


## LEVESEK

<b>Miso</b> Füstölt tofu, újhagyma, alga válogatás	2 800
 <b>Tom yum</b> Fekete tigrisrák, cukkini, shiitake	5 900

## ELŐÉTELEK

 <b>Edamame</b> Forrázott szójabab, füstölt maldon só, dinamit szósz	2 500
 <b>Csirke falatkák (5 db)</b> Csirke karaage, kóreai BBQ	4 500
 <b>Bluefin tonhal pizza friss szarvasgombával</b> Tonhal, guacamole, szarvasgomba	11 900
 <b>Tavaszi tekercs (6 db)</b> Mangó-maracuja dresszing	4 900
 <b>Rock shrimp tempura csípős majonézzel</b> Fűszeres majonéz, togarashi	6 900
 <b>Guacamole taco</b>	4 400
<b>Lazac – passiógyümölcs taco</b> Guacamole, passiógyümölcs	6 500
 <b>Tonhal aji rocoto taco</b> Guacamole, aji chipotle, akami	8 500
<b>Lazac tatár ropogós rizzsel</b> Gyömbér, yuzu, lazac kaviár	6 500
 <b>Tonhal tatár ropogós rizzsel</b> Aji chipotle, jalapeno, kaviár	8 500
 <b>Yama tatár ropogós rizzsel</b> Tonhal és lazac tatár, avokádó	12 900
 <b>Bluefin tonhal, hajtott nori</b> Chili, fokhagyma, koriander, újhagyma	6 500

## SALÁTÁK

 <b>Ropogós szezámós saláta</b> Szezámós dresszing, fenyőmag, szójabab	4 900
<b>Yama csirkosaláta</b> Csirkecombfilé, kínai kel, lila káposzta, wonton chips	5 900

## SASHIMI KREÁCIÓK

<b>Lazac mangó miso</b> Lazac, mangó, olíva föld	5 900
 <b>Yellowtail jalapeno</b>	8 500
<b>Tonhal tataki</b> Perzselt tonhal, zöldalma, toszazu	8 500

## SASHIMI (2 DB)

<b>Lazac</b>	4 200
<b>Királymakréla</b>	4 800
<b>Akami</b>	4 800
<b>Chu-toro</b>	5 500
<b>Sashimi válogatás (8 db)</b> (CHEF AJÁNLAT)	16 500

## NIGIRI (4 DB)

 <b>Lazac – szarvasgomba</b>	2 200
<b>Királymakréla – kumquat</b>	2 400
 <b>Akami – wasabi salsa</b>	2 500
 <b>Chu-toro – fekete kaviár</b>	2 700
<b>Perzselt lazac – lazac kaviár</b>	4 500
<b>Lazac kaviár</b>	4 900

## YAMA SPECIÁLIS TEKERCSEK (4 DB)

 <b>Kimchee vegetáriánus (6 db)</b> Fermentált zöldségek, kígyóborka, avokádó	3 200
 <b>Rák tempura, ananász</b> Uborka, szójalap, fűszeres majonéz, újhagyma	3 600
 <b>Lazac avokádó</b> Szarvasgomba krém, olíva föld	5 900
<b>Ropogós lazac &amp; sajt</b> Edami sajt, lazac, avokádó, jalapeno majonéz	4 100
<b>Philadelphia</b> Lazac, krémsajt, avokádó	5 500
<b>Tigrisrák tempura, perzselt lazac</b> Rák tempura, spárga, perzselt lazac, gránátalma	5 500
<b>California</b> Rák tatár, avokádó, uborka, kaviár	4 400
<b>Ropogós fekete tigrisrák tempura (6 db)</b> Fekete tigrisrák, sült hagymakrém, fekete kaviár	6 500
 <b>Lazac tempura guacamole</b> Lazac, guacamole, tortilla, jalapeno	4 900
<b>Crunchy rainbow (6 db)</b> Tonhal, lazac, zöldspárga, újhagyma	6 500
 <b>Csípős tonhal</b> Tonhal, újhagyma, masago kaviár, fűszeres majonéz	5 900
<b>Surf 'n' turf</b> Marha bélszín, tigrisrák tempura, zöldspárga	6 500
 <b>Sashimi tekercs</b> Lazac, királymakréla, avokádó, uborka, tonhal, tigrisrák tempura	8 900
<b>Yellowtail vulcano</b> Sárgarépa, uborka, szezám, myoga	6 500
 <b>Tonhal toro, fekete kaviár</b> Tonhal toro, szarvasgombás majonéz, uborka	9 900





## JAPÁN A5 WAGYUBÓL KÉSZÜLT SPECIALITÁSOK

### WAGYU MINI BURGER (2 db)

Wagyu pogácsa, salotta chips, kóreai BBQ szósz

9 900

### WAGYU TATAKI (90 gramm)

Perzselt Wagyu, ponzu, újhagyma, salotta chips

19 900

### TRUFFLE WAGYU TATAKI NIGIRI

(1 DB)

Szarvasgombás vaj

4 500

### WAGYU STEAK (120 gramm)

Ponzu, fűszeres hollandi mártással

33 900

### WAGYU TATÁR (90 gramm)

ROPOGÓS PAPADAM KENYÉRREL

Fűszeres majonéz, baby római saláta

23 900

### WAGYU STEAK

(1000 gramm)

72 órás előrendelés szükséges

249 000

## YAMA OMAKASE

### SAMURAI

30 000 / fő

### EMPEROR

55 000 / fő

#### Séf ajánlata – 6 fogás

Mindenkinek szükséges megrendelnie az asztalnál.  
Utolsó rendelés a konyhazárás előtt 1 órával.

