



SukiDai®

S U S H I



前菜

ENTRADAS

Culichi

Arroz frito con mariscos acompañado de aguacate, philadelphia y ensalada tampico. \$185

Ensalada de Mariscos

Combinación de mariscos en un aderezo de la casa. \$150

Sopa Udón

Fideo acompañado de verduras. \$120

Jaurégui Especial

Sopa udón de mariscos. \$170

Gohan Especial

Arroz blanco acompañado de aguacate, philadelphia y ensalada tampico. \$120

Yakitori (2 piezas)

Brochetas de pollo a la plancha acompañadas con gohan. \$120

Rollos Primavera (3 piezas)

Vegetarianos \$120
Philadelphia y camarón \$140
Especiales (rellenos de tampico y camarón empanizado) \$160

Sashimi

Láminas de marisco a elección sobre una cama de pepino acompañado de salsa especial. Atún \$170
Salmón \$170

Yakimeshi

Tradicional arroz frito
Vegetariano \$85
Pollo \$130
Res \$150
Camarón \$155
Mixto \$155
Atún o salmón \$170

Nigiri

Orden de 3
Atún, salmón y camarón. \$110

Kushiage

Platano macho y philadelphia (3 piezas) \$110
Manchego (2 piezas) \$130
Acompañadas de gohan.

Palomitas Sukidai

Trocitos de camarón capeado, bañados en aderezo especial, acompañados de gohan. \$135

Yakiebi (2 piezas)

Brochetas de camarón empanizadas acompañadas con gohan. \$120

Sukiball

Bola de arroz empanizada rellena de philadelphia y surimi, bañada en aderezo de la casa y salsa de anguila. \$120

Sukiball Especial

Coronada con tampico, bañada en aderezo de la casa y salsa de anguila. \$140

Culichi



Yakimeshi camarón



巻き

MAKIS *Clásicos*

California

Rollo envuelto en alga.
\$130

California Dai

Rollo envuelto en furikake.
\$130

Philadelphia

Rollo envuelto en queso philadelphia.
\$140

Philadelphia Empanizado

Rollo envuelto en queso philadelphia y empanizado.
\$140

Empanizado

\$130

Avocado

Rollo envuelto en aguacate.
\$140

Banana Roll

\$130

Banana Roll

Empanizado

\$140

Mango Suki

\$130



Tropical roll

Kiwi Dai

\$130

Tropical Roll

Rollo envuelto en fresa.
\$130

Kiuri Dai

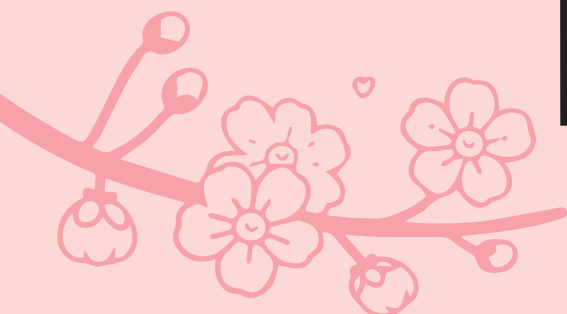
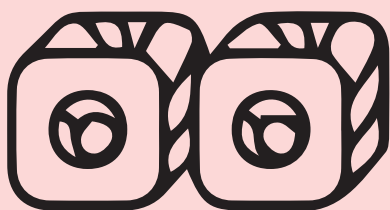
Rollo envuelto en pepino.
\$140

Tempura Roll

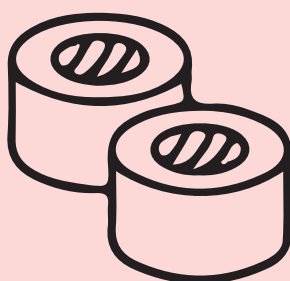
Rollo capeado en pasta tempura.
\$140

El relleno de los rollos es de pepino, aguacate, philadelphia y surimi.

La proteína puede ser remplazada a tu elección con costo extra.



