



PLANET
SUSHI



Megumi-San

Osztriga szószban sült bélszínszeletek yakisoba tésztával, gyömbérrel, sárgaré pával, zöldbabbal, kaliforniai parikával és újhagymával.

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

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. A számla végösszege 13% szervízdíjat tartalmaz!

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 13% service charge!

KEDVENCEK FAVORITES



Tori Curry

Lágy, csípős tészta csirkemellel, kaliforniai paprikával, vöröshagymával, békirepával, békikukoricával, bambuszrüggyel, curryvel és kókusztejjel.

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

2990,-

° Tori Curry

° Pad Thai

Pad Thai

Csirkemellel, tigrisrákkal, sült zöldségekkel, szójacsirával és mogoróval.

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

3290,-

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.

5690,-

° 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.

3490,-

° Tonkatsu Ramen

Ebi Tempura

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

1990,-

° 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.

1990,-

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.

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 13% szervízdíjat tartalmaz!

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 13% service charge!

ELŐÉTELEK STARTERS

Tori Tempura

Tempurázott csirkemell
választható szósszal.

Chicken tempura with
a chosen sauce.

1790,-



° Tori Tempura



° Yasai Tempura

Yasai Tempura

Tempurázott zöldségek
választható szósszal.

Vegetable tempura with
a chosen sauce.

1290,-

Kushiyaki

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

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

3990,-



° Kushiyaki

Szószok · Sauces

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

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

1

2

3

4



Ebi San

Kókuszos japán morzsában sült tigrisrákok
chilis majonéz mártogatóssal.

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

2590,-

° Ebi San

Sake Tartare

Lazacatár kapribogyóval
és japán majonézzel.

Salmon tartare with capers,
and Japanese mayonnaise.

2990,-

° 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.

6290,-

° 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. A számla végösszege 13% szervízdíjat tartalmaz!

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 13% service charge!

LEVESEK SOUPS

Miso

Tradicionális miso leves / Traditional miso soup

SHIRO: Tofuval és nameko gombával / tofu and nameko mushrooms 790,-

EBI: tigrisrákkal és répával / shrimp and carrot 1090,-

SAKE: lazaccal / salmon 1090,-

UNAGI: füstölt angolnával / smoked eel 1090,-



° 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.

3490,-



° 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.

3490,-



° 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.

1990,-

Edamame Cream Soup

Krémes szójabab leves tempurázott rákkal, újhagymával és szezámolajjal.

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

1990,-

° 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.

1990,-

° Tom Yum



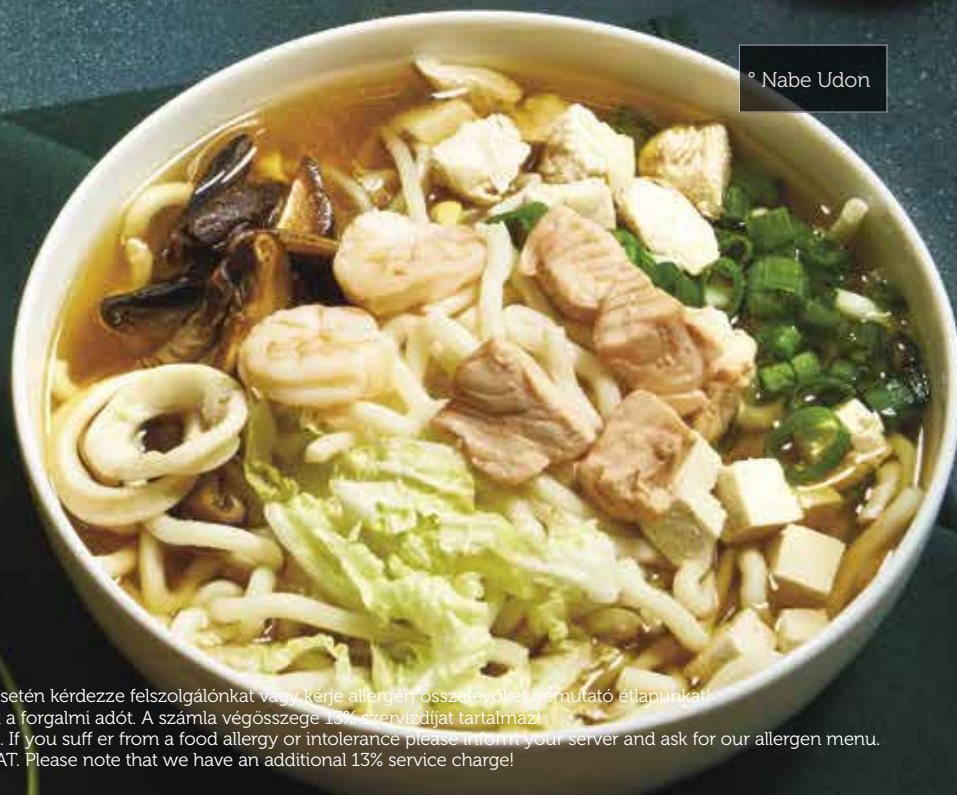
Nabe Udon

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.

