

“YOU WILL BE MY MUSIC”

SINATRA YA

ESPECIALISTAS EN WAGYU JAPONÉS

Nuestras terneras de Wagyu y Kobe son ganadoras de galardones directamente importadas de Japón

“WATCH WHAT HAPPENS”

MENU PRIMAVERA 2018

BIENVENIDOS A SINATRA YA MADRID

Diseñamos especialmente nuestras creaciones para que puedan compartirse entre familia o amigos.

MIENTRAS ESPERAS

BUTSUGIRI CABBAGE	Ensalada de col macerada con sésamo y ajo	4.30
EDAMAME	Judías de soja con sal del mar del Japón	4.50
EDAMAME PICANTE	Judías de soja salteadas con chili y ajo	5.00
PEPINOS KIMCHI	Pepinos crujientes con salsa picante	6.50
OSHINKO MORIAWASE	Verduras encurtidas en vinagre de arroz	6.50
DASHIMAKI TAMAGO	Tortilla dulce japonesa	8.50

SOPA/ENSALADAS

SOPA MISO	Sopa japonesa, tofu, wakame y cebolleta	4.50
SOPA MISO PICANTE	Gambas, cebolla y hongos negros	6.50
IKA SUNOMONO	Ensalada de calamar y wakame con saikyo-miso	7.50
GREEN SALAD	Vegetales de temporada con soja trufada	8.50
KINOKO SALAD	Ensalada variada de setas salteadas con sésamo	9.50
HOTATE DAIKON SALAD	Vieiras frescas y daikon aderezados con yuzu	16.50
SPICY TUNA SALAD	Ensalada con Toro picante y aguacate	19.50

ZENSAI / ENTRANTES

TORI TATSUTA	Crujiente de pollo de granja al estilo Asakusa	8.00
TORI KUSHIYAKI	Brocheta de pollo con shiso y wasabi	8.50
AGEDASHI MOCHI	Mochi frito con caldo de dashi	9.50
YASAI COROKKE	Croquetas caseras de verduras orgánicas	11.50
EBI GYOZA	Ravioli crujiente de gambas y salsa chili mayo (6 pz)	12.50
WAGYU GYOZA	Ravioli crujiente de wagyu con salsa yuzu (6 pz)	15.50
WAGYU COROKKE	Croqueta casera de wagyu	16.50
KINOKO TAMATOJI	Setas salteadas con tortilla de huevo campero	16.50
WAGYU-KATSU	Ternera de wagyu frita con panko	23.50
FOIE GRAS YAKI	Foie gras plancha con mantequilla de limón y soja	24.50

TEMPURA

YASAI TEN	Verduras orgánicas de temporada	11.50
IKA TEN	Tempura de calamar fresco con yuzu ponzu	14.50
UNAGI TEN	Tempura de anguila y espárragos con sal matcha	19.50
MIXED TEN	Langostinos y verduras orgánicas	22.50
EBI TEN	Tempura de langostinos	24.50



ESPECIALES DE WAGYU JAPONÉS

SASHIMI DE WAGYU JAPONÉS

YUKKE TARTAR STYLE	Wagyu tartar con yema, manzana y piñones	32.50
SHIMOFURI OTSUKURI	Carpaccio de alto marmoleado	46.50
KOBE BEEF OTSUKURI	Carpaccio de Kobe con wasabi ponzu	86.50

SINATRA YA STYLE SUSHI

(Precio por 1 pieza)

SUSHI NIGIRI WAGYU JAPONÉS

Akami (Marmoleado medio) / Shimofuri (Marmoleado alto)

WAGYU WASABI	Akami wagyu kizami wasabi & yuzu	7.50
WAGYU LIMÓN	Akami wagyu, ajo y limón y sal negra	7.50
NIGIRI DE TARTAR	Akami wagyu tartar con yema de huevo campero	8.50
WAGYU BURGUER	Mini hamburguesa de Wagyu con shiso	9.00
WAGYU TRUFA	Shimofuri wagyu con salsa del chef	9.50
WAGYU-UNI	Shimofuri wagyu y erizo fresco con yuzu	12.50
CHEF'S SIGNATURE SUSHI NIGIRI		
FOIE GRAS NIGIRI	Foie gras a la plancha	8.40

De la Mar

Auténtico estilo Edomae Tokyo

Con nuestra salsa de soja casera

SASHIMI

IKA	Calamar	19.00
HOTATE	Vieira	22.00
TORO	Ventresca de atún	32.00
MORIAWASE	Variado	29.00

SUSHI

(Precio por 2 piezas)

IKA	Calamar	7.50
HOTATE	Vieira	8.40
UNAGI	Anguila	8.80
TORO	Ventresca de atún	12.00

SINATRA YA 品 寅 屋

NUESTRA ESPECIALIDAD HOT POT JAPONÉS

SUKIYAKI

Cazuela Nabemono

Nuestra exclusiva selección de lomo fino de res Wagyu de alto marmoleado, verduras orgánicas de temporada, tofu y huevos camperos, acompañado de noodles o arroz.

