



1	INTRODUCTION	INTRODUCTION	2
3	SUSHI HISTORY	HISTORIQUE DU SUSHI	4
5	CHOPSTICK ETIQUETTE	CONVENANCES DE BAQUETTE	6
7	SUSHI	SUSHIS	8
9	MAKI	MAKIS	10
11	MORIAWASE	MORIAWASE	12
11	VEGETARIAN NIGIRI	NIGIRI VÉGÉTARIEN	12
11	VEGETARIAN MAKI	MAKI VÉGÉTARIEN	12
13	APPETIZER	ENTRÉES	14
15	MAIN DISHES	PLATS PRINCIPAUX	16
15	NOODLES	NOUILLES	16
17	KINKI 'S SWEET ENDINGS	LES SUCRERIES DE KINKI	18
19	GLOSSARY	GLOSSAIRE	20

KINKI
Asian-Fusion
Sushi Restaurant



41 York St.
Ottawa, ON
K1N 5S7

T (613) 789-7559
F (613) 789-0505
www.kinki.ca

INTRODUCTION

At Kinki, we have brought together a collective Asian menu, varying in different regional dishes with our own individual creative influence. Both the Hot kitchen and Sushi bar try very hard to present to you food that will surpass your dining expectations. Bare in mind that at peak times we are coordinating orders from two kitchens with everything made to order, this takes time and is well worth the wait. We do try to stagger the ordering times and reservations to meet your goals. If you are on a strict timeline please inform your server before ordering so we can do our best to get you out in time.

Your table may be scheduled to be enjoyed by guests later tonight. Your host should inform you of this on arrival and there should be plenty of time for you to relax and enjoy. If however you wish to hang out , you may be asked to move to the bar and enjoy your drinks there, or you could reserve a table for the late, i.e.: second seating and stay as long as you like. This will enable more guests to enjoy Kinki and help us to stay in business so that you may come and visit us again.

Due to the nature of our cuisine we cannot guarantee against allergies, especially with nuts and shellfish. Always inform your server of any allergies before ordering.

So sit back relax and enjoy the unique experience Kinki has to offer.

INTRODUCTION

Chez Kinki, nous avons créé un menu qui rend compte des diverses collectivités asiatiques et qui présente une variété de plats régionaux en y ajoutant notre griffe. Les équipes de notre cuisine et de notre bar de sushi ont comme mission de vous présenter des mets qui surpasseront vos attentes. Veuillez considérer que nous co-ordonnons des commandes entre deux cuisines et que tout est fait sur commande. Ceci prend du temps, et en vaut l'attente. Nous essayons de décaler les temps de commande et les réservations afin de vous accommoder. Si vous avez des contraintes de temps, veuillez en discuter avec votre serveur avant de commander votre repas pour que nous puissions mieux vous servir.

Il se peut que votre table soit réservée plus tard ce soir. Nous vous le mentionnerons lors de votre arrivée. Vous devriez avoir amplement de temps pour vous détendre et vous amuser. Si vous voulez prolonger votre soirée, il se peut que nous vous demandions de passer au bar où vous pourrez consommer vos boissons. Vous pouvez également réserver une table pour la soirée. Ceci permet à plusieurs invités de se présenter chez nous tout au long de la soirée.

En raison du type de cuisine que nous vous offrons, nous ne pouvons garantir contre les allergies alimentaires, particulièrement contre les allergies aux fruits de mer et aux noix. Veuillez informer votre serveur de toute allergie alimentaire avant de commander.

Détendez-vous et amusez-vous. Régalez-vous de l'expérience unique que Kinki peut vous offrir.

SUSHI HISTORY

Sushi roots, go as far back as the 7th Century, when pickling came to south-east Asia and Japan. The Japanese, by way of preservation, would pack raw fish in rice. As the fish fermented the rice would start to produce lactic acid which, in turn, would pickle the fish. This process took time, anywhere from 2 months to a year. The resulting dish is called Nare Sushi (pronounced na-ray-zu-shi) which has a history of about 1300 years.