3390,-

° Nabe Udon



Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérdezze felszolgálatunkat vagy kérje allergén összetevőket bemutató étlapunkat.
Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót. A számla végösszege 13% szervizdíjat tartalmaz!

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 13% service charge!

SALÁTÁK SALADS

° Edamame



Edamame

Forrázott szójabab tengeri sóval megszórva.

Classics of all Japan:
Salted green beans.

990,-

° Khioki San Sake



Khioki San Sake

Teriyaki lazac fokhagymás rizsecetes salátaágyon.

Teriyaki salmon with garlic and rice vinegar flavored salad mix.

3690,-

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.

2690,-

° Tori Miso Sarada





Chukka

Pácolt chukka saláta, wakame alga, mogoró szósz.

Marinated chukka, wakame seaweed, peanut dressing.

1890,-

° Chukka



Peruvian Salad

Citrusos wasabis kevert saláta quinoával, avokádóval és mentalevéll.

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

2290,-

° 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.

2890,-

° 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. A számla végösszege 13% szervizdíjat tartalmaz!

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 13% service charge!

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 **2590,-**
- csirkével / with chicken **2990,-**
- tenger gyümölcseivel / with seafood **3490,-**



° 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 **2590,-**
- Csirkével / with Chicken **2990,-**
- Tigrisrákkal / with Shrimps **3490,-**



° Sweet Chili Noodles tigrisrákkal/with shrimps



Sweet Chili Noodles

Mézes-chilis rizstészta friss zöldségekkel.

Honey-chili rice noodles with fresh vegetables.

- Tofuval / with Tofu **2590,-**
- Csirkével / with Chicken **2990,-**
- Tigrisrákkal / with Shrimps **3490,-**

Tteppanyaki

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 2590,-
- csirkével / with chicken 2990,-
- tenger gyümölcseivel / with seafood 3490,-

° 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.

2890,-

° Kanpeki

° Teppanyaki Mozzarella-Ruccola

Tteppanyaki Mozzarella-Ruccola

Piritott rizs sült zöldségekkel, rukkolával és mozzarella sajttal.

Fried rice with vegetables, ruccola and mozzarella cheese.

2890,-

Ételek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérje felszolgálónkat vagy kérje allergia- és sztevéóket bemutató étlapunkat!

Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót. A számla végösszege 13% szervizdíjat tartalmaz!

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 13% service charge!

° Kamo Sutēki



FŐÉTELEK MAIN COURSES

Kamo Sutēki

Grillezett kacsamell vörösboros áfonyaszósszal és karamellizált sárgarépával.