## YAMA TÁLAK

### NAGANO (32 db)

Lazac tempura guacamole, philadelphia, lazac avokádó, tigrisrák tempura, perzselt lazac, csipős tonhal, crunchy rainbow, uborka, Kimchee vegetáriánus tekeres

35 000

### GOLDEN SUMMIT (56 db)

Lazac mangó miso, Yellowtail jalapeno, guacamole taco, Rock shrimp, Tonhal tatár ropogós rizsszel, Bluefin tonhal pizza Sashimi válogatás, surf 'n' turf, crunchy rainbow, tonhal toro fekete kaviár, csipős tonhal, lazac tempura guacamole, california

89 000

## FŐÉTELEK

### Csirke Katsu supreme

Panko bundás csirkemell, szarvasgombás majonéz, paradicsom, tonkatsu majonéz

8 400

### Teriyaki Lazac nyárs

Marinált uborka, zöldspárga, szezám

9 500

### ✓ Sült zöldséges tészta

3 500

### + Fekete tigrisrák

6 900

### + Wagyu (60 gramm)

16 800

### + Surf 'n' turf

Wagyuval, és fekete tigrisrákkal

19 800

## KÖRETEK

### ✓ Grillezett kukorica, jalapeno majonéz

3 900

### ✓ Kimchee sültrizs

3 900

### ✓ Párolt jázmin rizs

1 900

## DESSZERTEK

### Tápióka puding

Yuzu-málna, mangódresszing

3 200

### Sorbet válogatás (2 gombóc)

Érdeklődj a felszolgálónál a napi választékről!

3 500

### Yuzus málnás sajtorta

Málnaszósz, ropogós ostya, keksz alap

4 200

### Yama garden

Yama fagyaltválogatás, csokoládés morzsa, vattacukor

6 900


### Sharing desszerttál

Yama garden, Yuzus málnás sajtorta, Tápióka puding

14 900



## SOUPS

<b>Miso</b>	2 800
Smoked tofu, spring onion, assorted seaweed	
 <b>Tom yum</b>	5 900
Black tiger prawn, zucchini, shiitake	

## STARTERS

 <b>Edamame</b>	2 500
Blanched soybeans, smoked Maldon salt, dynamite sauce	
 <b>Chicken Lollipop (5 pcs)</b>	4 500
Chicken karaage, Korean BBQ	
 <b>Bluefin Tuna Pizza with Fresh Truffle</b>	11 900
Tuna, guacamole, truffle	
 <b>Spring Rolls (6 pcs)</b>	4 900
Mango-passionfruit dressing	
 <b>Rock Shrimp Tempura with Spicy Mayo</b>	6 900
Spicy mayo, togarashi	
 <b>Guacamole Taco</b>	4 400
<b>Salmon – Passion Taco</b> 6 500	
Guacamole, passionfruit	
 <b>Tuna Aji Rocoto Taco</b>	8 500
Guacamole, aji chipotle, akami	
<b>Salmon Tartare with Crispy Rice</b> 6 500	
Ginger, yuzu, salmon roe	
 <b>Tuna Tartare with Crispy Rice</b>	8 500
Aji chipotle, jalapeno, caviar	
 <b>Yama Tartare with Crispy Rice</b>	12 900
Tuna and salmon tartare, avocado	
 <b>Bluefin Tuna, Folded Nori</b>	6 500
Tuna, ginger, chili, coriander, garlic	

## SALADS

 <b>Crispy Sesame Salad</b>	4 900
Sesame dressing, pine nuts, soybeans	
<b>Yama Chicken Salad</b>	5 900
Boneless chicken thigh, napa cabbage, red cabbage, wonton chips	

## SASHIMI CREATIONS

<b>Salmon Mango Miso</b>	5 900
Salmon, mango, olive soil	
 <b>Yellowtail Jalapeno</b>	8 500
<b>Tuna Tataki</b>	8 500
Seared tuna, green apple, toszazu	

## SASHIMI (2 PCS)

<b>Salmon</b>	4 200
<b>Yellowtail</b>	4 800
<b>Akami</b>	4 800
<b>Chu-Toro</b>	5 500
<b>Sashimi Selection (8 pcs)</b> (CHEF'S RECOMMENDATION)	16 500

