



PLANET
SUSHI



Megumi-San

Osztiga szószban sült bélszínszeletek yakisoba tésztával, gyömbérrel, sárgarépával, zöldbabbal, kaliforniai parikával és újhagymával.

Yakisoba pasta and beef tenderloin roasted in oyster sauce with ginger and vegetable mix.

5990,-

Köszöntjük a Planet Sushiban, köszönjük, hogy éttermünket választja! Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérdezze felszolgálónkat vagy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat! Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót. A számla végösszege 15% szervízdíjat tartalmaz!

Welcome to Planet Sushi. Descriptions of dishes may not contain detailed information on all of the ingredients. If you suffer from a food allergy or intolerance please inform your server and ask for our allergen menu. The price is given in HUF includes the VAT. Please note that we have an additional 15% service charge!

KEDVENCEK FAVORITES



Tori Curry

Lágy, csípős tészta csirkemellel, kaliforniai paprikával, vöröshagymával, bóbirepával, bóbikukoricával, bambuszrüggyel, curryvel és kókusztejjel.

Soft and spicy pasta with chicken, paprika, onion, baby carrot, maize, bamboo with curry and coconut milk.

3990,-

° Tori Curry

° Pad Thai

Pad Thai

Csirkemellel, tigrisrákkal, sült zöldségekkel, szójacsirával és mogoróval.

Chicken, shrimps, roasted vegetables, bean sprouts and peanuts.

4390,-

Teppan Steak

Sake-ban sült bélszín kockák gombás szósszal és japán rizzsel.

Beef tenderloin cubes cooked in sake sauce with mushrooms served with Japanese rice.

6990,-

° Teppan Steak

Tonkatsu Ramen

Ramen leves yakisoba tésztával, pácolt sertéshússal, szójacsírával, újhagymával, shiitake gombával és nitamagoban pácolt tojással.

Ramen with yakisoba noodles, marinated pork, soybean sprouts, spring onion, shiitake and nitamago egg.

4490,-

° Tonkatsu Ramen

Ebi Tempura

Tempurázott rák választható szósszal.
Shrimp tempura with a chosen sauce.

2690,-

° Ebi Tempura

° Laksa

Laksa

Tradicionális Singapore leves udon tésztával, rákkal, csirkével, csilipaprikával és lime-al.

Traditional Singapore noodle soup with shrimps, chicken, chili pepper and lime.

2690,-

1

2

3

4

Szószok · Sauces

1. Csipős-curry. 2. Édes-chili. 3. Fokhagyma. 4. Teriyaki.

1. Spicy-Curry. 2. Sweet-Chili. 3. Garlic. 4. Teriyaki.

Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérdezze felszolgálónkat vagy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat!

Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót.

Descriptions of dishes may not contain detailed information on all of the ingredients. If you suffer from a food allergy or intolerance please inform your server and ask for our allergen menu.

The price is given in HUF includes the VAT.

ELŐÉTELEK STARTERS

Tori Tempura

Tempurázott csirkemell
választható szósszal.

Chicken tempura with
a chosen sauce.

2490,-



° Tori Tempura

Kushiyaki

Curry-s bélszín és királyrák nyársak mangós
korianderes chutney-el.

Curry flavoured beef and shrimp skewers
with mango-cilantro chutney.

4990,-



° Kushiyaki

° Yasai Tempura

Yasai Tempura

Tempurázott zöldségek
választható szósszal.

Vegetable tempura with
a chosen sauce.

1790,-



1

2

3

4

Szószok · Sauces

1. Csípős-curry. 2. Édes-chili. 3. Fokhagyma. 4. Teriyaki.

1. Spicy-Curry. 2. Sweet-Chili. 3. Garlic. 4. Teriyaki.



Ebi San

Kókuszos japán morzsában sült tigrisrákok
chilis majonéz mártogatóssal.

Tiger prawns fried in coconut bread-
crumbs with chili mayonnaise dip.

3690,-

° Ebi San

Sake Tartare

Lazactatár kapribogyóval
és japán majonézzel.

Salmon tartare with capers,
and Japanese mayonnaise.

3990,-

° Sake Tartare

Hotto Share

Dim-Sum és tempura válogatás édes chili és gedza szósszal:

5 db Gyoza, 3 db Tori Harumaki, 5 db rák tempura,

5 db csirkés tempura.

Dim-Sum and tempura selection with sweet chili and gedza sauce:

5 pcs Gyoza, 3 pcs Tori Harumaki, 5 pcs Shrimp Tempura,

5 pcs Chicken Tempura.

8290,-

° Hotto Share

Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérdezze felszolgálónkat vagy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat!

Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót.

Descriptions of dishes may not contain detailed information on all of the ingredients. If you suffer from a food allergy or intolerance please inform your server and ask for our allergen menu.

The price is given in HUF includes the VAT.

LEVESEK SOUPS

Miso

Tradicionális miso leves / Traditional miso soup

SHIRO: Tofuval és nameko gombával / tofu and nameko mushrooms 990,-

EBI: tigrisrákkal és répával / shrimp and carrot 1490,-

SAKE: lazaccal / salmon 1490,-

UNAGI: füstölt angolnával / smoked eel 1490,-



° MISO



Spicy Tonkatsu Ramen

Ramen leves yakisoba tésztával, pácolt sertéshússal, csípős piri piri szósszal, szójacsírával, újhagymával, shiitake gombával és nitamagoban pácolt tojással.

Ramen with yakisoba noodles, marinated pork, hot piri piri sauce, soybean sprouts, spring onion, shiitake and nitamago egg.

4490,-



° Spicy Tonkatsu Ramen

Tori Ramen

Ramen leves yakisoba tésztával, pácolt csirkehússal, szójacsírával, újhagymával, shiitake gombával és nitamagoban pácolt tojással.

Ramen with yakisoba noodles, marinated chicken, soybean sprouts, spring onion, shiitake and nitamago egg.

4490,-



° Tori Ramen

° Tom Kha



Tom Kha

Krémes thai leves kókusztejjel, rákkal, csirkével, gombával és korianderrel.

Traditional Thai soup with coconut milk, shrimp, chicken, mushroom and cilantro.

2690,-

Edamame Cream Soup

Krémes szójabab leves tempurázott rákkal, újhagymával és szezámolajjal.

Creamy soy bean soup with crispy shrimps, spring onion and sesame oil.

2690,-

° Edamame Cream Soup



Tom Yum

Csípős thai leves rákkal, tintahallal, gombával, paprikával, üvegtészttával és korianderrel.

Spicy Thai soup with shrimps, squid, mushroom, paprika, glass noodles and fresh cilantro.

