



PLANET  
SUSHI



### Megumi-San

Osztriga 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.

**6990,-**

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, békirepával, békikukoricával, bambuszrüggyel, curryvel és kókusztejjel.

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

**4890,-**



° Tori Curry



° Pad Thai

## Pad Thai

Csirkemellel, tigrisrákkal, sült zöldségekkel, szójacsírával és mogoróval.

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

**5290,-**

## 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.

**8490,-**

° 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.

5290,-

° Tonkatsu Ramen

## Ebi Tempura

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

3290,-

° Ebi Tempura

° Laksa



## Laksa

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

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

3290,-

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.

**2990,-**



° Tori Tempura

## Kushiyaki

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

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

**5690,-**



° Kushiyaki



° Yasai Tempura



## Yasai Tempura

Tempurázott zöldségek választható szósszal.

Vegetable tempura with a chosen sauce.

**2190,-**

## 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.

4290,-

° Ebi San

## 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.

9990,-

° Hotto Share

## Sake Tartare

Lazactatár kapribogyóval és japán majonézzel.

Salmon tartare with capers, and Japanese mayonnaise.

4690,-

° Sake Tartare

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 1290,-

EBI: tigrisrákkal és répával / shrimp and carrot 1890,-

SAKE: lazaccal / salmon 1890,-

UNAGI: füstölt angolnával / smoked eel 1990,-



° 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.

5290,-



° 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.

5290,-



° Tori Ramen

° Tom Kha



## Tom Kha

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

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

**3290,-**

## Edamame Cream Soup

Krémés szójabab leves tempurázott rákkal, újhagymával és szezámolajjal.

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

**3290,-**

° Edamame Cream Soup



## Tom Yum

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

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

**3290,-**

° Tom Yum

## Nabe Udon

Suimono halleves udon tésztaival, lazaccal, rákkal, tintahallal, csirkével, tofuuval, 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.

**5290,-**

° Nabe Udon



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

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.

**2190,-**

° Khioki San Sake



## Khioki San Sake

Teriyaki lazac fokhagymás rizsecetes salátaágyon.

Teriyaki salmon with garlic and rice vinegar flavored salad mix.

**5890,-**



° Amondo Tori Sarada

## Amondo Tori Sarada

Csirke mell ropogós mandula-bundában, római salátával, mandarinnal, aszalt áfonyával, zellerrel, balzsamecetes dresszingsgel, kéksajttal, pirtott mandulával megszórva.

Toasted almond crusted chicken breast sliced & served over a bed of crisp romaine, fresh orange segments, sliced celery, dried cranberries, and bleu cheese crumbles. Tossed with a tangy balsamic vinaigrette.

**5290,-**



## Chukka

Pácolt chukka saláta, wakame alga, mogyoró szósz.  
Marinated chukka, wakame seaweed, peanut dressing.

**2990,-**

° Chukka



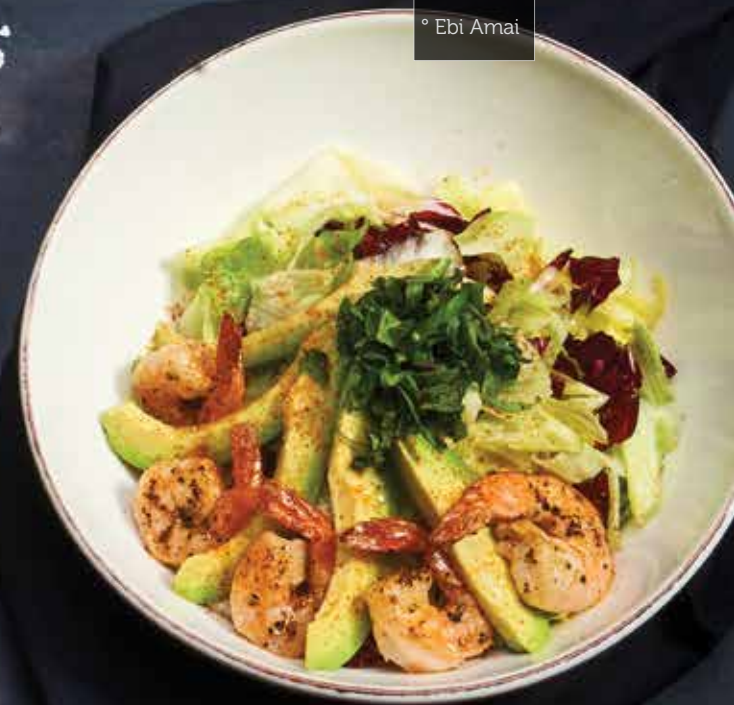
## Peruvian Salad

Citrusos wasabis kevert saláta quinoával, avokádóval és mentalevéllel.

