

KÁVÉK COFFEES

ESPRESSO	750,-
RISTRETTO	690,-
DUPLA ESPRESSO DOUBLE ESPRESSO	1080,-
ESPRESSO MACCHIATO	850,-
CAFFE LUNGO	850,-
AMERICANO	890,-
CAPPUCCINO	890,-
CAFFE LATTE	990,-
LATTE MACCHIATO	990,-
MELANGE	1090,-
FLAT WHITE	1290,-
ESPRESSO TONIC	1290,-
JEGES TEJESKÁVÉ ICED LATTE	1090,-

ÍZESÍTETT KÁVÉK ÉS JEGESKÁVÉK FLAVORED LATTES AND ICED LATTES

**KÓKUSZ
COCONUT** 1390,-

**FEHÉRCOKOLÁDÉ
WHITE CHOCOLATE** 1390,-

**GESZTENYE
CHESTNUT** 1390,-

**MAKADÁMDIÓ
MACADAMIA** 1390,-

**VANÍLIA
VANILLA** 1390,-

**CUKORMENTES MOGYORÓ
SUGARFREE HAZELNUT** 1390,-

**CUKORMENTES KAREMELL
SUGARFREE CARAMEL** 1390,-

TEÁK / TEAS

DILMAH PREMIUM SELECTION

**ZÖLD TEA
CEYLON GREEN** 1090,-

**JÁZMIN TEA
JASMINE FLOWER** 1090,-

**EARL GREY
EARL GREY** 1090,-

**MANGÓ ÉS EPER
MANGO AND STRAWBERRY** 1090,-

**CSIPKEBOGYÓ ÉS HIBISZKUSZ
ROSEHIP AND HIBISKUS** 1090,-

**ÁFONYA
BLUEBERRY** 1090,-

**BODZA ÉS ALMA
ELDERFLOWER AND APPLE** 1090,-

**FRISS MENTA TEA
FRESH MINT TEA** 1090,-



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

DESSZERTEK DESSERTS



CITROMTORTA

2490,-

LEMON CAKE

Omlós tésztás francia citrompite

French lemon tarte



LÁVA TORTA

2490,-

LAVA CAKE

Japanika mogyorókrémes csokoládészufléja

Japanika peanut chocolate soufflé



ÉTCSOKOLÁDÉS ANANÁSZOS

2490,-

TAVASZI TEKERC

CHOCOLATE-PINEAPPLE

SPRING ROLLS

Tavaszi lapba tekert étcsokoládé ananással

megsütve, friss gyümölcssel tálalva

Pineapple rolled with dark chocolate,

served with fresh fruits



NUTELLÁS MÁLNA MOUSSE

2490,-

(LISZTMENTES)

RASPBERRY-NUTELLA MOUSSE

(GLUTENFREE)

Tejszínes-mascarpone's nutellakrém, málnaszelé

és kakaós joconde piskóta lisztmentes ropogós alapon

Nutella with mascarpone and heavy cream,

raspberry jelly, cocoa joconde sponge



MINDENMENTES

2990,-

MÁLNÁS SAJTTORTA

RASPBERRY CHEESECAKE

(TEJ, TOJÁS, LISZT ÉS CUKORMENTES)

(LACTOSE, EGG, GLUTEN AND SUGAR FREE)

Kesudió alapú sajtorta datolyás mandulàs alapon

Cashew based cheesecake on almond and dates