The word sushi refers to vinegared rice, and sashimi refers to raw fish. Nigiri sushi are small formed balls of sushi rice made using a nori sheet (seaweed paper), rice and various ingredients.

Japan's 17th Century produced a chef named Matsumoto Yoshiichi of Edo (Tokyo) who first introduced vinegar to the rice, greatly reducing preparation time, but the fermentation process continued until the 19th Century.

It was during the 1920's that Hanaya Yohei of Edo (Tokyo) gave birth to the popular sushi we know today. Yohei san placed raw fish on vinegared rice (nigiri sushi). Thus was born Edomae Sushi, meaning "facing Tokyo". There was also a pressed version of sushi (fish pressed on vinegared rice in a wooden box) named Oshi Sushi.

Sushi is an art and is very labour-intensive. Please be patient as it may take longer to prepare your meal than you are accustomed, but it is well worth the wait!

HISTORIQUE DU SUSHI

L'origine du sushi remonte aussi loin que le 7^e siècle, lorsque le marinage est arrivé dans le Sud-Est de l'Asie et du Japon. Les Japonais empaquetaient le poisson cru dans le riz, afin de le préserver. Comme le poisson fermentait, le riz commençait à produire de l'acide lactique, qui en retour marinait le poisson. Ce processus prenait du temps, soit entre deux mois et un an. Ce plat se nomme Nare-sushi (prononcé na-ray-zu-shi) ayant un historique d'environ 1300 ans.

Si le mot sushi réfère au riz vinaigré, le mot sashimi réfère au poisson cru. Le sushi nigiri est un rouleau préparé en utilisant une feuille de nori (feuille d'algue), du riz et des ingrédients variés.

Le Japon du 17^e siècle a produit un chef nommé Matsumoto Yoshiichi d'Edo (Tokyo), qui a été le premier à utiliser du vinaigre dans le riz, ce qui a réduit grandement le temps de préparation, mais le processus de fermentation a tout de même continué jusqu'au 19^e siècle.

Pendant les années 1920, Hanaya Yohei d'Edo (Tokyo) a donné naissance aux sushi populaires que nous connaissons aujourd'hui. Yohei San a placé le poisson sur du riz vinaigré (sushi nigiri), et ainsi est né le sushi Edomae (qui veut dire « face à tokyo »). Il existe aussi une version de sushi pressé (le poisson est entassé sur du riz vinaigré dans une boîte de bois) nommé Oshi sushi.

Le sushi est un art et demande un travail intensif... soyez patient car le produit final vaut l'attente.

1
3
5
7
9
11
13
15
17
19
21

HASHI
(CHOPSTICK ETIQUETTE)

When picking food from a communal bowl,
the reverse end of the chopsticks should be used.

Chopsticks should not be used as a pointer
or as an emphasis tool for gesturing.

Never tap chopsticks or use as drumsicks.

Never pass food to others with chopsticks
unless serving chopsticks have been supplied.

Chopsticks should never be left standing in food.
This is how rice is presented to the dead at funerals.
Instead, lay your chopsticks at the side of your plate.

ITA DAKI MASU

HASHI

(CONVENANCES DE BAGUETTES)

Lorsque vous partagez un plat, le côté opposé de votre baguette devrait être utilisé.

Les baguettes ne devraient pas être utilisées en tant que pointeurs ou outils pour mettre l'accent lorsque vous gesticulez.

Ne jamais tapoter les baguettes.

Ne jamais servir la nourriture aux autres avec les baguettes sauf si des baguettes spéciales pour servir ont été fournies.

Les baguettes ne devraient jamais être laissées dans la nourriture. Ceci est la façon dont le riz est présenté aux morts. Veuillez les laisser sur le côté de votre assiette.

