

BENVENUTI AL
Maoya Garden

DOVE L'ASIA
INCONTRA CAGLIARI

ALL YOU CAN EAT

Pranzo 16,90 – Cena 23,90

*Escluse bevande & dolci.
50% di sconto per bambini
inferiori ai 110cm di altezza.*

DISPONIBILE ANCHE BOX ASPORTO

VIA SICILIA 20A
3928131390 - 0702046015

IL COPERTO NON LO PAGHI: LO OFFRIAMO NOI!

(Promo valida per tutto l'anno 2024)

A te chiediamo, se qualcosa non ti avesse soddisfatto, di dircelo prima di uscire dal locale. Siamo infatti convinti che per avere il successo al quale lavoriamo dal mattino presto serva anche il tuo contributo, un contributo leale e costruttivo.

REGOLE PER USUFRUIRE DELLA FORMULA "MANGIA QUANTO VUOI"

- *Le ordinazioni vanno fatte un po' alla volta*
- *E' possibile ordinare liberamente tra i piatti presenti nel menu.*
- *Il cibo ordinato non va sprecato, le portate non consumate verranno addebitate a parte, con il costo indicato nel menu.*
- **SULLO STESSO TAVOLO NON SI ACCETTANO ORDINAZIONI CON DIVERSE FORMULE (MANGIA QUANTO VUOI / A LA CARTE)**
- **TOBIKO (UOVA DI PESCE), WAKAME (INSALATA DI ALGHE) WASABI E ALTRI PRODOTTI CONTENGONO COLORANTI E102 E104 - E122 - E124 - E110 - E129 E133 PUÒ INFLUIRE NEGATIVAMENTE SULL'ATTIVITÀ E L'ATTENZIONE DEI BAMBINI.**
- **ORDINAZIONI SINO A CHIUSURA CUCINA (ORE 14:30 PRANZO, 23:00 CUCINA)**

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati o somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Vedere l'elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati da questo esercizio nell'elenco riportato sotto. Sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze. Reg. CE 1169/2011 UE. 1. Cereali contenenti glutine. 2. Crostacei o prodotti contenenti crostacei e loro derivati. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte. 8. Frutta a guscio. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. 15. Tobiko contiene coloranti che possono influire sull'attività e l'attenzione dei bambini

****Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati***

ANTIPASTI CUCINA

NUVOLE DI DRAGO



€2,50

Chips Cinese ai gamberi

EDAMAME



€4

Baccelli di soia al vapore

EDAMAME NEW



€4,50

piccante in salsa ponzu-tartufo

WAKAME



€4

Alghie Giapponesi

NAPA KIMCHI



€5

Gustoso contorno Coreano a base di cavolo cinese fermentato piccante

MAOYA SALAD



€7

Insalata mista in salsa Thaiandese, pomodorini, mais, arancia e uovo bollito

CARPACCIO SALAD



€7

Insalata con carpaccio mix di salmone, tonno, branzino, arancia, mais e pomodori in salsa ponzu

COCKTAIL GAMBERI



€6,50

TOFU STEAK



€6

Tofu su crema di patate, insalata misticanza, fionchi in tempura e salsa teriyaki

ZUPPA MISO



€4

Miso, tofu e alghie Giapponesi

ZUPPA SINIGANG



€5

Zuppa di gamberi con pomodori e verdure asiatiche, aromatizzato con il tamarindo

ZUPPA THAI



€5

Zuppa di cocco Thaiandese leggermente piccante con gamberi e branzino

GYOZA



€5

Ravioli di carne di maiale alla piastra

SHAOMAI



€5,50

Ravioli di carne e gamberi cotti al vapore

RAVIOLI YASAI



€4,50

Ravioli di verdure cotti al vapore

RAVIOLI KIMCHI



€5,50

Ravioli di verdure cotti al vapore *piccante*

ANTIPASTI CUCINA

INVOLTINI PRIMAVERA



€4,50

Involtini dorati e croccanti, a base di verdure

INVOLTINI SHANGHAI



€5

Involtini dorati e croccanti, farciti di verdure, gamberi e carne di maiale

KIKIAM CLASSIC



€4,50

Mix ai frutti di mare, avvolto in un rivestimento croccante serviti con una densa salsa

TAKOYAKI



€5

Polpette fritte giapponesi, farcite con pezzetti di polpo condite con maioteriyaki e fiocchi di tonno seccate

FISHBALL



€4,50

Gustose palline morbide realizzate con una miscela di surimi

YASAI TEMPURA



€5

Particolare frittura mix di verdura, serviti su salsa agrodolce leggermente piccante

