



„Hoci je veľa ciest na úpätí kopca,
všetci, čo prídu na vrchol, vidia ten istý mesiac.“

„Youkoso“ Vitajte!

Uvoľnite sa, užite si chvíle s priateľmi. Ochutnáte tu nielen sushi v jeho pestrých podobách, ale aj kombinácie bylín, plodov, húb a rýb.

Chute Ázie, vôňa mora a štipka našej fantázie.

Všetko s láskou vytvorené len pre Vás, našich hostí.

Bude nám potešením variť dnes pre Vás.

Tomáš Richtárik

Chef





Čaj 330ml

Matcha 4,65 €

Je jedinečná kvôli svojmu pestovaniu, príprave a účinkom. Obsahuje veľa antioxidantov.

Gyokuro 3,55 €

Chuť veľmi jemná, sladkastá a aromatická. Tento čaj sa zbiera ručne iba raz do roka.

Sencha 3,25 €

Sencha príjemne vonia a snúbi sa s horkosťou a sladkosťou.

Genmaicha 3,25 €

Lístky čaju Sencha sú zmiešané s praženou ryžou. Genmaicha má orechovú chuť.

PU-ERH 3,25 €

Má zemitú chuť s výrazne silnou arómou. Pôsobí priaznivo na činnosť žalúdka.

Darjeeling 3,25 €

Pôsobí očistne, povzbudzujúco, zbavuje stresu, pomáha proti únave a zvyšuje imunitu.

Jasmine 3,25 €

Zelený čaj prevoňaný jazmínovým kvetom. Harmonizuje celý organizmus.

Ovocný čaj 3,25 €

Čaj zo sušeného ovocia: jablko, ibišteľ, hrozienka, šípky, čučoriedky, ostružina

Rooibos 3,00 €

Obsahuje mnoho minerálov a vitamínov.

Čaj z čerstvého zázvoru / mäty 2,50 €

Káva

Ristretto 8g 1,95 €

Espresso 8g 1,95 €

Espresso Lungo 8g 1,95 €

Espresso Doppio 16g 2,95 €

Espresso Macchiato 8g 2,25 €

Cappuccino 8g 2,65 €

Latte Macchiato 8g 2,95 €

Frappé 3g 2,95 €

Ladová káva so zmrzlinou 3g 3,65 €

Flat White 16g 3,95 €

LYRA - Horúca čokoláda 0,1l 3,55 €

Maresi mlieko do kávy 0,02l 0,25 €

Kokosové mlieko 0,1l 0,55 €

Nápoje

Rajec pramenitá voda 0,33l 1,55 €

nesýtená / jemne sýtená / sýtená

Rajec pramenitá voda 0,75l 2,45 €

nesýtená / jemne sýtená

100% Ovocný džús Rauch 0,2l 1,85 €

Jablko, Pomaranč, Ananás

Ovocný džús Rauch 0,2l 1,85 €

Jahoda, Mango, Čučoriedka

Fresh 0,1l 1,45 €

Čerstvo lisovaná pomarančová šťava

Coca Cola 0,33l 1,85 €

Tonic 0,33l 1,85 €

Vinea Biela / Červená 0,33l 1,85 €

Domáce limonády

Levandula 0,3l 3,25 €

Čučoriedky, citrón, levanduľový sirup

Citrusová ruža 0,3l 3,25 €

Mix citrusov, sirup z kvetov ruží

Kvet bazy 0,3l 3,25 €

Uhorka, mäta, bazový sirup

Malina 0,3l 3,25 €

Maliny, mäta, limetka, malinový sirup

Ladový čaj 300 ml / 3,25 €

Domáci ladový čaj z japonského zeleného čaju sencha a ovocnej zložky podľa výberu

Príchute: YUZU / MANGO / LYCHEE

Pivo

Čapované pivo podľa ponuky

Martins 0,5l 1,95 €

Martins 0,3l 1,45 €

Nealko 0,33l 2,25 €

Kirin Ichiban 0,33l 2,85 €

Víno rozlievané

Rozlievané víno biele / červené / 0,1l 2,45 €
ružové / prosecco





Japonská whisky

Nikka from the Barrel 52 % 0,04l 6,95 €

Táto whisky je jednou z tých, ktoré majú najlepší pomer ceny a kvality na svete. Nájdete tu tóny rezaných kvetov a čerstvého ovocia a korenia.

