

DESSZERTEK DESSERTS

ÉDES TAVASZI TEKERCS SWEET SPRING ROLL

Édes tavaszi tekercs fehércsokoládéval, őszibarackkal
Sweet spring roll made with white chocolate and peach

3990,-

JAPANIKA PISZTÁCIÁS SAJTTORTÁJA JAPANICA'S PISTACHIO CHEESECAKE

Zabkeksz, fehér csokis krémsajt, fehércsokoládé, pisztáciás ganache
Oatmeal, white chocolate creamcheese, pistachio ganache

3990,-

MINDENMENTES MÁLNÁS CSOKOLÁDÉ MOUSSE RASPBERRY CHOCOLATE MOUSSE

Étcokoládé krém, étcokoládé mousse, mandulás piskóta, málna
GLUTÉN, CUKOR ÉS LAKTÓZMENTES

Dark chocolate cream, dark chocolate mousse, almond sponge cake, raspberry
GLUTEN, SUGAR AND LACTOSE FREE

3990,-

CHOCO HEAVEN

Prémium francia csokoládétorta tejszínhabbal és friss eperrel
Premium french chocolate cake with whipped cream and strawberry

3990,-

MANGO STICKY RICE

Kókuszos ragacsos rizs mangópürével és friss eperrel
Coconut sticky rice with mango puree and fresh strawberry

2990,-

JAPANICA TÚRÓGOMBÓCA JAPANICA'S COTTAGE CHEESE DUMPLINGS

Pankómorzsában sült túrógombóc édes tejföllel és japán cseresznyemártással
Cottage cheese dumplings baked in panko crumbs served with Japanese cherry chutney

3990,-

KÁVÉK & TEÁK COFFEE & TEA

KÁVÉ / COFFEE

RISTRETTO	990,-
ESPRESSO	990,-
ESPRESSO MACHIATO	1090,-
DOPPIO	1490,-
CAPPUCCINO	1290,-
CAFE LATTE	1490,-
CORTADO	1390,-
AMERICANO	1290,-
MELANGE	1690,-
FLAT WHITE	1490,-
IRISH COFFEE	3990,-
PINK ESPRESSO TONIC	2990,-

*italainkat növényi tejjal is elkészítjük (600 Ft)

*milk alternatives are available (600 HUF)

MACHA LATTE	1790,-
MACHA VANILIA	1990,-
MACHA STRAWBERRY	1990,-
ICE MACHA LATTE	1790,-
ICE MACHA VANILIA	1990,-
ICE MACHA STRAWBERRY	1990,-

*matcha italaink zabtejből készülnek

*the matcha drinks are made from oat milk



ÍZESÍTETT LATTÉK FLAVORED LATTES

KÓKUSZ	1890,-
COCONUT	
MAKADÁMDIÓ	
MACADAMIA	
VANÍLIA	
VANILLA	
KARAMELL	
CARAMEL	
CEUKORMENTES MOGYORÓ	
SUGAR FREE HAZELNUT	

TEA

1690,-

DILMAH EXCEPTIONAL SELECTION

GENTLE MINTY GREEN TEA

FRAGRANT JASMINE GREEN TEA

CEYLON GREEN TEA

LIVELY LIME AND ORANGE FUSION

PURE CHAMOMILE FLOWERS

ELEGANT EARL GREY

ACAI BERRY, POMEGRANATE AND VANILLA

ELDERFLOWER AND APPLE INFUSION

NATURAL INFUSION OF BLUEBERRY

BLOOD ORANGE AND EUCALYPTUS

BERRY SENSATION

CEYLON SPICE CHAI

FRESH MINT

JAPANICA
SUSHI BAR



Cím: 1051 Budapest, Szent István tér 11. / Áraink forintban értendőek, a számla végösszege

15% szervizdíjjal tartalmaz. / Üzemeltető: Japanika Hungary Vendéglátó Kft.

Üzletvezető: Somogyi Kinga / Allergénekről érdeklődőn felszolgálónknál! / Telefonszám: +36-1-613-1508

Nyitva: H-V 11:30-24:00 / 1 Euro = 350 HUF

6990 Ft



100% BENTO, 100% YOU!

ÁLLÍTSD ÖSSZE SAJÁT BENTO BOXODAT!

Válogass kedvedre a menün szereplő finomságok közül, és alkosd meg a tökéletes ízkombinációt!