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

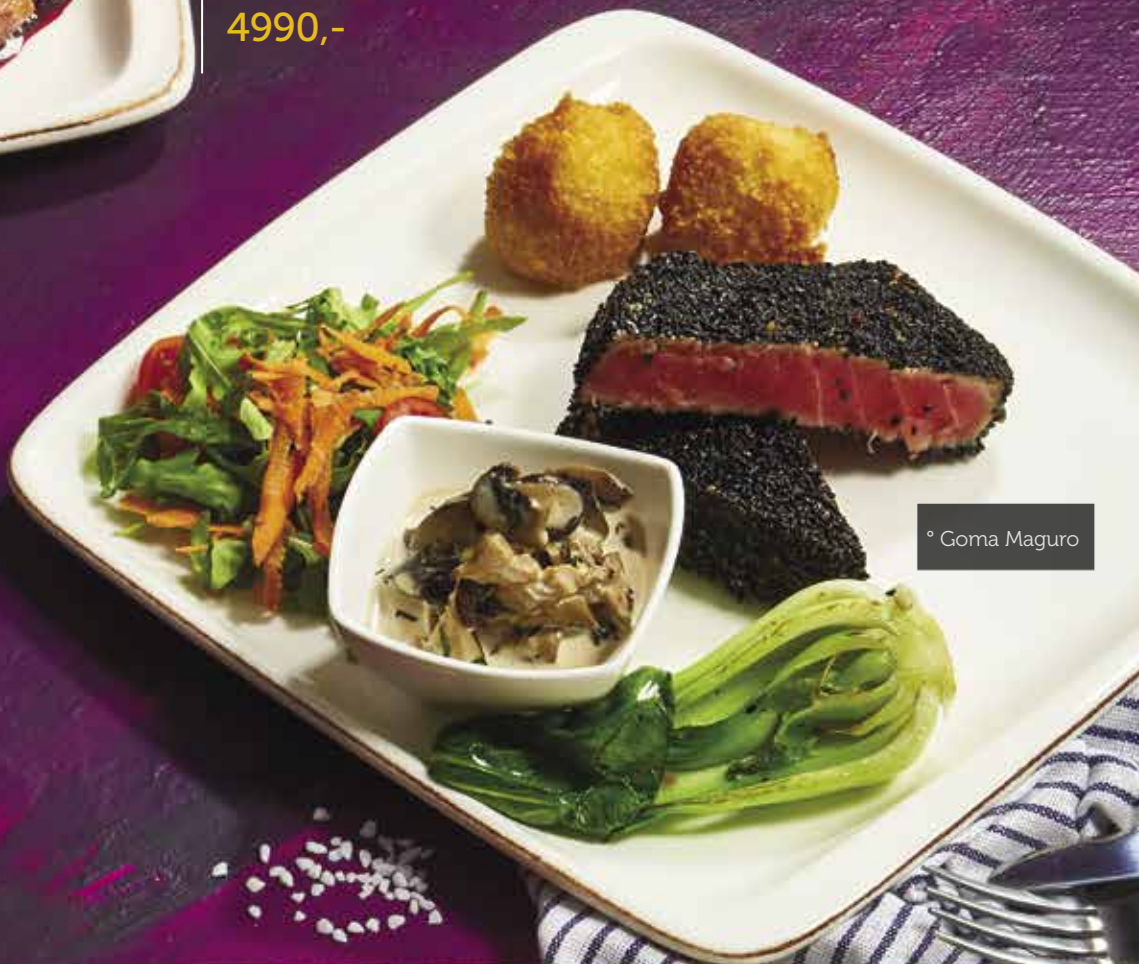
4990,-

Goma Maguro

Vöröstonhal steak fekete szezám kéregben, tejszínes spenótos gombaraguval, rizskrokettel, 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.

5990,-



° Goma Maguro

Tonkatsu

Rántott sertésszelet japán káposztasalátával és tonkatsu szósszal.

Fried pork with Japanese cabbage salad and tonkatsu sauce.

2890,-



° Tonkatsu



Ninniku

Tigrisrák fokhagymás szószban pírítva, szezám-maggal, rizzsel.

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

3590,-

° 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.

8990,-

° Gyuniku Sutēki

Tori Teriyaki

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

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

2990,-

° 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. A számla végösszege 13% szervízdíjat tartalmaz!

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 13% service charge!



° Sake Yakimono

Sake Yakimono

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

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

5690,-



° Sake Teriyaki

Sake Teriyaki

Teriyaki szószban párolt lazacfilé szezámaggal és japán rizzzsel.

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

3590,-



° Tori Mandarina



Tori Mandarina

Mangó szószban sült csirke mandarinnaal, fahéjas-kókuszos rizzzsel.

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

2790,-



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	2890,-
5 darab / 5 pieces	2490,-
4 darab / 4 pieces	2190,-
3 darab / 3 pieces	1790,-
2 darab / 2 pieces	1190,-
1 darab / 1 piece	690,-

Dim-Sum Moriawase

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

2490,-

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 13% szervízdíjat tartalmaz!

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 13% service charge!



Google play



Available on the iPhone
App Store

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.

1790,-

Maguro

Vörös tonhal.

Red tuna.

2390,-



Unagi

Füstölt angolna.

Smoked eel.

2390,-



Ume Set

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

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

5490,-

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 13% szervízdíjat tartalmaz!

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 13% service charge!

NIGIRI

Sake

Lazac.
Salmon.

1/2 db 890/1590,-

Ebi

Tigrisrák.
Shrimp.

1/2 db 890/1590,-

Maguro

Vörös tonhal.
Red tuna.

1/2 db 1190/2190,-

Ika

Tintahal.
Squid.

1/2 db 690/1290,-

Idzumi Tai

Vörösfarkú sügér.
Sea bream.

1/2 db 890/1590,-

Unagi

Füstölt angolna.
Smoked eel.

1/2 db 1190/2190,-

Sake Kunsei

Füstölt lazac.
Smoked salmon.

1/2 db 890/1590,-

Tamagoyaki

Hagyományos japán omlett.
Traditional Japanese omelette.

1/2 db 590/990,-

GUNKAN

Chukka

Pácolt tengeri alga.
Marinated chukka seaweed.

690,-

Tobiko

Repülőhalikra.
Flying fish roe.