Nikka Pure Malt Black 43 % 0,04l 8,45 €

Miešaná sladová whisky pochádzajúca z liehovarov Yoichi a Miyagikyo výrobcu Nikka. Ovocie, vyvážený dub, rašelina a karamelky.

Nikka Coffey Malt 45 % 0,04l 5,95 €

Sladová whisky destilovaná metódou Coffey. Je veľmi bohatá a plná chute a skvele dopĺňa fantastický rad Nikka.

Nikka Yoichi Non Age 45 % 0,04l 14,85 €

Yoichi je blendovaná whiskey rôzneho veku. Plná a jemná. V úvode sa predstaví rašelina, dym, sadza a slané tóny. Tie sa vyvinú smerom ku kandizovanému citrusovému ovociu. Nasleduje sladké drevko, muškátový oriešok a zázvor.

Destiláty

Finlandia 40% 0,04l 3,25 €

Jameson 40% 0,04l 3,25 €

Tullamore dew 40% 0,04l 3,25 €

Jack Daniels 40% 0,04l 4,55 €

Hennessy V.S. 40% 0,04l 4,55 €

Havana club 3 años 40% 0,04l 3,25 €

Diplomatico Reserva 12Y 40% 0,04l 6,95 €

Bombay Sapphire 40% 0,04l 3,75 €

Herradura Tequila 40% 0,04l 4,85 €

Likéry

Jägermeister 35% 0,04l 3,55 €

Becherovka 38% 0,04l 1,95 €

Fernet Stock 38% 0,04l 1,95 €

Fernet Stock Citrus 30% 0,04l 1,95 €

Cocktails

Yuzu lover 0,25l 6,95 €

Jameson, yuzu pyrė, citrónová šťava, kardamón, ananásový džús

Thai colada 0,25l 5,95 €

Havana 3 años, limetové listy, cukrový sirup, kokosové mlieko, ananásový džús.

Mango Mojito 0,35l 5,95 €

Havana 3 años, mangové pyrė, limetková šťava, mäta, trstinový cukor, sóda

Momo 0,20l 5,95 €

Bombay sapphire, bazový sirup, supasawa, čaj sencha, zmes sušeného ovocia

Midori 0,30l Alc.free 4,95 €

Yuzu pyrė, čaj sencha, kardamóm, jablkový džús, supasawa, čierne korenie

Fermentované Signature Limonády

Limitované edície podľa dennej ponuky

Fermentáciou dosahujú naše limonády okrem komplexných chutí aj pozitívne účinky na ľudský organizmus. To hlavne vďaka kultúram baktérií a kvasníc, ktoré pomáhajú udržiavať črevnú mikrobiotu. Pri fermentácii vzniká aj malé množstvo alkoholu (+/-0,6%) a oxid uhličitý

3,85 € / 300 ml





Biele víno

Cantine San Marzano 0,75l 14,25 €

IL PUMO Sauvignon Malvasia

Taliansko - Apúlia. 50% Sauvignon Blanc a 50% Malvasia Bianca. V charakteristike vína dominuje voňavý Sauvignon. Vinifikácia v nerezových tankoch podporila ovocnosť.

Domaine du Salvard 0,75l 17,95 €
Sauvignon Blanc Unique "Butterfly"

Francúzsko - Loire. Neobyčajne voňavý európsky Sauvignon Blanc. Štýlovo sa pohybuje niekde medzi Novým Zélandom a Európou. Vie zaujať svojou výraznosťou a čistotou tónov. Osviežujúca kyselinka.

