

## COCKTAILS \$9

### BENI HANA

Jus d'ananas, crème de noix de coco, rhum blanc, glace finement concassée.  
*Pure pineapple juice, cream of coconut, white rum blended with finely shaven ice.*

### GEISHA

Fraises mélangées avec rhum blanc et glace finement concassée. *Strawberries mixed with white rum and finely crushed ice.*

### KARATÉ PUNCH

Purée de mangue, rhum à la mangue et glace finement concassée. *Mango puree, mango rum mixed with finely crushed ice.*

### MOJITO

Rhum blanc, limes fraîchement pressées et feuilles de menthe. *White rum, freshly squeezed limes and mint leaves.*

### COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, cordial à la limette et jus canneberges. *Vodka, Triple Sec, Lime Cordial and Cranberry Juice.*

### LOTUS ROUGE

Vodka, Soho et jus de canneberges. *Vodka, Soho and Cranberry Juice.*

## POUR DEBUTER

**MISO \$3.5** Soupe au miso garnie avec échalottes, tofu et algues.  
*Miso soup served with green onions, tofu and seaweed.*

**CONSOMME BH \$2.5** Bouillon avec échalottes, oignons frits et champignons. *Broth served with green onions, fried onions and mushrooms.*

**SALADE BH \$3** Salade maison avec vinaigrette au sésame. *Fresh house salad served with our homemade sesame vinaigrette.*

**SALADE DE FRUITS DE MER \$9** Crevettes, crabe, pieuvre et wakame sur un lit de salade maison. *Shrimps, crab, octopus and wakame served on a house salad.*

**WAKAME \$6** Salade d'algues. *Seaweed Salad.*

### TEMPURA \$9

Crevettes (*Shrimps*) OU Calmars (*Calamari*) OU Crabe à Carapace Molle (*Soft-shell Crab*) OU Légumes (*Veggie*) \$6

**AGEDASHI TOFU \$5** Tofu frit servi avec flocons de bonito et sauce tempura. *Deep fried tofu served with bonito flakes and tempura sauce.*

**GYOZA \$6** Bouchées au poulet haché et légumes. *Dumplings with ground chicken & vegetables.*

**ROULEAUX IMPÉRIAUX \$7** Rouleaux croustillants au poulet haché et légumes. *Crispy spring rolls with ground chicken & vegetables.*

**TUNA MARTINI \$12** Servi dans un verre à Martini. Rempli de tartare de thon épicé servi sur un lit de salade. *A party in a martini glass. Spicy tuna tartare served on a bed of salad.*

**CREVETTE COCO \$9** Crevettes enrobées de chapelure de noix de coco croustillante. *Crispy coconut crusted shrimp.*

**PANKO POULET \$7** Poulet enrobé d'une chapelure japonaise. *Japanese breaded chicken strips.*

**EDAMAME \$5** Edamame servi avec sésame dans notre sauce spéciale. *Edamame served with sesame in our crazy sauce.*

## BENI-TINIS \$7.5

AMÉLIORATION BELVEDERE VODKA POUR  
2\$ ADDITIONNEL

### APPLETINI

Martini à la pomme  
*Apple Martini*

### FRAMBOISE

Martini à la framboise  
*Raspberry Martini*

### MOULIN ROUGE

Martini au melon d'eau  
*Watermelon Martini*

### LE CLASSIQUE

Vodka et vermouth sec  
*Vodka and dry vermouth*

### MARTINI LITCHI

Vodka, liqueur de litchi Soho et jus de litchi  
*Vodka, Soho and lychee juice*

## BIÈRES

**SAPPORO 500ML \$11.5**

**TSING TAO \$7**

**COORS LIGHT \$6**

Suivez-nous  
Follow us on



[www.benihanamontreal.com](http://www.benihanamontreal.com)

## REPAS



CES REPAS SONT SERVIS AVEC SOUPE, SALADE MAISON, LÉGUMES ET RIZ FRIT.  
*ALL DINNERS INCLUDE SOUP, HOUSE SALAD, SAUTÉED VEGETABLES & FRIED RICE.*

