

Farinet®

KITCHEN

Farinet

SNACKS

(SERVI TOUTE LA JOURNÉE JUSQU'À 22H)

EDAMAME	5/6
Spicy / Regular	
GYOZAS	12
Vegetarien, Poulet ou Crevette	
KARAAGE	14
Poulet frit servi avec mayonnaise kimchi	
CALAMARI	15
Calamar frit servi avec mayonnaise yakiniku	
PATATAS BRAVAS	10
Pommes de terre poêlées servies avec sauce Espagnole et mayonnaise Japonaise	

CONSEILS SUR LES ALLERGIES - demandez à votre hôte de vous proposer des alternatives. Nos plats sont préparés dans une zone qui contient des noix, des produits laitiers et du gluten - nous ne pouvons donc pas garantir qu'ils sont exempts à 100% de ces allergènes.

Origine de la viande : Bœuf, poulet, porc : Suisse / Calamars : Italie / Crevettes : Vietnam / Thon : Sri Lanka. / Saumon, Bar: Royaume-Uni

RESERVATIONS +41 (0)27 771 66 26

RESERVATIONS +41 (0)27 771 66 26

SUSHI

URAMAKI ROLLS (8 PIECES)

FARINET	18
Crevettes tempura, laitue, avocat, teriyaki, mayonnaise Japonaise	
SUNSET	16
Thon, fraises, Philadelphia	
CHOIX DU CHEF	18
Saumon teriyaki saisi, avocat, coulis de mangue, ciboulette, Philadelphia	
TROPICAL	18
Anguille, Banane verte, Philadelphia et concombre	
SPICY TUNA	16
Thon, concombre, avocat, mayonnaise Japonaise, siracha	
CALIFORNIA	16
Crabe, avocat, concombre, crevettes, furikake, sesame	
VEGETARIEN	16
Mangue, mousse de shiitake, avocat, noix, miel	
VEGAN	16
Demandez à notre équipe les options du jour!	

FUTOMAKI ROLLS (6 PIECES)

HOT SALMON	16
Saumon, avocat et Philadelphia, frit au panko	
HOT SPICY TUNA	16
Thon, concombre et Philadelphia, frit au panko	
HOT VEGGIE	14
Citrouille, avocat et Philadelphia, frit au panko (Philadelphia optionnel)	

PLATEAUX SUSHI

16 Pieces (Uramaki, Nigiri, Sashimi)	35
32 Pieces (Uramaki, Nigiri, Futomaki, Sashimi)	64

ASIAN FUSION

SALADE JAPONAISE	12
Mangue, avocat, oignons nouveaux, carotte, menthe, coriandre, feuille vertes, sauce cacahuète tahini	
CEVICHE PERUVIEN	15
Truite mariné dans du Lait de Tigre et légumes	
CROQUETAS NIGIRI	14
Croquetas de boletus, thon, foie caramélisé	
TOAST IBERIEN	12
Tomates et thon mariné sur toast de pain rustique	
TATAKI	17
Thon, fraises, sur un lit d'algues wakamen	
GAMBAS AL AJILLO	15
Crevettes sautées à l'huile d'olive, à l'ail, et au Yuzu	
COTES D'AGNEAU	16
Agneau infusé au thym, mariné avec poivre et romarin	
STEAK TARTARE - 120GR	19
Viande de boeuf locale	

DESSERTS

CRÈME GLACÉE FRITE	10
Glace aux pommesen tempura avec miel et cannelle	
VOLCAN	9
Coulant au chocolat avec glace vanille	