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

**3690,-**

° Ebi Amai



° Peruvian Sarada



## 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.

**4690,-**



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 **3990,-**
- csirkével / with chicken **4690,-**
- tenger gyümölcseivel / with seafood **5690,-**



° 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 **3990,-**
- Csirkével / with Chicken **4690,-**
- Tigrisrákkal / with Shrimps **5690,-**



° Sweet Chili Noodles tigrisrákkal/with shrimps



## Sweet Chili Noodles

Mézes-chilis rizstészta friss zöldségekkel.

Honey-chili rice noodles with fresh vegetables.

- Tofuval / with Tofu **3990,-**
- Csirkével / with Chicken **4690,-**
- Tigrisrákkal / with Shrimps **5690,-**

## 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 **3990,-**
- csirkével / with chicken **4690,-**
- tenger gyümölcseivel / with seafood **5690,-**

° 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.

**4890,-**

° Kanpeki



° Teppanyaki Mozzarella-Ruccola



## Teppanyaki Mozzarella-Ruccola

Piritott rizs sült zöldségekkel, rukkolával és mozzarella sajttal.

Fried rice with vegetables, rucola and mozzarella cheese.

**4890,-**

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

Az árak forintban értendők és tartalmazhatják az ÁFA-t.

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 sárgarépával.

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

7990,-

## 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.

9490,-



° Goma Maguro

## Tonkatsu

Rántott sertésszelet japán káposztasalátával és tonkatsu szósszal.

Fried pork with Japanese cabbage salad and tonkatsu sauce.

4290,-



° Tonkatsu

## Ninniku

Tigrisrák fokhagymás szószban pírítva, szezámaggal, rizzsel.

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

5890,-

° 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.

14490,-

° Gyuniku Sutēki

## Tori Teriyaki

Teriyaki szószban párolt csirke szezámaggal, japán rizzsel tálalva.

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

4890,-

° 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.



° 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.

9490,-



° Sake Teriyaki

## Sake Teriyaki

Teriyaki szószban párolt lazacfilé szezám-maggal és japán rizszel.

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

5690,-



° Tori Mandarina



## Tori Mandarina

Mangó szószban sült csirke mandarinnal, fahéjas-kókuszos rizszel.

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

4290,-



# SASHIMI



## Maguro

Vörös tonhal.

Red tuna.

**3890,-**



## Sake

Lazac.

Salmon.

**2890,-**



## Unagi

Füstölt angolna.

Smoked eel.

**3890,-**

## Ume Set

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

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

**8990,-**



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 1490/2690,-



## Ebi

Tigrisrák.  
Shrimp.

1/2 db 1490/2690,-



## Maguro

Vörös tonhal.  
Red tuna.

1/2 db 1990/3490,-



## Ika

Tintahal.  
Squid.

1/2 db 1190/1990,-



## Idzumi Tai

Vörösfarkú sügér.  
Sea bream.

1/2 db 1390/2490,-



## Unagi

Füstölt angolna.  
Smoked eel.

1/2 db 1990/3490,-



## Sake Kunsei

Füstölt lazac.  
Smoked salmon.

1/2 db 1490/2690,-



## Tamagoyaki

Hagyományos japán omlett.  
Traditional Japanese omelette.

1/2 db 990/1790,-



# GUNKAN

## Chukka

Pácolt tengeri alga.  
Marinated chukka seaweed.

1190,-

## Tobiko

Repülőhalikra.  
Flying fish roe.

1590,-

## Karai Unagi

Füstölt angolna  
csípős szósszal.

Smoked eel with  
spicy sauce.

1590,-

## Fuagra

Narancsos teriyaki  
szószban sült kacsamáj.

Duck liver cooked  
in orange teriyaki sauce  
with orange peel.

1890,-

## Karai Sake

Lazac csípős szósszal.  
Salmon with spicy sauce.

1490,-

## Karai Ebi

Főtt tigrisrák csípős szósszal.  
Shrimp with spicy sauce.

1490,-

## Karai Maguro

Tonhal csípős szósszal.  
Tuna with spicy sauce.

1590,-

## Ikura

Lazac kaviár.  
Salmon caviar.

2290,-

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.

# MAKI

## Katsu maki

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

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

**8 db 5490,-**

## Unagi Ovase

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

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

**8 db 5490,-**

## Toriniku Maki

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

Grilled teriyaki chicken with lettuce, red pepper, mayonnaise.

**8 db 3490,-**

## Rainbow Maki

Lazac, tonhal, uborka, krémsajt.

Salmon, tuna, cucumber, cream cheese.