ITA DAKI MASU

SUSHI

nigiri 2 pieces per order/sashimi 3 pieces per order

Maguro	tuna	6.50
Otoro	tuna belly (seasonal)	7.00
Albacore	tuna	6.00
Sake	salmon	5.75
Tai	red snapper	5.75
Uni	sea urchin	8.25
Suzuki	striped bass	5.50
Hirame	flounder	5.50
Hotategai	scallop	6.00
Hotategai Braised	braised scallop	6.50
Ebi	shrimp	5.50
Ama Ebi	sweet shrimp	6.00
Hamachi	yellowtail	6.85
Ikura	salmon roe	5.75
Tobiko	flying fish roe	6.00
Masago	cappelin roe	6.00
Tamago	japanese omelette	4.00
Saba	mackerel	5.50
Unagi	grilled fresh water eel	6.75
Tako	octopus	6.50
Ika	squid	5.75
Kanikama	crab stick	5.00

CHEFS RECOMMENDATIONS

Maguro Karai	karai spice encrusted rare grilled tuna sashimi served with zesty dipping sauce (8pc)	13.00
Albacore tuna tataki	lightly seared served with a dipping sauce (8pc)	12.00
Crispy Tako	three slices of fresh tako flash fried until crispy served with an avocado sesame salad.	10.00

SUSHI

nigiri 2 mcx par portion/sashimi 3 mcx par portion

Maguro	thon	6,50	10
Otoro	flanc de thon	7,00	12
Albacore	thon	6,00	14
Sake	saumon	5,75	16
Tai	vivaneau rouge	5,75	18
Uni	gamin de mer	8,25	20
Suzuki	bar rayé	5,50	
Hirame	fletan	5,50	
Hotategai	pétoncle	6,00	
Hotategai braisé	pétoncle braisé	6,50	
Ebi	crevette	5,50	
Ama ebi	crevette douce	6,00	
Hamachi	thon à queue jaune	6,85	
Ikura	caviar de saumon	5,75	
Tobiko	caviar de poisson volant	6,00	
Masago	caviar de capelan	6,00	
Tamago	omelette japonaise	4,00	
Saba	maquereau	5,50	
Unagi	anguille d'eau douce grillée	6,75	
Tako	pieuvre	6,50	
Ika	calmar	5,75	
Kanikama	goberge	5,00	

RECOMMANDATIONS DU CHEF

Maguro Karai	sashimi de thon en croûte d'épices karai, grillé et servi avec trempette piquante (8mcx)	13,00
Thon Albacore tatak	légèrement saisi et servi avec une trempette	12,00
Tako croustillant	trois tranches de tako frais friture éclair, servi avec salade à l'avocat et au sésame.	10,00

MAKI

Kappa	cucumber (6pc)	5.25
Tekka	tuna (6pc)	6.25
Sake	salmon (6pc)	6.00
Negihamachi	yellowtail with green onion (6pc)	7.00
Avocado	avocado (6pc)	5.25

1 maki or 2 temaki per order / 1 roll or 2 hand roll

Hidden Shrimp	tempura shrimp, cucumber, avocado, spicy mayonnaise, green onion and tobiko (4pc)	9.00
Kinki Crab	soft shell crab, cucumber, avocado, ginger, green onion tobiko, sweet sauce, hodaka sauce (6pc)	11.00
Fire Roll	minced tuna or salmon, green onion, spicy mayonnaise and sesame seeds (6pc)	9.50
Rainbow	slices fresh fish, tuna, salmon, red snapper, yellowtail, mackerel, laid on top of a California roll (6pc)	10.25
California	crabstick, cucumber, avocado, masago, and sesame seeds (6pc)	7.00
	with fresh snow crab	9.00
Kinki	tuna, salmon, shrimp, tomago, shiso, masago, green onion, sesame, hodaka sauce, flash fried and served with sweetsauce drizzle (6pc)	12.50
Unakyu	grilled freshwater eel, cucumber, sweet sauce and sesame (6pc)	9.50
Kinki Karai	salmon or tuna with lettuce, avocado, shiso, green onion and chili sauce (6pc)	9.25
Philadelphia	smoked salmon, cream cheese, cucumber and green onion (6pc)	8.50
Black Pearl	lightly braised scallop, cucumber, avocado, tobiko, tempura, green onion, hodaka sauce and sesame (4pc)	9.75
Sashimi Roll	tuna, salmon, red snapper, crab stick and tobiko rolled in a thin sheet of cucumber served in a zesty sauce (4pc)	12.00
SnapDragon	flash fried, inside out roll with maguro karai, tamago, scallions, ginger and spicy mayo (6pc)	12.00
White Mountain	inside out roll with ebi, orange, Swiss chard, masago, hodaka and cucumber (6pc)	9.75

