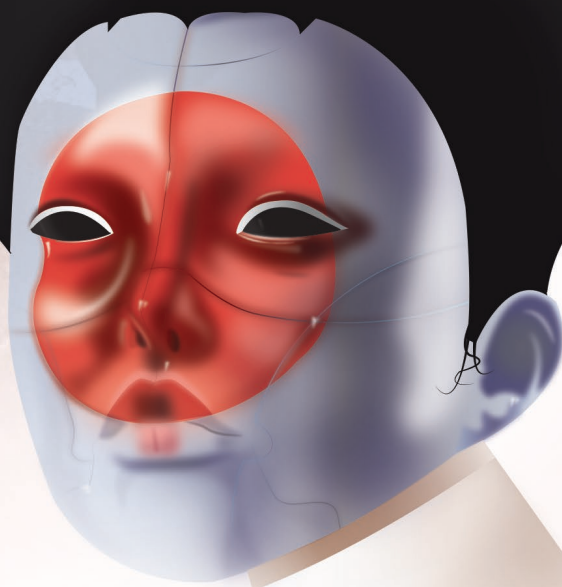


YAKUZA

BY *Olivier*

PARIS



Bienvenue au Yakuza by Olivier Paris.

[RESTAURANTESYAKUZA.COM/FR](https://www.restaurantesyakuza.com/fr)

