





"Meshiagare"

À LA CARTE

POUR COMMENCER

| | | |
|--|------|---|
| Edamame sauté, sel de maldon ou épicé | 12.- |  |
| Pimientos de padrón, sauce yuzu miso | 12.- | |
| Crispy rice (2 pièces) | | |
| Tartare de thon épicé | 20.- | |
| Tartare de saumon épicé | 20.- | |
| Tartare de bœuf épicé | 24.- | |
| Guacamole | 18.- |  |
| Chips de patate douce, foie gras, sauce karashi-zu | 20.- | |



ENTRÉES FROIDES

| | |
|---|------------|
| Thon poêlé, sauce SACHI aux truffes | 24.- |
| Sashimi de sériole, sauce soja yuzu | 24.- |
| Tataki de saumon, sauce karashi-zu | 20.- |
| Usu-zukuri de bar, miso croustillant, jus de yuzu | 22.- |
| Sashimi de saumon, jus de yuzu, huile de sésame | 20.- |
| Tataki de thon, sauce jalapeño | 26.- |
| Carpaccio de gambero rosso, sorbet à la tomate | 48.- |
| Ceviche de coquilles Saint-Jacques aux fruits de la passion | 30.- |
| Tataki de bœuf, sauce jalapeño salsa | 28.- |
| Tataki de wagyu, sauce jalapeño salsa | 62.- |
| Caviar kristal Kaviari, SACHI condiments | |
| | 10g. 60.- |
| | 50g. 280.- |

ENTRÉES CHAUDES

| | |
|---|------|
| Gyoza wagyu et shiso (5 pièces) | 38.- |
| Langoustines rôties, sauce au citron shiso | 38.- |
| Burger de black cod (2 pièces) | 38.- |
| Poitrine de porc crouillante, sauce miso rouge épicée | 28.- |

SALADES

| | | |
|---|------|---|
| Salade de pousses d'épinards, sauce miso yuzu, huile aromatisée à la truffe | 22.- | |
| Supp. Homard Breton | 47.- | |
| Salade de tataki de wagyu, vinaigrette épicée au sésame | 38.- | |
| Salade d'algues | 14.- |  |
| Salade de champignons japonais | 25.- |  |

TO START

| | |
|---|------|
| Panfried edamame, maldon sea salt or spicy | 12.- |
| Pimientos de padrón, yuzu miso sauce | 12.- |
| Crispy rice (2 pieces) | |
| Spicy tuna tartare | 20.- |
| Spicy salmon tartare | 20.- |
| Spicy beef tartare | 24.- |
| Guacamole | 18.- |
| Sweet potato chips, foie gras, karashi-zu sauce | 20.- |

COLD APPETIZERS

| | |
|--|------------|
| Seared tuna, SACHI truffle sauce | 24.- |
| Yellowtail sashimi, yuzu soy sauce | 24.- |
| Salmon tataki, karashi-zu sauce | 20.- |
| Sea bass usu-zukuri, crispy miso, yuzu juice | 22.- |
| Salmon sashimi, yuzu juice, sesame oil | 20.- |
| Tuna tataki, green jalapeño sauce | 26.- |
| Gambero rosso carpaccio, tomato sorbet | 48.- |
| Scallop passion fruits Ceviche | 30.- |
| Beef tataki, green jalapeño salsa | 28.- |
| Wagyu tataki, green jalapeño salsa | 62.- |
| Kaviari kristal caviar, SACHI sides | |
| | 10g. 60.- |
| | 50g. 280.- |

HOT APPETIZERS

| | |
|---|------|
| Wagyu shiso gyoza (5 pieces) | 38.- |
| Roasted langoustines, shiso lemon salsa | 38.- |
| Black cod burger (2 pieces) | 38.- |
| Crispy pork belly, spicy red miso sauce | 28.- |

