



مايسون سوشي



SARADA - SALAD

MIDORI TORI SARADA (N) 5.00

Grilled Marinated Pesto Shiso Chicken Mizuna Leaves Edamame, Lotus Chips, Yuzu Aioli

دجاج مشوي متبل بالريحان مع السلطة اليابانية، حبوب الصويا، رقائق اللوتس و صلصة اليزو

SHIFUDO MISO SARADA (S)(N) 8.00

Asian Mix Salad, Sundried Cherry Tomato, Spice Cashew, Prawns & Calamari Grilled, Charred Orange, Goma Kewpie, Miso Dressing

سلطة مار البحر، الطماطم المجففة، الكاجو الحار، الكالاماري و الروبيان المشوي بالبرتقال، مايونيز السمسم، صلصة حبوب الصويا

KANI SARADA (S) 8.00

Crabstick, Tokyo Negi, Tobiko, Avocado, Cucumber Layu kewpie, Gari Tomato Sauce

قطع الكراب، البصل الأخضر، الكافيار الياباني، المايونيز الياباني، صلصة الطماطم

EDAMAME (V) 5.00

Soy Beans in Pods الصويا حبوب

CHOOSE

Blanch-Served With Shichimi & Flakes Sea Salt

مسلوقة مع ملح البحر

Blanch and tossed on Spicy Garlic Soy

مسلوقة مع ملح البحر

SIUMONO - SOUP

MISO 5.00

Kyoto style fermented Soy Bean Soup Seaweed & Tofu

شورية حبوب الصويا

YAKI GYOZA MIZUTAKI 6.00

Chicken Gyoza Dumpling Bonito Broth

قطع الدجاج ملفوفة على الطريقة اليابانية في مرق السمك

NIKU MISO RAMEN 7.00

Ramen noodles, Naruto, Boiled Egg Spring onion, Enoki, Ramen Broth

شورية النودلز

CHOOSE

BUTA - Pork Loin

لحم الخنزير

GYU - Beef Strip Loin

اللحم البقر

TSUMETA ZENSAI COLD APPETIZERS

GYUNIKU TATAKI (G) 10.00

Seared Wagyu Beef Slices, Enoki, Garlic Chips, Spring Onion, Tataki Sauce

شرائح لحم الواجيو، الفطر، شرائح الثوم، البصل الأخضر، صلصة التاكي

SAKE UZUKURI (G) 9.00

Thin Slice Salmon, Ponzu Sauce, Scented Truffle Radish, Chives, Togarashi Spices

شرائح السالمون، صلصة حامض الصويا، زيت التراويل، بهارات يابانية حارة

MAGURO ZENSAI (S)(G) 11.00

Tuna Sashimi, Mango Salsa, Ikura Egg, Togarashi Spices Emulsion of Ponzu Sesame Oil

شرائح التونا، صلصة المانجو، بيض السالمون، بهارات يابانية، صلصة حامض الصويا

ATTAKAI ZENSAI HOT APPETIZERS

DYNAMITE SHRIMP (S)(G) 10.00

Kanzuri Chili Mayo Tossed Shrimps, Chives Bean Sprout, Cress

الروبيان تيمبورا مع المايونيز الحار

EBI GYOZA YAKI (G) 10.00

Pan-Fried Japanese Shrimp Gyoza Dumpling Spicy Soy Vinegar

قطع الروبيان مع البهارات و الخل

TORI KARAAGE (G) 10.00

Fried Diced Chicken Thigh Marinate In Katsu Sauce Ginger Pickle & Garlic Served Spicy Yuzu Deep

الدجاج المقلي المتبل في صلصة مخلل الثوم و يقدم مع صلصة حامض الصويا

HOTATE TERIYAKI FURANBE (A)(G) 9.00

Seared Sea Scallop, Teriyaki Sauce & Triple Sec Flambé

قطع محار البحر مع صلصة التريايكي و تطفئ بكحول البرتقال

AGE SHOJA TOFU (V)(G) 4.50

Fried Katsu Tofu, Ginger Sauce Crispy Tempura Flakes

توفو الصويا المقلي مع صلصة الزنجبيل مع حبوب عجينة التيمبورا



- DE LIGHT (V) - VEGETARIAN (N) - NUTS (D) - DAIRY (G) - GLUTEN (S) - SHELLFISH

All prices are in Bahraini Dinar and inclusive of 10% service charge, 5% Government Levy and 10% VAT.

