



Sunda New Asian

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Picked for you

ITEM	PRICE
Crispy Rice Spicy Tuna 4 pieces pan seared sushi rice with ghee and tamari, topped with tuna, masago, chives, sriracha, rayu, serrano	\$26.00
Rainbow crab, tuna, salmon, escolar, yellowtail, avocado, asparagus, sesame	\$31.00
Yellowtail Jalapeno 5 pieces hamachi sashimi, cilantro, garlic, yuzu ponzu	\$24.00
Crispy Rice Wagyu Quatre bouchées Riz à sushi poêlé avec ghee et tamari, surmonté de bœuf wagyu, sambal, ciboulette, piment rouge et pes...	\$26.00
Crispy Brussels Sprouts brussels sprouts, red cabbage, red onions, carrots, chilis, shallot crisps, minced shrimp, nuoc cham vinaigrette	\$24.00

Sushi Handrolls

ITEM	PRICE
Salmon Handroll (1pc) Rouleau de main en forme de cône, comprenant du saumon frais et de l'avocat crémeux.	\$16.00
Spicy Tuna Handroll (1pc) cone-shaped style sushi with: tuna, spicy mayo, pickled jalapeno	\$16.00
Shrimp Tempura Handroll (1pc) cone-shaped style sushi with: shrimp tempura, cucumber, spicy mayo & unagi sauce	\$16.00
Veggie Handroll (1pc) cone-shaped style sushi with: avocado, cucumber, jalapeno	\$14.00

New Asian Sushi Boxes

ITEM	PRICE
Sushi Box Deluxe Boîte Sushi Deluxe : Une sélection appétissante avec edamame, riz croustillant au thon épicé, rouleau à main de crabe de...	\$58.00
Sushi Box Premium Edamame, Crispy Rice Wagyu Tartare, Baked Snow Crab Handroll, Red Dragon Maki, 2 pc Sake Nigiri, 2 pc Hamachi Sashimi &...	\$68.00

Commence

ITEM	PRICE
Edamame	\$10.00
Spicy Edamame garlic butter, chili salt	\$12.00
Wok Tossed Shishito Peppers false	\$15.00
Miso Soup tofu, wakame, scallions	\$6.00
Mushrooms Miso Soup Un mélange savoureux de tofu soyeux et de champignons terreux nage dans un bouillon de miso parfumé. Des lamelles de wak...	\$7.00
Tsukemono seasonal japanese pickled vegetables	\$17.00

ITEM	PRICE
Seaweed Salad wakame, local greens, tomatoes, cucumber, ponzu, sesame	\$16.00
Papaya Salad green papaya, jicama, carrots, green beans, tomatoes, shallot crisps, peanuts, tamarind chili lime, mix herbs, rice crac...	\$22.00
Crispy Brussels Sprouts (Commence) Choux de Bruxelles croustillants agrémentés de chou rouge, d'oignons rouges et de carottes croquantes. Le tout est relev...	\$24.00
Tiger Shrimp Tempura candied walnuts, creamy honey aioli, frisee	\$22.00
Miso Cauliflower garlic butter, sweet miso, chilis	\$18.00
Street Corn grilled corn, sambal coconut cream, kewpie mayo, toasted coconut, mix herbs	\$17.00

Dim Sum

ITEM	PRICE
Pork Belly Bao Buns Quatre pièces pains bao moelleux garnis de porc adobo fondant et légumes marinés croquants.	\$26.00
Korean Fried Chicken Bao Buns 4 pieces scallion bao buns filled with: crispy chicken thighs, asian slaw	\$26.00
Crispy Eggplant Bao Buns Quatre morceaux bao buns moelleux garnis d'aubergine croustillante en croûte de panko, accompagnés d'une salade asiati...	\$24.00
Oxtail Pot Stickers 4 pieces braised oxtail, caramelized onion jus, white wasabi cream	\$24.00
Lumpia Egg Rolls 8 pieces crispy pork and shrimp shanghai style egg rolls, boston lettuce, dipping sauces	\$20.00
Lemongrass Beef Lollipops 4 pieces sliced new york strip steak, lemongrass, chilis, ginger soy glaze	\$24.00
Seoul Wings Six ailes accompagnées d'un glaçage épicé au gochujang, agrémentées de cacahuètes concassées et de fins morceaux d'oigno...	\$22.00
Bulgogi Roti Tacos 4 pieces sliced sesame soy marinated ribeye, roti prata, red cabbage slaw	\$29.00
Salt and Pepper Ribs wok tossed adobo ribs, scallions, szechuan spice, rayu	\$28.00

