



MENÙ ASPORTO

**JADORE EXPERIENCE È ANCHE TAKE AWAY,
PRENOTA LA TUA CENA E FATTI COCCOLARE
DAI NOSTRI CHEF A CASA TUA.**

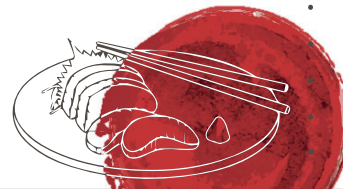
Scopri il nostro menù da asporto e ordina i piatti,
anche con un messaggio su Whats App,
e usufruisci del **10% di sconto** per il tuo take away.

Disponibile anche la consegna a domicilio su richiesta,
con sufficiente preavviso.

Cell. 3476942377

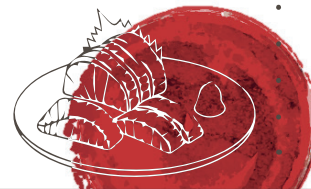


ANTIPASTI



EBIFRY	6
Involtino di gamberi e salmone con pomodoro secco, Philadelphia (senza lattosio) e erba cipollina fritto in panko	
SAKE TATAKI	12
Salmone leggermente scottato con maionese alla senape, salsa ponzu	
TARTARE DI SALMONE	13
Su letto di avocado con salsa teriyaki e maionese giapponese	
TARTARE DI TONNO	17
Su letto di avocado con salsa teriyaki e maionese giapponese	
SAKE PONZU	12
Carpaccio di salmone marinato in salsa ponzu	
CARPACCIO MISTO	16
Tonno, branzino, salmone marinati in salsa ponzu	
CARPACCIO SPECIALE	38
Taglio carpaccio di tonno, salmone, ricciola, capasanta e mix di crostacei con marinatura di salsa ponzu	
CEVICHE	19
Cubetti di pesce marinati in salsa ponzu con cipolla, peperoni, taccole e pomodorini	
SALMONE KIMCHI	19
Cubetti di salmone con taccole conditi con salsa Kimchi (Condimento di origine coreana piccante a base di peperoncino, verdure fermentate, tonnetto striato)	

CRUDITÉ e SASHIMI



CRUDITÉ SCAMPI 8 pezzi	26
CRUDITÉ GAMBERO ROSSO MAZARA 8 pezzi	29
CRUDITÉ SPECIAL GAMBERI 12 pezzi Gamberi rossi di Mazara, gamberi blu, scampi	35
SASHIMI DI SALMONE 12 pezzi	19
SASHIMI DI TONNO 12 pezzi	26
SASHIMI TONNO E SALMONE 12 pezzi	23
MINI SASHIMI 12 pezzi misti	19
SASHIMI MISTO 20 pezzi, 2 crostacei	28
SASHIMI SPECIALE Taglio sashimi di pesce misto con capasanta, gamberi rossi di Mazara, gamberi blu e scampi	40

SUSHI GIO



GIO SALMONE

10

Riso avvolto da salmone con tartare di salmone e salsa teriyaki
4 pezzi

GIO TONNO

12

Riso avvolto da tonno con tartare di tonno e salsa teriyaki
4 pezzi

GIO CAPRICCIO

13

Riso avvolto da ricciola, con sopra capasanta, gelatina allo yuzu,
maionese alla senape e zest di agrumi e/o passo fruit
4 pezzi

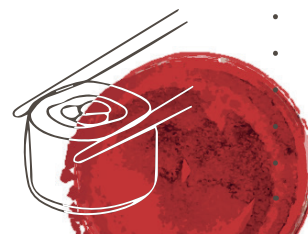
GIO SPECIALE

26

Riso avvolto da salmone con maionese giapponese piccante, pomodoro secco e
avocado, sopra arricchito a coppie da selezione di crostacei e capasanta
8 pezzi

HOSOMAKI

Involentino di riso con alga nori esterna (6 pezzi)



EBIMAKI

6

Gamberi al vapore

SHAKEMAKI

7

Salmone

TEKKAMAKI

8

Tonno

NIGIRI

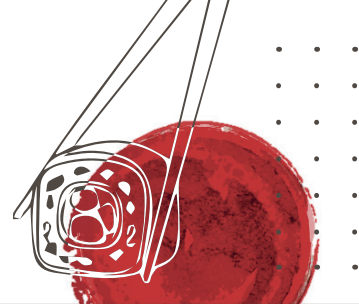
Polpetta di riso con fettine di pesce (2 pezzi)



