



ELŐÉTELEK

EDAMAME Forrázott szójabab maldon sóval és friss citrommal	2890,-
SPICY EDAMAME Forrázott szójabab maldon sóval, szecsuáni borssal és chili pelyhekkel keverve, friss citrommal	3290,-
CSIRKÉS-ZÖLDSÉGES GYOZA 5 db zöldségekkel és csirkével töltött, pirított, autentikus japán tésztabatyu	3690,-
SAJTOS-ZÖLDSÉGES TAVASZI TEKERCSEK Házi készítésű, sajtos-zöldséges tavaszi tekercs édes chili szósszal	3590,-
ROCK SHRIMP Sült, tempurázott rákfalatok fokhagymás, csípős majonézbe forgatva, friss, vegyes salátán tálalva	4990,-
RÁK TEMPURÁBAN Sült, tempurázott rák fűszeres majonézzel tálalva	5990,-
ÉDESBURGONYA PÁLCIKÁK Tempurában sült édesburgonya hasábok teriyaki szósszal	2990,-
PIKÁNS CSIRKEFALATOK Ropogós bundában sült fűszeres csirkemell falatok házi bazsalikomos majonézzel	3990,-
JAPANIKA CSIRKESZÁRNYAK Édes chili szószban marinált csirkeszárnyak, ropogósra sütve, friss salátán tálalva	3590,-

SALÁTÁK

THAI MANGÓ SALÁTA Friss mangó, uborka, avokádó, répa, mungóbabsíra, chilis-limeos szósszal	5490,-
JAPANIKA GARDEN SALÁTA Saláta mix, koktélpáradicsom, sárgarépa, uborka, zöldhagyma, jégcsapretek választható öntettel és feltéttel Választható öntetek: wasabi-citrus dressing garden saláta öntet Választható feltét: csirke + 1590,- garnélák nyárs + 2590,-	3990,-
LAP GAI SALÁTA Kedvenc thai salátánk, melynek alapjául a friss menta és a koriander szolgál, amire chilis marhaszeleteket helyezünk. Lilahagymával, uborkával, zellerrel, ponzu szósszal és friss limelevéllel szervírozzuk. Elérhető vegetáriánus opció	4590,- 2590,-

LEVESEK

THAI KUKORICALEVES Kókusztejes, vörös currys, pikáns kukoricaleves pattogatott kukoricával Választható feltét: csirke + 1590,-	2990,-
MISO Tradicionális japán leves tofuval, wakame algával és friss zöldhagymával	2790,-
RAMEN LEVES Hagyományos ázsiai főétel leves ramen tésztával, tojással és friss zöldhagymával Választható feltét: csirke + 1590,- garnélák + 2590,-	3590,-
TOM KHA LEVES CSÉSZÉBEN Autentikus thai leves csípős-savanykás ízjegyekkel, thai fűszerekkel, kókusztejjel, gombával, mungóbabsírával, kaffir lime levéllel, citromnáddal és választható feltéttel Választható feltét: csirkemell + 1590,- garnélák + 2590,-	2990,-

JAPANIKA SPECIALITÁSOK

TEMPURÁBAN SÜLT TONHAL STEAK Tempurában sült 120 grammos tonhal saku grillezett zöldségágyon	11990,-
TORIKATCHU Pankómorzsában sült csirkemell filé, párolt rizsszel friss zöldsáttával	5990,-
KÓKUSZOS CSIRKEMELL Csirkemell steak thai fűszerekkel, kókusz mártással, grillezett zöldségekkel és gőzölt rizsszel	5990,-
YAKITORI SATE Választható marinált csirkemell, tigrisrák, vagy vegyes nyársak, mogoróvaj, kókusztejes vörös curry szósszal, friss snidlinggel, párolt rizsszel és vegyes salátával	6590,-
GRILLEZETT LAZAC STEAK 180 grammos norvég lazac steak grillezett zöldségágyon	10990,-

ÁZSIAI WOK KÜLÖNLEGESSÉGEK

JAPANIKA UDONKA Udon tészta káposztával, répával, gombával, mungóbabsírával, friss snidlinggel, korianderrel, fűszeres, fokhagymás szósszal csirke + 1590,- lazac + 2590,- rák + 2590,- tofu + 1490,- marha + 2590,-	4990,-
KASHEW CHICKEN Ropogós bundában sült, fűszeres csirkemell falatok édes szószban kesudióval és roppanós zöldségekkel, gőzölt rizsszel tálalva	6490,-
PAD KA PAO Bélszíncsíkok fűszeres szósszal, bazsalikommal, mentával, fokhagymával és gyömbérrel összepirítva, sült rizsszel és tükörtőjással rétegezve	6490,-
JAPANIKA PAD THAI Tradicionális thai rizstészta étel tojással, répával és snidlinggel, mungóbabsírával, mogoróval és korianderrel tálalva csirke + 1590,- lazac + 2590,- rák + 2590,- tofu + 1490,- marha + 2590,-	4790,-
UDON MACAU Zöld curry, kókusztej és zöldfűszerek kombinációja, brokkolival, újhagymával, mogoróval, gombával és zöldpaprikával. Választható rizsszel vagy udon tésztával csirke + 1590,- lazac + 2590,- rák + 2590,- tofu + 1490,- marha + 2590,-	4590,-
CHIKIN PAI Ropogós bundában sült fűszeres csirkemell falatok chilis-fokhagymás szószba forgatott, grillezett shiitake gombával, pak choi-jel, újhagymával	4990,-
WOK FRIED RICE Tradicionális zöldséges sült rizs pirított fokhagymával és tojással sütve csirke + 1590,- lazac + 2590,- rák + 2590,- tofu + 1490,- marha + 2590,-	3990,-

