



KARAI
SUSHI & NIKKEI



• MENU •

Menu comida

Cardapio de comuda

フードメニュー

• N I K K E I •

La cucina **Nikkei** è una deliziosa tradizione gastronomica frutto dei flussi migratori giapponesi in Perù e in tutto il Sud America nel corso del XX secolo. Nikkei deriva dalla parola nikkeijin, termine con il quale si identificano gli immigrati di origine giapponese e tutti i loro discendenti.

Dall'incontro delle tradizioni culinarie giapponesi e degli ingredienti locali sudamericani nasce la cucina Nikkei, combinazione sorprendente di sapori lontani ma perfettamente integrati tra loro.

Gli ingredienti giapponesi come il pesce crudo, il riso e la soia si mescolano con ingredienti peruviani come la patata dolce, il peperoncino e il lime, creando piatti originali e saporiti!



• CONCEPT •

Il nome **KARAI** nasce quindi dall'unione e sinergia delle culture giapponese e latinoamericana. La parola ha infatti un duplice significato:

KARAI

in giapponese significa piccante, speziato: nonostante i cibi tradizionali giapponesi non siano piccanti, il termine indica quella porzione significativa della cucina giapponese che ha il piccante come tema centrale ed è stata influenzata da culture straniere

CARAY!

in latinoamerica la parola caray indica un'esclamazione di sorpresa: Wow!





EDAMAME

fagioli di soia, salati cotti al vapore

WAKAME

alga bruna del Giappone

TAKOYAKI (1,6,14)

polpettine di polpo in salsa terikayi e katsuobushi

ANTICUCHO PERUVIANO (6)

spiedini di manzo marinati in 7 spezie

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF (1,2,4,6)

gambero rosso e tartufo, ricciola e yuzu, tonno, spicy maio e nori croccante

BUTTERFLY SAKE (1,4,6,7)

farfalle di salmone in tempura, ripiene di philadelphia e avocado, bagnate in salsa unagi

HARUMAKI (2,6)

involtini primavera ripieni di gamberi argentini* e verdure

GYOZA EBY* (1,2,6,11)

ravioli (al vapore o fritti), ripieni di gambero argentino*, salsa dello chef e sesamo

GYOZA CARNE* (1,6,11)

ravioli (al vapore o fritte), ripieno di carne di maiale, salsa dello chef e sesamo

GYOZA VEGETARIANA* (1,6,11)

ravioli (al vapore o fritte) ripieno di verdura, salsa dello chef e sesamo

EBIYAKI (2,6,11)

spiedini di gambero* alla piastra bagnati in salsa terikayi e sesamo

CAUSA PERUVIANA (4,6)

mix di patate e aji amarillo, tonno rosso

PANE DI CRISTALLO (1,2)

pane di cristallo, gambero rosso e caviale

CRISPY RICE MIX (4,6)

6 pezzi di riso piastrato e fritto con tartare diverse (tonno, salmone e ricciola) e salsa dello chef

TEMPURA DI GAMBERI (1,2,6)

6 pezzi di gamberi* in tempura con salsa dello chef

8 TEMPURA DI VERDURE (1,6)

8 pezzi di verdure in tempura con salsa dello chef

8 TEMPURA MIX (1,2,6)

12 pezzi misti in tempura con salsa dello chef

12 HOTATE HOT (7,14)

capessante* scottate alla piastra con emulsione di burro al limone

16 GAMBERI CAMELLATI (1,2,6)

gamberi argentini* in tempura scottati sulla piastra con una salsa dolce/piccante dello chef

20

12

12

12

12

10

14

16

18

18

16

14

18

16

16



NIKKEI NIGIRI^(2,4,6,14) **24**

selezione di nigiri particolari a piacere dello chef (8 pz)

NIGIRI ABURI⁽⁴⁾ **18**

nigiri di salmone scottati con maio giappo e salsa aburi (6 pz)

NIGIRI DI TONNO^(3,4) **12**

nigiri di tonno, uova di quaglia e tartufo (2 pz)

