

司壽 BAMBÚ

SUSHI • ASIAN

SPECIAL ROLLS

8 pieces per order | 8 piezas por orden

HOT SHRIMP & CAULIFLOWER ROLL \$13.95

In: Tempura shrimp, tempico, avocado

Out: Nori tempura, volcano sauce, crispy cauliflower, eel sauce, jalapeños

Adentro: camarón tempura, tempico, aguacate

Afuera: Alga tempura, salsa volcano, coliflor crujiente, salsa unagui, y jalapeños

VOLCANO ROLL \$13.25

In: cucumber, avocado, kanikama
Out: sesame seeds, tuna, salmon and volcano sauce

Adentro: pepino, aguacate y kanikama

Afuera: semillas de ajonjolí, atún, salmón y salsa volcano

PIMPIN' SHRIMP ROLL \$16.00

In: shrimp, eel sauce, cucumber

Out: avocado, tempura shrimp, volcano sauce, eel sauce, sesame, green onion

Adentro: camarón, salsa de anguila y pepino

Afuera: aguacate, camarón tempura, salsa volcano, salsa anguila, ajonjolí y cebollino

J.C. ROLL \$12.95

In: avocado, tempura shrimp, cucumber

Out: salmon, eel, masago and avocado, eel sauce

Adentro: aguacate, camarón tempura y pepino

Afuera: salmón, anguila, masago, aguacate y salsa de anguila

SPICY ROLL \$9.95

In: tuna, green onion, sesame, sriracha mayo

Out: furikake

Adentro: atún, cebollino, ajonjolí y mayonesa sriracha

Afuera: furikake

CALIFORNIA ROLL \$9.95

In: kanikama, cucumber and avocado
Out: masago or sesame seeds

Adentro: kanikama, pepino y aguacate

Afuera: masago o semillas de ajonjolí

PHILADELPHIA ROLL \$11.95

In: cucumber, cream cheese, avocado, and smoked salmon

Out: smoked salmon and sesame seeds

Adentro: pepino, queso crema, aguacate y salmón ahumado
Afuera: salmón ahumado y semillas de ajonjolí

RAINBOW ROLL \$14.50

In: kanikama, cucumber, avocado

Out: tuna, fresh salmon and avocado

Adentro: kanikama, pepino y aguacate

Afuera: atún, salmón y aguacate

MAK DADDY ROLL \$16.00

(Riceless • sin arroz)

In: tuna, salmon, green onion, kanikama, avocado,

spicy volcano sauce, masago

Out: panko fried, eel sauce

Adentro: atún, salmón, cebollino, kanikama, salsa volcano picante, masago

Afuera: panko frito y salsa de anguila

SURF AND SURF ROLL \$13.50

In: tempura shrimp, avocado, mayonnaise and masago

Out: fresh salmon

Adentro: camarón tempura, aguacate, mayonesa y masago

Afuera: salmón

CRUNCH ROLL \$10.50

In: tempura shrimp, lettuce, mayonnaise

Out: avocado, tanuki, eel sauce

Adentro: camarón tempura, lechuga y mayonesa

Afuera: aguacate, tanuki y salsa de anguila

DYNAMITE ROLL \$12.95

In: spicy tuna, jalapeño, cream cheese cucumber

Out: spicy tuna, eel sauce, mango chutney, yucca chips

Adentro: atún picante, jalapeño, queso crema y pepino

Afuera: atún picante, salsa de anguila, chutney de mango, y chips de yuca

SASHIMI

Full order 9 pieces | Half order 5 pieces

Orden completa 9 piezas | Media orden 5 piezas

MAGURO

Tuna | Atún

Full: \$10.50 • Half: \$6.50

SHAKE

Salmon | Salmón

Full: \$13.50 • Half: \$9.50

UNAGI

Eel | Anguila

Full: \$20.00 • Half: \$11.00

HAMACHI

Yellowtail tuna | Atún cola amarilla

Full: \$22.00 • Half: \$14.00

NIGIRI

2 pieces per order • 2 piezas por orden

MAGURO \$5.95

Tuna | Atún

IKURA \$8.95

Salmon roe | Salmón roe

SHAKE \$6.25

Salmon | Salmón

EBI \$7.50

Shrimp | Camarón

UNAGI \$9.95

Eel | Anguila

HAMACHI \$10.95

Yellowtail tuna | Atún cola amarilla

SMALL PLATES

SUMMER ROLLS \$12.50

Vermicelli noodles, iceberg lettuce, basil, mint, bean sprouts and shrimp. All served chilled and wrapped in rice paper with peanut dipping sauce. 2 rolls.

Rollos de fideos vermicelli, lechuga iceberg, albahaca, menta, frijoles nacidos y camarones, todo servido frío y envuelto en papel de arroz acompañado de salsa de maní. 2 Rollos.

MISO SOUP \$3.50

Tofu, green onions and seaweed

Tofu, cebollinos y algas

WON TON SOUP \$5.95

Chicken broth, julienne of veggies, green onions and pork filled wontons

Caldo de pollo, juliana de vegetales, cebollinos y wontón rellenos de cerdo

EDAMAME \$4.95

Steamed salted soya beans

Frijoles de soya al vapor con sal

Spicy | Picante \$5.50

DUCK DUMPLINGS (5) \$10.95

Shredded citrus Duck leg confit in Dim Sum dumplings with ponzu dipping sauce

Empanaditas rellenas de pato cítrico estilo chino con una exquisita salsa Ponzu

VEGETARIAN SPRING ROLLS

(3) \$7.50

With our own plum sauce

Crujientes tacos vegetarianos con nuestra salsa de ciruela

NIKKEI CEVICHE \$18.95

Peruvian – Japanese tuna ceviche in ginger-soy “leche de tigre”
Ceviche de Atún Peruano Japonés en jengibre-soya “leche de tigre”

