



welcome

כבר יותר מ7 שנים שאנחנו משחקים באוכל, עושים את מירב המאמצים לשרת אתכם ברמה הגבוהה ביותר, עם דגש על פרודוקטים טריים המגיעים יום יום למסעדה, צוות עובדים קבוע שהפך למשפחה אחת גדולה ותפריט מגוון שכל הזמן גדל - כדי שלא יהיה לכם משעמם! אנחנו UMA, בר-מסעדה במושבה היפיפייה זכרון יעקב יצרנו מקום מודרני במבנה לשימור בן כמעט 150 שנים שהיה אורוות סוסים והיום הוא המקום שלכם לבוא, לשבת, להירגע, לחגוג ולבלות איתנו.  
**כל יום הוא חגיגה!**







### פתיחים וראשונות

- קימצי' (חמוצים קוריאנים) 18 ₪
- אדמה 18 ₪
- פאני פורי - סלמון ומלפפון קצוצים, פלפל צ'ילי ומיקרו כוסברה ברוטב מיסו ואיולי יוזו (4 יח') 54 ₪
- טטאקי טונה - נתח טונה טורו במרינדה של סויה קוג'י 64 ₪
- טרטר סלמון - סלמון קצוץ ברוטב מיסו, בצל ירוק, סלט אבוקדו, פלפל צ'ילי, ספייסי מיונז, עלי חסה וצדפת אורז 52 ₪
- טרטר טונה - טונה קצוצה ברוטב מיסו, בצל ירוק, סלט אבוקדו, פלפל צ'ילי, ספייסי מיונז, עלי חסה וצדפת אורז 54 ₪
- סביצה דניס - שמן זית, לימון, בצל סגול, בצל ירוק, פלפל צ'ילי, סלט אבוקדו ומלח אטלנטי 54 ₪
- פלטת טעימות UMA - מהשווקים של אוסאקה, 5 ביסים שיעיפו אתכם ליפן 84 ₪
- קרפצ'יו אינטיאס-פרוסות ששימי אינטיאס, סויה קוג'י, יוזו, עלי חזרת, עגבניות, מיקרו צנונית, מיסו, גזר צבעוני ושבבי טמפורה 60 ₪
- ששימי שלושה דגים - טונה, דניס וסלמון, קוויאר וגרידת לימון 96 ₪

### סלטים

- סלט נטלי - אצות וואקמה, אטריות שעועית, כרוב לבן, עלי חסה, מלפפון, בצל ירוק, ברוטב פונזו ושומשום 39 ₪
- סלט תותי - אטריות שעועית, מלפפון, כרוב לבן, עלי חסה, אבוקדו, כוסברה, פלפל צ'ילי ובוטנים, ברוטב סויה-ליים 46 ₪
- סלט מהאנוי - נתחי עוף צרובים, אטריות שעועית, כוסברה, כרוב לבן, אבוקדו, עלי חסה, פלפל צ'ילי, מלפפון ובוטנים, ברוטב פונזו 50 ₪
- סלט פפאיה - שערות פפאיה, שום, כוסברה, גזר צבעוני, נבטים, פלפל צ'ילי, עגבניות, תחמיץ סויה ובוטנים בקרמל 44 ₪
- סלט פנגאן - דניס בטמפורה, כרוב לבן, למון גראס, צ'ילי, נענע, בצל סגול, נבטים, כוסברה, אגס, תפוח ונבטים ברוטב פונזו - מיסו 62 ₪
- סלט בנגקוק - נתחי ששימי סלמון, כרוב לבן, למון גראס, צ'ילי, נענע, בצל סגול, נבטים, כוסברה, אגס, תפוח ונבטים ברוטב פונזו - מיסו 64 ₪





#### גיזוזת - 4 יח'

גיזוזת עוף בצ'ילי ולמון גראס, חסה, שברי בוטנים ופונזו  
גיזוזת פטריות שיטאקי ופורטובלו, חסה, שברי בוטנים ופונזו  
גיזוזת בקר בבישול ארוך, חסה, שברי בוטנים ופונזו

₪ 48  
₪ 48  
₪ 48

#### נאמס - דף אורז רשת מטוגן - 3 יח'

נאמס ירקות - במילוי טופו וירקות טריים, מוגש עם חסה, מלפפון,  
פלפל צ'ילי, מיקרו-כוסברה ואיולי יוזו-כוסברה  
נאמס פרגית - במילוי פרגית ובצל ירוק מוגש עם חסה, פלפל צ'ילי,  
מיקרו-כוסברה ואיולי יוזו-כוסברה

₪ 50  
₪ 54

#### באן - לחמניות מאודות - 2 יח'

פורטובלו בטריאקי, בצל מקורמל, חסה ואיולי עשבי תיבול  
דניס בציפוי פריך, בצל סגול, עלי חסה ומיונד פיקנטי  
אסאדו משיש בבישול ארוך, בצל מקורמל ואיולי חרדל דיז'ון

