


SUSHI BAR MENU


NIGIRI SUSHI (2 PCS)

 SALMON /SHAKE/SOMON	34
TUNA /MAGURO/TON	39
SEA BASS /SUZUKI/LUP DE MARE	37
OCTOPUS /TAKO/CARACATTĂ	39
YELLOW TAIL /HAMACHI/COD GALBEN	45
PRAWN /EBI/CREVETI	36
SALMON ROE /IKURA/ICRE DE SOMON	36
SPICY TUNA CUBES /KOBACHI/CUBULETE TON PICANT	49
AVOCADO /AVOCADO	26
JAPANESE OMELET /TAMAGO/OMLETĂ JAPONEZĂ	18
BARBECUED EEL /UNAGI/ANGHILA	45

SASHIMI (5 PCS/110 g)


TUNA /MAGURO/TON	65
SALMON /SHAKE/SOMON	48
 SEA BASS /SUZUKI/LUP DE MARE	62
 YELLOW TAIL /HAMACHI/COD GALBEN	68
SMOKED YELLOW TAIL /HAMACHI/COD GALBEN AFUMAT	68

TEMAKI (1 PCS)

CALIFORNIA /CRABSTICK, AVOCADO, CUCUMBER, FLYING FISH ROE/ CRAB, AVOCADO, CASTRAVETE, ICRE DE PESTE	24
 SPICY SALMON TEMAKI / SALMON, AVOCADO, LETTUCE, SCALLION, TEMPURA FLAKES / SOMON TEMAKI / SOMON TEMAKI, AVOCADO, CEAPA VERDE, FULGI TEMPURA	24
AVOCADO AND VEGETABLE TEMAKI / AVOCADO, CUCUMBER, CARROTS, ENOKI MUSHROOMS	18
TEMAKI CU LEGUME SI AVOCADO / AVOCADO, CASTRAVETE, MORCOVI, CIUPERCI ENOKI	

MAKIMONO SPECIALS

(cut in 6 or 8 pcs)

CALIFORNIA WITH KANIKAMA CRABSTICK, AVOCADO, CUCUMBER/CRAB, AVOCADO, CASTRAVETI	42
SPICY AND CRUNCHY TUNA SPICY MAGURO, AVOCADO WITH TEMPURA FLAKES / TON PICANT, AVOCADO, FULGI TEMPURA	52
CRISPY SALMON SPECIAL CRISP SALMON SKIN WITH OUR SPECIAL SAUCE /SOMON CROCANȚ CU SOS SPECIAL	34
SALMON AND IKURA CUBES OF SALMON TOPPED WITH SALMON ROE/ CUBURI DE SOMON SERVITE CU ICRE DE SOMON	48
HAMACHI AND SCALLION YELLOW TAIL AND SCALLION /COD GALBEN CU CEAPA VERDE	54
EBI TEMPURA PRAWN TEMPURA WITH AVOCADO AND RADISH SPROUTS / CREVETI TEMPURA CU AVOCADO SI GERMEI DE RIDICHE	54
 UMAMI ANGUS BEEF, CARROTS AND SCALLION AND KONBU KELP / VITA ANGUS, MORCOVI, CEAPA VERDE SI ALGE KOMBU	58
DRAGON ROLL SHRIMP TEMPURA, BBQ EEL, AVOCADO AND TOBIKO ROE / CREVETE TEMPURA, ANGHILA BBQ, AVOCADO SI ICRE TOBIKO	64
RAINBOW AHI TUNA, SALMON, SEABASS, EEL, CRAB AND AVOCADO / TON, SOMON, LUP DE MARE, ANGHILA, CRAB SI AVOCADO	68

Chef's Choice

*Așteptăm solicitări din partea clienților care doresc să știe dacă preparatele noastre conțin anumite ingrediente. Vă rugăm să informați ospătarul care v-a luat comanda cu privire la oricare cerință specială de dietă, de care ar trebui să fie conștienți atunci când vă pregătesc meniul comandat. Produsele noastre pot conține următorii alergeni: cereale care conțin gluten, crustacee, ouă, pește, arahide, soia, lapte, nuci, țelină, muștar, semințe de susan, dioxidul de sulf și sulfiți, lupin, moluște. Prețurile sunt exprimate în LEI și includ TVA. Taxa de servire nu este inclusă.