@SukidaiGdl



クラシック

Todos nuestros platillos son preparados al instante,
agradecemos su tiempo de espera



大巻き MAKIS

Dai

Masago

Rollo envuelto en huevo de pez.
\$160

Salmón Roll

Rollo envuelto en salmón fresco.
\$150

Camaroll Especial

Rollo envuelto en camarón cocido.
\$150

Kani Roll

Rollo envuelto en cangrejo.
\$140

Unagui Roll

Rollo envuelto en anguila ahumada.
\$160

Sake-Kawa

Rollo envuelto en piel de salmón frita.
\$150

Chiva Roll

Rollo envuelto en aguacate y cangrejo relleno de tampico y camarón empanizado.
\$150

Arcoíris

Rollo envuelto en 7 mariscos.
\$160

Mar y Tierra

Rollo empanizado, relleno de res y camarón.
\$150

Sushi 3 Quesos

Rollo empanizado con queso amarillo, manchego y philadelphia.
\$150

MAKIS *Especiales*

Makami

Rollo empanizado coronado con tampico y trozos de camarón empanizado, bañado en aderezo chipotle y sriracha.
\$190

Ika Roll

Rollo envuelto en pulpo y aguacate, coronado con tampico y camarón empanizado, bañado en salsa de anguila y sriracha.
\$190

Cachito Roll

Rollo flameado, envuelto en aguacate, coronado con spicy de callo, bañado en salsa de anguila y sriracha.
\$190

Salmoncito Especial

Rollo flameado, envuelto en salmón coronado de spicy de kani, bañado en salsa de anguila y sriracha.
\$190

Tuna Hotatenai

Rollo envuelto en atún, coronado con spicy de callo y camarón capeado, bañado en salsa de anguila y sriracha.
\$190

Ebi Especial

Rollo envuelto en camarón, coronado con tampico y camarón empanizado, bañado en salsa de anguila y sriracha.
\$190

Kani Suki

Rollo envuelto en camarón y cangrejo, coronado con tampico y camarón empanizado, bañado en salsa de anguila y sriracha.
\$190

Marc Fitness

Rollo envuelto en philadelphia y piel de salmón frita, relleno de salmón y coronado con tampico y pulpo empanizado con un toque de sriracha.
\$190

Pablo Especial

Rollo envuelto en salmón, coronado con spicy agri dulce de atún, camarón empanizado y twist de limón, bañado en salsa de anguila y sriracha.
\$190

Mango Kush

Rollo envuelto en mango, coronado con spicy de callo y manzana, con un trozo de atún fresco y un toque de sriracha.
\$190

Beto Especial

Rollo envuelto en pepino, coronado con tampico y camarón empanizado, bañado en salsa de anguila y sriracha.
\$190

KONOS

Kono Ebi

Relleno de camarón empanizado y tampico, bañado en salsa de anguila y sriracha.
\$135

Kono Sake No Kawa

Relleno de piel de salmón frita, salmón fresco, tampico y bañado en salsa de anguila y sriracha.
\$135

Kono 98

Envuelto en piel de pepino, relleno de kani empanizado y tampico, bañado en salsa de anguila y sriracha.
\$135

Kono Karague

Relleno de spicy 91 y pulpo frito, bañado en salsa de anguila y sriracha.
\$135

La base para todos los Konos es arroz, philadelphia y aguacate.

TOSTADAS

Aguachile \$85 / Atún \$85 / Callo \$85 / Pulpo \$85

TORRES

Hotatenai Especial

Torre de atún, con spicy agridulce y camarón empanizado, bañada en salsa de anguila y sriracha.
\$190

Salmón

Torre de salmón coronada con spicy de kani, anguila ahumada, bañada en salsa de anguila y sriracha.
\$190

Ebi

Torre de camarón empanizado coronada con tampico, bañada en salsa de anguila y sriracha.
\$190

La base para todas las Torres es arroz, aguacate y philadelphia.