 @YAKUZA_BYOLIVIERPARIS

I ENTRÉES

EDAMAME

À LA FLEUR DE SEL OU ÉPICÉ
WITH FLEUR DE SEL OR SPICY

10 €

EDAMAME TRUFFE

À LA TRUFFE
WITH TRUFFLE

12 €

IKA CRISPY

SEICHES CROUSTILLANTES AVEC SHICHIMI TOGARASHI
ET MAYONNAISE WASABI

CRISPY SQUIDS WITH SHICHIMI TOGARASHI AND MAYONNAISE WASABI

25 €

GYOSA

POULET ET LÉGUMES
CHICKEN AND VEGETABLES

18 €

GYOSA GREEN

LÉGUMES
VEGETABLES

15 €

MISO

SOUPE DE MISO, TOFU ET ALGUES
MISO SOUP, TOFU AND SEAWEED

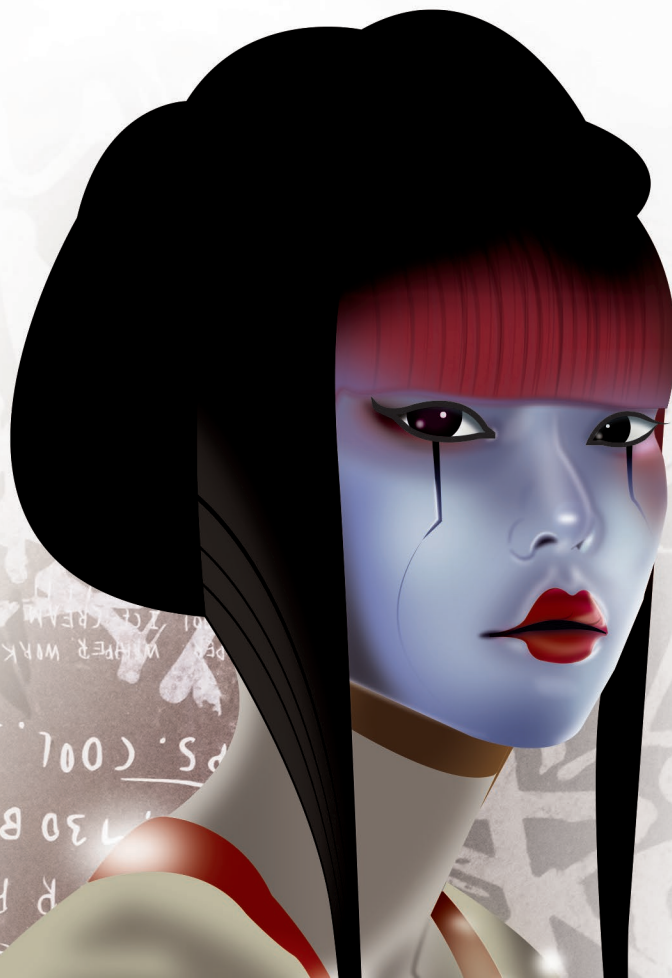
14 €

TATAKI DE THON

YUZU ET SAUCE MISO

ACCOMPAGNÉ D'UNE SALADE VERTE SAUCE WASABI
TUNA TATAKI WITH MISO SAUCE, GREEN SALAD WITH WASABI SAUCE

46 €



CLASSIQUES YAKUZA

TACO SAKANA (1 PC.) TACO DE POISSONS ET GUACAMOLE FISH TACO AND GUACAMOLE	19 €
NEW STYLE HAMACHI CARPACCIO DE SÉRIOLE AU PONZU TRUFFÉ YELLOWTAIL AND TRUFFLED PONZU	32 €
GUNKAN TRUFFÉ (2 PCS.) SAUMON, TEMPURA DE CREVETTE, ŒUF DE CAILLE ET TRUFFE NOIRE SALMON, SHRIMP TEMPURA, QUAIL EGG AND BLACK TRUFFLE	22 €
HOT YAKUZA (8 PCS.) SAUMON, CREAM CHEESE ET TERIYAKI SALMON, CREAM CHEESE AND TERIYAKI	24 €
TARTARE DE TORO ET CAVIAR TARTARE DE VENTRECHE DE THON ET CAVIAR FAT BELLY TUNA TARTARE AND CAVIAR	85 €
GUNKAN DE K.O.B (2 PCS.) WAGYU, FOIE GRAS, CONFIT D'OIGNONS ET TERIYAKI WAGYU, FOIE GRAS, CONFIT ONION AND TERIYAKI	25 €
NIGIRI WAGYU (2 PCS.) WAGYU BRAISÉ, ŒUF DE CAILLE ET TRUFFE BRAISED WAGYU , QUAIL EGG AND TRUFFLE	25 €

ASSORTIMENTS DE SUSHIS

SAKURA (1 PERSONNE) (1 PERSON) UNIQUEMENT LE MIDI / ONLY AT LUNCHTIME 1 TACO, 3 NIGIRIS, 4 MAKI, 9 SASHIMI ET 2 GUNKANS	75 €
MORIAWASE (12 PCS.) SUSHIS	80 €
VÉGÉTARIEN (12 PCS.) SUSHIS	50 €
SÉLECTION DE GUNKANS (10 PCS.) GUNKANS SELECTION	95 €
SÉLECTION DE NIGIRIS (10 PCS.) NIGIRIS SELECTION	95 €
SÉLECTION DE SASHIMI (24 PCS.) 6 VARIÉTÉS DE POISSON 6 VARIETY OF FISH	95 €
YAKUZA (32 PCS.) LES EMBLÉMATIQUES DE YAKUZA PARIS PLATEAU POUR 2 PERSONNES : SÉLECTION DE SASHIMIS, GUNKANS, MAKISUSHI & NIGIRI YAKUZA PARIS'S ICONIC PLATTER FOR 2 : SASHIMIS SELECTION, GUNKANS, MAKISUSHI & NIGIRIS	175 €

I SPÉCIALITÉS YAKUZA (2 PCS.)

GUNKAN PADRÓN

SAUMON, THON ÉPICÉ, GINGEMBRE ET PIMENT PADRÓN
SALMON, SPICY TUNA, GINGER AND PADRÓN PEPPER

18 €

GUNKAN HOTATE

THON, SAINT-JACQUES ET VINAIGRETTE SOJA
TUNA, SCALLOP AND SOY VINAIGRETTE

18 €

GUNKAN ROI

SAUMON, KING CRAB ET ŒUF DE CAILLE
SALMON, KING CRAB AND QUAIL EGG

22 €

GUNKAN AMA EBI

SÉRIOLE ET CREVETTES DOUCES D'ALASKA
YELLOWTAIL AND SWEET SHRIMP FROM ALASKA

20 €

GUNKAN TORO

VENTRECHE DE THON, THON, FOIE GRAS ET CHIPS DE POIREAUX
TUNA BELLY, TUNA, FOIE GRAS AND LEEK CHIPS

24 €

GUNKAN SHIROMI

POISSON BLANC, ZESTE DE CITRON VERT, GINGEMBRE,
CONFIT D'OIGNONS ET LA-YU
WHITE FISH, LIME, GINGER, CONFIT ONION AND LA-YU