**4/8 db 3590/5990,-**



## Unagi Maki

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

4/8 db 2690/4490,-



## Philadelphia Maki

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

4/8 db 3190/5290,-



## Ebi Crunch Maki

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

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

4/8 db 2290/3890,-



## Horenso Maki

Sült paprika, uborka,  
pácolt jégretek, spenótlevél.

Fried pepper, cucumber,  
takuan, spinach leaves.

4/8 db 1990/3490,-

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 2490/4290,-



## Nasu Maki

Grillezett padlizsán,  
sült paprika, szezám-mag.

Grilled eggplant, fried pepper,  
sesame seeds.

4/8 db 1990/3490,-



## Ichigo Chic Maki

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

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

8 db 5490,-



## Meiro Maki

Citromos lazac, avokádó, uborka, szezám-mag.

Salmon, avocado, cucumber and lemon dressing  
sesame seeds.

4/8 db 2290/3890,-



## Tekka Maki

Vörös tonhal.

Red tuna.

4/8 db 2990/4990,-



## Wasabiko Maki

Sült tonhal, majonéz, snidling,  
wasabikoba forgatva.

Grilled tuna, mayonnaise,  
chive, wasabiko.

8 db 4490,-



## California Maki

Tigrisrák, avokádó, uborka, majonéz,  
repülőhalikra.

Shrimp, avocado, cucumber,  
tobiko and mayonnaise.

4/8 db 3390/5690,-



## Sake Maki

Lazac.

Salmon.

4/8 db 2490/4190,-



## Maguro Maki

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

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

8 db 3890,-

## Planet Maki

Lazac, jégsaláta, krémsajt, pácolt jégrettek.

Salmon, lettuce, cream cheese and takuan.

4/8 db 1990/3490,-

## Kappa Maki

Vegetáriánus maki: uborka és szezámrag.

Fresh cucumber and sesame seeds.

8 db 2290,-

## Booto Ebi Maki

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

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

6 db 4990,-

## Sensei Maki

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

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

4/8 db 2290/3890,-

## Tsukimi maki

Spárga, lazac és korianderes majonéz.

Asparagus, salmon, cilantro flavoured mayonnaise.

4/8 db 2290/3890,-

## Unagi Onigara Maki

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

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

4/8 db 3590/5990,-

## Avocado Maki

Vegetáriánus tekercs avokádóval.  
Vegetarian rolls with avocado.

8 db 3490,-

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 5290,-

## Spicy Maguro Maki

Tempurázott tigrisrák, avokádó, krémsajt, tonhal, chilis pirtott szezám-mag, koriander.

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

8 db 5490,-

## Fuagra Maki

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

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

8 db 6690,-

## Philadelphia Chic

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

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

8 db 4990,-



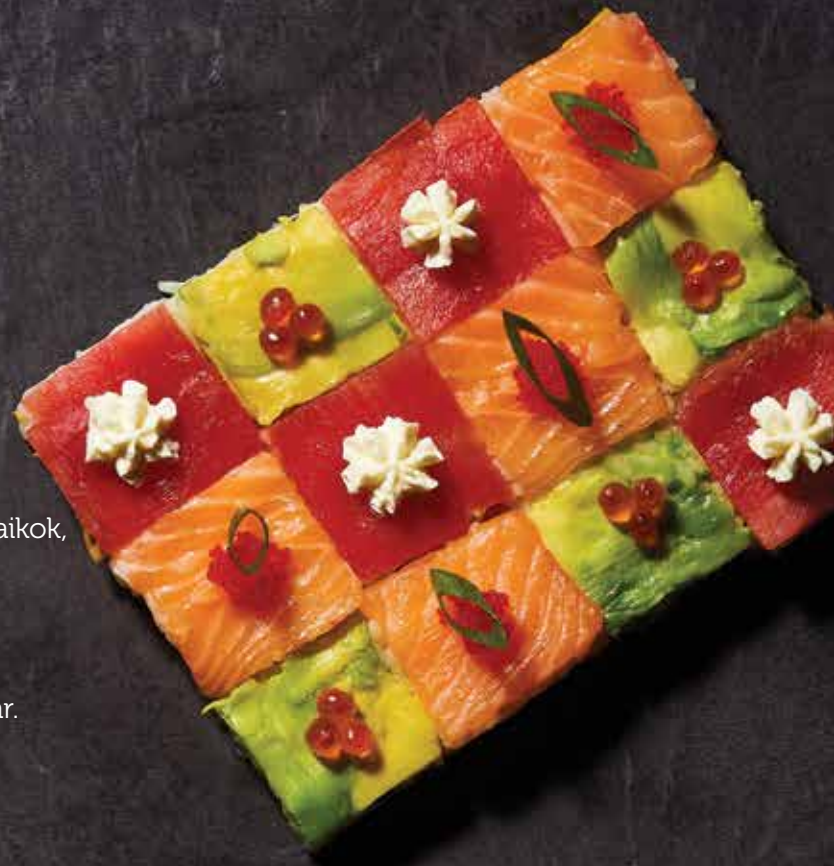


## Mosaic Sushi

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.

