

Pokay
FUSION

“ NON RIESCO A SOPPORTARE QUELLI CHE NON
PRENDONO SERIAMENTE IL CIBO.”

OSCAR WILDE

APPETIZER

1. EDAMAME* IN BACCELLO
CON SALE ROSA DELL'HIMALAYA 5
2. PATATE* CROCCANTI CON BUCCIA 5
3. PATATE* CROCCANTI CON BUCCIA,
SERVITE CON FONDUTA E TOGARASHI 8
4. PATATE* AL FORNO CON SCAMORZA
AFFUMICATA E BACON CROCCANTE 8
5. VERDURE* IN PASTELLA 6
6. INSALATA ALGA* WAKAME 6
7. TEMPURA DI GAMBERI* IN CEREALI 12
8. TEMPURA DI GAMBERI* IN PANKO 12
9. CROCCANTE DI SALMONE** IN PASTA FILLO
E SURIMI DI GRANCHIO*(6PZ) 10
10. GYOZA* RIPIENI DI MAIALE E SPEZIE,
SERVITI CON SALSA TERIYAKI E SESAMO (6PZ) 12
11. GYOZA* RIPIENI DI POLLO* E SPEZIE,
SERVITI CON SALSA TERIYAKI E SESAMO (6pz) 12
12. GYOZA* RIPIENI DI VERDURE E SPEZIE,
SERVITI CON SALSA TERIYAKI E SESAMO (6PZ) 12
13. NUVOLETTE DI FARINA DI GAMBERO*
CON TARTARE DI SALMONE**SPICY E TONNO**
CONDITO ALLA SICILIANA (4PZ) 12

*CONGELATO E/O SURGELATO | **ABBATTUTO IN AZIENDA PER GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE



TARTARE

1. SALMONE** MARINATO, AVOCADO, TOBIKO*, PHILADELPHIA, ERBA CIPOLLINA, MIX SESAMO, MANDORLE 12
2. TONNO** CONDITO CON SALE, OLIO E LIMONE 12
3. TRIS DI MINI TARTARE DI SALMONE**, TONNO**, RICCIOLA** 14

CARPACCI

1. CARPACCIO DI SALMONE**, SERVITO CON OLIO DI YUZU, SOIA, PEPE ROSA, SESAMO VERDE E PERLAGE DI YUZU 14
2. CARPACCIO DI TONNO** CONDITO ALLA SICILIANA (OLIO, SALE E LIMONE) 16
3. CARPACCIO MIX (SALMONE**, TONNO**, RICCIOLA**) 20

ZUPPE E CALDI

1. ZUPPA DI MISO CHIARA (WAKAME DRY, TOFU, CIPOLLOTTO) 6
2. ZUPPA DI MISO ROSSA (CAROTE, PORRO, WAKAME DRY, TOFU, CIPOLLOTTO) 6
3. UDON RAMEN: POLLO O MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA, NARUTO, UOVA MARINATE IN SALSA DI SOIA, FUNGHI SHIITAKE, ALGA NORI 18
4. SPAGHETTI DI SOIA O RISO: GAMBERO* E VERDURE* 15
5. SPAGHETTI DI SOIA O RISO: POLLO, VERDURE E FUNGHI SHIITAKE 14

*CONGELATO E/O SURGELATO | **ABBATTUTO IN AZIENDA PER GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE



SELECTION PLATE GOURMET

1. TAGLIATA DI PICANHA BRASILIANA SERVITA CON PATATE*
AL FORNO, VERDURE* GRIGLIATE E SALE DELL'HIMALAYA 25
2. PLUMA DI SUINO SCOTTATA CON CONTORNO DI PATATE*
AL FORNO E VERDURE* GRIGLIATE 25
3. TOMAHAWK DI SUINO CON CONTORNO DI CICORIA
E SCAGLIE DI PECORINO ALLO ZAFFERANO 22
4. RIBS DI SUINO MARINATE IN SALSA BBQ, SERVITE CON
CONTORNO DI PATATINE* FRITTE 25
5. FILETTO DI TONNO** SCOTTATO AL SESAMO, MARINATO CON
CREMA DI ARANCIA E SERVITO CON INSALATA DI FINOCCHIO,
JULIENNE DI ZUCCHINE, MENTA, HONEY MUSTARD, PEPE
ROSA, OLIO EVO 25
6. SALMONE** ALLE ERBE AROMATICHE SERVITO
CON RISO VENERE, GUACAMOLE E POMODORO
BRUSCHETTATO 25
7. POLPO* COTTO A BASSA TEMPERATURA AROMATIZZATO
ALLA MENTA E AL PEPE ROSA, ADAGIATO SU CREMA DI
CECI E SERVITO CON TARTARE DI GAMBERO* ROSSO
CONDITA CON OLIO, SALE E SCORZA DI LIME 25