20 €

NIGIRI NEW STYLE

SAUMON, GINGEMBRE CONFIT ET SHICHIMI TOGARASHI
SALMON, GINGER AND SHICHIMI TOGARASHI

20 €

NIGIRI ENGAWA

TURBOT BRAISÉ, YUKARI, CITRON VERT ET CORIANDRE
SEARED TURBOT, YUKARI, LIME AND CORIANDER

19 €

NIGIRI ANGUILE FOIE GRAS

ANGUILLE GRILLÉE AU SOJA ET SUNOMONO DE POMME
GRILLED EEL WITH SOY SAUCE AND APPLE SUNOMONO

24 €

NIGIRI SAUMON ET TRUFFE

SAUMON BRAISÉ, TRUFFE FRAICHE ET FLEUR DE SEL
SEARED SALMON, TRUFFLE AND FLEUR DE SEL

24 €

NIGIRI THON CROUSTILLANT ET CAVIAR

TARTARE DE THON ET CAVIAR SUR RIZ FRIT CROUSTILLANT
TUNA TARTARE WITH CAVIAR ON FRIED RICE

28 €



| SUSHIS ET SASHIMIS

TEMAKI SHAKE SAUMON ET CIBOULETTE SALMON AND SPRING ONION	17 €
TEMAKI MAGURO THON ET CIBOULETTE TUNA AND SPRING ONION	22 €
TEMAKI CALIFORNIA CREVETTE, SAUMON, CONCOMBRE ET MANGUE SHRIMP, SALMON, CUCUMBER AND MANGO	22 €
NIGIRI SHAKE (2 PCS.) SAUMON AVEC CAVIAR + 8€ SALMON WITH CAVIAR + 8€	17 €
NIGIRI SHIROMI (2 PCS.) POISSON BLANC WHITE FISH	17 €
NIGIRI MAGURO (2 PCS.) THON TUNA	20 €
NIGIRI HAMACHI (2 PCS.) SÉRIOLE AVEC CAVIAR + 8€ YELLOWTAIL WITH CAVIAR +8€	20 €
NIGIRI TORO (2 PCS.) VENTRECHE DE THON AVEC CAVIAR + 8€ TUNA BELLY SUSHIS WITH CAVIAR +8€	25 €
SASHIMI SHAKE (4 PCS.) SAUMON SALMON	18 €
SASHIMI SHIROMI (4 PCS.) POISSON BLANC WHITE FISH	20 €
SASHIMI MAGURO (4 PCS.) THON TUNA	22 €
SASHIMI HAMACHI (4 PCS.) SÉRIOLE YELLOWTAIL	22 €
SASHIMI TORO (4 PCS.) VENTRECHE DE THON TUNA BELLY	26 €



| MAKISUSHI

CALIFORNIA (4 PCS.) CREVETTE, SAUMON, CONCOMBRE ET MANGUE SHRIMP, SALMON, CUCUMBER AND MANGO	22 €
SPIDER ROLL (4 PCS.) SOFT SHELL CRAB, SAUMON, AVOCAT, POIREAU ET RADIS SOFT SHELL CRAB, SALMON, AVOCADO, LEEK AND RADISH	32 €
SPICY TUNA (4 PCS.) THON EPICÉ ET CHOU CHINOIS SPICY TUNA AND CABBAGE	28 €
TORO (4 PCS.) VENTRECHE DE THON, KING CRAB ET CAVIAR TUNA BELLY, KING CRAB AND CAVIAR	45 €
URA VEGGIE (4 PCS.) ASPERGE, CAROTTE, SALADE ET PATATE DOUCE ASPARAGUS, CARROT, LETTUCE AND SWEET POTATO	20 €
FUTOMAKI (4 PCS.) TAMAGO, KAMPYO, SAUMON, THON, AVOCAT, MASAGO, CONCOMBRE ET RADIS TAMAGO, KAMPYO, SALMON, TUNA, AVOCADO, MASAGO, CUCUMBER AND RADISH	28 €
UNAGUI (4 PCS.) ANGUILLE BRAISÉE, FOIE GRAS ET SUNOMONO DE POMME EEL, FOIE GRAS AND APPLE SUNOMONO	35 €
FUTOMAKI TORO (5 PCS.) VENTRÊCHE DE THON ET CEBETTE FAT BELLY TUNA AND CHIVES	45 €