2690,-

° Tom Yum



Nabe Udon

Suimono halles udon tésztával, lazaccal, rákkal, tintahallal, csirkével, tofuval, kínai kellel, szójacsírával és shiitake gombával. Főételnek is ajánljuk.

Suimono broth, udon noodles, salmon, shrimps, squid, tofu, chicken, vegetables and shiitake mushrooms. Suitable also as a main course.

4390,-

° Nabe Udon



Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérdezze felszolgálonkat vagy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat!

Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót.

Descriptions of dishes may not contain detailed information on all of the ingredients. If you suffer from a food allergy or intolerance please inform your server and ask for our allergen menu. The price is given in HUF includes the VAT.

SALÁTÁK SALADS

° Edamame



Edamame

Forrázott szójabab tengeri sóval megszórva.

Classics of all Japan:
Salted green beans.

1490,-

° Khioki San Sake



Khioki San Sake

Teriyaki lazac fokhagymás rizsecetes salátaágyon.

Teriyaki salmon with garlic and rice vinegar flavored salad mix.

4890,-

Tori Miso Sarada

Házi miso szószban sült csirkemell friss salátaágyon tofuval , szezámmaggal megszórva.

Chicken breast grilled with homemade miso sauce served with fresh salad, tofu and sesame seeds.

3690,-

° Tori Miso Sarada





Chukka

Pácolt chukka saláta, wakame alga, mogoró szósz.

Marinated chukka, wakame seaweed, peanut dressing.

2390,-

° Chukka



Peruvian Salad

Citrusos wasabis kevert saláta quinoával, avokádóval és mentalevéllel.

Citrus-wasabi flavored mixed salad with quinoa , avocado and mint leaves.

2990 ,-

° Ebi Amai



Ebi Amai

Grillezett rákok, avokádóval, mézes wasabi szószos friss salátával és shichimi fűszerrel.

Grilled shrimps with avocado, fresh salad mix, wasabi-honey sauce and shichimi spice.

3890,-

° Peruvian Sarada

Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérdezze felszolgálónkat vagy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat!

Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót.

Descriptions of dishes may not contain detailed information on all of the ingredients. If you suffer from a food allergy or intolerance please inform your server and ask for our allergen menu.

The price is given in HUF includes the VAT.

TÉSZTA & RIZS PASTA & RICE

Teriyakihoz választható tészták
Noodles of your choice to Teriyaki

Teriyaki Tészta / Noodles

Zöld és piros kaliforniai paprikával, szójacsírával, gombával, lilahagymával, kínai kellel és cukkinivel.

Red and green paprika, red onions, soy sprouts, mushrooms, oyster mushrooms, Chinese cabbage and zucchini.

- tofuval / with tofu **3490,-**
- csirkével / with chicken **3990,-**
- tenger gyümölcseivel / with seafood **4790,-**



° Teriyaki tenger gyümölcseivel / with seafood



° Mee Goreng

Mee Goreng

Maláj tészta, zöld és piros kaliforniai paprikával, káposztával, bambuszrüggyel, szója és osztriga szósszal.

Malaysian noodles, red and green paprika, cabbage, soy and oyster sauce.

- Tofuval / with Tofu **3490,-**
- Csirkével / with Chicken **3990,-**
- Tigrisrákkal / with Shrimps **4790,-**



° Sweet Chili Noodles tigrisrákkal/with shrimps

Sweet Chili Noodles

Mézes-chilis rizstészta
friss zöldségekkel.

Honey-chili rice noodles
with fresh vegetables.

- Tofuval / with Tofu **3490,-**
- Csirkével / with Chicken **3990,-**
- Tigrisrákkal / with Shrimps **4790,-**

Teppanyaki

Tojásos sült rizs piros és zöld kaliforniai paprikával, szójacsírával, gombával, kínai kellel és cukkinivel.

Fried rice with egg, red and green paprika, soy sprouts, mushrooms, Chinese cabbage and zucchini.

- tofuval / with tofu **3490,-**
- csirkével / with chicken **3990,-**
- tenger gyümölcseivel / with seafood **4790,-**

° Teppanyaki

Kanpeki

Pikáns párolt csirkeszeletek rizzsel, shiitake gombával, uborkával és japán omlettel, szezámmaggal megszórva.

Slightly spiced chicken with shiitake mushrooms, cucumber, Japanese omelette, rice and sesame seeds.

3890,-

° Kanpeki

° Teppanyaki Mozzarella-Ruccola

Teppanyaki Mozzarella-Ruccola

Piritott rizs sült zöldségekkel, rukkolával és mozzarella sajttal.

Fried rice with vegetables, ruccola and mozzarella cheese.

3890,-

Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérjük, hogy jelezze a kiszolgálóknak, hogy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat!

Az árak forintban értendők és tartalmaznak 20% ártámogatást.

Descriptions of dishes may not contain detailed information on all of the ingredients. If you suffer from food intolerance please inform your server and ask for our allergen menu.

The price is given in HUF including VAT.

° Kamo Sutēki



FŐÉTELEK MAIN COURSES

Kamo Sutēki

Grillezett kacsamell vörösboros áfonyaszósszal és karamellizált sárgaréppával.

Grilled duck breast with red wine-cranberry sauce, served with caramelized carrots.

6490,-

Goma Maguro

Vöröstonhal steak fekete szezám kéregben, tejszínes spenótos gombaraguval, rizskroketta, pak choi-jal és balzsamecetes kevert rukkola salátával.

Red tuna steak in black sesame crust with creamy spinach and mushrooms, rice croquette, pak choi and arugula salads with balsamic vinegar.

7690,-



° Goma Maguro

Tonkatsu

Rántott sertésszelet japán káposztasalátával és tonkatsu szósszal.

Fried pork with Japanese cabbage salad and tonkatsu sauce.

3890,-



° Tonkatsu

Ninniku

Tigrisrák fokhagymás szószban pírítva, szezám-maggal, rizzsel.

Tiger shrimps fried in garlic sauce with rice and sesame seeds.

4790,-

° Ninniku

Gyuniku Sutēki

Bélszín steak gyömbéres Sake szósszal, karamellizált sárgarépával és zöldspárgás gomba mix-el.

Fillet Mignon steak with ginger flavoured Sake sauce, caramelized carrots and asparagus-mushroom mix.

11990,-

° Gyuniku Sutēki

Tori Teriyaki

Teriyaki szószban párolt csirke szezám-maggal, japán rizzsel tálalva.

Chicken in teriyaki sauce, served with Japanese rice and sesame seeds.

3890,-

° Tori Teriyaki

Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérdezze felszolgálónkat vagy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat!

Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót.