SIGNATURE ROLL SUSHI MAKI

SUMO MAKI 8 pcs

BLUE DRAGON ROLL (G) 9.00

Tempura Prawn, Crab & Avocado Roll Topped With Salmon, Dijon Aioli

روبيان تيمبورا، الكراب و لغائف الأفوكادو، تغطى بالسالمون و الخردل

VEG TEMPURA CALIFORNIA (S) 9.00

Fried Vegetables, Avocado, Chilli Kewpie
الخضار المقلية، الأفوكادو، المايونيز الحار

SOFTSHELL CRAB SPIDER (S) 10.00

Softshell Crab, Avocado, Takuan, Lettuce, Tobiko, Layu Kewpie, Teriyaki Sauce

لكراب، الأفوكادو، مخلل الفجل، الخس، الكافيار الياباني، المايونيز الحار، صلصة التريايكي

TORI KATSU MAKI (G) 11.00

Crispy Chicken Katsu, Roasted Sesame Pickle Shitake, Bulldog Sauce

الدجاج المقرمش، مخلل الفطر، صلصة البولدوج

BEEF & REEF MAKI (G) 10.00

Cream cheese, Tempura Crab Avocado, Wagyu Beef

كريمة الجبنة، تيمبورا الكراب، الأفوكادو، اللحم الياباني واغيو

UNAGI MAKI (G) 10.00

Cucumber, Avocado, Mango, Unagi & Tare Sauce Topped

خيار، الأفوكادو، المانجوع، صلصة التريايكي

HOSO MAKI SINGLE ROLL (G)

SAKE MAKI 5.00

Fresh Salmon, Wasabi
لغائف السالمون

KANI MAKI (G) 5.00

Crabstick, Mayonnaise
قطع الكراب، المايونيز

TAMAGO MAKI (G) 5.00

Japanese Style Omellete, Sesame Seed
البيض المقلبي على الطريقة اليابانية

MAKI MONO 6 pcs

BLOW TORCHED DYNAMITE (S) 10.00

Salmon, Tuna, Creamy Crab Kewpie, Teriyaki sauce
السالمون، التونا، المايونيز الحار

ASIAN SPICY TUNA (S) 10.00

Yellow Pine Tuna, Chili Sauce, Tempura Flakes, Avocado, Cucumber Spicy Kewpie
التونا الصفراء، صلصة الفلفل، حبوب التيمبورا، الأفوكادو، مايونيز الخيار الحار

SALMON AVOCADO MAKI (S) 10.00

Fresh Salmon, Avocado, Spicy Mayonnaise
Sesame Seed

السالمون الطازج، الأفوكادو، مايونيز السمسم الحار

KANI SALMON (S) 10.00

Fried Salmon Skin, Salmon Belly, Crab Tempura, Avocado, spicy mayonnaise, Teriyaki sauce

جلد السالمون المقلبي، بطن السالمون، تيمبورا الكراب، الأفوكادو، المايونيز الحار، صلصة التريايكي

CRAZY EBI MANGO (S) 9.00

Crispy Shrimp With Mango Salsa
الروبيان المقرمش مع صلصة المانجو

SPICY SALMON (S) 10.00

Salmon, Sriracha Chilli Sauce, negi, Avocado, Cucumber, Tobiko, Wasabi Mayonnaise

السالمون، صلصة الفلفل الحار، البصل الأخضر، الأفوكادو، الخيار، مايونيز الواسابي

CALIFORNIA (S) 10.00

Crabstick, Avocado, Cucumber, Tobiko, Wasabi Mayonnaise

قطع الكراب، الأفوكادو، الخيار، المايونيز

TEMAKI HANDROLL (G)

CRISPY SALMON SKIN 2pcs 5.00

جلد السالمون المقرمش

SALMON AVOCADO 2pcs 5.00

أفوكادو السالمون

CALIFORNIA TEMAKI 2pcs 5.00

قطع الكراب، الأفوكادو، الخيار، المايونيز

SPICY TUNA TEMAKI 2pcs 5.00

التونا الحارة



- DE LIGHT (V) - VEGETARIAN (N) - NUTS (D) - DAIRY (G) - GLUTEN (S) - SHELLFISH

All prices are in Bahraini Dinar and inclusive of 10% service charge, 5% Government Levy and 10% VAT.