EBI TEMPURA



€8

Particolare frittura di gamberi, serviti su salsa agrodolce leggermente piccante

CRISPY NORI



€5,50

Rollini di alghe nori fritte con macinato di pollo

KARAGE



€6

Bocconcini di pollo fritto su crema di maionese piccante

IKA FRY



€6,50

Calamari fritti

CHUNK SALMON



€6

Bocconcini di salmone in tempura su crema di patate, pomodorini, pasta kataifi e salsa teriyaki

BAO VEGGY



€3

Panino asiatico cotto al vapore, ripieno di insalata mista e salsa thai

BAO POLLO



€3

Panino asiatico cotto al vapore, ripieno pollo fritto su crema piccante e insalata

BAO GAMBERI



€3,50

Panino asiatico cotto al vapore, ripieno gamberi su crema piccante e insalata

ENOKI ROLLS



€5

Rollini con speck e funghi cinesi serviti con salsa banana

PATATINE FRITTE



€4,50

ENTRATINE SUSHI

SALMON ROUGE



€5

Tempura di gamberi dentro, avvolto da salmone scottato su salsa verde e puntino di sriracha *piccante*

WHITE LOUNGE



€5

Fiore di zucca in tempura, avvolto da pesce bianco con philadelphia su salsa verde leggermente piccante e granelle di pistacchio.

GIO PHILADELPHIA



€5

Riso avvolto da carpaccio di salmone, sopra philadelphia

GIO SALMON



€5

Riso avvolto da carpaccio di salmone, sopra tartare di salmone e salsa ponzu

GIO TUNA



€5,50

Riso avvolto da carpaccio di tonno, sopra tartare di salmone e salsa ponzu

GIO PISTACCHIO



€5

Insalata misticanza avvolto da carpaccio di salmone, sopra crema di patate, granelle di pistacchio, salsa teriyaki

GIO JAGAIMO



€5

Riso avvolto da carpaccio di salmone, sopra crema di patate, kataifi e salsa teriyaki

SAKE MILLENIUM



€4

Salmone su sfoglie croccanti, guacamole di avocado, Philadelphia e teriyaki.

MILLEFOGLIE DI TONNO



€4,50

Tonno su sfoglie croccanti, crema di patate, olio di tartufo e salsa teriyaki.

SAKE TARU TARU



€4,50

Tartare di salmone con focchi in tempura, guacamole di avocado, mandorle, accompagnato da salsa verde leggermente piccante, sfoglie croccanti e teriyaki.

TARU TARU SPECIAL



€5

Tartare di tonno, guacamole di avocado, granelle di cipolla frita, sfoglia croccante e olio di tartufo e salsa teriyaki

TACOS SALMON



€4,50

Guacamole di avocado, insalata misticanza, tartare di salmone, mandorle, spicy maio e teriyaki

TACOS TUNA



€5

Guacamole di avocado, insalata misticanza, tartare di tonno, granelle di cipolla frita, spicy maio e teriyaki

TACOS POLLO



€4,50

Guacamole di avocado, insalata misticanza, pollo fritto, granelle di tortillas, spicy maio e teriyaki

TACOS GAMBERI



€5

Guacamole di avocado, insalata misticanza gambero cotto, spicy maio e teriyaki

GUNKAN TOBIKO



€4,50

Riso avvolto da alghe nori, sopra tobiko e spicy maio

ENTRATINE SUSHI

GUNKAN VEGETARIANO



Riso bianco avvolto da alga nori, sopra philadelphia, guacamole di avocado e salsa teriyaki

SALMON TATAKI



€7,50

Tagliata di salmone fresco marinato con spezie, sesamo, leggermente scottate in salsa miso

TUNA TATAKI



€8

Tagliata di tonno fresco marinato con spezie, sesamo, leggermente scottate in salsa miso

