



MAISON D'OR

TAKE AWAY

- MENU -

MAISON D'OR



#MAISONDOR



ORIENTAL EXPERIENCE

Maison D'Or è un ristorante orientale con piatti tipici giapponesi e specialità asiatiche di alto livello.

Un ambiente elegante, dagli spazi ampi e i materiali ricercati, con una grande cucina a vista per soddisfare a pieno tutti i sensi dei nostri ospiti.

Maison D'Or è una vera e propria esperienza di gusto con piatti originali, creativi, cucinati solo con ingredienti freschissimi.

L'aspetto raffinato dei piatti, la cura e l'attenzione in cucina tutto vi stupiranno i profumi e gli aromi, le consistenze ed i sapori diversi sono incredibili ed unici.

Maison D'Or offre un concetto di cucina moderna e internazionale, che spazia per tutto l'oriente a partire dal sushi e sashimi giapponesi, ai piatti thai fino ai dim sum tipici della tradizione cinese un connubio capace di incontrare il gusto dei palati intraprendenti e curiosi.

Lasciatevi conquistare dai vostri sensi.

GF

senza glutine

V

vegetariano

P

piccante

ANTIPASTI

GF	CROSTACEI MIX Scampi, ostriche, gambero rosso di Sicilia, capesante, serviti in salse diverse maison experience	12	
	EBI FRY Gamberoni avvolti con pasta kataifi, fritti, serviti in salsa rouge	10	
GF	SAMURAI STICK Stick di gamberi con edamame, avvolti in una sfoglia croccante serviti con salsa senape e miele	6	
GF	V	EDAMAME Bacelli di soia	5
GF	V	GOMA WAKAME Insalata di alghe croccanti aromatizzate all'olio di sesamo	5
GF	KAKI Ostriche della Normandia condite con salsa ponzu	9	
GF	SCAMPO PASSION FRUIT Scampi marinati con emulsione di passion fruit e tobikko	9	
	MILLEFOGLIE Sfoglia croccante di tonno, burrata e stracchino su letto di crema di olio di tartufo	10	
	ANTIPASTO MISTO tartare di salmone, 2pz ravioli dim sum, 1pz fiore di zucca in tempura	15	
V	INSALATA MISTA Mango, avocado, 2 uova di quaglia, salmone fumé	8	

TARTARE

- GF** **SALMONE *** 12
Salmone con salsa mediterranea, olio extravergine e pasta kataifi
- GF** **TONNO *** 14
Tonno con salsa yuzu e pasta kataifi
- GF** **TARTARE SURI *** 14
Ricciola tritato con pomodoro e avocado, condito con salsa miso yuzu
- GF** **TARTARE AMAEBI *** 14
Gambero rosso di Sicilia e arancia tritato condito con salsa mango
- GF** **SELEZIONE DI TARTARE *** 12
Scelta di 2 tipi di tartare tra salmone, tonno e branzino, degustazione di tartare con maison dressing

CARPACCIO

- GF** **SALMONE** 10
Carpaccio di salmone con salsa ponzu
- GF** **TONNO** 12
Carpaccio di tonno con salsa ponzu
- GF** **RICCIOLA** 12
Carpaccio di ricciola con salsa di ponzu e jalapenos
- GF** **CARPACCIO MISTO** 15
Salmone, tonno, ricciola con salsa di ponzu e olio di sesamo

*alcune decorazioni del piatto possono contenere glutine.
Vi chiediamo di informarci in caso di intolleranza, così provvederemo a non inserirle.

DIM SUM

Il Dim Sum, letteralmente "che tocca il cuore", è un rito, tipico della cultura cantonese e hongkonghese, in cui si servono piccoli bocconi ripieni, cotti a vapore e consumati in compagnia delle persone con cui si sta bene.

Nel nostro ristorante i Dim Sum sono dei ravioli artigianali, fatti a mano, minuziosamente, uno ad uno, dai nostri chef, con impasti particolari, come la pasta cristallo o al nero di seppia, ripieni con pesce, pollo o verdure, cotti a vapore e serviti al momento. Assolutamente da provare.