NIGIRI ^(G)

HOTATE NIGIRI	8.00
الأرز المغطى بالسّمك	
SAKE NIGIRI	6.00
الأرز المغطى بالسالمون	
EEL (UNAGI) NIGIRI	9.00
الأرز المغطى بسّمك الأيل	
MAGURO AKAMI NIGIRI	11.00
الأرز المغطى بمانجو التونا	
TAKO NIGIRI	8.00
الإز المغطى بالأخطبوط	

SIGNATURE MAISON NIGIRI ^(G)

ABURI SAKE MAISON	6.00
Torch Salmon Belly, Teriyaki الإز ، بطن السالمون، صلصة التريايكي	
ABURI SMOKE MAISON	8.00
Selection Of Modern Style Salmon Eel, Hotate, Tako تشكيلة من الأرز المغطى بالسالمون، سمك الأيل، الأخطبوط	
MAGURO ZEN SAI MAISON	7.20
Tuna Tataki Nigiri With Mango Sals الأرز المغطى بالتونا و صلصة المانجو	
SOY NIGIRI MAISON	6.00
Salmon Top With Melted Cheese الأرز ، السالمون، الجبنة الذائبة	

SASHIMI

HOTATE SASHIMI	8.00
الأرز المغطى بالسّمك	
SAKE SASHIMI	6.00
الأرز المغطى بالسالمون	
EEL (UNAGI) SASHIMI	9.00
الأرز المغطى بسّمك الأيل	
MAGURO AKAMI SASHIMI	11.00
الأرز المغطى بمانجو التونا	
TAKO SASHIMI	8.00
الإز المغطى بالأخطبوط	

SIGNATURE MAISON SASHIMI ^(G)

KEMURI SAKE MAISON	6.00
Smoke Salmon Sashimi, Crispy Oba Leaves, Crispy Taro Strips ساشيمي السالمون المدخن، الأعشاب اليابانية، البطاطس اليابانية المقرمشة	
TUNA TERIYAKI MAISON	8.00
Tuna Tataki Sashimi - Seared Tuna Sesame And Togarashi Coated ساشيمي التونا مع صلصة التريايكي	

ROBATA ^(G)

NEGI TORI TERI KUSHIYAKI	14.00
Chicken & leeks skewer Teriyaki الدجاج المشوي مع البصل الأخضر	
RIB EYES YAKI	9.00
Us Rib Eyes, Yakiniku Sauce قطع اللحم المشوي في أعواد	



MEINKOSU MAIN COURSES

HYOGO PREFECTURE WAGYU YAKI (G)(S) 25.00

Asparagus, Teriyaki Butter Sauce
Oyster & Shimeji Mushrooms
لحم الواجيو، صلصة الترياكلي، الفطر الصغير

SUZUKI SHIOYAKI 15.00

Grilled Seabass, Tomato and
Mango Salsa, Lime Chip
السباس المشوي مع صلصة الطماطم و المانجو

SAKE TERIYAKI (G) 12.00

Grilled Salmon With Teriyaki Sauce,
Eryngii Mushroom
السالمون المشوي مع صلصة الترياكلي

KARAI EBI TEPPAN (S)(D) 12.00

Grilled Prawns, Karai Sauce, Asparagus, Lotus Chips,
Cherry Tomato, Charred Lime, Nori Rice On The Side
الروبيان المشوي مع صلصة الكريمة الحارة، الأرز

CURRY KATSU (G)(D) 12.00

Chicken Katsu, Japanese Curry, Mix Baby
Vegetables Shimeji Nori Rice
الدجاج المقلي مع صلصة الكاري اليابانية

MEN - NOODLES (G)

TORI YAKI UDON (G) 10.00

Udon Noodles, Chicken Tight,
Assorted Asian Vegetable
نودلز الدجاج مع الخضار

SHIFUDO YAKI SOBA (G)(S) 11.00

Egg Noodles Mix Seafood Assorted
Asian Vegetable
قطع الكراب، المايونيز

YAKI MESSI (EDAMAME FRIED RICE) (V)(G) 8.00

Rice, Soy Sauce, Scallion, Edamame
الأرز الياباني المقلي

OKAZU – SIDES DISHES

GOHAN STEAMED RICE 1.50

GRILLED ASPARAGUS 4.00 WITH TERIYAKI SAUCE

SOTE MUSHROOM 4.00

NORI RICE 4.00

SIGNATURE SUSHI

SIGNATURE SUSHI SASHIMI (G) 18.00

Assorted Sashimi, Nigiri, Maki
تشكيلة من ساشيمي مع أنواع السمك

CHEF SPECIAL NIGIRI SELECTION (G) 15.00

Salmon, Tuna, Seabass, Hotate
Eel, Crab Gunkun
تشكيلة من الأرز المغطى بأنواع السمك