MAKIS

Kappa	concombre (6mcx)	5,25
Tekka	thon (6mcx)	6,25
Sake	saumon (6mcx)	6,00
Negihamachi	thon à queue jaune et oignon vert (6mcx)	7,00
Avocat	avocat (6mcx)	5,25

1 maki ou 2 temakis par portion /1 rouleau ou 2 cornets

Crevette cachée	crevette tempura, concombre, avocat, mayonnaise épicée, oignon vert et tobiko (4mcx)	9,00
Crabe Kinki	crabe à carapace molle, oignon vert, concombre, avocat, gingembre, tobiko, sauce douce, sauce hodaka (6mcx)	11,00
Rouleau de feu	thon ou saumon haché fin, oignon vert, mayonnaise épicée, et graines de sésame (6mcx)	9,50
Arc-en-ciel	tranches de poisson frais (thon, saumon, vivaneau rouge, thon à queue jaune ou maquereau) sur un rouleau californien (6mcx)	10,25
Californien	goberge, concombre, avocat, masago et graines de sésame (6mcx)	7,00
	avec crabe des neiges	9,00
«Kinki»	thon,saumon, crevette, tamago, shiso masago, oignon vert, sésame, sauce hodaka. poêlé quelques secondes et servi avec un filet de sauce douce (6mcx)	12,50
Unakyu	anguille d'eau douce grillée, concombre, sauce douce et sésame (6mcx)	9,50
Kinki Karai	saumon ou thon avec laitue, avocat, shiso, oignon vert et sauce chili (6mcx)	9,25
Philadelphie	saumon fumé, fromage à la crème, concombre et oignon vert (6mcx)	8,50
Perle noire	pétoncle légèrement braisé, concombre, avocat, tobiko, tempura, oignon vert, sauce hodaka et sésame (4mcx)	9,75
Rouleau sashimi	thon,saumon,vivaneau rouge, goberge et tobiko roulés dans une mince feuille de concombre, servi avec une sauce piquante (4mcx)	12,00
SnapDragon	friture-éclair, rouleau inversé avec maguro karai,tamago, oignons verts, gingembre et mayonnaise épicée.(6mcx)	12,00
Mont Blanc	rouleau inversé avec ebi,orange, bette à carde, masago, hodaka, et concombre.(6mcx)	9,75

2
4
6
8
10
12
14
16
18
20

1
3
5
7
9
11
13
15
17
19
21

MORIAWASE

Chef's Moriawase	assortment of maki, nigiri, and sashimi (22pcs)	43.95
Kinki Moriawase	Chef's choice of assorted nigiri and sashimi (20pc)	39.95
Sashimi Moriawase	Chef's choice of assorted sashimi (16pc)	31.95
Nigiri Moriawase	assorted nigiri (12pc)	31.50
Maki Moriawase	hidden shrimp roll (4pc)	
	unakyu (6pc)	
	tekka (6pc)	
	negi hamachi (6pc)	
	1 hand roll Chef's choice	35.50

VEGETARIAN NIGIRI

Avocado	(2pc)	4.25
Cucumber	(2pc)	4.25
Asparagus	(2pc)	5.25
Tamago	Japanese omelette with sauteed spinach (2pc)	5.25
Baby Bok Choy	served with sweet sauce and sesame (2pc)	4.25
Inari	sushi rice and sesame stuffed marinated tofu pockets (2pc)	5.75