| TEMPURAS

TEMPURA EBI

CREVETTES
SHRIMP

32 €

TEMPURA YASAI

LÉGUMES
VEGETABLES

28 €

| PLAT CHAUD FROM THE KITCHEN

KURO TARA GINDARA

BLACK COD MARINÉ À LA SAUCE MISO
THE BLACK COD MARINATED IN SWEET MISO

52 €

BROCCOLINI

À LA SAUCE SOJA
BROCCOLINI WITH SOY SAUCE

15 €

CHAMPIGNON

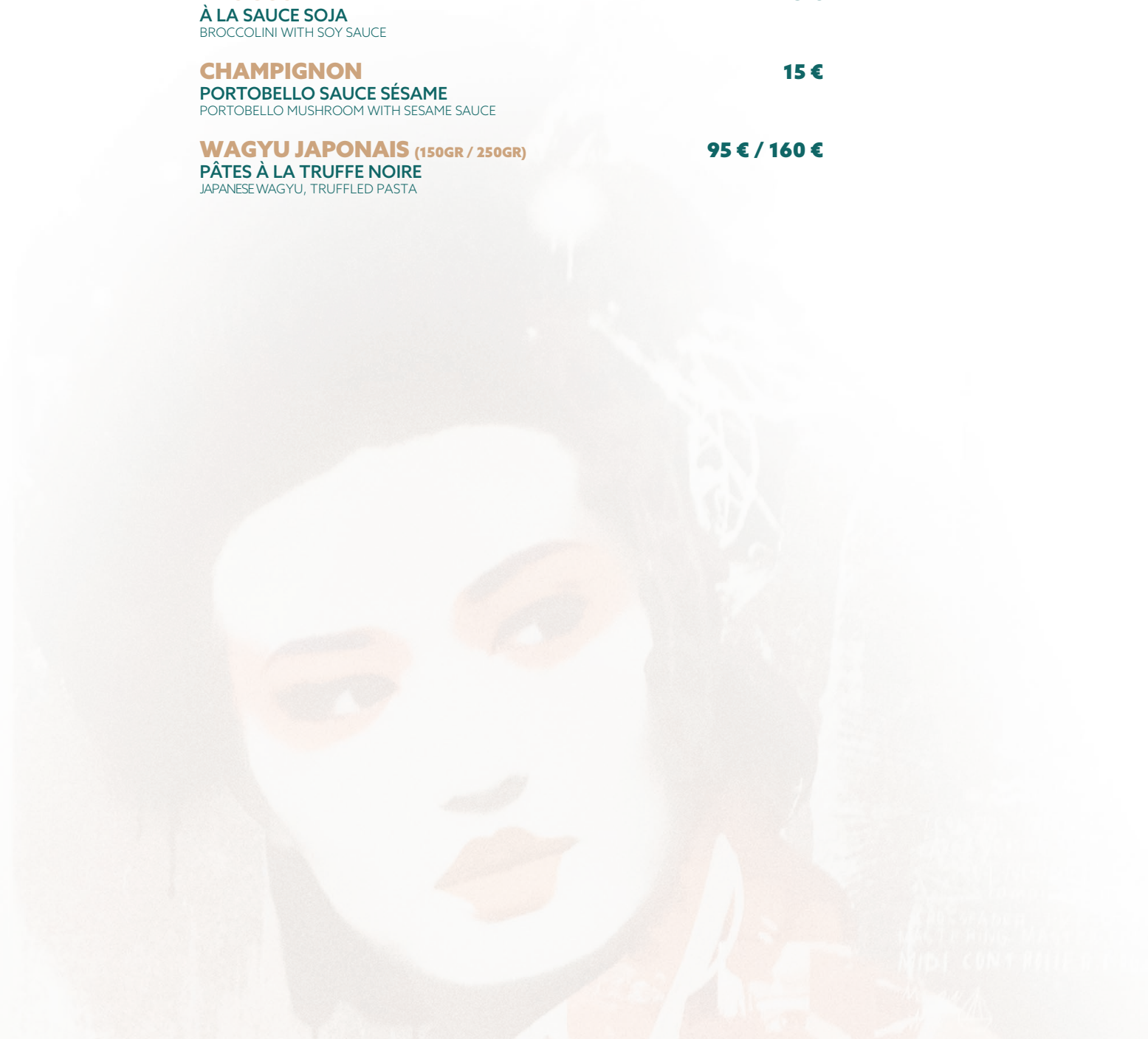
PORTOBELLO SAUCE SÉSAME
PORTOBELLO MUSHROOM WITH SESAME SAUCE

15 €

WAGYU JAPONAIS (150GR / 250GR)

PÂTES À LA TRUFFE NOIRE
JAPANESE WAGYU, TRUFFLED PASTA

95 € / 160 €



I DESSERTS

"SUCCÈS GARANTI"

MOUSSE AU CHOCOLAT, ÉCLATS DE KIT KAT & BISCUIT
CHOCOLATE MOUSSE, KIT KAT & BISCUIT

15 €

FONDANT MATCHA ET CHOCOLAT BLANC

GLACE AU SÉSAME NOIR
MATCHA AND WHITE CHOCOLATE FONDANT, BLACK SESAME ICECREAM

15 €

GÂTEAU DE BANANE ET MATCHA

CARAMEL TOFFEE ET GLACE COCO
BANANA CAKE, MATCHA, CARAMEL TOFFEE AND COCONUT ICECREAM

15 €

CRÈME BRÛLÉE AU JASMIN

JASMIN CRÈME BRÛLÉE AND RASPBERRY SORBET

15 €

GLACE - ICE CREAM

2 BOULES AU CHOIX : SÉSAME NOIR, COCO, FRAMBOISE,
VANILLE, MATCHA

2 SCOOPS: BLACK SESAME, COCONUT, RASPBERRY, VANILLA, MATCHA

12 €

MOCHIS (1 PC.)

PÂTE DE RIZ GLUANTE FOURRÉES, PARFUM SUR DEMANDE
STUFFED STICKY RICE DOUGH, FLAVOURS ON DEMAND

13 €

YAKUZA SYMPHONIE

SÉLECTION DE DESSERTS ICONIQUES
SELECTION OF ICONIC DESERTS

65 €



PRIX NETS / NET PRICES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODERATION.
ALCOHOL CAN BE DANGEROUS TO YOUR HEALTH. DRINK WITH MODERATION.

LA LISTE DES ALLERGÈNES ET L'ORIGINE DE NOS VIANDES SONT DISPONIBLES