DESSERTS

MOCHI ICE CREAM SECTION 15.00

CHOOSE THREE FROM OUR SELECTION

MANGO
COCONUT
MACHA
COCOA
VANILLA
CHEESECAKE

المانجو
جوز الهند
الشاي الأخضر
الشوكولا
الفانيليا
كيك الجبنة

COCOMANGO (G) 5.50

Sago, Mango & Coconut Pudding
مانجو، جوز الهند

KURIMINA AI (G) 5.50

Passion Fruit Mango Cheese Cake,
Mango Tonka Compote
كيك الجبنة مع الفواكه

ATTAKAI SHINZ (G) 5.50

Macha Chocolate Moelleux,
Vanilla Ice Cream
شوكولا الشاي الأخضر مع آيس كريم الفانيليا

CHOKORETO FANTAJI (G) 5.50

Assorted Chocolate
شكيلة من الشوكولا

OUR SIGNATURE LA MAISON DESSERTS ON STAND 15.00

GOOD FOR THREE PERSONS



- DE LIGHT (V) - VEGETARIAN (N) - NUTS (D) - DAIRY (G) - GLUTEN (S) - SHELLFISH

All prices are in Bahraini Dinar and inclusive of 10% service charge, 5% Government Levy and 10% VAT.

BEVERAGE MENU

SIGNATURE OF MAISON SUSHI - SAKE COCKTAILS ALL CLASSIC COCKTAILS AVAILABLE AT BD 5.500

JAPANESE SLIPPERS	6.000
Sophisticated Sweet And Sour Drink With Midori, Cointreau, Pineapple Juice, Lemon Juice	
THE BEAST	7.000
A Perfectly Terrifying Concoction of Suntori Kakubin, Sake, Grenadine Syrup, Four Dashes of Angostura Bitters and a Splash Of Ginger Ale	
TOKYO ELDER	6.000
Elder-A Fruity Drink with Haku Vodka, Aperol, Sake, Elderflower Syrup, Lemon Juice, Squeezed of Grapefruit and Egg white.	
TOKI AMERICANO	6.000
A Combination of Suntori Toki, Campari, Martini Rosso and Club Soda.	
ROCK - U	6.000
A Fruity Sour Drink Mix of Roku Gin, Crème De Cassis, Orange Juice, Lemon Juice and two Dashes of Angostura bitters.	

SIGNATURE OF MAISON SUSHI CREATION OF MAISON MARTINIS

SAKURATINI	6.000
Gin, Cherry Brandy, Sake, Pineapple Juice	
OSAKA SAMURAI	6.000
Brandy, Mulled Wine Syrup, Egg White, Port Wine	
MAISON MARTINI	6.000
Vodka, Peach Archers, Sake, Passion Fruit Syrup, Pineapple Juice	
KAMASUTRA	5.500
Absolut Citron, Limoncello, Sake, Apple Juice	

SIGNATURE OF MAISON SUSHI CREATION OF MAISON MOCKTAILS

SPARKLING CRANBERRY LIME	5.500
Cranberry Juice, Lychee Syrup, Lime Juice Club Soda	
SWEET SUNRISE	5.500
Orange Juice, Pineapple Juice, Blueberry Syrup, Lemon Juice, Orange Bitters	
GREEN LEMONADE	5.500
Green Apple Syrup, Lemon Juice, Seven Up	
HOMEMADE GINGER BEER	5.500
A Non- Alcoholic Drink, Fresh Ginger Syrup, Lemo Ginger Ale	
BLOOMING DEAL	5.500
Peach Syrup, Granberry Juice & Ginger Ale	

SIGNATURE OF MAISON SUSHI CREATION OF MAISON SPECIAL HOME MADE ICED TEA

PEACH AND LEMON ICE TEA (BLACK TEA BASED)	3.500
RASPBERRY AND ORANGE ICE TEA (CAMOMILE TEA BASED)	3.500
PASSION FRUIT AND MINT ICE TEA (GREEN TEA BASED)	3.500
PEACH AND CRANBERRY ICE TEA (GREEN TEA BASED)	3.500