1.	2.	3.	4.
ELŐÉTELEK	SUSHI VAGY LEVES	WOK ÉTELEK	NIGIRI (2DB) VAGY DESSZERT
EDAMAME Forrázott szójabab maldon sóval és friss citrommal	MISO Tradicionális japán leves tofuval, wakame algával és friss zöldhagymával	JAPANICA UDONKA Udon tézta káposztával, répával, gombával, mungóbab csírával, friss snidlinggel, korianderrel, fűszeres, fokhagymás szósszal	NIGIRI
SAJTO-S-ZÖLDSÉGES TAVASZI TEKERCS Házi készítésű, sajtos-zöldséges tavaszi tekercs édes chili szósszal	SUSHIK SUNSET 4 db Lazac tempura, avokádo, uborka, snidling, édesburgonya borítás teriyaki szósszal, szezámmag szórással	JAPANICA PAD THAI Tradicionális thai rizstészta étel tojással, répával és snidlinggel, mungóbab csírával, mogyoróval és korianderrel találva	LAZAC NIGIRI FÜSTÖLT LAZAC NIGIRI TONHAL NIGIRI TIGRISRÁK NIGIRI TOJÁSLEPÉNY NIGIRI AVOKÁDÓ NIGIRI
CSIRKÉS- ZÖLDSÉGES GYOZA 3 db zöldségekkal és csirkével töltött, pirított, autentikus japán téstebatyú	SPECIAL VEGGIE 4 db Édesburgonya tempura, snidling, japán tojáslepény, japán tök, spárga, avokádo borítás	WOK FRIED RICE Tradicionális zöldséges sült rizs pirított fokhagymával és tojással sütve	DESSZERT JAPANICA TÚRÓGOMBÓC Pánko morzsában sült túrógombóc japán cseresznyés szósszal
PIKÁNS CSIRKEFALATOK Ropogós bundában sült fűszeres csirkemell falatok házi bazsalikomos majonézzel	PHILADELPHIA 4 db Füstölt lazac, avokádo, uborka, krémsajt, kívül szezámmag	UDON MACAU Zöld curry, kókusztej és zöldfűszerek kombinációja, brokkolival, újhagymával, mogyoróval, gombával és zöldpaprikával. Választható rizzsel vagy udon téstával	ÉDES TAVASZI TEKERCS Édes tavaszi tekercs fehér csokoládéval, őszibarackkal
	WALL STREET 4 db Füstölt lazac, nyers lazac, krémsajt, avokádo, uborka, bazsalikomos tempura morzsa, bazsalikomos majonézzel tálalva	círke + 890,- / lazac + 1290,- rák + 1290,- / tofu + 790,- marha + 1290,-	

6990 Ft



100% BENTO, 100% YOU!

CREATE YOUR OWN BENTO BOX!

Pick your favorites from the menu and build the perfect flavor combo just for you!

1.

STARTERS

EDAMAME

Steamed soybeans with maldon salt and lemon wedge

SPRING ROLLS

Homemade spring rolls with cheese and vegetables, served with sweet chili sauce

CHICKEN - VEGGIE GYOZA

3 pcs of chicken and vegetables stuffed authentic Japanese pan-fried dumplings

SPICY CHICKEN BITES

Crispy coated, deep fried spicy chicken breast with homemade basil mayo

2.

SUSHI OR SOUP

MISO

Traditional Japanese soup with dashi stock, tofu, wakame seaweed and green onion

SUSHI

SUNSET 4 psc

Salmon tempura, avocado, cucumber and chives topped with sweet potato served with teriyaki and sesame sprinkle

SPECIAL VEGGIE 4 pcs

Sweet potato tempura, chives, tamago, kanpyo and asparagus topped with avocado

PHILADELPHIA 4 pcs

Smoked salmon, avocado, cucumber, cream cheese, topped with sesame seed

WALL STREET 4 pcs

Smoked salmon, raw salmon, cream cheese, avocado, cucumber, topped with basil tempura with basil mayo

3.

WOK SPECIALITIES

JAPANIKA UDONKA

Udon noodles with cabbage, carrots, mushroom, mung bean, chives in spicy sauce with garlic

JAPANIKA PAD THAI

Traditional Thai rice noodles with egg, cabbage, carrots, mung bean, green onion, peanuts, cilantro

WOK FRIED RICE

Traditional fried rice with vegetables, garlic and eggs

UDON MACAU

Combination of green curry, coconut milk, herbs with broccoli, spring onion, peanuts, mushrooms and green paprika. Served with rice or udon noodle

chicken + 890,- / salmon + 1290,-
shrimp + 1290,- / tofu + 790,-
beef + 1290,-

2.