VEGETARIAN MAKI

Dainty	hiyashi wakame, cucumber, sauteed baby bok choy, sesame and sweet sauce (4pc)	7.75
Watanabe	marinated organic tofu, shiitake mushrooms, tempura, avocado, cucumber and spicy mayonnaise (4pc)	8.75
Sunrise	rolled inside out, with daikon, inari & hodaka sauce, wrapped with seared eggplant (6pc)	9.00
Vegetarian Kinki	asparagus, white radish, baby bok choy, carrot, sauteed spinach, sesame, hodaka sauce, flash-fried and served with drizzle of sweet sauce (6pc)	10.25

MORIAWASE

Moriawase du chef	sélection de maki, de nigiri, et de sashimi (22mcx)	43,95
Moriawase «Kinki»	nigiris et sashimis assortis au choix du Chef (20mcx)	39,95
Moriawase Sashimi	sashimis assortis au choix du Chef (16mcx)	31,95
Moriawase Nigiri	nigiris assortis (12mcx)	31,50
Moriawase Maki	rouleau crevette cachée (4mcx)	
	unakyu (6mcx)	
	tekka (6mcx)	
	negi hamachi (6mcx)	
	1 cornet au choix du Chef	35,50

NIGIRI VÉGÉTARIEN

Avocat	(2mcx)	4,25
Concombre	(2mcx)	4,25
Asperge	(2mcx)	5,25
Tamago	omelette japonaise avec épinards sautés (2mcx)	5,25
Bok-choï nouveau	avec sauce douce et sésame (2mcx)	4,25
Inari	pochettes de tofu mariné, farcies de riz à sushi et de sésame (2mcx)	5,75

MAKI VÉGÉTARIEN

Délicat	hiyashi wakame, concombre, bok-choï nouveau sauté, sésame et sauce douce (4mcx)	7,75
Watanabe	tofu biologique mariné, champignons shiitake, tempura, avocat, concombre et mayonnaise épicée (4mcx)	8,75
Sunrise	rouleau inversé avec daikon, inari & sauce hodaka, enrobé d'aubergines saisies (6mcx)	9,00
«Kinki» végétarien	asperges, radis blanc, bok-choï nouveau, carottes, épinards sautés, sésame, sauce hodaka, poêlé et servi avec un filet de sauce douce (6mcx)	10,25

1
3
5
7
9
11
13
15
17
19
21

STARTERS

Miso shiro soup	with tofu, julienne carrots, glass noodles and green onions	5.50
Hot and sour duck soup	with glass noodles and crispy duck	8.00
Wakame salad	wrapped temaki hand roll. served with a spiced peanut and chili oil	8.50
	with flash fried soft shell crab add	4.00
Bonzai greens	mixed micro greens with a ginger oil dressing, served in a baked spring roll pastry	7.50
Urab salad	crispy marinated tofu, papaya, bean sprouts, and green beans served with a toasted dry chili and coconut dressing	9.50
Seiza gyozas	choice of vegetable or pork steamed dumplings served with our tangy dipping sauce	9.50
Imperial spring rolls	cabbage, carrots, vermicelli, and shitake mushrooms, in a crispy shell served with Vietnamese style sauce	7.50
Sumo tempura	vegetable	9.00
	shrimp	14.00
	mixed (vegetables, shrimp and whitefish)	14.00
	served in a light butter with a zen dashi sauce.	
Cha-Sui ribs	marinated and slow cooked ribs with char-sui spices, served with an Asian slaw and Balinese sambal.	13.00
Samurai platter	appetizers for two, Chef's special assortment	19.00