NIGIRI DI SALMONE⁽⁴⁾ **6**

(2 pz)

NIGIRI DI TONNO⁽⁴⁾ **8**

(2 pz)

NIGIRI DI RICCIOLA⁽⁴⁾ **8**

(2 pz)

NIGIRI DI GAMBERO ROSSO⁽²⁾ **8**

(2 pz)

NIKKEI GUNKAN^(2,4,6,14) **26**

selezione di nigiri particolari a piacere dello chef (8 pz)

GUNKAN ON FIRE^(4,6,7) **15**

gunkan di salmone e philadelphia flambati con salsa teriyaki (4 pz)

KARAI GUNKAN^(1,2,4,6) **18**

gunkan di salmone, gambero rosso e tartufo avvolti in salmone e riso croccante, leggermente piccante (4 pz)

S · A · S · H · I · M · I



SASHIMI DI SALMONE (5 pz)⁽⁴⁾ **12**

SASHIMI DI TONNO (5 pz)⁽⁴⁾ **16**

SASHIMI DI GAMBERO ROSSO DI MAZZARA (5 pz)⁽²⁾ **17**

SASHIMI DI RICCIOLA (5 pz)⁽⁴⁾ **17**

SASHIMI MIX (16 pz)^(2,4,14) **40**

SASHIMI KARAI (40 pz)^(2,4,14) **90**

T A R T A R E · C A R P A C C I

TARTARE DI TONNO . 20

tartare di tonno con chips
di alga nori croccante ^(1,4,6)

TRIS DI TARTARE . 30

tonno, salmone e gambero rosso ^(1,2,4,6)

TARTARE DI SALMONE . 18

tartare di salmone, salsa ponzu,
avocado e ikura ^{*(4,6)}

TARTARE DI RICCIOLA . 20

tartare di ricciola, avocado,
tanuki e tobiko ^{*(1,4,6)}

TARTARE DI GAMBERO ROSSO . 24

tartare di gambero rosso,
avocado e tartufo ^(2,6)

CARPACCIO DI RICCIOLA . 18

carpaccio di ricciola, emulsione di burro al limone,
salsa kimchee, riduzione di coriandolo
e tanuki (6 pz) ^(1,4,6,7)

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO . 22

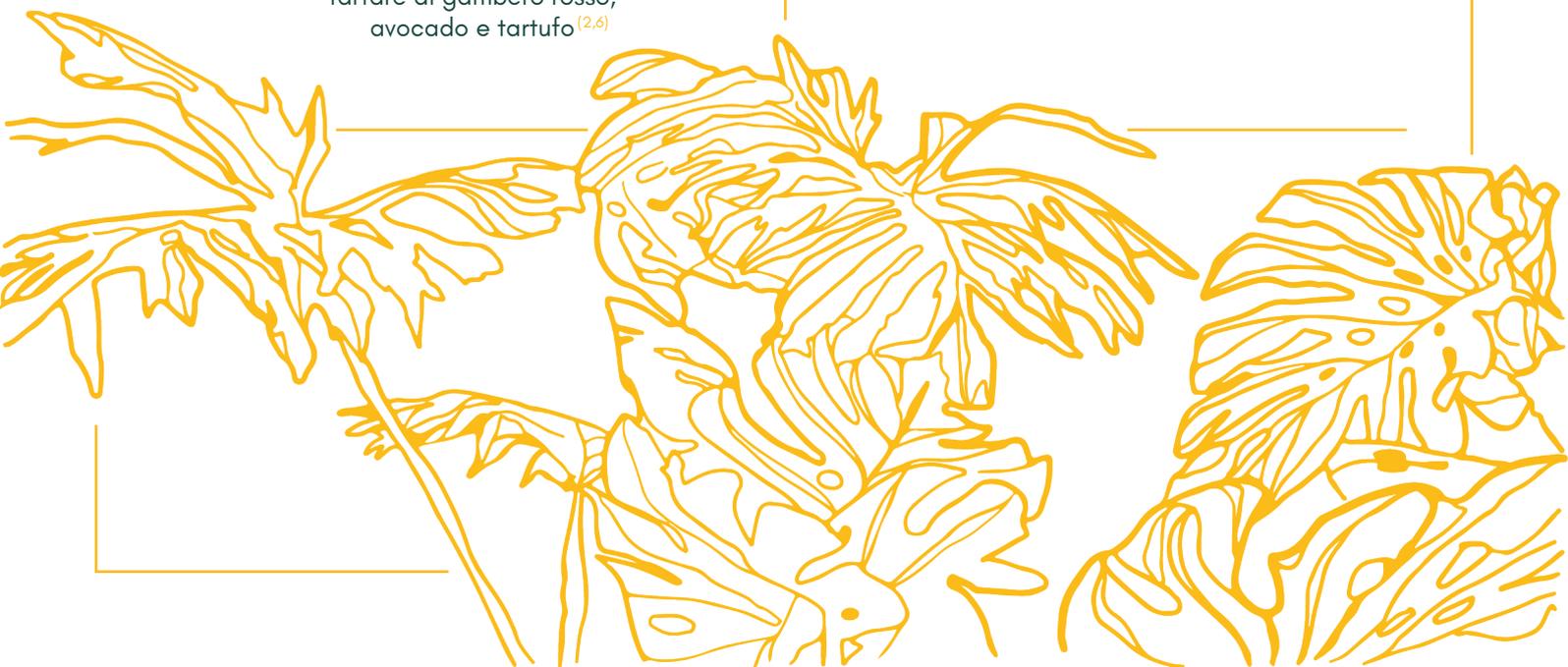
carpaccio di gambero rosso, frutti di bosco e
riduzione di yuzu ⁽²⁾

