

SUSHI
QUAY



Playful, quirky and refined, the menu draws inspiration from the history of traditional Japanese cuisine. Designed to elevate an old-time cuisine, the menu presents a selection of sushi and Izakaya classics refreshed with contemporary flavours to suit the modern palate.

Behind these creations is our expert Asian chef, who has mastered the art of sushi making with precision, patience, creativity and passion. Our chef combines these qualities with his own flair and innovation to deliver an exceptional dining experience.

Should you be subject to allergies, please contact the management.

In the interest of conservation and sustainable fishing, Nighty Six Hotel Collection has committed to withhold the service of Marlin in all of its outlets.
Thank you for your understanding and support.

APPETIZERS





100 SALMON USUZUKURI

Rs 790

Thin slices of fresh salmon topped with shallot ring, spring onion, tobiko, fried kadaifi served with a mustard dressing sauce
Fines tranches de saumon frais parsemées d'échalote, ciboulette, tobiko, kadaifi frit servies avec une sauce à la moutarde

101 TUNA SESAME USUZUKURI

Rs 550

Thin slices of fresh tuna topped with almond flakes, shallot ring, spring onion and sesame seeds served with a mustard dressing sauce
Fines tranches de thon frais parsemées d'amandes effilées, échalote, ciboulette et graines de sésame servies avec une sauce à la moutarde



102 HAMATCHI JALAPENO USUZUKURI

Rs 1,200

Thin slices of fresh hamatchi topped with fried quinoa, spring onion, beetroot, carrot, pickled jalapeno sesame seeds served with truffle ponzu sauce
Fines tranches d'hamatchi frais parsemées de quinoa frit, ciboulette, betterave, carotte, graines de sésame, jalapeno confit servies avec une sauce ponzu à la truffe

103 EDAMAME

Rs 315

Steamed soybeans tossed with smoked sea salt
Edamame vapeur à la fleur de sel fumé



104 FIVE SPICES EDAMAME

Rs 365

Soybeans sauteed in spicy garlic sauce
Edamame sautés dans une sauce à l'ail épicé

TEMPURA



105 PRAWN TEMPURA (4pcs)

Rs 470

Prawn tempura served with a warm tempura sauce
Tempura de crevettes servis avec une sauce tempura tiède

106 VEGETABLE TEMPURA (6pcs)

Assortment of vegetable tempura served with a warm tempura sauce
Variété de légumes tempura servie avec une sauce tempura tiède



Rs 365

107 SOFT SHELL CRAB TEMPURA

Rs 750

Deep fried soft shell crab, served with sweet chilli sauce
Tempura de crabe à la chair molle, sauce au piment doux





POKE BOWL

108 QUAY POKE SALMON

Rs 840

Fresh salmon, edamame, shredded beetroot and carrot, sweet tofu, seaweed salad, pickled radish, cucumber and roasted sesame seeds served on sushi rice with unagi sauce and Japanese mayonnaise
Saumon frais, fèves d'edamame, carottes et betteraves râpées, tofu sucré, salade d'algues, radis mariné, concombre et graines de sésame torréfiées servis sur du riz à sushi avec une sauce unagi et une mayonnaise japonaise

109 QUAY POKE TUNA

Rs 840

Fresh tuna, edamame, shredded beetroot and carrot, sweet tofu, seaweed salad, pickled radish, cucumber and roasted sesame seeds served on sushi rice with unagi sauce and Japanese mayonnaise
Thon frais, fèves d'edamame, carotte et betterave râpées, tofu sucré, salade d'algue, radis mariné, concombre et graine de sésame torréfiées servis sur du riz à sushi avec une sauce unagi et une mayonnaise japonaise

SASHIMI





110 SAKE / SALMON SASHIMI (4pcs)

Fresh raw Scottish salmon finely sliced
Fines tranches de saumon cru d'Ecosse

Rs 440



111 MAGURO / TUNA SASHIMI (4pcs)

Fresh raw Maguro tuna finely sliced
Fines tranches de thon rouge cru

Rs 340



112 EBI / PRAWN SASHIMI (4 pcs)

Prawn marinated in Japanese sweet
vinegar sauce
*Crevettes marinées au vinaigre
doux japonais*

Rs 340



113 HAMATCHI (4 pcs)

Fresh hamatchi finely sliced
Fines tranches de hamatchi frais

Rs 675



114 VEGAN SASHIMI (4pcs)

Plant-based sashimi
*Sashimi élaboré à partir de
produits d'origine végétale*

Rs 675

Our sashimi are served with traditional
Japanese soya sauce, ginger and wasabi
*Nos sashimi sont servis avec de la sauce soja,
gingembre et wasabi*

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.
Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.