SHABU-SHABU

Fondue de estilo japonés

Nuestra selección de lomo fino de res Wagyu de alto marmoleado, verduras orgánicas de temporada acompañado de noodles o arroz, con salsa ponzu y gomadare.

JAPANESE WAGYU	49.50	por persona
SHIMOFURI WAGYU	66.50	por persona
KOBE BEEF 神戸牛	115.50	por persona

ACOMPAÑAMIENTOS ADICIONALES

Huevo fresco campero	1.80	Wagyu Japonés	41.50
Udon noodles	2.50	Shimofuri Wagyu Japonés	54.50
Setas	10.50	Kobe Beef (Lomo)	107.50
Vegetales	10.50		

YAKINIKU

BBQ JAPONESA "YAKINIKU"

Barbacoa de carne y verdura al estilo japonés preparado en la mesa donde podemos disfrutar de diferentes tipos de wagyu.

(Orden mínima de 2 platos)

YASAI YAKI	9.50
Vegetales de temporada para YAKINIKU BBQ	
TAN-SHIO	12.00
Lengua de buey en láminas con aceite de sésamo y sal	
SHIMOFURI TAN-SHIO	15.00
Lengua de buey de alto marmoleado con sésamo	
JAPANESE WAGYU AKAMI CUT	34.50
Wagyu japonés, corte de carne magra	
JAPANESE WAGYU SHIMOFURI CUT	44.50
Wagyu japonés de alto marmoleado	
SHIMOFURI YAKI SHABU CUTS	49.50
Láminas finas de Wagyu japonés de alto marmoleado	
KOBE YAKI SHABU CUT	99.00
Láminas finas de solomillo de KOBE	

SALSAS ADICIONALES

Ajo rallado	1.50	Aceite de sésamo y ajo	2.00
Salsa de BBQ japonesa	1.80	Salsa de ponzu y trufa	2.50

**Por favor tengan cuidado mientras cocinan en la mesa.
No somos responsables por ningún tipo de daño o accidente.**

SINATRA YA

MENU WAGYU
Orden mínima para 2 personas

“SUKIYAKI MENU”

OTSUMAMI

Entrantes japoneses

CHEF'S SASHIMI

Chef's omakase sashimi

SUKIYAKI WAGYU JAPONÉS “SHIMOFURI”

Corte de alto marmoleado de wagyu japonés en sukiyaki.

Servido con vegetales, huevo campero, arroz o noodles.

POSTRE

Helado casero

89.50 pp

*Cargo extra KOBE 49.00 pp

“YAKINIKU BBQ MENU”

OTSUMAMI PLATE

Entrantes japoneses

YAKINIKU BBQ

OX TONGUE

Láminas de lengua de buey con aceite de sésamo y sal

WAGYU JAPONÉS

Prefectura de KAGOSHIMA

WAGYU AKAMI

Corte magro de Wagyu japonés

&

WAGYU SHIMOFURI

Wagyu japonés de alto marmoleado

Con

arroz al vapor

POSTRE

Helado casero

76.50 pp

MENU ESPECIAL DE MEDIODÍA

DONBURI

Los donburis se sirven sobre arroz.