4.

NIGIRI (2PCS) OR DESSERT

NIGIRI

SALMON NIGIRI

SMOKED SALMON NIGIRI

TUNA NIGIRI

SHRIMP NIGIRI

TAMAGO NIGIRI

AVOCADO NIGIRI

DESSERT

JAPANIKA COTTAGE CHEESE DUMPLINGS

Cottage cheese dumplings baked in panko crumbs served with Japanese cherry chutney

SWEET SPRING ROLLS

White chocolate spring rolls with peach

VÖRÖSBOROK | RED WINES

0,15 L 0,75 L



Bodri Szekszárdi Malbec

1850 Ft 8590 Ft



Túzkő Merlot

2150 Ft 9900 Ft



Ipacs-Szabó Villányi Inni jó

3290 Ft 15990 Ft



Terrecarsiche Classici Primitivo IGT Puglia

3190 Ft 15590 Ft

DESSZERTBOROK | DESSERT WINES

0,15 L 0,5 L



Serpens Tokaji Sweet

3750 Ft 11590 Ft

HABZÓ BOROK | BUBBLES

0,15 L 0,75 L



Törley Hungária Grande Cuvée

2990 Ft 12990 Ft



Furlan Frizzante Prosecco

3350 Ft 13990 Ft



Ferrari Maximum Brut Trento DOC

39900 Ft



Bollinger Special Cuvée Brut

59900 Ft



Mionetto 0.0% alkoholmentes / alcohol free

2990 Ft 12990 Ft

FEHÉRBOROK | WHITE WINES

0,15 L 0,75 L



Dubicz Mátrai Prémium Irsai Olivér

1650 Ft 7990 Ft



Túzkő Pannon Grüner Veltliner

2150 Ft 9990 Ft



Bárdos Mátrai Sauvignon Blanc

1790 Ft 8590 Ft



Pátzay Rizling

2150 Ft 9990 Ft



Takler Szekszárdi Királyleányka

1790 Ft 8590 Ft



Simonsig Chenin Blanc

2290 Ft 10990 Ft



Le Chablisienne Petit Chablis

7550 Ft 34990 Ft



Yealands Estate Yealands Reserve Sauvignon Blanc

6350 Ft 29900 Ft

ROZÉ BOROK | ROSÉ WINES

0,15 L 0,75 L



Pátzay Prémium Pinot Noir Rosé

2790 Ft 13490 Ft



M.Chapoutier Orsuro Rose, Cotes de Provance

4790 Ft 22990 Ft

CHEF AJÁNLAT | CHEF'S OFFER



MANGÓLEVES

MANGO SOUP

Hideg, kókusztejes mangóleves kesudióval és friss mangókockákkal tálalva
Chilled mango soup with coconut milk, cashew nuts and fresh mango cubes

3990,-



JAPANİKA BAO

KÓSTOLD MEG ÁZSIA BURGERÉT!

TRY THE BURGER OF ASIA!

Gőzölt bao cipő, pankó morzsában sült csirkemell csíkokkal, jégsaláta, csípős majonéz, japán reték, mogyoróval és korianderrel meghintve
Panko fried chicken breast strips with ice lettuce, spicy mayo, oshinko, peanuts and cilantro in bao bun

3490,-



GRILLEZETT TENTERI SÜLLŐFILE

GRILLED SEA BASS

Grillezett sülfőfilé friss kevert salátával, a Japanika kedvenc öntetével és sült citrommal tálalva

Grilled sea bass with fresh salad, our favourite dressing, served with grilled lemon

7990,-



PAD KI MAO

Rizstésztá kockák bélszínnel, gombával, brokkolival, bazsalikommal és chiliivel wokban elkészítve

Chopped beef with rice noodle, mushroom, broccoli, basil and chili in wok

6990,-



VOLCANO ROLL

4 db-os kifordított futomaki krémsajttal, rák surimivel, avokádóval és pankó morzsában forgatott rák tempurával, masago és szezámmag borítással
4 pieces of inside out roll with cream cheese, crab surimi, avocado and panko fried shrimp tempura, topped with masago and sesame seeds

1990,-



CRUNCHY ROLL

4 db-os kifordított futomaki japán tojáslepénnel, lazactepertővel és japán tökkel, piros hagymával és bonito pehely borítással, curry szósszal tálalva
4 pieces of inside out roll with tamago, crispy salmon skin and kampyo, topped with crispy onion and bonito flakes, served with curry sauce

3990,-



CHOCO HEAVEN

Prémium francia csokoládétorta tejszínhabbal és friss eperrel

Premium french chocolate cake with whipped cream and strawberry

3990,-



FRUIT SUSHI

KI MONDTA, HOGY A SUSHI CSAK NYERS HAL ÉS RIZS?

