



JAPANIKA FORRALT BOR JAPANIKA MULLED WINE

Minőségi Magyar vörösbor házi fűszerkeverékkel, szárított narancssal, csillagánizzsal

Premium Hungarian red wine with a signature mixed spices, dehydrated orange and star anise

1500.-



JAPANIKA BLACK MAGIC FORRÓCSOKOLÁDÉ JAPANIKA BLACK MAGIC HOT CHOCOLATE

Tej és étcsokoládé különlegesség tejszínhabbal, pillecukorral, karamel szósszal

Special mixed chocolate with whipped cream, marshmallow, caramel drizzle

1500.-



JAPANIKA SNOW QUEEN FORRÓCSOKOLÁDÉ JAPANIKA SNOW QUEEN HOT CHOCOLATE

Fehércsokoládé különlegesség tejszínhabbal, pillecukorral és szerecsendióval

Special white chocolate with whipped cream, marshmallow and nutmeg

1500.-



GYÖMBÉRES SÜTŐTÖKLEVES GINGER PUMPKIN SOUP

Kókuszkrémes, gyömbéres, fahéjas, fűszeres sütőtök krémleves pirított tökmaggal tálalva.

Slightly spicy pumpkin cream soup with coconut cream, ginger and cinnamon, served with roasted pumpkin seeds.

2590,-



ROCK SHRIMP ROCK SHRIMP

Sült tempurázott rák falatkák fokhagymás csípős majonézbe forgatva, friss vegyes salátán tálalva.

Fried prawn tempura with spicy garlic mayonnaise, served on a bed of mixed salad.

4190.-



LAP GAI SALÁTA

LAP GAI SALAD

Kedvenc thai salátánk, melynek alapjául a friss menta és a koriander szolgál, amire chillis marhaszeleteket helyezünk. Lilahagymával, uborkával, zellerrel, ponzu szósszal és friss limelével szervírozzuk.

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 chilli.

3990.-



PAD KA PAO

PAD KA PAO

Bélszíncsíkok fűszeres szósszal és bazsalikkal, mentával, fokhagymával és gyömbérrel összepirítva, rizszel és tojással rétegezve. Sült rizszel is választható.

Chopped beef fillet with spicy sauce and basil, mint, garlic and mint crushed, layered with steamed or fried rice and a sunny side up on the top.

4990.-



UNAGI TEKERCs

UNAGI ROLL

8 db-os kifordított tekercs krémsajttal, snidlinggel, kanpyoval, tamagoval, uborkával, répával, sült angolna és szezámig borítással.

8 pcs I/O roll will creamcheese, chives, kanpyo, tamago, cucumber, carrot, fried eel and sesame seed topping.

4990.-



SZEZONÁLIS NIGIRI VÁLOGATÁS

SEASON NIGIRI PLATE

Vegyes nigiri tál nyers lazaccal, vöröstonhallal, tengeri süllővel, tigrisrákkal, tamagoval, avokádóval és uborkával, valamint angolnával.

Mixed nigiri plate with raw salmon, tuna, suzuki white fish, shrimps, tamago, avocado and cucumber and also with eel.

4990.-



OMLÓS SZILVATORTA,

FAHÉJAS MORZSÁVA

PLUM CRUMBLE CAKE

Omlós tésztájú melegen tálalt szivatorta, fahéjas morzsával és friss gyümölcselel, erdei gyümölcscsósszal

Warm served plum cake with shortcrust pastry, cinnamon crumbs, fresh fruits and forest fruit sauce

2690.-