POKE BOWLOK

JAPANIKA POKE BOWL Sushi rizs, retek mix, mangó, sárgarépa, mungóbabsíra, kígyóuborka, avokádó, jégсалáta Választható feltét: lazac + 2590,- rák + 2590,- tonhal + 2190,- grillezett csirkemell csíkok + 1590,- tofu + 1490,- Választható öntetek: ponzu bazsalikomos majonéz garden saláta öntet	3590,-
--	--------

SUSHI - JAPANIKA CLASSICS

Kedvenc 8 darabos, kifordított futomaki tekercseink

SUNSET 4590,-
Lazac tempura, avokádó, uborka, snidling, édesburgonya borítás teriyaki szósszal, szezámmag szórással

SALMON - AVOCADO 4990,-
Belül avokádó, kívül lazac

PHILADELPHIA 5390,-
Füstölt lazac, avokádó, uborka, krémsajt, kívül szezámmag

SMOKEY 6690,-
Lazacropogós, snidling, uborka, japán tojáslepény, shiitake gomba, füstölt lazac borítás

SPECIAL VEGGIE 4390,-
Édesburgonya tempura, snidling, japán tojáslepény, japán tök, spárga, avokádó borítás

WALL STREET 6350,-
Füstölt lazac, nyers lazac, krémsajt, avokádó, uborka, bazsalikomos tempura morzsa, bazsalikomos majonézsalával

SPICY TUNA 5590,-
Fűszeres tonhal, krémsajt, uborka, avokádó borítás, bazsalikomos majonézsalával

SPICY SALMON 5290,-
Fűszeres lazac, avokádó, uborka, jégshálta, édesburgonya morzsa borítással

SALMON CHEESE 5290,-
Melegen tálalt, tempurában sült tekercs nyers lazaccal, olvadt mozzarellaival, avokádóval és snidlinggel (MELEGEN TÁLALVA)

JAPANKO 5390,-
Kifordított, penko morzsában sült tekercs lazac tempurával, avokádóval és édesburgonya tempurával és teriyaki szósszal (MELEGEN TÁLALVA)

SUSHI - NEW WAVE

CHIZU CHIKI (4 db) 3890,-
Tempurázott csirke, avokádó, répa, grillezett mozzarellával, sült hagymával, újhagymával borítva, teriyaki szósszal tálalva

SALMON TRUFFLE NIGIRI (2 db) 3590,-
Kézzel formált rizspárnák flambrózott lazaccal, majonézzel és szarvasgombával

GREEN DRAGON (4 db) 3590,-
Répa, uborka, újhagyma, tempurában sütvé, wakame salátával, szezámmag szórással

KING ROLL (4 db) 4890,-
Vöröstonhal, rák tempura, avokádó, uborka, répa, nyers lazac borítás, fűszeres és bazsalikomos majonéz, masago és tempura morzsa

TROPICAL TUNA (6 db) 4665,-
Pankómorzsában sült roll avokádóval, répával, fűszeres tonhalla és mangóval

DIAMOND TRUFFLE (4 db) 6990,-
Uborka, répa, lazacropogós, rák tempura, lazac borítás és szarvasgomba

YOROKOBI ROLL (4 db) 4290,-
Rák tempura, uborka, snidling, sárgarépa, vöröstonhal borítás majonézzel és Wakame salátával

QUEEN ROLL (4 db) 4390,-
Vöröstonhal, japán tojáslepény, avokádó, uborka, nyers lazac borítás krémsajttal és Wakame salátával

SUKI ROLL (4 db) 4290,-
Rák tempura, sárgarépa, snidling, uborka, flambrózott lazac borítással, masagoval és mangós majonézzel

YUME ROLL (4 db) 4390,-
Rák tempura, uborka, flambrózott lazac borítás tofuvál, chili szálakkal teriyaki és mangós majonézzel

MIDORI ROLL (4 db) 4390,-
Japán tojáslepény, avokádó, uborka, spárga, édesburgonya borítás krémsajttal és wakame salátával



SUSHI - KOMBINÁCIÓK

ALAP KOMBINÁCIÓ 10990,-
6 db lazacos-avokádós maki,
4 db fűszeres tonhalas-uborkás
kifordított futomaki,
1 db avokádós nigiri,
1 db tigrisrák nigiri

DELUXE KOMBINÁCIÓ 49990,-
Lazac sashimi, tonhal sashimi,
tigrisrák sashimi, tamago
sashimi, 2 db nigiri tuna,
2 db nigiri salmon truffle,
2 db nigiri tigrisrák, 8 db Wall
Street, 8 db Sunset, 4 db King
Roll, 4 db Green Dragon, 6db
fűszeres tonhalla és uborkával
töltött kifordított futomaki,
2 db gunkan shiitake gombával,
8 db Salmon-Avocado

NIGIRI KOMBINÁCIÓ 13490,-
Lazac, tigrisrák, tonhal,
avokádó, tojáslepény nigirik,
gunkan fűszeres tonhalla,
gunkan shiitake gombával,
gunkan wakame salátával