Descriptions of dishes may not contain detailed information on all of the ingredients. If you suffer from a food allergy or intolerance please inform your server and ask for our allergen menu.

The price is given in HUF includes the VAT.

A wooden tray containing a piece of grilled salmon steak, a portion of green pea puree topped with asparagus and mushrooms, and a small bowl of green pea puree. A lemon wedge is also on the tray.

Sake Yakimono

Korianderes lazac steak mentás borsópürével és zöldspárgás gomba mix-el.

Cilantro flavoured salmon steak with green pea puree and asparagus-mushroom mix.

7690,-

° Sake Yakimono

° Sake Teriyaki

A white rectangular plate with three pieces of grilled salmon fillet in teriyaki sauce, a mound of white Japanese rice, and a lemon wedge.

Sake Teriyaki

Teriyaki szószban párolt lazacfilé szezámmaggal és japán rizzzsel.

Grilled salmon fillet in teriyaki sauce, with Japanese rice and sesame.

4890,-

A white rectangular plate with a mound of white cinnamon-coconut flavored rice, a portion of chicken in mango sauce with mandarin, and a garnish of fresh herbs.

Tori Mandarina

Mangó szószban sült csirke mandarinnaal, fahéjas-kókuszos rizzzsel.

Chicken with mango sauce and mandarin, served with cinnamon-coconut flavored rice.

3590,-

° Tori Mandarina

Tori Haru maki

Zöldséges tavaszi tekercs csirkével és shiitake gombával.
Spring rolls with chicken, shiitake mushrooms and vegetables.



DIM-SUM

Sake

Lazaccal.
Salmon.



Gyoza

Sült sertéshússal.
Fried pork.



Butaniku

Sertéshússal.
Pork.



Ebi

Rákkal és repülőhalikrával.
Shrimps and tobiko.



6 darab / 6 pieces	3190,-
5 darab / 5 pieces	2890,-
4 darab / 4 pieces	2490,-
3 darab / 3 pieces	2290,-
2 darab / 2 pieces	1690,-
1 darab / 1 piece	890,-

Dim-Sum Moriawase

Dim-Sum válogatás:
Tori Harumaki, Gyoza, Sake,
Butaniku, Ebi.
Dim-Sum selection:
Tori Harumaki, Gyoza, Sake,
Butaniku, Ebi.

3190,-

Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérdezze felszolgálónkat vagy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat!

Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót.

Descriptions of dishes may not contain detailed information on all of the ingredients. If you suffer from a food allergy or intolerance please inform your server and ask for our allergen menu.
The price is given in HUF includes the VAT.



TÖLTSE LE MOST!



TÖLTSE LE RosinterKlub
applikációnkat és **GYŰJTSE**
törzsrendég
pontjait, melyeket
értékes **AJÁNDÉKOKRA**
válthat be!

Kérjük a részletekkel kapcsolatosan érdeklődjön felszolgálójánál!

RosinterKlub applikációnkat letöltheti weboldalunkról: www.planetsushi.hu

SASHIMI



Sake

Lazac.

Salmon.

2390,-

Maguro

Vörös tonhal.

Red tuna.

3290,-



Unagi

Füstölt angolna.

Smoked eel.

3190,-

Ume Set

Lazac (3 db),
tonhal (3 db),
füstölt angolna
(3 db).

Salmon (3 pcs),
tuna (3 pcs),
eel slices (3 pcs).

6990,-



Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérdezze felszolgálónkat vagy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat!

Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót.

Descriptions of dishes may not contain detailed information on all of the ingredients. If you suffer from a food allergy or intolerance please inform your server and ask for our allergen menu.

The price is given in HUF includes the VAT.

NIGIRI

Sake

Lazac.
Salmon.

1/2 db 1190/2190,-

Ebi

Tigrisrák.
Shrimp.

1/2 db 1190/2190,-

Maguro

Vörös tonhal.
Red tuna.

1/2 db 1590/2990,-

Ika

Tintahal.
Squid.

1/2 db 990/1790,-

Idzumi Tai

Vörösfarkú sügér.
Sea bream.

1/2 db 1190/2190,-

Unagi

Füstölt angolna.
Smoked eel.

1/2 db 1590/2990,-

Sake Kunsei

Füstölt lazac.
Smoked salmon.

1/2 db 1190/2190,-

Tamagoyaki

Hagyományos japán omlett.
Traditional Japanese omelette.

1/2 db 790/1390,-

Chukka

Pácolt tengeri alga.
Marinated chukka seaweed.

990,-

Tobiko

Repülőhalikra.
Flying fish roe.

1290,-

Karai Unagi

Füstölt angolna
csípős szósszal.

Smoked eel with
spicy sauce.

1290,-

Fuagra

Narancsos teriyaki
szószban sült kacsamáj.

Duck liver cooked
in orange teriyaki sauce
with orange peel.

1390,-

Karai Sake

Lazac csípős szósszal.
Salmon with spicy sauce.

1090,-

Karai Ebi

Főtt tigrisrák csípős szósszal.
Shrimp with spicy sauce.

1090,-

Karai Maguro

Tonhal csípős szósszal.
Tuna with spicy sauce.

1290,-

Ikura

Lazac kaviár.
Salmon caviar.

1790,-

MAKI

Katsu maki

Bélszín, sült paprika, saláta, japán majonéz, fűszeres japán morzsába forgatva.

Beef fillet, fried pepper, salad, mayonnaise and spicy crunch mix.

8 db 4890,-

Unagi Ovase

Füstölt angolna, uborka, lazackrém, szezám-mag, lazackaviár, unagi szósz.

Smoked eel, cucumber, sesame, salmon cream, salmon caviar, unagi sauce.

8 db 4790,-

Toriniku Maki

Grillezett teriyaki csirke, jég-saláta, piros kaliforniai paprika, majonéz.

Grilled teriyaki chicken with lettuce, red pepper, mayonnaise.

8 db 2990,-

Rainbow Maki

Lazac, tonhal, uborka, krémsajt.

Salmon, tuna, cucumber, cream cheese.

4/8 db 2990/5390,-



Unagi Maki

Füstölt angolna, uborka, szezám-mag.
Smoked eel, cucumber, sesame seeds.

4/8 db 2090/3890,-



Philadelphia Maki

Krémsajtos tekercs lágy lazacba göngyölvé.
Rolls with salmon and cream cheese.

4/8 db 2490/4590,-



Ebi Crunch Maki

Tigrisrák, avokádó, krémsajt, pirított japán morzsa,
mogyoró & unagi szósz.

Shrimp, avocado, cream cheese, crispy panko,
unagi & nut sauce.

4/8 db 1790/3290,-



Horenso Maki

Sült paprika, uborka,
pácolt jégretek, spenótlevél.