CARPACCIO MIX . 28

12 pz di pesce fresco variato
marinato in salsa ponzu ^(4,6)

TIRADITO DI SALMONE . 18

salmone tagliato sottilmente insaporito
in stile nikkei ^(4,6)



CEVICHE LIMEÑO ⁽⁴⁾ 20
pesce bianco marinato al limone, leche de tigre e spezie peruviane
con chips di platano e cancha peruviana

CEVICHE DI SALMONE ⁽⁴⁾ 18
salmone marinato al limone, leche de tigre, riduzione di arancia
e maracuja e spezie peruviane con chips di patata dolce

CEVICHE TAKO ^(1,4,6) 20
polpo marinato al limone e leche de tigre, salsa thai e spezie
peruviane con cancha peruviana

CEVICHE GAMBERI ⁽²⁾ 24
gamberi marinati al limone e leche de tigre, culée di pomodoro,
spezie peruviane e avocado con chips di platano



•
H
O
S
O
M
A
K
I
•

HOSOMAKI SAKE . 10

hosomaki di salmone (6 pz)⁽⁴⁾

TEKKAMAKI . 12

hosomaki di tonno (6 pz)⁽⁴⁾

KANIMAKI . 10

hosomaki di granchio* (6 pz)^(1,4)

KAPPAMAKI . 8

hosomaki di cetriolo (6 pz)

•
U
R
A
M
A
K
I
•

CALIFORNIA ROLL . 16

ripieno di granchio*, cetriolo, avocado e tobiko* al esterno^(1,2)

PHILADELPHIA ROLL . 16

ripieno di salmone, avocado, philadelphia e sesamo^(4,7,11)

TUNA ROLL . 18

tonno, avocado e sesamo^(4,11)

RAINBOW ROLL . 20

granchio* e avocado con topping di pesce diversi e tobiko*^(2,4,11)

KADAI ROLL . 20

roll piccante, ripieno di salmone e avocado, topping di salmone scottato, peperoncino verde e kimuchi^(3,4,6)

AMIGO ROLL . 18

futomaki in tempura senza riso avvolto di salmone, ripieno di tonno, ricciola, gambero cotto*, granchio*, avocado, philadelphia (6 pz)^(2,4,7)