JAPANIKA KOMBINÁCIÓ 21990,-
8 db Wall Street,
4 db King Roll,
8 db Spicy Tuna,
2 db nigiri lazac,
2 db nigiri avokádó

SUSHI - NIGIRI

2 db kézzel formált rizstégla

LAZAC 3590,-
FÜSTÖLT LAZAC 3590,-
TONHAL 3590,-
TIGRISRÁK 3990,-
TOJÁSLEPÉNY 2590,-
AVOKÁDÓ 2590,-

SUSHI - GUNKAN

2 db csónak formájú rizstégla algalapba vagy uborkába csomagolva

FÜSZERES LAZAC 3990,-
FÜSZERES TONHAL 3990,-
MASAGO 2590,-
SHIITAKE GOMBA 2590,-
WAKAME 2590,-

SUSHI - SASHIMI

LAZAC - 60g 3990,-
TONHAL - 60g 3990,-
TIGRISRÁK - 60g 3990,-
SASHIMI VÁLOGATÁS 15990,-
Nyers lazac, vöröstonhal, japán
tojáslepény, masago és tigrisrák sashimi

A TE SUSHID

Válogasd össze kedvenc összetevőidet, mi pedig elkészítjük az általad megálmodott sushit

ZÖLDÉSEGES MAKI 2590,-
választható 1 zöldség, vagy 1 gyümölcs

KIFORDÍTOTT ZÖLDÉSEGES MAKI 2790,-
választható 2 zöldség, vagy gyümölcs

HALAS MAKI 3390,-
választható 1 hal

KIFORDÍTOTT HALAS MAKI 3790,-
választható 1 hal és 1 zöldség

MAKI TEMPURA 3590,-
választható 1 hal és 1 zöldség,
vagy 2 zöldség, tempurában sütvé

FUTOMAKI 3290,- / 4490,-
4/8 darabos, választható 1 hal
és 2 zöldség, vagy 3 zöldség

KIFORDÍTOTT FUTOMAKI 3490,- / 5390,-
4/8 darabos, választható 1 hal
és 2 zöldség, vagy 3 zöldség

FUTOMAKI TEMPURA 5190,-
8 darabos, választható 1 hal és 2 zöldség,
vagy 3 zöldség, tempurában sütvé

PANKÓ MORZSÁBAN SÜLT FUTOMAKI 5390,-
8 darabos, választható 1 hal és 2 zöldség,
vagy 3 zöldség, pankómorzsában sütvé

SANDWICH SUSHI 4590,-
választható 1 hal és 2 zöldség,
vagy 3 zöldség

SANDWICH SUSHI TEMPURA 4990,-
választható 1 hal és 2 zöldség,
vagy 3 zöldség tempurában sütvé

VÁLASZTHATÓ HALAK:

nyers lazac | lazactepertő | fűszeres lazac | lazac tempura | rák tempura | tonhal | fűszeres tonhal | grillezett lazac | csirke tempura

VÁLASZTHATÓ ZÖLDSEGEK, GYÜMÖLCSÖK:

spárga | répa | uborka | metélőhagyma | édesburgonya tempura | shiitake gomba | japán tök | újhagyma | tojáslepény | tofu | mangó

HAL BEVONAT KIFORDÍTOTT SUSHIHOZ:

füstölt lazac + 1490,- | nyers lazac + 1490,- | tonhal + 1490,- | masago + 1490,-

ZÖLDÉG BEVONAT KIFORDÍTOTT SUSHIHOZ:

édesburgonya + 690,- | tojáslepény + 690,- | avokádó + 690,-

EXTRA HAL: + 1490,- | EXTRA ZÖLDÉG: + 750,-

SPECIAL EXTRA: avokádó + 690,- | mozzarella sajt / krémsajt + 690,- | füstölt lazac / tonhal + 1490,-



STARTERS

EDAMAME Steamed soybeans with maldon salt and lemon wedge	2890,-
SPICY EDAMAME Steamed soybeans with maldon salt, Sichuan pepper, chili flakes and lemon wedge	3290,-
CHICKEN - VEGGIE GYOZA 5 pcs of chicken and vegetables stuffed authentic Japanese pan-fried dumplings	3690,-
SPRING ROLLS Homemade spring rolls with cheese and vegetables, served with sweet chili sauce	3590,-
ROCK SHRIMP Fried prawn tempura with spicy garlic mayonnaise, served on mixed salad	4990,-
SHRIMP TEMPURA Fried shrimp tempura with spicy mayo	5990,-
BATATA CRUNCHY Fried sweet potato slices with teriyaki sauce	2990,-
SPICY CHICKEN BITES Crispy coated, deep fried spicy chicken breast with homemade basil mayo	3990,-
JAPANIKA CHICKEN WINGS Sweet chili marinated, crispy chicken wings, served on mixed salad	3590,-

SALADS

THAI MANGO SALAD Fresh mango, cucumber, avocado, carrots, mung bean sprouts with chili-lime sauce	5490,-
JAPANIKA GARDEN SALAD Mix salad, cherry tomato, carrots, cucumber, spring onion, raddish with optional toppings Sauces: wasabi-lemon garden salad sauce Toppings: chicken skewers + 1590,- shrimp skewers + 2590,-	3990,-
LAP GAI SALAD Mixed salad with mint, coriander, cucumber, red onion, fresh celery with roasted beef marinated in ponzu sauce and freshly squeezed lime juice, with a touch of chili Vegan option available	4590,- 2590,-