Fried pepper, cucumber,
takuan, spinach leaves.

4/8 db 1490/2690,-

Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérdezze felszolgálónkat vagy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat!

Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót.

Descriptions of dishes may not contain detailed information on all of the ingredients. If you suffer from a food allergy or intolerance please inform your server and ask for our allergen menu.

The price is given in HUF includes the VAT.

Kunsei Maki

Füstölt lazac, krémsajt,
uborka, unagi szósz.

Smoked salmon, cream cheese,
cucumber, unagi sauce.

4/8 db 1990/3590,-



Nasu Maki

Grillezett padlizsán,
sült paprika, szezám-mag.

Grilled eggplant, fried pepper,
sesame seeds.

4/8 db 1590/2890,-

Ichigo Chic Maki

Füstölt lazac, krémsajt, eper,
avokádó, fekete repülőhalikra.

Smoked salmon, avocado, strawberry,
cream cheese and black tobico.

8 db 4790,-

Meiro Maki

Citromos lazac, avokádó, uborka, szezám-mag.

Salmon, avocado, cucumber and lemon dressing
sesame seeds.

4/8 db 1790/3290,-

Tekka Maki

Vörös tonhal.

Red tuna.

4/8 db 2490/4390,-



Wasabiko Maki

Sült tonhal, majonéz, snidling, wasabikoba forgatva.

Grilled tuna, mayonnaise, chive, wasabiko.

8 db 3790,-



California Maki

Tigrisrák, avokádó, uborka, majonéz, repülőhalikra.

Shrimp, avocado, cucumber, tobiko and mayonnaise.

4/8 db 2790/4990,-



Sake Maki

Lazac.

Salmon.

4/8 db 1990/3590,-



Ételtek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérdezze felszolgálónkat vagy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat!

Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót.

Descriptions of dishes may not contain detailed information on all of the ingredients. If you suffer from a food allergy or intolerance please inform your server and ask for our allergen menu.

The price is given in HUF includes the VAT.

Maguro Maki

Vörös tonhal, japán omlett, uborka, csípős szósz, fekete szezámba forgatva.

Red tuna, Japanese omelette, cucumber, spicy sauce covered with black sesame.

8 db 3290,-

Planet Maki

Lazac, jégسالáta, krémsajt, pácolt jégrettek.

Salmon, lettuce, cream cheese and takuan.

4/8 db 1590/2990,-

Kappa Maki

Vegetáriánus maki: uborka és szezámmag.

Fresh cucumber and sesame seeds.

8 db 1890,-

Booto Ebi Maki

Bundázott tigrisrák, avokádó, chili szósz, majonéz, szezámmag és repülőhalikra.

Shrimp tempura, avocado, chili sauce, mayonnaise, sesame and tobiko.

6 db 4390,-

Sensei Maki

Sült panírozott tigrisrák, pikáns majonéz saláta, uborka, unagi szósz.

Shrimp tempura, lettuce, cucumber, mayonnaise, unagi sauce.

4/8 db 1790/3290,-

Tsukimi maki

Spárga, lazac és korianderes majonéz.

Asparagus, salmon, cilantro flavoured mayonnaise.

4/8 db 1790/3290,-

Unagi Onigara Maki

Füstölt angolna, krémsajt, pácolt jégretek, szezám-mag, unagi szósz.

Smoked eel, cream cheese, takuan, sesame seeds, unagi sauce.

4/8 db 2890/5290,-

Avocado Maki

Vegetáriánus tekercs avokádóval.
Vegetarian rolls with avocado.

8 db 2890,-

Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérdezze felszolgálónkat vagy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat.

Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót.

Descriptions of dishes may not contain detailed information on all of the ingredients. If you suffer from a food allergy or intolerance please inform your server and ask for our allergen menu.

The price is given in HUF includes the VAT.

Chukka California Maki

Tigrisrák, lazac, avokádó, repülőhalikra, chukka, mogyorószósz.

Shrimp, salmon, avocado, tobico, chukka salad, nut sauce.

8 db 4690,-

Spicy Maguro Maki

Tempurázott tigrisrák, avokádó, krémsajt, tonhal, chilis pirított szezámmag, koriander.

Crispy shrimp, avocado, cream cheese, tuna, roasted chili-sesame mix, cilantro.

8 db 4790,-

Fuagra Maki

Narancsos teryaki szószban sült kacsamáj, karamellizált hagyma, reszelt narancshéj.

Duck liver cooked in orange teriyaki sauce, orange peel, caramelized onion.

8 db 5890,-

Philadelphia Chic

Friss lazac, avokádó, krémsajt, repülőhalikra, unagi szósz, majonéz.

Salmon, avocado, cream cheese, flying fish kaviar, unagi sauce, mayonnaise.

8 db 4390,-



Mosaic Sushi

Krémsajttal és japán omlettel töltött sushimozaikok, tonhallal, lazaccal, avokádóval, lazackaviárral és repülőhalikrával.

Sushi mosaic filled with cream cheese, Japanese omelette, topped with tuna, salmon, avocado, salmon and flying fish caviar.

4990,-



Bonito Maki

Teriyaki szószos lazac, uborka, krémsajt, füstölt tonhalforgács.

Teriyaki salmon, cucumber, cream cheese, smoked tuna flakes.

4/8 db 1790/3290,-

Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű. ételérzékenység esetén kérdezze felszolgálónkat vagy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat!

Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót.

Descriptions of dishes may not contain detailed information on all of the ingredients. If you suffer from a food allergy or intolerance please inform your server and ask for our allergen menu.

The price is given in HUF includes the VAT.

HOTTO MAKI

Tokio Bay Maki

Sült maki: tigrisrák, avokádó, krémsajt, pikáns karai szószós lazac.

Fried roll with shrimp, avocado, cream cheese, spicy karai salmon.

8db 4790,-

Okinawa Maki

Sült tekercs: fésűkagyló, tigrisrák, krémsajt, uborka, unagi szósz, pikáns szósz.

Fried roll: scallops, shrimps, cream cheese, fresh cucumber, unagi sauce, spicy sauce.

6db 4290,-

Singapore Maki

Sült tekercs: lazac, padlizsán, paprika, pácolt gyömbér, saláta, tobiko szósz.

Fried roll with salmon, eggplant, sweet pepper, salad leaves, pickled ginger, tobiko mayonnaise.

8db 4290,-

Hamanishi Maki

Japán morzsába forgatott ropogós sült tekercs: angolna, tigrisrák, krémsajt, avokádó, mogyoró szósz.

Breaded crispy maki roll with smoked eel, shrimps, cream cheese, avocado, nut sauce.

