

Mine & Yours Members Club | Lecce

Via 47° Reggimento Fanteria, 28



Take Away

LIMITED EDITION

INFO E PRENOTAZIONI: 10:00 - 14:00 | 17:00 - 21:00*

* Il 24 e il 31 dicembre prenotazioni entro le 16:00 e ritiro entro le 19:00.
Take away non disponibile il 25 dicembre e il 1° gennaio.



0832 1563841 / 344 2743578 (WhatsApp)

MY SUSHI

MAKIS (5 PZ)

SUMMER 14

Uramaki con gambero viola, crema di formaggio, fiocchi di tempura, fettine esterne di salmone, lime e salsa di soia dolce

SPICY TUNA 14

Maki con tartare di tonno rosso leggermente piccante, avocado, alga Nori e salsa spicy lime

KATANA 14

Uramaki con crema di formaggio e avocado, tartare di salmone, salmon skin e salsa di soia dolce

HARUSAME 14

Uramaki con gamberi in crosta di Panko, avocado e crema di formaggio, noodles di riso croccanti esterni e salsa di soia dolce

ACEVICHADO 16

Uramaki con gamberi in crosta e avocado, fettine di branzino esterno ed emulsione di Leche de tigre

CHIPOTLE 16

Uramaki con branzino in crosta, avocado e cetriolo, tonno esterno, salsa di peperoncino piccante affumicato "Chipotle" e mais "Chullpi" pralinato

JALAPEÑO 16

Uramaki con salmone, avocado, crema di formaggio, hamachi esterno, peperoncino Jalapeño, salsa Kaizen e uova di salmone

CHIFA 14

Uramaki con branzino in crosta, crema di formaggio e avocado, fiammeggiato con salsa di ostriche e zenzero, lime, erba cipollina e semi di sesamo

CRABBY 16

Uramaki con gamberi in crosta e avocado, fettine di tonno esterno, tartare di granchio e Masago

URAMAKI COMBO 60

25 pz uramaki a discrezione dello chef

MY SUSHI

ANTIPASTI

HARUMAKI (5 PZ) 10

Involtino primavera fritto, farcito con cavolo, zucchine, carote e funghi Shitake saltati al wok, dressing alla citronella e peperoncino Rocoto

EBI GYOSA (4 PZ) 12

Ravioli giapponesi farciti con gamberi e salsa d'ostriche, coriandolo dressing e cialda croccante

SALMON TARTARE 18

Tartare di salmone e avocado e dressing agli agrumi

TUNA TACOS (4 PZ) 22

Tacos croccante con tartare di tonno fresco e guacamole, profumato agli agrumi e spezie

LOBSTER CROISSANT (2 PZ) 20

Mini croissants salati, astice, pomodorini, finocchio croccante, sedano e maionese leggera

BUNS (2 PZ)

CHICHARRON BUN 16

Panino al latte artigianale cotto al vapore, farcito con crocchetta di gambero e branzino in crosta di panko, lattuga e salsa creola all' Aji amarillo

KARAGE BUN 14

Panino al latte artigianale cotto al vapore, farcito con pollo karage, salsa tartara, insalatina di verza agrodolce

WOK

YAKISOBA MARE 24

Classici noodles per ramen saltati al wok con branzino e verdure, ai profumi peruviani

YAKIMESHI 22

Riso giapponese saltato al profumo di zenzero, Tamagoyaki e salmone in agrodolce

VINI IN BOTTIGLIA

BOLLICINE

FOSS MARAI 30

Prosecco di Valdobbiadene Superiore Docg extra dry

FERRARI PERLÉ 65

Spumante Riserva 2012, F.lli Lunelli

RUINART 130

Blanc de blancs, Ruinart

VINI BIANCHI

BLANGÈ 40

Arneis, Langhe Doc, Ceretto

SPÈRA 25

Vermentino di Gallura Docg, Siddùra

PIETRACALDA 25

Fiano di Avellino Docg, Feudi San Gregorio

MESSAPIA 20

Verdeca Salento Igt, Leone De Castris

VINI ROSATI

VERITAS 25

Bombino Nero Docg, Castel Del Monte, Torrento

LAVIGNONE ROSÈ 25

Barbera d'Asti, Piemonte Doc, Pico Maccario

VINI ROSSI

CIPRESSI NIZZA 30

Barbera Docg 2017, Michele Chiarlo

TERRIBILE 30

Primitivo del Salento Igp 2016, Giuseppina Terribile