EBI Gambero cotto	5
SAKE Salmone	6
SUZUKI Branzino	6
UNAGI Anguilla scottata	6
HAMACHI Ricciola	6
MAGURO Tonno	7
HOTATEGAI Capasanta	7
GAMBERO ROSSO MAZARA	8
SCAMPO	8
NIGIRI SPECIALE Quattro coppie di nigiri "omakase" fusion dello Chef per un'esperienza unica 8 pezzi	26

URAMAKI

Involentino di riso e sesamo con alga nori all'interno (8 pezzi)



CALIFORNIA	12
Granchio, avocado, lattuga, maionese giapponese	
PHILADELPHIA	12
Salmone grigliato, Philadelphia (senza lattosio), salsa teriyaki	
URAMAKI EBITEN	13
Mazzancolla tropicale in tempura, lattuga, maionese giapponese e uova tobiko	
SALMONE E AVOCADO	14
TONNO E AVOCADO	16
SPICY SALMON	14
SPICY TUNA	16
Tonno, lattuga, salsa sriracha	
UNAGI	14
Anguilla grigliata, Philadelphia (senza lattosio), avocado	
SPRING ROLL	16
Salmone, Philadelphia (senza lattosio), mango e rucola	
TIGER ROLL	16
Mazzancolla tropicale in tempura, sopra carpaccio di salmone e branzino, salsa teriyaki	
MEDITERRANEO	16
Mazzancolla tropicale in tempura, tartare di tonno e pomodori secchi, maionese giapponese	
HOT MAKI	16
Futomaki di salmone fritto in panko con Philadelphia (senza lattosio), salsa teriyaki, erba cipollina e sesamo	
RED MAKI	17
Hosomaki di salmone fritto in panko con tartare di salmone, Philadelphia (senza lattosio) e fragole, salsa teriyaki	
AKIO	17
Butterfish fritto in panko, carpaccio di salmone scottato flambé con maionese alla senape	
URAMAKI MISTO	20
Roll misto dello chef	

CREAZIONI JADORE SUSHI

(8 pezzi)

REIS

23

Mazzancolla tropicale in tempura croccante panko, lattuga, tartare di salmone e maionese al tartufo bianco estivo, con sopra carpaccio di salmone e olio al tartufo scottato flambé, salsa teriyaki

CITTADELLA ROLL

23

Mazzancolla tropicale in tempura, pomodoro secco e rucola avvolte da carta di soia, con sopra tartare di tonno e salsa spicy

BRONTE RAINBOW

23

Mazzancolla tropicale in tempura avvolto da granella di pistacchio e gelatina allo yuzu con sopra carpaccio misto (salmone, tonno, branzino, avocado) con maionese alla senape, salsa teriyaki e alghe goma wakame

GIO SPECIALE

26

Riso avvolto da salmone con maionese giapponese piccante, pomodoro secco e avocado, sopra arricchito a coppie da selezione di crostacei e capasanta

NIGIRI SPECIALE

26

Quattro coppie di nigiri "omakase" fusion dello Chef per un'esperienza unica

THEO ROLL

26

Butterfish in tempura croccante panko, pomodoro secco e rucola con sopra salmone scottato flambé, maionese alla senape, tartare di astice o scampo, salsa teriyaki

FUTOMAKI

Involentino di riso con alga nori esterna e riso all'interno (8 pezzi)



CLASSICO

16

Mazzancolla tropicale in tempura, anguilla scottata, avocado e Philadelphia (senza lattosio)

FUTOFRESH

18

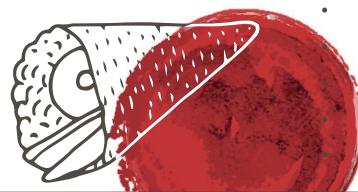
Tonno, salmone, mango, avocado, rucola, Philadelphia (senza lattosio), gelatina allo yuzu e passion fruit

YELLOW MAKI

18

Carta di soia che avvolge salmone e mazzancolla tropicale in tempura, avocado, lattuga e maionese giapponese piccante

TEMAKI



TEMAKI CALIFORNIA

6

Granchio, lattuga, avocado

TEMAKI PHILADELPHIA

6

Salmone grigliato, Philadelphia (senza lattosio), salsa teriyaki

TEMAKI SALMONE E AVOCADO

7

TEMAKI EBITEN

7

Mazzancolla tropicale in tempura, maionese giapponese, lattuga

TEMAKI SPICY SALMON

7

TEMAKI SPICY TUNA

8

TEMAKI TONNO E AVOCADO

8

TEMAKI UNAGI

8

Anguilla scottata, Philadelphia (senza lattosio), avocado

SUSHI MISTO



MINI SUSHI

Selezione di nigiri, uramaki (8 pezzi)