SOUPS

THAI CORN SOUP Thai corn soup with curry, coconut milk and red curry, served with popcorn chicken + 1590,-	2990,-
MISO Traditional Japanese soup with dashi stock, tofu, wakame seaweed and green onion	2790,-
RAMEN Traditional main dish soup with ramen noodle, eggs, green onions Toppings: chicken breast + 1590,- shrimps + 2590,-	3590,-
TOM KHA Authentic Thai coconut soup with spicy-sour taste notes, Thai spices, fresh vegetables and optional toppings Toppings: chicken breast + 1590,- shrimps + 2590,-	2990,-

JAPANIKA SPECIALITIES

TEMPURA FIRED TUNA STEAK 120 grams of Tuna saku fried in tempura, served with grilled vegetables	11990,-
TORIKATCHU Panko fried chicken breast with steamed rice and garden salad	5990,-
COCO CHICKEN STEAK Chicken breast steak with Thai coconut cream sauce, grilled vegetables and steamed rice	5990,-
YAKITORI SATE Marinated chicken breast or shrimps skewers with peanut butter-coconut milk, red curry sauce, fresh chives, steamed rice and mixed salad	6590,-
GRILLED SALMON STEAK 180 grams of Norwegian salmon steak with grilled vegetables	10990,-

ASIAN WOK SPECIALITIES

JAPANIKA UDONKA Udon noodles with cabbage, carrots, mushroom, mung bean, chives in spicy sauce with garlic chicken + 1590,- salmon + 2590,- shrimp + 2590,- tofu + 1490,- beef + 2590,-	4990,-
CASHEW CHICKEN Crispy coated chicken breast in sweet sauce with cashew and vegetables, served with steamed rice	6490,-
PAD KA PAO Beef fillet stripes with spicy sauce, basil, mint and garlic, layered on fried rice with sunny side up on the top	6490,-
JAPANIKA PAD THAI Traditional Thai rice noodles with egg, cabbage, carrots, mung bean, green onion, peanuts, cilantro chicken + 1590,- salmon + 2590,- shrimp + 2590,- tofu + 1490,- beef + 2590,-	4790,-
UDON MAKAOU Combination of green curry, coconut milk, herbs with broccoli, spring onion, peanuts, mushrooms and green paprika. Served with rice or udon noodle chicken + 1590,- salmon + 2590,- shrimp + 2590,- tofu + 1490,- beef + 2590,-	4590,-
CHIKIN PAI Crispy coated, deep fried spicy chicken breast, with grilled shiitake, pak choi, green onion, mixed in garlic-chili sauce	4990,-
WOK FRIED RICE Traditional fried rice with vegetables, garlic and eggs chicken + 1590,- salmon + 2590,- shrimp + 2590,- tofu + 1490,- beef + 2590,-	3990,-
POKE BOWLS	
JAPANIKA POKE BOWL Sushi rice, mixed raddish, mango, carrots, mung bean sprouts, cucumber, avocado, iceberg lettuce Topping: salmon + 2590,- shrimps + 2590,- tuna + 2190,- grilled chicken breast strips + 1590,- tofu + 1490,- Sauces: ponzu basil mayo garden salad sauce	3590,-

SUSHI - JAPANIKA CLASSICS

Our favourite 8 pcs I/O futomaki rolls

SUNSET	4590,-
Salmon tempura, avocado, cucumber and chives topped with sweet potato served with teriyaki and sesame sprinkle	
SALMON - AVOCADO	4990,-
Avocado inside, topped with salmon	
PHILADELPHIA	5390,-
Smoked salmon, avocado, cucumber, cream cheese, topped with sesame seed	
SMOKEY	6690,-
Crispy salmon skin, chives, cucumber, tamago and shiitake topped with smoked salmon	
SPECIAL VEGGIE	4390,-
Sweet potato tempura, chives, tamago, kanpyo and asparagus topped with avocado	
WALL STREET	6350,-
Smoked salmon, raw salmon, cream cheese, avocado, cucumber, topped with basil tempura with basil mayo	
SPICY TUNA	5590,-
Spicy tuna, cream cheese and cucumber topped with avocado, served with basil mayo	
SPICY SALMON	5290,-
Spicy salmon, avocado, cucumber and lettuce topped with sweet potato flex	
SALMON CHEESE	5290,-
Raw salmon, mozzarella, avocado and chives fried in tempura (SERVED WARM)	
JAPANKO	5390,-
Panko fried inside out roll with salmon tempura, sweet potato tempura and avocado, served hot with teriyaki sauce (SERVED WARM)	

