

COCKTAILS \$9

BENI HANA

Jus d'ananas, crème de noix de coco, rhum blanc, glace finement concassée.
Pure pineapple juice, cream of coconut, white rum blended with finely shaven ice.

GEISHA

Fraises mélangées avec rhum blanc et glace finement concassée. *Strawberries mixed with white rum and finely crushed ice.*

KARATÉ PUNCH

Purée de mangue, rhum à la mangue et glace finement concassée. *Mango puree, mango rum mixed with finely crushed ice.*

SAMOURAI

Purée de banane, lait, liqueur de banane et crème Irlandaise Bailey's. *Banana puree, milk, banana liqueur and Bailey's blended with finely crushed ice.*

MOJITO

Rhum blanc, limes fraîchement pressées et feuilles de menthe. *White rum, freshly squeezed limes and mint leaves.*

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, cordial à la limette et jus canneberges. *Vodka, Triple Sec, Lime Cordial and Cranberry Juice.*

LOTUS ROUGE

Vodka, Soho et jus de canneberges. *Vodka, Soho and Cranberry Juice.*

POUR DEBUTER

MISO \$3.5 Soupe au miso garnie avec échalottes, tofu et algues.
Miso soup served with green onions, tofu and seaweed.

CONSOMME BH \$2.5 Bouillon avec échalottes, oignons frits et champignons. *Broth served with green onions, fried onions and mushrooms.*

SALADE BH \$3 Salade maison avec vinaigrette au sésame. *Fresh house salad served with our homemade sesame vinaigrette.*

SALADE DE FRUITS DE MER \$9 Crevettes, crabe, pieuvre et wakame sur un lit de salade maison. *Shrimps, crab, octopus and wakame served on a house salad.*

WAKAME \$6 Salade d'algues. *Seaweed Salad.*

TEMPURA \$9

Crevettes (Shrimps) OU Calmars (Calamari) OU Crabe à Carapace Molle (Soft-shell Crab) OU Fruits De Mer (Seafood) OU Légumes (Veggie) \$6

AGEDASHI TOFU \$5 Tofu frit servi avec flocons de bonite et sauce tempura. *Deep fried tofu served with bonito flakes and tempura sauce.*

GYOZA \$6 Bouchées au poulet haché et légumes. *Dumplings with ground chicken & vegetables.*

ROULEAUX IMPÉRIAUX \$6 Rouleaux croustillants au poulet haché et légumes. *Crispy spring rolls with ground chicken & vegetables.*

TUNA MARTINI \$12 Servi dans un verre à Martini. Rempli de tartare de thon épicé servi sur un lit de salade. *A party in a martini glass. Spicy tuna tartare served on a bed of salad.*

CREVETTE COCO \$9 Crevettes enrobées de chapelure de noix de coco croustillante. *Crispy coconut crusted shrimp.*

PANKO POULET \$7 Poulet enrobé d'une chapelure japonaise. *Japanese breaded chicken strips.*

EHD AH MAH MAY \$5 Edamame servi avec sésame dans notre sauce spéciale. *Edamame served with sesame in our crazy sauce.*

BENI-TINIS \$7.5

AMÉLIORATION BELVEDERE VODKA POUR
2\$ ADDITIONNEL

APPLETINI

Martini à la pomme
Apple Martini

FRAMBOISE

Martini à la framboise
Raspberry Martini

MOULIN ROUGE

Martini au melon d'eau
Watermelon Martini

LE CLASSIQUE

Vodka et vermouth sec
Vodka and dry vermouth

MARTINI LITCHI

Vodka, liqueur de litchi Soho et jus de litchi
Vodka, Soho and lychee juice

BIÈRES

SAPPORO 650ML \$12

TSING TAO \$6.5

HEINEKEN \$8

COORS LIGHT \$6

Suivez-nous
Follow us on



www.benihanamontreal.com

REPAS



CES REPAS SONT SERVIS AVEC SOUPE, SALADE MAISON, LÉGUMES ET RIZ FRIT.
ALL DINNERS INCLUDE SOUP, HOUSE SALAD, SAUTÉED VEGETABLES & FRIED RICE.