₪ 48  
₪ 52  
₪ 56

#### טמפורות

צ'יפס הבית - צ'יפס דק בתערובת תבלינים  
ירקות בטמפורה - זוקיני, פורטובלו, בטטה ובצל לבן  
השניצל של UMA - שניצל עוף מתובל בציפוי פנקו פריך וגרידת לימון  
וצ'יפס הבית, מוגש עם איולי כוסברה-יוזו

₪ 33  
₪ 42  
₪ 72

#### ילדים

קערת אורז  
שניצל עוף פריך וצ'יפס  
פיש אנד צ'יפס שילדים אוהבים  
נודלס ירקות שילדים אוהבים  
\*תוספת עוף

₪ 14  
₪ 48  
₪ 54  
₪ 44  
₪ 10



## מנות ווק/ מוקפצים

נודלס תאי - אטריות נודלס, חביתה, כרוב, גזר, נבטים, שום, כוסברה, בצל ירוק ברוטב פאד תאי ובוטנים (תוספת טופו 8 ש"ח) 54 ₪

מוקפץ מגואה - אטריות אורז, כרוב, בצל ירוק, פורטובלו, כוסברה, עלי מנגולד ברוטב קארי ובוטנים 56 ₪

טופו מנפאל - טופו, פורטובלו, כוסברה, בצל ירוק, עלי מנגולד ברוטב קארי ובוטנים, לצד אורז לבן 56 ₪

פרייד רייס - אורז מוקפץ עם ביצה, פלפלים, גזר, שמן צ'ילי, שום, סויה, נבטים ושברי בוטנים, (תוספת עוף בצ'ילי-שומשום 12 ש"ח) 56 ₪

סלמון תאי - אטריות אורז, קוביות סלמון בטמפורה, כרוב, גזר, כוסברה, שום, חביתה, נבטים, בצל ירוק ברוטב פאד תאי ובוטנים 72 ₪

סלמון רייס- אורז מוקפץ עם סלמון, ביצה, פלפלים, גזר, שמן צ'ילי, שום, סויה, נבטים ושברי בוטנים 72 ₪

עוף בנוסח סיצ'ואן - כוסברה, בצל ירוק, פלפלים, נבטים ובוטנים, לצד אורז לבן 66 ₪

מוקפץ מאינדונזיה - חזה עוף, אטריות נודלס, חביתה, כרוב, נבטים, בצל ירוק, שום, כוסברה, שמן צ'ילי ברוטב פאד תאי ובוטנים 68 ₪

מוקפץ ממומבאי - חזה עוף, אטריות אורז, כרוב, בצל ירוק, פורטובלו, כוסברה, עלי מנגולד ברוטב קארי ובוטנים 68 ₪

מוקפץ מוויאטנם - אסאדו מפורק, אטריות אורז, חביתה, כרוב, שום, בצל ירוק, נבטים, כוסברה ברוטב פאד תאי ובוטנים 68 ₪

אסאדו פרייד רייס- אורז מוקפץ עם אסאדו בבישול ארוך, ביצה, פלפלים, גזר, שמן צ'ילי, שום, סויה, נבטים ושברי בוטנים 66 ₪





## הסושי שלנו

כל בוקר מגיעים למסעדה שלנו דגים וירקות טריים, במהלך כל היום הצוות שלנו מבשל אורז כדי שתקבלו אותי טרי וטעים. סושי טוב מתחיל קודם כל בפרודוקטים טריים אחר כך יש את המומחיות של הצוות שלנו בפילוט הדגים, חיתוך הירקות, בישול האורז ואחר כך יש את הרטבים הטריים שאנחנו מכינים והתוספות המגניבות שלכל אחד את ההעדפה שלו, אבל בשורה התחתונה – סושי טעים זה סושי שעושים בצורה מדויקת יום-יום עם אותו צוות עובדים יציב, שמלווה אותנו כבר הרבה שנים.