SUSHI - NEW WAVE

CHIZU CHIKI (4 pcs)	3890,-
Chicken tempura, avocado, carrots, grilled mozzarella, crispy onion flakes, green onion, teriyaki sauce	
SALMON TRUFFLE NIGIRI (2 pcs)	3590,-
Handmade rice pillows topped with flambéed salmon garnished with mayo and truffle	
GREEN DRAGON (4 pcs)	3590,-
Carrots, cucumber, green onion, fried in tempura, served with wakame salad and sesame topping	
KING ROLL (4 pcs)	4890,-
Tuna, shrimp tempura, avocado, cucumber, carrots, with raw salmon topping, spicy mayo, basil mayo, masago and tempura crumbs	
TROPICAL TUNA (6 pcs)	4665,-
Avocado, carrots, fried in panko crumbs, served with spicy tuna and mango	
DIAMOND TRUFFLE (4 pcs)	6990,-
Cucumber, carrots, crispy salmon, shrimp tempura, with flambéed salmon topping, mayo and truffle	
YOROKOBI ROLL (4 pcs)	4290,-
Shrimp tempura, cucumber, chives, carrots, red tuna topping with mayonnaise and wakame salad	
QUEEN ROLL (4 pcs)	4390,-
Red tuna, tamago, avocado, cucumber, raw salmon topping with creamcheese and wakame salad	
SUKI ROLL (4 pcs)	4290,-
Shrimp tempura, carrots, chives, cucumber, flambéed salmon topping with masago and mango mayo	
YUME ROLL (4 pcs)	4390,-
Shrimp tempura, cucumber, flambéed salmon topping with tofu, chili flakes, teriyaki sauce and mango mayo	
MIDORI ROLL (4 pcs)	4390,-
Tamago, avocado, cucumber, asparagus, sweet potato topping with cream cheese and wakame salad	



SUSHI - COMBINATION

Different style and size of sushi selection from the best ones

BASIC COMBINATION	10990,-
6 pcs salmon-avocado maki, 4 pcs spicy tuna - cucumber I/O futomaki, 1 pcs avocado nigiri, 1 pcs shrimp nigiri	
DELUXE COMBINATION	49990,-
Salmon sashimi, tuna sashimi, shrimp sashimi, 2 pcs nigiri Tuna, 2 pcs nigiri Salmon Truffle, 2 pcs nigiri shrimps, 8 pcs Wall Street, 8 pcs Sunset, 4 pcs King Roll, 4 pcs Green Dragon, 6 pcs Spicy Tuna - cucumber I/O maki, 2 pcs gunkan shiitake, 8 db Salmon-Avocado	
NIGIRI COMBINATION	13490,-
Salmon, shrimp, tuna, avocado, tamago nigiris, gunkan spicy tuna, gunkan shiitake mushroom, gunkan wakame	
JAPANIKA COMBINATION	21990,-
8 pcs Wall Street, 4 pcs King Roll, 8 pcs Spicy Tuna, 2 pcs salmon nigiri, 2 pcs avocado nigiri	

SUSHI-NIGIRI

Handmade rice pillows with optional fish or vegetable topping (2 pcs)

SALMON	3590,-
SMOKED SALMON	3590,-
TUNA	3590,-
SHRIMP	3990,-
TAMAGO	2590,-
AVOCADO	2590,-

SUSHI-GUNKAN

Handmade rice cubes with seaweed or cucumber cover (2 pcs)

SPICY SALMON	3990,-
SPICY TUNA	3990,-
MASAGO	2590,-
SHIITAKE MUSHROOMS	2590,-
WAKAME	2590,-

SUSHI-SASHIMI

SALMON - 60g	3990,-
TUNA - 60g	3990,-
SHRIMP - 60g	3990,-
SASHIMI SELECTION	15990,-
Salmon, tuna, tamago, masago and shrimp sashimi	

SUSHI - BUILD YOUR OWN

Choose your favourite ingredients and we will make your best sushi

VEGGIE MAKI optional 1 vegetable or fruit	2590,-	FUTOMAKI 4/8 pcs optional 1 fish and 2 vegetables or 3 vegetables	3290,- / 4490,-	TEMPURA FRIED PANKO panko fried I/O roll, choice of 1 fish and 2 vegetables or 3 vegetables	5390,-
I/O VEGGIE MAKI optional 2 vegetables or fruit	2790,-				
FISH MAKI optional 1 fish	3390,-	I/O FUTOMAKI 4/8 pcs optional 1 fish and 2 vegetables or 3 vegetables	3490,- / 5390,-	SANDWICH SUSHI optional 1 fish and 2 vegetables or 3 vegetables	4590,-
I/O FISH MAKI optional 1 fish and 1 vegetable	3790,-				
MAKI TEMPURA optional 1 fish and 2 vegetables or 3 vegetables, fried in tempura	3590,-	FUTOMAKI TEMPURA 8 pcs optional 1 fish and 2 vegetables or 3 vegetables fried in tempura	5190,-	SANDWICH SUSHI TEMPURA optional 1 fish and 2 vegetables or 3 vegetables fried in tempura	4990,-

OPTIONAL FISH:

raw salmon | salmon skin | spicy salmon | salmon tempura | shrimp tempura | tuna | spicy tuna | baked salmon | chicken tempura

OPTIONAL VEGETABLE, FRUIT:

asparagus | cucumber | carrots | chives | sweet potato tempura | shiitake mushrooms | kanpyo | spring onion | tamago | tofu | mango

FISH TOPPING FOR I/O SUSHI:

smoked salmon + 1490,- | raw salmon + 1490,- | tuna + 1490,- | avocado + 1490,-

VEGETABLE TOPPING FOR I/O SUSHI:

sweet potato + 690,- | tamago + 690,- | avocado + 690,-

EXTRA FISH: + 1490,- | **EXTRA VEGETABLES:** + 750,-

SPECIAL EXTRA: avocado + 690,- | mozzarella / cream cheese + 690,- | smoked salmon / tuna + 1490,-



100% BENTO, 100% YOU!