ENTRÉES

Soupe miso shiro	avec tofu, carottes juliennes, nouilles et oignons verts	5,50
Soupe aigre-piquante	avec nouilles et morceaux de canard croustillant	8,00
Salade wakame	rouleau temaki enrobé. servi avec de l'huile épicée à l'arachide et au chili avec crabe à carapace molle frit - ajoutez	8,50 4,00
Bonzaï	un mélange de micro-verdure accompagné d'une vinaigrette à l'huile de gingembre, servi dans un rouleau printanier cuit	7,50
Salade Urab	tofu mariné croustillant, papaye, germe de haricot, et haricot vert, arrosé d'une vinaigrette au chili et à la noix de coco rôtis	9,50
Gyozas à la seiza	quenelles au porc ou aux légumes servis avec une trempette piquante	9,50
Pâtés impériaux	chou, carottes, vermicelle et champignons shiitake dans une enveloppe crouillante servis avec une mayonnaise épicée	7,50
Tempura sumo	légumes	9,00
	crevettes	14,00
	mélange (légumes, crevettes, et poisson blanc) d'une pâte legue au style asiatique	14,00
Côtes Cha-Sui	marinées et mijotées avec épices char-sui, servies avec une salade de chou asiatique et un sambal balinais.	13,00
Le plateau Samurai	pour 2 personnes, une sélection de la section <entrées> (choix du Chef)	19,00

2
4
6
8
10
12
14
16
18
20

1
3
5
7
9
11
13
15
17
19
21

MAINS

Tanaga tuna loin seared in a crisped nori with sautéed
shiitake mushrooms served with
a bu-do sweet and sour reduction 27.00

Diem phoquin gud 12 oz Rib eye with a tamari reduction and double
smoked bacon and shiitakes, served with sweet
potato and ginger hash 28.00

King river prawns stuffed with cashews and crabmeat,
served with a taro rosti 27.00

Jade duck duck breast with an Asian pear and ginger
compote, served with Thai basil oil 26.00

Cha-Sui ribs Marinated and slow cooked ribs spiced with
char-sui spices, served with an Asian slaw
and Balinese sambal 22.00

**Confusion rice
paper rolls** three rice paper rolls served warm 17.00
1) baby corn, cilantro and rice noodles
2) blackened asparagus, orange and toasted almonds
3) gingered shitake mushrooms and vermicelli

NOODLES

**General Chan 's
chicken** flash fried marinated chicken, red onions, bok choy
and peanuts tossed with a light hoist and chili glaze 22.00

Beef sa ho caramelized beef flashed with sa-ho noodles,
bean sprouts and siu-choi, served with a sweet
dark soy and oyster sauce. 19.00

PLATS PRINCIPAUX

Longe de thon tanaga	saisie dans un nori croustillant avec champignons shiitake sautés, servie avec une réduction au bu-do aigre-douce	27,00
Diem phoquin gud	faux-filet de 12 oz avec réduction au tamarin, bacon fumé et shiitake, accompagné d'un hachis de patates douces et de gingembre	28,00
Crevettes King river	farcies de noix de cajou et de viande de crabe, accompagnées d'un rosti au taro	27,00
Canard jade	poitrine de canard avec une compote asiatique à la poire et au gingembre, servi avec de l'huile au basilic thaï	26,00
Côtes Cha-Sui	marinées et mijotées avec épices char-sui, servies avec une salade de chou asiatique et un sambal balinais.	22,00
Roulades de crêpes de riz confusion	trois rouleaux chauds 1) maïs tendre, cilantro et nouilles de riz 2) asperge noircie, orange et amande rôtie 3) champignon shiitake au gingembre et vermicelle	17,00

NOUILLES

Poulet du Général Chan	poulet mariné et frit, oignons rouges, bok-choi, et arachides remués dans une sauce hoisin au chili	22,00
Beef sa ho	boeuf caramélisé retourné dans des nouilles sa-ho, germe de haricot et siu-choi, accompagné d'une sauce soya douce et d'une sauce d'huître.	19,00

