

Pour Emporter



# komomo

www.sushikomomo.ca  
+1 (438) 520-2537

## SANS SOYA

	<b>Avocat GF</b> Avocats, émulsion de shichimi togarashi et gingembre. 6.5
	<b>Jacque épicé GF</b> Fruit du Jacquier poêlé, avocat, échalote, émulsion épicée de shichimi togarashi et gingembre. 8
	<b>Patate-Jalapeño GF</b> Patate douce cuite au four, jalapeño, takana, riz soufflé, avocat, échalote, émulsion de shichimi togarashi et herbes japonaises. 7
	<b>Chimi Masamune</b> Champignon portobello, sauce chimichurri, jalapeño, bébés épinards, concombre, avocat, tempura. 8

## SANS GLUTEN

	<b>Avocat GF</b> Avocats, émulsion de shichimi togarashi et gingembre. 6.5
	<b>Asperge</b> Asperge, émulsion de basilic, zeste de yuzu séché. 4.5
	<b>Kappa</b> Concombre. 4
	<b>Kappa Mangue</b> Concombre, mangue, shichimi togarashi. 4.5
	<b>Patate Douce</b> avec émulsion épicée de shichimi togarashi et gingembre. 4
	<b>Kappa Portobello</b> Concombre, portobello, emulsion à l'huile de truffe, sauce teriyaki. 5
	<b>Kinoku</b> Champignons pleurotes au sake, émulsion d'huile de truffe. 6.5
	<b>Jacque au wasabi GF</b> Fruit du Jacquier poêlé, avocat, échalote, riz soufflé, émulsion au wasabi. 8
	<b>Jacque épicé GF</b> Fruit du Jacquier poêlé, avocat, échalote, émulsion épicée de shichimi togarashi et gingembre. 8
	<b>Patate-Jalapeño GF</b> Patate douce cuite au four, jalapeño, takana, riz soufflé, avocat, échalote, émulsion de shichimi togarashi et herbes japonaises. 7
	<b>Mangue patate GF</b> Feuille de soya, patate douce, mangue, concombre, avocat, agave, riz soufflé, échalote, émulsion de yuzu et orange. 11
	<b>Mumbai GF</b> Riz soufflé, oignon vert, avocat, patate douce, aioli cari japonais. 8
	<b>4 Saisons</b> Concombre, avocat, carotte, pousses, tomate séchée, pomme verte, fauxmage. 7
	<b>3 Champions GF</b> Enokis, pleurotes, portobellos, shiba, avocat, bubu araré, émulsion soja-truffe. 10
	<b>Chimi Masamune</b> Champignon portobello, sauce chimichurri, jalapeño, bébés épinards, concombre, avocat, tempura. 8

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.