



## Chers clients,

Créer un lieu qui a une âme est un objectif qu'on n'a jamais la certitude d'avoir atteint. À petites touches, on y travaille sans relâche depuis l'ouverture de Maïko Sushi en 1997.

L'ambiance, l'accueil, les petits gestes d'attention, tout cela est important pour nous.

Mais encore davantage que l'aménagement du décor et la qualité du service, la finesse des mets et la beauté des plats sont nos plus grands soucis.

Nous apprécions et remercions notre clientèle diversifiée où se croisent toutes les générations. C'est elle qui donne une atmosphère toute montréalaise à notre établissement.

La chef Maïko, sa brigade et son personnel sont très heureux de pouvoir compter sur autant d'amateurs culinaires qui les encouragent à se dépasser.

La chef Maïko et son équipe.



---

## Dear customers,

***To give soul to a space is no easy task. We have worked at it continually since the opening of Maïko Sushi in 1997. Ambiance, hospitality and the small details - they all matter to us.***

***But more than design and quality service, it's the refinement and beauty of the dishes we serve that are our greatest concern.***

***We appreciate our diverse clientele, which sees people of all ages coming together. Thanks to them for giving an authentic Montreal feel to our establishment.***

***Chef Maïko and her team are pleased to be able to count on so many dedicated food lovers for the encouragement to continue refining their vision of an exceptional dining experience.***

***Chef Maïko and her team.***



***Bon appétit! • Enjoy your meal!***



# ENTRÉES APPETIZERS



## EDAMAMES 8

Fèves de soya saupoudrées de sel.

***Salt sprinkled soy beans.***

## Edamames Épicés 11

***Fèves de soya sautées au gingembre avec sauce tériyaki épicée.***

***Soy beans sauteed with ginger and a spicy teriyaki sauce.***

## “PIZZA” SUSHI 16

Galette de riz frit nappée d'une légère sauce de la chef, avec une garniture de saumon fumé, caviar, imitation de crabe, concombre, avocat, oignon et échalotes.

***Fried rice cake served with the chef's sauce, garnished with smoked salmon, caviar, crabstick, cucumber, avocado, minced onions and green onions.***

## CORAIL DE THON 18

Thon légèrement grillé, nappé d'une sauce Maïko et servi avec une salade croustillante.

***Lightly grilled tuna, drizzled with Maïko's sauce and served with crispy greens.***

## PÉTONCLES MAÏKO 20

Sauce d'oursin et de saké déposée sur des pétoncles, le tout légèrement rôti, servi avec caviar de saumon.

***Scallops covered with a sea urchin and sake sauce, lightly broiled and garnished with salmon roe.***

## TARTARE DE POISSON 21

Tartare de thon ou de saumon à l'émulsion de sésame, légèrement épicé.

***Freshly prepared tuna or salmon tartare misted with lightly spiced sesame oil.***

## FOIE GRAS 24

Foie gras poêlé à la manière de Maïko, présenté sur sushis (2).

***Pan-fried foie gras, Maïko's style, served on sushi.***

## CARPACCIO DE BŒUF 21

Carpaccio de filet mignon arrosé d'une sauce ponzu-yuzu.

***Filet mignon carpaccio with a ponzu-yuzu sauce.***

## HOMARD & MOELLE DE BŒUF 22

Sauce mayonnaise miso déposée sur du homard frais servis sur moelle de bœuf, le tout légèrement rôti.

***Miso mayonnaise sauce served on fresh lobster on a bone marrow, all slightly roasted.***

## CALMARS GRILLÉS 22

Calmars grillés accompagnés de concombres, shimeji et pomelo avec une sauce tamari épicée.

***Grilled squid with cucumbers, shimeji and pomelo with a spicy tamari sauce.***



# ENTRÉES APPETIZERS

## VÉGÉ TEMPURA 10

Légumes de saison frais panés, servis avec une sauce parfumée au gingembre et au radis.

***Deep-fried garden vegetables, served with a ginger and daikon flavoured sauce.***

## GYOZA 11

Raviolis japonais farcis d'un délicieux mélange de porc et chou, servis avec une sauce soya parfumée au citron.