RAMEN



115 CHICKEN RAMEN

Miso broth with chicken, bok choy, steam cabbage, wakame, soft boiled egg topped with spring onion and Japanese spices

Soupe miso au poulet, bok choy, chou vapeur, wakame, œuf dur parsemée de ciboulette et épices japonaises



Rs 810



116 PRAWN RAMEN

Miso broth with prawn tempura, bok choy, steam cabbage, wakame, soft boiled egg topped with spring onion and Japanese spices

Soupe au miso, tempura de crevettes, œuf dur, bok choy, wakame, chou vapeur parsemée de ciboulette et épices japonaises

Rs 810



TEMAKI

117 SALMON AVO TEMAKI (2pcs)

Rs 420

Temaki with fresh raw Scottish salmon and avocado topped with sweet chili sauce and Japanese mayo

Temaki de saumon cru d'Ecosse et avocat servis avec une sauce au piment doux et une mayonnaise japonaise

118 CRISPY PRAWN TEMPURA TEMAKI (2pcs)

Rs 315

Temaki with crispy prawn tempura bits and spicy mayo

Temaki aux crevettes garnis de morceaux de tempura croustillants et de mayonnaise épicée

119 MAGURO/TUNA HAND ROLL (2pcs)

Rs 370

Hand roll with fresh tuna and cucumber topped with spicy mayonnaise and sesame seeds

Temaki aux dés de thon frais et concombre parsemés de graines de sésame et de mayonnaise épicée

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.
Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.

URAMAKI





120 UNAGI ROLL (8pcs)

Filled with crispy prawn and cucumber, coated with slices of unagi and topped with unagi sauce and sesame seeds
Maki aux crevettes croustillantes et concombre enrobés de fines tranches d'anguille, sauce unagi et graines de sésame

Rs 690

121 ORANGE CALIFORNIA MAKI (8pcs)

Fresh raw Scottish salmon, sliced avocado and cucumber coated with orange tobiko and spicy mayo
Maki au saumon cru d'Ecosse, avocat et concombre enrobés de tobiko et d'une mayonnaise épicée



Rs 690



122 YASAI VEGGIES MAKI (8pcs)

Vegetarian roll, filled with blanched carrot, pickled radish, avocado and cucumber
Maki végétarien garnis de carotte blanchie, de radis confit, d'avocat et de concombre

Rs 340

123 EBI TEMPURA CHEESE ROLL (8pcs)

Fried prawn, cream cheese, cucumber and pickled radish coated with tempura flakes served with spicy mayo and unagi sauce
Maki aux crevettes frites, fromage frais, concombre et radis marinés, enrobés de flocons de tempura servis avec une mayonnaise épicée et une sauce unagi



Rs 560



124 ROCK AND ROLL MAKI (10pcs)

Futomaki with fresh hamachi, tuna, salmon and cucumber, sweet tofu, pickle radish served with a teriyaki mayonnaise sauce
Futomaki au hamachi frais, thon, saumon, concombre, tofu sucré et radis confit servis avec une sauce mayonnaise teriyaki

Rs 685

URAMAKI





125 QUAY SPECIAL MAKI (8pcs)

Maki with crispy prawn, cucumber, avocado and cream cheese topped with thin slices of torched salmon enhanced with Japanese mayonnaise and unagi sauce

Maki aux crevettes croustillantes, concombre, avocat et fromage frais recouverts de fines tranches de saumon flambé, mayonnaise japonaise et sauce unagi

