



twiga sumosan


### Sumosan Signature Platter - Sashimi, Nigiri, Maki Rolls

For 2 People	€ 60
For 4 People	€ 119
For 8 People	€ 238

### Sushi & Sashimi

	Nigiri 1pcs	Sashimi 3pcs
Salmon - Saumon	€ 5	€ 14
Tuna - Thon	€ 7	€ 16
Seabass - Loup de Mer	€ 6	€ 16
Yellowtail - Sérieole	€ 6	€ 16
Salmon Roe - Œuf de Saumon	€ 5	€ 15
Eel - Anguille	€ 6	€ 17
Cooked Prawns - Gambas cuites	€ 4	€ 12
King Crab - Crabe Royal	€ 6	€ 18

### Maki Rolls

Albermarle 	Salmon, avocado and crispy quinoa <b>Saumon, avocat, et crispy quinoa</b>	€ 19
Billionaire	Angus beef, asparagus and mushrooms, creamy truffle sauce <b>Bœuf Angus, asperges et champignons, sauce crémeuse à la truffe</b>	€ 24
California	King crab and avocado, tobiko <b>Crabe royal et avocat, tobiko</b>	€ 22
Prawn Tempura	Prawn tempura, lettuce and unagi sauce <b>Tempura de crevette, laitue, sauce unagi</b>	€ 17
Salmon & Avocado	Salmon, avocado, sesame seed <b>Saumon, avocat, graines de sésame</b>	€ 17
T&T	Tuna tartar and creamy truffle sauce, fried leek <b>Tartare de thon et sauce crémeuse à la truffe, poireaux frits</b>	€ 19
Yasai	Cucumber, avocado and gari (v) <b>Concombre, avocat et gari (v)</b>	€ 15
Isobe	Fried maki with King crab, avocado, tobiko and salmon tartare <b>Maki tempura Crabe royal, avocat, tobiko et tartare de saumon</b>	€ 23
Spicy Tuna	Tuna, Wasabi and Spicy Mayo <b>Thon, wasabi et mayonnaise épicée</b>	€ 19
Spicy California	King crab and avocado, tobiko and spicy mayo <b>Crabe royal, avocat, tobiko et mayonnaise épicée</b>	€ 22
Buba	Sea bass, jalapeno, cucumber, crispy tempura, truffle mayo <b>Loup, jalapenos, concombre, crispy tempura, mayo à la truffe</b>	€ 20
Spicy Hamachi Quinoa	Hamachi, almond, quinoa, spicy mayo <b>Serirole, amandes, quinoa, spicy mayo</b>	€ 22
Crispy Asparagi and Spicy Tuna	Crispy asparagus, tuna, chili garlic sauce <b>Asperges crispy, thon, sauce chili et ail</b>	€ 19
Wasabi Prawn and Mango Salsa	Prawn, wasabi mayo, mango salsa <b>Crevette, mayo wasabi, sauce mangue</b>	€ 20



## Menu

*I nostri pesci & crostacei non sono di allevamento  
e sono pescati giornalmente.*

*Nos poissons et crustacés ne sont pas issus de l'élevage  
et sont pêchés quotidiennement.*

*Our fishes and shellfish are not farmed  
and caught fresh daily*



## Sunset Menu 64 €/Pers.

(from 7<sup>pm</sup> till 9<sup>pm</sup>)

### To start with...

*Crazy Fish Salad (rucola, cherry tomato, avocado, black olive)*

*Salade Crazy Fish (rucola, tomates cerises, avocat, olives noires)*

*Crispy Calamari and Spicy Mayo*

*Friture de Calamars avec mayo épicée*

*Seared Salmon, Lime Soy and Mustard Miso*

*Tataki de Saumon, Sauce Soja au Citron et basilic*

*Albermarle Roll*

*Salmon, avocado and crispy quinoa*

*Saumon, avocat, quinoa croustillant*

### Followed by...

*Grilled Chicken, Yakitory Sauce, Sichimi Pepper*

*Supreme de Poulet, Sauce Yakitory, Poivre Sichimi*

*Wild Seabass Caserecce with Lemon Zest*

*Caserecce au loup de mer sauvage et citron*

### To Finish...

*Fresh Fruit Platter*

*Plateau de fruits*

*(The menu is served for the whole table, water, coffee and a glass of house wine included)*