ÁLLÍTSD ÖSSZE SAJÁT BENTO BOXODAT!

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



1. ELŐÉTELEK

EDAMAME

Forrázott szójabab maldon sóval és friss citrommal

SAJTOS-ZÖLDSÉGES

TAVASZI TEKERC

Házi készítésű, sajtos-zöldséges tavaszi tekercs édes chili szósszal

CSIRKÉS- ZÖLDSÉGES

GYOZA

3 db zöldségekkel és csirkével töltött, pirított, autentikus japán tésztatayu

PIKÁNS CSIRKEFALATOK

Ropogós bundában sült fűszeres csirkemell falatok házi bazsalikomos majonézzel

2. SUSHI VAGY LEVES

MISO

Tradicionális japán leves tofuval, wakame algával és friss zöldhagymával

SUSHIK

SUNSET 4 db

Lazac tempura, avokádó, uborka, snidling, édesburgonya borítás teriyaki szósszal, szezámmag szórással

SPECIAL VEGGIE 4 db

Édesburgonya tempura, snidling, japán tojáslepény, japán tök, spárga, avokádó borítás

PHILADELPHIA 4 db

Füstölt lazac, avokádó, uborka, krémsajt, kívül szezámmag

WALL STREET 4 db

Füstölt lazac, nyers lazac, krémsajt, avokádó, uborka, bazsalikomos tempura morzsa, bazsalikomos majonézzel tálalva

3. WOK ÉTELEK

JAPANIKA UDONKA

Udon tészta káposztával, répával, gombával, mungóbab csírával, friss snidlinggel, korianderrel, fűszeres, fokhagymás szósszal

JAPANIKA PAD THAI

Tradicionális thai rizstészta étel tojással, répával és snidlinggel, mungóbab csírával, mogoróval és korianderrel tálalva

WOK FRIED RICE

Tradicionális zöldséges sült rizs pirított fokhagymával és tojással sütve

UDON MACAU

Zöld curry, kókusztej és zöldfűszerek kombinációja, brokkolival, újhagymával, mogoróval, gombával és zöldpaprikával. Választható rizzsel vagy udon tésztával

csirke + 890,- / lazac + 1290,-
rák + 1290,- / tofu + 790,-
marha + 1290,-

4. NIGIRI (2DB) VAGY DESSZERT

NIGIRI

LAZAC NIGIRI

FÜSTÖLT LAZAC NIGIRI

TONHAL NIGIRI

TIGRISRÁK NIGIRI

TOJÁSLEPÉNY NIGIRI

AVOKÁDÓ NIGIRI

DESSZERT

JAPANIKA TÚRÓGOMBÓC

Pankó morzsában sült túrógombóc japán cseresznyés szósszal

ÉDES TAVASZI TEKERC

Édes tavaszi tekercs tejszokoládéval, őszibarackkal



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 pcs

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,-

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

Milk chocolate spring rolls with peach

DESSZERTEK ∞ DESSERTS

JAPANIKA PISZTÁCIÁS SAJTTORTÁJA JAPANIKA'S PISTACHIO CHEESECAKE

Zabkeksz, fehér csokis krémsajt, fehér csokoládé, pisztáciás ganache

Oatmeal, white chocolate creamcheese, pistachio ganache

3990,-

VEGÁN, CSOKOLÁDÉS SAJTTORTA VEGAN CHOCOLATE CHEESECAKE

Cukormentes, vegán Oreo keksz, vegán margarin, vegán sajtkrém,

vegán cukormentes csoki ganache, xilit, vegán tejszín

Sugarfree, vegan oreo cookie, vegan creamcheese, vegan,

sugarfree chocolate ganache, xilit, vegan cream

3990,-

CHOCO HEAVEN

Prémium francia csokoládétorta tejszínhabbal és friss gyümölccsel

Premium french chocolate cake with whipped cream and fresh fruits

3990,-

MANGO STICKY RICE

Kókuszos ragacsos rizs mangópürével

Coconut sticky rice with mango puree

2990,-

JAPANIKA TÚRÓGOMBÓCA JAPANIKA'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 tejjel is elkészítjük (600 Ft)

*milk alternatives are available (600 HUF)

MACHA LATTE	2590,-
MACHA VANILIA	2790,-
MACHA STRAWBERRY	2790,-
ICE MACHA LATTE	2790,-
ICE MACHA VANILIA	2790,-
ICE MACHA STRAWBERRY	2790,-

*matcha italaink zabtejből készülnek

*the matcha drinks are made from oat milk



ÍZESÍTETT LATTÉK FLAVORED LATTES

1890,-

KÓKUSZ
COCONUT

MAKADÁMDIÓ
MACADAMIA

VANÍLIA
VANILLA

KARAMELL
CARAMEL

CUKORMENTES MOGYORÓ
SUGAR FREE HAZELNUT

TEA

DILMAH EXCEPTIONAL SELECTION

1690,-

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

JAPANIKA

SUSHI BAR

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

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

Üzletvezető: Somogyi Kinga / Allergénekről érdeklődjön felszolgálóinknál! / Telefonszám: +36-1-613-1508

