RUOKALISTA / MENU

MASHIRO-SETTI

- **Miso-keitto / Miso soup**
- **Merileväsalaatti / Seaweed salad**
- **Sashimi-lohta ja sitruunaa / Sashimi salmon and lemon**
- **Possu Nikomidon / Pork Nikomidon**

12 t haudutettua inkiväärillä ja soijalla maustettua possua kananmunan ja riisin kera.

tai / 12 h stewed pork in ginger and soy sauce with egg and rice.

- **Kana Oyakodon / Chicken Oyakodon**

Kanaa mirinkastikkeessa kananmunan ja riisin kera. / Chicken in mirin sauce with egg and rice

- **Japanilaista mochi-riisikakkua jäätelön kera / Japanese mochi-cake with ice cream**

Hinta: 29.9 € /setti /hlö.

Price: 29.9 € / set / person.

MASHIRON BUSINESS-SETTI

- **Seafood-puuro: Simpukkaa, katkarapuja ja rapua / Seafood-porridge: Clams, shrimps, and crayfish**
- **Edamame-papuja/ Edamame-beans**
- **Sashimi-setti: Lohta,mätiä ja tonnikalaa / Sashimi-set: Salmon, roe and tuna**
- **Toku-Aburidon special**
- **Japanilaista vihreän teen makuista rullakakkua jäätelön kera / Japanese roll cake with green tea flavour and ice cream**

Hinta: 69.9 € /setti / hlö.

Price: 69.9 € / set / person.

ALKURUOAT / STARTERS

Miso-keitto / Miso-soup

Japanilainen perinteinen keitto tofun ja merilevän kera.

Miso Soup, Japanese traditional soup with tofu and wakame.

4.00€

Wakame-alkusalaatti / Wakame-starter salad

Alkusalaatti merilevästä ja wafu-kastiketta.

Starter salad with wakame and wafu dressing.

4.00€

Edamame-papuja / Edamame-beans

Vihreitä soijapapujamerisuolalla maustettuina.

Green soy beans flavored with sea salt.

4.00€

Kuivattua lohta / Dried salmon

Kuivattua lohta ja majoneesia salaatinlehtipedillä.

Dried salmon with mayonnaise on a salad leaf.

6.00€

Sashimi lohta / Sashimi salmon

Raakaa lohta wasabin ja sitruunan kera.

Raw salmon, wasabi and lemon.

9.00€

PÄÄRUOAT / MAIN COURSES

1. Lohi Zukedon

Inkiväärisoijakastikkeessa marinoitua graavilohta ja riisiä.

Raw salmon marinated in ginger and soy with rice.

11.50€

2. Toku Zukedon

Inkiväärisoijakastikkeessa marinoitua graavilohta, katkarapuja ja riisiä.

Raw salmon marinated in ginger and soy with prawns and rice.

13.50€

3. Lohi Aburidon

Liekitettyä lohta ja riisiä.

Flamed salmon with rice.

11.50€

4. Toku Aburidon

Liekitettyä lohta, katkarapuja ja riisiä.

Flamedsalmon with prawns and rice.

13.50€

5. Hogushi Lohi Majodon

Uunilohta, katkarapuja, avokadoa ja riisiä.

Baked salmon with avocado, prawns and rice.

13.50€

6. Mashiron salaatti

Liekitettyä lohta, katkarapuja, kananmunaa, avokadoa ja wakamea wafu-kastikkeella.

Flamed salmon, prawns, egg, avocado and wakame served with wafu dressing.

13.50 € **(Extra-annos riisiä 1.5€/Extra portion of rice 1.5€)**

- **7. Kana Oyakodon / 8. Quorn Oyakodon**

Kanaa tai Quornia soija-mirinkastikkeessa kananmunan ja riisin kera.

Chicken or Quorn cooked in a soy and mirin sauce with egg and rice.

12.50€

- **9. Possu Nikomidon**

12 tuntia haudutettua inkiväärillä ja soijalla maustettua possua kananmunan ja riisin kanssa.

12 hours cooked pork with ginger, egg and rice.

13.50€

- **10. Japanilainen Ramen kanalla ja nuudeleilla**
- **11. Japanilainen Ramen Quornilla ja nuudeleilla**
- **12. Japanilainen Udon kanalla ja nuudeleilla**
- **13. Japanilainen Udon Quornilla ja nuudeleilla**

Kanaa tai Quornia mausteisessa kasvisliemessä parsakaalin, kaalin, kananmunan, sienten ja norin kanssa.

Chicken or Quorn in a spicy vegetable broth with broccoli,mushrooms, cabbage, egg and nori. 13.50€

**Ramen-nuudeli: vehnästä valmistettu ohuempi nuudeli.*

**Udon-nuudeli: paksumpi riisinuudeli.*

- **14. Japanilainen Ramen possulla ja nuudeleilla**
- **15. Japanilainen Udon possulla ja nuudeleilla**

Inkiväärillä ja soijalla maustettua possua, narutomakia ja maissia kananmunan ja makeiden papujen kera.