5990,-



## Bonito Maki

Teriyaki szószos lazac, uborka, krémsajt, füstölt tonhalforgács.

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

4/8 db 2290/3890,-



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 szósós lazac.

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

8db 5490,-



## Okinawa Maki

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

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

6db 5290,-

## 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 5290,-



## 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 5290,-



## Nagoja Maki

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

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

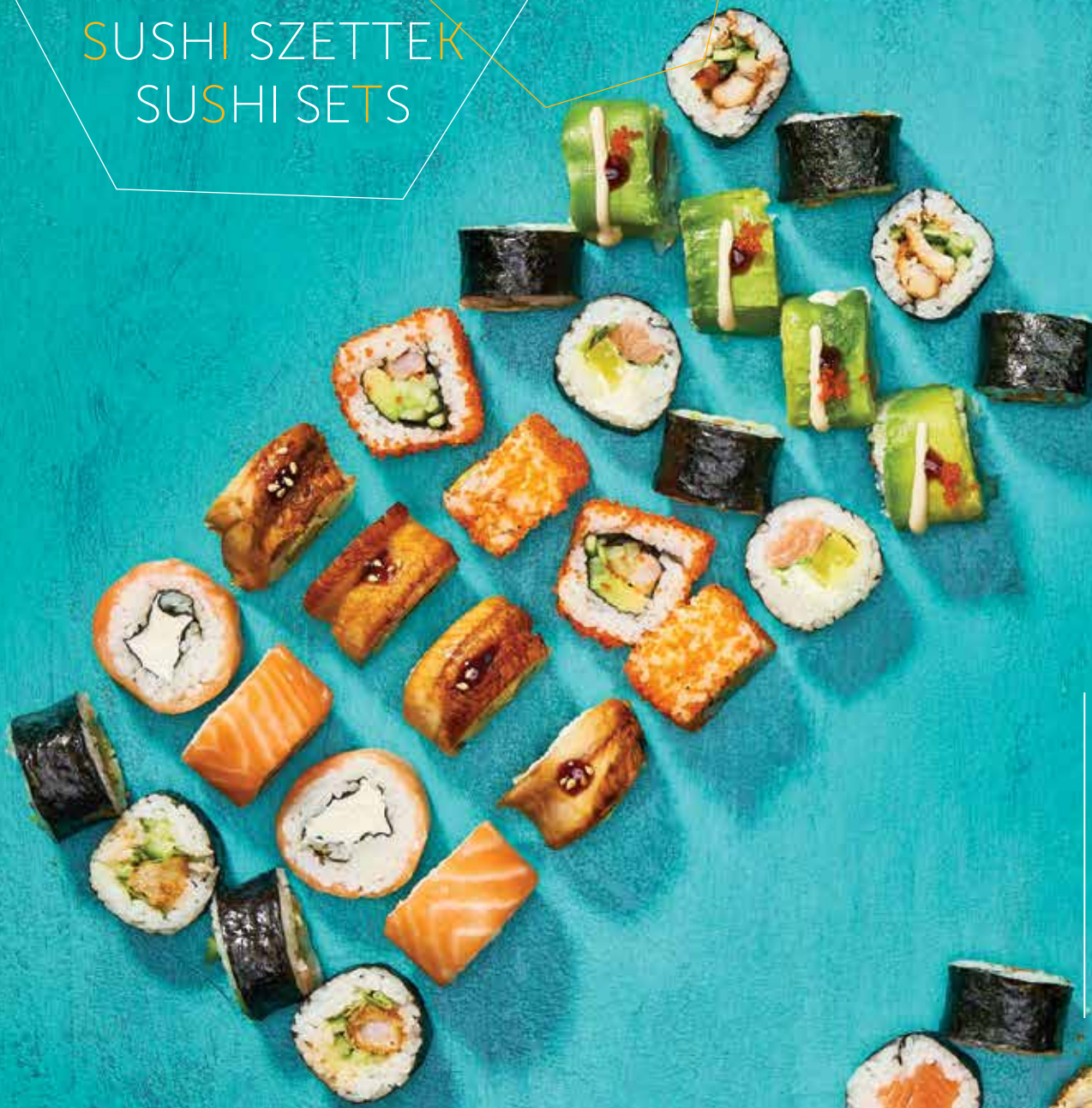
8db 5290,-

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).