KEDVENC ÉDES, GYÜMÖLCSÖS DESSERT ROLLUNK EGYBÖL RABUL EJT!

WHO SAID, THAT THE SUSHI IS ONLY RAW FISH AND RICE?

YOU WILL BE OBSESSED WITH OUR SWEET AND FRUITY DESSERT ROLL!

4 db-os futomaki szójjalapba tekerve, kókusztejes sushi rizzsel, banánnal és kivivel, csokoládé öntet, eper és kókuszeszelék borítással

4 pieces of futomaki roll in soy paper, sushi rice with coconut milk, banana, kiwi, topped with fresh strawberry, coconut sprinkle and chocolate sauce

2990,-



MANGO STICKY RICE

Kókuszos ragacsos rizs mangópürével és friss eperrel

Coconut sticky rice with mango puree and fresh strawberry

2990,-

BARTENDER AJÁNLAT

BARTENDER OFFER

**COCONUT -YUZU REFRESHER**

Yuzu, citrom, zöld tea, kókuszhvíz

Yuzu, lemon, green tea, coconut water

3990,-

**COCONUT -LYCHEE-CUCUMBER REFRESHER**

Licsi, citrom, uborka, kókuszhvíz

Lychee, lemon, cucumber, coconut water

3990,-

**AVOCADO SMOOTHIE**

Avocado, alma

Krémös, egészséges vitaminbomba amivel indíthatod a napot!

Avocado, apple

A creamy, healthy vitamin bomb to start your day!

2990,-

**ACAI SMOOTHIE**

Alma, áfonya, acai berry, méz

Apple, blueberries, acai, honey

3990,-

**EPRES MATCHA LATTE**

Speciálisan termesztett majd porrá örlött különleges zöld tealevél, magas koffein tartalommal.

Specifically cultivated green tea leaves ground into powder, high in caffeine.

2990,-

Az ital növényi tejjal készül. Kérhető jogos változatban!
Served with alternative milk. Ice version available!**REGGELI ITALAINK 18 ÓRÁIG ELÉRHETŐEK.
THE MORNING DRINKS ARE AVAILABLE UNTIL 6 PM.****FROZEN ABSOLUT JAPANICA**

Vodka, licsi likőr, bodza, áfonyalé

Vodka, lychee liquor, elderflower, cranberry

4990,-

**APEROL SPRITZ / 3590,-**
FROZEN APEROL

Aperol, prosecco, narancs

Aperol, prosecco, orange

Klasszik Aperol Spritz és frozen is elérhető akár alkoholmentes változatban!
Classic Aperol / Frozen Aperol
- Alcohol free version is available!**REPOSADO -YUZU SOUR / 3990,-**

Tequila, yuzu, citrom, tojásfehérje

- vegán opció is elérhető

Tequila, yuzu, lemon, egg whites

- vegan option available

**PEAR DROP / 3590,-**

Vodka, körté, almalé

Vodka, pear, apple juice

**BEETROOT / 3990,-**

Vodka, cékla, almalé,

yuzu likőr, kávé likőr

Vodka, beetroot, apple juice, yuzu liquor, coffee liquor

**FROZEN FRUIT MARGARITA / 3990,-**

Passion fruit, vagy eper

Passion fruit or strawberry

**FROZEN FRUIT DAIQUIRI / 3990,-**

Passion fruit, vagy eper

Passion fruit or strawberry





KOKTÉLOK / COCKTAILS

ABSOLUT JAPANIA

Absolut Blue vodka, Kwai Feh licsilíkőr, limelé, bodzaszirup, licsilé, áfonyalé
Absolut Blue Vodka, Kwai Feh lychee liqueur, lime juice, elderflower syrup, lychee juice, cranberry juice