10

SUSHI MISTO

Selezione di nigiri, uramaki e hosomaki misti (13 pezzi)

19

SUSHI MISTO VEGETARIANO

Selezione di nigiri, uramaki e hosomaki misti con solo frutta e verdura (13 pezzi)

17

JADORE SUSHI

20 pezzi di sushi misto con nigiri, gio e uramaki

35

JADORE SUSHI SPECIALE

40 pezzi di sushi misto con nigiri, hosomaki, gio, uramaki e futomaki

65

SUSHI E SASHIMI SPECIALE

30 pezzi di sushi e sashimi misto

50

CONTORNI



EDAMAME

Fagiolini di soia con sale grosso

4

GOMA WAKAME

Alghe giapponesi

3

GOHAN

Riso bianco

3.5

VERDURE SALTATE

Carote, cavolo cappuccio, fagiolini, peperone, broccolo e germogli di soia

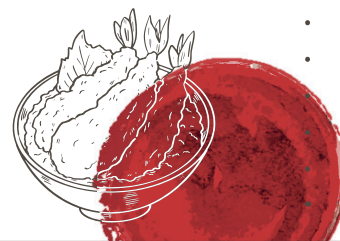
6

MISOSHIRU

Zuppa a base di soia fermentata con alghe e tofu

5

TEMPURA



MISTA Tempura di verdure, gamberi e calamari	13
EBI Tempura di gamberi	16
YASAI Tempura di verdure miste	10
MANDORLE E GAMBERI Gamberi avvolti da mandorle fritti in tempura con salsa agrodolce	17
MAIS E GAMBERI Gamberi marinati fritti tempura avvolti da soffiati di mais serviti con maionese tonkatsu	16
ISOBESINJO Involtino di polpa di granchio e gamberi fritti in pasta fillo con maionese giapponese e salsa agrodolce	19
HARUMAKI Involtino di carta di riso con pollo, verdure e salsa in agrodolce	6

PIATTI CALDI

Paste e teppanyaki della cucina



RISO SALTATO	7
Riso saltato con verdure e gamberi	
YAKIUDON	13
Pasta udon di grano tenero con verdure e gamberi	
YAKISOBA	13
Pasta soba di grano saraceno e grano duro con manzo e verdure	
YASAI YAKISOBA	10
Pasta soba di grano saraceno e grano duro con verdure	
GYOZA DI GAMBERI	8
Ravioli giapponesi con verdure e gamberi (4 pezzi)	
MAGURO NO TERIYAKI	17
Filetto di tonno alla piastra in crosta di sesamo e salsa teriyaki	
SAKE TERIYAKI	15
Salmone alla piastra, semi di sesamo e salsa teriyaki	
TATAKI MIDORI	16
Salmone scottato alla piastra avvolto da semi di sesamo e granella di pistacchio di Bronte, salsa gomadress e foglie di shiso giapponese	
YAKI HOTATE	20
Capesante alla piastra servite su letto di verdure saltate	
TORI TONKATSU	12
Petto di pollo impanato in panko con salsa barbecue giapponese tonkatsu	
TORI NO TERIYAKI	12
Pollo alla piastra, semi di sesamo e salsa teriyaki	

BIBITE ANALCOLICHE

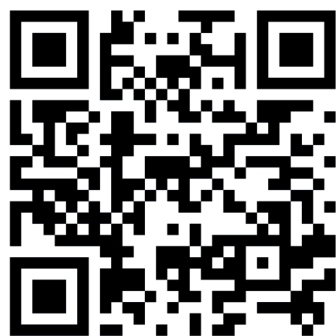
ACQUA SAN BENEDETTO 66CL	3
Naturale o frizzante	
THE FREDDO AL LIMONE BIO	3
ARANCIATA BIO	3
COCA-COLA	3,5
Classica o zero	
GINGER BEER	3
ACQUA TONICA	3

BEVANDE ALCOLICHE

BIRRA ASAHI SUPERDRY 33CL	4
BIRRA ARTIGIANALE	Rivolgersi allo staff
SAKE FREDDO	6

“Le informazioni circa la presenza di allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale o consultando l'apposito registro.”

MENÙ ALLERGENI





"Ogni granello di riso custodisce un frammento d'eternità,
ogni morso un ricordo che resta"