***Japanese dumplings filled with a delicious mixture of pork and cabbage, served with a tangy lemon flavoured soy sauce.***

## AGEDASHI TOFU 11

Dés de tofu dorés, garnis de flocons de bonite et d'échalote, nappés d'une sauce

tempura Maïko.

***Golden fried bean curds, topped with bonito flakes and green onion, dipped in Maïko's tempura sauce.***

## YAKITORI 12

Brochettes de poulet et légumes grillés, servis avec sauce teriyaki.

***Cubes of chicken and vegetables broiled on a skewer, served with teriyaki sauce.***

## CREVETTES TEMPURA 14

Crevettes et légumes de saison panés, servis avec une sauce parfumée au gingembre et au radis.

***Deep-fried shrimps and seasonal vegetables served with a ginger and radish flavoured sauce.***

## CALMAR EN RONDELLES 14

Morceaux de calmar enrobés de pâte tempura, frits et servis avec sauce aux prunes et mayonnaise yuzu et coriandre.

***Deep-fried pieces of squid in a tempura batter, served with plum sauce and mayonnaise yuzu and cilantro.***

## RAVIOLIS - EBI 14

Trio de raviolis farcis aux crevettes et cuits à la vapeur. Le tout nappé d'une sauce à base de soya, légèrement épicée.

***Three steamed shrimp-stuffed dumplings, covered with a lightly spiced soy base sauce.***

## GRATIN D'HUÎTRES 14

Trois huîtres gratinées avec épinards, servies en coquillage, nappées de sauce miso.

***Three oysters in the shell with spinach "au gratin", served with a miso sauce.***

## PÉTONCLES MAISON 18

Pétoncles rapidement saisis et servis dans une sauce crémeuse légère.

***Lightly sautéed scallops served in a light creamy sauce.***

# POTAGES ● SOUPS



## DASHI MISO 6

Soupe japonaise traditionnelle parfumée à la pâte de soya, algues de mer fraîches, dés de tofu et émincé d'oignons verts.

**Classic Japanese soybean soup made from fresh seaweed, tofu and chopped green onions.**

## KAKITAMA 7

Bouillon à la japonaise, œuf battu et échalotes finement hachées.

**Clear Japanese-style broth, beaten egg mixed with thinly sliced green onions.**

## SUMASHI 10

Consommé de poisson à la japonaise avec champignon, crevette, pétoncle et poisson de saison.

**Japanese fish broth with mushroom, shrimp, scallop and seasonal fish.**

## RAVIOLIS JAPONAIS 13

Consommé de champignons et de raviolis japonais farcis aux crevettes.

**Mushroom broth and shrimp filled japanese dumplings.**

## SOUPE MISO PREMIUM AUX FRUITS DE MER 13

Riche bouillon miso de qualité supérieure, servi avec crevettes, pétoncles, crabe d'Alaska et légumes.

**Rich premium quality miso broth served with shrimp, scallops, Alaskan crab and vegetables.**

# SALADES ● SALADS



## SALADE MAÏKO 9

Laitue croustillante, vinaigrette Maïko.

**Crispy lettuce, Maïko's dressing.**

## SALADE AUX ALGUES DE MER 11

Mariage exotique de fines algues de mer, imitation de crabe, pieuvre et concombre.

**Exotic combination of seaweed, imitation crab, octopus and cucumber.**

## SALADE D'ALASKA 20

Salade croustillante servie avec chair de crabe d'Alaska, avocat et vinaigrette Maïko.

**Crispy greens served with Alaskan crab meat, avocado and Maïko's vinaigrette.**



# OMAKASE



## MENU DÉGUSTATION

Menu 4 services / pers.