Weingut Dönnhoff 0,75l 25,45 €
Riesling trocken

Nemecko - Nahe. Jeden z najlepších a najrešpektovanejších vinárov oblasti Nahe i celého Nemecka. Systém hospodárenia vo vinohradoch: "Fair'N Green Certified Sustainable" - veľmi prísne kritériá v rámci udržateľného vinohradníctva. Ukázkový nemecký Riesling so sviežou kyselinou, peknou ovocnosťou a trvajúcou dochuťou.

Amalaya 0,75l 16,75 €

Amalaya Blanco Dulce

Argentína - Salta. 85% Torrontés a 15% Riesling. Polosladké víno so zvyškovým cukrom 35 g/l, ktorý ukázkovo vyvažuje sviežu kyselinka, ktorá taktiež odľahčuje finálnu dochuť vína.

Rodinné vinárstvo Kasnyik 0,75l 22,45 €
Veltlínske zelené sur lie

Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Strekov. Vína produkuje tradičnou metódou bez použitia selektovaných kvasiniek, enzýmov a iných aditív. Ukázkový slovenský Veltlín vyrobený kvalitnou cestou, ktorý vyzrieval 9 mesiacov v neutrálnejšom dube, takže vplyv dreva nie je veľmi výrazný. Víno má svoju plnosť, eleganciu i jemný krémový charakter.

Rodinné vinárstvo Kasnyik 0,75l 29,65 €
Orange Tramín

Strekov, hon Kalvária. Orange wine je biele víno vyrobené spôsobom výroby červeného vína (doba macerácie so šupkami cca 2 týždne). Víno takýmto spôsobom ponúka atypický rozmer tónov, neobyčajnú výraznosť vo vni i chuti a na biele odrody nebežné triesloviny.

Ružové víno

Cantine San Marzano 0,75l 16,25 €

IL PUMO Rosato

Taliansko - Apúlia. 100% odroda Negroamaro. Chutné suché rosé s príjemnou ovocnosťou nasladlosťou. 12 - 24 hodinová macerácia, teplotne riadená fermentácia a veškerá vinifikácia v nerezoch pre zachovanie ovocnosti.

Červené víno

Thymiopoulos Vineyards 0,75l 19,55 €

Xinomavro Young Vines

Grécko - Naoussa. 100% odroda Xinomavro. Vinohrady vedené biodynamicky s ekologickou certifikáciou. 75% hrozna sa odstopkovalo. Víno prekvapivo ľahkého tela s takmer žiadnou trpkosťou. Ľahkosť tela však vínu neuberá na intenzite tónov. Šťavnaté ovocné červené pitie na celý večer.

Huerta de Albalá 0,75l 21,45 €
Barbazul

Španielsko - Cádiz. Víno je cuvée odrôd Tintilla de Rota, Syrah, Merlot a Cabernet Sauvignon. Vytvárané červené víno stredne plného až plnšieho tela s dobrou dávkou kyseliniek i trieslovín. Pekne zapracované tóny dreva z približne polročného vyzrievania vo francúzskom dubovom dreve.

Martin Pomfy 0,75l 23,25 €
Frankovka modrá

Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Strekovský vinohradnícky rajón, obec Rubáň. Hrozno zberané pri cukrnatosti 28, čo sú ojedinelé parametre vzhľadom k odrode. Podarená typická slovenská Frankovka v kvalitnom prevedení. Fermentácia v nerezoch s vlastnými kvasinkami a následné vyzrievanie v barikových sudoch.

Cantine San Marzano 0,75l 28,70 €

Taló Primitivo di Manduria

Taliansko - Apúlia. Talianska odroda Primitivo ponúka pri kvalitnom spracovaní taký štýl vína, ktorý je aktuálne medzi ľuďmi veľmi obľúbený. V tomto prípade plnšie telo vína s náznakmi ovocného džemu, úplne hladká trieslovina, jemná kyselinka. Víno vyzrievalo 6 mesiacov v dubových sudoch.