FRIENDS ROLL . 18

futomaki senza riso avvolto di salmone, ripieno di tonno, ricciola, avocado, gambero cotto*, tobiko* (6 pz)^(2,4)

LEMON ROLL . 20

gambero in tempura* e avocado, topping di salmone aromatizzato al limone, salsa lemon e tanuki (8 pz)^(1,2,4,6)

HONEY ROLL . 20

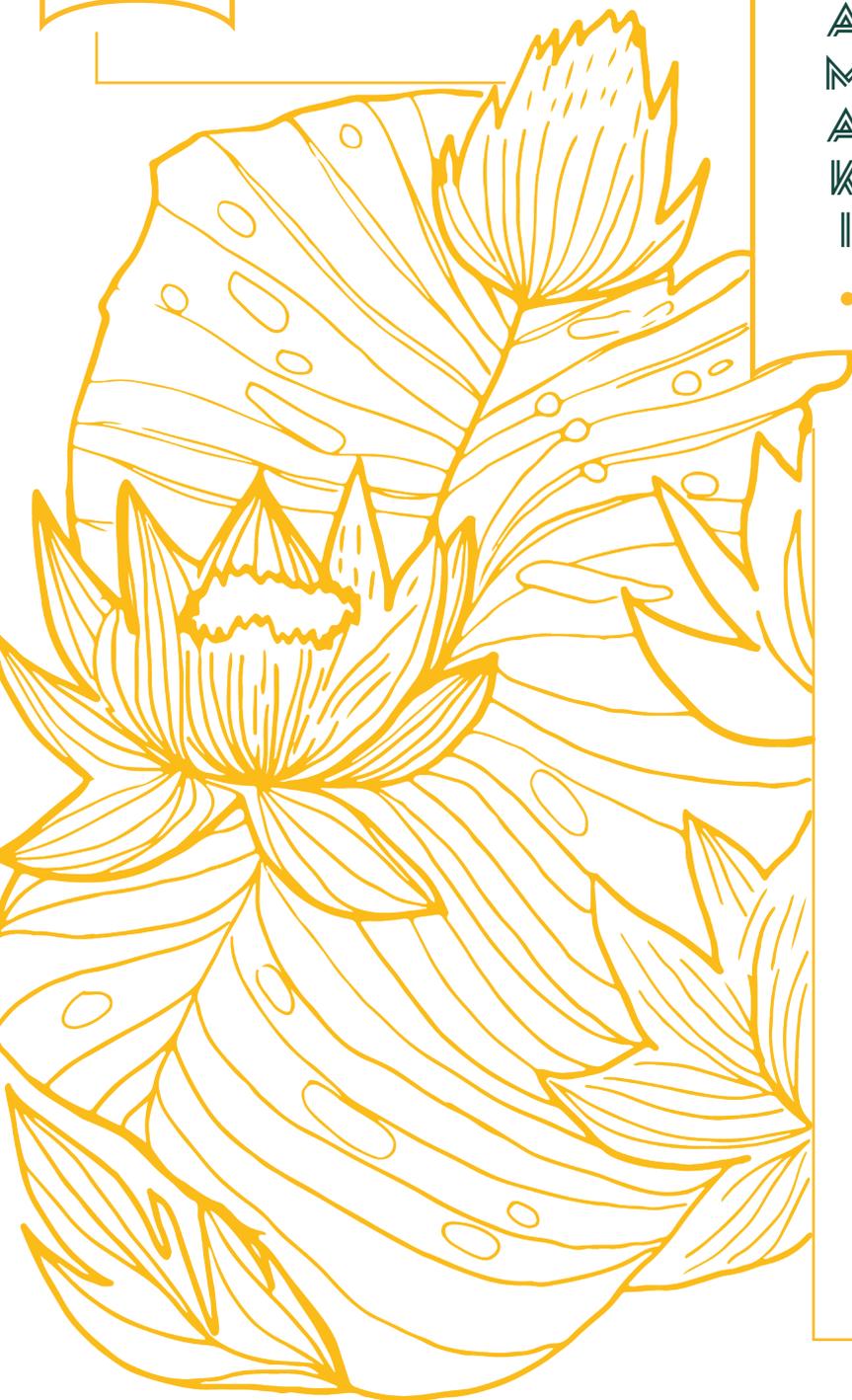
gambero in tempura* e avocado, topping di tartare di gambero e maionese al miele^(1,2,3)