WAGYU-DON	Wagyu japonés, huevo baja temperatura, soja dulce	19.50
WAGYU BEEF CURRY	Ternera de Wagyu japonesa con curry	19.50
EBI TEMPURA DON	Tempura de langostinos al estilo japonés	21.50
SASHIMI-SALAD DON	Ensalada de sashimi mixta sobre arroz	26.50

SOPA DE UDON NOODLE

Sopa tradicional japonesa de udon noodles

WAGYU CURRY UDON	Ternera de Wagyu japonesa con curry	22.50
EBI TEN UDON	Tempura de langostinos estilo japonés	23.50

DONBURI

DISPONIBLES TODO EL DIA

Los donburis se sirven sobre arroz

UNAGI DON	Anguila al grill con salsa de soja dulce	26.50
FOIE GRAS DON	Foie gras a la plancha con huevos camperos	28.50
SHIMOFURI WAGYU-DON	Wagyu de gran marmoleado con salsa de soja dulce	38.50

POSTRES

HELADO MATCHA	Helado casero de té verde Matcha	6.50
HELADO LIMON OKINAWA	Helado casero de limón de Okinawa	6.50
HELADO GOMA&MISO	Helado casero de sésamo negro y miso blanco	7.00
MATCHA CHEESE CAKE	Tarta de té verde y queso de cabra	7.00
HELADO MOCHI	Helado de mochi y frutas de temporada	7.00
AZUKI MIL CREPE	Judías rojas dulces y mil crepe con crema matcha	8.00
KIRI MOCHI	Tarta de arroz tradicional	8.50

Por favor, comuniquen cualquier alergia o intolerancia a los camareros.

Nuestros precios pueden ser modificados según
la disponibilidad de mercado.

MENU SAKE JAPONÉS

SAKE POR BOTELLA

HONJOZO

KARATAMBA	HONJOZO	15%	300ML	23.50
SHO CHIKU BAI	HONJOZO	11%	1.8 L	95.50

GINJO

SHIRAKABEGURA	KIMOTO GINJO	15%	640ML	49.50
KUBOTA SENJU	GINJO	15.5%	720ML	54.50
KIOKA	GINJO	13%	370ML	68.50

JUNMAI

SHIRAKABEGURA	KIMOTO JUNMAI	15%	180ML	18.50
KOKUSHO MUSO	JUNMAI	11.5%	500ML	38.50
NINKI ICHI	JUNMAI	15%	720ML	48.50
YAMAHAI	JUNMAI	16%	720ML	52.50
SHIRAKABEGURA	KIMOTO JUNMAI	15%	640ML	53.50
NANBUBIJIN	TOKUBETSU JUNMAI	11%	720ML	54.50
YOKAWA TOJO	KIMOTO JUNMAI	15%	720ML	88.50

JUNMAI GINJO

KAZEYO MIZUYO	JUNMAI GINJO	15%	300ML	26.50
HAKKAISAN	JUNMAI GINJO	15.5%	180ML	26.50
FUKUJU	JUNMAI GINJO	15%	720ML	57.50
TSUKASABOTAN	JUNMAI GINJO	15.6%	720ML	63.50
HARUSHIKA	JUNMAI GINJO	15.9%	720ML	65.50
ENTER SAKE SILVER	JUNMAI GINJO	15%	720ML	62.50
SYUKON	JUNMAI GINJO	16%	720ML	92.50

DAIGINJO

NANBU BIJIN	DAIGINJO	15%	300ML	27.50
KAGATOBI	DAIGINJO	15%	300ML	29.50
SHIRAKABEGURA	GENSHU DAIGINJO	15%	640ML	51.50
OSAKA YA CHOBEI	DAIGINJO	15%	720ML	59.50

JUNMAI DAIGINJO

NINKI ICHI	JUNMAI DAIGINJO	15%	720ML	58.50
SHIRAKABEGURA	JUNMAI DAIGINJO	15%	640ML	69.50
ZAKU MIYABI NO TOMO	JUNMAI DAIGINJO	16%	720ML	78.50
DASSAI 39	JUNMAI DAIGINJO	15%	720ML	98.50
HEAVEN	JUNMAI DAIGINJO	16%	720ML	195.00

SAKE ESPECIAL

MANAHIME	SAKE DULCE	11%	300ML	19.50
MIO	SPARKLING SAKE	8%	300ML	21.50
NINKI ICHI	SPARKLING SAKE	7%	300ML	24.50
NIGORI	NIGORI SAKE	10%	500ML	36.50
YUZUSHU NOTO	YUZU SHU	10%	375ML	43.50
TONO	DOBUROKU	12%	720ML	115.50

