

RICE OR NOODLES

NOVITÀ

Ora puoi scegliere la tua base preferita tra Riso Basmati oppure Noodles di Grano

TERIYAKI SALMON

€ 12,80 **TAPA¹ € 6,80**
Cubetti di salmone**, salsa teriyaki, funghi shiitake, edamame**, daikon, carote, semi di sesamo

ALLERGENI: 1 - 3 - 9 - 11 - 12 - 13

GORENG INDONESIA

€ 12,90 **TAPA¹ € 6,20**
Verdure, frittata, soia, zenzero, anacardi, gamberi**

ALLERGENI: 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 13 - 14

XIM XIM BRASILIANO

XIM XIM BRASILIANO

€ 12,50 **TAPA¹ € 6,80**
Pollo, salsa a base di latte di cocco, burro di arachidi, lime, pomodoro, zenzero, coriandolo, anacardi

ALLERGENI: 1 - 2 - 5 - 7 - 12

CURRY MADAGASCAR

CURRY MADAGASCAR

€ 11,20 **TAPA¹ € 5,90**
Salsa al curry in agrodolce con zenzero e verdure

AGGIUNTA DI GAMBERI** (3 PZ) €3,50

ALLERGENI: 1 - 2 - 3 - 5 - 10 - 11 - 12 - 13

POLLO AL CURRY INDIANO

€ 13,50 **TAPA¹ € 7,00**
Bocconcini di pollo, curry masala, latte di cocco, chutney di mango, crispy pappadums

ALLERGENI: 1 - 2 - 5 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13

KAENG KHIAO WAN GAI

€ 12,80 **TAPA¹ € 6,80**
Curry verde thailandese cotto nel latte di cocco, lemongrass, carote, spinaci, zenzero, bocconcini di pollo

ALLERGENI: 1 - 2 - 3 - 5 - 10 - 11 - 12 - 13

BURGERS & SANDWICHES

DURUM KEBAB TURCO

€ 11,80 **TAPA¹ € 6,50**
Wrap di kebab di pollo cotto con spezie z'aatar, tzatziki, pomodori, insalata, cavolo, servito con chips di pita e dip di humus di ceci

ALLERGENI: 3 - 6

NORTH CAROLINA PULLED PORK SANDWICH

€ 12,80
Brioche bun**, succulenti sfilacci di maiale cucinato a bassa temperatura, salsa bbq, coleslaw, chips di mais e salsa ranch

ALLERGENI: 2 - 3 - 6

TSUKUNE BURGER GIAPPONESE

€ 13,50
Brioche bun**, burger di maiale con miso, zenzero, glassa teriyaki, servito con lattuga, avocado, ponzu mayo, ed un contorno di baccelli di edamame** con semi di sesamo.

ALLERGENI: 1 - 3 - 5 - 6 - 11 - 12 - 13 - 14

BURRITO CARAIBICO

€ 12,50 **TAPA¹ € 6,50**
Tortilla di grano farcita con pollo con spezie jerk giamaicane, riso, sour cream, mango, granella di cocco, servita con guacamole, salsa al chipotle e chips di platano

ALLERGENI: 3 - 5 - 6 - 11

GRAVLAX SANDWICH SVEDESE

€ 12,80 **TAPA¹ € 6,60**
Pane di segale farcito con fettine di salmone** crudo, marinato in casa "Gravlax" per 48-72 ore con aneto, sale e zuccheri, salsa alla senape "Hovmastarsas", insalatina, pomodori, pickled onions, germogli, servito con contorno di insalata tradizionale di mele e barbabietola "Rodbetsallad"

ALLERGENI: 3 - 6 - 9 - 11 - 14

TASTY & DELICIOUS

NEW ORLEANS QUESADILLAS

€ 12,50 **TAPA¹ € 6,80**
Tortillas di grano, pollo con spezie cajun, salsa remolada creola, cheddar, guacamole, sour cream

ALLERGENI: 3 - 6 - 9 - 14

HAWAIIAN BLACK POKE

€ 12,50 **TAPA¹ € 6,50**
Riso nero venere condito con poke dressing by Lime, Gamberi** al panko fritti, edamame**, avocado, mango, daikon, semi di sesamo, servito con glassa teriyaki e spicy mayo

ALLERGENI: 4 - 11 - 12 - 13 - 14

NACHOS MESSICANI

€ 10,50 **TAPA¹ € 6,00**
DISPONIBILE ANCHE NON PICCANTE
Chips di mais, cheddar, pico de gallo, jalapenos, green onions, sour cream, guacamole

EXTRA GUACAMOLE € 2,00
EXTRA SOUR CREAM € 1,50

ALLERGENI: 6

POLLO KATSU GIAPPONESE

€ 11,50 **TAPA¹ € 7,20**
Filetti di pollo fritto impanati al panko, salsa ponzu mayo, salsa BBQ, honey mustard.