NIGHIRI

SALMONE



€5

SALMONE NEW



€5,50

Nighiri di salmone scottato, philadelphia, mandorle e salsa teriyaki

TONNO



€5

TONNO NEW



€5,50

Nighiri di tonno scottato, spicy maio, granelle di pistacchio e salsa teriyaki

EBI



€5,50

POLPO



€5,50

HOSOMAKI

SALMONE



€5

TONNO



€5,50

GAMBERI



€5,50

AVOCADO



€5,50

SURIMI



€5

TEMAKI

POLLO



€4

Pollo fritto e insalata mista su salsa maionese teriyaki

PRIMAVERA



€5

Avocado, insalata mista su salsa thai

SPICY SALMON



€4

Salmone su crema di maionese piccante e granella di pistacchio

SPICY TUNA



€4,50

Tonno su crema di maionese piccante e granella cipolla fritta

GAMBERI



€4,50

Gamberi in tempura su crema di maionese piccante e insalata mista

PRIMI PIATTI

SPRING CHOWFAN



€6

Riso saltato con verdure

CHOWFAN DE POLLO



€7

Riso saltato con pollo in salsa teriyaki

CHOWFAN DE EBI



€7,50

Riso saltato, leggermente piccante con gamberi alla piastra

LONGSILOG



€7

Piatto filippino con riso saltato, leggermente piccante e salsiccia dolce

RISO BIANCO



€3

RAMEN MARE



€7,50

OVERLOAD RAMEN



€7,50

Ramen stile Filippino in brodo denso con fettucine fresco all'uovo

SOIA VERDURE



SOIA MARE



€7,50

YAKI SOBA VERDURE



Spaghetti di grano saraceno

YAKI SOBA MARE



€7,50

YAKI UDON VERDURE



Spaghetti di grano saraceno

YAKI UDON MARE



€7,50

PADTHAI



€7,50

Tagliatelle di riso con cipolle, arachidi, lime e germoglia di soia

SPICY EBI CANTON



€6,50

Noodles saltati con verdure e gamberi *piccante*

SECONDI PIATTI

POLLO BAMBU E FUNGHI



€7

GAMBERI SALE PEPE



€7,50

YAKI TORI



€5

Spiedini di pollo alla griglia con salsa teriyaki

EBI KUSHI



€6

Spiedini di gamberi alla griglia con salsa teriyaki

URAMAKI

NIDO NEW



€8

Hosomaki fritto al salmone, sopra philadelphia e granelle di pistacchio

AGEBI MAKI



€9

Uramaki fritto, dentro salmone e avocado, sopra philadelphia, granelle di tortillas e salsa maio teriyaki

PHILADELPHIA MAKI



€8,50

Dentro salmone, philadelphia, avocado, sopra tobiko

RED FIRE ROLL



€9,50

Dentro fiocchi in tempura, tobiko, spicy maio e avocado, sopra granelle di cipolla frita, tartare di salmone e sriracha

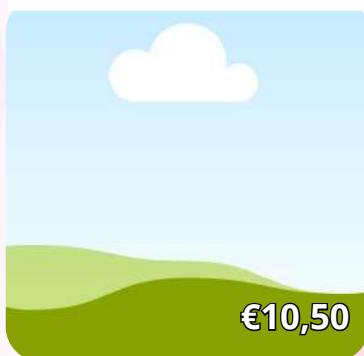
TUNA DYNAMITE



€10

Dentro fiocchi in tempura, tobiko, spicy maio e avocado, sopra granelle di cipolla frita, tartare di tonno e sriracha

GARDEN DELIGHT



€10,50

Dentro philadelphia e tartare di tonno, sopra granelle di tortillas, guacamole di avocado e spicy maio

EBI CLASSIC



€9

Tempura di gamberi e avocado dentro, sopra tobiko rosso e verde e spicy maio

TEMPURA FUSION



€9,50

Tempura di gamberi e surimi dentro, sopra spicy maio e kataifi

URAMAKI SPECIAL

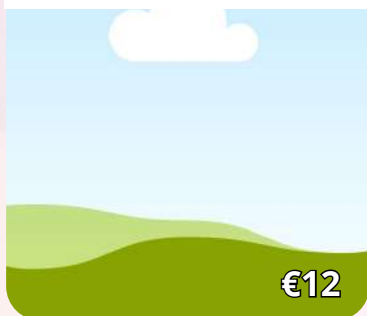
PERLA D'ORIENTE



€11

Dentro mango e avocado, sopra philadelphia, gambero cotto e salsa maio teriyaki e patate fritte

MAKI MILLENIUM



€12

Dentro tartare di tonno e philadelphia, avvolto da granelle di tortillas, guacamole di avocado e spicy maio

TIGER SPECIAL



€10,50

Dentro tempura di gamberi e insalata iceberg, sopra carpaccio di salmone scottato, philadelphia, salsa teriyaki e pistacchio

MAOYA DRAGONROLL



€12

Dentro tempura di gamberi e kataifi, sopra di avocado, tartare di salmone scottato, spicy maio e mandorle

WHITE MAKI



€11

Dentro fiore di zucca in tempura, sopra pesce bianco, philadelphia, salsa teriyaki e tobiko

RUKOLA NEW



€10,50

Dentro tonno, gambero cotto e rucola, sopra surimi, tobiko e spicy maio

BLACK MANGO SPECIAL



€11

Dentro salmone, sopra philadelphia, mango e salsa teriyaki

BLACK TUNA PISTACCHIO



€10,50

Dentro tonno e avocado, sopra philadelphia, pistacchio e salsa teriyaki

CRUDO SPECIAL

SASHIMI SALMONE



€9

SASHIMI TUNA



€10

SASHIMI SUZUKI



€9

SASHIMI MISTO



€10

CARPACCIO SALMONE



€8,50

CARPACCIO TUNA



€9

CARPACCIO SUZUKI



€9

CARPACCIO MIX



€9

SPECIALE MENÙ CENA

CRUDO



€16

SPIGOLA ALLA VERNACCIA



€9

MANZO BAMBÒ & FUNGHI



€8

TAKO



€7

Polpo marinato alla piastra

SALMON KUSHI



€6

Spiedini di Salmone in salsa teriyaki

MAOYA BBQ



€5,50

Spiedini di Maiale marinato in salsa di soia e ketsup di banana

MAOYA EXPRESS



€7

Carne di maiale saltati con fagioli asiatici in salsa al latte di cocco

SPICY SISIG



€7,50

Tritato di pancetta di maiale, aglio, cipolla rossa zenzero e peperoncino *piccante*