MENÚ *Infantil*

Camarones mini Dai (5 piezas)

Empanizados o a la plancha acompañados de papas o arroz.
\$100

Nuggets de pollo (5 piezas)

Acompañados con papas o arroz.
\$100

POSTRES

Helado frito \$95

Banana Tempura \$100



Banana tempura

BOWLS

Bowl no Kawa

Gohan acompañado con salmón fresco, pepino, aguacate, tampico, philadelphia y piel de salmón frita, bañado en salsa de anguila y sriracha.
\$190

Bowl Mar y Tierra

Gohan acompañado con pollo, res y camarón, bañado en salsa teriyaki, acompañado de verduras a la plancha.
\$190

Bowl Tuna

Gohan acompañado con atún fresco, tampico, philadelphia, pepino y aguacate, bañado en salsa de anguila y sriracha.
\$190

Atún al cilantro



PLATILLOS

Atún al cilantro

Atún sellado a las finas hierbas, acompañado de salsa de cilantro y gohan.
\$195

Témpura

Verduras \$135
Camarones \$200

Camarones al Coco

Acompañados de ensalada fresca y gohan.
\$200

Camarones Sukidai

Camarones empanizados acompañados de ensalada fresca con aderezo de la casa y gohan.
\$200

Seuyori

Camarones capeados bañados en salsa seuyori, acompañados de ensalada fresca y gohan.
\$200

Especial de la casa

Rica combinación de pollo, res y camarón gratinados acompañados de arroz frito y ensalada fresca.
\$210

Térisuki

Pechuga de pollo empanizada, acompañado de gohan con champiñones salteados y un toque de salsa teriyaki.
\$165

Ika Suki

Pulpo salteado con ajo y un toque de sriracha, acompañado de ensalada fresca y gohan.
\$270

Sakana Dai

Filete de pescado empanizado o a la plancha acompañado de ensalada fresca, aderezo de la casa y gohan.
\$200

Pollo agridulce

Cubos de pollo capeados acompañados de arroz frito.
\$160

Camarones Sukidai





Teppanyaki mixto

OI SHI DON

Udón con calabaza, zanahoria, pimiento, cebolla y brócoli a la plancha, bañada en salsa teriyaki y un toque de ajonjolí.

\$135 vegetariano
\$180 Pollo
\$210 Res
\$210 Camarón
\$220 Mixto

TEPPANYAKI / TERIYAKI

Calabaza, zanahoria, champiñon, brócoli, col y germinado.

\$125 Vegetariano
\$170 Pollo
\$200 Res (filete)

\$200 Camarón
\$210 Mariscos
\$210 Mixto

Paquetes

Paquete 1

2 sushis clásicos a elegir,
más guarnición de arroz frito.

\$270

Paquete Especial

2 sushis clásicos a elegir,
más arroz culichi.

\$340

Charolas

8 rollos más guarnición de arroz frito.

Especialidades

\$1,350

Clásica

\$900

Charola Especial





Promociones

TODOS LOS DÍAS

2 sushis
clásicos
+ arroz frito

\$270

MIÉRCOLES

Todos
los sushis

3×2

JUEVES

En la compra
de 2 o más
platos

***Helado frito
¡GRATIS!***

Bebidas

Naranjada	\$49 / \$80 1L.
Limonada	\$49 / \$80 1L.
Calpico	\$49 / \$80 1L.
Té helado	\$49 / \$80 1L.
Sangría	\$60 / \$110 1L.
Sangría frappé	\$95 / \$120 1L.

Refrescos	\$40
Cerveza	\$45
Michelada	\$65 / \$120 1L.
Rusa	\$55 / \$100 1L.
Jarra	\$120
Agua de sabor	\$40

いただきます!

itadakimasu!

Todos nuestros platos son preparados al instante,
agradecemos su tiempo de espera.

El consumo de marisco crudo es responsabilidad del cliente.

Nuestros productos pueden estar en contacto con semillas, frutas y
productos que pueden no estar especificados.

Si usted padece alguna alergia, por favor háganoslo saber.



Sucursales

Artesanos

Av. Artesanos 1080
Col. Oblatos
33 2602 4944 • 33 2456 8050

Paseo de Los Filósofos

Paseo de Los Filósofos 1723
Col. Colinas de la Normal
33 3146 0944 • 33 1652 3708

Zapopan

Av. Aurelio L. Ortega 707
Col. Seattle
33 1721 6986

Santa Tere

Andrés Terán 422
Col. Santa Teresita
33 3258 2342 • 33 1516 3163

Río Nilo

Av. Río Nilo 2713
Col. Jardines de la Paz
33 3640 8484 • 33 3326 0072

Horario:

Lunes a sábado de 1:00 pm a 9:00 pm
Domingos de 1:00 pm a 8:00 pm



sukidaisushi.com