Cantine San Marzano 0,75l 44,00 €
"Sessantanni" Primitivo di Manduria DOC

Taliansko - Apúlia. 100% Primitivo. TOP úroveň ťažkého talianskeho Primitiva. Naozaj mohutné a absolútne plné červené víno. Veľmi ťažké telo, jemné taníny s jemnou vyvažujúcou kyselinou, nasladlé džemové tóny, stále však víno v suchom prevedení. Toto víno zvyknú chutiť aj ľudia, ktorí si o sebe myslia, že nemajú radi červené víno.

Šumivé víno

Corte Giovanni 0,75l 14,25 €

CG Prosecco DOC Spago

Taliansko - Veneto. 100% odroda Prosecco (Glera). Sekundárna fermentácia metódou Charmat. Prijemné ovocné a ľahko pitelne Prosecco. Ani priveľmi suché, no vôbec nie sladké, víno pôsobí osviežujúco.

Bohigas 0,75l 24,25 €

Cava Bohigas Brut Reserva

Španielsko - Katalánsko. Rozloženie odrôd: 50% Xarel-lo, 30% Macabeo, 20% Parellada. Sekundárna fermentácia vo fľaši trvala 15 mesiacov a jej vplyv na senzorku vína je silný, kvôli čomu pôsobí víno komplexnejšie a teda zložitejšie. Vinohrady v bio režime, nekonečné bublinky, pôsobivé tóny sekundárnej fermentácie, fantastický pomer cena/kvalita.





Objavujte

Varenie je nevyčerpatelná zásoba chutí a zážitkov z jedla. V našich jedlách nájdete desiatky ingrediencií, o ktorých ste možno ešte nepočuli, alebo ste nemali možnosť ich ochutnať. Práve to je pre nás výzva – priniesť Vám nový chuťový zážitok a krásnu spomienku na chute u nás. Ak tie ingrediencie už poznáte, výborne! Podel'te sa s nami o Vaše zážitky s týmito jedlami a porovnávajme spolu jednotlivé harmónie a kombinácie. Otvoríme tak dvere ďalším skvelým zážitkom. My v Tatami milujeme jedlo.



Zdieľajte

Jedlo je spoločenský fenomén. V našej slovenskej kuchyni funguje princíp vlastného taniera a vlastného jedla. Nemáte však častokrát chuť ochutnať práve z toho taniera oproti?

Preto Vás vyzývame: zdieľajte jedlo! :) Široký výber predál a samotná podstata sushi k tomu priam nabáda. Radi Vám poradíme s výberom a namiesto jednej chute tak ochutnáte omnoho viac. Jedlo Vám naservírujeme uprostred stola a každý dostane svoj tanier. Ako to robíme my? Dvaja ľudia = 2 predjedlá/2 polievky (tá sa nesharuje :)) 2 hlavné jedlá, 2 dezerty = 7 chodové degustačné menu podľa Vašej chuti.



Cíťte sa u nás ako doma

Naša reštaurácia je pre nás osobná záležitosť. Vkladáme do nej samého seba a každé jedlo pripravujeme s láskou. To, že ste u nás, nepokladáme za samozrejmosť a vážime si možnosť navariť Vám jedlo, ktoré Vás zaujme, poteší, či prekvapí. Usad'te sa a užívajte si atmosféru našej reštaurácie. Pýtajte sa nás, podel'te sa s nami o Vaše zážitky či skúsenosti. Ste predsa naši hostia.

Dobrú chuť!



Predjedlá s Šaláty

Kimchi 50 g **3,95 €**
Domáca fermentovaná zelenina so zázvorom a chilli. (11)

Gyóza pirôžky zeleninové 150 g **6,35 €**
Opražené pirôžky plnené zmesou zeleniny preliate teriyaki omáčkou. (1,6,9,11)

Gyóza pirôžky mäsové 150 g **6,95 €**
Opražené pirôžky plnené bravčovým plieckom a kapustou podávané s citrusovou ponzu omáčkou. (1,6,9,11)

Edamame 200 g **4,45 €**
Parené bôby v bambusových košíkoch s morskou soľou Maldon.

