



Dusk dinner



MIT SIS
SUMMER PALACE

Soups

Tom kha kai

Medium spicy soup, contains chicken broth, mushroom broth, coconut milk, ginger lemongrass puree, fresh chili pepper, garlic, onion and fish sauce. Served with chicken breast, mix of mushrooms, coriander and lime

Banana soup

Medium spicy soup, contains yellow curry paste, coconut milk and vegetable broth. Served with cashew nuts, fried banana, coriander and lime zest

Noodles

Pad Thai

Rice noodles with sauteed vegetables, carrot, courgette, onion, mix of peppers and nuts, prepared in a Ponzu sauce. Served inside an omelette

Noodles with satay sauce

Rice noodles with vegetables, carrot, courgette, broccoli, spring onion and satay sauce. Served with spring

Salads

Causa limena

with potato puree with piquillo pepper and lime juice and zest. Stuffed with chicken, peas, carrot and mayonnaise. The dish is layered

Mango avocado salad

Salad with mango, avocado, kale, cucumber, corn, chives and red pepper. With coriander dressing

Kimchi salad

Spicy salad with napa cabbage, carrot, courgette, mix of peppers and spring onion. Kimchi sauce and lemon zest

Poke bowl

Steamed rice with salmon or tofu, avocado, edamame beans, mango, pickle turnip, wakame, pickled cucumber, ginger and sesame. Accompanied by soy sauce

Appetizers

Shrimp tempura

Fried shrimps, marinated with a ginger puree, chilli, garlic, and fish sauce with sweet chilli

Vegetable tempura

fried vegetables marinated in garlic, salt, pepper and sweet chilli

Boiled edamame

boiled edamame with flower of salt and chilli flakes

Tiradito with aji Amarillo sauce

scallops with a spicy aji Amarillo dressing, cubed mango, green tobiko and cappuccino leaves

Ceviche

traditional fish ceviche with ginger syrup, red grapefruit juice, finely chopped mango and fresh chilli, finely chopped chives and season oil. Served with atsina cress sprouts

Beef tataki

beef, marinated, fried onion, ginger, chives, fresh coriander and teriyaki sauce (sake, mirin, soy sauce, sugar)

Gyoza

traditional gyoza with minced pork. Steamed, and then sauteed. Served with ponzu

Nigiri & Sushi

Tai Nigiri

Sea bream

Sake Nigiri

Salmon

Unagi Nigiri

Smoked eel

Vegan roll

Fried roll in tempura with avocado, cucumber, pickled turnip. Served with teriyaki sauce

Shrimp roll

Shrimp roll with cucumber, avocado, shrimp and spicy mayonnaise. Orange tobiko on the outside and shrimp pop corn

Tuna roll

Stuffed with tuna, pickled turnip and pumpkin. Covered with tuna fillets and black tobiko



Desserts

Chocolate & Miso

chocolate mousse, with mango jelly,
red chilli and cookie crumble

Pina

caramelised pineapple, vanilla cream and black rum,
crumble, mint and lime ice cream



ΣΟΥΠΕΣ

Tom Kha και

Ήπια spicy σούπα, περιέχει ζωμό από κοτόπουλο, ζωμό μανιταριών, γάλα καρύδας, πουρέ τζιντζερ λεμονοχορτο, φρέσκια πιπεριά τσίλι, σκόρδο και κρεμμύδι επίσης και fish sauce. Σερβίρετε στήθος κοτόπουλο mix μανιτάρια κόλιανδρο και lime

Σούπα με μπανάνα

ήπια spicy σούπα, περιέχει πάστα από yellow curry, γάλα καρύδας και ζωμό από λαχανικά. Σερβίρετε με Κάσιους τηγανητή μπανάνα, κόλιανδρο και ξύσμα από lime

Noodles

Pad Thai

Rice noodles με σωτέ λαχανικά, καρότο κολοκύθι, κρεμμύδι, πιπεριές mix και φιστίκια, μαγειρεμένο σε σάλτσα Ponzu. Σερβίρεται μέσα σε ομελέτα

Noodles with satay sauce

Noodles με σάλτσα satay rice noodles με λαχανικά καρότο, κολοκύθι, μπρόκολο, φρέσκο κρεμμύδι και σάλτσα satay. Σερβίρετε με φρέσκο κρεμμύδι κόλιανδρο και kimche σουσάμι

Σαλάτες

Causa limena

με πουρέ πατάτας με πιπεριά ρίκυιλλο και χυμό και ξύσμα από lime. Γεμισμένο με κοτόπουλο, αρακά, καρότο και μαγιονέζα. Η δομή του πιάτου θα είναι με στρώσεις