New Asian Creations

ITEM	PRICE
Crispy Rice Wagyu (New Asian Creations) 4 pieces pan seared sushi rice with ghee and tamari, topped with wagyu beef, sambal, chives, red chili, asian pesto	\$26.00
Crispy Rice Spicy Tuna (New Asian Creations) Quatre morceaux de riz à sushi dorés à la poêle avec du ghee et du tamari, garnis de thon frais, masago, ciboulette, une...	\$26.00
Escolar "The Great White" 2 pieces escolar, truffle vinaigrette, potato chip, black truffle shaving	\$17.00
Crunchy Hamachi Deux morceaux de hamachi aux saveurs vives, relevés par un croustillant de piments à l'ail, un filet d'huile d'olive et...	\$18.00
Unagi Foie 2 pieces tempura unagi, seared foie gras, citrus marmalade	\$26.00

ITEM	PRICE
Salmon Crudo 5 pieces salmon, cilantro, lime vinaigrette, aji amarillo, rayu	\$24.00
Hotate Carpaccio 4 pieces japanese scallop, cucumber, tosazu sauce, aji panca, yuzu olive oil	\$20.00
Bluefin Tataki Fines tranches de thon bleu à peine saisies, accompagnées d'ail mariné et de croustillants morceaux de pomme de terre. L...	\$32.00
Yellowtail Jalapeno (New Asian Creations) 5 pieces hamachi sashimi, cilantro, garlic, yuzu ponzu	\$24.00
Tuna Truffle Pizza 4 pieces roti prata, black truffle, foie gras aioli, red onion, truffle vinaigrette	\$29.00
Hamachi Tartare yellowtail, wasabi soy vinaigrette, avocado, tobiko, plantain chips	\$29.00
Baked Snow Crab Handroll (cut into half) Morceaux de crabe des neiges d'Alaska enveloppés dans une feuille de soja, associés à une sauce dynamite onctueuse. Garn...	\$19.00
Poke Bowl (with Salmon) your choice of protein served with sushi rice, cucumber, avocado, edamame, red onion, masago, wakame, and sesame soy	\$26.00
Poke Bowl (with Tuna) Choisissez votre protéine servie avec du riz à sushi, garni de concombre, avocat, edamame, oignon rouge, masago, wakame,...	\$26.00
Poke Bowl Sweet Potato oven roasted sweet potatoes, seasoned rice, cucumber, avocado, edamame, red onion, wakame, sesame soy	\$19.00

Main Flavors

ITEM	PRICE
New York Strip Steak watercress, red onion, pickled garlic, sesame soy	\$58.00
Chicken Inasal (Jasmine Rice) lemongrass, tomatoes, red onion, achiote glaze, chili lime vinaigrette, grilled lemon	\$36.00
Chicken Inasal (Brown Rice) Poulet Inasal avec Riz Brun : Savourez un poulet mariné à la citronnelle, accompagné de tomates juteuses et d'oignons ro...	\$38.00
Hainanese Salmon (Jasmine Rice) ginger scallion relish, bok choy, toasted garlic soy	\$38.00
Hainanese Salmon (Brown Rice) ginger scallion relish, bok choy, toasted garlic soy	\$40.00
Miso Bronzed Black Cod (Jasmine Rice) black cod, sweet miso, eggplant, herbed oil, watermelon radish	\$46.00
Miso Bronzed Black Cod (Brown Rice) Cabillaud noir nappé de miso doux, accompagné d'aubergines, rehaussé d'une touche d'huile parfumée aux herbes fraîches,...	\$48.00
Crispy Pata (Jasmine Rice) confit pork shank, garlic vinaigrette	\$34.00
Crispy Pata (Brown Rice) Faux false	\$36.00
Szechuan Chicken (Jasmine Rice) crispy chicken thighs, dry chinese chilis, green beans, scallions, rayu	\$36.00
Szechuan Chicken (Brown Rice) crispy chicken thighs, dry chinese chilis, green beans, scallions, rayu	\$38.00
Grilled Vegetables (Jasmine Rice) shiitake, bok choy, red onions, asparagus, eggplant, squash, khao soi curry sauce	\$29.00