**17.490,-**

## 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.

**8.490,-**



## 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).

22.490,-



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),  
Philadephia 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),  
Philadephia Maki (4pcs),  
Sensei Maki (4pcs),  
Ika gunkan (2pcs),  
Tobico gunkan (2pcs),  
Nigiri (2pcs).

**19.990,-**



## 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).

**12.490,-**



## 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).

**11.490,-**



## 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).

**6490,-**

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 2390/3890,-

° Domino

## Cheesecake

Klasszikus sajtorta eper öntettel és mentalevéllel.

Cheesecake with strawberry sauce and mint leaves.

2890,-

° Cheesecake

## White Orchid

Édes, tejszínes rizstekercs friss gyümölcsökkel és kókuszpehellyel.

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

4/8db 1990/3690,-

° White Orchid

## Asian Sphere

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

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

2890,-

° Asian Sphere

DESSZERTEK  
DESSERTS



## JAPÁN ALKOHOLOK / JAPANESE ALCOHOL

<b>Ichiko</b> Japán árpapárlat (alc. 25V/V%) Japanese barley shot (alc. 25V/V%)	4 cl	2290,-
<b>Kuro Kirishima</b> Japán édesburgonya párlat (alc. 25V/V%) Japanese sweet potato spirit (alc. 25V/V%)	4 cl	2390,-
<b>Choya Original</b> Japán szilvabor (alc. 10V/V%) Japanese plumwine (alc. 10V/V%)	8 cl	2390,-
<b>Choya Extra Years</b> Prémium szilvabor (alc. 17V/V%). Premium plumwine (alc. 17V/V%).	8 cl	2990,-
<b>Choya Sake</b> Japán rizsbor (alc. 15V/V%). Rice wine (alc. 15V/V%).	10 cl	2490,-
<b>Ozeki Sake</b> Japán rizsbor (alc. 15V/V%). Rice wine (alc. 15V/V%).	10 cl	2690,-
<b>NEW Ozeki Nigori Sake</b> Szűretlen rizsbor (alc. 12,5V/V%) Unfiltered Sake (alc. 12,5V/V%)	10 cl	3490,-
<b>Etsu gin</b> Japán Gin (alc. 43V/V%) Japanese Gin (alc. 43V/V%)	4 cl	2890,-
<b>Fuyu Whisky</b> Japán Whisky (alc. 40V/V%) Japanese Whisky (alc. 40V/V%)	4 cl	2890,-



## JAPÁN SÖRÖK / JAPANESE BEER

<b>Asahi</b>	0,33 l	1490,-
<b>Kirin</b>	0,33 l	1890,-
<b>Sapporo Premium Beer</b>	0,33 l	2190,-



## ALKOHOLOK / ALCOHOL

<b>Aperitif</b> Martini bianco, dry	6 cl	1490,-
<b>Rum</b> Bacardi Carta Blanca Bacardi Spiced	4 cl 4 cl	1690,- 1690,-
<b>Vodka</b> Finlandia Absolut Blue Grey Goose	4 cl 4 cl 4 cl	1690,- 1790,- 2790,-
<b>Whiskey</b> Jack Daniel's Jameson	4 cl 4 cl	1790,- 1790,-
<b>Gin</b> Beefeater		1690,-
<b>Tequila</b> Olmeca Blanco Olmeca Gold	4 cl 4 cl	1690,- 1790,-
<b>Liqueurs</b> Bailey's Jägermeister Unicum	4 cl 4 cl 4 cl	1790,- 1490,- 1490,-



## SÖRÖK / BEER

<b>Asahi - Japán csapolt sör</b>	0,3 l	1290,-	0,5 l	1990,-
<b>Dreher 24 Alkoholmentes üveges</b>	0,33 l	1190,-		
<b>Dreher Gold üveges</b>	0,33 l	1190,-		



## KOKTÉLOK / COCKTAILS

Aperol Spritz 3490,-

Prosecco, Aperol, szóda.  
Prosecco, Aperol, club soda.

Touch of Silk 3290,-

Fűszeres szaké-koktél jázmin sziruppal, pácolt gyömbérrel és Sprite-tal.  
Soft and tender cocktail with sake, Jasmine syrup, lime, pickled ginger and Sprite.

Cumo 2990,-

Selymesen lágy tejes forró ital: rum, kókusz, és friss banán.  
Hot and delicate cocktail with rum, banana, milk and coconut syrup.

Mai Tai 4290,-

Trópusi varázs: rum, Triple Sec, Amaretto likőr, ananászle és grenadine szirup.  
Tropical magic: Rum, Triple Sec, Amaretto, pineapple juices and grenadine syrup.