4290,-

ASIAN PORNSTAR

Absolut Blue vodka, Kwai Feh licsilíkőr, maracujapüré, almalé, limelé, vaníliászirup, prosecco
Absolut Blue Vodka, Kwai Feh lychee liqueur, passion fruit pureé, apple juice, lime juice, vanilla syrup, prosecco on the side

4290,-

NIGAI AI (FANYAR SZERELEM)

Beefeater gin, Choya Yuzu, kaffir lime levél, ananászlé, citruslé
Beefeater gin, Choya Yuzu, kaffir lime, pineapple juice, citrus juice

4290,-

KIMONO

Beefeater gin, erdeigümölc püré, friss szeder, Choya 3 yrs, natural joghurt likőr, ananászlé, vanília
Beefeater gin, forest fruit pureé, fresh blackberry, Choya 3 yrs, natural yoghurt liqueur, pineapple juice, vanilla

4590,-

LYCHEE MARTINI

Absolut Blue vodka, Kwai Feh licsilíkőr, licsi püré, bodzaszirup, citruslé, licsilé
Absolut Blue Vodka, Kwai Feh lychee liqueur, lychee pureé, elderflower syrup, citrus juice, lychee juice

4290,-

ENDLESS LOVE

Absolut Blue vodka, Licor 43, házi superjuice, eperpüré, joghurt likőr, almalé, kókuszsírup
Absolut Blue vodka, Licor 43, homemade superjuice, strawberry pureé, natural yoghurt liqueur, apple juice, coconut syrup

4190,-

ASIAN SUMMER SOUR

Bacardi Spicy rum, maracujapüré, házi vaníliászirup, házi superjuice, ananászlé, csokoládé bitter, cseptet só
Bacardi Spicy rum, passionfruit pureé, homemade vanilla syrup, homemade superjuice, pineapple juice, chocolate bitter, pinch of salt

3990,-

SUMMER DATE

Beefeater gin, házi superjuice, házi mentaszírup, Italicus Bergamot likőr, eperpüré, friss menta, barack keserű, örölt szerecsendió, szóda
Beefeater gin, homemade superjuice, homemade mint syrup, Italicus bergamot liqueur, strawberry pureé, fresh mint, peach bitter, nutmeg, top of soda

4590,-

GIN & TONIC

PINKY GT

Beefeater Pink gin, lime, szőlő, Fever Tree mediterrán tonic
Beefeater Pink gin, fresh lime, grape, Fever Tree mediterranean tonic

4990,-

KI NO GT

Ki No Bi gin, szárított grapefruit, borágó, zöld alma, Fever mediterrán tonic
Ki No Bi gin, dehydrated grapefruit, juniper berry, granny smith apple, Fever Tree mediterranean tonic

5990,-

GEE TEA

Ki No Tea gin, málna, kaffir lime levél, Fever Tree rebarbarás és málnás tonic
Ki No Tea gin, raspberry, kaffir lime leaf, Fever Tree rhubarb and raspberry tonic

5790,-

SCHWARTZWALD TONIC

Monkey 47 gin, feketeszeder, narancs, szecsuáni bors, Fever Tree indián tonic
Monkey 47 gin, blackberry, orange, sechuan pepper, Fever Tree indian tonic

5790,-

HENDRICK'S GT

Hendrick's gin, Fever Tree indián tonic, uborka, rózsabors
Hendrick's gin, Fever Tree indian tonic, cucumber, pink pepper

4990,-

SUNTORY GT

Roku Suntory gin, szecsuáni bors, perzsarózsa, szárított citrom, Kinley tonic
Roku Suntory gin, sechuan peppers, persian rose petals, dehydrated lemon, Kinley tonic

5990,-

LIMONÁDÉK / LEMONADES



Eper - bazsalikom 1890,-
Strawberry - basil

Licsi - kókusz 1890,-
Lychee - coconut

Alma - meggy 1890,-
Apple - cherry

Klasszikus 1890,-
Classic

Ananász - yuzu 1890,-
- kardamom
Pineapple - yuzu
- cardamom

Uborka - bodza 1890,-
Cucumber - elderflower

IBA Standard, klasszikus koktélokat kérésre, készlet függvényében örömmel elkészítjük.
IBA Standard classic cocktails are available upon request, based on our current stock.

**CUKORMENTESEN ELÉRHETŐ VERZIÓKÉRT
ÉRDEKLÖDJÖN A FELSZOLGÁLÓKNÁL!**