AKA EBY ROLL . 22

ripieno di salmone e avocado, topping di gambero rosso, maio spicy e tobiko*^(2,3,4)

CAPESANTE ROLL . 20

ripieno di salmone e avocado, topping di capesante*, maio spicy e ikura*^(3,4,14)



KIURI ROLL . 18

roll molto fresco senza riso avvolto di cetriolo, ripieno di pesce misto, topping di uova di salmone* (6 pz)^(2,4)

APPLE TUNA ROLL . 20

tonno e mela verde, topping di tonno, salsa al miele, unagi e tanuki^(1,4,6)

MAGURO ROLL . 20

tonno e avocado, topping di tonno e tobiko*⁽⁴⁾

PLATANO ROLL . 18

futomaki in tempura di panko ripieno di salmone, philadelphia e granchio*, avvolto in banana fritta e topping di salsa unagi^(1,2,4,6,7)

ALASKA ROLL . 20

ripieno di salmone e avocado, topping di salmone, avocado, wakame* e ikura*^(4,11)

SPICY TUNA ROLL . 20

ripieno di tonno e asparagi, avvolto in togarashi con topping di salsa sriracha e katsuobushi^(3,4,6)

HAMACHI EBY ROLL . 22

ripieno di gambero in tempura* e avocado, topping di ricciola e gambero rosso, kimuchi^(1,2,4,6)

HOTATE CRUNCH . 22

salmone e avocado, avvolto di riso croccante e tartare di capesante* leggermente piccante^(1,3,4,6,14)

MAZZARA CRUNCH . 24

salmone e avocado, avvolto da riso croccante e tartare di gamberi rossi di Mazzara^(1,2,3,4,6)

PHILADELPHIA HOT . 14

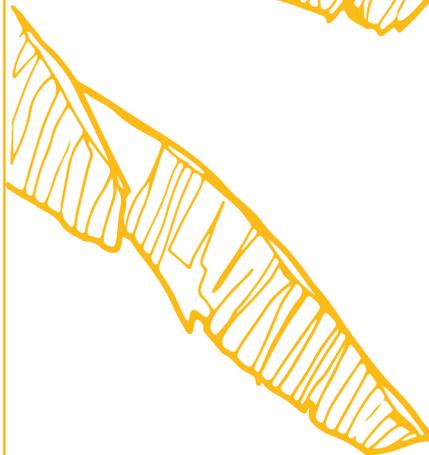
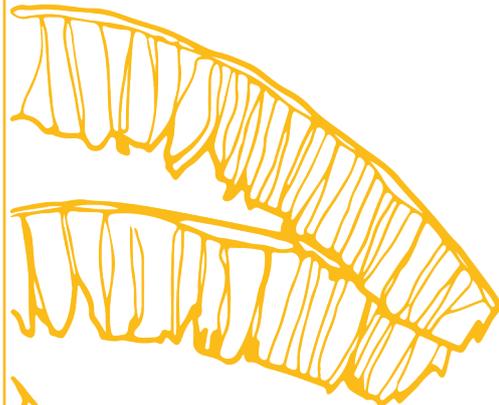
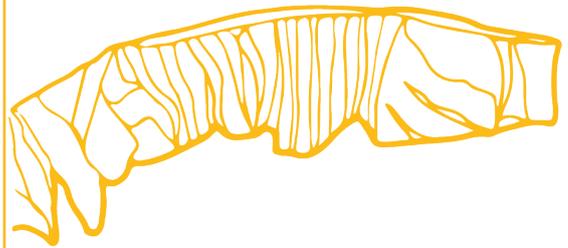
hosomaki di salmone tempura, topping di philadelphia e salsa unagi^(1,4,6,7)