SALADS

| | |
|--|------|
| Baby spinach salad, yuzu miso sauce, truffle-flavoured oil | 22.- |
| Supp. brittany blue lobster | 47.- |
| Wagyu tataki salad, spicy sesame dressing | 38.- |
| Seaweed salad | 14.- |
| Japanese mushrooms salad | 25.- |





vegan options

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT
Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe / For any food allergies & intolerances, kindly ask our team members

À LA CARTE

TEMPURA

| | | |
|---|------|---|
| Sho-jin | 18.- |  |
| Crevettes | 15.- | |
| Poisson blanc | 15.- | |
| Crevettes de roches, sauce crémeuse épicée | 48.- | |
| Agedashi tofu, nasu, poivre yuzu | 35.- |  |

TEMPURA

| | |
|----------------------------------|------|
| Sho-jin | 18.- |
| Shrimps | 15.- |
| White fish | 15.- |
| Rock shrimps, creamy spicy sauce | 48.- |
| Agedashi tofu, nasu, yuzu pepper | 35.- |




PLATS PRINCIPAUX

| | |
|---|--|
| Black cod, sauce yuzu au miso | 50.- |
| Sole meunière, sauce citron shiso | 55.- |
| Poulpe grillé, miso anticucho, chou-fleur | 48.- |
| Filet de bœuf, légumes de saison, sauces SACHI | 65.- |
| Bœuf Wagyu, légumes de saison, sauces SACHI | 90g 98.- 140g 150.- |
| Coquelet grillé, sauce teriyaki | 45.- |
| Côte d'agneau grillée, caviar d'aubergine, sauce pimentée fumée | 45.- |
| Champignon hoba yaki, sauce miso rouge | 28.-  |
| Coquille Saint-Jacques au foie gras kadaïf, sauce teriyaki à la truffe | 58.- |
| Loup de mer sauvage grillé, purée de carottes au miso | 58.- |

MAIN COURSES

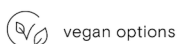
| | |
|--|------------------------|
| Black cod, yuzu miso sauce | 50.- |
| Sole meunière, shiso lemon salsa | 55.- |
| Grilled octopus, miso anticucho, cauliflower | 48.- |
| Beef fillet, seasonal vegetables, SACHI sauces | 65.- |
| Wagyu beef, seasonal vegetables, SACHI sauces | 90g 98.- 140g 150.- |
| Grilled baby chicken, teriyaki sauce | 45.- |
| Grilled lamb chop, nasu caviar, smoked chili sauce | 45.- |
| Mushroom hoba yaki, red miso sauce | 28.- |
| Scallop with Foie gras kadaïf, teriyaki Truffle sauce | 58.- |
| Grilled wild seabass, carrots miso puree | 58.- |

ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|---------------------------------------|--|
| Yaki-meshi crevettes ou végétariens | 24.- |
| Assortiment de légumes sautés | 15.-  |
| Tofu chaud maison | 18.-  |
| Riz blanc | 10.-  |
| Soupe miso traditionnelle | 12.- |
| Soupe du jour | 14.- |
| Asperges grillées, sauce wasabi salsa | 18.- |

SIDE DISHES

| | |
|--|------|
| Spicy shrimps or vegetarian yaki-meshi | 24.- |
| Sautéed mix vegetables | 15.- |
| Warm homemade tofu | 18.- |
| White rice | 10.- |
| Traditional miso soup | 12.- |
| Soup of the day | 14.- |
| Grilled asparagus, wasabi salsa | 18.- |




Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT
Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe / For any food allergies & intolerances,
kindly ask our team members

SUSHI

SACHI SPECIAL NIGIRI

| | |
|---------------------------------------|------|
| Sea bass lime | 10.- |
| Scallop parmesan butter | 18.- |
| Tuna autumn truffle (Tuber Uncinatum) | 18.- |