GF	DIM SUM IN COMPOSIZIONE *	15
	5 tipi di ravioli consigliato dallo chef	
	WAGYU	15
	3 ravioli di pasta di zafferano con ripieno di manzo kobe e crema di tartufo	
GF	CAPESANTE	11
	4 ravioli al vapore con ripieno di capesante	
GF	ASTICE	12
	4 ravioli al vapore in pasta barbabietola rossa con ripieno di astice	
GF	BRANZINO	9
	4 ravioli al vapore in pasta nero di seppia con ripieno di branzino	
GF	GAMBERI	8
	4 ravioli al vapore in pasta cristallo con ripieno di gamberi	
	MERLUZZO E TARTUFO	15
	4 ravioli al vapore con merluzzo e tartufo	
GF	ANATRA	10
	4 ravioli con ripieno di anatra in salsa di soia piccante	
GF V	VERDURE	7
	4 ravioli al vapore con verdure miste	
GF	RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA	9
	4 ravioli al nero di seppia con calamaro e curry giallo	

*alcune decorazioni del piatto possono contenere glutine.

Vi chiediamo di informarci in caso di intolleranza, così provvederemo a non inserirle.

GF

NIGIRI & SUSHI (2pz.)

SALMONE	3
TONNO	4
BRANZINO	3
ORATA	3
RICCIOLA	5
EBI	3
AMAEBI	4
CAPESANTE	5
POLIPO	3
GAMBERO ROSSO DI SICILIA	5
ANGUILLA	5

GF

NIGIRI GUNKAN (bignè sushi 2pz.)

Palline di riso ripiene, avvolte con carpaccio di pesce

GIO QUAGLIA	6
Salmone, uova di quaglia e olio al tartufo bianco con salsa ponzu	
GIO IKURA	6
Salmone, uova di salmone	
GIO SALMONE	6
Salmone, tartare di salmone, olio extravergine con salsa ponzu	
GIO TONNO	6
Tonno, tartare di tonno, olio extravergine con salsa ponzu	
GIO EBI	6
Zucchine, tartare di gambero cotto	
GIO AMAEBI	6
Zucchine tartare di gambero rosso di sicilia, lime e salsa ponzu	
GIO MORIAWASE (6PZ)	18
Degustazione di nigiri gunkan	

SUSHI & SASHIMI

SUSHI MISTO * 5 nighiri, 4 maki, 3 hossomaki	15
SUSHI ESPECIALLY * degustazione di 8 nighiri creativi e 2 bignè sushi dello chef	23
SASHIMI CARABINIEROS 1 sashimi di gambero carabinieros con caviale "GIAVERI"	25
SASHIMI SALMONE 12 sashimi di salmone	16
SMOKING SALMON 9 sashimi salmone affumicato al momento nella cupola	18
SASHIMI MISTO 12 sashimi di pesce misto	16
SMOKING HAMACHI 6 sashimi di ricciola del pacifico affumicato al momento nella cupola con salsa di miso e pepe sichuan	18
SASHIMI ESPECIALLY 15 sashimi di pesce misto, ostriche, capesante, scampi	25
SUSHI&SASHIMI 9 sashimi di pesce misto, 5 nigiri	18
PARTY 15 * composizione creativa dello chef da 15 pezzi per 1 persona	22
PARTY 30 * composizione creativa dello chef da 30 pezzi per 2 persone	45
PARTY 60 * composizione creativa dello chef da 60 pezzi per 4 persone	90
GYNZA sushi al cubo con tartare di salmone, avocado e salsa teriyaki	12

*alcune decorazioni del piatto possono contenere glutine.

Vi chiediamo di informarci in caso di intolleranza, così provvederemo a non inserirle.