ITEM	PRICE
Grilled Vegetables (Brown Rice) Légumes grillés accompagnés de riz brun, associés à des shiitakes terreux, du bok choy croquant, des oignons rouges légè...	\$31.00
Butcher's Cut Wagyu australian wagyu sirloin cap, ssamjang sauce, white kimchi	\$64.00
Adobo Pork Belly (Jasmine Rice) mustard greens, caramelized onions jus, vinegar soy, mix herbs	\$32.00
Adobo Pork Belly (Brown Rice) mustard greens, caramelized onions jus, vinegar soy, mix herbs	\$34.00
Tom Yum Sea Bass (Jasmine Rice) Filet de bar chilien nappé d'une sauce tom yum délicatement épicée, accompagné de champignons, pousses de bambou et bok...	\$48.00
Tom Yum Sea Bass (Brown Rice) chilean sea bass, mushrooms, bamboo shoots, baby bok choy, tom yum sauce, kaffir lime oil	\$50.00
Kamayan Feast Un festin qui rassemble le meilleur des saveurs. Savourez un succulent porc adobo à la texture fondante et un pata crous...	\$220.00

Noodles & Rice

ITEM	PRICE
Pancit Canton crispy pork belly, lap cheong, shrimp, carrots, cabbage, bok choy, scallions, cantonese sauce	\$29.00
Longevity Crab Noodles lump crab, garlic butter, toasted garlic, scallions	\$34.00
Garlic Butter Noodles lo mein egg noodles, garlic butter, fried garlic, scallions	\$22.00
Chap Chae Faux spaghetti de patate douce agrémenté d'une symphonie de légumes croquants : épinards tendres, champignons, carottes...	\$24.00
Pad Thai Chicken chicken, rice noodles, carrots, bean sprouts, eggs, peanuts, scallions. *Sunda version of Pad Thai with fresh flavors of...	\$26.00
Pad Thai Shrimp shrimp, rice noodles, carrots, bean sprouts, eggs, peanuts, scallions. *Sunda version of Pad Thai with fresh flavors of...	\$29.00
Pad Thai Tofu (Vegan) rice noodles, carrots, bean sprouts, peanuts, scallions. *Sunda version of Pad Thai with fresh flavors of tamarind, fish...	\$22.00
Crazy Rice Crevettes et poulet se rejoignent dans un plat relevé de sambal au piment fantôme, accompagné de concombres croquants et...	\$30.00
Adobo Rice - Pork Belly chopped adobo pork belly, crispy egg, bok choy, carrots, mushrooms, toasted garlic, vinegar soy	\$24.00
Adobo Rice - Chicken Riz Adobo - Poulet: poulet tendre, œuf croustillant, bok choy, carottes croquantes, champignons savoureux, ail grillé, s...	\$24.00
Adobo Rice - Vegetables bok choy, carrots, mushrooms, toasted garlic, vinegar soy	\$20.00

Signature Sushi Rolls

ITEM	PRICE
Garden Futomaki local greens, thai basil, mango, avocado, asparagus, cucumber, ponzu	\$19.00
Panda shrimp tempura, masago, scallion, sriracha, cream cheese, tempura crisp, unagi sauce, wasabi aioli	\$25.00

ITEM	PRICE
Red Dragon Unagi délicatement posé sur des crevettes tempura croustillantes, rehaussées d'un thon épicé et de quelques tranches de...	\$31.00
Crunchy Surf and Turf creamy lobster, bacon, avocado, jalapeño, sweet chili sauce, tempura crisp, soy paper	\$36.00
Rainbow (Signature Sushi Rolls) crab, tuna, salmon, escolar, yellowtail, avocado, asparagus, sesame	\$31.00
Island Maki tuna, salmon, mango, avocado, asparagus, local greens, thai basil, ponzu, soy paper	\$26.00
Midori Une combinaison savoureuse de hamachi marié à des perles de wasabi tobiko, agrémentée de tranches d'avocat crémeux et de...	\$24.00
Spicy "Tail of Two Tunas" spicy tuna, escolar, shallot crisps	\$26.00
Sake to Me Saumon, chair de crabe, tobiko yuzu, verdure locale, avocat, concombre, mayonnaise kewpie, masago, sésame.	\$23.00
Sweet Potato Caterpillar roasted sweet potato, asian pear, avocado, black garlic teriyaki, red pepper puree, sesame	\$22.00
Lobster Wagyu creamy lobster, wagyu tataki, foie gras aioli, truffle vinaigrette, jalapeño, wasabi aioli	\$38.00
Smoke Show smoked salmon, crispy salmon skin, cucumber, arugula, kampyo, smoked soy ponzu	\$25.00
Gambler Thon épicé, kani, concombre, ciboulette, kampyo, avocat, sambal au piment fantôme. ATTENTION : Les piments fantômes sont...	\$29.00