מקווים שתהנו! בתאבון

פלטת טעימות UMA – מהשווקים של אוסאקה, 5 ביסים שיעיפו אתכם ליפן 84 ₪

### ניגירי - 2 יח'

סלמון

סלמון צרוב ומיסו

טונה

אינטיאס/ דניס

ניגירי מלפפון וספייסי טונה

ניגירי מלפפון וספייסי סלמון

ניגירי מלפפון וטרטר אינטיאס

ניגירי סביצ'ה אינטיאס וירוקים קצוצים ובוטנים

טורו טונה צרוב

32 ₪

34 ₪

36 ₪

34 ₪

36 ₪

36 ₪

38 ₪

38 ₪

40 ₪

## הסירות שלנו

### סירת שגעונות

7 רולים לבחירה מהשגעונות במחיר של 6

### סירת תענוגות

12 יח ניגירי, ששימי 2 דגים, קוויאר סלמון, זוהר, רוזה ואהובה 396 ₪



## השגעונות שלנו

### סלמון

- מרציאנו - סלמון, אבוקדו, קנפיו, פנקו קלוי, ספייסי מיונז, טריאקי ושבבי בוטנים מקורמלים 50 ₪
- אריה - סלמון בטמפורה, שיטאקי, טמאגו, פנקו קלוי, איולי עשבי תיבול ובצל ירוק 48 ₪
- שמעון - סלמון, אבוקדו, סלק, שומשום, איולי סלק, שבבי בטטה ובצל ירוק 50 ₪
- ברוך - סלמון, בטטה, שיטאקי, פלפל צ'ילי, שומשום, ספייסי מיונז, שבבי בטטה, ובצל ירוק 48 ₪
- גבאי - סלמון צרוב, בטטה, בצל מקורמל, אספרגוס, שומשום, איולי סלק ושבבי בטטה 52 ₪
- עובדיה - סלמון צרוב, אבוקדו ומלפפון, מעטפת סלמון צרוב, טריאקי, שומשום ובצל ירוק 58 ₪
- נתי - סלמון, אבוקדו, סלק, מעטפת ששימי סלמון וטוביקו 60 ₪
- אהובה - סלמון, קנפיו ואבוקדו במעטפת סלמון צרוב, טריאקי, שומשום ובצל ירוק 58 ₪

### דג לבן

- אביהו - דניס, אספרגוס, חסה ומלפפון בציפוי שומשום לבן, שבבי כרישה וסויה קוג'י 50 ₪
- מיכה - דניס בטמפורה, אבוקדו, שיטאקי, פנקו קלוי, שבבי בטטה ובצל ירוק 52 ₪
- מיקי - אבוקדו, אספרגוס, מלפפון וכוסברה במעטפת דניס נא, איולי יוזו ובצל ירוק 54 ₪
- שמואל - אינטיאס קצוץ, ספייסי מיונז, כוסברה, מלפפון ואבוקדו בציפוי שומשום לבן, טריאקי ושבבי כרישה 56 ₪
- יוכי - אבוקדו, שיטאקי וזוקיני טמפורה במעטפת אינטיאס במיסו, שבבי טמפורה ובצל ירוק 58 ₪
- יא עומרי - סביצ'ה רול - אבוקדו וזוקיני בטמפורה ובטטה ומעל הרול תערובת פאתוש אינטיאס ( אינטיאס קצוץ, כוסברה, שקדים, מלפפון, פלפל צ'ילי, יוזו ומיסו) 60 ₪



### טונה

- 52 ש יהודה - ספייסי טונה, מלפפון, בצל מקורמל, ספייסי מיונז, שומשום ובצל ירוק
- 54 ש אולג - טונה אדומה, סלק, בטטה, גרידת לימון, פנקו קלוי, שבבי בטטה ובצל ירוק
- 52 ש מישל - ספייסי טונה, זוקיני בטמפורה, אבוקדו, פנקו קלוי, שבבי בטטה ובצל ירוק
- 54 ש נועם - טונה אדומה, בצל ירוק, אבוקדו, שומשום, ספייסי מיונז ושברי בוטנים מקורמלים
- 60 ש כוכבה - ספייסי טונה, מלפפון ובצל מקורמל במעטפת טונה אדומה ובצל ירוק
- 58 ש מרסל - טונה אדומה, בצל ירוק, בטטה, פנקו קלוי עם פורטובלו ובצל מוקפצים בטריאקי
- 58 ש ניסן - אבוקדו, שיטאקי וזוקיני טמפורה ומעל טרטור טונה פיקנטי, שבבי טמפורה ובצל ירוק

### מיוחדים

- 58 ש קוקי - סלמון, טונה אדומה, אספרגוס ובטטה, פנקו קלוי, ספייסי מיונז, טריאקי ובצל ירוק
- זוהר - בטטה, מלפפון, קנפיו וסלק במעטפת ריינבואו (טונה, דניס וסלמון) 56 ש
- ספיישל מלפפון - 4 יח'**
- 54 ש שרה- סלמון ביוזו, אבוקדו וחסה עטופים במלפפון
- 56 ש חנן - טונה ביוזו, אבוקדו וחסה עטופים במלפפון
- 64 ש יאנה - סלמון, טונה, דניס ועלי חסה