URAMAKI CLASSICO

	URA EBITEN	10
	Gamberi in tempura, maionese, avocado, patatine croccanti	
	URA CALIFORNIA	10
	Salmone, avocado, granchio, maionese	
GF	URA PHILADELPHIA *	10
	Salmone, avocado, philadelphia	
GF P	URA SPICY SALMONE	10
	Tartare di salmone, tabasco, erba cipollina, tobikko	
GF P	URA SPICY TONNO	10
	Tartare di tonno, tabasco, erba cipollina e tobikko	
	URA RAINBOW	10
	Granchio, avocado, carpaccio di pesce misto	
V	URA VEGGY	10
	Lattuga, asparagi, avocado e fiore di zucca	

URAMAKI SPECIALE

V	NIDO KITTY	8
	Avocado, crema philadelphia, fritto con pasta kataifi e fragole	
P	NIDO SPICY	8
	Avocado, crema philadelphia, tartare di salmone e tonno con maionese e tabasco	
P	DRAGON ROLL	23
	Gamberi in tempura, crema philadelphia e astice flambè piccante	
	SOFT SHELL	16
	Soft crab fritto, avocado con uova di pesce volante	
GF	LOBSTER ROLL	23
	Astice con maionese, mango, uova di pesce volante	
GF	TATAKI ROLL	14
	Gambero crudo, avocado, crema philadelphia, tonno leggermente scottato con foie gras	
GF	UNAGHI ROLL	12
	Salmone, avocado, anguilla, carta musica, salsa unaghi	
	SCAMPI ROLL	14
	Papaya, asparagi, crema philadelphia, scampo fritto e salsa teriyaki	
	GOLD ROLL	12
	Rotolo croccante con tobikko, salmone, crema di philadelphia ed erba cipollina	

H O S S O M A K I (6pz.)

Ingredienti a piacere 6

TEMAKI EXPERIENCE

(cono 1pz.)

con con
alga nori alga soia

TEMAKI FLOWER

Fior di zucca, tartare di gambero, salsa di zafferano e pomodoro

5 6

GF

TEMAKI SALMONE PLUS

Tartare di salmone, mandorle con salsa rucola

5 6

GF

TEMAKI TONNO PLUS

Tartare di tonno, pasta kataifi con salsa rucola

5 6

GF

TEMAKI SWEET SHRIMP

Gambero rosso di sicilia e ikura

5 6

TEMAKI EBITEN

Gambero fritto, pasta kataifi, tartare di salmone e salsa teriyaki

5 6

ZUPPA

GF

V

MISO SHIRU

Zuppa di miso con alga e tofu

3

MAISON STYLE

Zuppa con granchio e asparagi

6

GF

P

TOM YUM KUNG

Zuppa agropiccante

10

*alcune decorazioni del piatto possono contenere glutine.

Vi chiediamo di informarci in caso di intolleranza, così provvederemo a non inserirle.

RISO E SPAGHETTI

GF	PAD THAI Tagliatelle di riso con gamberi e verdure	8
GF	RISO GAMBERI E VERDURE * Riso saltato con gamberi e verdure	8
GF P	PINEAPPLE RICE Riso saltato con astice, ananas fresco e salsa agropiccante	15
GF	YAKI UDON SPECIAL Spaghetti di riso saltato con scampi, verdure e frutti di mare	12
GF	YAKI SOBA SPECIAL Spaghetti di grano saraceno saltato con scampi, verdure e frutti di mare	12
GF	MISO RAMEN * Spaghetti di ramen in brodo con carne e verdure	12



TEMPURA

	TEMPURA MISTA Verdure e gamberi fritti in tempura	10
	EBI TEMPURA N.3 gamberi in tempura	10
V	YASAI TEMPURA Verdure in tempura	8
	SOFT SHELL CRAB Moeche fritte	12
	FIORE DI ZUCCA Croccante di fiore di zucca con ripieno di gamberi	10

