

תפריט ארוחה במסעדת SORA – מספר עסקה 1925903

ארוחה ליחיד כוללת:

מנה ראשונה לבחירה.
מנה עיקרית לבחירה.
כוס יין הבית.

ארוחה זוגית כוללת:

מנה ראשונה לבחירה למרכז השולחן.
מנה עיקרית לבחירה לכל סועד.
קינוח למרכז השולחן.
כוס יין הבית לכל סועד.

ארוחה לשלישייה כוללת:

מנה ראשונה לבחירה למרכז השולחן.
מנה עיקרית לבחירה לכל סועד.
קינוח למרכז השולחן.
בקבוק יין למרכז השולחן.

תפריט הארוחה:

מנה ראשונה לבחירה למרכז השולחן:

קימצי' -ירקות בתחמיץ.
סורה קארי סופ -מרק קארי עשיר עם בצל ירוק, פקצ'וי, צ'ילי, נבטים, תערובת עלים ושקדים.
גיזזה עוף נפאלי (3 יח') -כיסוני בצק פריכים במילוי עוף וירקות ברוטב נפאלי עם למון גראס וג'ינג'ר (אופציה למנה צמחונית).
גיזזה נאמי (3 יח') -כיסוני בצק פריכים במילוי עוף וירקות בקארי ירוק (אופציה למנה צמחונית).
שיזה סלט -תערובת חסות פריכות, בצל ירוק ורוטב שיזה עם צנוברים, ווסאבי, שומשום שחור ואבקת אצות.
סורה אומי סלט צמחוני -נבטים, צנונית, פפאיה, כוסברה, רוטב צ'ילי ירוק, ווסאבי, שומשום שחור ושקדים קלויים.

מנה עיקרית לבחירה לכל סועד:

בשר, עוף ודגים

סורה בורגר באן -המבורגר מבשר אנטריקוט צלוי בבאן שחור, רוטב איולי, טבסקו, חסה, בצל וחלפניו מוגש לצד סלט עלים וצי'פס.
סורה בוף באן -בשר סינטה צלוי מוגש בבאן, רוטב נפלי, חציל צלוי, פקצ'וי ותערובת ירקות לצד סלט תאילנדי וצי'פס.
פרגית צ'ירי -פרגית צלויה בטריאקי בקר עם בצל סגול, מוגשת על אורז יסמין, שמן שומשום, צ'ילי, פקצ'וי ובוטנים.
חזה עוף במיסו הדרים -חזה עוף צלוי במשיכות מיסו הדרים, לצד ירקות שורש וסלט עלים פריכים.
עוף טקואן (שניצל) -לצד רוטב שום, נענע, צ'ילי ולמון גראס עם תוספת אורז יסמין.
סלמון סטייק -סלמון צלוי מעל תבשיל קארי, שרי ושעועית ירוקה לצד אורז יסמין) בתוספת 25 ₪ מול (SORA).

ווק

סורה תאי -אטריות ביצים/אורז מוקפצות עם סינטה, עוף וירקות ברוטב טריאקי בקר.
נודלס סינטה מאן -בשר סינטה, נודלס ביצים, צ'ילי, שרי, פורטובלו ותערובת עלים (ניתן להחליף לטופו).
נודלס פטריות וטופו טבעוני - פטריות יער, טופו וצ'ילי ברוטב עגבניות, למון גראס, פטרוזיליה וכוסברה.
בקר סצ'ואן -נתחי סינטה, בצל, פלפל אדום ובצל ירוק ברוטב סצ'ואן לצד אורז יסמין.
נודלס עוף וקארי ירוק -אטריות אודון, זוקיני, פקצ'וי, פטריות בתבשיל קארי ירוק וחלב קוקוס, כוסברה ופטרוזיליה.



צ'יקן קארי - תבשיל קארי ועוף, זוקיני, שרי, שעועית, פקצ'וי וכוסברה לצד אורז יסמין. (ניתן להחליף לטופו).
סינטה פטריות וחצילים - רצועות סינטה עם פטריות יער, כרוב וחצילים ברוטב סויה קרמל למון גראס. מוגש לצד אורז יסמין (ניתן להחליף לטופו).

סושי (בחירה של 2 רולים למנה)

סלמון אבוקדו - סלמון, אבוקדו, ציפוי שומשום ושבבי טמפורה.
פרדייס - סלמון סקין, טמאגו, קמפיו, מלפפון ובצל ירוק עטוף בסלמון צרוב עם פונזו צ'ילי, טריאקי ושומשום.
קרייזי רול - סלמון בגריל וירקות, עטוף בקריספי צ'יפס.
סלמון אש - סלמון בגריל, מלפפון וקמפיו עטוף באבוקדו עם טריאקי ושומשום.
סלמון סקין - סלמון פריך, טמאגו, קמפיו, מלפפון ובצל ירוק.
ווג'י רול - מלפפון, טמגו, בצל ירוק וקמפיו עם טופ אבוקדו ושומשום.
בטטה שורשים - בטטה, גזר, טקואן וקנפיו מצופה בבטטה עם טופ קריספי בטטה.

קומבינציות

סאפורו 8 - יח' פרדייס ו-8 יח' צונאמי.

צמחונות 8 - יח' בטטה שורשים ו-8 יח' ווג'י.

אורנג' פיש 8 - יח' סאקורה, 3 יח' ניגירי סלמון צרוב ו-8 יח' מאקי סלמון) בתוספת 15 ש' מול. (SORA)

יין הבית: כוס / 2 כוסות / בקבוק - בהתאם לשובר הנרכש.

קינוח לבחירה למרכז השולחן (בשובר הרלוונטי בלבד): קינוח משתנה בהתאם למבחר במסעדה.