Rs 660

126 SALMON AVOCADO HOSOMAKI (8pcs)

Hosomaki stuffed with fresh raw salmon and avocado

Hosomaki au saumon cru frais et à l'avocat



Rs 435



127 MAGURO/TUNA HOSOMAKI (8pcs)

Hosomaki stuffed with fresh raw tuna, spring onion and togarashi

Hosomaki au thon cru frais, ciboulette et togarashi

Rs 385

128 VEGAN AVOCADO MAKI (8pcs)

Plant-based maki with carrot, cucumber, avocado, lettuce topped with spring onions

Maki élaborés à partir de produits d'origine végétale, carotte, concombre, avocat, laitue et parsemés de ciboulette



Rs 440

NIGIRI





129 SAKE / SALMON NIGIRI (2pcs)

Slices of fresh raw Scottish salmon served on vinegared rice
Tranches de saumon cru d'Ecosse servies sur un riz vinaigré

Rs 440



130 MAGURO / TUNA NIGIRI (2pcs)

Flamed raw Maguro tuna served on vinegared rice
Tranches de thon cru flambé servies sur un riz vinaigré

Rs 265



131 EBI / PRAWN NIGIRI (2pcs)

Torched prawn topped with Masago mayo served on vinegared rice
Tranches de crevette flambée servies sur un riz vinaigré nappées d'une mayonnaise au masago

Rs 265



132 UNAGI / EEL NIGIRI (2pcs)

Cooked eel served with traditional Japanese unagi sauce on a vinegared rice
Anguille cuite servie sur un riz vinaigré nappée d'une sauce unagi

Rs 625



133 HAMATCHI NIGIRI (2pcs)

Slices of fresh raw hamatchi served on vinegared rice
Tranches de hamatchi frais servies sur du riz vinaigré

Rs 490



134 INARI / SWEET TOFU NIGIRI (2pcs)

Tofu sushi with marinated wakame, topped with sesame seeds, served on vinegared rice
Tofu sushi avec wakame mariné, garni de graines de sésame, servi sur du riz vinaigré.

Rs 280



135 SAKE / SALMON ROSE (4pcs)

Fresh Scottish salmon wrap with sushi rice and topped with sesame seeds and Japanese mayonnaise
Saumon frais d'Ecosse enroulé dans du riz à sushi, garni de graines de sésame et de mayonnaise japonaise

Rs 550



136 VEGAN NIGIRI (2pcs)

Plant-based nigiri
Nigiri élaborés à partir de produits d'origine végétale

Rs 400

ŌZARA





137 SALMON (12pcs)

Selection of raw salmon: sashimi (3 slices), nigiri (4 pcs), orange California (4 pcs) and temaki (1 pc)
Sélection de saumon cru: sashimi (3 pcs), nigiri (4 pcs), orange California (4 pcs) et temaki (1 pc)

Rs 1,300



138 TUNA (12pcs)

Selection of raw tuna: sashimi (3 slices), nigiri (4 pcs), maguro hosomaki (4 pcs) and temaki (1 pc)
Sélection de thon cru: sashimi (3 pcs), nigiri (4 pcs), maguro hosomaki (4 pcs) et temaki (1 pc)

Rs 1,200



139 KONBO QUAY (12pcs)

Selection of salmon California (4 pcs), tuna nigiri (2 pcs), hamachi nigiri (2 pcs), salmon sashimi (3 slices) and prawn temaki (1 pc)
Sélection de California au saumon (4 pcs), nigiri de thon (2 pcs), nigiri au hamatchi (2 pcs), sashimi de saumon (3 pcs) et temaki aux crevettes (1 pc)

Rs 1,350



140 VEGGIES SUSHI KONBO (10pcs)

Selection of veggies maki roll (4 pcs), inari sushi (2 pcs), avocado nigiri (2 pcs) and Japanese pickled radish nigiri (2 pcs)
Sélection de maki végétarien (4 pcs), inari sushi (2 pcs), nigiri à l'avocat (2 pcs) et nigiri de radis confit (2 pcs)

Rs 725

CHEF'S Specialities



141 CURED SALMON OSHIZUSHI (12pcs)

Pressed sushi topped with cured salmon, chuka wakame, shredded beetroot, sesame seeds and unagi sauce
Sushi pressés garnis de saumon mariné, recouverts de chuka wakame, betterave râpée, graines de sésame et sauce unagi