DI MARE

GF	TONNO TATAKI * tonno scottato con semi di papavero, servito con salsa ponzu	14
GF	SALMONE TATAKI * Salmone scottato con sesamo, servito in salsa ponzu	13
	NIDO Gamberi e verdure in cestino di patate croccanti	12
GF P	SPICY KURUMA EBI * Gamberoni in salsa chili	12
GF	UNAGHI EBI Anguilla al forno con salsa unaghi	15
GF	BLACK COD Merluzzo dell'Alaska in salsa di miso	23
GF	GAMBERI SALE E PEPE Gamberi saltati con sale e pepe	10
GF V	YASAI NOMORIAWASE Verdure di stagione saltate	8

DI TERRA

	KOBE BEEF	69
	120g di carne di manzo Kobe in 3 degustazioni	
	CARPACCIO DI MANZO PIEMONTESE	12
	Manzetta prussiana piemontese con salsa di datterino, yuzu e sesamo	
	MANZO AL PEPE NERO	18
	Cubetti di manzetta prussiana piemontese alla griglia con salsa al pepe nero e profumo di tartufo	
	PECHIN DUCK	18
	Anatra alla pechinese	
	YAKI TORI	8
	Spiedini di pollo alla griglia e salsa teriyaki con purea di patate	

MAISON D'OR



#MAISONDOR



DRINK EXPERIENCE

Nel nostro ristorante trovate anche ricercate
birre artigianali giapponesi
oltre ad una variegata selezione di vini
delle più importanti etichette mondiali,
pregiati Champagne e Franciacorta
ma anche bianchi fermi di assoluto livello,
per accompagnare i nostri piatti,
dalle crudité agli uramaki,
fino agli incredibili din-sum,
fatti a mano assolutamente da provare.



bottiglia
0,75 l



magnum
1,5 l



B I R R E

ASAHI * 500 ml	5
ASAHI * 330 ml	3
SAPPORO * 650 ml	6

BIRRE ARTIGIANALI GIAPPONESI

BIRRIFICIO KYOTO

Kyzakura Craft beer, la "Birra di Kyoto" è la prima birra artigianale di Kyoto, ispirata alle birre tedesche.

Il birrificio Kizakura è a Fushimi, nella parte sud della città. A Fushimi sono nate le prime produzioni di sake del Giappone grazie alla qualità dell'acqua e al clima ideale per le fermentazioni.

KYOTO BEER ALT * 330 ml 5%	6
-----------------------------------	----------

PRODOTTO: dal colore rosso ambrato.

PROFILO: al naso sentori di malto tostato e frutta dolce. Si conferma con un finale luppoloso e morbido.

KYOTO BEER FLAVOUR OF SAKE * 330 ml 4%	6
---	----------

PRODOTTO: utilizza lieviti di sake.

PROFILO: colore dorato, dalla schiuma bianca e persistente.

Mediamente amara, floreale, sentori di mela e sake sul finale.

BIRRE ARTIGIANALI GIAPPONESI

- KYOTO BEER KOLSCH * 330 ml 5%** 6
PRODOTTO: ispirata alle birre ad alta fermentazione della zona di Colonia.
PROFILO: colore dorato opaco, debolmente amara con decisi aromi
- KYOTO BEER KUROMAME ALE * 330 ml 5%** 6
PRODOTTO: birra a base di “kuro-mamè” (o fagiolo di soia nero), ingrediente tipico del Giappone.
PROFILO: pilsner con aromi di fagiolo nero, gusto affumicato e torrefatto, finale leggermente amaroe gourmand.
- KYOTO BEER MATCHA * 330 ml 8,5%** 6
PRODOTTO: l'aroma unico di questa birra proviene dalle note del luppolo unito ai profumi del tè “macha”.
PROFILO: corpo intenso e amaro tipico delle IPA, finale fresco e agrumato, morbido.
- KYOTO BEER WHITE YUZU ALE * 330 ml 5%** 6
PRODOTTO: birra bionda in stile Kolsh viene elaborata con le varietà di luppolo Saaz e Hallertau.
PROFILO: profumo vivo di Yuzu, coriandolo fresco, erba fresca. Gusto leggero con agrumi, scorze di limoni e note agrodolci.
Finale fresco e floreale.
- KYOTO BEER YAMADANISHIKI * 330 ml 5%** 6
PRODOTTO: birra bionda in stile Kolsh viene elaborata con le varietà di luppolo Saaz e Hallertau.
PROFILO: profumo vivo di Yuzu, coriandolo fresco, erba fresca. Gusto leggero con agrumi, scorze di limoni e note agrodolci.
Finale fresco e floreale.