CUT ROLL (8 PIÈCES)

| | |
|-----------------------------------|--|
| Thon épicié | 36.- |
| California | 40.- |
| Tempura de crevettes | 30.- |
| Sériole à la crème | 29.- |
| Saumon avocat | 23.- |
| Tempura d'asperges | 18.- |
| Crabe à carapace molle (6 pieces) | 30.- |
| Roll spécial SACHI (6 pieces) | 38.- |
| Roll végétarien (6 pieces) | 24.-  |

CUT ROLL (8 PIECES)

| | |
|-------------------------------|------|
| Spicy tuna | 36.- |
| California | 40.- |
| Shrimp tempura | 30.- |
| Creamy yellowtail | 29.- |
| Salmon avocado | 23.- |
| Asparagus tempura | 18.- |
| Soft shell crab (6 pieces) | 30.- |
| SACHI special roll (6 pieces) | 38.- |
| Vegetarian roll (6 pieces) | 24.- |

HOSOMAKI (6 PIECES)

| | |
|-----------------|--|
| Toro | 25.- |
| Chili au thon | 22.- |
| Thon | 20.- |
| Chili au saumon | 18.- |
| Saumon | 16.- |
| Bar | 16.- |
| Saba gari | 16.- |
| Kappa | 12.- |
| Avocat | 12.-  |
| Kampyo | 14.- |
| Ume kyu | 14.- |
| Oshinko | 14.- |
| Tamago | 14.- |

HOSOMAKI (6 PIECES)

| | |
|--------------|------|
| Toro | 25.- |
| Tuna chili | 22.- |
| Tuna | 20.- |
| Salmon chili | 18.- |
| Salmon | 16.- |
| Sea bass | 16.- |
| Saba gari | 16.- |
| Kappa | 12.- |
| Avocado | 12.- |
| Kampyo | 14.- |
| Ume kyu | 14.- |
| Oshinko | 14.- |
| Tamago | 14.- |

NIGIRI (1 PIECE)

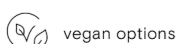
| | |
|------------------------|------|
| Toro | 14.- |
| Thon | 12.- |
| Bar | 8.- |
| Sériole | 11.- |
| Saumon | 8.- |
| Noix de saint-jacques | 15.- |
| Crevettes botan | 16.- |
| Homard | 17.- |
| Calamar | 8.- |
| Maquereau | 8.- |
| Ikura | 18.- |
| Kaviari kristal caviar | 32.- |
| Wagyu | 19.- |
| Tamago | 8.- |

NIGIRI (1 PIECE)

| | |
|------------------------|------|
| Toro | 14.- |
| Tuna | 12.- |
| Sea bass | 8.- |
| Yellowtail | 11.- |
| Salmon | 8.- |
| Scallops | 15.- |
| Botan shrimp | 16.- |
| Lobster | 17.- |
| Squid | 8.- |
| Mackerel | 8.- |
| Ikura | 18.- |
| Kaviari kristal caviar | 32.- |
| Wagyu | 19.- |
| Tamago | 8.- |

SUPPLEMENT

| | |
|-----------------------------|------|
| Kaviari kristal caviar 10g. | 60.- |
|-----------------------------|------|




Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT
 Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe / For any food allergies & intolerances,
 kindly ask our team members

UMAMI MENU

135.-


ENTRÉE (2 AU CHOIX)

- Sashimi de sérieole, sauce soja yuzu
Ou
Tataki de saumon, sauce karashi-zu
Ou
Tataki de thon, sauce jalapeño
Ou
Usu-zukuri de bar, miso croustillant, jus de yuzu
Ou
Langoustines rôties, sauce au citron shiso
Ou
Crispy rice
Tartare de thon épicé
Ou tartare de saumon épicé
Tartare de boeuf épicé
Ou guacamole 

STARTER (CHOOSE 2)