Ramen with ginger, soy pork, narutomaki, corn, egg and sweet beans. 14.50€

- **16. Japanilainen Ramen Vönerilla ja nuudeleilla (Vegan)**
- **17. Japanilainen Udon Vönerilla ja nuudeleilla (Vegan)**

Vöneriä mausteisessa kasvisliemessä parsakaalin, kaalin, sienten ja norin kanssa.

Vöner in a spicy vegetable broth with broccoli, mushrooms, cabbage and nori.

13.50€

- **18. Japanilainen Oyakodon Vönerillä (Vegan)**

Vöneriä soija-mirinkastikkeessa parsakaalin, norin, tomaatin ja riisin kera.

Vöner cooked in a soy and mirin sauce with broccoli, nori, tomato and rice.

- **19. Japanilainen kuivattu lohi ja Teriyaki-kastike**

Kuivattu lohta Teriyaki-kastikkeella ja katkarapuja, riisiä ja salaattia.

Dried salmon with Teriyaki sauce and shrimp, rice and salad.

***Lasten annokset: Kaikki pääruoat (poislukien nuudelit) saa myös lasten annoksina.*

LISUKKEET / OTHERS

- **Extra lohi tai liha / salmon or meat** 6.0€
- **Extra-avokado/ avocado** 3.0€
- **Extra katkarapu / shrimp** 2.0€
- **Extra tulinen kastike / spicy sauce** 2.0€
- **3pv valmistettu, suomalaisille suunnattu ei niin tulinen, suosittelemme! / cooked for 3 days and designed for Finnish people, not very spicy, highly recommended*
- **Extra vihreä tee kananmuna / egg with green tea** 2.0€
- **Extra riisi / rice** 1.5€
- **Extra kananmuna / egg** 1.0€
- **Extra inkivääri / ginger** 1.0€

JÄLKIRUOAT / DESSERTS

A. Japanilaista rullakakkua ja jäätelöä / Japanese green tea cake & ice-cream

Vihreän teen makuista japanilaista rullakakkua jäätelön kera.

Cake roll with green tea flavour and ice-cream.

6.50€

B. Japanilaista Mochi-kakkua ja jäätelöä / Japanese rice cake mochi & ice-cream

Kolme kappaletta japanilaisia riisikakkuja: seesaminmakuinen, maapähkinän makuinen ja punaisen pavun makuinen. Tarjoillaan jäätelön kera.

Three pieces of mochi cakes: sesame flavor, peanut flavour and red bean flavour. Served with ice-cream.

7.50€

Hyvää ruokahalua! / Enjoy!

JUOMALISTA / DRINK MENU

Alkoholittomat / Soft drinks

Vesi / Lemon Water

(Ilmainen tilattaessa muita juomia / Free when ordering other drinks) 0.50€

Maito / Milk 2.00€

Mehu / Juice

(Omena, appelsiini / Apple, orange)

2.00€

Pepsi, Pepsi Max, 7up, Jaffa, Vichy

3.00€

Kahvi / Coffee dark roast

3.00€

Inkiväärioluut / Ginger Beer (Alk. 0%)

3.50€

Japanilainen vihreä tee / Japanese green tea 3.50€

Brewdog Nanny State, alcohol-free hoppy ale (Alk. 0.5%)

4.50€

Inkiväärítee / Ginger tea

4.50€

Japanilaiset Ramune-juomat / Japanese Ramune-drinks:

(Original, mansikka, mustikka, matcha, appelsiini, litsi, vesimeloni, ananas / original, strawberry, blueberry, matcha, orange, lychee, watermelon)

4.50€

Teekukka / Flower tea

5.00€

Japanilainen erikoistee / Special Chrysanthemum tea

5.50€

Alkoholijuomat / Alcoholic beverages

Suomalainen III-olut (Alk. 4.5%)

6.00€

Brewdog gluteeniton olut / Gluten free beer (Alk. 4.5%)

6.80€

Japanilainen Iki-olut vihreällä teellä / Japanese beer Iki with green tea (Alk. 4.5%)

6.80€

Japanilainen kuiva Asahi-olut (Japanin suosituin!)/ Japanese dry beer (The most popular in Japan!) Asahi (Alk. 5.2%)

6.80€

Japanilainen sake / Japanese sake 12cl (Alk. 14.5%)

8.50€

Puna- tai valkoviiniä / Red or white wine 12cl

6.80€

Puna- tai valkoviiniä / Red or white wine 16cl

7.80€

Viinipullo / Bottle of red wine or white wine

25.80€