SAKE BY SHOT

GEKKEIKAN SAKE	5.000
KUMEJIMA WHITE 12Y.O	7.000

BEERS (BOTTLE)

ASAHI, JAPAN 33CL	6.400
HEINEKEN, HOLLAND 33CL	4.600
AMSTEL LIGHT, AMSTERDAM BOTTLE 35.5CL	4.600
CORONA, MEXICO	4.800
STELLA ARTOIS	4.800
BUDWEISER, USA	4.600
CHANG, THAILAND	4.600

BEERS (DRAUGHT)

HEINEKEN PINT	5.100
HEINEKEN HALF PINT	4.100
STELLA PINT	5.000
STELLA HALF PINT	4.000
AMSTEL LIGHT PINT	5.100
AMSTEL LIGHT HALF PINT	4.100

APPERITIFS

CAMPARI	3.300
MARTINI BIANCO, ROSSO AND DRY	3.300
PIMM'S	3.300
RICARD	3.700
ABSINTH	5.300

WHISKEY

JAPANESE WHISKY	
SUNTORY KAKUBIN WHISKY	5.100
SUNTORY OLD WHISKY	7.600
SUNTORY TOKI WHISKY	8.400
NIKKA COFFEY GRAIN WHISKY	8.700
SUNTORY CHITA SINGLE GRAIN WHISKY	9.000
THE NIKKA 12 YEAR OLD WHISKY	15.000
IRISH WHISKY	
BUSHMILLS	3.000

SCOTCH

DEWAR'S WHITE LABEL	3.300
J & B RARE	3.400
JOHNNIE WALKER RED LABEL	3.900
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	5.700
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	6.700
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	19.000
CHIVAS REGAL 12YRS	5.800

SINGLE MALT

GLENMORANGIE ORIGINAL	6.000
TALISKER STORM SINGLE MALT	7.800
MACALLAN 12 YRS	7.900
CLYNELISH DISTELLERY EDITION 14 YRS	10.000

BOURBON & TENNESSEE

JACK DANIEL'S	5.500
GENTLEMEN JACK	7.200

VODKA AND RUM

HAKU (JAPAN)	4.600
SMIRNOFF RED (RUSSIA)	3.900
GREY GOOSE (FRANCE)	6.500
BELVEDERE (POLAND)	6.400
BACARDI WHITE (CUBA)	4.400
BACARDI BLACK (CUBA)	4.600
BACARDI (8YRS)	4.900
HAVANA CLUB 3 ANOS (CUBA)	4.300
ZACAPA XO (GUATEMALA)	19.500

GIN AND TEQUILA

ROKU (JAPAN)	4.200
PEPE LOPEZ (SCOTLAND)	3.500
SIPMITH LONDON DRY	3.700
BOMBAY SAPPHIRE (ENGLAND)	3.500
CAMINO REAL BLANCO (MEXICO)	3.500
PATRON ANEJO (MEXICO)	6.400
PATRON XO CAFE (MEXICO)	5.900
PATRON PLATINUM (MEXICO)	14.500

COGNACS AND BRANDY

HENNESSY V.S (FRANCE)	5.800
COURVOISIER V.S	6.000
HENNESSY V.S.O.P (FRANCE)	6.700
MARTILL V.S.O.P (FRANCE)	6.700
COURVOISIER X.O	16.900
REMY MARTIN X.O (FRANCE)	18.000
HENNESSY X.O (FRANCE)	21.000

DIGESTIVES AND LIQUERS

JAGERMEISTER	3.600
SAMBUCA	3.000
COINTREAU	3.900
AMARETTO DISARONNO	3.600
BAILEYS IRISH CREAM	3.600
KAHLUA	3.600
CHERRY BRANDY	3.600

HOT BEVERAGES

MAISON SPECIAL SENCHA GREEN TEA	
SELECTION OF TEA	4.400
SELECTION OF COFFEE	4.400

SELECTION OF TEA

ENGLISH BREAKFAST TEA
CLASSIC GREEN TEA
JASMINE TEA
EARL GREY TEA
CHAMOMILE TEA
PEPPERMINT TEA
MOROCCAN TEA

SELECTION OF COFFEE

CAPPUCCINO
DOUBLE ESPRESSO
AMERICANO
CAFE LATTE
TURKISH COFFEE