Poitrine de poulet et crevettes \$29
Chicken Breast/Shrimps

Poitrine de poulet teriyaki \$25
Chicken Breast

Filet Mignon et crevettes \$36
Filet Mignon/Shrimps

Filet Mignon et pétoncles \$37
Filet Mignon/Scallops

Filet Mignon et poitrine de poulet \$34
Filet Mignon/Chicken

Filet Mignon, poulet et crevettes \$39
Filet Mignon/Chicken/Shrimps

Filet Mignon et queue d'homard \$44
Filet Mignon/Lobster Tail

Filet mignon \$32

Contre-filet et poitrine de poulet \$31
Strip loin Steak/Chicken

Contre-filet et crevettes \$33
Strip loin Steak/Shrimps

Contre-filet \$29
Strip loin Steak

Filet de saumon bio \$28
Bio Salmon Filet

Crevettes \$28
Shrimps

Pétoncles \$33
Scallops

Crevettes et pétoncles \$33
Shrimps/Scallops

Végé avec tofu \$23
Vegetarian with tofu



Beni Hana cuisine japonaise
5666 Sherbrooke Est, Montreal, QC H1N 1A1
514-254-7161
benihanamontreal.com

Nom: _____ 2/16
Tel #: _____
Table#: _____
No Wasabi
No Mayo
Extra Gingembre
Sauce Épicée
Changer pour feuille de soya

NIGIRI SUSHI & SASHIMI

	Sushi	Sashimi		Sushi	Sashimi		Sushi	Sashimi		Sushi	Sashimi
MAGURO 6.75 Thon rouge <i>Red tuna</i>			THON DYNAMITE 6.75 Thon épicé <i>Spicy tuna</i>			EBI 5.25 Crevettes <i>Shrimps</i>			TAKO 5.25 Pieuvre <i>Octopus</i>		
SAKE BIO 5.95 Saumon bio frais <i>Fresh bio salmon</i>			SAUMON DYNAMITE 5.95 Saumon bio épicé <i>Spicy bio salmon</i>			UNAGI 6.25 Anguille <i>Fresh water eel</i>			TAMAGO 3.25 Omelette <i>Omelet</i>		
KUNSEI SAKE 5.95 Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>			HOTATE DYNAMITE 5.95 Pétoncle épicé <i>Spicy scallops</i>			TOBIKO 5.25 Caviar de Poisson volant <i>Flying fish roe</i>					
HAMACHI 5.95 Queue jaune <i>Yellowtail</i>			EBI DYNAMITE 5.75 Crevettes épicé <i>Spicy shrimps</i>			IKURA 5.5 Caviar de saumon <i>Salmon roe</i>					

MAKI (6mcx/pcs)