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

FEHÉRBOROK | WHITE WINES

0,15 L 0,75 L



Dubicz Mátrai Prémium Irsai Olivér

1650 Ft 7990 Ft



Tűzkő Pannon Grüner Veltliner

2150 Ft 9990 Ft



Bárdos Mátrai Sauvignon Blanc

1790 Ft 8590 Ft



Pátzay Rizling

2150 Ft 9990 Ft



Takler Szekszárdi Királyságyka

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

VÖRÖSBOROK | RED WINES

		0,15 L	0,75 L
	Bodri Szekszárdi Malbec	1850 Ft	8590 Ft
	Tűzkő 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

CHEF AJÁNLAT · CHEF'S OFFER

JAPANIKA

SUSHI BAR



GYÖMBÉRES SÜTŐTÖK KRÉMLEVES PUMPKIN SOUP

2990,-

Gyömbéres sütőtök krémleves kókusztejjel, pirított tökmaggal tálalva
Slightly spicy pumpkin cream soup with coconut cream, ginger and cinnamon, served with roasted pumpkin seeds



JAPANIKA BAO

3790,-

Gőzölt bao bahn cipő, pankómorzsában sült csirkemell csíkokkal, jégсалátával, csípős majonézzel, japán retekkel, mogoróval és korianderrel meghintve
Panko fried chicken slices, ice lettuce, spicy mayo, oshinko with peanuts and cilantro in bao bun



WAKAME SALÁTA WAKAME SALAD

2590,-

Újragondolt tengeri algasaláta, üvegtészttával és ponzu szósszal, szezámmaggal meghintve
Wakame salad with glass noodles, sesame seeds and ponzu



MOGYORÓVAJAS UBORKATORONY CUCUMBER SALAD WITH PEANUT SAUCE

2590,-

Friss uborka, borsócsíra, kókusztejes mogoró szósszal
Fresh cucumber salad with coconut milk peanut sauce



VÁLASZTHATÓ FELTÉTEK: Tofu +1490,- · Csirke +1590,-
ADDITIONAL TOPPINGS: Tofu +1490,- · Chicken +1590,-

PAD WOON SEN

3990,-

Ázsiai üvegtészta fokhagymás osztrigaszósszal, friss zöldségekkel tálalva
Asian glass noodles with oyster sauce, garlic and fresh vegetables



VÁLASZTHATÓ FELTÉTEK: Tofu +1490,- · Csirke +1590,- · Rák +2590,- · Marha +2590,-
ADDITIONAL TOPPINGS: Tofu +1490,- · Chicken +1590,- · Shrimps +2590,- · Beef +2590,-

PAD SUKI

5290,-

Csípős ázsiai üvegtészta, tojással, shitake gombával és friss zöldségekkel
Spicy glass noodles with shitake mushroom, eggs and fresh vegetables



VÁLASZTHATÓ FELTÉTEK: Tofu +1490,- · Csirke +1590,- · Rák +2590,- · Marha +2590,-
ADDITIONAL TOPPINGS: Tofu +1490,- · Chicken +1590,- · Shrimps +2590,- · Beef +2590,-

LAZAC TATÁR SALMON TARTAR

5990,-

Friss lazac tatár avokádóval, mangóval és szezámmaggal, rizschipsszel tálalva
Fresh salmon tartar with avocado, mango and sesame seeds, served with rice chips



CRISPY RICE TUNA

3990,-

Aranybarnára sült rizs falatok, fűszeres tonhal tatárral, jalapenoval és korianderrel
Crispy rice with spicy tuna, jalapeno and cilantro



CRUNCHY SALMON BITES

2590,-

Tempurában sült maki répával, fűszeres lazactepertővel, jalapenoval és curry szósszal
Tempura fried roll with spicy salmon skin, jalapeno and curry sauce



ÉDES TAVASZI TEKERCs SWEET SPRING ROLL

3990,-

Tavaszi tekercs tejszokoládéval és őszibarackkal
Sweet spring roll with milk chocolate and peach

JAPANIKA

SUSHI BAR

BARTENDER AJÁNLAT

BARTENDER'S OFFER



CINNAMON SOUR

Maker's Mark,
fahéjszirup, lime

Maker's Mark,
cinnamon syrup, lime

3990,-

TEL-AVIV MULE

Tubi60, Russian Standard,
lime, gyömbérsör

Tubi60, Russian Standard,
lime, ginger beer

3990,-

GOLDEN CLOVE

Olmecca Gold, szegfűszeg,
körte, menta, lime

Olmecca Gold, cloves,
pear, mint, lime

3990,-

FORRÓ CSOKOLÁDÉ HOT CHOCOLATE

Elérhető tejszokoládés
és fehércsokoládés
változatban

Available in milk chocolate
and white chocolate versions

1990,-

FORRALT BOR MULLED WINE

Illatos, fűszeres vörösbor
narancshéjjal, fahéjjal és
szegfűszeggel

Hot red wine with orange,
cinnamon and cloves

1990,-

KOKTÉLOK / COCKTAILS

ABSOLUT JAPANIKA

4290,-

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

ASIAN PORNSTAR

4290,-

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

NIGAI AI (FANYAR SZERELEM)

4 290,-

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

KIMONO

4590,-

Beefeater gin, erdei gyümölcs 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

LYCHEE MARTINI

4290,-

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

ENDLESS LOVE

4190,-

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

ASIAN SUMMER SOUR

3990,-

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

SUMMER DATE

4590,-

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

GIN & TONIC

PINKY GT

4990,-

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

KI NO GT

5990,-

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

GEE TEA

5790,-

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

SCHWARTZWALD TONIC

5790,-

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

HENDRICK'S GT

4990,-

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

SUNTORY GT

5990,-

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

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

CUKORMENTESEN ELÉRHETŐ VERZIÓKÉRT
ÉRDEKLŐDJÖN A FELSZOLGÁLÓKNÁL!