AUPRÈS DU RESTAURANT.
ALLERGENS LIST AND THE ORIGIN OF THE MEAT ARE AVAILABLE AT THE RESTAURANT.

YAKUZA

BY *Olivier*

PARIS



Tenerife 

Le monde créé par Olivier da Costa

Le concept Yakuza by Olivier fait partie du groupe créé par Olivier da Costa, proposant une remarquable diversité de concepts gastronomiques d'exception. Avec plus de deux décennies à développer des expériences culinaires inégalées, le Chef Olivier a acquis une renommée mondiale en transformant ses établissements en succès indéniables.

Au sein de ce groupe exceptionnel, Yakuza s'élève fièrement aux côtés de six autres concepts distinctifs; SEEN, XXL, Clássico, K.O.B (Knowledge of Beef) et Guilty.

Ces concepts de renom sont les âmes des restaurants "by Olivier", surprenant continuellement les palais à travers le monde - de São Paulo au Brésil à Bangkok en Thaïlande, ainsi que dans des lieux emblématiques européens tels que Lisbonne, Paris, Nice, Londres, Oporto, Rome, Cascais, l'Algarve, et bientôt en Espagne. Avec plus de 20 lieux différents, leur succès retentissants témoignent de l'extraordinaire capacité d'Olivier da Costa à créer des concepts qui dépassent la simple gastronomie, offrant une expérience multisensorielle - où environnements cosmopolites, musiques justement mixées, cocktails sophistiqués et service exquis vous attendent.

Vivez par vous-même, les expériences créées par Olivier da Costa.



RESTAURANTESOLIVIER.COM

 @OLIVIERRESTAURANTS