990,-

Karai Unagi

Füstölt angolna
csípős szósszal.

Smoked eel with
spicy sauce.

990,-

Fuagra

Narancsos teriyaki
szószban sült kacsamáj.

Duck liver cooked
in orange teriyaki sauce
with orange peel.

990,-

Karai Sake

Lazac csípős szósszal.
Salmon with spicy sauce.

790,-

Karai Ebi

Főtt tigrisrák csípős szósszal.
Shrimp with spicy sauce.

790,-

Karai Maguro

Tonhal csípős szósszal.
Tuna with spicy sauce.

990,-

Ikura

Lazac kaviár.
Salmon caviar.

1190,-

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 3590,-

Unagi Ovase

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

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

8 db 3590,-

Toriniku Maki

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

Grilled teriyaki chicken with lettuce, red pepper, mayonnaise.

8 db 2290,-

Rainbow Maki

Lazac, tonhal, uborka, krémsajt.

Salmon, tuna, cucumber, cream cheese.

4/8 db 2290/4290,-



Unagi Maki

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

4/8 db 1590/2890,-



Philadelphia Maki

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

4/8 db 1890/3490,-



Ebi Crunch Maki

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

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

4/8 db 1390/2490,-



Horenso Maki

Sült paprika, uborka,
pácolt jégretek, spenótlevél.

Fried pepper, cucumber,
takuan, spinach leaves.

4/8 db 1190/1990,-

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 13% szervízdíjat tartalmaz!

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 13% service charge!

Kunsei Maki

Füstölt lazac, krémsajt,
uborka, unagi szósz.

Smoked salmon, cream cheese,
cucumber, unagi sauce.

4/8 db 1390/2690,-



Nasu Maki

Grillezett padlizsán,
sült paprika, szezám-mag.

Grilled eggplant, fried pepper,
sesame seeds.

4/8 db 1190/2090,-

Ichigo Chic Maki

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

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

8 db 3590,-

Meiro Maki

Citromos lazac, avokádó, uborka, szezám-mag.

Salmon, avocado, cucumber and lemon dressing
sesame seeds.

4/8 db 1290/2390,-

Tekka Maki

Vörös tonhal.

Red tuna.

4/8 db 1790/3290,-



Wasabiko Maki

Sült tonhal, majonéz, snidling, wasabikoba forgatva.

Grilled tuna, mayonnaise, chive, wasabiko.

8 db 2990,-



California Maki

Tigrisrák, avokádó, uborka, majonéz, repülőhalikra.

Shrimp, avocado, cucumber, tobiko and mayonnaise.

4/8 db 2190/3790,-



Sake Maki

Lazac.

Salmon.

4/8 db 1390/2690,-



Ételtek leírása nem minden esetben teljeskörű, ételérzékenység esetén kérjezse felszolgálónkat vagy kérje allergén-összetevőket bemutató táblánkat!
Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót. A számla végösszege 13% szervízdíjat tartalmaz!
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 13% service charge!

Maguro Maki

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

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

8 db 2490,-

Planet Maki

Lazac, jégsláta, krémsajt, pácolt jégrettek.

Salmon, lettuce, cream cheese and takuan.

4/8 db 1290/2390,-

Kappa Maki

Vegetáriánus maki: uborka és szezámrag.

Fresh cucumber and sesame seeds.

8 db 1390,-

Booto Ebi Maki

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

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

6 db 3290,-

Sensei Maki

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

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

4/8 db 1290/2490,-

Tsukimi maki

Spárga, lazac és korianderes majonéz.

Asparagus, salmon, cilantro flavoured mayonnaise.

4/8 db 1390/2490,-

Unagi Onigara Maki

Füstölt angolna, krémsajt, pácolt jégretek, szezámmag, unagi szósz.

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

4/8 db 2390/3990,-

Avocado Maki

Vegetáriánus tekercs avokádóval.
Vegetarian rolls with avocado.

8 db 2090,-

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 13% szervízdíjat tartalmaz!

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 13% service charge!