SAKE POR COPA

SHO CHIKU BAI	HONJOZO	15%	7.50	95.50
KUBOTA SENJU	GINJO	15.5%	7.50	120.00
KARATAMBA	HONJOZO	15%	7.50	120.00
SENKIN MUKU	GINJO	15%	7.50	120.00
JOZEN MISUNO GOTOSHI	JUNMAI GINJO	15%	7.50	120.00
OKONUMATSU	JUNMAI	15%	8.50	125.00
TOSAZURU	GINJO	15.5%	8.50	125.00
DAISHICHI	KIMOTO JUNMAI	15%	8.50	125.00
AKITORA	JUNMAI	15.5%	8.50	125.00
HOKA	JUNMAI GENSHU	17.3%	8.50	125.00
YAMATO SHIZUKU	YAMAHAI JUNMAI	15.8%	8.50	125.00
TSUKASA BOTAN	JUNMAI GINJO	15.9%	11.50	175.00
KOSHINO HOMARE	JUNMAI GINJO	15.9%	11.50	175.00
KOZAEMON	JUNMAI GINJO	15%	11.50	175.00
HAKKAISAN	JUNMAI GINJO	15%	12.50	190.00
HANEYA TUSBASA	JUNMAI DAI GINJO	15%	13.50	210.00
ICHINOKURA	JUNMAI DAI GINJO	15.9%	13.50	210.00

JAPANESE SHOUCHU

DESTILADOS JAPONESES

			50ML	720ML
HAMADA	BARLEY SHOCHU	25%	6.50	49.50
IMOKUROKAMA	POTATO SHOCHU	25%	6.50	49.50

JAPANESE UME-SHU

VINO DE CIRUELA

			50ML	720ML
TAKARA PLUM	LICOR DE CIRUELA	10%	6.50	49.50
CHOYA UME-SHU	LICOR DE CIRUELA	10%	6.50	49.50

CARTA DE VINOS

POR COPAS

VINOS BLANCOS

Escribiente

D.O. Castilla y León. Pago de Villavendimia. Verdejo 5.50

Veiga Serantes

D.O. Rias Baixas, Veiga Serantes. 100% Albariño 7.00

Lagar do Marens

D.O. Ribeiro, Lagar do Merens. Treixadura, Lado y Torrontes. 11.00

VINOS TINTOS

Martín Berdugo Barrica

D.O. Ribera del Duero, Martín Berdugo. Tinta fina 5.50

Paysan

D.O. Pago Calzadilla, Uribes Madero. Tempranillo, Garnacha y Syrah 7.00

30 copelos. Lagar do Merens

D.O. Ribeiro, Lagar do Merens. Sousón, Caiño, Ferrón y Garnacha 11.00

ROSADOS

Cuvee "Magali" rosado 2016

D.O. Provenza, D. St. André de Figuére. Syrah, Cinsault, Garnacha 7.00

CAVA

Mascaró brut nature "Pure"

Parellada y Macabeo. 8.50

CHAMPAGNE

Olivier y Laetitia Marteaux Brute reserve

Meunier, Chardonnay, Pinot Noir 12.50

POR BOTELLAS

CAVA

Mascaró brut nature "Pure"

Parellada y Macabeo. 34.50

CHAMPAGNE

Brut Reserve Olivier y Laetitia Marteaux

Meunier, Chardonnay, Pinot Noir. 68.50

Taittinger Brut Reserva

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. 83.50

Bollinger Special Cuvee

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier. 88.50

Laurent Perrier Rose

Pinot Noir. 125.50

Dom Pérignon

Chardonnay, Pinot Noir 225.50

Loius Roederer Cristal

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 285.50

VINOS BLANCOS

El beso de las uvas D.O. Pago Guijoso, Familia Conesa. Chardonnay.	21.50
Unculín doña Blanca D.O. El Bierzo, José Antonio García Viticultor. Doña Blanca y Godello	23.50
Veiga Serantes D.O. Rias Baixas, Veiga Serantes. Albariño.	26.50
Lagar do merens D.O. Ribeiro, Lagar do Merens. Treixadura, Lado y Torrontes.	34.50
Les brugeres blanco D.O. Priorat, La conreria De ´scala Dei. Garnacha blanca .	36.50
Bourgogne chardonnay 2015. Chateau de Citeaux D.O. Borgoña, Philippe Bouzereau. Chardonnay.	37.50
Sancerre La Moussiere blanco 2016 D.O. Valle del Loira, Alphonse Mellot. Sauvignon Blanc.	41.50
Catena Alta Chardonnay Agrelo, Mendoza, Argentina. Chardonnay.	45.50
Riesling Clos liebenberg 2011 D.O. Alsacia, Domaine Zusslin. Riesling.	54.50
Pouilly fuisse 2014 D.O. Borgoña, Jacques Prieur. Chardonnay.	68.50
Chablis 1er Cru Beauroy 2014 D.O. Borgoña, Domaine William Fevre. Chardonnay.	76.50
Meursault Charmes 1er Cru 2015. Chateau de Citeaux D.O. Borgoña, Philippe Bouzereau. Chardonnay.	128.50