Σαλάτα μάνγκο αβοκάντο

Σαλάτα με μάνγκο, αβοκάντο, kale, αγγούρι, καλαμπόκι, σχινόπρασο και κόκκινη πιπεριά. Με dressing κόλιανδρου

Σαλάτα kimchi

Πικάντικη σαλάτα με κινέζικο λάχανο, καρότο, κολοκύθι, πιπεριές mix και φρέσκο κρεμμύδι. Σάλτσα kimchi και ξύσμα λεμονιού

Poke bowl

Ρύζι ατμού με σολομό η tofu, αβοκάντο, edamame φασόλια, μάνγκο, ρεφα πίκλα, wakame, αγγούρι πίκλα τζιντζερ και σουσάμι. Συνοδεύετε με soy sauce dip.



Ορεκτικά

Γαρίδες tempura

τηγανητές γαρίδες, μαριναρισμένες με πουρέ από τζιντζερ, τσίλι, σκόρδο και fish sauce με sweet chili

Λαχανικά tempura

τηγανητά λαχανικά μαριναρισμένα με σκόρδο αλάτι πιπέρι και sweet chilli

Βραστά edamame

βραστά edamame με ανθό αλατιού και τσίλι flakes

Tiradito με σάλτσα aji Amarillo

χτένια με πικάντικο dressing από aji Amarillo καρέ μαγκου, πράσινο tobiko και φύλλα καπουτσίνο

Ceviche

παραδοσιακό ceviche ψαριού με σιρόπι τζίντζερ, χυμό από κόκκινα γκρέιπφρουτ, ψιλοκομμένο μάνγκο και φρέσκο τσίλι, ψιλοκομμένο σχοινόπρασο και season oil. Σερβίρετε με φύτρες από atsina cress

Beef tataki

μοσχάρι, μαριναρισμένο, τηγανιτό κρεμμύδι, τζίντζερ, σχοινόπρασο, φρέσκο κόλιανδρο & σάλτσα τεριγιακι (σάκε, μίριν, σόγια, ζάχαρη)

Gyoza

Παραδοσιακή gyoza με χοιρινό κιμά. Μαγειρεμένο στον ατμό, και στην συνέχεια σωτέ. Σερβίρετε με ronzu

Nigiri & Sushi

Tai Nigiri

Τσιπούρα

Sake Nigiri

Σολομός

Unagi Nigiri

Καπνιστό χέλ

Vegan roll

τηγανητό roll σε tempura με αβοκάντο, αγγούρι, πικλα από ρέβα. Σερβίρετε με teriyaki sauce

Roll γαρίδας

Roll γαρίδας με αγγούρι, αβοκάντο, γαρίδα και spicy mayo. Εξωτερικά πορτοκάλι tobiko και pop corn γαρίδας

Roll τόνου

γεμιστά με τόνο, πίκλα από ρέβα και κολοκύθα. Με επικάλυψη φιλετάκια τόνου και μαύρο tobiko



Επιδόρπια

Chocolate y Miso
μους σοκολάτας, με ζελέ μάνγκο,
κόκκινο τσίλι & κομμάτια μπισκότου

Pina
καραμελωμένο ανανά, κρέμα βανίλια με μαύρο ρούμι,
crumble, παγωτό μέντα & λάιμ

Suppen

Tom kha kai

Mittelscharfe Suppe, enthält Hühnerbrühe, Pilzbrühe, Kokosnussmilch, Püree aus Ingwer und Zitronengras, frische Chilischoten, Knoblauch, Zwiebeln und Fischesauce, zu Hähnchenbrust, verschiedenen Pilzen, Koriander und Limette

Bananensuppe

mittelscharfe Suppe, enthält gelbe Currypaste, Kokosnussmilch und Gemüsebrühe, dazu Cashews, gebratene Banane, Koriander und Zitronenschale

Nudeln

Pad Thai

Reisnudeln mit sautiertem Gemüse, Möhren, Zucchini, Zwiebeln, verschiedene Paprika und Nüsse, angerichtet in Ponzu-Sauce, in Omelette serviert

Nudeln mit Satay-Sauce

Reisnudeln mit Gemüse, Möhren, Zucchini, Broccoli, Frühlingszwiebeln und Satay-Sauce. Dazu Frühlingszwiebeln, Koriander und Kimchi-Sesam