8db 4290,-

Nagoja Maki

Japánmorzsában sült maki krémsajttal, uborkával, japán omlettel, pikáns karai szószos lazaccal és repülőhalikrával.

Breaded crispy maki roll with cream cheese, cucumber, Japanese omelette, spicy karai salmon and flying fish caviar.

8db 4290,-

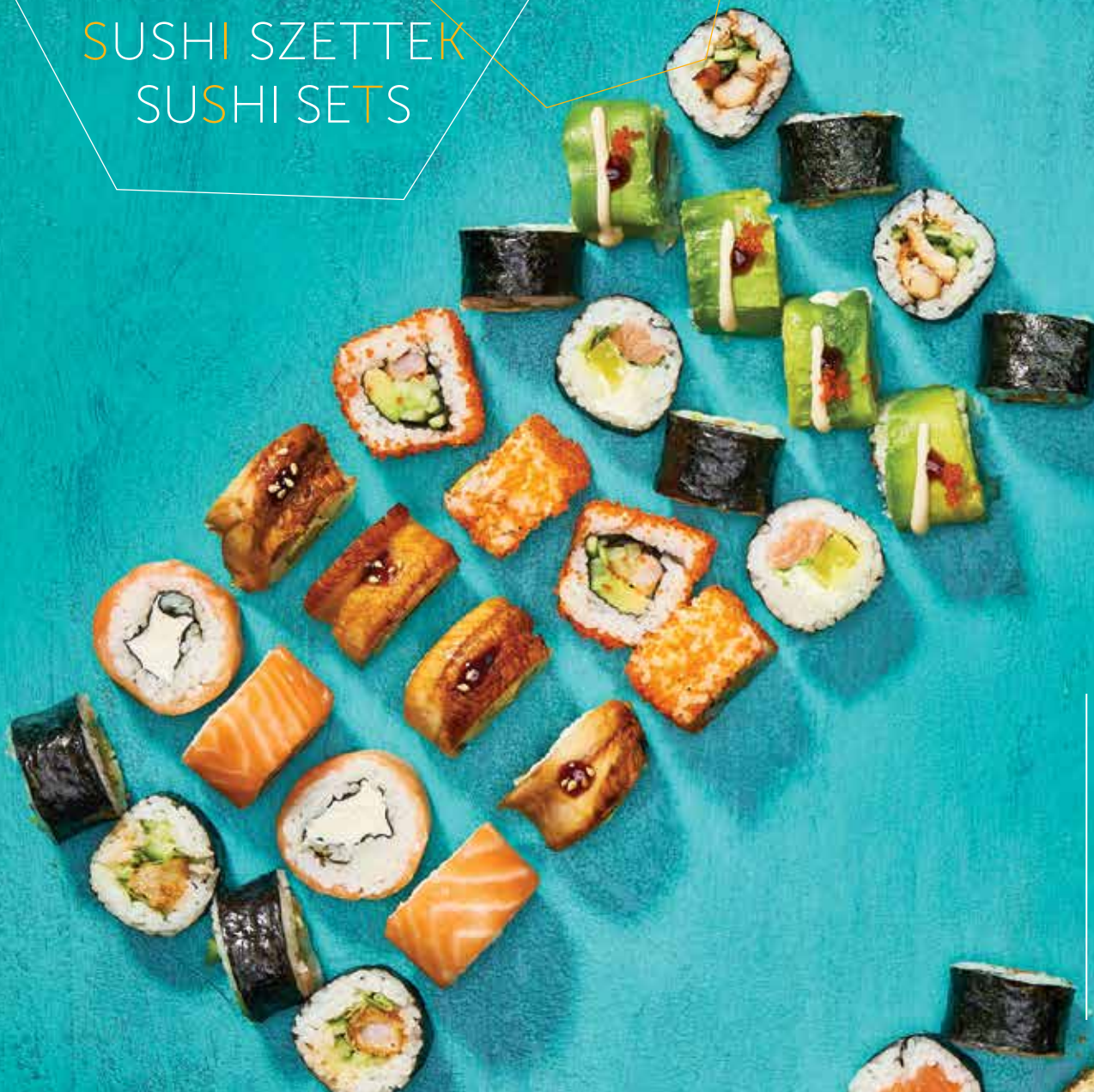
Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérdezze felszolgálónkat vagy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat!

Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót.

Descriptions of dishes may not contain detailed information on all of the ingredients. If you suffer from a food allergy or intolerance please inform your server and ask for our allergen menu.

The price is given in HUF includes the VAT.

SUSHI SZETTEK SUSHI SETS



Premium Set /28 db/

Philadelphia Chic Maki (4db),
Unagi Onigara Maki (4db),
California Maki (4db),
Philadelphia Maki (4db),
Sensei Maki (4db),
Planet Maki (4db),
Unagi Maki (4db).

Philadelphia Chick (4 pcs),
Unagi Onigara Maki (4 pcs),
California Maki (4 pcs),
Philadelphia Maki (4 pcs),
Sensei Maki (4 pcs),
Planet Maki (4 pcs),
Unagi Maki (4 pcs).

14.990,-

Hanami /16 db/

4 db Teriyaki Csirke maki,
4 db Ebi Crunch maki,
4 db Sake maki,
4 db Philadelphia Chic maki.

4 pcs Teriyaki Chicken maki,
4 pcs Ebi Crunch maki,
4 pcs Sake maki,
4 pcs Philadelphia Chic maki.

7290,-



Planet Set /36 db/

Philadelphia Maki (4 db), Unagi Maki (4 db), Unagi Onigara Maki (4 db), Spicy Maguro Maki (4 db), Planeta Maki (4 db), California Maki (4 db), Sake Maki (4 db), Sake Nigiri (2 db), Ebi Nigiri (2 db), Karai Unagi Gunkan (2 db), Karai Ebi Gunkan (2 db).

Philadelphia Maki (4 pcs), Unagi Maki (4 pcs), Unagi Onigara Maki (4 pcs), Spicy Maguro Maki (4 pcs), Planeta Maki (4 pcs), California Maki (4 pcs), Sake Maki (4 pcs), Sake Nigiri (2 pcs), Ebi Nigiri (2 pcs), Karai Ebi Gunkan (2 pcs), Karai Unagi Gunkan (2 pcs).

19.290,-



Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérdezze felszolgálónkat vagy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat!

Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót.

Descriptions of dishes may not contain detailed information on all of the ingredients. If you suffer from a food allergy or intolerance please inform your server and ask for our allergen menu.

The price is given in HUF includes the VAT.