Rs 1,250

142 SAKURA URAMAKI

Uramaki with prawn tempura, cucumber, avocado, pickled radish rolled with beetroot rice and topped with smoke salmon, spicy mayo, spring onion and shredded nori
Uramaki de tempura de crevettes, concombre, avocat, radis mariné, roulés dans du riz à la betterave, agrémentés de saumon fumé, mayonnaise épicée, ciboulette et nori râpé



Rs 660



143 DEEP FRIED URAMAKI

Uramaki with fresh salmon, tuna, cucumber, takuan raddish coated with tempura flakes and topped with salmon, spicy mayonnaise, unagi sauce and spring onion
Uramaki au saumon frais, thon, concombre, radis takuan enrobés de flocons de tempura, agrémenté de saumon, mayonnaise épicée, sauce unagi et ciboulette

Rs 950

144 VOLCANO URAMAKI

Uramaki with fresh raw Scottish salmon, sliced cucumber rolled with sesame seeds, topped with prawn tempura, chilli sauce, unagi sauce, dip sauce, wakami salad, shredded beetroot and carrot
Uramaki au saumon cru d'Ecosse et concombre recouverts de graines de sésame et agrémentés de tempura de crevettes, sauce pimentée, sauce unagi, salade de wakame, betterave et carotte rapées



Rs 660

PLATTERS

145 SASHIMI (16pcs)

Salmon (4pcs), tuna (4pcs), Ebi prawn (4pcs), hamachi (4pcs)
saumon (4pcs), thon (4pcs), crevettes Ebi (4pcs), hamachi (4pcs)

Rs 1,750

146 ABURI PLATTER (22pcs)

Combination of rock & roll maki (10 pcs), salmon nigiri (4 pcs), tuna nigiri (4pcs), Ebi nigiri (4 pcs)
Assortiment de maki rock & roll (10 pcs), nigiri de saumon (4pcs), nigiri de thon (4pcs) et nigiri aux crevettes (4pcs)

Rs 2,250

147 MIXED PLATTER (46pcs)

Combination of prawn tempura (6 pcs), tuna sashimi (4 pcs), salmon sashimi (4 pcs), tuna nigiri (2 pcs), ebi nigiri (2 pcs), salmon nigiri (2 pcs), orange california (8 pcs), rock & roll maki (10 pcs) and veggie maki (8 pcs)
Assortiment de tempura de crevettes (6pcs), sashimi de thon (4pcs), sashimi de saumon (4pcs), nigiri de thon (2pcs), nigiri de crevettes (2pcs), nigiri de saumon (2pcs), california maki (8pcs), rock & roll maki (10pcs) et maki végétarien (8pcs)

Rs 3,900



DESSERTS



148 ASSORTED MOCHI

Coconut, mango, sesame seeds
*Assortiment de mochi : noix de coco,
graines de sésame, mangue*

Rs 475

149 ASSORTED SHERBET

Passion yuzu, jasmin apple, ginger sake
*Assortiment de sorbets : yuzu passion,
pomme jasmin, saké au gingembre*

Rs 375

150 GREEN TEA MATCHA PARFAIT

Raspberry insert served with a passion yuzu sherbet
*Parfait au thé vert matcha, insert à la framboise,
sorbet au yuzu passion*

Rs 450

All prices are in Mauritian Rupees and include 15% Government Tax and 5% Service Charge.
Tous les prix sont en roupies mauriciennes et comprennent 15% de taxes gouvernementales et 5% de frais de service.

Open everyday
from 11.30 am to 10.30 pm

*Ouvert tous les jours
de 11h30 à 22h30*



PO Box 91,
Caudan Waterfront,
Port Louis, Mauritius
(230) 202 4000
info@ninetysixhotels.com
ninetysixhotels.com

Labourdonnais Waterfront Hotel

Le Suffren Hotel & Marina

Hennessy Park Hotel

The Address Boutique Hotel
& Residences

a company of **eclosia**

October 2024