PÁLINKÁK

0,04 l

Árpád prémium lepótica szilva / plum	4 590,-
Árpád prémium kajszi / apricot	4 990,-
Árpád prémium málna / raspberry	8 990,-
Árpád prémium birs / quince	5 990,-
Árpád prémium gyömbér párlat / ginger	4 990,-
Árpád fekete szersznye pálinka / black cherry	3 990,-

ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

0,25 l

Coca cola 	890,-
Coca cola zero	890,-
Sprite zero	890,-
Fanta narancs / orange	890,-
Cappy alma / apple	890,-
Cappy narancs / orange	890,-
Cappy ananász / pineapple	890,-
Cappy barack / peach	890,-
Fuze tea barack / peach	890,-
Fuze tea citrom / lemon	890,-
Kinley tonic	890,-
Kinley bogrós gyümölcs / pink aromatic berry	890,-
Kinley gyömbér / ginger	890,-
Fever tree indián / indian tonic	1990,-
Fever tree mediterrán / mediterranean tonic	1990,-
Fever tree bodza / elderflower tonic	1990,-
Fever tree rebarbara és málna / rhubarb & raspberry tonic	1990,-
Fever tree gyömbérsör / ginger beer	1990,-

ÁSVÁNYVIZEK / MINERAL WATERS

Aqua Panna 0,5 l	1590,-
San Pellegrino 0,5 l	1590,-
Natur Aqua Szénsavmentes 0,33 l	890,-
Natur Aqua Szénsavas 0,33 l	890,-
Soda water 0,1 l	200,-

ENERGIAITALOK / ENERGY DRINKS

0,25 l

Red bull	1990,-
Red bull sugarfree	1990,-

SÖRÖK / BEERS

DRAFT / CSAPOLT

0,3 l

0,5 l

Asahi	1550,-	2550,-
Dreher Gold	1250,-	1990,-
HB Búza	1250,-	1990,-

BOTTLE / ÜVEGES

Dreher 24 alkoholmentes / non-alcoholic	1190,-
Peroni 0,33 l	1850,-
Sapporo 0,33 l	3790,-
Beertailor Cherry Ale 0,33 l	3190,-

GIN

0,04 l

Malfy Rosa	2790,-
Hendrick's	3390,-
Monkey 47	3990,-
Beefeater	1790,-
Roku	3190,-
Ki No Bi	4990,-
Ki No Tea	5190,-
Monkey 47 Sloe	4590,-
Beefeater Pink	1890,-
Bombay Sapphire	1890,-
Bombay Premier Cru	3790,-

GYOMORKESERŰK

BITTERS

0,04 l

Jägermeister	1490,-
Fernet-branca	1990,-

VODKA

0,04 l

Grey Goose Original	2990,-
Belvedere	3490,-
Beluga Noble	3490,-
Ciroc	3190,-
Absolut Blue 	1990,-
Absolut Citron	1990,-
Absolut Elyx	4590,-

LIKŐRÖK / LIQUEURS

0,04 l

Kwai Feh	1790,-
Kahlua	1590,-
Martini Rubino	1890,-
Aperol	1490,-
Campari	1890,-
Choya Kokuto	3190,-
Choya Yuzu	2690,-
DeKuyper Triple Sec	1490,-
Mandarin Napoleon	1890,-
Choya 3 years	2690,-
Baileys	1990,-
Licor 43	2490,-
Malibu	1990,-
Lillet Blanc	2390,-

WHISKEY

0,04 l

Maker's Mark	3590,-
Jack Daniel's	1790,-
Nikka From The Barrel	6990,-
Hibiki Harmony	11990,-
Johnnie Walker Black Label	2990,-
Jameson Irish	1990,-
Ballantine's 17 Yrs	7490,-
Chivas Regal Mizunara	6290,-
Gentleman Jack	2990,-

TEQUILA

0,04 l

Patron Silver	3990,-
Patron Reposado	4790,-
Olmea Blanco	1990,-
Olmea Gold	2190,-

RUM

0,04 l

Havanna 3 years	1590,-
Havanna 7 years	2790,-
Brugal 1888	4990,-
Diplomatico Reserva	3690,-
Havanna Especial Anejo	1690,-
Bacardi 8	2990,-
Bacardi Spicy	1990,-

SAKÉ & SHOCHU VÁLOGATÁS
SAKE & SHOCHU SELECTIONS

0,1 l Üveg / Bottle

Kikusui Dry		
Honjozo Sake 1,8 l (15%)	4190,-	75420,-
Ozeki Nigori		
Sake 0,72 l (14,5%)	6390,-	46008,-
Gekkeinkan Junmai		
Sake 0,72 l (14,5%)	4190,-	30168,-
Hokkan Sakura Daiginjo		
Sake 0,72 l (15,8%)	5390,-	38808,-

0,04 l Üveg / Bottle

Awamori 5yo		
Shochu 0,7 l (25%)	6495,-	45465,-