Salate

Causa limena

mit Kartoffelpüree mit Piquillo-Pfeffer und Limettensaft und -schale gefüllt mit Hähnchen, Erbsen, Möhren und Mayonnaise, geschichtet

Mango-Avocado-Salat

Salat mit Mango, Avocado, Grünkohl, Gurken, Mais, Schnittlauch, roter Paprika, mit Koriander-Dressing

Kimchi-Salat

scharfer Salat mit Chinakohl, Möhren, Zucchini, einer Mischung von Paprika und Frühlingszwiebeln, Kimchi-Sauce und Zitronenschale

Poke-Schüssel

gedämpfter Reis mit Lachs oder Tofu, Avocado, Edamame-Bohnen, Mango, eingelegten Rüben, Wakame, eingelegte Gurken, Ingwer und Sesam, dazu Sojasauce



Appetizers

Tempura mit Garnelen

gebratene Garnelen, mariniert in Ingwermus,
Chili, Knoblauch, und Fischesauce mit süßem Chili

Tempura mit Gemüse

gebratenes Gemüse, mariniert in Knoblauch,
Salz, Pfeffer und süßem Chili

Gekochte Edamame-Bohnen

gekochte Edamame-Bohnen mit Salzblüten und Chiliflocken

Tiradito mit Aji-Amarilli-Sauce

Jacobsmuscheln in würzigem Aji-Amarillo-Dressing,
gewürfelte Mango, grüner Tobikokaviar und Cappuccino-Blätter

Ceviche

traditionelle Fisch-Ceviche mit Ingwer-Sirup, rotem Grapefruitsaft,
fein gehackter Mango und frischen Chilischoten,
fein gehacktem Schnittlauch und Gewürzöl. Dazu Atsina-Kressekeimlinge

Tataki mit Rindfleisch

Rindfleisch, mariniert, gebratene Zwiebeln, Ingwer,
Schnittlauch, Koriandergrün und Teriyaki-Sauce
(Sake, Reiswein, Sojasauce, Zucker)

Gyoza

traditionelles Gyoza mit Hackfleisch vom Schwein,
gedämpft und dann sautiert. Dazu Ponzu

Nigiri & Sushi

Tai Nigiri

Dorade

Sake Nigiri

Lachs

Unagi Nigiri

geräucherter Aal

Vegane Rolle

frittierte Tempurarolle mit Avocado, Gurken,
eingelegten Rüben, Mit Teriyaki-Sauce

Garnelenrolle

Garnelenrolle mit Gurke, Avocado, Garnelen
und scharfer Mayonaise, gehüllt in orangenen Tobikokaviar
und Garnelencracker

Tunfischrolle

gefüllt mit Tunfisch, eingelegten Rüben und Kürbis
unter Tunfischfilet und schwarzem Tobikokaviar



Nachspeisen

Schokolade und Miso
Schokoladenmousse mit Mangogelee,
rotem Chili und Keksbrösel

Pina
karamellierte Ananas, Vanillesauce und schwarzer Rum,
Brösel, Minze und Limetteneis

Soupes

Tom kha kai

Soupe moyennement épicée, contient du bouillon de poulet, bouillon de champignons, lait de coco, purée de citronnelle au gingembre, poivre chili frais, ail, oignon et sauce de poisson.
Servi avec poitrine de poulet, mélange de champignons, coriandre et citron vert

Soupe à la banane

Soupe moyennement épicée, contient de la pâte de curry jaune, lait de coco et bouillon de légumes. Servi avec des noix de cajou, banane frite, coriandre et citron vert

Nouilles

Pad Thai

Nouilles de riz aux légumes sautés, carotte, courgettes, oignon, mélange de poivrons et de noix, préparé dans une sauce Ponzu.
Servi dans une omelette

Nouilles à la sauce satay

Nouilles de riz aux légumes, carotte, courgettes, brocoli, oignons nouveaux et sauce satay. Servi avec de l'oignon nouveau, coriandre, et kimchi sésame

Salades

Causa limena

avec purée de pommes de terre avec piment piquillo et jus et zeste de citron vert. Farci au poulet, petits pois, carotte et mayonnaise. Le plat est en couches

Salade mangue avocat

Salade de mangue, avocat, chou frisé, concombre, maïs, ciboulette et poivron rouge. Avec vinaigrette à la coriandre

Salade de Kimchi

Salade épicée au chou napa, carotte, courgettes, mélange de poivrons et d'oignon nouveau. Sauce Kimchi et zeste de citron

