



ENTRÉES

SOUPE MISO SHIRO 4
Miso de soja, tofu, champignons shiitakes et enokis, échalotes émincées et algues.

EDAMAMES 5
Fèves de soja à la fleur de sel et épices japonaises.

GYOZAS FRITS 6
Raviolis japonais maison, servis avec une sauce acidulée au gingembre et sake.

HARUMAKI 6.5
Rouleaux frits maison aux légumes, servis avec une sauce sucrée aux carottes et à l'ail.

SALADE VERTE 4
Servie avec vinaigrette japonaise.

SALADE KAISO 9
Salade d'algues wakame, tosaka et ogonori, servis avec une vinaigrette sésame et gingembre.

sushikomomo.ca (438) 520-2537

POKE BOWLS

POKÉ DE 4 CHAMPIGNONS 16
Champignons portobellos, enokis, shimejis et pleurotes, échalotes, avocat, fukujinzuke, bubu arare, croustille de taro, laitue, nori, émulsion à l'huile de truffe.

POKÉ EBI 15
«Crevettes», avocat, mangue, feuilles de moutarde marinées, fukujinzuke, légumes, croustilles de taro, laitue, nori, émulsion de basilic.

LAMBAS 6 MCX

KOBE ROLL 14
Faux-boeuf à la citronnelle, mangue, jeunes pousses d'épinards, carottes, poivrons rouges, poire asiatique, émulsion de basilic.

GEISHA EBI 12
«Crevettes», riz à sushi, feuilles de moutarde japonaises marinées, feuille d'oba, avocat, échalotes, sauce soja au yuzu, émulsion sucrée.

GEISHA INARI 11
Tofu inari, riz à sushi, feuilles de moutarde japonaises marinées, feuille d'oba, avocat, échalotes, émulsion sucrée et sauce soya au yuzu.

LES DEALS

ODOROKI 16
Soupe Miso ou Salade Wakame
Choix du chef: 10 mcx de sushi sélectionnés parmi nos incontournables

HITORI 25
Edamames**
Soupe Miso ou Salade Wakame
Mumbai, Kamikaze Inari, Popeye

MIDORI 40
Edamames**
Soupes Miso (2) ou Salade Wakame ou Gyozas frits
Avocat, Mumbai, Popeye, Mangue Patate, Kamikaze Inari

FUTARI 60
Edamames**
Soupes Miso (2)
Salade Wakame ou Gyozas frits
Geisha Ebi, Mumbai, 3 Champions, Popeye, Mangue Patate
Dessert du jour

SANNIN 90
Edamames**
Soupes Miso (3)
Deux choix: Salade wakame ou Gyozas frits ou Harumaki
Pizza, Dino-Dino, Geisha Ebi, Popeye, 3 Champions, Mangue Patate, Mumbai
Dessert du jour

** Edamames inclus avec les Deals: la portion est plus petite que l'entrée régulière.

LES FRITS 6 MCX

RORU-AGE 9
Patate douce, asperge, concombre, avocat, pomme verte, zucchini, quatre sauces.

DINO-DINO 10
Champignons au saké, bébés épinards, concombre, avocat, tofu inari sucré, ito togarashi, sauce teriyaki, émulsion de miso à l'huile de truffe, émulsion au wasabi.

GYU 12
Faux-boeuf, oignons caramélisés, fauxmage à la crème, avocat, fukujin zuke, sauce teriyaki et basilic.

Tous nos rouleaux sont préparés à la main suivant votre commande.
Merci d'être patient à notre égard pendant que nous faisons nos créations.

FUTOMAKI VÉGÉ

5 MCX

- VÉGÉ TEMPURA** 6.5
Légumes tempura et émulsion de soja épicée.
- PATATE - JALAPEÑO** 8
Patates douces cuites au four, jalapeño, takana, tempura, avocat, échalotes, émulsion de shichimi togarashi et herbes japonaises.
- JACKFRUIT AU WASABI** 8
Fruits du jacquier poêlés, avocat, échalotes, tempura, émulsion de wasabi.
- JACQUE ÉPICÉ** 8
Fruits du jacquier poêlés, avocat, échalotes, émulsion au kimchi.
- MOMO** 8
Tofu sucré japonais, concombre, avocat, mangue, tempura, feuille d'oba et aïoli cari-basilic.
- DYNAMITE** 7
«Crevettes» tempura, concombre, avocat, émulsion épicée de gingembre et shichimi togarashi.
- KAMIKAZE INARI** 7
Tofu sucré inari, tempura, avocat, poire asiatique, concombre, échalotes, émulsion épicée de shichimi togarashi et gingembre.
- CALIFORNIA** 7
Mock-shrimp tempura, mango, avocado, cucumber.

- MUMBAI** 8
«Crevettes» tempura, échalotes, avocat, patates douces et sauce au cari japonais.
- MANGUE PATATE** 11
Rouleau de feuille de soya, patate douce, mangue, concombre, avocat, sirop d'érable, tempura, échalotes et émulsion de yuzu.
- 3 CHAMPIONS** 10
Champignons enokis, pleurotes, portobellos, shiba zuke, avocat, bubu araré, émulsion soja-truffe.
- POPEYE** 9
Champignons pleurotes, jeunes pousses d'épinards, concombre, avocat, kampyō, oshinko, chili ito togarashi, sauce yuzu-truffe.
- KARA-AGE** 8
Poulet de soya, « bacon », concombre, fauxmage, patates douces et sauce teriyaki épicée.
- SIRÈNE** 7
Feuille d'oba, fukujinzuke, shiba zuke, concombre, avocat et sauce Momo.
- 4 SAISONS** 7
Concombre, avocat, carottes, micro-pousses, tomates séchées, pommes vertes et fauxmage, émulsion de basilic.
- CHIMI MASAMUNE** 8
Champignons portobellos, jalapeño, jeunes pousses d'épinards, concombre, avocat, tempura et sauce chimichurri.