Subarashii /30 db/

Spicy Maguro Maki (4db),
Chukka California Maki (4db),
Philadelphia Chic Maki (4db),
Ebi Crunch Maki (4db),
Philadelphia Maki (4db),
Sensei Maki (4db),
Ika gunkan (2db),
Tobico gunkan (2db),
Sake Kunsei Nigiri (2db).

Spicy Maguro Maki (4pcs),
Chukka California Maki (4pcs),
Philadelphia Chic Maki (4pcs),
Ebi Crunch Maki (4pcs),
Philadelphia Maki (4pcs),
Sensei Maki (4pcs),
Ika gunkan (2pcs),
Tobico gunkan (2pcs),
Nigiri (2pcs).

16.990,-



Nihon /20 db/

Sake Nigiri (2db),
Ebi Nigiri (2db),
Karai Maguro Gunkan (2db),
Tobico gunkan (2db),
Sensei Maki (4db),
California Maki (4db),
Sake Maki (4db).

Sake Nigiri (2pcs),
Ebi Nigiri (2pcs),
Karai Maguro Gunkan (2pcs),
Tobico gunkan (2pcs),
Sensei Maki (4pcs),
California Maki (4pcs),
Sake Maki (4pcs).

10490,-



Top Set /20 db/

California Maki (4db),
Philadelphia Maki (4db),
Unagi Onigara Maki (4db),
Kappa Maki (4db),
Sake Maki (4db).

California Maki (4 pcs),
Philadelphia Maki (4 pcs),
Unagi Onigara Maki (4 pcs),
Kappa Maki (4 pcs),
Sake Maki (4 pcs).

9690,-



Vegetarian Set /20 db/

Kappa Maki (4db),
Nasu Maki (4db),
Shiitake Maki (4db),
Horenso Maki (4db),
Avokádó Maki (4db).

Kappa Maki (4pcs),
Nasu Maki (4pcs),
Shiitake Maki (4pcs),
Horenso Maki (4pcs),
Avocado Maki (4pcs).

5390,-

Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérdezze felszolgálónkat vagy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat!

Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót.

Descriptions of dishes may not contain detailed information on all of the ingredients. If you suffer from a food allergy or intolerance please inform your server and ask for our allergen menu.
The price is given in HUF includes the VAT.

Domino

Friss gyümölcsökkel töltött csokoládétekercs pirított mandulával, csokoládé és kókusz szósszal.

Chocolate roll with fresh fruits, almond chips with creamy sauce.

4/8db 1990/3290,-

° Domino

° White Orchid

Cheesecake

Klasszikus sajttorta eper öntettel és mentalevéllel.

Cheesecake with strawberry sauce and mint leaves.

2490,-

° Cheesecake

White Orchid

Édes, tejszínes rizstekercs friss gyümölcsökkel és kókuszpehellyel.

Sweet rice roll with cream, fresh fruit and coconut flakes.

4/8db 1690/2990,-

Asian Sphere

Csokoládé gömb gyömbéres vanília fagyalattal, áfonyával, kesudióval, forró csokoládéval leöntve.

Chocolate sphere, ginger-vanilla ice cream, cashew, blueberries, hot chocolate.

2490,-

° Asian Sphere

DESSZERTEK
DESSERTS



JAPÁN ALKOHOLOK / JAPANESE ALCOHOL

Ichiko 4 cl 1290,-

Japán árpapárlat (alc. 25V/V%)

Japanese barley shot (alc. 25V/V%)

Kuro Kirishima 4 cl 1390,-

Japán édesburgonya párlat (alc. 25V/V%)

Japanese sweet potato spirit (alc. 25V/V%)

Choya Original 8 cl 1390,-

Japán szilvabor (alc. 10V/V%)

Japanese plumwine (alc. 10V/V%)

Choya Extra Years 8 cl 1690,-

Prémium szilvabor (alc. 17V/V%).

Premium plumwine (alc. 17V/V%).

Choya Sake 10 cl 1490,-

Japán rizsbor (alc. 15V/V%).

Rice wine (alc. 15V/V%).

Ozeki Sake 10 cl 1590,-

Japán rizsbor (alc. 15V/V%).

Rice wine (alc. 15V/V%).

NEW Ozeki Nigori Sake 10 cl 2590,-

Szüretlen rizsbor (alc. 12,5V/V%)

Unfiltered Sake (alc. 12,5V/V%)

Etsu gin 4 cl 2090,-

Japán Gin (alc. 43V/V%)

Japanese Gin (alc. 43V/V%)

Fuyu 4 cl 2090,-

Japán Whisky (alc. 40V/V%)

Japanese Whisky (alc. 40V/V%)



JAPÁN SÖRÖK / JAPANESE BEER

Asahi 0,33 l 990,-

Kirin 0,33 l 990,-

Sapporo Premium Beer 0,33 l 1490,-



ALKOHOLOK / ALCOHOL

Aperitif

Martini bianco, rosso, dry

8 cl 1190,-

Rum

Bacardi Carta Blanca

4 cl 990,-

Bacardi Gold

4 cl 1190,-

Captain Morgan Spiced

4 cl 1190,-

Vodka

Finlandia

4 cl 990,-

Absolut Blue

4 cl 1190,-

Grey Goose

4 cl 1890,-

Whiskey

Johnnie Walker Red

4 cl 990,-

Jack Daniels

4 cl 1190,-

Jameson

4 cl 1190,-

Gin

Beefeater

1190,-

Tequila

El Jimador Blanco

4 cl 990,-

El Jimador Reposado

4 cl 1190,-

Liqueurs

Bailey's

4 cl 1190,-

Jägermeister

4 cl 1190,-

Kahlua

4 cl 1290,-

Unicum

4 cl 1190,-



SÖRÖK / BEER

Csapolt Dreher 0,3 l 750,- 0,5 l 1190,-

Alkoholmentes Dreher 0,33 l 790,-

Dreher 0,33 l 890,-



KOKTÉLOK / COCKTAILS

Touch of Silk 2190,-

Fűszeres szaké-koktél jázmin sziruppal, pácolt gyömbérrel és Sprite-tal.

Soft and tender cocktail with sake, Jasmine syrup, lime, pickled ginger and Sprite.

Cumo 2190,-

Selymesen lágy tejes forró ital: rum, kókusz, és friss banán.

Hot and delicate cocktail with rum, banana, milk and coconut syrup.

Mai Tai 2390,-

Trópusi varázs: rum, Triple Sec, Amaretto likőr, ananászlé és grenadine szirup.

Tropical magic: Rum, Triple Sec, Amaretto, pineapple juices and grenadine syrup.

Mojito 2390,-

Rum, friss menta és lime teszi a Mojitót legkedveltebb hűsítő italunkká.

A traditional refreshing cocktail with Bacardi rum, mint and lime.