## NIGIRI (1 PC)

 <b>Salmon – Truffle, Tonkatsu Mayo</b>	2 200
<b>Yellowtai – Kumquat</b>	2 400
 <b>Akami Tuna – Wasabi Salsa</b>	2 500
 <b>Chu-Toro Tuna – Black Caviar</b>	2 700
<b>Seared Salmon – Salmon Roe</b>	4 500
<b>Salmon Roe</b>	4 900

## YAMA SIGNATURE ROLLS (4 PCS UNLESS NOTED)

 <b>Kimchee Vegetarian (6 pcs)</b>	3 200
Fermented vegetables, cucumber, avocado	
 <b>Shrimp Tempura, Pineapple</b>	3 600
Cucumber, soy wrap, spicy mayo, spring onion	
 <b>Salmon Avocado</b>	5 900
Truffle cream, olive soil	
<b>Crispy Salmon &amp; Cheese</b>	4 100
Edam cheese, salmon, avocado, jalapeno mayo	
<b>Philadelphia</b>	5 500
Salmon, cream cheese, avocado	
<b>Tiger Shrimp Tempura, Seared Salmon</b>	5 500
Shrimp tempura, asparagus, seared salmon, pomegranate	
<b>California</b>	4 400
Crab tartare, avocado, cucumber, caviar	
<b>Crispy Black Tiger Shrimp Tempura (6 pcs)</b>	6 500
Black tiger shrimp, fried onion cream, black caviar	
 <b>Salmon Tempura Guacamole</b>	4 900
Salmon, guacamole, tortilla, jalapeno	
<b>Crunchy Rainbow (6 pcs)</b>	6 500
Black tiger shrimp, fried onion cream, black caviar	
 <b>Spicy Tuna</b>	5 900
Tuna, spring onion, masago caviar, spicy mayo	
<b>Surf 'n' Turf</b>	6 500
Beef tenderloin, tiger shrimp tempura, green asparagus	
 <b>Sashimi Roll</b>	8 900
Salmon, yellowtail, avocado, cucumber, tiger shrimp tempura	
<b>Yellowtail Volcano</b>	6 500
Carrot, cucumber, sesame, myoga	
 <b>Toro Tuna Black Caviar</b>	9 900
Toro tuna, truffle mayo, cucumber	





## JAPANESE A5 WAGYU SPECIALTIES

### WAGYU MINI BURGER (2 pcs)

Wagyu patty, shallot chips, Korean BBQ sauce


9 900

### WAGYU TATAKI (90 g)

Seared Wagyu, ponzu, spring onion, shallot chips

19 900

### WAGYU TATAKI NIGIRI (1 PC)

 with Truffle Butter

4 500

### WAGYU STEAK (120 g)

Ponzu, spicy hollandaise sauce

33 900

### WAGYU TARTARE (90 g) CRISPY PAPADAM BREAD

Quail egg, spicy mayo, baby romaine

23 900

## WAGYU STEAK

(1000 g)

72-hour pre-order required

249 000

## YAMA OMAKASE

### SAMURAI

30 000 / person

### EMPEROR

55 000 / person

### Chef's Tasting Menu - 6 courses

Everyone required to order at the table.  
Last order of this menu is up to  
1 hour before kitchen closes.

## YAMA PLATTERS

### NAGANO (32 pcs)

Salmon tempura guacamole, Philadelphia, salmon avocado, Tiger shrimp tempura with seared salmon, spicy tuna, crunchy rainbow, Kimchee vegetarian roll

35 000

### GOLDEN SUMMIT (56 pcs)

Salmon mango miso, Yellowtail jalapeno, guacamole taco, Rock shrimp, tuna tartare with crispy rice, bluefin tuna pizza, Sashimi selection, surf 'n' turf, crunchy rainbow, toro black caviar, Spicy tuna, salmon tempura guacamole, California

89 000

## MAIN COURSES

### Chicken Katsu Supreme

Panko-breaded chicken breast, truffle mayo, tomato, tonkatsu mayo

8 400

### Teriyaki Salmon Skewer

Marinated cucumber, green asparagus, sesame

9 500

### Fried Vegetable Noodles

3 500

### + Black Tiger Prawn

6 900

### + Wagyu (60 g)

16 800

### + Surf 'n' Turf

Wagyu and Black Tiger Prawn

19 800

## SIDES

### Grilled Corn with Jalapeno Mayo

3 900

### Kimchee Fried Rice

3 900

### Steamed Jasmine Rice

1 900

## DESSERTS

### Tapioca Pudding

Yuzu-raspberry, mango dressing

3 200

### Sorbet Selection (2 scoops)

Ask your server about today's flavors!

3 500

### Yuzu Raspberry Cheesecake

Raspberry sauce, crispy wafer, biscuit base

4 200

### Yama Garden

Yama ice cream selection, chocolate crumble, cotton candy

6 900

### Sharing Dessert Platter

Yama Garden, Yuzu Raspberry Cheesecake, Tapioca Pudding

14 900