Chukka California Maki

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

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

8 db 3590,-

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 3590,-

Fuagra Maki

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

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

8 db 4490,-

Philadelphia Chic

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

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

8 db 3290,-

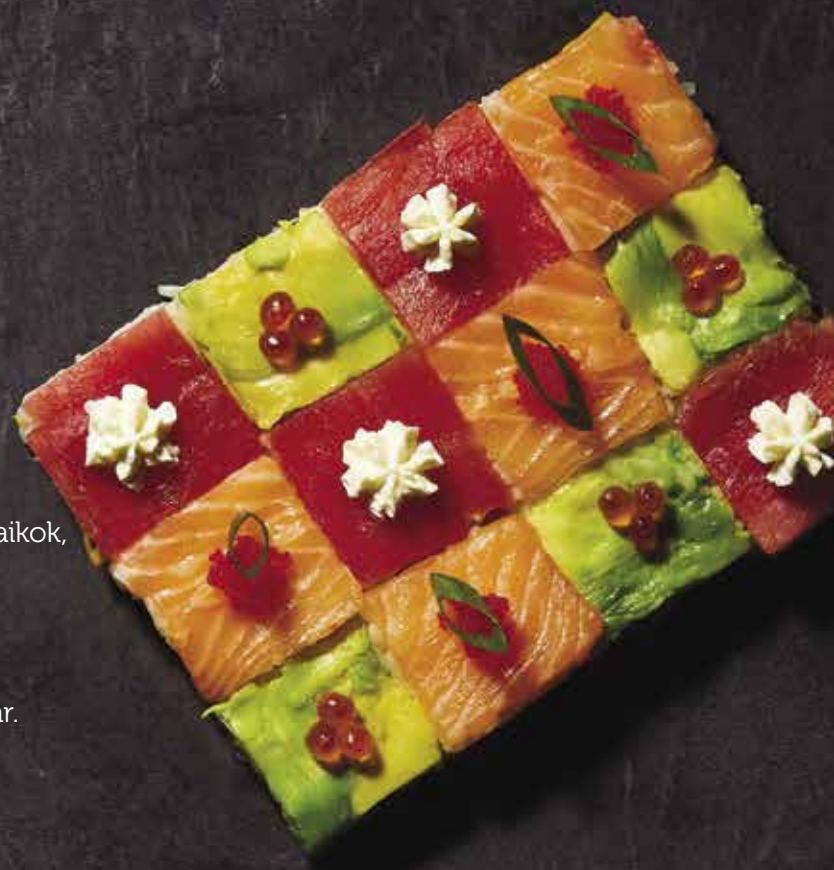


Mosaic Sushi

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.

3990,-



Bonito Maki

Teriyaki szószos lazac, uborka, krémsajt, füstölt tonhalforgács.

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

4/8 db 1290/2490,-



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 13% szervízdíjat tartalmaz!

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 13% service charge!

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 3490,-



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 3190,-

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 3190,-

Hamanishi Maki

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

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

8db 3190,-

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 3190,-

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

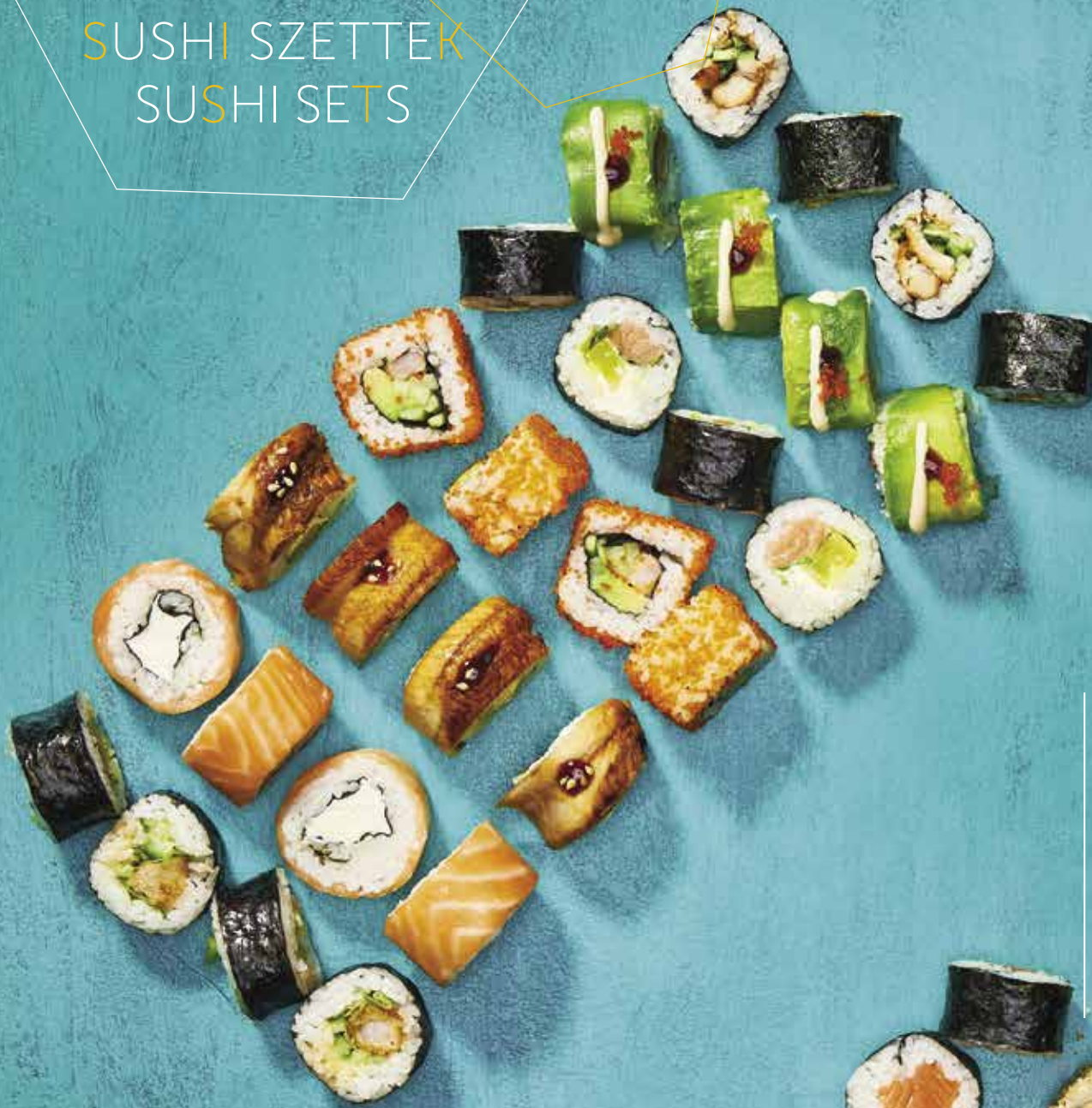
Az árak forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót. A számla végösszege 13% szervizdíjat tartalmaz!