PIZZAS

4 MCX

- PIZZA AU JACQUE** 12
Galette de riz frit tempura, fruits du jacquier poêlés, avocat, échalotes, émulsion épicée.
- PIZZA AU PATATE** 11
Galette de riz frit tempura, patates douces cuites au four, avocat, échalotes, émulsion épicée de shichimi togarashi et gingembre.
- PIZZA AU TOFU** 12
Galette de riz frit tempura, tofu sucré inari, concombre, avocat, mangue, émulsion de yuzu-orange.

HOSOMAKI

6 MCX

- AVOCAT** 4
Avocat, émulsion de shichimi togarashi et gingembre.
- SHISHITO TEMPURA** 4.5
Piments japonais shishito tempura, sauce teriyaki et basilic.
- ASPERGE** 5
Asperges, émulsion de basilic et zeste de yuzu séché.
- ASPERGE TEMPURA** 5
Asperge tempura avec miso shiru séché, émulsion de basilic.
- PATATE DOUCE** 4
Patates douces avec émulsion épicée de shichimi togarashi et gingembre.
- KAPPA PORTOBELLO** 5
Portobello, Concombre, émulsion à l'huile de truffe et sauce teriyaki.
- KINOKU** 6.5
Champignons pleurotes poêlés au sake, émulsion d'huile de truffe.
- KAPPA** 4
Concombre
- KAPPA MANGUE** 4.5
Mangue, concombre, shichimi togarashi.
- FUKUJIN ZUKE** 4.5
Radis et aubergines marinées, émulsion de citron vert.
- SHIBA ZUKE** 4.5
Concombre, gingembre et aubergines marinées, émulsion de citron vert.
- UMESHISO** 4.75
Prunes japonaises marinées (salées), feuille d'oba, concombre, émulsion de yuzu.

Notre service de livraison est disponible dans l'arrondissement du Plateau Mont-Royal.

Un menu sensible au gluten est disponible sur demande.



komomo

SENSIBLES AU GLUTEN

- SOUPE MISO SHIRO** 4
Miso de soja, tofu, champignons shiitakes et enokis, échalotes émincées et algues.
- EDAMAMES** 5
Fèves de soja à la fleur de sel et épices japonaises.
- SALADE VERTE** 4
Servie avec vinaigrette japonaise.
- PATATE - JALAPEÑO GF** 8
Patates douces cuites au four, jalapeño, takana, avocat, échalotes, émulsion de shichimi togarashi et herbes japonaises.
- JACQUE AU WASABI GF** 8
Fruits du jacquier poêlés, avocat, échalotes, émulsion de wasabi.
- JACQUE ÉPICÉ GF** 4
Fruits du jacquier poêlés, avocat, échalotes, émulsion au kimchi.
- MANGUE PATATE GF** 11
Rouleau de feuille de soya, patate douce, mangue, concombre, avocat, sirop d'érable, échalotes et émulsion de yuzu.

- 3 CHAMPIONS GF** 10
Champignons enokis, pleurotes, portobellos, shiba zuke, avocat, bubu araré, émulsion soja-truffe.

- POPEYE GF** 9
Champignons pleurotes, jeunes pousses d'épinards, concombre, avocat, kampyō, oshinko, chili ito togarashi, sauce yuzu-truffe.

- 4 SAISONS GF** 7
Concombre, avocat, carottes, micro-pousses, tomates séchées, pommes vertes et fauxmage, émulsion de basilic.

- CHIMI MASAMUNE GF** 8
Champignons portobellos, jalapeño, jeunes pousses d'épinards, concombre, avocat et sauce chimichurri.

- AVOCAT GF** 4
Avocat, émulsion de shichimi togarashi et gingembre.

- ASPERGE** 5
Asperges, émulsion de basilic et zeste de yuzu séché.

- PATATES DOUCE** 4
Patates douce avec émulsion épicée de shichimi togarashi et gingembre.

- KAPPA PORTOBELLO** 5
Portobello Concombre, émulsion à l'huile de truffe et sauce teriyaki.

- KINOKO** 6.5
Champignons pleurotes poêlés au sake, émulsion d'huile de truffe.

- KAPPA** 4
Concombre.

- KAPPA MANGUE** 4.5
Mangue, concombre, shichimi togarashi.

SENSIBLE AU SOYA

- AVOCAT GF** 4
Avocat, émulsion de shichimi togarashi et gingembre.

- PATATE - JALAPEÑO GF** 8
Patates douces cuites au four, jalapeño, takana, avocat, échalotes, émulsion de shichimi togarashi et herbes japonaises.

- JACQUE ÉPICÉ GF** 8
Fruits du jacquier poêlés, avocat, échalotes, émulsion au kimchi.

- CHIMI MASAMUNE GF** 8
Champignons portobellos, jalapeño, jeunes pousses d'épinards, concombre, avocat et sauce chimichurri.

Nos sushis sensibles au gluten et au soya sont préparés dans un environnement qui peut avoir été en contact avec des produits contenant du gluten et/ou du soya. Malgré toutes les précautions prises, nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de gluten et/ou du soya. L'option sensible au gluten n'est pas une alternative pour les personnes qui souffrent de la maladie cœliaque.