

SHINYA

ENTRÉES

Edamame	9 \$
Soupe miso	10 \$
Tempura de crevettes	7 \$ / pièce
Tempura de légumes	18 \$
Tempura de crabe à carapace molle	22 \$
Gyozas au porc (5 morceaux)	18 \$
Salade japonaise	25 \$

ENTRÉES DE LA MER

Nori croustillant farci au thon	35 \$
Les Perles Yūgen	30 \$
Tartare de saumon Ora King	35 \$
Crudo de hamachi	30 \$
Tataki de thon blanc (Albacore)	28 \$
Carpaccio de thon et saumon	28 \$
Crudo de pétoncles	35 \$
Tamago Royale	70 \$
Confiture d'œufs à la japonaise, pain au lait grillé, crème fraîche au wasabi, caviar Kaluga	

ASSORTIMENTS

Moriwase de sushi	70 \$
Sashimi (12 morceaux)	80 \$
Nigiri (12 morceaux)	85 \$

CAVIAR

AMUR Kaluga Gold 30gr	140 \$
AMUR Kaluga Gold 100gr	425 \$

SHINYA — 深夜 — signifie
« nuit profonde » en japonais.
C'est l'heure où le silence prend forme,
où chaque geste du Chef devient rituel.
Un bar à sushis haut de gamme né de la
philosophie du Luxe Silencieux : rien de
superflu, seulement l'essentiel.

NIGIRIS / SASHIMIS

2 morceaux

Thon Bluefin	25 \$
Saumon Ora King	23 \$
Maquereau	12 \$
Dorade rose	20 \$
Pétoncles de Hokkaido	19 \$
Oursin de Hokkaido	28 \$
Thon blanc	17 \$
Bar rayé	14 \$
Flétan	17 \$
Thon à queue jaune	20 \$
Anguille	18 \$
Crevette	12 \$

HOSOMAKIS

6 morceaux

Également disponible en temaki (1 morceau)

Avocat	14 \$
Kappa (concombre)	10 \$
Saumon épicé	17 \$
Thon épicé	18 \$
Negi Hamachi	18 \$

FUTOMAKIS

5 morceaux

Shinya-Kaze	18 \$
Thon, croustillant de tempura, concombre, avocat et sauce épicée	
Ebi Age Maki	15 \$
Deux crevettes tempura, masago, concombre, avocat, mayonnaise japonaise et sauce unagi	
Route 66	18 \$
Chair de crabe des neiges, concombre, avocat, masago et mayonnaise japonaise	
Dragon en folie	25 \$
Saumon, concombre, avocat, sauce unagi, mayonnaise japonaise, masago, anguille et flocons de bonite	
Yoru Crabe	28 \$
Crabe à carapace molle, laitue, avocat, concombre, masago, mayonnaise japonaise, sauce unagi	

GUNKANS

2 morceaux

Thon rouge épicé	26 \$
Saumon Ora King épicé	24 \$
Pétoncles de Hokkaido épicés	17 \$
Œufs de saumon (Ikura)	20 \$
Le St-Sauveur Pétoncles, tobiko et œuf de caille	20 \$

SPÉCIALITÉS

Sushi aburi 4 morceaux	32 \$
Saumon aburi avec champignons sautés et ikura. Sushi pressé	
Kohaku 8 morceaux	45 \$
Intérieur : laitue Boston, thon blanc, asperges, masago. Extérieur : saumon Ora King épicé saisi, taro frit	
Tsuki 8 morceaux	65 \$
Intérieur : crevette tempura, avocat, mayonnaise, oignons verts, masago. Extérieur : homard, poireau frit, caviar, sauce unagi	
Kinka 8 morceaux	35 \$
Intérieur : oba, avocat, laitue Boston, concombre. Extérieur : saumon Ora King mariné, mayo épicée, sauce unagi, poireaux frits	
Takara 8 morceaux	55 \$
Intérieur : avocat, laitue Boston, crabe épicé. Extérieur : anguille, bonite	
Kiwami 8 morceaux	65 \$
Intérieur : crabe à carapace molle frit, avocat. Extérieur : thon rouge, oba frit, œufs de poisson noirs	
Kizuna 8 morceaux	65 \$
Intérieur : oignon vert frit, thon légèrement frit, avocat, tobiko (sans riz). Extérieur : pétoncle et ikura	
Kinpaku 8 morceaux	85 \$
Intérieur : crevette, asperges, oba, laitue Boston. Extérieur : steak saisi, oursin de Hokkaido, œufs de poisson noirs, poudre d'or	
Miyabi 6 morceaux	35 \$
Galette de riz frite garnie de saumon Ora King épicé, sauce unagi et jalapeños	

206, RUE PRINCIPALE
SAINT-SAUVEUR-DES-MONT
QUÉBEC J0R 1R0



SHINYA

@SHINYA.RESTAURANT

SHINYA.CA

SHINYA.CA