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 13% service charge!

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).

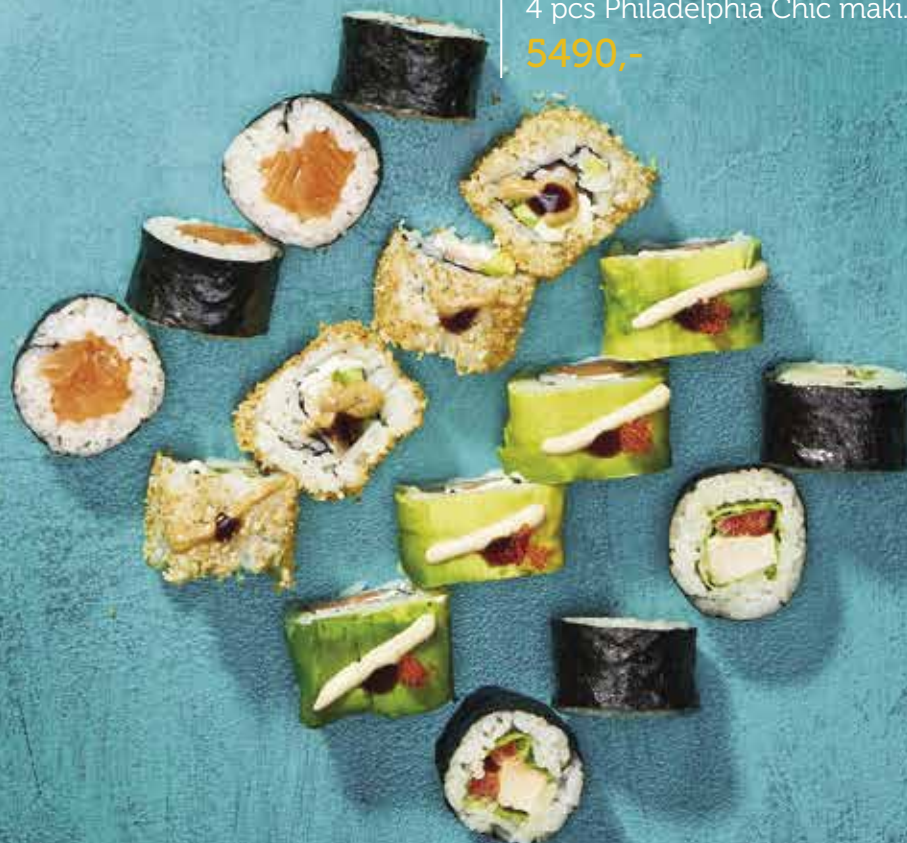
11.490,-

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.

5490,-



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).

14.990,-



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 13% szervízdíjat tartalmaz!

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 13% service charge!

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).

12.990,-



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).

7990,-



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).

7390,-



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).

3990,-

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 13% szervízdíjat tartalmaz!

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 13% service charge!