Strawberry Mojito 2590,-

Frissítő Mojito édes eperpürével.

Cocktail with rum, strawberries, mint, lime juice and strawberry puree.

Cosmopolitan 2090,-

Absolut vodka, Cointreau, áfonyalé.

Absolut vodka, Cointreau, cranberry juice.

Long Island Ice Tea 2590,-

Finlandia vodka, Beefeater gin, Bacardi Superior rum, triple sec, Sweet & Sour,

Coca-Cola.

Strawberry Daiquiri 2490,-

Bacardi Superior rum, eperpüré, frissen facsart citrom és lime, törtjég.

Bacardi Superior rum, strawberry puree, fresh lemon and lime juice, crushed ice.

Yama shiro 1790,-

Sake, barack likőr, limelé.

Sake, Peach liqueur, lime juice.

Mizumi 2190,-

Sake, blue curacao, citromlé, tonic.

Sake, blue curacao, lemon juice, tonic.

Ume Lady 2190,-

Choya, barack likőr, áfonyalé, fehérbor.

Choya, peach liqueur, cranberry juice, white wine.



PROSECCO

	Pince		
Il Colle Prosecco Brut	Il Colle	0,15 l	1690,-
		0,75 l	5990,-
Il Colle Prosecco Millesimato	Il Colle	0,15 l	2290,-
		0,75 l	9990,-



PEZSGÓK / SPARKLING WINES

	Pince		
Törley Charmant Doux	Törley	0,2 l	1390,-
Hungaria Extra Dry	Törley	0,2 l	1590,-



FEHÉR BOROK / WHITE WINES

Pince

Tóth Ferenc Egri Csillag

száraz/dry

Tóth Ferenc

0,75 l 4490,-

1,5 dl 1190,-

Citromos színárnyalatú bor, illata cukorkás, köszmétés, virágos jegyekkel tarkított. Ízében a friss, roppanós fehér húsú gyümölcsök üde zamata, kis édeskés karaktere teszi üdévé, izgalmassá a bort.

Wine with a lemon hue. Its scent is sweet interspersed with floral notes. In the taste, the refreshing flavor of the fresh, crisp fruits and the slightly sweet character make the wine fresh and exciting.

Laposa Friss Olaszrizling

száraz/dry

Laposa

0,75 l 4990,-

1,5 dl 1290,-

Hagyományos fajtája a borvidéknek. Igazi szépségét ez a bor a magas mustfokkal szüretelt szőlőnek köszönheti. Gyümölcsös, jellegzetes aromájú, finom savakkal rendelkező, acéltartályban készült, elegáns fehérbor.

A traditional variety of the wine region. The beauty of this wine is a result of the high sugar content of the harvested grape. This fruity, elegant white has a characteristic bouquet and aroma, fine acids and was ripened in steel tanks.

Szőke Mátrai Páskomi
Chardonnay

száraz/dry

Szőke

0,75 l 5990,-

1,5 dl 1490,-

A Mátrai borvidék – ahol a nap és a hegy összeér- napsütötte dombjain terem ez a dűlőselektált tétel, melynek gyümölcsösen üde ízvilágát csodálatosan egészíti ki a nagy borok elegáns fűszere a barrique érlelés. Élénk savtartalmú karakteres illatú bor, amit az új barrique hordók kellemes vaníliaaromái még jobban kiemelnek és további ízekkel gazdagítanak.

This vineyard-selected batch grows on the sunny hills of the Mátra wine region, where the sun and the mountain meet. A wine with a lively acidity and a characteristic aroma, which is further enhanced by the pleasant vanilla aromas of the new barrique barrels and enriched with additional flavors.

Lisicza Sauvignon Blanc

száraz/dry

Lisicza

0,75 l 5990,-

1,5 dl 1490,-

Illatában felfedezhető a bodzavirág, farkasalma, paprika, paradicsomlevél és a fekete ribizli, melyek ízében is végigkísérik. Fogyasztását 10-11 °C-on aperitifként, halakhoz, tenger gyümölcseihez, tartalmas levesekhez, fehér húsokhoz és szárnyas sültetekhez, sajtokhoz ajánljuk.

Its bouquet and flavor are reminiscent of elder-flower, birthworth, paprika, tomato leaf and black currant. Recommended as an aperitif at 10-11 °C and with fish, fruits of the sea, thick soups, white meat, roast poultry and cheeses.



BOROK WINE

ROZE BOROK / ROSE WINES

Pastor Rosé

száraz/dry

0,75 l 4990,-

1,5 dl 1290,-

Világos hagymahéj szín jellemzi. Illata igen intenzív, gazdag, benne rózsa, valamint eper és déli gyümölcsök. Ezen gazdagság ízében is folytatódik. Komplex bor, rengeteg gyümölccsel, szép savszerkezettel, mely gyönyörűen integrálódik a bor szép textúrájába. Jellegzetes szekszárdi rosé, ropogós, üde, páratlan zamatgazdagsággal, hosszú ízérzettel.

Its main color characteristic is of light onion skin. Its flavor is very intensive, full of rose, strawberry and tropical fruit touches. This richness is even stronger in its aroma. Very complex wine, with the touches of fruits and strong acid backbone which are well delving into its the fine structure. Very characteristic as a Rosé wine from Szekszárd Wine Region, crispy, fresh having an unique abundance of aromas and long aftertaste.

Bock PortaGéza Rosé

száraz/dry

0,75 l 5490,-

1,5 dl 1390,-

A Villányra jellemző mediterrán mikroklima jól megjelenik ebben a rosé borban. Szép mélyebb, lilás komponenst is tartalmazó színe a hagyma héjához hasonlatos. Illata tiszta és igen intenzív. Kerek harmonikus bor, markánsabb cserzőanyagtartalma az üde savtartalommal jól érvényesül. Liba, kacsa és bárány ételekhez különösen finom, de akár egy teljes menüsört is elkísérhet.

The mediterranean micro climate which characterizes Villány appears strongly in this rosé wine. Its nice deeper colour with a purple component resembles the skin of onion. The fragrance is clear and very intensive. The harmonious wine is round and its characteristic tannin is well asserted with the lively acids. It is especially fine with goose, duck and lamb, but it can escort the full menu as well.



VÖRÖS BOROK / RED WINES

Pince

Gere Athus Cuvée

Gere Attila

0,75 l 6490,-

száraz/dry

1,5 dl 1690,-

Fűszeres karakterű, friss savakkal rendelkező, izgalmas bor, a friss savakat és a karaktert a Kékfrankos, a fűszerességet a Cabernet Sauvignon, a gyümölcsösséget, kedvességet pedig a Portugieser adja. Színe közepesen intenzív rubin. Illata fűszeres és gyümölcsös jegyeket egyaránt felmutat, melyben szeder, meggy és pörkölési tónusok vannak előtérben. Szájban könnyed, játékos vörösbort kapunk, közepesen hosszú utóízzel.