### Raw / Cru

*Seared Salmon, Lime Soy and Mustard Miso* 

€ 22

*Tataki de Saumon, sauce soja au citron et basilic*

*Hamachi Tiradito, Julienne Ginger and Fresh Sliced Truffle* 

€ 26

*Carpaccio de Sériole, julienne de gingembre, truffe fraîche*

*Angus Beef Tataki, Truffle Ponzu and Fresh Truffle*

€ 30

*Tataki de Bœuf Angus, truffe ponzu et truffe noire fraîche*

### Hot / Chaud

*Grilled Whole Baby Chicken with Miso Ginger Sauce*

€ 40

*Coquelet Grillé et sa sauce Miso au Gingembre*

*T Bone Steak with Yuzu KOSHO Butter*

€ 120

*T Bone steack et son beurre yuzu kosho*

*Short Ribs with Galby Sauce*

€ 45

*Cote de Bœuf et sa sauce galby*

*Cream Crab with Spicy Mayo and Tobiko*

€ 96

*Chair de crabe, spicy mayo et tobiko*

*Skeward of Beef Filet Grilled with Yakiniku Sauce*

€ 50

*Brochette de filet de Bœuf grillé sauce yakiniku*

*Alaskan Marinated Miso Black Cod*

€ 47

*Black cod d'Alaska mariné à la sauce miso*

### *Small Dishes / Petits Plats*

<i>Steamed Edamame, Maldon Salt (v)</i> <i>Edamame vapeur, gros sel</i>	€ 6
<i>Spicy Edamame, Chili Garlic and Ginger Sauce (v)</i> <i>Edamame épicé, sauce chili et gingembre</i>	€ 7
<i>Angus Beef Tacos, Creamy Sweet Soy Sauce (3pcs)</i> <i>Tacos de Bœuf Angus, sauce crémeuse au soja sucré</i>	€ 18
<i>Assorted Raw Fish Tacos, Sesame Soy (3pcs)</i> <i>Tacos de poisson cru, sesame soya</i>	€ 14
<i>Shrimps Tempura, Creamy Chili Sauce</i> <i>Crevettes en tempura, sauce chili crémeuse</i>	€ 35
<i>Crispy Rice, Spicy Salmon Tartar (4pcs)</i> <i>Riz croquant avec son tartare de saumon épicé</i>	€ 15
<i>Gyoza Miso Cod and Prawn, Chili Yuzu Ponzu (4pcs)</i> <i>Gyoza de cabillaud mariné dans sa sauce miso et gambas, chili yuzu ponzu</i>	€ 19
<i>Sumosan Tuna Tartare (Avocado, Truffle Oil, Quail Eggs, Truffle Mayo)</i> <i>Tartare de thon sumosan, avocat, huile de truffe, oeufs de caille, mayo à la truffe</i>	€ 31
<i>Pillow of Beef</i> <i>Pillow de Bœuf</i>	€ 16

### *Soup & Salads / Soupes & Salades*

<i>Miso Soup, Nameko Mushrooms, Seaweed and Tofu (v)</i> <i>Soupe Miso, champignons nameko, algues et tofu</i>	€ 6
<i>Baby Spinach, Beans, Honey Sesame Dressing (v)</i> <i>Jeunes pousses d'épinard, pignons, sauce au miel et sésame</i>	€ 16
<i>Lobster Salad (Lolli biondo, Lobster Citrus dressing)</i> <i>Salad de homard, laitue</i>	€ 39
<i>Arthichoks Salad (Truffle Sauce and Dry Miso)</i> <i>Salad d'artichauts, sauce à la truffe, miso</i>	€ 23

### *Signature Set Menu 126 €/Pers.*

#### *To start with...*

*Plateau Royal*  
*Oysters, langoustines, red prawns and seafood*  
*Huitres, langoustines, gambas et fruits de mer*  
*Hamachi Tiradito, Julienne Ginger and Fresh Sliced Truffle*  
*Carpaccio de Sériole, julienne de Gingembre, truffe fraîche*  
*Burrata Cheese with Cherry Tomatoes*  
*Burrata et tomates cerises*

#### *Followed by...*

*Sushi, Sashimi and Maki Rolls Selection*  
*Selection de Sushi, Sashimi et Maki rolls*

#### *To Finish with...*

*Alaskan Marinated Miso Black Cod, Pickle Yuzu Daikon*  
*Black Cod d'Alaska Mariné au Miso, Yuzu Daikon*  
*Grilled Angus Ribeye, Sweet Chili Soy*  
*Faux filet Angus, Sauce soja Sweet Chili*  
*Gnocchetti with Red King Prawns, Cherry Tomatos and Pecorino Cheese*  
*Gnocchetti, Gambas rouges, tomates cerises et pecorino*