Domino

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

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

4/8db 1590/2390,-

° Domino

° White Orchid

Cheesecake

Klasszikus sajttorta eper öntettel és mentalevéllel.

Cheesecake with strawberry sauce and mint leaves.

1790,-

° Cheesecake

White Orchid

Édes, tejszínes rizstekercs friss gyümölcsökkel és kókuszpehellyel.

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

4/8db 1190/1990,-

Asian Sphere

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

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

1890,-

° 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 8cl 1390,-

Japán szilvabor (alc. 10V/V%)

Japanese plumwine (alc. 10V/V%)

Choya Extra Years 8cl 1690,-

Prémium szilvabor (alc. 17V/V%).

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

Choya Sake 15cl 1490,-

Japán rizsbor (alc. 15V/V%).

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

Ozeki Sake 15cl 1590,-

Japán rizsbor (alc. 15V/V%).

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

NEW Ozeki Nigori Sake 12cl 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 4cl 2090,-

Japán Whisky (alc. 40V/V%)

Japanese Whisky (alc. 40V/V%)



JAPÁN SÖRÖK / JAPANESE BEER

Asahi 0,33l 990,-

Kirin 0,33l 990,-

Sapporo Premium Beer 0,33l 1490,-



ALKOHOLOK / ALCOHOL

Aperitif

Martini bianco, rosso, dry

8 cl 1090,-

Rum

Bacardi Superior

4 cl 890,-

Bacardi Gold

4 cl 1090,-

Captain Morgan Spiced

4 cl 1090,-

Vodka

Finlandia

4 cl 890,-

Absolut Blue

4 cl 1090,-

Grey Goose

4 cl 1790,-

Whiskey

Johnnie Walker Red

4 cl 890,-

Jack Daniels

4 cl 1090,-

Jameson

4 cl 1090,-

Gin

Beefeater

1090,-

Tequila

El Jimador Blanco

4 cl 890,-

El Jimador Reposado

4 cl 1090,-

Liqueurs

Bailey's

4 cl 1090,-

Jägermeister

4 cl 1090,-

Kahlua

4 cl 1190,-

Unicum

4 cl 1090,-



SÖRÖK / BEER

Csapolt Dreher 0,3l 690,- 0,5l 990,-

Alkoholmentes Dreher 0,33l 690,-

Dreher 0,33l 690,-



KOKTÉLOK / COCKTAILS

Touch of Silk 1890,-

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

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

Cumo 1890,-

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

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

Mai Tai 1990,-

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

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

Mojito 1990,-

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

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

Strawberry Mojito 2190,-

Frissítő Mojito édes eperpürével.

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

Cosmopolitan 1690,-

Absolut vodka, Cointreau, áfonyalé.

Absolut vodka, Cointreau, cranberry juice.

Long Island Ice Tea 2190,-

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

Coca-Cola.

Strawberry Daiquiri 1990,-

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

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

Yama shiro 1590,-

Sake, barack likőr, limelé.

Sake, Peach liqueur, lime juice.

Mizumi 1890,-

Sake, blue curacao, citromlé, tonic.

Sake, blue curacao, lemon juice, tonic.

Ume Lady 1990,-

Choya, barack likőr, áfonyalé, fehérbor.

Choya, peach liqueur, cranberry juice, white wine.



PROSECCO

	Pince		
Il Colle Prosecco Brut	Il Colle	0,15 l	1390,-
		0,75 l	5490,-
Il Colle Prosecco Millesimato	Il Colle	0,15 l	1890,-
		0,75 l	8490,-



PEZSGÓK / SPARKLING WINES

	Pince		
Törley Charmant Doux	Törley	0,2 l	1190,-
Hungaria Extra Dry	Törley	0,2 l	1390,-



FEHÉR BOROK / WHITE WINES

	Pince	
Laposa Friss Olaszrizling	Laposa	0,75 l 4290,- 1,5 dl 1190,-
száraz/dry		

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	
Szőke Mátrai Páskomi Chardonnay		0,75 l 4690,- 1,5 dl 1290,-
száraz/dry		

A Mátrai borvidék – ahol a nap és a hegy össze- 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	
Lisicza Sauvignon Blanc		0,75 l 4990,- 1,5 dl 1290,-
száraz/dry		

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.

	Hold&holló	
Hold & Hollo Sweet		0,75 l 8990,- 1 dl 1890,-
édes/sweet		

A bor színe napsugárra és szénára emlékeztet. Illata friss tropikus gyümölcsös, banános és citrusos. A szájpaddlásunkon érezhető gazdag gyümölcsös karakterrel párosul kedves, üde sav. A bor lecsengésében vaníliás krémesség érezhető. Csodálatos hosszú az utóíz.