Mojito 3490,-

Rum, friss menta és lime teszi a Mojitót legkedveltebb hűsítő italunkká.  
A traditional refreshing cocktail with Bacardi rum, mint and lime.

Strawberry Mojito 3690,-

Frissítő Mojito édes eperpürével.  
Cocktail with rum, strawberries, mint, lime juice and strawberry puree.

Cosmopolitan 3290,-

Absolut vodka, Cointreau, áfonyalé.  
Absolut vodka, Cointreau, cranberry juice.

Long Island Ice Tea 3990,-

Finlandia vodka, Beefeater gin, Bacardi Superior rum, triple sec, Sweet & Sour, Coca-Cola.

Strawberry Daiquiri 3890,-

Bacardi Superior rum, eperpüré, frissen facsart citrom és lime, törtjég.  
Bacardi Superior rum, strawberry puree, fresh lemon and lime juice, crushed ice.

Yama shiro 3290,-

Sake, barack likőr, limelé.  
Sake, Peach liqueur, lime juice.

Mizumi 3290,-

Sake, blue curacao, citromlé, tonic.  
Sake, blue curacao, lemon juice, tonic.

Ume Lady 3290,-

Choya, barack likőr, áfonyalé, fehérbor.  
Choya, peach liqueur, cranberry juice, white wine.



## PROSECCO

Il Colle Prosecco Brut

száraz/dry

0,15l 1990,-

0,75l 8990,-

Színe halvány szalmasárga, zöld reflexiókkal. Illata friss, gyümölcsös, zöld almára emlékeztető. A korty száraz, jól kiegyensúlyozott és harmonikus. Zöltségesebb ételekhez, grillezett halakhoz fogyaszthatjuk.

Its color is pale straw yellow with green reflections. Its smell is fresh, fruity, reminiscent of green apples. The sip is dry, well-balanced and harmonious. It can be enjoyed with vegetable dishes and grilled fish.

Il Colle Prosecco Millesimato

száraz/dry

0,15l 2690,-

0,75l 11990,-

Világos szalmasárga, zölde árnyalatokkal. Friss illatelmény, körtére, almára emlékeztető jegyek először, majd citrusos és virágos aromákkal. Kiváló választás lehet tengeri herkentyűkhez, osztrigához és más kagylós fogások mellé.

Light straw yellow with greenish shades. The olfactory experience is fresh and more complex, notes reminiscent of pears and apples first emerge, followed by citrus and floral aromas. It can be an excellent choice for seafood dishes.



## PEZSGŐ & CHAMPAGNE / SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Cava Grimau Brut

száraz/dry

0,15l 2190,-

0,75l 9990,-

Szalmasárga szín, zöld árnyalatokkal. Piritós aroma finom füsttel, lágy ananász háttérrel az orrban. A szájból száraz, elegáns és karakteres. Kellemes füstös utóíz hagy maga után.

Straw yellow color with green hues. Toasty aroma with fine smoke, soft pineapple background on the nose. In the mouth it is dry, elegant and characterful. It leaves a fine and pleasant smoky aftertaste.

Taittinger Brut Reserve

száraz/dry

0,75l 39900,-

Ez a champagne egy igazi klasszikus, amely eleganciájával és összetettségével minden alkalmat különlegessé tesz. Színében ragyogó aranyárga, finom buborékokkal, amelyeket diszkrét, de hosszan tartó habkorona kísér.

This champagne is a true classic, which makes every occasion special with its elegance and complexity. Bright golden yellow in color, with fine bubbles accompanied by a discreet but long-lasting sparkling foam.



## FEHÉR BOROK / WHITE WINES

Boyki János Egri Csillag  
száraz/dry

0,75 l 4990,-  
1,5 dl 1490,-

Ebben a borban a királyleányka, a sauvignon blanc, a hárslevelű és a rajnai rizling szőlőfajták egymást kiegészítve hozzák a legjobb tulajdonságaikat. Az illatában érett gyümölcsök, főként fehér húsú barack és körtés, enyhén virágporos jegyek.

In this wine, the grape varieties Királyleányka, Sauvignon Blanc, Hárslevelű and Rhine Riesling complement each other and bring their best qualities. The aroma is of ripe fruits, mainly white-fleshed peaches and pears, with slightly pollen notes.

Laposa Friss Olaszrizling  
száraz/dry

0,75 l 5990,-  
1,5 dl 1690,-

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

0,75 l 8990,-  
1,5 dl 1990,-

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.