	ROLL		ROLL		ROLL		ROLL
KAMIKAZE SAUMON 7.75 Saumon, chili, mayo, caviar, avocat & flocons de tempura <i>Salmon, spicy mayo, caviar, avocado & tempura crunch</i>		SPIDER 7.95 Crabe à carapace molle, flocons de bonite, concombre <i>Soft-shelled crab, bonito flakes, cucumber</i>		THE BIG APPLE 7.95 Filet mignon, pomme, concombre et sauce teriyaki <i>Filet mignon, apple, cucumber and teriyaki</i>		AVOCAT 4.25 Avocado	
KAMIKAZE THON 8.75 Thon, chili, mayo, caviar, avocat & flocons de tempura <i>Tuna, spicy mayo, caviar, avocado & tempura crunch</i>		BENIHANA 6.95 Crabe, mayo, mandarines, concombre, caviar <i>Crab, mayo, mandarin orange, cucumber, caviar</i>		CALIFORNIA 6.95 Crabe, avocat, concombre, caviar, mayo <i>Crab, avocado, cucumber, caviar, mayo</i>		PICASSO 5.75 Légumes tempura et concombre enroulés dans une feuille de soya <i>Tempura veggies and cucumber rolled in soy paper</i>	
KAMIKAZE SAUMON FUMÉ 8.25 Saumon fumé, chili, mayo, caviar, concombres, flocons de tempura <i>Smoked salmon, spicy mayo, caviar, cucumber & tempura crunch</i>		UNAGI 7.25 Anguille, concombre et teriyaki <i>Eel, cucumber with teriyaki</i>		BOSTON 6.25 Laitue, concombre, crevette, goberge, mayo <i>Lettuce, crabstick, cucumber, shrimp, mayo</i>		CÔTÉ JARDIN 5.5 Concombre, carottes, avocat, laitue & mayo <i>Cucumber, carrots, avocado, lettuce & mayo</i>	
KAMIKAZE CREVETTE 7.5 Crevettes, concombre, avocat, mayo, caviar & chili, flocons de tempura <i>Shrimps, cucumber, avocado, spicy mayo, caviar & tempura crunch</i>		CREVETTES TEMPURA 7.5 Crevette tempura, concombre, teriyaki <i>Shrimp tempura, cucumber, teriyaki sauce</i>		PHILADELPHIA 7.75 Saumon, concombre, philly fromage crème <i>Salmon, cucumber, philly cream cheese</i>		SAKURA SUNRISE 9.75 Crevette, omelette, goberge, avocat, concombre, fromage crème enrobé de tempura <i>A tempura roll with shrimps, omelet, crabstick, avocado, cucumber and cream cheese</i>	
VOLCANO 9.75 Saumon fumé, avocat, concombre, flocons de tempura et sriracha <i>Smoked salmon, avocado, cucumber, tempura crunch and sriracha</i>		LE COQ 7.5 Poulet grillé, concombre et sauce teriyaki <i>Grilled chicken, cucumber and sweet teriyaki sauce</i>		SHERBROOKE 9.75 Thon, concombre, enrobé de tempura et sauce teriyaki <i>Tuna, cucumber, lightly battered in tempura with teriyaki sauce</i>		ARC-EN-CIEL 9.75 Thon, saumon, hamachi, avocat, sur un rouleau de goberge, tobiko et concombre <i>Tuna, salmon, hamachi, avocado wrapped around a roll of cucumber, crabstick & tobiko</i>	

L'INSPIRATION DU CHEF

LES YEUX DU DRAGON	Thon, saumon, épicé, échalotes, enrobé de tempura <i>Tuna, salmon shallots in a maki tempura with spicy sauce</i>	12		MANGO TANGO	Crevettes tempura, mangue, litchi, tobiko, masago, concombre et miel <i>Shrimp tempura, mango, lychee, tobiko, masago, cucumber and honey</i>	12	
B51	Crevette tempura, thon, anguille, échalote, tobiko, sauce épicée, enroulés dans une feuille de soya <i>Shrimp tempura, tuna, eel, shallots, tobiko, spicy sauce, rolled in soy paper</i>	12		PIZZA SUSHI	Saumon, thon, avocado, concombre et tobiko sur une pizza sushi épicé <i>Salmon, tuna, avocado, cucumbers on a pizza sushi topped with spicy tobiko</i>	12	
MONT FUJI	Cuit au four, une montagne de tobiko, goberge épicé et tempura qui couvre un rouleau avec crabe, avocat, concombre et caviar <i>Baked bed of spicy crabstick, and tempura crunch served over a roll with crab, avocado, cucumber and caviar</i>	12		LE DRAGON VOLANT	Géant morceau d'anguille avec sésame qui couvre un rouleau avec goberge, avocat, concombre et caviar <i>Giant baked eel with sesame and bonito flakes sprinkled on top. This giant eel covers a roll with crabstick, avocado, cucumber and caviar</i>	13	
LE THON MARTINI	Servi dans un verre à Martini. Rempli de tartare de thon épicé servi sur un lit de salade <i>A party in a martini glass. Spicy tuna tartare served on a bed of salad</i>	12					

Suivez-nous!