Wakame 150 g **6,35 €**
Riasy so sezamom, hodvábnym tofu, jarnou cibuľkou, klíčkami mungo a bielou reďkovkou. (11)

Polievky

Saiko miso 0,25 l **3,45 €**
Polievka z fermentovanej sóje s hodvábnym tofu, wakame riasami, mladou cibuľkou a hubami. (4,6)

Dashi 0,25 l **3,95 €**
Vývar z tuniaka bonito s mladou cibuľkou, hubami, krevetami a shishime korením. (2,4,6)

Tom yum 0,25 l **3,95 €**
Pikantná polievka s krevetami, hubami shiitake a koriandrom prevoňaná citrónovou trávou. (1,2,6)

Tom yum COCONUT 0,5 l
Pikantná polievka s ryžovými rezancami, klíčkami mungo, hubami shiitake zjemnená kokosovým mliekom a prevoňaná čerstvým koriandrom.
Výber z 3 variant:

Grilované huby a zelenina **7,65 €** (6)
Kuracie prsia sous vide **8,45 €** (6)
Krevety na pare **9,25 €** (2,4,6)

Ramen

Silný vývar s pšeničnými rezancami a marinovaným vajíčkom v tare omáčke.
Výber z 3 variant:

Miso Shoyu **8,75 €**
Vývar z miso pasty s pšeničnými rezancami, zeleninou a marinovaným vajíčkom. (1,3,4,6)

Tonkotsu **11,95 €**
Vývar z bravčového mäsa s pšeničnými rezancami, zeleninou a marinovaným vajíčkom. (1,3,4,6)

Kimchi **8,95 €**
Vývar z kimchi s pšeničnými rezancami, fermentovanou zeleninou a marinovaným vajíčkom. (1,3,6)

Bao

Buchtíčky z jemného kysnutého cesta 2 ks (100g) pripravované na pare s hoi sin omáčkou, mladou cibuľkou, koriandrom, praženými arašidmi a chilli papričkami. Každé BAO obsahuje hlavnú zložku (60g), ktorú si môžete vybrať z možností nižšie:

Trhané bravčové pliecko **8,95 €**
(1,5,6)

Karamelizované hríby **7,95 €**
(1,5,6)

Domáci Tempeh **8,95 €**
(1,5,6)

Grilované kuracie prsia **7,95 €**
(1,5,6)

Tasting Menu

5 - chodové degustačné menu 38,00 € / osoba
Gastronomické predstavenie v podaní našich kuchárov. Degustačné zážitkové menu pre minimálne 2 osoby je prierezom japonskou a modernou ázijskou kuchyňou. Viac informácií u obsluhy.





Poké bowl 350g

Miska ryže preliata teriyaki omáčkou s marinovanými hubami shitake, praženým sezamom, klíčkami mungo, mladou cibuľkou a wakame riasami. Každé Poké obsahuje hlavnú zložku, ktorú si môžete vybrať z možností nižšie:

Grilovaný losos (4,6,11)	9,65 €
Surový losos (4,6,11)	9,65 €
Grilovaný morský vlk (4,6,11)	9,65 €
Surový tuniak (4,6,11)	14,95 €
Krevety na pare (2,6,11)	12,65 €
Hovädzia roštenka (6,11)	11,95 €
Grilovaná chobotnica (6,11,14)	14,95 €
Domáci tempeh (6,11)	8,95 €
Grilované tofu (4,6,11)	7,95 €
Grilované kuracie prsia (6,11)	8,95 €
Tamago a avokádo (3,4,6,11)	8,95 €

Bu nam bo 350g

Ryžové rezance s klíčkami mungo, mladou cibuľkou, uhorkou, koriandrom a mrkvou posypané praženými arašidmi, smaženou cibuľkou a chilli preliate domácou bu nam bo omáčkou. Každé Bu nam bo obsahuje hlavnú zložku, ktorú si môžete vybrať z možností nižšie:

Krevety na pare (2,4,5,6)	12,65 €
Hovädzia roštenka (4,5,6)	12,95 €
Grilovaná chobotnica (4,5,6,14)	14,95 €
Domáci tempeh (4,5,6)	9,95 €
Grilované tofu (4,5,6)	8,95 €
Grilované kuracie prsia (6,11)	10,65 €

Wok

Pad thai 300 g 11,45 €

Ryžové rezance v tamarindovej omáčke s krevetami, vajíčkom, mungo klíčkami a arašidmi.
(2,3,5,6,)

Wok s kuracím mäsom 350 g 9,85 €

Opekané pšeničné rezance so sezónnou zeleninou a kuracími prsiami sous vide. (1,3,6,11)

Thajské kari 300g

Thajské kari s koriandrom, mungo klíčkami, lichi, hubami shitake a praženou cibuľkou zjemnené kokosovým mliekom. Súčasťou porcie je miska sushi ryže. Každé Kari obsahuje hlavnú zložku, ktorú si môžete vybrať z možností nižšie:

Grilovaný losos (4,6,11)	13,25 €
Grilovaný morský vlk (4,6,11)	14,25 €
Zeleninovo - hubové (6,11)	9,55 €
Krevety na pare (2,6,11)	14,45 €
Hovädzia roštenka (6,11)	16,55 €
Grilovaná chobotnica (6,11,14)	14,95 €
Domáci tempeh (6,11)	9,95 €
Plody mora (2,4,6,11,14)	17,95 €
Grilované kuracie prsia (6,11)	11,35 €

Dezerty

Pavlova tortička 80g 4,95 €

Mini pawlova tortička s osviežujúcim krémom z yuzu ovocia.(3,7)

Matcha zmrzlina 100g 3,45 €

Zmrzlina zo zeleného čaju matcha s malinami a čiernym sezamom s jasmínovou lyžičkou.(5,7)

Motchi guličky 70g 3,95 €

Tradičný japonský dezert z ryžového cestíčka.
(1,5,11)

Raw zákusok 80g 3,95 €

Nepečený bezlepkový a bezlaktózový dezert.



SUSHI Menu



Special rolls

Sumoku 250g 13,75 €

Rolka s opáleným lososom na shishime korení, avokádom a pažitkou obalená plátkami údeného lososa s japonskou majonézou a kaviárom. (3,4)

Umeboshi 250g 12,95 €

Umeboshi slivka, kápi, avokádo, uhorka, rukola obalená plátkami avokáda a posypaná praženým sezamom a praženou cibuľkou. (11)

Daeki 250g 14,25€

Rolka s krevetami, uhorkou, avokádom a zázvorom obalená plátkami avokáda a preliata tobikkom majonézou. (2,3,4)

Caterpillar 250g 16,25 €

Rolka s tuniakom, japonskou omeletou a avokádom obalená plátkami avokáda posypaná kaviárom z lietajúcej ryby s unagi omáčkou. (3,4,6)

Sika 250g 14,75 €

Rolka s úhorom, avokádom a japonskou omeletou tamago obalená v sviečkovej z daniela s teriyaki omáčkou s čerstvým zeleným korením. (3,4,6)

Shimai 250g 14,25 €

Rolka s lososom, avokádom, kápiou a pažitkou obalená krevetami a posypaná kaviárom. (3,4,6)

Rainbow 250g 15,55 €

Rolka s krabou tyčinkou, avokádom, kaviárom z lietajúcej ryby a japonskou majonézou obalená plátkami lososa, tuniaka a morského vlka. (2,3,4)

California Special 250g 22,15 €

Rolka s pravým krabom kráľovským, uhorkou a avokádom obalená v masago kaviári. (2,3,4)

Sushi sety

Salmon Lover 17,45 €

Uramaki Spice, Futomaki Fresh, Maki losos, Nigiri losos. (3,4)

Green Lover 16,45 €

Uramaki Haruka, Futomaki Vegan, Maki uhorka, Nigiri avokádo. (2,3,4,11)