SUSHI BAR MENU

TEMPURA ROLL OF AHI TUNA 68
SALMON, SHRIMP AVOCADO, SPICY MAYO/
TON, SOMON, CREVETE, AVOCADO, MAIONEZA PICANTA

VEGAN ROLL 32
AVOCADO, CUCUMBER ,PICKLED CARROTS, KAIWARE SPROUTS /
AVOCADO, CASTRAVETE, MORCOVI, GERMEI KAIWARE

SUSHI & SASHIMI COMBO

AKASAKA 215
SUSHI SEA BASS, SALMON, OCTOPUS 6 PCS / SASHIMI TUNA 4 PCS /
SHRIMPS TEMPURA MAKI 6 PCS/CALIFORNIA MAKI 6 PCS/
LUP DE MARE, SOMON, CARACATTA 6 BUC / TON SASHIMI 4 BUC /
CREVETI TEMPURA 6 BUC / MAKI CALIFORNIA 6 BUC

MORIAWASE 115
SUSHI TUNA, SALMON, SEA BASS, OCTOPUS, EBI, CRAB, TAMAGO 7 PCS /
TON, SOMON, LUP DE MARE, CARACATTA, CREVETI, CRAB, TAMAGO 7 BUC

BENIHANA BOAT 160
SUSHI SALMON, TUNA, SHRIMPS, TAMAGO 4 PCS / SASHIMI TUNA, SALMON 6 PCS /
MAKI CALIFORNIA 6 PCS
SOMON, TON, CREVETI, TAMAGO 4 BUC / TON, SOMON 6 BUC/ MAKI CALIFORNIA 6 BUC

SASHIMI DELUXE 165
SEABASS, TUNA, SALMON, OCTOPUS, YELLOW TAIL 12 PCS /
LUP DE MARE, TON, SOMON, CARACATTA, COD GALBEN 12 BUC



Chef's Choice

*Așteptăm solicitări din partea clienților care doresc să știe dacă preparatele noastre conțin anumite ingrediente. Vă rugăm să informați ospătarul care v-a luat comanda cu privire la oricare cerință specială de dietă, de care ar trebui să fie conștienți atunci când vă pregătesc meniul comandat. Produsele noastre pot conține următorii alergeni: cereale care conțin gluten, crustacee, ouă, pește, arahide, soia, lapte, nuci, țelină, muștar, semințe de susan, dioxidul de sulf și sulfiți, lupin, moluște. Prețurile sunt exprimate în LEI și includ TVA. Taxa de servire nu este inclusă.

ZENSAI / APPETISERS

SHIRO MISO SOUP / TRADITIONAL STYLE WITH SEAWEED, TOFU AND SPRING ONIONS	16
SUPA JAPONEZA CU MISO / TOFU, ALGE SI CEAPA VERDE	
JAPANESE ONION SOUP / SLICED MUSHROOMS, SCALLIONS AND FRIED ONIONS	16
SUPA DE CEAPA JAPONEZA / CIUPERCI, CEAPA VERDE SI CEAPA PRAJITA	
TUNA TATAKI WITH SPICY YUZU DRESSING	100 g 65
LIGHTLY SEARED TUNA WITH DAIKON, ONION, SCALLION , FRESH GINGER AND KAIWARE SPROUTS / TON TATAKI, CEAPA, GHIMBIR PROASPAT SI GERMENI KAIWARE	
BENIHANA SALAD	120 g 25
CRISP AND FRESH GREEN VEGETABLES, BENIHANA GINGER DRESSING SALATA BENIHANA CU LEGUME SI SOS DE GHIMBIR	
 TEMPURA CHICKEN SALAD	80/80 g 36
CORNFED CHICKEN BREAST, LETTUCE, GINGER DRESSING AND SCALLIONS PIEPT DE PUI, SALATA, SOS DE GHIMBIR SI CEAPA VERDE	
CRUNCHY SOFT SHELL CRAB	120 g 38
CKIMCHI, BLACK PEPPER DIPPING SAUCE CRAB, KIMCHI, SOS CU PIPER NEGRU	
EDAMAME	120 g 19
SPICY SRIRACHA OR CLASSIC STEAMED WITH MALDON SEA SALT PASTAI DE SOIA CU SOS PICANT SAU LA ABURI CU SARE DE MARE	
WASABI PRAWN TEMPURA	100 g 52
BATTER FRIED PRAWNS, WASABI DIP CREVETI TEMPURA CU SOS WASABI	
FRIED MONEY BAG	80 g 38
WITH CHICKEN AND FRESH CORIANDER PACHETELE CU PUI SI CORIANDRU	
 CRISPY VEGETABLE ROLL	100 g 34
MANGO DIJON SAUCE RULOU CU LEGUME SI SOS DE MANGO SI MUSTAR DIJON	