VINO ROSADO

Cuvee "Magali" rosado 2016 D.O. Provenza, Domaine S. André de Figuére. Syrah, Cinsault.	32.50
---	-------

VINOS TINTOS

Tomás González crianza D.O. Ribera del Duero, Altos del Enebro. Tinta fina.	23.50
La Sabina Cabernet Sauvignon D.O. Pago Guijoso, Familia Conesa. Cabernet Sauvignon.	26.50
Sofros D.O. Toro, quinta estancia. Tinta de Toro.	32.50
30 copelos. Lagar do Merens D.O. Ribeiro, Lagar do Merens. Sousón, Caiño, Ferrón y Garnacha.	34.50
Verum "V" Reserva familiar Vino de la tierra de Castilla, bodegas y viñedos Verum. Tempranillo.	36.50
Cliff Edge Australia, Mount Langi Ghiran. Syrah.	38.50
El enemigo Gualtallary, Mendoza, Argentina. Aleanna. Malbec	39.50
Domain Antonin Guyon D.O. Borgoña, Antonin Guyon. Pinot Noir.	46.50
Chateau La Garenne 2008 D.O. Burdeos, AOC Pomerol. Merlot, Cabernet Sauvignon, Franc.	47.50
Pinot Noir Bollenberg D.O. Alsacia, Domain Zusslin. Pinot Noir.	53.50
Chateau Paveil de Luze D.O. Burdeos, AOC Margaux. Cab. Sauvignon, Merlot, C. Franc,	53.50
Saint Romain Sus Roche D.O. Borgoña, Domain Buisson. Pinot Noir.	54.50
La Griffe 2016 D.O. Valle del Ródano, Domaine de Villeneuve. Garnacha, Syrah, Cinsault.	56.50
El Monaguillo D.O. Toro, Quinta Esencia. Tinta de Toro.	58.50
Cornas Rouge 2014 D.O. Valle del Ródano, Domaine Les Bruyeres. Syrah.	83.00
Pinot Noir Bollenberg Harmony 2009 D.O. Alsacia, Domain Zusslin. Pinot Noir.	108.00
Vega- Sicilia VALBUENA 5º 2012 D.O Ribera del Duero. Vega-Sicilia. Tinto fino, merlot.	169.50

SINATRA YA COCKTAIL CLASICOS

CHAMPAGNE COCKTAIL	13.50
KIR ROYAL	13.50
CHAMPAGNE BLUES	13.50
BELLINI	14.50
MIMOSA	14.50
FRENCH 75	14.50
UPPER EAST	14.50
NY NY DEC 12	16.50
GIN MARTINI	13.50
VODKA MARTINI	13.50

CLASSIC COCKTAILS ON DEMAND

WHISKY JAPONÉS

FUJISAN	15.50
YAMAZAKI	17.75
HIBIKI	21.25

TÉ JAPONÉS

SENCHA	3.90
HOJI CHA	3.90
MOCHIA	3.90

BOTELLA DE AGUA

AGUA SOSTENIBLE FILTRADA	2.30
AGUA SOSTENIBLE FILTRADA CON GAS	2.30

PREGUNTE A NUESTRO STAFF POR OTRAS BEBIDAS

“YOU WILL BE MY MUSIC”

SINATRA YA

JAPANESE WAGYU SPECIALIST

We serve only award winning
Japanese Wagyu & Kobe beef
directly imported from farm in Japan

“WATCH WHAT HAPPENS”

SPRING MENU 2018

WELCOME TO SINATRA YA MADRID

We create our dishes for you
to share with your friends & family.
We are anticipating you will have wonderful time.