ALLERGENI: 3 - 4 - 6 - 9 - 11 - 12 - 13 - 14

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT € 5,90
Torta al cioccolato con coulis di lamponi**

GLUTEN FREE

SUSHI & POKE BY LIME

CRISPY SHRIMPS

€ 11,80
Gamberi** al panko fritti, avocado, mango, goma Wakame**, ponzu mayo

SAFFRON SHRIMPS

€ 12,50
Gamberi** al panko fritti, avocado, philadelphia allo zafferano, granella di pistacchi

TERIYAKI SALMON

€ 11,80
Salmone*, avocado, daikon, tartare di salmone*, glassa Teriyaki, mandorle tostate

SPICY CRUNCHY SALMON

€ 11,80
Salmone* fritto, mango, avocado, spicy mayo, teriyaki, panko

HAWAIIAN SALMON

€ 11,80
Salmone*, mango, tartare di Salmone* marinato con Teriyaki, zenzero, semi di sesamo

HAWAIIAN TUNA

€ 11,80
Tonno*, mango, tartare di tonno* marinato con Teriyaki, zenzero, semi di sesamo

SCANDINAVIAN

€ 10,80
Salmone affumicato, philadelphia, cetriolo, aneto

TUNA & POPPY

€ 11,80
Tartare di Tonno*, mango, semi di papavero, maionese al tartufo, edamame**

SPICY TUNA

€ 11,80
Tonno*, avocado, spicy mayo

HAWAIIAN TUNA

€ 11,80
Tonno*, mango, tartare di tonno* marinato con Teriyaki, zenzero, semi di sesamo

SNACKS

BACCELLI DI EDAMAME** € 3,90
(conditi con semi di sesamo,olio e sale)

SPICY EDAMAME** € 3,90
(conditi con sriracha,sale,semi di sesamo)

GOMA WAKAME** € 3,90
(insalata di alghe wakame e semi di sesamo)

CHIPS DI PLATANO E GUACAMOLE € 5,50

CHIPS DI MAIS E SALSA CHIPOTLE € 4,50

CREA LA TUA POKE

€ 12,50

1. SCEGLI LA BASE

CONDITA CON POKE DRESSING BY LIME SU RICHIESTA

- Riso giapponese
- Noodles al the verde (+0,50€)
- Riso nero venere (+0,50€)

2. SCEGLI 2 PROTEINE

PUOI SCEGLIERE ANCHE LA STESSA PROTEINA

- Tonno* crudo
- Salmone* crudo
- Salmone** Gravlax*
- Salmone affumicato**
- Gamberi** al panko fritti
- Pollo Jerk
- Pollo Zaata r
- Pollo Cajun
- Humus di Ceci
- Tofu

3. SCEGLI 1 CONDIMENTO

(SERVITO A PARTE)

- Poke dressing by Lime
- Teriyaki
- Ponzu
- Spicy teriyaki mayo
- Soia
- Chutney di mango
- Salsa Hovmastarsas
- Tzatziki
- Truffle mayo

4. SCEGLI 4 VEGETALI

- Edamame**
- Goma wakame**
- Germogli di soia
- Pico de Gallo
- Pickled Onions
- Mango
- Avocado
- Daikon
- Carote
- Cetrioli
- Cavolo

5. SCEGLI 1 CRUNCHY

- Semi di sesamo
- Scaglie di mandorle
- Anacardi
- Granella di cocco
- Granella di pistacchio
- Chips di Mais

ALLERGENI

1. Arachidi 2. Anidride Solforosa 3. Cereali 4. Crostacei
5. Frutta a guscio 6. Latte e Derivati
7. Lupini 8. Molluschi 9. Pesce 10. Sedano 11. Senape
12. Semi di sesamo 13. Soia 14. Uova

Questo esercizio utilizza ingredienti che contengono allergeni, non possiamo per tanto escluderne l'eventuale presenza accidentale nelle pietanze

LEGENDA

- 🔴 Piatto piccante
- 🌱 Piatto veg o disponibile in variante veg

1.TAPA porzione ridotta

*Prodotto abbattuto secondo regolamento CE 853/2004
**Prodotto Surgelato all'origine

APRI UN LIME IN FRANCHISING

franchising@limerestaurantbar.com

NIO BY LIME

COCKTAILS READY TO SERVE

COCKTAILS NIO 100ML

€ 6,50

Ogni Cocktail e' gia' pronto: basta agitare la confezione, strappare lungo la linea tratteggiata e versare il contenuto in un bicchiere con ghiaccio.

- Spicy Margarita **LIME**

- Waikiki Beach **LIME**

- Pisco de Maracuja **LIME**

- Yuzu Matcha Gin Sour **LIME**

- Negroni

- Manhattan

- Boulevardier

- Cosmopolitan

- Daiquiri

- Vodka Sour

- Old Fashioned

- Gin Sour

- Gimlet

- Whiskey Sour

BEVERAGE

BIRRE

Corona 35.5 cl € 3,50

Guinness 33cl € 3,80

Asahi 33cl € 3,50

Franziskaner Weiss 50cl € 4,50

SAKE

Sake Banshu 180ml € 3,90

BOLLICINE

Prosecco Le Vigne di Alice

Extra dry valdobbiadene

Docg Veneto € 18,50

VINI BIANCHI

Chardonnay Torrontes

Bousquet Tupungato

Mendoza | Argentina € 20,00

Ribolla Gialla

Ferdinand | Slovenia € 20,00

Gewurtztraminer

Willm | Francia € 22,00

VINI ROSSI

Syrah

Masserie del Feudo | Sicilia € 16,50

Lagrein

Terre del Fohn | T. Alto Adige € 18,50

Malbec

Bousquet | Argentina € 21,50

SOFT DRINKS

Acqua Naturale in lattina da 330 ml € 1,50

Acqua Lievemente Frizzante in lattina da 330ml € 1,50

Succo di Aloe Vera 500ml € 4,50

Acqua di Cocco 310ml € 3,90

Ginger Beer Lattina 330ml € 3,90

The Verde Giapponese Amaro in Lattina 340ml € 3,90

Coca Cola Vetro 330ml € 3,20

Coca Cola Zero Vetro 330ml € 3,20