Chef's Choice

Dinner Menu Also Available During Lunch/
Meniul de Cină este Disponibil și la Pranz

*We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request. Our products may contain the following allergens: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupin, molluscs. Prices are in LEI and include VAT. Service charge is not included.

TRADITIONAL DINNERS

~ SINCE 1964 ~

TRADITIONAL DINNERS include:

JAPANESE ONION SOUP HIBACHI VEGETABLES
BENIHANA SALAD STEAMED RICE
PRAWN APPETIZER LEMON SORBET

MENIURILE TRADITIONALE includ:

SUPA DE CEAPA LEGUME HIBACHI
SALATA BENIHANA OREZ INABUSIT
APERITIV CREVETI SORBET DE LAMAIE

HIBACHI CORN FED CHICKEN 98

SUCCULENT CHICKEN BREAST WITH TERIYAKI SAUCE
PIEPT DE PUI CU SOS TERIYAKI

MAGRET OF DUCK 115

PERFECTLY COOKED DUCK BREAST WITH FRESH ORANGE GLAZE
PIEPT DE RATA CU SOS DE PORTOCAL

TERIYAKI STEAK 155

TENDER STRIPLOIN, STEAK SEARED SERVED WITH TERIYAKI SAUCE AND MUSHROOMS
VRABIOARA DE VITA CU SOS TERIYAKI SI CIUPERCI

BLACK ANGUS FILET MIGNON 168

AGED ANGUS BEEF SERVED WITH MUSHROOMS AND GARLIC BUTTER SAUCE
FILET MIGNON DIN VITA ANGUS SERVIT CU CIUPERCI SI SOS DE UNT CU USTUROI

HIBACHI PRAWNS 160

LUSCIOUS PRAWNS WITH LEMON AND GARLIC BUTTER SAUCE
CREVETI HIBACHI CU LAMAIE SI SOS DE UNT CU USTUROI

HIBACHI KING PRAWNS 175

KING PRAWNS WITH LEMON AND GARLIC BUTTER SAUCE
CREVETI KING CU LAMAIE SI SOS DE UNT CU USTUROI

COLD WATER MAINE LOBSTER TAIL 220

COOKED TO PERFECTION SERVED IN IT'S OWN SHELL
COADA DE HOMAR

HIBACHI DIVER SCALLOPS 155

SEARED AND SERVED WITH LEMON AND GARLIC BUTTER SAUCE
SCOICI ST JAUQUES SERVITE CU LAMAIE SI SOS DE UNT CU USTUROI

TUNA STEAK FILET 165

BLACK PEPPER CRUSTED FRESH TUNA SERVED RARE WITH TERIYAKI SAUCE
AND PICKLED GINGER
FILE DE TON SERVIT CU SOS TERIYAKI SI GHIMBIR MURAT

ATLANTIC SALMON FILET 110

SERVED HIBACHI STYLE WITH GINGER SAUCE
FILE DE SOMON CU SOS DE GHIMBIR

SEAFOOD DIABLO 145

SUCCULENT PRAWNS, SCALLOP, MUSSELS AND CALAMARI WITH UDON NOODLES
AND TOPPED WITH SPICY DIABLO SAUCE
CREVETI, SCOICI ST. JAUQUES, SCOICI SI CALAMAR SERVITI CU TAIETEI UDON SI
SOS PICANT DIABLO

VEGETABLE GINZA 79

SELECTION OF TEMPURA AND TEPPANYAKI VEGETABLES
ASORTIMENT DE LEGUME TEMPURA SI LEGUME LA TEPAN

HIBACHI RICE SUPPLEMENT 19

REPLACE STEAMED RICE WITH HIBACHI FRIED RICE
OREZ PRAJIT IN STIL HIBACHI

Chef's Choice

Dinner Menu Also Available During Lunch/
Meniul de Cină este Disponibil și la Pranz

*We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request. Our products may contain the following allergens: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupin, molluscs. Prices are in LEI and include VAT. Service charge is not included.