Poke bowl

Riz vapeur au saumon ou au tofu, avocat, haricots edamame, mangue, Pickle de navet, wakame, cornichons, gingembre et sésame.
Accompagné de sauce soja

Entrées

Crevettes tempura

Crevettes frites, mariné avec une purée de gingembre, piment, ail, et sauce de poisson au piment doux

Tempura de légumes

Légumes poêlés marinés à l'ail, sel, poivre et piment doux

Edamame bouilli

Edamame bouilli avec fleur de sel et flocons de piment

Tiradito à la sauce aji Amarillo

Pétoncles avec vinaigrette épicée à l'aji Amarillo, mangue en cubes, feuilles vertes de tobiko et de cappuccino

Ceviche

Ceviche de poisson traditionnel au sirop de gingembre, jus de pamplemousse rouge, mangue finement hachée et piment frais, ciboulette finement hachée et huile de saison. Servi avec des pousses de cresson atsina

Tataki de bœuf

bœuf, mariné, oignon frit, gingembre, ciboulette, coriandre fraîche et sauce teriyaki (saké, mirin, sauce soja, sucre)

Gyoza

Gyoza traditionnel au porc haché. À la vapeur, puis sauté. Servi avec du ponzu

Nigiri & Sushi

Tai Nigiri

Daurade

Sake Nigiri

Saumon

Unagi Nigiri

Anguille fumée

Rouleau végétalien

Rouleau frit en tempura à l'avocat, concombre, navet mariné. Servi avec sauce teriyaki

Rouleau de crevettes

Rouleau de crevettes au concombre, avocat, crevettes et mayonnaise épicée. Tobiko orange à l'extérieur et pop corn aux crevettes

Rouleau de thon

Farci au thon, navet et citrouille marinés. Filets de thon et de tobiko noir



Deserts

Chocolat et miso
mousse au chocolat, Avec gelée de mangue,
crumble de piment rouge et cookie

Pina
ananas caramélisé, crème vanille et rhum noir, crumble,
glace à la menthe et au citron vert

Zupy

Tom kha kai

Średnio pikantna zupa, na bulionie z kurczaka, bulion grzybowy, mleko kokosowe, imbirowe purée z trawy cytrynowej, świeżo zmielony pieprz, czosnek, cebula i sos rybny. Podawane z piersią kurczaka, mieszanka grzybów, kolendra i limonka

Zupa bananowa

Średnio pikantna zupa, z żółtą pastą curry, mleko kokosowe i bulion warzywny. Podawane z orzechami nerkowca, smażony banan, kolendra i skórka z limonki

Makarony

Pad Thai

Makaron ryżowy z podsmażanymi warzywami, marchewka, cukinia, cebula, mieszanka papryki i orzechów w sosie Ponzu. Zamknięta w omlecie

Makaron z sosem satay

Makaron ryżowy z warzywami, marchewka, cukinia, brokuły, dymka i sos satay. z dymką, kolendrą, i sezamowym kimchi

Salatki

Causa limeña

z purée ziemniaczanym z papryczką piquillo oraz sokiem i skórka z limonki. Z kurczakiem, groszek, marchewka i majonez. Danie składa się z wielu warstw

Salatka z mango i awokado

Salatka z mango, awokado, jarmuż, ogórek, kukurydza, szczypiorek i czerwona papryka. Z dressingiem z kolendry

Salatka z kimchi

Pikantna салатka z kapustą włoską, marchewka, cukinia, mieszanka papryki i dymki. Sos Kimchi i skórka z cytryny

Miska Poke

Ryż gotowany na parze z łososiem lub tofu, awokado, fasola edamame, mango, kiszona rzepa, wakame, ogórek kiszony, imbir i sezam. Z sosem sojowym

Przystawki

Krewetki w tempurze

Smażone krewetki, marynowane w purée z imbiru, chili, czosnek, i sos rybny ze słodkim chili

Warzywa w tempurze

Smażone warzywa marynowane w czosnku, sól, papryka i słodkie chili

Gotowana fasola edamame

Gotowana fasola edamame z solą i płatkami chili

Tiradito z sosem aji amarillo

Przegrzebki z pikantnym dressingiem aji amarillo, mango pokrojone w kostkę, zielone tobiko i płatki kwiatów

Ceviche

Tradycyjne ceviche rybne z syropem imbirowym, sok z czerwonych grejpfrutów, drobno posiekane mango i świeże chili, drobno posiekany szczypiorek i doprawić oliwą. Podawane z kielkami rzeżuchy

Wołowina tataki

wołowina, marynata, smażona cebula, imbir, szczypiorek, świeża kolendra i sos teriyaki (sake, mirin, sos sojowy, cukru)

