

## COCKTAILS

### **BENI HANA \$9**

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 \$9**

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

### **KARATÉ PUNCH \$9**

Purée de mangue, rhum blanc et glace finement concassée. *Mango puree, white rum mixed with finely crushed ice*

### **MOJITO \$9**

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

## BENI-TINIS

### **LOTUS ROUGE \$9**

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

### **MARTINI LITCHI \$8**

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

### **COSMOPOLITAN \$9**

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

### **MARTINI FRAMBOISE \$8**

Martini à la framboise  
*Raspberry Martini*

### **MOULIN ROUGE \$8**

Martini au melon d'eau  
*Watermelon Martini*

## BIÈRES

### **SAPPORO 500ML \$12**

### **TSING TAO \$7**

## POUR DEBUTER

### **ROULEAUX IMPÉRIAUX \$8**

Rouleaux croustillants au poulet haché et légumes  
*Crispy spring rolls with ground chicken & vegetables*

### **CREVETTE COCO \$9**

Crevettes enrobées de chapelure de noix de coco croustillante. *Crispy coconut crusted shrimp*

### **TEMPURA CREVETTES \$9**

Crevettes et légumes dans une croustillante pâte  
*Lightly battered crispy fried shrimp and vegetables*

### **TEMPURA CALMARS \$9**

Bouchées de calmars tendres frits dans une pâte légère. *Slices of tender calamari fried in a light tempura batter*

### **GYOZA \$7**

Bouchées au poulet haché et légumes  
*Dumplings with ground chicken & vegetables*

## REPAS

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

### **Filet Mignon et crevettes \$42**

*Filet Mignon/Shrimps*

### **Filet Mignon et pétoncles \$45**

*Filet Mignon/Scallops*

### **Filet Mignon et poitrine de poulet \$34**

*Filet Mignon/Chicken*

### **Filet Mignon, poulet et crevettes \$42**

*Filet Mignon/Chicken/Shrimps*

### **Filet Mignon et queue d'homard \$51**

*Filet Mignon/Lobster Tail*

### **Filet mignon \$35**

### **Contre-filet et crevettes \$34**

*Strip loin Steak/Shrimps*

### **Poitrine de poulet et crevettes \$32**

*Chicken Breast/Shrimps*

### **Poitrine de poulet teriyaki \$27**

*Chicken Breast*

### **Crevettes et pétoncles \$35**

*Shrimps/Scallops*

### **Végé avec tofu \$25**

*Vegetarian with tofu*

**Suivez-nous**  
Follow us on



@benihanaMTL  
www.benihanamontreal.com



Nous sommes fiers de servir uniquement du bœuf canadien "AAA" de haute qualité. Sélectionné pour son niveau élevé de persillage et sa saveur, ce bœuf est soigneusement vieilli pendant 28 jours pour accroître sa tendreté.

We are proud to serve only high quality 'AAA' Canadian beef, selected for its high level of marbling and rich flavor. Our beef is carefully aged 28 days to enhance tenderness.



**Beni Hana** cuisine japonaise  
 5666 Sherbrooke Est, Montreal, QC H1N 1A1  
 514-254-7161  
**benihanamontreal.com**

Nom:

Tel #:

Table#:

No Wasabi   
 No Mayo   
 Extra Gingembre   
 Sauce Épicée   
 Changer pour feuille de soya

10/18

### NIGIRI SUSHI & SASHIMI

	2pc nigiri	3pc sash		2pc nigiri	3pc sash		2pc nigiri	3pc sash		2pc nigiri	3pc sash		2pc nigiri	3pc sash	
<b>MAGURO 6.75</b> Thon rouge <i>Red tuna</i>			<b>SAKE BIO 5.95</b> Saumon bio frais <i>Fresh bio salmon</i>			<b>UNAGI 6.25</b> Anguille <i>Fresh water eel</i>			<b>HOTATE 5.95</b> Pétoncle épicé <i>Spicy scallops</i>			<b>IKURA 5.5</b> Caviar saumon <i>Salmon roe</i>			<b>TAKO 5.25</b> Pieuvre <i>Octopus</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>KAMIKAZE THON 8.75</b> Thon, chili, mayo, caviar, avocat & flocons de tempura <i>Tuna, spicy mayo, caviar, avocado &amp; tempura crunch</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>MANGO TANGO 10</b> Crevettes tempura, mangue, litchi, tobiko, masago, concombre et miel <i>Shrimp tempura, mango, lychee, tobiko, masago, cucumber and honey</i>	
<b>CALIFORNIA 6.95</b> Crabe, avocat, concombre, caviar, mayo <i>Crab, avocado, cucumber, caviar, mayo</i>		<b>CREVETTES TEMPURA 7.5</b> Crevette tempura, concombre, teriyaki <i>Shrimp tempura, cucumber, teriyaki sauce</i>		<b>PIZZA SUSHI 12</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>		<b>B51 10</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>	
<b>AVOCAT 4.50</b> Avocado		<b>UNAGI 7.25</b> Anguille, concombre et teriyaki <i>Eel, cucumber with teriyaki</i>		<b>PHILADELPHIA 7.75</b> Saumon, concombre, fromage crème <i>Salmon, cucumber, cream cheese</i>		<b>LES YEUX DU DRAGON 12</b> Thon, saumon, épicé, échalotes, enrobé de tempura <i>Tuna, salmon shallots in spicy sauce</i>	