- Yellowtail sashimi, yuzu soy sauce
Or
Salmon tataki, karashi-zu sauce
Or
Tuna tataki, green jalapeño sauce
Or
Sea bass usu-zukuri, crispy miso, yuzu juice
Or
Roasted langoustines, shiso lemon salsa
Or
Crispy rice
Spicy tuna tartare
Or spicy salmon tartare
Spicy beef tartare
Or guacamole

PLATS

- Black cod, sauce miso au yuzu
Ou
Sole meunière, sauce salsa citron shiso
Ou
Côte d'agneau grillée, caviar d'aubergine,
sauce pimentée fumée
Ou
Wagyu A5, légumes de saison,
sauces SACHI
Ou
Agedashi tofu, nasu, poivre yuzu 

MAIN COURSE

- Black cod, yuzu miso sauce
Or
Sole meunière, shiso lemon salsa
Or
Grilled lamb chop, nasu caviar,
smoked chili sauce
Or
Wagyu A5,
seasonal vegetables, SACHI sauces
Or
Agedashi tofu, nasu, yuzu pepper

ACCOMPAGNEMENTS

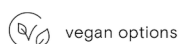
- Yaki-meshi de crevettes épicé
Ou
Assortiment de légumes sautés 
Ou
Riz blanc 
Ou
Salade de pousses d'épinards, sauce
miso yuzu, huile aromatisée à la truffe
Or
Soupe miso traditionnelle

SIDE DISH

- Spicy shrimps yaki-meshi
Or
Sautéed mix vegetables
Or
White rice
Or
Baby spinach salad, yuzu miso sauce,
truffle-flavoured oil
Or
Traditional miso soup

DESSERTS AU CHOIX

DESSERTS UP TO YOUR CHOICE



vegan options

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT
Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe / For any food allergies & intolerances,
kindly ask our team members

SACHI MENU

110.-

ENTRÉE (2 AU CHOIX)

Thon poêlé, sauce SACHI aux truffes

Ou

Usu-zukuri de bar, miso croustillant,
jus de yuzu

Ou

Sashimi de saumon, jus de yuzu, huile de sésame

Ou

Tataki de bœuf, sauce jalapeño salsa


Ou

Crispy rice

Tartare de thon épicé

Ou tartare de saumon épicé

Tartare de bœuf épicé

Ou guacamole 

STARTER (CHOOSE 2)

Seared Tuna, SACHI truffle sauce

Or

Sea bass usu-zukuri, crispy miso,
yuzu juice

Or

Salmon sashimi, yuzu juice, sesame oil

Or

Beef tataki, jalapeño salsa

Or

Crispy rice

Spicy tuna tartare

Or spicy salmon tartare

Spicy beef tartare

Or guacamole

PLATS

Crevettes de roches, sauce crémeuse épicée

Ou

Black cod, sauce miso au yuzu


Ou

Filet de bœuf, légumes de saison, sauces SACHI

Ou

Coquelet grillé, sauce teriyaki

Ou

Champignon hoba yaki, sauce miso rouge 

MAIN COURSE

Rock shrimps tempura, creamy spicy sauce

Or

Black cod, yuzu miso sauce

Or

Beef fillet, seasonal vegetables, SACHI sauces

Or

Grilled baby chicken, teriyaki sauce

Or

Mushroom hoba yaki, red miso sauce

ACCOMPAGNEMENT

Riz blanc

Ou

Soupe miso traditionnelle

Ou

Yaki-meshi de crevettes épicé

Ou

Assortiment de légumes sautés 

SIDE DISH

White rice

Or

Traditional miso soup

Or


Spicy shrimps yaki-meshi

Or

Sautéed mix vegetables

DESSERTS AU CHOIX

DESSERTS UP TO YOUR CHOICE

 vegan options

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT
Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe / For any food allergies & intolerances,
kindly ask our team members