Fish lover 21,95 €

Uramaki California, Futomaki Fresh, Maki tuniak, Nigiri kreveta. (2,3,4)

Samurai set 26,55 €

Special roll Sika, Maki avokádo, Nigiri: losos, kreveta, úhor, tamago, morský vlk. (1,2,4,6,11)

Sushi sety pre 2

Aurora 33,95 €

Maki: kreveta, avokádo, Uramaki: Haruka, Shiro, Futomaki Atsui, Special roll Sumoku (2,3,4,6,11)

Moriawase 33,95 €

Maki: losos, uhorka, Uramaki: California, Ebi Sashimi a Nigiri podľa výberu sushi majstra Futomaki Avokádo. (2,3,4,6,11)

Haita teki - deluxe set 56,95 €

Special rolls: California, Sumoku, Daeki Uramaki Shiro, Maki: kreveta, uhorka. (2,3,4,6,11)

Sensei 64,25 €

Special rolls: Sika, California, Shimai Sashimi grilovaný losos, Nigiri po 2x: losos, kreveta, úhor. (2,3,4,6,11)

Green Sensation 29,45 €

Futomaki Vegan, Uramaki Haruka, Maki: avokádo, shitate, uhorka, Nigiri po 2 ks: avokádo, tamago. (3,6,11)

Geisha Nigiri Set 33,95 €

Po 2 ks: tamago, sake, tako, maguro, ebi, unagi, tobiko, avocado, suzuki. (2,3,4,6,14)

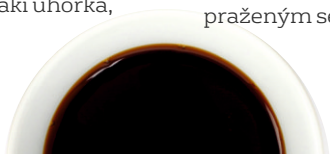
Futomaki

Futomaki Fresh 200g 7,45 €

Rolka s lososom, uhorkou, japonskou majonézou a listovým šalátom. (3,4)

Futomaki Roasted tuna 200g 11,75 €

Opálený tuniak na sezamovom oleji s avokádom, marinovanými hubami shitate a praženým sezamom. (4,11)





Futomaki Vegan 200g 7,95 €
Rolka s klíčkami mungo, avokádom, uhorkou, rukolou, zázvorom a sezamom. (11)

Futomaki Avocado 200g 7,95 €
Rolka s lososom, tamago omeletou a avokádom. (2,3,4)

Futomaki Fingazu 200g 6,95 €
Rolka s krevetou, uhorkou, jarnou cibuľkou, kápiou a japonskou omeletou tamago. (2,3,4,6)

Uramaki

Uramaki Haruka 160g 7,95 €
Rolka s avokádom, rukolou, kápiou a red'kovkou, obalená v čiernom sezame. (2,3,4,11)

Uramaki California 160g 8,85 €
Rolka s krabou tyčinkou, uhorkou, avokádom a japonskou majonézou obalená v masago kaviári. (1,2,3,4)

Uramaki Shiro 160g 8,65 €
Rolka s grilovaným lososom, uhorkou a avokádom obalená v bielom praženom sezame. (2,3,4,11)

Uramaki Ebi 160g 9,65 €
Rolka s krevetou, jarnou cibuľkou a avokádom obalená v bielom praženom sezame. (2,11)

Uramaki Maguro 160g 11,95 €
Rolka s tuniakom, avokádom a japonskou omeletou obalená v mixe sezamu. (3,4,6,11)

Uramaki Spice 160g 8,95 €
Rolka s grilovaným lososom, jarnou cibuľkou, klíčkami mungo a japonskou majonézou, obalená v shishime korení. (3,4)

Maki 100g

maguro - tuniak (4) 5,45 €
sake - losos (4) 3,55 €
suzuki - morský vlk (4) 4,25 €
tako - chobotnica (14) 3,95 €
ebi - kreveta (2) 4,25 €
unagi - úhor (4) 3,95 €

asupara - špargľa 2,95 €
avokado - avokádo 2,95 €
shime saba - makrela (4) 4,90 €
kapa - uhorka 2,65 €
tamago - japonská omeleta (3,6) 2,95 €
shitake - marinované huby 3,65 €