Exciting red wine with spicy character with fresh acids. Fresh acids and character from Kékfrankos, spiciness from Cabernet Sauvignon, fruitiness and kindness from Portugieser. The colour is medium-intensive ruby. It's scent is characterized by spicy and fruity notes, with blackberries, cherries and roasting tones in the foreground. We get light, playful red wine in the mouth with a medium long aftertaste.

Szekretár Merlot

Szekretár

0,75 l 6490,-

száraz/dry

1,5 dl 1690,-

Francia stílusú Merlot, amely az eleganciát helyezi előtérbe. Visszafogott alkohol, közepes test és frissesség jellemzi. Piros szilva, ribizke és hordófűszerek sora kíséri a kortyot.

A French-style Merlot that emphasizes elegance. It is characterized by restrained alcohol, medium body and freshness. Red plums, currants and spices accompany the sip.

Pastor Cabernet
Saugvinon

Pastor

0,75 l 7990,-

száraz/dry

1,5 dl 1890,-

A szekszárdi vörösborok legkiemelkedőbb képviselője. Tölgyfahordós érlelésű, különösen száraz, testes, elegáns, fajtájára jellemző, sajátos zamatú vörösbor.

The most prominent red wine of the Szekszárd region. Aged in barrels, bone-dry and ull-bodied elegant red wine with a distinctive flavour on the palate that is so characteristic of this variety.



HÁZI LIMONÁDÉK / HOME MADE LEMONADES

	0,3 l	0,5 l
Citromos/Lemon	990,-	1490,-
Narancsos/Orange	990,-	1490,-
Epres/Strawberry	990,-	1490,-
Mangós/Mango	990,-	1490,-
Grapefruitos/Grapefruit	990,-	1490,-
Bodza/Elderflower	990,-	1490,-

Cukormentes limonádék / Sugarfree Lemonades:

Eper/Passion Fruit/Grapefruit	990,-	1490,-
-------------------------------	-------	--------



ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK / VIRGIN COCKTAILS

Virgin Mojito

1290,-

Jéghideg frissítő koktél lime-mal és mentával.

A traditional refreshing cocktail with mint, lime and ice.

Virgin Strawberry Mojito

1390,-

Egyszerűen tökéletes: menta, lime és eperpüré.

Cocktail with strawberries, mint, lime, strawberry puree and ice.

Fruit Punch

1290,-

Ananászlé, narancslé és áfonyalé tökéletes összhangja.

Non alcoholic fruit punch with orange and pineapple juices and cranberry fusion.

Ginger Lemonade

1290,-

Különleges limonádé jázmin sziruppal, pácolt gyömbérrel és Sprite-tal.

Sprite, jasmine syrup, lime and pickled ginger.

Nihon Lemonade

1290,-

Friss lime-, narancs és citromszeletek kavalkádja mentával és narancslével.

Slices of oranges, lemons and limes with mint, all mixed with orange juice.

Japanese Cherry Lemonade

1290,-

A narancs, citrom, lime és cseresznye frissítő harmóniája.

Refreshing harmony of lemon, lime, orange and cherry.

Coco Jambo

1290,-

Tej, banán, kókusz szirup és vanília fagyalt észbontó keveréke.

Milk cocktails with banana, vanilla ice cream and coconut syrup.

ALKOHOLMENTES
NON ALCOHOLIC



ÜVEGES ÜDÍTŐK / BOTTLED SOFT DRINKS

Coca Cola	0,25 l	550,-
Coca Cola Zero	0,25 l	550,-
Sprite	0,25 l	550,-
Fanta	0,25 l	550,-
Ginger Ale	0,25 l	550,-
Tonic Water	0,25 l	550,-
Fuze tea barack, citrom / peach, lemon	0,25 l	550,-



GYÜMÖLCSLEVEK / JUICE

Cappy Alma, narancs, ananász, őszibarack, áfonya	0,1 l	390,-
Cappy Apple, Orange, Pineapple, Peach, Cranberry		



ÁSVÁNYVIZEK / MINERAL WATER

Naturaqua szénsavmentes/still	0,33 l	590,-
Naturaqua szénsavas/sparkling	0,33 l	590,-
Acqua Panna szénsavmentes/still	0,25 l	750,-
Sanpellegrino szénsavas/sparkling	0,25 l	750,-
Naturaqua szénsavmentes/still	0,75 l	1090,-
Naturaqua szénsavas/sparkling	0,75 l	1090,-
Acqua Panna szénsavmentes/still	0,75 l	1490,-
Sanpellegrino szénsavas/sparkling	0,75 l	1490,-



KÁVÉK / COFFEE

Espresso	590,-
Cappuccino	790,-
Hosszú kávé / Long Coffee	790,-
Café Latte	890,-
Jeges kávé / Iced Coffee	1190,-

Kávénk kérhetőek koffeinmentes változatban is!



TEAKÜLÖNLEGESSÉGEK 0,5 l TEA POT 0,5 l

Japanese Bio Sencha 990,-
Jól kiegyensúlyozott sencha tea enyhén fanyar ízzel.
Well-balanced sencha, with refreshing flavour.

Ginger Sencha 990,-
Fűszeres zöld tea gyömbérdarabokkal.
Green tea with pieces of ginger and spices.

Genmaicha 990,-
Tradicionális teakeverék pirított rizsszemekkel.
Japanese green tea Sencha with rice.

Cha-cha-cha 990,-
Indiai zöld tea almadarabokkal és koriandermaggal ízesítve.
Green tea with green apple pieces.

Japanese Cherry 990,-
Hagyományos recept alapján szederlevéllel és cseresznyével ízesített zöld tea.
Based on traditional recipe Japanese Sencha tea with blackberry leaves and cherry.

Matcha Classic 0,2 l 890,-
Tradicionális, forró matcha tea.
Traditional form of matcha tea with hot water.

Matcha Latte 0,2 l 990,-
Forró matcha tea tejjel.
Steamed milk topped with matcha tea.



TÖLTSE LE MOST!



TÖLTSE LE RosinterKlub
applikációnkat és **GYŰJTSE**
törzsveendő
pontjait, melyeket
értékes **AJÁNDÉKOKRA**
válthat be!

Kérjük a részletekkel kapcsolatosan érdeklődjön felszolgálójánál!

RosinterKlub applikációnkat letöltheti weboldalunkról: www.planetsushi.hu