*CONGELATO E/O SURGELATO | **ABBATTUTO IN AZIENDA PER GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE



SASHIMI

SASHIMI DI SALMONE** CON IKURA	9
SASHIMI DI TONNO** CON TOBIKO*	9
SASHIMI DI RICCIOLA** MARINATA AL LIME E SCORZA D'ARANCIA	10
SASHIMI DI GAMBERO* ROSSO	12
SASHIMI MIX (4 SALMONE**, 4 TONNO**, 2 RICCIOLA**, 2 GAMBERO* ROSSO)	25
SUSHI SASHIMI (2 NIGIRI RICCIOLA**, 2 NIGIRI SALMONE** SCOTTATI, 4 SASHIMI SALMONE**, 4 SASHIMI TONNO**)	25

NIGIRI

NIGIRI DI SALMONE** CON ALGA* WAKAME	5
NIGIRI DI TONNO** CON RIDUZIONE DI MANGO E PISTACCHIO	5
NIGIRI DI RICCIOLA** CON SCORZA DI LIME	6
NIGIRI DI SALMONE** SCOTTATO	5

GUNKAN

GUNKAN DI SALMONE** CON TARTARE DI SALMONE** SPICY E IKURA	5
GUNKAN DI TONNO** CON TARTARE DI TONNO** SPICY E TOBIKO*	5

*CONGELATO E/O SURGELATO | **ABBATTUTO IN AZIENDA PER GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE



HOSOMAKI

1.	CETRIOLO, AVOCADO E MANGO	7
2.	RICCIOLA**	9
3.	SALMONE**	9
4.	TONNO**	9

TEMAKI

1.	SALMONE**, AVOCADO, PHILADELPHIA, TERIYAKI E MANDORLE	12
2.	TONNO**, MANGO, AVOCADO E CIPOLLA CROCCANTE	12
3.	GAMBERO* ROSSO DEL MEDITERRANEO, PAPAYA, AVOCADO, SALSA MANGO, TERIYAKI E PISTACCHIO	14

URAMAKI

1.	SALMONE**, AVOCADO, TOP DI SALMONE**, PHILADELPHIA, ERBA CIPOLLINA, MANDORLE E SALSA TERIYAKI	14
2.	TONNO**, MANGO, TOP DI TONNO** CON SALSA MANGO, OLIO DI SESAMO, TERIYAKI E PISTACCHIO	14
3.	POLPA DI GRANCHIO (SURIMI)*, MAIONESE, TOBIKO*, CETRIOLO, MANGO E CIPOLLA CROCCANTE	14

*CONGELATO E/O SURGELATO | **ABBATTUTO IN AZIENDA PER GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE



URAMAKI

SALMONE** COTTO, CETRIOLI, TOGARASHI, MAIONESE PICCANTE E SESAMO	14
SALMONE** IN TEMPURA, AVOCADO, MAIONESE E SCORZA DI LIMONE	14
RICCIOLA**, MANGO, CETRIOLO, SALSA MANGO TERIYAKI E PISTACCHIO	14
GAMBERO* IN TEMPURA, AVOCADO, SALSA CHILI E CIPOLLA CROCCANTE	14
GAMBERO* IN TEMPURA, AVOCADO, TOP DI SALMONE** SCOTTATO, MAIONESE PICCANTE E CEREALI	14
HOSOMAKI FRITTO RIPIENO DI SALMONE**, TOP DI PHILADELPHIA, CIPOLLA CAMELLATA, PISTACCHIO, MANDORLE E SALSA MANGO	14
VEGANO: ALGA DI SOIA ROSA, RISO CON CREMA DI BARBABIETOLA, CAROTA** IN TEMPURA, ZUCCHINA, TOP DI MAIONESE DI SOIA E ALGA* WAKAME	14
MENÙ DEGUSTAZIONE CHEF	55
URAMAKI DELLO CHEF 24 PZ - COMBO (NO GOURMET)	38
URAMAKI DELLO CHEF 50 PZ - COMBO (NO GOURMET)	75