HAMACHI JALAPEÑO \$20.50

Hamachi tuna marinated in soya-jalapeño sauce and served with a crispy panko coated furikake rice cake

Atún hamachi marinado en una salsa de soya-jalapeño y servido con una torta de arroz empanizada en panko y furikake

YASAI SALAD \$7.50

Bambu’s house salad with crispy greens and veggies in a vegetable dressing

Nuestra ensalada de la casa con crujiente lechuga, vegetales y nuestro aderezo vegetal

SEAWEED SALAD \$9.95

Mixed seaweed on fresh lettuce with ponzu sauce

Ensalada de algas mixtas, servida con salsa ponzu

KUNG PAO CHICKEN \$11.95

Tempura chicken with chile, peanuts, green onion and honey garlic sauce

Pollo tempura con chile, maní, cebollino y salsa de ajo

LARGE PLATES

DUCK BREAST \$22.50

Orange & Hoisin roasted duck breast, edamame, candied orange & duck demi-glace, served medium with bok choy

Pechuga de pato a la naranja y Hoisin, edamame, demi de pato y naranja confitada, servido medio con bok choy

BAMBU RAMEN \$16.95

Authentic ramen noodle soup with shiitake – roasted pork broth, house cured pork belly and brisket, egg, shichimi togarashi potatoes, bean sprouts and scallion

Auténtica sopa de fideos ramen en caldo de carne de cerdo asado y hongos shiitake, panza de cerdo y pecho de res curado en casa, huevo, papas shichimi togarashi, frijoles nacidos y cebollino

MAEUNTANG SOUP \$18.00

Korean seafood soup with a roasted shrimp-gochujang broth, shrimp, sea bass, octopus, calamari and fresh vegetable, served with kimchi and steamed gohan rice on the side

Sopa de mariscos coreana con caldo de camarones asados con gochujang, camarones, corvina, pulpo, calamares y vegetales frescos, servida con kimchi y arroz gohan al vapor como acompañamiento

BENTO #1 \$15.00

½ California roll, ½ teriyaki chicken, spring roll, fried rice, includes miso soup or yasai salad
No substitutions please.

½ Rollo california, ½ pollo teriyaki, taco chino, arroz frito, incluye sopa miso o ensalada yasai

No se puede variar los ingredientes.

PAD THAI \$16.95

Flat rice noodles in tangy sauce with chicken, spicy shrimp, vegetables and peanuts

Fideos de arroz en una deliciosa salsa, servidos con pollo, camarones picantes, vegetales y maní

HO FUN SALMON \$19.50

Grilled salmon on sweet and spicy glazed noodles with ginger broccoli

Salmón a la parrilla, sobre una cama de fideos dulce y picante, acompañado de brócoli al jengibre

SOBA NOODLES

with Thai Red Curry and Peanut Sauce, Broccoli with your choice of protein

Fideos Soba con Salsa Thai de curry rojo y maní, con su preferencia de proteína

Chicken | Pollo \$16.00

Shrimp | Camarones \$22.00

Salmon | Salmón \$22.00

Lobster | Langosta \$45.00

SWEET AND SOUR CHICKEN \$15.50

Tempura crispy chicken with peppers, onions, bok choy, broccoli and snow peas served in a sweet and sour sauce with sticky rice

Pollo crujiente tempura con cebolla, chile dulce, bok choy, brócoli y vainicas chinas servido con salsa agridulce y arroz al vapor

BEEF AND BROCCOLI \$16.95

Thinly sliced beef and broccoli with garlic ginger soya glaze and steamed rice on the side

Fajitas de carne de res con brócoli glaseado en salsa de jengibre-soya, servido con arroz blanco por aparte

NASI GORENG \$9.25

Indonesian fried rice with vegetables and egg

Arroz frito al estilo indonesio con vegetales y huevo

Add Teriyaki chicken • Pollo teriyaki \$14.95

CHEF'S FISH BOWL \$17.95

Tuna, shrimp, octopus, crunchy cauliflower, mango, edamame, green onions, avocado and rice

Atún, camarones, pulpo, coliflor, mango, edamame, cebollino, aguacate y arroz

CHICKEN TERIYAKI \$15.95

Traditional Japanese recipe prepared with rice, grilled veggies and miso soup

Pollo teriyaki, plato tradicional japonés preparado con arroz al vapor, vegetales mixtos a la parrilla y nuestra sopa miso

SIDES

Kimchi \$3.50

Kimchi fried rice
Arroz frito kimchi \$6.50

Kimchi fried noodles (ramen)
Fideos fritos kimchi (ramen) \$8.50

Steamed rice
Arroz al vapor \$2.25

Garlic noodles with parmesan cheese
Fideos al ajo con queso parmesano \$6.00

DESSERT

BANANA TEMPURA \$6.50
with strawberry sauce and your choice of ice cream
Banano tempura con salsa de fresa y helado a elección

TEMPURA ICE CREAM \$6.50
With miso caramel sauce
Helado tempura con salsa miso y caramel

SAKE

Sake G bottle	\$75.00
Sake Baby G 1/2 bottle	\$40.00
Sake Silver bottle	\$50.00
Sake Rubí bottle	\$50.00
House Sake • 12 oz	\$16.00
House Sake • 6 oz	\$9.00
Sake Rubí • 12 oz	\$20.00
Sake Silver • 12 oz	\$20.00

BEERS

Sapporo	\$8.00
Asahi	\$8.00
National beers	\$4.00
Libertas	\$6.00
Segua	\$6.00
Tsing tao	\$8.00

BEVERAGES

Green Tea	\$1.95
Youth Juice	\$3.95
Soft Drinks	\$4.00