Wine has colour of sun and hay. Fresh tropical fruits, banana, citrus on the nose. The same rich fruity character appears on the palate, with nice, fresh acids and the wine finishes by a vanilla and creamy hint. It has a wonderful long aftertaste.



ROZE BOROK / ROSE WINES

Pastor Rosé		0,75 l 4390,- 1,5 dl 1190,-
száraz/dry		

Világos hagymahéj szín jellemzi. Illata igen intenzív, gazdag, benne rózsa, valamint eper és déli gyümölcsök. Ezen gazdagság ízében is folytatódik. Komplex bor, rengeteg gyümölcscsel, 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		0,75 l 4690,- 1,5 dl 1290,-
száraz/dry		

A Villányra jellemző mediterrán mikroklíma 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

száraz/dry

0,75 l 5990,-
1,5 dl 1490,-

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.

Takler Merlot

Takler

száraz/dry

0,75 l 5990,-
1,5 dl 1490,-

A Cabernet franc az inyencek bora, mert fanyar íze, gazdag zamata, harmóniája a teljeség élményét adja fogyasztójának. A fajta jellege nagyon markáns, határozott, fegyelmezett borrá avatja. Fűszeres pecsenyék, vadhúsok, halételek mellé ajánljuk fogyasztani, 16-18 °C-on, de baráti beszélgetésekbe is érdemes bevonni.

This Cabernet Franc is a connoisseur's wine due to its rich aroma and balanced tannins, providing a perfect experience. The characteristics of the grape make it a very determined, strikingly disciplined wine. We recommend it beside spicy roasts, games and fish, or during conversation between friends. Best enjoyed cooled at a temperature of 16-18 °C.

Pastor Cabernet
Saugvinon

Pastor

száraz/dry

0,75 l 6990,-
1,5 dl 1690,-

A szekszárdi vörösborkok legkiemelkedőbb képviselője. Tölgyfahordós érlelésű, különlegesen száraz, testes, elegáns, fajtájára jellemző, sajátos zamatú vörösbork.

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

	0,3dl	0,5dl
Citromos/Lemon	990,-	1390,-
Narancsos/Orange	990,-	1390,-
Epres/Strawberry	990,-	1390,-
Mangós/Mango	990,-	1390,-
Grapefruitos/Grapefruit	990,-	1390,-
Bodza/Elderflower	990,-	1390,-

Cukormentes limonádék / Sugarfree Lemonades:

Eper/Passion Fruit/Grapefruit	990,-	1390,-
-------------------------------	-------	--------



ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK / VIRGIN COCKTAILS

Virgin Mojito

1190,-

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

1190,-

Ananászlé, narancslé és áfonyalé tökéletes összhangja.

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

Ginger Lemonade

1190,-

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

Sprite, jasmine syrup, lime and pickled ginger.

Nihon Lemonade

1190,-

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

1190,-

A narancs, citrom, lime és cseresznye frissítő harmóniája.

Refreshing harmony of lemon, lime, orange and cherry.

Coco Jambo

1190,-

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	0,2l	490,-
Coca Cola Zero	0,2l	490,-
Sprite	0,2l	490,-
Fanta	0,2l	490,-
Ginger Ale	0,2l	490,-
Tonic Water	0,2l	490,-
Fuze tea barack, citrom / peach, lemon	0,25l	490,-



GYÜMÖLCSLEVEK / JUICE

Cappy Alma, narancs, ananász, őszibarack, áfonya	0,1l	290,-
Cappy Apple, Orange, Pineapple, Peach, Cranberry		



ÁSVÁNYVIZEK / MINERAL WATER

Naturaqua szénsavmentes/still	0,33l	590,-
Naturaqua szénsavas/sparkling	0,33l	590,-
Acqua Panna szénsavmentes/still	0,25l	750,-
Sanpellegrino szénsavas/sparkling	0,25l	750,-
Naturaqua szénsavmentes/still	0,75l	1090,-
Naturaqua szénsavas/sparkling	0,75l	1090,-
Acqua Panna szénsavmentes/still	0,75l	1390,-
Sanpellegrino szénsavas/sparkling	0,75l	1390,-



KÁVÉK / COFFEE

Espresso	490,-
Cappuccino	590,-
Hosszú kávé / Long Coffee	590,-
Café Latte	650,-
Jeges kávé / Iced Coffee	990,-

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 0,2l 790,-
Tradicionális, forró matcha tea.
Traditional form of matcha tea with hot water.

Matcha Latte 0,2l 890,-
Forró matcha tea tejjel.
Steamed milk topped with matcha tea.



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