Figla Sauvignon Blanc  
száraz/dry

0,75 l 10990,-  
1,5 dl 2490,-

A Figla Sauvignon Blanc, ez a kiváló száraz fehérbor a neves Balatonfüred-Csopaki borvidékről származik. Friss, szinte harsány karaktert kínál, jellegzetes zöld fűszeres jegyekkel és hangsúlyos fajtajelleggel.

Figla Sauvignon Blanc, this excellent dry white wine comes from the renowned Balatonfüred-Csopak wine region. It offers a fresh, almost shrill character, with characteristic green spicy notes and a pronounced varietal character.



## ROZE BOROK / ROSE WINES

Pastor Rosé  
száraz/dry

0,75 l 5990,-  
1,5 dl 1690,-

Világos hagymahéj szín jellemzi. Illata igen intenzív, gazdag, benne rózsza, 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.

Riczu Villányi Rosé  
száraz/dry

0,75 l 5990,-  
1,5 dl 1690,-

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, kacsza 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.



## DESSERT BOR / DESSERT WINE

Simkó Tokaji Aszú 3 puttonyos  
édes/sweet

0,5 l 13990,-  
1 dl 2890,-

A Tokaj-hegylajai borvidék legismertebb és egyben a legkedveltebb desszertbora. Készítése több évszázados múltra nyúlik vissza. Szemenként válogatott, aszúsodott szőlőszemek feldolgozásából származik. Illata, íze tokaji nemes borok minden eleganciáját magán hordozza.

It is the best known and also the most popular dessert wine of the Tokaj Mountains wine region. Its production goes back several centuries. It comes from the processing of selected, dried grapes. Its smell and taste carry all the elegance of Tokaj noble wines.



## VÖRÖS BOROK / RED WINES

### Gere Attila villányi Merlot

száraz/dry

0,75 l 9990,-

1,5 dl 2190,-

Közepesen testes zamatgazdag tétel, finom hordófüszerekkel a háttérben. Illatában már érett gyümölcsjegyeket mutat, szilva és meggy mellett kicsi vanília és fahéj is megjelennek.

Medium-bodied, rich in flavor, with fine barrel spices in the background. The aroma shows ripe fruit notes, in addition to plums and cherries, a little vanilla and cinnamon also appear.

### Tóth Ferenc Egri Bikavér Superior

száraz/dry

0,75 l 10990,-

1,5 dl 2490,-

Középmély téglavörösbe hajló színű bor. Lekvárosság, étcsokoládé, fűszerpaprika illata jut róla eszünkbe. Ízében fekete gyümölcsök, ribiszke, szeder társul ezekhez.

A medium-deep brick red wine. It brings to mind aromas of jam, dark chocolate, and spicy paprika. The taste is accompanied by black fruits, currants, and blackberries.

### Pastor Cabernet Sauvignon

száraz/dry

0,75 l 11990,-

1,5 dl 2690,-

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 full-bodied elegant red wine with a distinctive flavour on the palate that is so characteristic of this variety.

### Villányi Carissimae Cuvée

száraz/dry

0,75 l 16990,-

A cuvée klasszikus bordói házasítás: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon és Merlot alkotják a gerincét. Illatában fekete ribizli, érett szeder, fekete cseresznye, dohány, étcsokoládé és finom fűszeresség bontakozik ki.

The cuvée is a classic Bordeaux blend: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Merlot form the backbone. Its aroma reveals blackcurrant, ripe blackberry, black cherry, tobacco, dark chocolate and delicate spice.



## HÁZI LIMONÁDÉK / HOME MADE LEMONADES

	0,3 l	0,5 l
Citromos/Lemon	990,-	1690,-
Narancsos/Orange	990,-	1690,-
Epres/Strawberry	990,-	1690,-
Mangós/Mango	990,-	1690,-
Grapefruitos/Grapefruit	990,-	1690,-
Bodza/Elderflower	990,-	1690,-
Cukormentes limonádék / Sugarfree Lemonades:		
Eper/Passion Fruit	990,-	1690,-



## ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK / VIRGIN COCKTAILS

### Virgin Mojito

Jéghideg frissítő koktéll lime-mal és mentával.

A traditional refreshing cocktail with mint, lime and ice.

2290,-

### Virgin Strawberry Mojito

Egyszerűen tökéletes: menta, lime és eperpüré.

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

2290,-

### Fruit Punch

Ananászlé, narancslé és áfonyalé tökéletes összhangja.

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

1990,-

### Ginger Lemonade

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

Sprite, jasmine syrup, lime and pickled ginger.

2290,-

### Nihon Lemonade

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

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

2290,-

### Japanese Cherry Lemonade

A narancs, citrom, lime és cseresznye frissítő harmóniája.

Refreshing harmony of lemon, lime, orange and cherry.