1
3
5
7
9
11
13
15
17
19
21

KINKI'S SWEET ENDINGS

Boca Negro	almond roche (decadent brownie) served with a cinnamon ice	8.00
Bananas Kolak	bananas and jackfruit flambé with spiced rum served in a warm coconut and palm sugar broth	8.00
Ménage à trois	crème brulée trilogy, flavours change daily	8.00
Kinki cheesecake	home made cheesecake, flavours change daily	7.00
Pure gelato	varying flavours of gelato, three scoops	7.00
Geisha dessert platter	a special assortment of desserts for two	12.00

Chef: David Fairbanks

LES SUCRERIES DE KINKI

Boca Negro	roche à l'amande (brownie avec noix), servi avec glace à la cannelle	8,00
Bananes Kolak	bananes et jaque flambés dans du rhum épicé, dans un onctueux bouillon au sucre de palmier et à la noix de coco	8,00
Ménage à trois	trilogie de crème brûlée, saveurs du jour	8,00
Gâteau au fromage Kinki	gâteau au fromage maison, sélection du jour	7,00
Gelato Pure	trois boules de gelato, saveurs du jour	7,00
Plateau de la Geisha	un assortiment de desserts pour deux personnes	12,00

Chef: David Fairbanks

GLOSSARY

- Miso:** Fermented soy bean paste used primarily in soup and marinades.
- Balinese sambal:** A mixture of ingredients, chili being the most dominant flavour, differs by region and country. Balinese sambal consist of birds eye chilies, onions and lime juice.
- Wakame:** Primarily kelp, ranges in different forms for different uses, from salads, soups, marinades and accompaniments.
- Taro root:** A starchy tuber, it has brown skin and grayish flesh that is sometimes tinged with purple. When cooked, taro has a nutty flavour.
- Sa ho noodles:** Fresh rice noodles, come in long sheets and are fried over very high heat.
- Tamari:** Dark, sweet soy sauce, usually a little thicker than regular soy.
- Lotus:** Related to the water lily family, lotus root are used as a vegetable, with a crisp texture and mild flavour.
- Siu-choi:** Chinese or napa cabbage.
- Lombok:** The Indonesian name for chili, also used for denoting the type of chili as a mild spiced with subtle heat.
- Roche:** A French pastry term meaning to mix toasted nuts with a simple syrup and then bake.

GLOSSAIRE

- Miso:** Une pâte de haricots fermentés. Ce concentré d'arômes et de saveurs, l'une des bases de l'alimentation japonaise, est utilisé dans des soupes et des marinades.
- Sambal Balinais:** Un mélange d'ingrédients ayant une dominante de chili, variant de région en région et de pays en pays. Le sambal balinais est composé de chili 'birds eye', d'oignons et de jus de citron vert.
- Wakame:** Principalement du varech. Utilisé dans une variété de plats passant des salades aux soupes, aux marinades et aux accompagnements.
- Racine de taro:** Plus amidonné que la pomme de terre, ce gros tubercule a une chair grise fibreuse parfois teintée de violet et une peau brune. Il a une saveur de noix après la cuisson.
- Nouilles sa ho:** Longues feuilles de nouilles de riz fraîches, frites à une température très élevée.
- Tamari:** Liquide foncé, épais avec un goût plus prononcé que la sauce soya.
- Lotus:** Provenant de la famille du lis des étangs. Les racines de lotus sont utilisées en tant que légume et recherchées non pas pour leur goût relativement fade, mais pour leur texture croquante et ferme.
- Siu-Choi:** Cabage nappa ou chinois.
- Lombok:** Signifie chili en Indonésie. Le mot est également employé pour dénoter un type de chili au goût moindrement épicé à intensité moyenne.
- Roche:** Un terme culinaire français signifiant: mélanger des noix rôties et du sirop de sucre et cuire.



JAPANESE PROVERB

"Give a man a fish,
and he will eat for a day.

Teach him how to fish
and he will eat forever"

15% gratuity
will be added
to tables of
eight or more

KINKI
Asian-Fusion
Sushi Restaurant