*CONGELATO E/O SURGELATO | **ABBATTUTO IN AZIENDA PER GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE



URAMAKI GOURMET

1. GAMBERO* ROSSO, AVOCADO, MANGO CON TOP DI GAMBERO* ROSSO, SALSA MANGO E PISTACCHIO 21
2. SALMONE**, AVOCADO CON TOP DI TARTARE DI SALMONE** SPICY (CONDITA CON CORIANDOLO, MAIONESE PICCANTE ED ERBA CIPOLLINA) 18
3. TONNO**, AVOCADO CON TARTARE DI TONNO** ALLA SICILIANA (OLIO, SALE, LIMONE E CIPOLLOTTO) 18
4. AVOCADO, CETRIOLO, TAKUAN, CAROTE CON TOP DI BOCCONCINI DI SALMONE** FRITTO E MAIONESE 18
5. GAMBERO* IN TEMPURA, TAKUAN, AVOCADO CON TOP DI TONNO** SCOTTATO E SALSA YUZU 18
6. GAMBERO* IN TEMPURA, AVOCADO, TOP DI SALMONE** SCOTTATO, MAIONESE PICCANTE, CIPOLLA CROCCANTE E TERIYAKI 18
7. RISO AL NERO DI SEPPIA, SALMONE**, CETRIOLO, MAIONESE PICCANTE 19
8. RISO ALLA BARBABIETOLA CON SALMONE** IN TEMPURA E, MAIONESE 19

*CONGELATO E/O SURGELATO | **ABBATTUTO IN AZIENDA PER GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE



URAMAKI SIGNATURE

1. ANGUILLA** SCOTTATA E LACCATA IN SALSA TERIYAKI, AVOCADO, CAROTE, TAKUAN, CIPOLLA CROCCANTE, MAIONESE SPICY E SALSA DI ANGUILLA 22
2. RICCIOLA**, CETRIOLO, AVOCADO CON TOP DI TARTARE DI RICCIOLA**, TOBIKO* E YUZU 22
3. RICCIOLA**, AVOCADO, CIPOLLA IN AGRODOLCE CON TOP DI RICCIOLA** SCOTTATA E POMODORINO INSAPORITO 22
4. GAMBERO* IN TEMPURA, AVOCADO, TAKUAN CON TOP DI ANGUILLA** ARROSTITA E LACCATA NELLA SUA SALSA 22
5. GAMBERO* IN TEMPURA, MANGO, TOP DI GAMBERO* ROSSO, RICCI E TOBIKO* 22
6. SALMONE**, CETRIOLO, MANGO CON TOP DI RICCI E TOBIKO* 22

*CONGELATO E/O SURGELATO | **ABBATTUTO IN AZIENDA PER GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE



CHEF BOWL GOURMET

1. RISO AL NERO DI SEPPIA, GAMBERO* ROSSO DEL MEDITERRANEO, STRACCIATELLA DI BUFALA, AVOCADO, ZENZERO ROSA, MANGO, SESAMO, WASABI E RIDUZIONE DI MANGO 23
2. RISO ALLA BARBABIETOLA, BRANZINO** O RICCIOLA**, PAPAYA, EDAMAME*, ERBA CIPOLLINA, PATATA DOLCE, GRANELLA DI PISTACCHIO E SALSA HONEY E MUSTARD 22
3. RISO BIANCO PER SUSHI, ROSA DI SALMONE** SCOTTATO, AVOCADO, WAKAME*, IKURA, PHILADELPHIA, MIX SESAMO E SALSA TERIYAKI 18
4. RISO VENERE, TONNO** OBESO, ANANAS, CIPOLLA AGRODOLCE, CETRIOLO, DATTERINO ROSSO E GIALLO INSAPORITO, KATSUOBUSHI E MAIONESE SPICY 18
5. RISO BIANCO, GAMBERO* IN TEMPURA IN PANKO, OLIVE, CIPOLLA AGROLCE, WAKAME*, SURIMI D GRANCHIO, MANDORLE TOSTATE A LAMELLE E SALSA SWEET CHILI 20
6. INSALATA (ICEBERG RADICCHIO E RUCOLA), PICANHA* IN TEMPURA, CAROTE, PHILADELPHIA, PATATA DOLCE, DATTERINO ROSSO E GIALLO INSAPORITO, SCAGLIE DI PECORINO ALLO ZAFFERANO, SALSA YOGURT E TOGARASHI 20

*CONGELATO E/O SURGELATO | **ABBATTUTO IN AZIENDA PER GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE



CREA IL TUO POKE.