80

## L'ÉVENTAIL DE MAÏKO

Jolie gamme de sushis, sashimis et makis selon l'inspiration de la chef.  
**Assortment of sushi, sashimi and maki depending on the chef's mood.**

Éventail pour deux - **For two**

120

Éventail pour quatre - **For four**

240



## SPÉCIALITÉS NIGIRI SPECIALTIES



[ 2 morceaux - 2 *pièces* ]

### MADAI

15

Crabe d'Alaska, shiso, pommes vertes, micro-pousses, sauce mayo-yuzu et coriandre.  
**Alaskan crab, shiso, green apples, microgreens, yuzu and cilantro sauce.**

### SUZUKI

15

Pétoncles grillés, ciboulettes, tranches de jalapenō, micro-pousses et sauce teriyaki.  
**Grilled scallops, chives, jalapenō slices, microgreens and teriyaki sauce.**

### TORO

22

Gingembre, échalotes, radis, tobiko, micro-pousses avec sauce tamarin.  
**Ginger, shallots, radish, tobiko, microgreens with tamarin sauce.**

### MAGURO

20

Homard, tobiko, shiso, échalotes, riz japonais croustillant, sauce mayonnaise épicé, yuzu et coriandre.  
**Lobster, tobiko, shiso, shallots, crispy Japanese rice, spicy mayo, yuzu, cilantro.**

## À LA CARTE



Les plats suivants sont accompagnés de légumes de saison et de riz à la vapeur.  
***These following dishes are served with seasonal vegetables and steamed rice.***

### STEAK D'ENTRECÔTE 4.00\$/oz

Steak d'entrecôte vieilli 30 jours grillé à votre goût, arrosé d'une sauce au porto poivrée avec sésame, wasabi et sirop d'érable, servi avec légumes et frites de champignons accompagnés d'une sauce mayonnaise truffée.

***Ribsteak aged for 30 days, grilled and garnished with a peppered porto wine reduction, sesame, wasabi and maple syrup served with vegetables and mushroom fries with a truffled mayonnaise sauce.***

### FILET MIGNON ET SA SAUCE AUX POIVRES 37

Filet mignon grillé à votre goût arrosé d'une sauce aux poivres, porto et sésame, servi avec petits légumes frais.

***Chargrilled filet mignon garnished with a pepper, porto and sesame sauce and served with seasonal vegetables.***

### CARRÉ D'AGNEAU, SAUCE MAISON 37

Carré d'agneau grillé, arrosé d'une sauce Maïko, servi avec légumes de saison.

***Grilled rack of lamb drizzled with Maïko's sauce, served with seasonal vegetables.***

### VÉGÉ TEMPURA 25

Légumes de saison panés, servis avec une sauce parfumée au gingembre et au radis.

***Deep-fried seasonal vegetables, served with a ginger and daikon flavoured sauce.***

### POULET KATSU 25

Suprême de poulet découpé en filets panés et frits, garni d'une sauce katsu.

***Breaded and fried chicken breast fillet accompanied with katsu sauce.***

### SÉLECTION MAÏKO 35

Assiette composée de brochettes de poulet, bifteck de surlonge teriyaki, avec crevettes et légumes tempura.

***Assorted platter of chicken kebabs, teriyaki sirloin steak and shrimp and vegetable tempura.***



# À LA CARTE



Les plats suivants sont accompagnés de légumes de saison et de riz à la vapeur.  
***These following dishes are served with seasonal vegetables and steamed rice.***

## SAUMON POÊLÉ 30

Saumon poêlé, servi avec légumes de saison.  
***Pan-fried salmon, served with seasonal vegetables.***

## MORUE NOIRE 40

***Morue noire sauvage marinée au miso*** accompagnée de légumes de saison.  
***Miso marined wild black cod, served with seasonal vegetables.***

## DÉLICES DES NEIGES 35

Bar noir du Chili mariné dans une sauce miso, cuit au grill et servi avec légumes de saison.  
***Chilean sea bass marinated in miso sauce and chargrilled, served with seasonal vegetables.***

## CREVETTES TEMPURA 32

***Crevettes et légumes panés, servis avec une sauce parfumée au gingembre et au radis.***  
***Deep-fried shrimp and seasonal vegetables served with a ginger and radish flavoured sauce.***

## CREVETTES GÉANTES, SAUCE AU PORTO 35

Crevettes géantes grillées [4] arrosées d'une sauce au porto et sésame, servies avec des légumes de saison.  
***Grilled jumbo shrimp [4] drizzled with a porto and sesame sauce, served with seasonal vegetables.***