WHILE YOU WAIT

BUTSUGIRI CABBAGE	Green cabbage salad sesame & garlic oil	4.30
EDAMAME	Salted soy beans with Japanese sea salt	4.50
SPICY EDAMAME	Stir fried green soy beans with garlic and chili	5.00
KIMCHI CUCUMBER	Baby cucumber with kimchi sauce	6.50
OSHINKO MORIAWASE	Mixed vegetables pickled in rice vinegar	6.50
DASHIMAKI TAMAGO	Japanese sweet dashi omelette	8.50

SOUP/SALAD

MISO SOUP	Traditional Japanese soup, tofu, wakame, scallions	4.50
SPICY SHRIMP SOUP	Spicy shrimp miso soup onion, black mushroom	6.50
IKA SUNOMONO	Boiled squid & wakame salad with saikyo-miso	7.50
GREEN SALAD	Seasonal vegetable salad with truffle soy dressing	8.50
KINOKO SALAD	Mixed mushroom salad sesame dressing	9.50
HOTATE DAIKON SALAD	Fresh scallop & daikon salad with yuzu dressing	16.50
SPICY TORO SALAD	Spicy toro & avocado with chilli shiso dressing	19.50

ZENSAI /APETIZERS

TORI TATSUTA	Special Japanese fried chicken Asakusa style	8.00
TORI KUSHIYAKI	Chicken skewer with shiso & wasabi	8.50
AGEDASHI MOCHI	Deep fried mochi with dashi broth	9.50
YASAI COROKKE	House made mixed vegetable croquette	11.50
EBI GYOZA	Pan fried shrimp dumpling chilli mayo /6p	12.50
WAGYU GYOZA	Pan fried wagyu dumpling yuzu /6p	15.50
WAGYU COROKKE	House made Japanese wagyu croquette	16.50
KINOKO TAMATOJI	Grilled mushroom with fresh egg omelette	16.50
WAGYU-KATSU	Deep fried Japanese wagyu beef with panko	23.50
FOIE GRAS YAKI	Grilled foie gras with lemon butter soy	24.50

TEMPURA

YASAI TEN	Mixed seasonal vegetable tempura	11.50
IKA TEN	Fresh squid tempura with yuzu ponzu	14.50
UNAGI TEN	Eel and asparagus tempura with matcha salt	19.50
MIXED TEN	Shrimp and vegetable mixed tempura	22.50
EBI TEN	Large size "langostino" shrimp tempura	24.50



JAPANESE WAGYU SPECIAL

JAPANESE WAGYU SASHIMI

YUKKE TARTAR STYLE	Wagyu tartar with egg yolk and apple, pine nuts	32.50
SHIMOFURI OTSUKURI	Shimofuri Wagyu carpaccio / high marbling cut	46.50
KOBE BEEF OTSUKURI	KOBE beef carpaccio style wasabi ponzu	86.50

SINATRA STYLE SUSHI

(Price /1piece)

JAPANESE WAGYU NIGIRI SUSHI

Akami (Red meat) / Shimofuri (Marbling meat)

WAGYU WASABI	Akami wagyu pickled wasabi & yuzu	7.50
WAGYU LEMON	Akami wagyu "lemon garlic black salt"	7.50
TARTAR NIGIRI	Akami wagyu tartar with egg yolk	8.50
WAGYU BURGER	Wagyu mini hamburger with shiso	9.00
WAGYU TRUFFLE	Shimofuri wagyu truffled egg mayo sauce	9.50
WAGYU-UNI	Shimofuri wagyu fresh sea-urchin & yuzu	12.50

SIGNATURE NIGIRI SUSHI

FOIE GRAS NIGIRI	Pan fried fresh foie gras with butter soy sauce	8.40
-------------------------	---	------

From SEA

Authentic Tokyo Edomae style

Served with special homemade soy sauce

SASHIMI

IKA	Squid	19.00
HOTATE	Scallop	22.00
TORO	Fatty tuna belly	32.00
MORIAWASE	Combination	29.00

SUSHI

(Price for 2 pieces)

IKA	Squid	7.50
HOTATE	Scallop	8.40
UNAGI	Grilled eel	8.80
TORO	Fatty Tuna belly	12.00

SINATRA YA 品 寅 屋

OUR SPECIALITY HOT POT FROM JAPAN

SUKIYAKI

Finely sliced meat with handpicked vegetables accompanied with a sweet soy sauce presented in an iron cast pot. This is especially designed to enhance the sweet flavorful taste of the meat and absorbing texture. Includes rice or noodles on the side.

SHABU-SHABU

Finely-sliced meat with handpicked vegetables with a konbu dashi broth. As a group you cook your meat to your individual taste. This includes rice or noodles on the side with two special sauces: ponzu and sesame.