#### *...For the Gran Finale*




*Fruits selection and Fruttinis*  
*Asiette des fruits et fruttini*



### Starters & Salades / Entrées & Salades

Crazy Fish Salad (rucola, cherry tomato, avocado, black olive, red prawns)	€ 28
Salade Crazy Fish (rucola, tomates cerises, avocat, olives noires, gambas rouges)	
Burrata Cheese with Cherry Tomatoes	€ 25
Burrata et tomates cerises	
Burrata with Black Truffle	€ 53
Burrata et truffe noire	
Warm Octopus Salad with Potatoes	€ 28
Salade de Poulpe tiède et pommes de terre	
Baked Potato with Caviar (Siberian Imperial 30gr)	€ 96
Pomme de terre au four et Caviar (Siberian Imperial 30 gr)	
Baked Potato with Black Truffle	€ 53
Pomme de terre au four et truffe noire	
Warm Red King Prawns, Garlic, Herbs, Chilli	€ 38
Gambas Rouges Tièdes à l'ail et aux fines herbes, sauce Chili	


### Raw Starters / Nos entrées crues

Plateau Crazy Fish (min per 2) 4 Oysters, 4 Langoustines, 2 Red Prawns and Seafood	€ 85
4 Huitres, 4 Langoustines, 2 Gambas et Fruits de mer	
Oysters Tarbourech N3	1pcs/€ 8
Huitres Tarbourech	
Red King Prawns or Langoustine 	100gr/€ 13
Gambas rouges ou Langoustines	
Red King Prawns Carpaccio 	€ 34
Carpaccio de Gambas rouges	
Catch of the Day Carpaccio	€ 29
Carpaccio du jour	
Catch of the Day Tartare, Avocado and Lime	€ 31
Tartare du jour, avocat, citron vert	
Tuna Tartare with Potatoes, Lemon & Lime Zest 	€ 31
Tartare de Thon avec pommes de terre, citron et zeste de lime	


### Cooked Starters / Nos entrées chaudes

Clams and Mussels sautéed	€ 32
Sauté de coquillages	
Mixed Fried Seafood	€ 38
Friture de Fruits de mer	
Crispy Calamari and Spicy Mayo	€ 28
Friture de Calamars avec mayo épicée	

### Pasta dishes / Notre sélection de pâtes

Penne Pasta with Arrabbiata Sauce	€ 25
Penne all'arrabiata	
Potatoes Gnocchi with Tomato Sauce	€ 27
Gnocchi de pommes de terre à la sauce tomate	
Gnocchetti with Red King Prawns, Cherry Tomatoes and Pecorino Cheese 	€ 34
Gnocchetti, Gambas rouges, tomates cerises et pecorino	
Wild Seabass Caserecce with Lemon Zest	€ 30
Caserecce au Loup de mer sauvage et citron	
Tagliolini with Mediterranean Lobster	100gr/€ 16
Tagliolini au homard de la méditerranée	
Tagliolini with Fish of the Day and Cherry Tomatoes	€ 34
Tagliolini au poisson du jour et tomates cerises	
Tagliolini with Black Truffle	€ 63
Tagliolini à la truffe noire	
Spaghetti with Clams	€ 30
Spaghetti aux palourdes	

### Main Courses / Plats principaux

Catch of the Day: Salt or Oven Baked or in Guazzetto 	100gr/€ 11
Poisson du jour	
Grilled Langoustine or Red King Prawns	100gr/€ 13
Langoustines grillées ou Gambas rouges	
Mediterranean Lobster (Grilled, Steamed or Catalan style)	100gr/€ 16
Homard méditerranéen (grillé, au court bouillon ou a la Catalane)	
Mini Veal Milanese	€ 40
Petite milanaise de Veau	
Veal Scaloppine with Lemon Sauce	€ 40
Filet de Veau sauce citronnée	
Veal Scaloppine with Black Truffle	€ 84
Piccata de Veau a la truffe noire	
Black Angus RibEye Grilled	€ 53
Faux filet Black Angus grillé	
Wagyu Australian RibEye	€ 126
Entrecôte de Wagyu australien rib-eyes	
Salt-crust low temperature Baked Short Ribs	€ 150
Ribs de bœuf cuits à basse température en croûte de sel	

### Side Orders

Mixed Salad/ Green salad	€ 8	Seasonal Vegetables	€ 8
Salade mixte/Salade verte		Légumes de saison	
Roasted Potatoes	€ 8	Grilled Vegetables	€ 10
Pommes de terre au four		Légumes grillés	