Traditional Sushi

ITEM	PRICE
Reg Sushi - Avocado Roll avocado, sushi rice, seaweed paper	\$12.00
Reg Sushi - Cucumber Roll cucumber, sushi rice, seaweed paper	\$12.00
Reg Sushi - Shrimp Tempura Roll shrimp tempura, cucumber, spicy mayo, unagi sauce, sushi rice, seaweed paper	\$16.00
Reg Sushi - Negi Hamachi Roll Bâtonnets de sushi roulés avec du thon jaune tendre, acheminé entre des couches de riz vinaigré et une feuille d'algue f...	\$18.00
Reg Sushi - Spicy Tuna Maki tuna, pickled jalapeno, spicy mayo, sushi rice, seaweed paper	\$18.00
Reg Sushi - Tuna Maki Faux filet de thon délicatement enroulé dans du riz à sushi et enveloppé dans une feuille d'algue croustillante.	\$18.00
Reg Sushi - Sake Maki salmon, sushi rice, seaweed paper	\$16.00
Reg Sushi - Philly Roll smoked salmon, cream cheese, cucumber, sesame seeds, sushi rice, seaweed paper	\$16.00

Nigiri (Over Rice, 2 pcs)

ITEM	PRICE
Maguro Nigiri Tuna.	\$12.00

ITEM	PRICE
Hamachi Nigiri Tranche de hamachi fraîche et fondante, délicatement posée sur une boule de riz vinaigré.	\$12.00
Sake Nigiri Salmon.	\$12.00
Hotate Nigiri Scallop	\$12.00
Smoked Salmon Nigiri	\$12.00
Unagi Nigiri Fines tranches d'anguille d'eau douce, grillées et posées avec soin sur du riz vinaigré.	\$12.00
Walu Nigiri Escolar.	\$11.00
Ebi Nigiri Crevette cuite posée délicatement sur du riz vinaigré, enveloppée d'une légère bande d'algue.	\$11.00
Ikura Nigiri Salmon roe.	\$11.00
Tako Nigiri Octopus.	\$11.00

Sashimi (NO Rice, 4 pcs)

ITEM	PRICE
Maguro Sashimi Tuna.	\$23.00
Hamachi Sashimi Tranches délicates de hamachi, servies avec une marinade légère, rehaussant parfaitement sa texture fondante et son goût...	\$23.00
Sake Sashimi Salmon.	\$23.00
Hotate Sashimi Scallop	\$23.00
Smoked Salmon Sashimi	\$23.00
Unagi Sashimi Tranches d'anguille d'eau douce, délicatement tranchées et servies crues.	\$23.00
Walu Sashimi Escolar.	\$20.00
Ebi Sashimi Crevettes délicatement cuites.	\$20.00
Ikura Sashimi Salmon roe.	\$20.00
Tako Sashimi Octopus.	\$20.00

Dessert

ITEM	PRICE
Coconut Cheesecake coconut mousse, graham cracker crust, coconut caramel	\$16.00

Sauces & Extras

ITEM	PRICE
Brown Rice Accompagnement de riz brun	\$5.00
Jasmine Rice Side of Jasmine Rice	\$4.00
Sushi Rice Side of Sushi Rice	\$6.00
Extra Ginger Side of extra pickled ginger	\$2.00
Extra Wasabi false	\$2.00
Unagi Sauce Side of Unagi Sauce	\$1.00
Spicy Mayo faux	\$1.00
Sriracha Side of Sriracha Chili Sauce	\$1.00
Sambal Side of Sambal Chili Sauce	\$1.00
Ghost Pepper Sambal Side of house made ghost pepper sambal	\$3.00