VINI

BOLLICINE

CHAMPAGNE BRUT "ARMAND DE BRIGNAC GOLD" Cattier, Reims, Francia	275
CHAMPAGNE BRUT "GRANDE CUVÉE" Krug, Reims, Francia	190
CHAMPAGNE BRUT DOM PÉRIGNON 2009 Moët&Chandon Epernay, Francia	180
CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE NV Charles Heidsieck, Reims, Francia	 70 140
CHAMPAGNE ROSÈ RÉSERVE NV Charles Heidsieck, Reims, Francia	85
CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS Charles Heidsieck, Reims, Francia	95
CHAMPAGNE BRUT MILLESIME 2006 Charles Heidsieck, Reims, Francia	110
CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE NV Billecart-Salmon, Mareuil-sur-Aÿ, Francia	55
CHAMPAGNE BRUT NV "LA CUVÉE" Laurent-Perrier, Tours-Sur-Marne, Francia	55
CHAMPAGNE "GRAND BRUT" NV Perrier-Jouët, Epernay, Francia	55

BOLLICINE

CHAMPAGNE BRUT "BELLE EPOQUE" VINTAGE 2011 Perrier-Jouët, Epernay, Francia	150
CHAMPAGNE BRUT NV "R DE RUINART" Ruinart, Reims, Francia	80
CREMANT D'ALSACE BRUT Gustave Lorentz, Alsazia, Francia	35
FRANCIACORTA DOCG BRUT BERLUCCHI '61' Guido Berlucchi Borgonato di Corte Franca, Lombardia	30
FRANCIACORTA DOCG SATEN BERLUCCHI '61' Guido Berlucchi Borgonato di Corte Franca, Lombardia	30
FRANCIACORTA DOCG NATURE 2011 BERLUCCHI '61' Guido Berlucchi Borgonato di Corte Franca, Lombardia	40
FRANCIACORTA DOCG BRUT "EMOZIONE" 2014 Villa Franciacorta, Monticelli Brusati, Lombardia	38
FRANCIACORTA DOCG BRUT 2013 "TEATRO ALLA SCALA" Bellavista, Erbrusco, Lombardia	 50 90
FRANCIACORTA DOCG BRUT 2012 "PAS OPÉRÉ" Bellavista, Erbrusco, Lombardia	65
FRANCIACORTA DOCG ROSE 2014 Bellavista, Erbrusco, Lombardia	55
FRANCIACORTA DOCG SATEN 2013 Bellavista, Erbrusco, Lombardia	55
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT 2011 "VITTORIO MORETTI" Bellavista, Erbrusco, Lombardia	100
FRANCIACORTA SATEN DOCG Contadi Castaldi, Erbrusco, Lombardia	40
FRANCIACORTA DOCG "CUVEE PRESTIGE" Ca' del Bosco, Erbrusco, Lombardia	45

BOLLICINE

FRANCIACORTA DOCG BLANC DE BLANCS BRUT "PR"	
Monte Rossa, Bornato, Lombardia	45
FRANCIACORTA DOCG "CABOCHON" BRUT 2013	
Monte Rossa, Bornato, Lombardia	70
FRANCIACORTA DOCG "CABOCHON DOPPIOZERO" NATURE 2013	
Monte Rossa, Bornato, Lombardia	100
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY "DIRUPO"	
Andreola Orsola, Farra di Soligo, Veneto	25
TRENTO DOC "GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE" CRU D'AUTORE	
Ferrari i, Trento, Trentino Alto Adige	110



