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 750

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 475

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 300

Steamed soybeans tossed with smoked sea salt

Edamame vapeur à la fleur de sel fumé

104 FIVE SPICES EDAMAME — Rs 350

Soybeans sauteed in spicy garlic sauce

Edamame sautés dans une sauce à l'ail épicé

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.

TEMPURA

105 PRAWN TEMPURA (4pcs) Rs 450

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

106 VEGETABLE TEMPURA (6pcs) Rs 350

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

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 800

Fresh salmon, edamame, shredded beetroot and carrot, sweet tofu, seaweed salad, pickled radish, cucumber and roasted seasame 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 800

Fresh tuna, edamame, shredded beetroot and carrot, sweet tofu, seaweed salad, pickled radish, cucumber and roasted seasame 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

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.

SASHIMI

110 SAKE / SALMON SASHIMI (4pcs) — Rs 425
Fresh raw Scottish salmon finely sliced
Fines tranches de saumon cru d'Ecosse

111 MAGURO / TUNA SASHIMI (4pcs) — Rs 325
Fresh raw Maguro tuna finely sliced
Fines tranches de thon rouge cru

112 EBI / PRAWN SASHIMI (4 pcs) — Rs 325
Prawn marinated in Japanese sweet vinegar sauce
Crevettes marinées au vinaigre doux japonais

113 HAMATCHI (4 pcs) — Rs 675
Fresh hamatchi finely sliced
Fines tranches de hamatchi frais

114 VEGAN SASHIMI (4pcs) — Rs 675
Plant-based sashimi
Sashimi élaboré à partir de produits d'origine végétale

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 Rs 775

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

116 PRAWN RAMEN Rs 775

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

TEMAKI

117 SALMON AVO TEMAKI (2pcs) Rs 400

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 300

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 350

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) Rs 675

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

121 ORANGE CALIFORNIA MAKI (8pcs) Rs 675

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

122 YASAI VEGGIES MAKI (8pcs) Rs 325

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

123 EBI TEMPURA CHEESE ROLL (8pcs) Rs 550

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

124 ROCK AND ROLL MAKI (10pcs) Rs 675

Futomaki with fresh hamatchi, tuna, salmon and cucumber, sweet tofu, pickle radish served with a teriyaki mayonnaise sauce

Futomaki au hamatchi frais, thon, saumon, concombre, tofu sucré et radis confit servis avec une sauce mayonnaise teriyaki

URAMAKI

125 QUAY SPECIAL MAKI (8pcs) Rs 650

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

126 SALMON AVOCADO HOSOMAKI (8pcs) Rs 425

Hosomaki stuffed with fresh raw salmon and avocado

Hosomaki au saumon cru frais et à l'avocat

127 MAGURO/TUNA HOSOMAKI (8pcs) Rs 375

Hosomaki stuffed with fresh raw tuna, spring onion and togarashi

Hosomaki au thon cru frais, ciboulette et togarashi

128 VEGAN AVOCADO MAKI (8pcs) Rs 400

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

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.

NIGIRI

129 SAKE /SALMON NIGIRI (2pcs) — Rs 425

Slices of fresh raw Scottish salmon served on vinegared rice

Tranches de saumon cru d'Ecosse servies sur un riz vinaigré

130 MAGURO / TUNA NIGIRI (2pcs) — Rs 250

Flamed raw Maguro tuna served on vinegared rice

Tranches de thon cru flambé servies sur un riz vinaigré

131 EBI / PRAWN NIGIRI (2pcs) — Rs 250

Torched prawn topped with Masago mayo served on vinegared rice

Tranches de crevette flambée servies sur un riz vinaigré nappées d'une mayonaise au masago

132 UNAGI / EEL NIGIRI (2pcs) — Rs 625

Cooked eel served with traditional Japanese unagi sauce on a vinegared rice

Anguille cuite servie sur un riz vinaigré nappée d'une sauce unagi

133 HAMATCHI NIGIRI (2pcs) — Rs 475

Slices of fresh raw hamatchi served on vinegared rice

Tranches de hamatchi frais servies sur du riz vinaigré

134 INARI / SWEET TOFU NIGIRI (2pcs) — Rs 280

Tofu sushi with marinated wakame topped with sesame seeds served on vinegared rice

Tofu sushi avec du wakame mariné garni de graines de sésame servi sur du riz vinaigré

135 SAKE / SALMON ROSE (4pcs) — Rs 525

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

136 VEGAN NIGIRI (2pcs) — Rs 400

Plant-based nigiri

Nigiri élaborés à partir de produits d'origine végétale

ŌZARA

137 SALMON (12pcs) Rs 1,250

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)

138 TUNA (12pcs) Rs 1,150

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)

139 KONBO QUAY (12pcs) Rs 1,350

Selection of salmon California (4 pcs), tuna nigiri (2 pcs), hamatchi 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)

140 VEGGIES SUSHI KONBO (10pcs) Rs 725

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)

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.

CHEF'S *Specialities*

141 CURED SALMON OSHIZUSHI (12pcs) — Rs 1,250

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

142 SAKURA URAMAKI — Rs 650

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

143 DEEP FRIED URAMAKI — Rs 950

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

144 VOLCANO URAMAKI — Rs 650

Uramaki with fresh raw Scottish salmon, sliced cucumber rolled with sesame seeds, topped with prawn tempura, chilli sauce, unagi sauce, dip sauce, wakami salad, shreded 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

PLATTERS

145 SASHIMI (16pcs) — Rs 1,750

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

146 ABURI PLATTER (22pcs) — Rs 2,200

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)

147 MIXED PLATTER (46pcs) — Rs 3,800

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)

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.

DESSERTS

148 ASSORTED MOCHI — Rs 475
Coconut, mango, sesame seeds
Assortiment de mochi : noix de coco, graines de sésame, mangue

149 ASSORTED SHERBET — Rs 375
Passion yuzu, jasmin apple, ginger sake
Assortiment de sorbets : yuzu passion, pomme jasmin, saké au gingembre

150 GREEN TEA MATCHA PARFAIT — Rs 425
Raspberry insert served with a passion yuzu sherbet
Parfait au thé vert matcha, insert à la framboise, sorbet au yuzu passion

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

NINETY-SIX
HOTEL COLLECTION

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

October 2023