Nigiri 30g

maguro - tuniak (4) 3,95 €
sake - losos (4) 2,25 €
suzuki - morský vlk (4) 2,25 €
tako - chobotnica (14) 2,25 €
ebi - kreveta (2) 1,95 €
unagi - úhor (4) 1,85 €
shime saba - makrela (4) 2,55 €
tamago - japonská omeleta (3,6) 1,85 €
tobikko - kaviár z lietajúcej ryby (4) 2,25 €
lkura - kaviár z lososa (4) 4,95 €
hotate - mušľa sv. Jakuba (14) 3,95 €
avocado - avokádo 2,45 €

Sashimi 70g

maguro - tuniak (4) 7,95 €
sake - losos (4) 4,95 €
suzuki - morský vlk (4) 5,95 €
ebi - kreveta (2) 4,65 €
unagi - úhor (4) 9,45 €
shime saba - makrela (4) 7,45 €
tobikko - kaviár z lietajúcej ryby (4) 6,95 €
lkura - kaviár z lososa (4) 16,95 €
hotate - mušľa sv. Jakuba (14) 7,95 €
avocado - avokádo 3,95 €

Extra

Kizame wasabi 7g 2,50 €
Tobikko mayo 25 ml 2,50 €
Teriyaki omáčka 25 ml 2,50 €
Sójová omáčka 25 ml 1,00 €
Zázvor 25 ml 2,00 €
Sriracha chilli omáčka 15 ml 1,00 €
Sushi ryža 100 g 1,50 €





FERMENTATION LAB

Zatvorili sme sa do nášho laboratória a ponorili sa do tajov fermentácie. Tento unikátny prírodný proces nám otvára nové rozmery chutí a možností prípravy jedla. Výsledkom nášho snaženia je produktová rada našich vlastných domácich výrobkov, ktoré Vám doručíme až domov. Každý z nich má jedinečnú receptúru a posunie domáce kulinárske zážitky na ďalší level.

GINGER TWIST

Zázvorová limonáda

Obsahuje malé množstvo alkoholu. cca 1%

3,95 €
0,33l



KIMCHI

Pikantná fermentovaná zelenina

Pekingská kapusta, mrkva,
biela reďkovka, jarná cibuľka,
cesnak, zázvor, sojová

8,95 €
400ml



ZÁZVOR

Nakladaný zázvor

Zázvor, ryžový ocot, cukor, soľ

8,95 €
400ml



SHITAKE

Marinované huby shitake

Huby shitake, Saké, Mirin, Cukor,

29,95 €
400ml

Viac informácií o produktoch a kompletnej ponuke získate u obsluhy.

Milí hostia, ďakujeme za Vašu návštevu.

Potešíme sa akejkoľvek spätnej väzbe, pretože iba tá nám umožňuje posúvať vpred kvalitu nášho servisu a jedla.

Keď niečo nebolo v poriadku, neváhajte a povedzte nám to, radi to napravíme. Bolo nám čťou pohostiť Vás.

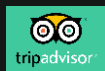
Rezervácie prijímame telefonicky **0911 555 265**
alebo on-line na: **www.tataminitra.sk**



Tatami - Restaurant Nitra



tatami_restaurant_nitra



Zoznam alergénov:

1. Obilniny obsahujúce lepok.
2. Kôrovce a výrobky z nich.
3. Vajcia a výrobky z nich.
4. Ryby a výrobky z nich.
5. Arašidy a výrobky z nich
6. Sójové zrná a výrobky z nich.
7. Mlieko výrobky z neho (vrátane laktózy)
8. Orechy
9. Zeler a výrobky z neho.
10. Horčica a výrobky z nej
11. Sésamové semená a výrobky z nich.
12. Kyslíčnik síričitý a síričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10mg/liter vyjadrené ako So₂.
13. Vĺčí bôb.
14. Mäkkýše.

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné, dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou.

Ceny sú platné od 15.2.2022. Vypracoval Miroslav Kučera