LUNCH MENU

68.-

ENTRÉE

Usu-zukuri de bar, miso croustillant,
jus de yuzu

Ou

Sashimi de saumon, jus de yuzu, huile de sésame

Ou

Crispy rice guacamole 

Ou

Salade de pousses d'épinards,
sauce miso yuzu, huile aromatisée à la truffe

STARTER

Sea bass usu-zukuri, crispy miso,
yuzu juice

Or

Salmon sashimi, yuzu juice, sesame oil

Or

Crispy rice guacamole

Or

Baby spinach salad, yuzu miso sauce,
truffle-flavoured oil


PLATS

Shokado bento box (sélection de sushi / sashimi,
plat omakase, plat de poisson)

Ou

Coquelet grillé, sauce teriyaki

Ou

Champignon hoba yaki, sauce miso rouge 

Ou

Tempura Donburi

MAIN COURSE

Shokado bento box (sushi / sashimi
selection, omakase dish, fish)

Or

Grilled baby chicken, teriyaki sauce

Or

Mushroom hoba yaki, red miso sauce

Or

Tempura Donburi

ACCOMPAGNEMENT

Riz blanc

Ou

Soupe miso traditionnelle

Ou

Yaki-meshi de crevettes épicé

Ou

Assortiment de légumes sautés 

SIDE DISH

White rice

Or

Traditional miso soup

Or

Spicy shrimps yaki-meshi

Or

Sautéed mix vegetables

DESSERT (SUPPLÉMENT) 7.-

Mochi (2 pièces)

Ou


Café crème brûlée, crumble au café, glace au lait,
nikka from the barrel whiskey espuma

DESSERT (SUPPLEMENT) 7.-

Mochi (2 pieces)

Or

Coffee crème brûlée, coffee crumble,
milk ice-cream, nikka from the barrel, whisky foam

 vegan options

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT
Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe / For any food allergies & intolerances,
kindly ask our team members

DESSERTS

Café crème brûlée, crumble au café, glace au lait,
nikka from the barrel, whisky espuma
Coffee crème brûlée, coffee crumble,
milk ice-cream, nikka from the barrel whisky foam

14.-

Brunoise d'ananas, sorbet citron vert – gingembre,
espuma au Ginger Beer
Pineapple brunoise, lime-ginger sorbet,
Ginger Beer espuma

16.-

Sphère mousse chocolat noir 64%, ail noir
64% dark chocolate mousse sphere, black garlic

16.-



Galets cheesecake sesame noir,
crème glacée sésame noir, yuzu, framboise
Black sesame cheesecake pebbles,
black sesame ice cream, yuzu, raspberry

16.-

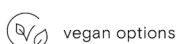
Assortiment de mochi (3 pieces)
Selection of mochi (3 pieces)

15.-

KIDS MENU

| | | | | |
|--|------|---|--|------|
| Edamame classique, sel de maldon | 12.- |  | Classic edamame, maldon salt | 12.- |
| Cut roll saumon et avocat | 23.- | | Salmon avocado cut roll | 23.- |
| California cut roll | 40.- | | California cut roll | 40.- |
| Cut roll avocat et concombre | 18.- |  | Avocado cucumber cut roll | 18.- |
| Nigiris de saumon | 8.- | | Salmon nigiri | 8.- |
| Sélection de tempura (2 crevettes 3 végétariens / riz / soupe) | 38.- | | Tempura selection (2 shrimps 3 vegetarian / rice / soup) | 38.- |
| Coquelet grillé, sauce teriyaki | 45.- | | Grilled baby chicken, teriyaki sauce | 45.- |
| Filet de bœuf, légumes de saison, sauces SACHI | 42.- | | Beef fillet, seasonal vegetables, SACHI sauces | 42.- |
| Saumon cuit à basse température, sauce teriyaki, riz blanc | 42.- | | Slow cooked salmon, teriyaki Sauce and white rice | 42.- |

Mandarin Oriental, Geneva commitment to sustainability



Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT
Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe / For any food allergies & intolerances,
kindly ask our team members