VEGAN ROLL . 14

roll ripieno di verdure e frutta di stagione a scelta dello chef

FUTOMAKI TEMPURA . 20

roll ripieno di salmone, avocado, philadelphia, granchio, topping di salsa unagi^(1,2,4)



• S • E • T •
~~~~~

**SUSHI E SASHIMI KARAI SET . 89**

12 pz sashimi, 8 pz nigiri, 8 pz hosomaki, 8 pz uramaki, 4 pz gunkan (40 pz)<sup>(1,2,3,4,6,7,11,14)</sup>

**URAMAKI SET . 79**

10 tipi diversi di roll speciali (40 pz)<sup>(1,2,3,4,6,7,11,14)</sup>

**MEDIUM KARAI SET . 59**

6 pz sashimi, 4 pz nigiri, 4 pz hosomaki 8 uramaki, 2 gunkan (24 pz)<sup>(1,2,3,4,6,7,11,14)</sup>

**SMALL KARAI SET . 32**

4 pz sashimi, 4 pz nigiri, 4 pz hosomaki, 4 pz uramaki (16 pz)<sup>(1,2,3,4,6,7,11,14)</sup>



# CUCINA

**SALMON TERIYAKI** <sup>(1,4,6)</sup> ..... **22**  
salmone alla piastra con salsa teriyaki e  
verdura di stagione

**TUNA TATAKI** <sup>(4,6,11)</sup> ..... **20**  
tonno alla piastra avvolto in sesamo con salsa  
teriyaki e verdura di stagione

**FILETTO DI MANZO (WAGYU)** <sup>(11)</sup> ..... **30**  
manzo\* alla piastra marinato allo zenzero e  
verdura di stagione

**LOMO SALTATO** <sup>(6)</sup> ..... **22**  
cubetti di manzo saltati al wok con cipolla di  
tropea, pomodoro del Vesuvio e marinato in  
spezie peruviane con batata dolce al vapore

**RISO YAKIMESHI** <sup>(2,3,6,11)</sup> ..... **18**  
riso alla piastra saltato con soia, sesamo e  
gamberi

**PASTA YAKISOBA** <sup>(2,6,11)</sup> ..... **20**  
noodles alla piastra saltato con soia, sesamo e  
gamberi

**U DON** <sup>(4,6)</sup> ..... **20**  
noodles saltati alla piastra con salsa teriyaki,  
verdure e gamberi

**POLPO VIOLETA** <sup>(6,7,14)</sup> ..... **24**  
polpo piastrato con salsa teriyaki con letto di  
purea e chips di patate

**HAMACHI ALLA PIASTRA** <sup>(4,6)</sup> ..... **24**  
ricciola alla piastra con salsa fusion dello chef  
al pomodoro del Vesuvio e chips di patate fritte

**YAKITORI DON** <sup>(6)</sup> ..... **16**  
cubetti di pollo saltati con salsa teriyaki e base  
di riso bianco

**ARROZ CHAUFA** <sup>(3,6)</sup> ..... **16**  
riso saltato alla piastra con soia, broccoli,  
mais, uova e spezie peruviane

### TUNA BAO . 14

tonno e avocado leggermente piccante (1,3,4,6)

### CAMARON BAO . 12

gamberi cotti al vapore con gratinato di philadelphia e tobiko\* (1,2,4,7)

### SALMON BAO . 10

salmone, avocado e philadelphia (1,4,7)

### TARTARE BAO . 14

tartare di pesce misto marinati in salsa ponzu e tanuki (1,4,6,14)

### VEGAN BAO . 8

verdure e frutta di stagione (1)

•  
D  
F  
Z  
A  
B  
A  
C  
•

•  
S  
Z  
U  
B  
•

### SOLO DA ASPORTO

### SALMON POKÈ . 12

salmone e avocado in base di riso (4)

### TUNA POKÈ . 14

tonno, edamame, kimuchi, tanuki e avocado in base di riso (1,4,6)