CONTEMPORARY CHEF SELECTIONS

TRADITIONAL DINNERS include:

JAPANESE ONION SOUP	HIBACHI VEGETABLES
BENIHANA SALAD	STEAMED RICE
PRAWN APPETIZER	LEMON SORBET

MENIURILE TRADITIONALE includ:

SUPA DE CEAPA	LEGUME HIBACHI
SALATA BENIHANA	OREZ INABUSIT
APERITIV CREVETI	SORBET DE LAMAIE

BENIHANA DELIGHT 155

LUSCIOUS PRAWNS AND CORN FED CHICKEN BREAST
CREVETI SI PIEPT DE PUI

 **ROCKY'S CHOICE** 165

USDA ANGUS STRIPLOIN STEAK AND CORN FED CHICKEN BREAST
VRABIOARA DE VITA SI PIEPT DE PUI

SAMURAI SPECIAL 240

ANGUS FILET MIGNON, MAINE LOBSTER TAIL AND KING PRAWNS
FILET MIGNON, COADA DE HOMAR SI CREVETI KING

BENIHANA SURF AND TURF 230

MAINE LOBSTER TAIL AND ANGUS FILET MIGNON
COADA DE HOMAR SI FILET MIGNON

 **SPLASH AND MEADOW** 195

ANGUS FILET MIGNON AND KING PRAWNS
FILET MIGNON SI CREVETI KING

BENIHANA OCEAN 185

ATLANTIC SALMON, AHI TUNA AND SEABASS FILLET
SOMON, TON SI LUP DE MARE

SEAFOOD ROYAL 255

PRAWNS, LOBSTER TAIL, SEA SCALLOPS AND CALAMARI
CREVETI KING, COADA DE HOMAR, SCOICI ST. JACQUES SI CALAMARI

 **Chef's Choice**

*We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request. Our products may contain the following allergens: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupin, molluscs. Prices are in LEI and include VAT. Service charge is not included.



KAGOSHIMA PREFECTURE “JOSHU WAGYU”/ THE AUTHENTIC “JAPANESE WAGYU”

A genuine Wagyu beef, the pride of Japan

Raised in Kagoshima Prefecture - Japan, Joshu Wagyu is one of the most popular Wagyu brands of Japanese black cattle. Once served only in Japan, it is a pleasure to have it also in Romania courtesy of Bucharest's most famous Benihana Restaurant. With a rich unique flavor & marbling the Wagyu can be served as Sushi, Shaby - Shabu, Tataki or Steaks. The taste of beef arrives in Benihana. Enjoy tasty Wagyu!

Carne de vita Wagyu veritabila, mandria Japoniei

Crescuta in zona Kagoshima - Japonia, Joshu Wagyu este una dintre cele mai populare rase Wagyu de bovine negre japoneze. Consumata in trecut doar in Japonia, este o placere sa o putem servi in Romania, la faimosul restaurant Benihana din Bucuresti. Cu o aroma bogata si unica, carnea Wagyu poate fi servita ca Sushi, Shaby - Shabu, Tataki sau Steaks. Cea mai buna carne de vita soseste la Benihana. Bucurati-va de gustoasa Wagyu!

A5 WAGYU BEEF NIGIRI SUSHI

55

THE FINEST RAW BEEF STRIPLOIN SLICE SERVED OVER SUSHI RICE (1 PCS)
VRABIOARA DE VITA WAGYU A5 SERVITA CU OREZ SUSHI (1 BUC)

A5 SEARED WAGYU BEEF NIGIRI SUSHI

55

THE FINEST STRIPLOIN COOKED AND SERVED WITH GINGER AND WASABI (1 PC)
VRABIOARA DE VITA WAGYU A5 SERVITA CU GHIMBIR SI WASABI (1 BUC)

A5 WAGYU BEEF AND SHITAKE MUSHROOM MAKI ROLL

155

WITH A CRUNCH CENTRE AND TRUFFLE MAYONNAISE (8 PCS)
RULOU DIN VRABIOARA DE VITA WAGYU A5 SERVITA CU MAIONEZA CU TRUFE (8 BUC)

A5 WAGYU BEEF AND SHITAKE MUSHROOM TEMAKI ROLL (1 PC)