BIANCHI


GRÜNER VELTLINER "DÜRNSTEIN" 2016 Pichler-Krutzler, Wachau, Austria	33
RIESLING TROKEN MOSEL "HAUS KLOSTERBERG" Markus Molitor, Mosella, Germania	30
RIESLING KABINETT TROKEN LORENZHÖFER Karrlsmühle, Ruwer - Mosella, Germania	30
POUILLY FUMÉ Domaine Lebrun, Loira, Francia	35
RIESLING RESERVE Gustave Lorentz, Alsazia, Francia	35
RIESLING ALSACE GRAND CRU "KANZLERBERG" 2010 Gustave Lorentz, Alsazia, Francia	55
CHABLIS Domaine Moreau-Naudet, Chablis, Francia	40
CHABLIS "FLORETS" 1ER CRU Domaine Moreau-Naudet, Chablis, Francia	60
GEWÜRZTRAMINER DOC "JOSEPH" 2016 Hofstätter, Termeno, Bolzano Trentino Alto Adige	30
RIESLING SAARBURGER KUPP "ALTE REBEN" GROSE Dr. Fischer – Bocksteinhof, Termeno, Bolzano, Trentino Alto Adige	30
CHARDONNAY DOP Les Crêtes, Aymavilles, Valle d'Aosta	28
CHARDONNAY DOP "CUVÉE BOIS" Les Crêtes, Aymavilles, Valle d'Aosta	55
PETIT ARVINE DOC "FLEUR" Les Crêtes, Aymavilles, Valle d'Aosta	40
SOAVE CLASSICO DOC "CALVARINO" Pieropan, Soave, Veneto	30
RIBOLLA GIALLA DOC VENICA "L'ADELCHI" Venica&Venica, Dolegna del Collio, Friuli Venezia	28

B I A N C H I

SAUVIGNON BLANC DOC “RONCO DEL CERÒ” Venica&Venica, Dolegna del Collio, Friuli Venezia	28
SAUVIGNON BLANC RISERVA DOC “RONCO DELLE MELE” Venica&Venica, Dolegna del Collio, Friuli Venezia	50
FRIULIANO DOC “RONCO DELLE CIME” Venica&Venica, Dolegna del Collio, Friuli Venezia	28
LUGANA DOC “I FRATI” Cà dei Frati, Sirmione, Lombardia	25
LUGANA DOC “MONTUNAL” Montonale, Desenzano del Garda, Lombardia	23
BOLGHERI BIANCO DOC “DONNA OLIMPIA” Donna Olimpia 1898, Bolgheri, Toscana	27
OFFIDA DOCG PECORINO “VILLA ANGELA” Velenosi, Ascoli Piceno, Marche	25
FIANO DI AVELLINO DOCG “ALIMATA” Villa Raiano, San Michele di Serino, Campania	30
GRECO DI TUFO DOCG “CONTRADA MAROTTA” Villa Raiano, San Michele di Serino, Campania	30
ETNA BIANCO DOC Cottanera, Castiglione di Sicilia, Sicilia	28
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC “STELLATO” Pala Vini, Serdiana, Sardegna	30

ROSSI

BARBERA D'ALBA DOC "COLBERTINA" Tenuta L'Illuminata, La Morra, Piemonte	25
VALPOLICELLA SUPERIORE DOC "RUBERPAN" Pieropan, Soave, Veneto	28
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG Allegrini, Fumane, Veneto	80
PINOT NERO RISERVA DOC RISERVA MAZON Tenuta J. Hofstätter, Termeno, Trentino Alto Adige	40
BOLGHERI ROSSO DOC "DONNA OLIMPIA" Donna Olimpia 1898, Bolgheri, Toscana	28
ETNA ROSSO DOC "DICIASSETTESALME" Cottanera, Castiglione di Sicilia, Sicilia	28



MAISONDOR.IT

Via Solferino 55 - Brescia
030 2400458 - info@maisondor.it

