piselli e prosciutto cotto</i> | |
| <i>rice with eggs, peas and cooked ham</i> | |

CARNE *meat*

- | | |
|---|--------|
| 118) STUFATO DI MANZO | € 6,00 |
| <i>manzo, sedano, carote</i> | |
| <i>stewed beef with celery and carrots</i> | |
| 119) YAKINUKI | € 6,00 |
| <i>manzo saltato con peperoni e salsa</i> | |
| <i>suteed beef with sweet peppers and sauce</i> | |
| 120) MANZO SALTATO CON BAMBÙ E FUNGHI | € 6,00 |
| <i>sauteed beef with mushrooms and bamboo</i> | |
| 121) POLLO SALTATO CON BAMBÙ E FUNGHI | € 5,00 |
| <i>sauteed chicken with bamboo and mushrooms</i> | |
| 122) POLLO TERIYAKI | € 5,00 |
| <i>cubetti di pollo in salsa teriyaki</i> | |
| <i>chicken cubes with teriyaki sauce</i> | |
| 123) POLLO SALTATO CON VERDURE E MANDORLE | € 5,00 |
| <i>sauteed chicken with vegetables and almonds</i> | |
| 124) MAIALE AGRODOLCE | € 5,00 |
| <i>maiale fritto, ananas, cipolle, peperoni</i> | |
| <i>fried pork with pineapple, onions, sweet peppers</i> | |

SPIEDINI *skewers*

- | | |
|--|--------|
| 125) SPIEDINI DI POLLO CON SALSA TERIYAKI | € 5,00 |
| <i>chicken skewers with teriyaki souce</i> | |
| 126) SPIEDINO DI GAMBERI CON CIPOLLOTTI | € 6,00 |
| <i>shrimp skewer with chives</i> | |
| 127) SPIEDINO DI SALMONE CON ZUCCHINE | € 6,00 |
| <i>salmon skewer with zucchini</i> | |

PESCE E GAMBERI *fish and shrimps*

129) SALMON STEAK salmone alla griglia con salsa teriyaki <i>grilled salmon with teriyaki sauce</i>	€ 8,00
132) GAMBERI PICCANTI gamberetti in salsa piccante <i>spicy shrimps</i>	€ 7,00
133) GAMBERI SALE E PEPE <i>shrimps with salt and pepper</i>	€ 9,00
134) GAMBERI CON VERDURE <i>shrimps with vegetables</i>	€ 7,00
135) GAMBERI AL LIMONE <i>shrimps with lemon</i>	€ 7,00

VERDURE *vegetables*

136) TOFU SALTATO CON VERDURE MISTE <i>sauteed tofu with vegetables</i>	€ 5,00
137) GERMOGLI DI SOIA SALTATE CON CAROTE E ASPARAGI <i>sauteed soybean sprouts with carrot and asparagus</i>	€ 5,00
138) CAVOLO CINESE CON CAROTE E FUNGHI <i>sauteed chinese cabbage with carrot and mushroom</i>	€ 4,00
139) BAMBÙ E FUNGHI <i>bamboo with mushrooms</i>	€ 5,00

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante	0,50 l	€	2,00
Acqua naturale/frizzante	0,75 l	€	3,00
Bibite		€	3,00

BIRRE

Kirin	33 cl	€	4,00
Asahi	50 cl	€	6,00
Sapporo	65 cl	€	8,00
Tsingtao	64 cl	€	5,00

CAFFÈ / TÈ CALDO

Caffè	€	1,00
Caffè deca/orzo	€	1,50
Ginseng	€	2,00
Tè verde	€	4,00
Tè macha	€	4,00
Tè jasmine	€	4,00

ALCOLICI

Limoncello	€	4,00
Amari	€	4,00
Whisky	€	6,00/8,00
Grappa	€	4,00/6,00
Sakè caldo	€	5,00

DESSERT

Dessert	€	6,00
Gelato	€	3,00
Mochi	€	5,00

VINI BIANCHI

Müller-Thurgau	€	19,00
Pinot nero frizzante	€	15,00
Pinot grigio	€	15,00
Falanghina	€	18,00
Ribolla gialla	€	21,00
Greco di Tufo	€	21,00
Langhe Arneis Blangè	€	30,00
Falanghina 0,375 l	€	9,00

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene	€	17,00
Prosecco millesimato	€	22,00
Franciacorta brut Bellavista	€	45,00
Franciacorta brut Ca' Del Bosco	€	45,00

VINI ROSSI

Valpolicella	€	16,00
Chianti Classico	€	20,00
Brunello di Montalcino	€	35,00
Barbera d'Alba 0,375 l	€	9,00

VINI AL CALICE

Calice di Falanghina bianco	€	4,00
Calice di Prosecco Valdobbiadene	€	3,50
Calice di Valpolicella rosso	€	3,50

Viale Italia, 66
Sesto San Giovanni (Mi)
Tel. 02/36765320