SCEGLI IL NUMERO DI PROTEINE PER COMPORRE LA TUA BOWL E SEGUI GLI STEP.

14 EURO 1 PROTEINA, 16 EURO 2 PROTEINE, 18 EURO 3 PROTEINE.

OGNI BOWL INCLUDE ANCHE:

- 1 BASE
- MAX 4 CONDIMENTI
- 1 TOPPING
- 1 SALSA.

SCEGLI LA BASE

1. 1 RISO BIANCO
- 2 RISO VENERE
- 3 RISO INTEGRALE
- 4 RISO ALLA BARBABIETOLA
- 5 INSALATA MISTA (RADICCHIO, ICEBERG)

SCEGLI LE PROTEINE

- 1 SALMONE**
- 2 TONNO**
- 3 SALMONE** MARINATO +0,50 €
- 4 TONNO** MARINATO +0,50 €
- 5 PETTO DI POLLO AROMATIZZATO
- 6 TOFU
2. 7 GAMBERO* COTTO
- 8 UOVO SODO
- 9 SALMONE** COTTO (CON PHILADELPHIA, MENTA E ZENZERO) +0,50€
- 10 TONNO ** COTTO (CON OLIO, LIMONE E PREZZEMOLO) +0,50€
- 11 POLPO** MARINATO

SCEGLI I CONDIMENTI (MAX 4)

- 1 EDAMAME*
- 2 FETA GRECA +0,50 €
- 3 POMODORINI
3. 4 TOBIKO* +0,50 €
- 5 ERBA CIPOLLINA
- 6 CIPOLLA AGRODOLCE
- 7 CETRIOLO
- 8 OLIVE NERE

*CONGELATO E/O SURGELATO | **ABBATTUTO IN AZIENDA PER GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE



- 9 ZENZERO ROSA +0,50 €
- 10 CAROTE
- 11 GOMA WAKAME* +0,50 €
- 12 MAIS
- 13 ANANAS
- 14 MANGO +0,50 €
- 15 AVOCADO +0,50 €
- 16 CRAB AVOCADO*+0,50 €
- 17 FINOCCHIO
- 18 PATATA DOLCE
- 19 SURIMI DI GRANCHIO*+0,50 €
- 20 ALGA NORI
- 21 JULIENNE DI ZUCCHINE
- 22 PHILADELPHIA +0,50 €

SCEGLI IL TOPPING

- 1 MIX SESAMO
- 2 MANDORLE A LAMELLE TOSTATE
- 3 GRANELLA DI NOCCIOLE
- 4. GRANELLA DI PISTACCHIO
- 5 NACHOS
- 6 CIPOLLA CROCCANTE
- 7 ARACHIDI
- 8 ANACARDI
- 9 NOCI
- 10 WAKAME DRY

SCEGLI LA SALSA

- 1 SOIA
- 2 TERIYAKI
- 3 PONZU
- 4 YOGURT
- 5. MAYO DI SOIA
- 6 SPICY MAYO
- 7 HONEY E MUSTARD
- 8 GLASSA DI ACETO BALSAMICO
- 9 SPICY
- 10 OLIO EVO
- 11 GUACAMOLE

*CONGELATO E/O SURGELATO | **ABBATTUTO IN AZIENDA PER GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE



BEVANDE

BIRRE BALADIN

1.	ISAAC 33CL SUPER BITTER 33CL L'IPPA 33CL NAZIONALE 33CL	8
2.	ACQUA NATURALE 75CL	3
3.	ACQUA LETE 75CL	3
4.	COCA COLA 33CL	4
5.	COCA COLA ZERO 33CL	4
6.	COPERTO	2

OGNI PORTATA DI POKAY
È UNA FUSIONE DI CULTURE,
PREPARATA IN EQUILIBRIO
TRA LEGGEREZZA E GUSTO.



PARCO VILLA DEL GRADO
CORSO ITALIA, 209 CATANIA
TEL. 095 378823
POKAY.IT