2290,-

### Coco Jambo

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

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

2490,-

ALKOHOLMENTES  
NON ALCOHOLIC



## ÜVEGES ÜDÍTŐK / BOTTLED SOFT DRINKS

Coca Cola	0,25 l	890,-
Coca Cola Zero	0,25 l	890,-
Sprite	0,25 l	890,-
Fanta	0,25 l	890,-
Ginger Ale	0,25 l	890,-
Tonic Water	0,25 l	890,-
Fuze tea barack, citrom / peach, lemon	0,25 l	890,-



## GYÜMÖLCSLEVEK / JUICE

Cappy Alma, narancs, ananász, őszibarack, áfonya	0,1 l	490,-
Cappy Apple, Orange, Pineapple, Peach, Cranberry		



## ÁSVÁNYVIZEK / MINERAL WATER

Naturaqua szénsavmentes/still	0,33 l	790,-
Naturaqua szénsavas/sparkling	0,33 l	790,-
Acqua Panna szénsavmentes/still	0,25 l	990,-
Sanpellegrino szénsavas/sparkling	0,25 l	990,-
Naturaqua szénsavmentes/still	0,75 l	1390,-
Naturaqua szénsavas/sparkling	0,75 l	1390,-
Acqua Panna szénsavmentes/still	0,75 l	1790,-
Sanpellegrino szénsavas/sparkling	0,75 l	1790,-



## KÁVÉK / COFFEE

Espresso	790,-
Cappuccino	990,-
Hosszú kávé / Long Coffee	790,-
Café Latte	1190,-
Melange	1290,-
Jeges kávé / Iced Coffee	2190,-
Ízesített Jeges Kávé / Flavoured Iced Coffee	2490,-
Eper, mangó, kókusz / strawberry, mago, coconut	

Kávénk kérhetőek koffeinmentes változatban is!



## TEAKÜLÖNLEGESSÉGEK 0,5 l TEA POT 0,5 l

Japanese Bio Sencha 1390,-  
Jól kiegyensúlyozott sencha tea enyhén fanyar ízzel.  
Well-balanced sencha, with refreshing flavour.

Ginger Sencha 1390,-  
Fűszeres zöld tea gyömbérdarabokkal.  
Green tea with pieces of ginger and spices.

Genmaicha 1390,-  
Tradicionális teakeverék pirított rizsszemekkel.  
Japanese green tea Sencha with rice.

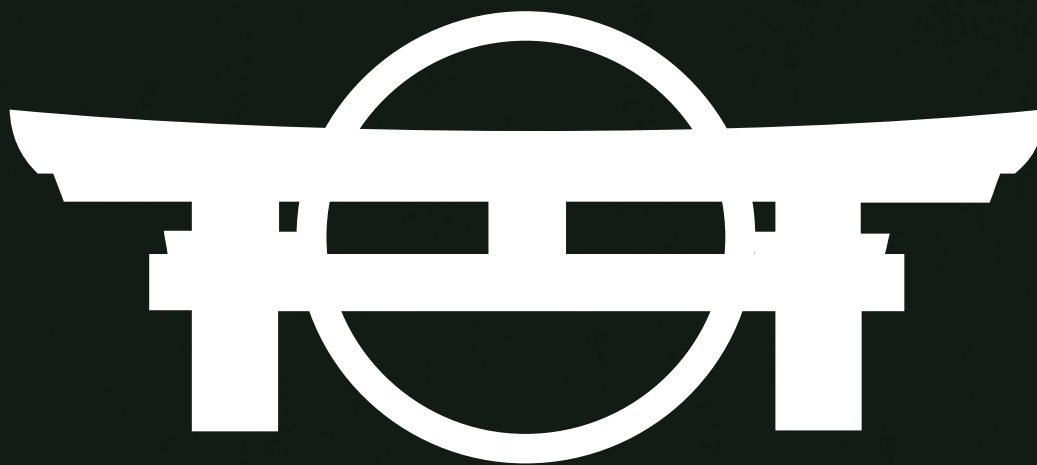
Cha-cha-cha 1390,-  
Indiai zöld tea almadarabokkal és koriandermaggal ízesítve.  
Green tea with green apple pieces.

Japanese Cherry 1390,-  
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 1290,-  
Tradicionális, forró matcha tea.  
Traditional form of matcha tea with hot water.

Matcha Latte 0,2 l 1690,-  
Forró matcha tea tejjel.  
Steamed milk topped with matcha tea.

Ízesített Matcha Latte 0,2 l 2490,-  
/ Flavoured Matcha Latte  
Eper, mangó vagy kókusz.  
Strawberry, mago or coconut.



PLANET  
SUSHI