Gyoza

Tradycyjne gyoza z mieloną wieprzowiną. Gotowane na parze a następnie smażone. Podawane z ponzu

Nigiri & Sushi

Tai Nigiri

Dorada

Sake Nigiri

Łosoś

Unagi Nigiri

Wędzony węgorz

Wegańskie

Smażone sushi w tempurze z awokado, ogórek, marynowana rzepa. Podawane z sosem teriyaki

Sushi z krewetkami

Sushi z krewetkami i ogórkiem, awokado, krewetki i pikantny majonez. Krewetki w panierce z pomarańczowym tobiko

Sushi z tuńczykiem

Nadziewane tuńczykiem, marynowana rzepa i dynia. Przykryte filetami z tuńczyka i czarnym tobiko



Desery

Czekolada i miso
mus czekoladowy z galaretką z mango,
czerwone chili i kruszonka z ciasteczek

Pina
karmelizowany ananas, krem waniliowy i czarny rum,
kruszonka, lody miętowe i limonkowe



Супы

Том ха кай

Суп средней остроты, содержит куриный бульон, грибной бульон, кокосовое молоко, пюре из имбиря и лимонграсса, свежий перец чили, чеснок, лук и рыбный соус.

Подается с куриной грудкой, миксом грибов, кориандром и лаймом

Банановый суп

Суп средней остроты, содержит желтую пасту карри, кокосовое молоко и овощной бульон. Подается с орехами кешью, жареным бананом, кориандром и цедрой лайма

Лапша

Пад Тай

Рисовая лапша с обжаренными овощами, морковью, кабачками, луком, смесью перцев и орехов, приготовленная в соусе понзу.

Подается с омлетом

Лапша с соусом сатай

Рисовая лапша с овощами, морковью, кабачками, брокколи, зеленым луком и соусом сатай. Подается с зеленым луком, кориандром и кунжутом кимчи

Салаты

Кауза лимена

с картофельным пюре с перцем пикильо, соком и цедрой лайма.

Начинка из курицы, горошка, моркови и майонеза. Блюдо многослойное

Салат с манго и авокадо

Салат с манго, авокадо, капустой, огурцом, кукурузой, шнитт-луком и красным перцем. С кориандровой заправкой

Салат Кимчи

Острый салат с пекинской капустой, морковью, кабачками, смесью перцев и зеленым луком. Соус кимчи и цедра лимона

Поке боул

Рис на пару с лососем или тофу, авокадо, фасолью эдамаме, манго, маринованной репой, вакаме, маринованным огурцом, имбирем и кунжутом.

Подается с соевым соусом



Закуски

Креветки темпура

Креветки жареные, маринованные с имбирным пюре, перцем чили, чесноком и рыбным соусом со сладким перцем чили

Овощная темпура

Жареные овощи, маринованные с чесноком, солью, перцем и сладким перцем чили

Отварные эдамаме

Отварные эдамаме с цветком соли и хлопьями чили

Тирадито с соусом аджи Амарилло

Морские гребешки с острым соусом аджи Амарилло, кубиками манго, зеленым тобико и листьями капучино

Севиче

Традиционное рыбное севиче с имбирным сиропом, соком красного грейпфрута, мелко нарезанным манго и свежим перцем чили, мелко нарезанным луком и сезонным маслом. Подается с ростками кресс-салата

Татаки с говядиной

говядина, маринованная с жареным луком, имбирем, зеленым луком, свежим кориандром и соусом терияки (саке, мирин, соевый соус, сахар)

Геза

Традиционная геза со свиным фаршем. Готовится на пару, а затем обжаривается. Подается с понзу

Нигири & Суши

Тай Нигири

Морской лещ

Саке Нигири

Лосось

Унаги Нигири

Копченый угорь

Веганские роллы

Жареные роллы в темпуре с авокадо, огурцом, маринованной репой. Подаются с соусом терияки

Роллы с креветками

Роллы с креветками, огурцом, авокадо и острым майонезом. Оранжевый тобико снаружи и попкорн из креветок

Роллы с тунцом

Фаршированные тунцом, маринованной репой и тыквой. Покрытые филе тунца и черным тобико



Десерты

Шоколад и мисо

шоколадный мусс с желе из манго,
с красным перцем чили и крамблом из печенья

Пина

карамелизированный ананас, ванильный крем
и черный ром, крамбл, мятно-лаймовое мороженое

Create your
own story



MITSIS

www.mitsis.com