## SÉLECTION DE FRUITS DE MER MAÏKO 38

Assiette composée de crevettes et fruits de mer sélectionnés selon l'arrivage : homard, pétoncles et saumon teriyaki.  
***Maïko's selection of shrimp and seasonal seafood: lobster, scallops and salmon teriyaki.***

## TERIYAKI

Légumes sautés, arrosés de sauce teriyaki et présentés sur une plaque chauffante.  
***Fresh vegetables, sautéed and presented on a hot plate, drizzled with teriyaki sauce.***

VÉGÉ	21	SAUMON	28
POULET	25	CREVETTES	28
SURLONGE	31		





# SPÉCIALITÉS MAÏKO SPECIALTIES



## HAMAPENO 27

Sashimis de hamachi garnis de jalapenō et d'huile de jalapenō le tout servi avec une sauce ponzu.  
**Hamachi sashimis garnished with jalapeños and jalapeños oil, all served with ponzu sauce.**

## TATAKI DE TORO À LA MANGUE 40

Poisson légèrement mariné et grillé au sésame, servi avec une salade maison, accompagnée de mangues fraîches et arrosée d'une sauce coriandre, yuzu et gingembre.

**Lightly marinated fish, slightly grilled with sesame and served with a house salad, accompanied with fresh mangos and served with a cilantro, yuzu and ginger sauce.**

## LES PERLES DE MAÏKO 37

Sushis de saumon torché, foie gras, framboises, bleuets, dattes caramélisées, servis avec sauce teriyaki au foie gras et mayonnaise truffée.

**Torched salmon sushi, foie gras, raspberries, blueberries, caramelized dates, served with foie gras teriyaki sauce and truffled mayonnaise.**

## LE JARDIN DE MAÏKO 38

Variété de poissons japonais crus, nappés d'une sauce aux agrumes [yuzu-mandarine], garnis de concombres, fraises, tobiko et micro-pousses.

**Various raw Japanese fish with a yuzu-mandarin citrus sauce, garnished with cucumber, strawberries, tobiko and microgreens.**

## ROYAL DE LA MER 27

Pétoncles Royal torchés et déposés sur un rouleau d'avocat, accompagné avec une garniture de tobiko et le tout servi avec une sauce mayonnaise truffée à l'oursin.

**Royal scallops torched and placed on a roll of avocado, accompanied with a tobiko garnish and served with a truffled mayonnaise and a sea urchin sauce.**

## TARTARE DE HOMARD CAMEL 37

Homard frais cuit, servi avec avocat, tobiko et pomme verte, dans une sauce caramel yuzu-framboises, servi avec croustilles maison.

**Fresh cooked lobster served with avocado, tobiko and green apple, in a yuzu-raspberries caramel sauce, served with homemade chips.**

## TORO MOUSSE 37

Tartare de toro dans une sauce ponzu épicée, avec mousse d'avocat truffé, tobiko, pâte phyllo frite, micro-pousses, servi avec croustilles maison.

**Toro tartare in a spicy ponzu sauce with truffled avocado mousse, tobiko, fried phyllo dough, microgreens, served with homemade chips.**

## HOMARD SASHIMI 55

Homard mi-cuit dans une sauce mayonnaise yuzu épicée au jalapenō, servi avec suprême de pomelo, tobiko, framboises, riz croustillant japonais et échalotes françaises.

**Half-cooked lobster in a jalapenō spiced yuzu mayonnaise sauce, served with pomelo supreme, tobiko, raspberries, Japanese crispy rice and shallots.**

## SALADE DE MELON D'EAU 35

Tranches de poissons japonais crus, servis avec des petites boules de melon d'eau et de cantaloup nappées d'une sauce aux agrumes [yuzu-mandarine], fromage de chèvre, morceaux de caramel, micro-pousses et échalotes françaises.

**Slices of Japanese raw fish, served with watermelon and cantaloupe balls in a yuzu-mandarin citrus sauce, served with goat cheese, caramel pieces, microgreens and shallots.**

## SALADE DE SUNOMONO 35

Variété de poissons crus, servis avec une sauce ponzu-yuzu épicée, vermicelles de haricots mungo et légumes frais.

**Various raw fish, served in a spicy ponzu-yuzu sauce with a mung bean glass vermicelli and fresh vegetables.**