70

RULOU TEMAKI DIN VRABIOARA DE VITA WAGYU A5 SERVITA CU CIUPERCI SHITAKE

A5 WAGYU RIBEYE STEAK

335

TENDER WAGYU RIBEYE STEAKS COOKED TO PERFECTION UNDER YOUR SUPERVISION
SERVED WITH PRAWNS, JAPANESE RICE, VEGETABLES AND SALAD
ANTRICOT DE VITA WAGYU A5 SERVIT CU CREVETI, OREZ JAPONEZ, LEGUME SI SALATA

A5 WAGYU FILET MIGNON

365

THE PRIDE OF WAGYU AND THE MOST TENDER CUT SERVED WITH PRAWNS,
JAPANESE STEAMED RICE, VEGETABLES AND SALAD
MUSCHI DE VITA WAGYU A5 SERVIT CU CREVETI, OREZ JAPONEZ LA ABURI, LEGUME SI SALATA

A5 WAGYU STRIPLOIN

365

A CONNOISSEURS CHOICE OF PERFECTLY MARBLED AND FULL OF FLAVOR WAGYU
STRIPLOIN STEAK, SERVED WITH PRAWNS, JAPANESE STEAMED RICE, VEGETABLES AND SALAD
ANTRICOT DE VITA WAGYU A5 SERVIT CU CREVETI, OREZ JAPONEZ LA ABURI, LEGUME SI SALATA



Chef's Choice

*We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request. Our products may contain the following allergens: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupin, molluscs. Prices are in LEI and include VAT. Service charge is not included.

KIDS' MENU / MENIU COPII

HAPPY KIDDIE MEAL

CHICKEN BREAST, FRENCH FRIES, BLACK & WHITE CAKE
PIEPT DE PUI, CARTOFI PRAJITI SI PRAJITURA BLACK & WHITE

39

WILLY'S SNACK

FISH CUBES, HIBACHI RICE AND ICE CREAM
CUBULETE DE PESTE, OREZ HIBACHI SI INGHESTATĂ

39



DESSERT / DESERT

CITRUS RICE PUDDING

MANGO SORBET AND SESAME TUILLE
BUDINCA DE OREZ SI CITRICE SERVITA CU SORBET DE MANGO SI SUSAN

25

BANANA TEMPURA

DEEP FRIED CRUSTY BANANAS WITH MANGO SAUCE
BANANA CROCANȚA SERVITA CU SOS DE MANGO

28

DARK CHOCOLATE PASSION

PRAJITURA DE CIOCOLATA NEAGRA

25

JAPANESE COTTON CHEESE CAKE

CHEESE CAKE JAPONEZ

25

JAPANESE PURIN

TRADITIONAL CUSTARD SERVED COLD WITH BERRIES
CREMA JAPONEZA CU FRUCTE DE PADURE

25

FRESH FRUIT PLATTER

PLATOU DE FRUCTE

25

*Așteptăm solicitări din partea clienților care doresc să știe dacă preparatele noastre conțin anumite ingrediente. Vă rugăm să informați ospătarul care v-a luat comanda cu privire la oricare cerință specială de dietă, de care ar trebui să fie conștienți atunci când vă pregătesc meniul comandat. Produsele noastre pot conține următorii alergeni: cereale care conțin gluten, crustacee, ouă, pește, arahide, soia, lapte, nuci, țelină, muștar, semințe de susan, dioxidul de sulf și sulfiți, lupin, moluște. Prețurile sunt exprimate în LEI și includ TVA. Taxa de servire nu este inclusă.



THE BENIHANA STORY

In 1948, the Aoki family opened a coffee shop in Tokyo and named it "Benihana," inspired by the "red safflowers" that lined the small shop's entrance. Fifteen years later, Rocky Aoki opened his restaurant in Manhattan and named "Benihana" as a tribute to his family, and an invitation to yours.



POVESTEA BENIHANA

În 1948, familia Aoki a deschis o cafenea în Tokyo și a numit-o "Benihana", inspirată de "șofranii roșii", care erau expuși la intrarea în cafenea. Cincisprezece ani mai târziu, Rocky Aoki a deschis restaurantul său din Manhattan și l-a numit "Benihana", ca un tribut adus familiei sale, dar și o invitație pentru familia ta.



**GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

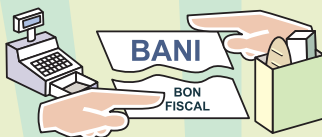
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor și serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.