**Poitrine de poulet et crevettes** \$30  
*Chicken Breast/Shrimps*

**Poitrine de poulet teriyaki** \$25  
*Chicken Breast*

**Filet Mignon et crevettes** \$38  
*Filet Mignon/Shrimps*

**Filet Mignon et pétoncles** \$40  
*Filet Mignon/Scallops*

**Filet Mignon et poitrine de poulet** \$34  
*Filet Mignon/Chicken*

**Filet Mignon, poulet et crevettes** \$39  
*Filet Mignon/Chicken/Shrimps*

**Filet Mignon et queue d'homard** \$48  
*Filet Mignon/Lobster Tail*

**Filet mignon** \$34

**Contre-filet et poitrine de poulet** \$31  
*Strip loin Steak/Chicken*

**Contre-filet et crevettes** \$34  
*Strip loin Steak/Shrimps*

**Contre-filet** \$30  
*Strip loin Steak*

**Filet de saumon bio** \$29  
*Bio Salmon Filet*

**Crevettes** \$28  
*Shrimps*

**Pétoncles** \$36  
*Scallops*

**Crevettes et pétoncles** \$34  
*Shrimps/Scallops*

**Végé avec tofu** \$24  
*Vegetarian with tofu*



**Beni Hana** cuisine japonaise  
5666 Sherbrooke Est, Montreal, QC H1N 1A1  
514-254-7161  
[benihanamontreal.com](http://benihanamontreal.com)

Nom: \_\_\_\_\_ 2/16  
Tel #: \_\_\_\_\_  
Table#: \_\_\_\_\_  
No Wasabi   
No Mayo   
Extra Gingembre   
Sauce Épicée   
Changer pour feuille de soya

### NIGIRI SUSHI & SASHIMI

	Sushi	Sashimi		Sushi	Sashimi		Sushi	Sashimi		Sushi	Sashimi
<b>MAGURO 6.75</b> Thon rouge <i>Red tuna</i>			<b>THON DYNAMITE 6.75</b> Thon épicé <i>Spicy tuna</i>			<b>EBI 5.25</b> Crevettes <i>Shrimps</i>			<b>TAKO 5.25</b> Pieuvre <i>Octopus</i>		
<b>SAKE BIO 5.95</b> Saumon bio frais <i>Fresh bio salmon</i>			<b>SAUMON DYNAMITE 5.95</b> Saumon bio épicé <i>Spicy bio salmon</i>			<b>UNAGI 6.25</b> Anguille <i>Fresh water eel</i>			<b>TAMAGO 3.25</b> Omelette <i>Omelet</i>		
<b>KUNSEI SAKE 5.95</b> Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>			<b>HOTATE DYNAMITE 5.95</b> Pétoncle épicé <i>Spicy scallops</i>			<b>TOBIKO 5.25</b> Caviar de Poisson volant <i>Flying fish roe</i>					
<b>HAMACHI 5.95</b> Queue jaune <i>Yellowtail</i>			<b>EBI DYNAMITE 5.75</b> Crevettes épicé <i>Spicy shrimps</i>			<b>IKURA 5.5</b> Caviar de saumon <i>Salmon roe</i>					