### רולים מטוגנים

- מורדי - סלמון, בטטה, אבוקדו וקנפיו 52 ₪
- רמי - אבוקדו, בטטה ובצל מקורמל 48 ₪

### צמחוני

- שמעיה - בטטה, טמאגו, בצל מקורמל, פנקו קלוי, טריאקי ובצל ירוק 44 ₪
- אמציה - בטטה, סלק, מלפפון וקנפיו, שומשום ושבבי בטטה 44 ₪
- ארקדי - אבוקדו, שיטאקי, זוקיני בטמפורה, פנקו קלוי, איולי עשבי תיבול ובצל ירוק 46 ₪
- ז'ורד' - בטטה, אבוקדו, זוקיני בטמפורה, קרסט שומשום, איולי סלק ושברי בוטנים מקורמלים 46 ₪
- רוני - אבוקדו, מלפפון, בטטה ובצל מקורמל, שומשום לבן, שבבי בטטה ובצל ירוק 44 ₪
- אסתר - אבוקדו, אספרגוס, מלפפון, כוסברה, שומשום לבן, איולי יוזו, שבבי כרישה וגרידת לימון 46 ₪



## יינות

### מבעבעים וקלילים

קאוה	115 / 32 ₪
אדמה, רוזה	156 / 42 ₪

### יינות לבנים

בלו נאן, גוורצטרמינר-ריזלינג	138 / 37 ₪
גמלא, שרדונה	146 / 39 ₪
אדמה, סובניון בלאן	146 / 39 ₪
שאבלי	202 / 52 ₪

### יינות אדומים

גליל אלון	144 / 38 ₪
גמלא, קברנה סובניון	156 / 42 ₪
אדמה, מרלו	156 / 42 ₪
אקו תבור, קברנה	186 / 48 ₪
סיידר תפוחים חם ויין אדום (כוס)	38 ₪

## בירות

### מהחבית 1/3

אסטרייה דאם, ספרד	30 ₪
ווינשטפן, גרמניה	32 ₪
מלכה בלונד, ישראל	34 ₪

### בירות בקבוק

קורונה 4.5%	32 ₪
טוברג 5%	30 ₪
מלכה אדמונית	32 ₪

## קוקטיילים

קאפרינייה הזויה - רום, קוביות לימון, פירות אדומים, סודה ומיץ לימון	48 ₪
מוחיתו אסאי - ואן גוך אסאי, ספרייט, לימונים ונענע עם קרח גרוס	48 ₪
מוחיתו קלאסי - רום, ספרייט, לימונים ונענע עם קרח גרוס	46 ₪
פור סיזנס - רום, אננס, קוקוס, קוביות לימון, ספרייט ותפוזים	46 ₪
איסלה - טקילה, אננס, פסיפלורה, תפוזים, ספרייט, לימון, ונענע	46 ₪
קמפרין - ג'ין, קמפרי, סאוור, פסיפלורה, ספרייט, פירות אדומים ונענע	46 ₪
אפטר בטוקיו - ג'ין, למון גראס, ג'ינג'ר, מלפפון, קוביות לימון וספרייט	48 ₪
מה נארה - וודקה, כוסברה, פסיפלורה, מיץ לימון וג'ינג'ר-איל	48 ₪

## קוקטיילים ללא אלכוהול

מור - אננס, קוקוס, תפוזים, קוביות לימון ונענע	24 ₪
פאן - תפוזים, אננס, ליים, פירות אדומים, סוכר וספרייט	24 ₪
פור - תפוזים, אננס, פסיפלורה וספרייט	24 ₪
אס - נענע, לימונדה, סיידר, פסיפלורה	24 ₪

## שתייה קלה

פרללה - מים מינרלים מוגזים	24/12 ₪
קוקה קולה / זירו / ספרייט / ספרייט זירו	13 ₪
נביעות מים מינרלים	22/12 ₪
כוס תפוזים / לימונדה טבעי	13 ₪
סיידר תפוחים קר	19 ₪

## שתייה חמה

סיידר חם וקינמון	24 ₪
קנקן חליטת תה ירוק יפני	24 ₪
כוס תה ירוק	12 ₪
אספרסו	10 ₪
קנקן סאקה חם	44 ₪



ש 38

ש 42

ש 42

ש 36

ש 42

ש 36

ש 34

ש 52

ש 32

ש 36

ש 34

ש 32

ש 42

ש 38

ש 42

ש 46

ש 52

ש 28

ש 6

ש 14

### וודקה

סטולי

ואן גוך אסאי

בלוגה

### ג'ין

גורדונו'ס

טנקרי

### רום

בקרדי

### טקילה

קוארבו

פטרון אניחו

### אניס

ערק

אוזו

### אפרטיף

קמפרי

מרטיני ביאנקו

### דז'ינטיף

פרנה ברנקה

### וויסקי

ג'יימסון

ג'וני בלונד

בלאק לייבל

גלן פידיך 12

### ליקרים

פידג'

תוספת משקה קל

XL