JAPANESE WAGYU	49.50	per person
TOKUJO WAGYU (HIGH MARBLING)	66.50	per person
KOBE BEEF 神戸牛	115.50	per person

EXTRA SIDE ORDER

Fresh farm egg	1.80	Japanese Wagyu Beef	41.50
Udon noodles	2.50	Shimofuri Wagyu	54.50
Mushrooms	10.50	Kobe Beef (Loin)	107.50
Vegetables	10.50		

YAKINIKU

JAPANESE BBQ "YAKINIKU"

YAKINIKU commonly refers to a Japanese style of cooking bite-size meat and vegetables on grill. The ingredients are cooked by the diners

You can enjoy different cuts of wagyu beef.

(minimum order from 2 items)

YASAI YAKI	9.50
Mixed Vegetable for YAKINIKU BBQ	
TAN-SHIO	11.50
Sliced OX tongue with sesame oil and salt	
SHIMOFURI TAN-SHIO	14.00
Sliced high grade OX tongue with sesame oil	
JAPANESE WAGYU AKAMI CUTS	36.50
Japanese wagyu red meat parts/less fat meat	
JAPANESE WAGYU SHIMOFURI CUTS	47.50
Japanese wagyu high marbling parts	
SHIMOFURI YAKI SHABU CUTS	49.50
Thinly Sliced Japanese wagyu high marbling parts	
KOBE YAKI SHABU CUT	99.00
Thinly sliced KOBE BEEF sirloin part	

EXTRA SIDE SAUCE

Grated garlic	1.50	Seasonal garlic sesame oil	2.00
Original BBQ sauce	1.80	Truffle ponzu sauce	2.50

**Please be careful while you are cooking at the table.
We are not responsible for any kind of damages/accidents**

SINATRA YA

WAGYU SET MENU

Order form 2p

“SUKIYAKI MENU”

OTSUMAMI PLATE

Mixed Japanese starters

CHEF'S SASHIMI

Chef's omakase sashimi

SUKIYAKI

JAPANESE WAGYU BEEF

“SHIMOFURI”

High marbling parts of Japanese wagyu beef sukiyaki

Served with vegetable, fresh egg, rice or noodles

DESSERT

Home made ice-cream

89.50 pp

*KOBE beef course menu extra charge 49.00pp

“YAKINIKU BBQ MENU”

OTSUMAMI PLATE

Mixed Japanese starters

YAKINIKU BBQ

OX TONGUE

Sliced OX tongue with sesame oil and salt

JAPANESE WAGYU BEEF

From KAGOSHIMA prefecture

WAGYU AKAMI

Japanese wagyu red meat parts/less fat meat

&

WAGYU SHIMOFURI

Japanese wagyu high marbling parts

with

Steamed Rice

DESSERT

Home made ice-cream

76.50 pp

LUNCH SPECIAL MENU

DONBURI

Donburi ingredients are served on rice

WAGYU-DON	Japanese wagyu, poached egg, sweet soy sauce	19.50
WAGYU BEEF CURRY	Japanese wagyu beef curry	19.50
EBI TEMPURA DON	Large langostino Japanese style tempura	21.50
SASHIMI-SALAD DON	Mixed sashimi salad on the rice	26.50

UDON NOODLE

Japanese traditional udon noodles in soup

WAGYU CURRY UDON	Japanese wagyu beef curry	22.50
EBI TEN UDON	Large langostino Japanese style tempura	23.50

DONBURI

ALL DAY AVAILABLE

Donburi ingredients are served on the rice

UNAGI DON	Grilled eel with sweet soy sauce	26.50
FOIE GRAS DON	Pan-fried foie gras in eggs omelette	28.50
SHIMOFURI GYU-DON	Sliced high grade wagyu beef with sweet soy sauce	38.50

DESSERT

MATCHA ICE	Homemade Matcha green tea ice cream	6.50
OKINAWA LEMON ICE	Homemade Okinawa Lemon ice cream	6.50
GOMA&MISO ICE	Homemade Black sesame & white miso ice cream	7.00
MATCHA CHEESE CAKE	Baked green tea & goat cheese cake	7.00
MOCHI ICE	Mixed mochi Ice cream with fruits	7.00
AZUKI MIL CREPE	Red sweet beans & fresh cream mille crepe	8.00
KIRI MOCHI	Traditional rice cake desserts	8.50

Please let our staff know if you have any allergies or food intolerance. Our prices can be modified because of market reasons
Arigato Gozaimasu