ROCKSHRIMP



€7

Tempura di gamberi su crema di maionese piccante

SALMON FLOWER



€12

Dentro tempura di gamberi e philadelphia, sopra tartare di salmone, fiore di zucca in tempura e salsa teriyaki

TRUFFLE FUSION



€12

Dentro tempura di gamberi, sopra tartare di tonno, guacamole di avocado, olio di tartufo e salsa teriyaki

CALIFORNIA RAINBOW



€12

Dentro salmone, sopra philadelphia e carpaccio di mango

MAOYA PROTEIN



€8,50

Riso bianco per sushi, bocconcini di pollo fritto, uovo bollito, pomodori, arancia, edamame e mandorle

SPRING BOWL



€8,50

Riso bianco per sushi, mango, avocado, pomodori, carote, wakame e mais

SALMON BOWL



€9

Riso bianco per sushi, salmone, mango, avocado, mais, wakame, cipolla frita e alghe nori

VENUS RICE BOWL



€8,50

Riso venere per sushi, tonno, avocado, cetrioli, edamame, pomodori, carote e pistacchio

BEVANDE & BIRRE

ACQUA NATURALE 2,50€

ACQUA FRIZZANTE 2,50€

COCA-COLA 2,50

COCA-COLA ZERO 2,50€

SPRITE 2,50€

FANTA 2,50€

BEVANDA AL COCCO 3,00€

THÈ ALLA PESCA 2,50€

THÈ AL LIMONE 2,50€

BIRRA ASAHI 50CL 5€

BIRRA ICHNUSA 66CL 3,50€

BIRRA ICHNUSA 33CL 2,50€

BIRRA CORONA 4,50€

VINI BIANCHI

KARMIS 37,5CL - CONTINI 12€

KARMIS 75CL - CONTINI 20€

IS ARGIOLAS - ARGIOLAS 20€

ISELIS - ARGIOLAS 20€

Gewurztraminer - TERLAN 26€

STELLATO - PALA 28€

VINI ROSSI

COSTERA - ARGIOLAS 18€

BUIO - MESA 21€

ROCCA RUBIA - SANTADI - 26€

VINI BIANCHI

BIANCO O ROSSO 1/4 LT 3,50€

BIANCO O ROSSO 1/2 LT 5,50€

BIANCO O ROSSO 1 LT 9,50

Gewurztraminer 4,50€

BUIO 4,50€

SPUMANTI E CHAMPAGNE

SELLA & MOSCA TORBATO BRUT CUVÈE 19€

SU'ENTU SU'BRI ROSE SPUMANTE 19€

CA' DEL BOSCO CUVÈE PRESTIGE FRANCIACORTA 55€

FERRARI MAXIMUM BRUT TRENTO 38€

BAR E COCKTAIL

- CAFFÈ 1,50€
- CAFFÈ MACCHIATO 2€
- CAFFÈ DEK 2€
- CAPPUCCINO 2,50€
- LIQUORE CINESE ALLA PRUGNA 3€
- MONTENEGRO 4€
- AMARO DEL CAPO 4€
- AMARO LUCANO 4€
- CYNAR 4€
- LIMONCELLO 4€
- MIRTO 4€
- LIQUIRIZIA 4€
- AVERNA 4€
- FERNET BRANCA 4€
- BRANCA MENTA 4€
- DIPLOMATICO 4,50€
- GRAPPA BIANCA 4,50€
- TEQUILA SHOT - JOSE CUERVO 2,50€
- APEROL SPRITZ 6€
- GIN TONIC 7€
- KAMIKAZE 7€
- TOKYO MARY 8€
- JUNGLE BIRD 8€
- MAOYA MOJITO 8€
- LITCHI MOJITO 8€
- EXOTIC MOJITO 8€
- YUZU SOUR 8€
- SPICY THAI MARGARITA 8€

DOLCI

- GRAHAM MANGO 7€
- NUTELLA FRITTA 6€
- TURÒN DE BANANA 6€
- MOCHI COCCO/PISTACCHIO/CIOCCOLATO/FRAGOLA 6€
- GELATO AL THE VERDE 6€
- GELATO AL PISTACCHIO 5€
- FRUTTA MANGO INTERO 8€