### GAMBERI POKÈ . 14

gamberi in tempura\*, avocado, salmone, tanuki, tobiko\* e salsa lemon in base di riso (1,2,3,4,6)

### VEGAN POKÈ . 10

verdure e frutta della stagione in base di riso.

•  
D  
C  
K  
F  
•

D

.

©

.

L

.

C

.

||

.

G

.

E

.

L

.

A

.

T

.

||

**TORTA TRES LECHES . 8**

biscotto di spugna ai tre latti <sup>(5,6)</sup>

**MOCHI\* . 8**

dolce tradizionale giapponese <sup>(3,5,6)</sup>

**TIRAMISÚ . 8** <sup>(3,5,6)</sup>

**GELATO FRITTO\* . 8** <sup>(5,6)</sup>

**SORBETTO\* . 6**

limone o mango <sup>(6)</sup>

**HARUMAKI APPLE . 8**

involtino fritto di pie alla mela verde  
su base di gelato\* fior di latte <sup>(1,7)</sup>

DB

•

FF

•

∞

•

A

•

Z

•

D

•

FF

#### ACQUA E SOFT DRINK

**ACQUA NATURALE . 3**  
500 ml

**ACQUA FRIZZANTE . 3**  
500 ml

**COCA-COLA . 4**  
300 ml

**COCA-COLA ZERO . 4**  
300 ml

#### BIRRE GIAPPONESI

**BEERS ASAHI . 6**  
500 ml

#### TE

**TÈ VERDE  
GIAPPONESE FREDDO . 3,5**  
330 ml

#### SAKE'

**SAKÈ BROCCA . 7**  
18 cl

**SAKÈ BROCCA . 11**  
27 ml

**SAKÈ BOTTIGLIA . 14**  
33 ml

#### DISTILLATI

**LIMONCELLO . 4**

**MELONCELLO . 4**

**AMARO . 4**

**LIQUIRIZIA . 4**

**RUM . 6**

**RUM "DON PAPA" . 7**

**RUM "DIPLOMATICO" . 7**

**GRAPPA BARRICATA . 4**

**WHISKY "NIKKA" . 10**

**WHISKY "YAMAZAKURA" . 10**

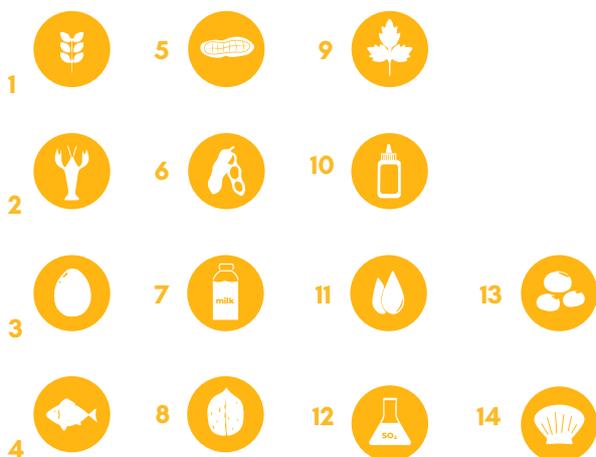


## REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 - Allegato II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio <sup>(1)</sup>;
  - maltodestrine a base di grano <sup>(1)</sup>;
  - sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - olio e grasso di soia raffinato <sup>(1)</sup>;
  - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo O-alfa naturale, tocoferolo acetato O-alfa naturale, tocoferolo succinato O-alfa naturale a base di soia;
  - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - estere di stanalo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - lattolo.
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya il/inoinensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Berthol/etia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifo/ia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

<sup>(1)</sup> Ed i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità

**Per informazioni sulla presenza di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale**



Sicurezza - Qualità - Ambiente - Formazione  
Via Camillo Sorgente, 18- Salerno  
Tel. 089 253388  
Email: [ecocentersalerno@gmail.com](mailto:ecocentersalerno@gmail.com)

Il pesce, crostacei e molluschi, destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

\* prodotto congelato all'origine

• BUON APPETITO •

*buen provecho*

*bom proveito*

召し上がれ