### MAKI (6mcx/pcs)

	ROLL		ROLL		ROLL		ROLL
<b>KAMIKAZE SAUMON 7.75</b> Saumon, chili, mayo, caviar, avocat & flocons de tempura <i>Salmon, spicy mayo, caviar, avocado &amp; tempura crunch</i>		<b>SPIDER 7.95</b> Crabe à carapace molle, flocons de bonite, concombre <i>Soft-shelled crab, bonito flakes, cucumber</i>		<b>THE BIG APPLE 7.95</b> Filet mignon, pomme, concombre et sauce teriyaki Filet mignon, apple, cucumber and teriyaki		<b>AVOCAT 4.25</b> Avocado	
<b>KAMIKAZE THON 8.75</b> Thon, chili, mayo, caviar, avocat & flocons de tempura <i>Tuna, spicy mayo, caviar, avocado &amp; tempura crunch</i>		<b>BENIHANA 6.95</b> Crabe, mayo, mandarines, concombre, caviar Crab, mayo, mandarin orange, cucumber, caviar		<b>CALIFORNIA 6.95</b> Crabe, avocat, concombre, caviar, mayo <i>Crab, avocado, cucumber, caviar, mayo</i>		<b>PICASSO 5.75</b> Légumes tempura et concombre enroulés dans une feuille de soya Tempura veggies and cucumber rolled in soy paper	
<b>KAMIKAZE SAUMON FUMÉ 8.25</b> Saumon fumé, chili, mayo, caviar, concombres, flocons de tempura <i>Smoked salmon, spicy mayo, caviar, cucumber &amp; tempura crunch</i>		<b>UNAGI 7.25</b> Anguille, concombre et teriyaki Eel, cucumber with teriyaki		<b>BOSTON 6.25</b> Laitue, concombre, crevette, goberge, mayo <i>Lettuce, crabstick, cucumber, shrimp, mayo</i>		<b>CÔTÉ JARDIN 5.5</b> Concombre, carottes, avocat, laitue & mayo <i>Cucumber, carrots, avocado, lettuce &amp; mayo</i>	
<b>KAMIKAZE CREVETTE 7.5</b> Crevettes, concombre, avocat, mayo, caviar & chili, flocons de tempura <i>Shrimps, cucumber, avocado, spicy mayo, caviar &amp; tempura crunch</i>		<b>CREVETTES TEMPURA 7.5</b> Crevette tempura, concombre, teriyaki <i>Shrimp tempura, cucumber, teriyaki sauce</i>		<b>PHILADELPHIA 7.75</b> Saumon, concombre, philly fromage crème <i>Salmon, cucumber, philly cream cheese</i>		<b>SAKURA SUNRISE 9.75</b> Crevette, omelette, goberge, avocat, concombre, fromage crème enrobé de tempura <i>A tempura roll with shrimps, omelet, crabstick, avocado, cucumber and cream cheese</i>	
<b>VOLCANO 9.75</b> Saumon fumé, avocat, concombre, flocons de tempura et sriracha <i>Smoked salmon, avocado, cucumber, tempura crunch and sriracha</i>		<b>LE COQ 7.5</b> Poulet grillé, concombre et sauce teriyaki <i>Grilled chicken, cucumber and sweet teriyaki sauce</i>		<b>SHERBROOKE 9.75</b> Thon, concombre, enrobé de tempura et sauce teriyaki <i>Tuna, cucumber, lightly battered in tempura with teriyaki sauce</i>		<b>ARC-EN-CIEL 9.75</b> Thon, saumon, hamachi, avocat, sur un rouleau de goberge, tobiko et concombre <i>Tuna, salmon, hamachi, avocado wrapped around a roll of cucumber, crabstick &amp; tobiko</i>	

### L'INSPIRATION DU CHEF

<b>LES YEUX DU DRAGON</b>	Thon, saumon, épicé, échalotes, enrobé de tempura <i>Tuna, salmon shallots in a maki tempura with spicy sauce</i>	12		<b>MANGO TANGO</b>	Crevettes tempura, mangue, litchi, tobiko, masago, concombre et miel <i>Shrimp tempura, mango, lychee, tobiko, masago, cucumber and honey</i>	12	
<b>B51</b>	Crevette tempura, thon, anguille, échalote, tobiko, sauce épicée, enroulés dans une feuille de soya <i>Shrimp tempura, tuna, eel, shallots, tobiko, spicy sauce, rolled in soy paper</i>	12		<b>PIZZA SUSHI</b>	Saumon, thon, avocado, concombre et tobiko sur une pizza sushi épicé <i>Salmon, tuna, avocado, cucumbers on a pizza sushi topped with spicy tobiko</i>	12	
<b>MONT FUJI</b>	Cuit au four, une montagne de tobiko, goberge épicé et tempura qui couvre un rouleau avec crabe, avocat, concombre et caviar <i>Baked bed of spicy crabstick, and tempura crunch served over a roll with crab, avocado, cucumber and caviar</i>	12		<b>LE DRAGON VOLANT</b>	Géant morceau d'anguille avec sésame qui couvre un rouleau avec goberge, avocat, concombre et caviar <i>Giant baked eel with sesame and bonito flakes sprinkled on top. This giant eel covers a roll with crabstick, avocado, cucumber and caviar</i>	13	
<b>LE THON MARTINI</b>	Servi dans un verre à Martini. Rempli de tartare de thon épicé servi sur un lit de salade <i>A party in a martini glass. Spicy tuna tartare served on a bed of salad</i>	12					

Suivez-nous @benihanamt!!

