



Uchi Denver

Menu Prices — August 23, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Cool Tastings

ITEM	PRICE
Hirame Usuzukuri Filets de flétan découpés avec finesse, garnis de quinoa sucré et rehaussés d'un filet d'huile d'olive.	\$17.50
Hama Chili (Cool Tastings) yellowtail, ponzu, thai chili, orange supreme	\$22.00
Yokai Berry Saumon frais avec chou frisé croustillant, poire asiatique croquante, baignés dans un bouillon de yuzu et rehaussés de m...	\$18.50
Veggie Yokai Berry fried kale, asian pear, yuzu dashi, blueberry	\$12.00
Kosho Crudo Fines tranches de thon accompagnées de poivron poblano, rehaussées par des éclats croquants de pomme et une note de pime...	\$19.00
Kinoko Usuzukuri Faux.	\$13.50

Hot Tastings

ITEM	PRICE
Mapo Dofu fried tofu, shiitake ragout, sichuan peppercorn	\$14.00
Pork Belly Tranche de porc fondante accompagnée de courge kabocha et relevée d'une sauce gastrique poivrée.	\$18.00
Walu Walu Escolar grillé au feu de chêne, accompagné de ponzu et de marmelade de yuzu, parsemé de myoga pour une touche de fraîche...	\$17.00
Gai Lan chinese broccoli, pineapple szechuan ponzu, candied garlic	\$12.00
Wagyu Tataki Fines tranches de wagyu vieilli accompagnées d’une sauce aux oignons grillés, de champignons rôtis et de radis croquants...	\$31.00
Sasami Yaki chicken, coconut milk, cilantro	\$16.00

Yasaimono

ITEM	PRICE
Edamame Fèves de soja grillées	\$5.50
Shishito Des poivrons shishito grillés	\$6.50
Miso Soup Bouillon chaud aux saveurs d'asie, préparé avec des morceaux de tofu soyeux et quelques rondelles de negi pour un goût s...	\$3.00
Steamed Rice	\$1.00
Sushi Rice	\$1.00

Agemono

ITEM	PRICE
------	-------

Karaage Morceaux de cuisse de poulet croustillants accompagnés d'une sauce chili douce et de pickles de saison.	\$11.00
Vegan Brussels Sprouts lemon, chili	\$7.50
Brussels Sprouts (Agemono) Choux de Bruxelles croustillants rehaussés d'une touche de citron et de piment, enveloppés dans un caramel de poisson ri...	\$7.50

Makimono

ITEM	PRICE
Spicy Crunchy Tuna Maki (Makimono) cucumber, avocado, chili	\$13.50
Zero Sen Faux	\$14.00
Ham and Eggs Porc katsu accompagné d'un ventre tendre, relevé d'une moutarde à la bière et nappé d'une délicate crème de jaune d'œuf.	\$12.00
Softshell Crab Maki avocado, cilantro, yuzu kosho, soy aioli	\$16.50
Kappa cucumber, ume boshi	\$7.00
Chef's Veggie Maki Faux	\$12.00
Veggie Spicy Crunchy cucumber, avocado, chili	\$10.50
Avocado Maki Riz parfaitement roulé enveloppe une tranche d'avocat crémeux, le tout soutenu par une touche de nori. Un équilibre déli...	\$7.00

Dessert

ITEM	PRICE
Banana Cake false	\$10.50
Blueberry Shortcake false	\$9.50

Toyosu Selection

ITEM	PRICE
Kanpachi Nigiri amberjack, smoked soy, candied garlic	\$8.00
Kanpachi Sashimi Tranches d'amberjack délicatement posées, accompagnées d'une sauce soja fumée et de l'ail confit.	\$23.00
Kinmedai Nigiri (Toyosu Selection) Snapper doré avec une touche de gingembre frais et une délicate garniture d'oignons verts.	\$10.00
Kinmedai Sashimi Golden eye snapper, ginger, green onion	\$36.00
Bincho Nigiri Thon albacore accompagné d'une conserva de truffes noires	\$8.00
Bincho Sashimi Faux-filet d'albacore, élégamment accompagné d'une conserva parfumée à la truffe noire.	\$23.00

ITEM	PRICE
Ora King Salmon Nigiri (Toyosu Selection) Fine tranche de saumon Ora King, parée d'une pincée de sel de mer, délicatement déposée sur une boule de riz vinaigré. U...	\$8.00
Ora King Salmon Sashimi orange relish, sea salt	\$23.00
Masu Nigiri ocean trout, nikiri, black sesame	\$8.00
Masu Sashimi ocean trout, nikiri, black sesame	\$23.00
Boquerones Nigiri spanish white anchovy, thai basil, preserved lemon	\$5.00
Sashimi (6 Slices of Fish)	

ITEM	PRICE
Madai Sashimi faux	\$19.00
Hirame Sashimi flounder	\$18.00
Hamachi Sashimi yellowtail	\$20.00
Maguro Sashimi Tranche de thon à nageoire jaune servie nature.	\$30.00
Sake Sashimi Tranches de saumon de l'Atlantique finement coupées.	\$18.00
Sake Toro Sashimi Faux filet de saumon fondant croqué en tranches, saisi pour révéler sa richesse naturellement beurrée et sa texture déli...	\$19.00
Shime Saba Sashimi norwegian mackerel	\$20.00

Picked for you	
ITEM	PRICE
Spicy Crunchy Tuna Maki cucumber, avocado, chili	\$13.50
Brussels Sprouts Choux de Bruxelles garnis de citron, piment et caramel de poisson.	\$7.50
Ora King Salmon Nigiri Fine tranches de saumon Ora King, nappées d'une relish d'orange vibrante, parsemées de grains de sel de mer.	\$8.00
Kinmedai Nigiri Golden eye snapper, ginger, green onion	\$10.00
Hama Chili Tranches de yellowtail nappées de ponzu, accompagnées de suprêmes d'orange et d'un soupçon de piment thaï pour une touch...	\$22.00

Sushi (Fish over Rice - 1 Piece per Order)	
ITEM	PRICE
Madai Nigiri japanese sea bream	\$5.50

ITEM	PRICE
Hirame Nigiri Fines tranches de flétan doux surmontées d'une touche subtile de wasabi, chaque morceau se dépose sur un lit de riz vina...	\$5.00
Hamachi Nigiri yellowtail	\$6.50
Namahotate Nigiri Faux	\$6.50
Avocado Nigiri false	\$4.00
Maguro Nigiri big eye tuna	\$6.50
Sake Nigiri atlantic salmon	\$5.00
Sake Toro Nigiri salmon belly	\$5.50
Shime Saba Nigiri norwegian mackerel	\$5.00