

*****NEALKOHOLICKÝ

Coca-Cola 330ml 59 Kč

Coca-Cola zero 330ml 59 Kč

Kinley Ginger Ale 250ml 59 Kč

Römerquelle nesycená/ sycená 330ml 59 Kč

Römerquelle nesycená/ sycená 770ml 79 Kč

Cappy jablko/ multivitamin 250ml 59 Kč

Karafa Vody 1L 79 Kč

*****DOMÁCÍ LIMONÁDA 450ml

Maracuja 89 Kč

Citron 89 Kč

Zázvor 89 Kč

Malina 89 Kč

Orange spritz 99 Kč (pomeranč, limetka, grenadina, soda)

Hibiscus sunrise 109 Kč (pomeranč, maracuja, ibiškový čaj, citron, soda)

*****LEDOVÝ ČAJ

Liči 89Kč

Mango 89 Kč

Yuzu 89 Kč

Orange Sky (modrý čaj, pomeranč, citron) 109 Kč

Sunny peach blend (černý čaj, pomeranč, broskev, citronová tráva, citron) 109 Kč

*****ČAJ

konvička čaje 500ml-129 Kč / hrnek čaje 200ml 79 Kč

Jasmín

Sencha

Genmaicha

Zázvor

Yuzu

Meshi čaj (černý čaj, citron, pomeranč, badyán, skořice, rozmarýn) 139kč

*****KÁVA

Espresso 59 Kč

Cappuccino 79 Kč

Matcha Latte 109 Kč

Iced Matcha Latte 119 Kč

Iced Matcha Mango Latte 149 Kč

Cafefin se salkem 79 Kč

*****PIVO

Pilsner 330ml/500ml 59 Kč /69 Kč

Kirin lahvové 330ml 79 Kč

Asahi lahvové 330 ml 79 Kč

Nealkol pivo Kirin lahvové 330ml 69Kč

*****VÍNO PO SKLENICCE

De BERNARD prestige prosecco Doc 100ml 129 Kč

-----Bílé

COLLE CORVINANO Pinot grigio 150ml 129 Kč

FOSCHE Piemonte Chardonay 150ml 139 Kč

-----Ružové

BURDI rosato Duca Carlo Guarini 150ml 139 Kč -

-----Červené

EMPORIUM Primitivo Di Manduria 150 ml 139 Kč

Pro více informací o lahvích alkoholu obraťte se na naše číšníky/servírky.

*****KOKTEJL

Meshi Samurai 100ml 139 Kč (sake, liči liqueur, limetka, grenadina)

Gin Tonic 250ml 149 Kč (Roku gin, limetka, tonic)

Cuba Libre 250ml 149 Kč (rum, cola, limetka)

Mojito mint lemon 350ml 169 Kč (rum, limetka, cukr, máta, soda)

Mojito maracuja 350ml 169 Kč (rum, limetka, maracuja, cukr, máta, soda)

Aperol spritz 350ml 159 Kč (prosecco, aperol, pomeranč, soda)

Sunrise bramble 350ml 189 Kč (gin, ananas, pomeranč, černý rybíz, soda)

Lavender gin crush 350ml 189 Kč (gin, lavender, modrý čaj, limetka, citron, soda)

Piña Colada 280ml 159 Kč Rum, smetana, kokos, ananas

***** APERITIV

Campari 60ml 79 Kč

Japonské Saké 120ml 159 Kč

Umeshu švestkové víno 120ml 159 Kč

DESTILÁT

Finlandia vodka 40ml 79 Kč

Nikka coffey vodka 40ml 159 Kč

Eiko vodka 40ml 159 Kč

Bombay sapphire gin 40ml 99 Kč

Roku gin 40ml 119 Kč

Nikka coffey gin 40ml 179 Kč

Havana rum 40ml 99 Kč

Naga anggur rum 40ml 169 Kč

Ryoma rum 40ml 189 Kč -

Jack daniels 40ml 99 Kč

Enso 40ml 169 Kč

Nikka From the Barrel 40ml 189 Kč

Nuoc lam 2 trang:

Trang 1: Nealko, limonáda, ledový čaj, káva, čaj

Trang 2: chia 4 khu, víno a pivo o tren, ruou va koktaji o duoi

ANH : matcha va koktejl

Polévka

1. Miso: Japonská polévka ze sójových bobů, mořských řas, cibulky. (kuřecí, losos, tofu)
4,6 89kč-99kč-79kč
2. Mandu Guk: Korejská polévka z hovězího vývaru s Mandu knedlíčky, vejce, cibule, mrkev, cuketa, cibulky. 1,3,6,11 109kč
3. Tom Yum: Kyselo-jemně pikantní thajská polévka, žampiony, cuketa, mrkev, cherry rajčata, cibulky, koriandr (kuřecí, krevety) 2, 14 - 1 qua ot 89kč-99kč

4. Tom Yum Nam Khon : Kyselo-jemně pikantní thajská polévka s kokosovým mlékem, žampiony, cuketa, mrkev, cherry rajčata, cibulky, koriandr. (kuřecí, krevety) 4,7,8,14 -1 qua ot 99kč-109kč
5. Tom Kha gai: Thajská kokosová polévka s kuřecím masem, žampiony, cuketa, mrkev, cherry rajčata, cibulky, koriandr. 4,7,8 99kč

Note:

Chia ra thanh 2 phan (1+2 ghep 1 anh, 345 ghep 1 anh – giong trang sup cua Meshi)

Předkrm

1. Sake Tartar: Tatarák z lososa, avokádo, japonská majonéza, kaviár, cibulky. 1,3,4,6,11 219kč
2. Sake Tataki –5 ks : Zprudka opečený losos, salát, cherry rajčata, cibulky, ponzu omáčka, togarashi . 1,4,6,11 229kč
3. Maguro tataki –5 ks: Zprudka opečený tuňák, salát, cherry rajčata, cibulky, ponzu omáčka, toragashi. 1,4,6,11 249kč
4. Hotate Tataki –4 ks: Zprudka opčené mušle sv. Jakuba, salát, cherry rajčata, cibulky, ponzu omáčka, togarashi . 1,6,11,14 229kč
5. TakoYaki –4 ks: Tradiční japonské kuličky plněné s chobotnicí, zelí, cibulky, japonská majonéza , teriyaki omáčka, katsuoboshi. 1,2,3,4,6,14 139kč
6. Yaki Gyoza- 5 ks: Lehce osmažené taštičky plněné masem a zeleninou, ponzu omáčka, togarashi. 139kč
(kuřecí, krevety) 1,3,6,9,11
7. Yaki Gyoza Veggie 5 ks: Lehce osmažené taštičky plněné zeleninou, ponzu omáčka, togarashi. 1,3,6,9,11 hình lá 119kč
8. Fried Roll-2ks: Smažené závitky plněné vepřovým masem, skleněné nudle, mrkev, zelí, Jidášovo ucho, cibule, rybí sladkokyselá omáčka. 3,4 89 kč
9. Edamame: Vařené japonské sojové boby se solí. 6 89kč hình la

Note: chia ra 4 mon dau 1 anh (chon mon 1, 3) 4 mon sau 1 anh (chon ra 3 mon 5,6,9) - chia bo cuc cheo nhu emoi

*** Tempura

1. Ebi Tempura – 3ks: Smažené tygří krevety v tempuře, sladká sójová omáčka. 1,2,3,6 - 149kč

2. Ebi Furai - 3ks : Obalované tygří krevety v japonské strouhance, japonská majonéza, togarashi 1,2,3,6,11 149kč
3. Yasai Tempura -7ks: Smažené kousky zeleniny v tempuře, sladká sójová omáčka. 1,6 hình lá 139kč
4. Soft Shell Crab -100g: Smažený krab s měkkou skořápkou zabalený v tempuře, sladká sójová omáčka. 1,2,3,6 239kč
5. Tori Karaage- 5ks : Smažená kuřecí stehna marinovaná v zázvorové sójové omáčce, japonská majonéza, togarashi, limetka. 1,3,6,10,11 149kč

Note: anh 1,3,4,5

Salát: Všechny druhy omáček jsou domácí.

1. Duck Salad: Domácí salát s grilovanou kachnou, sezamový dresink, sójový dresink. 1,6,11 239kč
2. Salmon Teriyaki Salad : Domácí salát s grilovaným lososem, teriyaki omáčka, sójový dresink. 1,4,6,11 279kč
3. Shrimp Tempura Salad: Domácí salát se smaženými krevetami v tempuře, sezamový dresink, sójový dresink. 1, 2,6,11 239kč
4. Salmon Salad: Domácí salát s čerstvým lososem, sójový dresink, sezamový dresink, kaviár. 1, 2, 6, 11 229kč
5. Tuna Salad: Domácí salát s čerstvým tunákem, sójový dresink, sezamový dresink, kaviár. 1, 2,6,11 249kč
6. Avocado salad: Domácí salát s avokádem, sójový dresink, sezamový dresink. 1, 6,8,11 189kč
7. Chuka Wakame Salad 120g: Klasický marinovaný salát z mořských řas, sezamový dresink. 1, 6,11 99kč

Note: Chia ra bo cuc ziczac, 123 cho vao 1 anh (lay mon so 2), 567 1 anh (lay mon so 5), 8 1 anh rieng

Ramen-udon 1,3,6,11

1. Tonkotsu Ramen: Japonská nudlová polévka s vepřovým vývarem, vepřové chashu, pakchoi, kukuřice, bambusové výhonky, sójové klíčky, marinované vajíčko, cibulky, nori. 289kč

2. Spicy Tantan-Men: Japonská nudlová polévka s vepřovým vývarem, vepřový jemné pikantní tantan, pakchoi, kukuřice, bambusové výhonky, sójové klíčky, marinované vajíčko, cibulky, nori. hinh qua ot
289kč
3. Meshi Special Ramen: Japonská nudlová polévka s vepřovým vývarem, vepřové chashu, vepřový jemné pikantní tantan, pakchoi, kukuřice, bambusové výhonky, sójové klíčky, marinované vajíčko, houby shimeji, rajče, cibulky, nori. 309kč
4. Shoyu Ramen: Japonská nudlová polévka s kuřecím vývarem, grilované kuřecí stehno, pakchoi, kukuřice, bambusové výhonky, sójové klíčky, marinované vajíčko, cibulky, nori.
269kč
5. Tori Miso Ramen: Japonská nudlová polévka s miso vývarem, grilované kuřecí stehno, pakchoi, kukuřice, bambusové výhonky, sójové klíčky, marinované vajíčko, cibulky, nori.
279kč
6. Chashu Miso Ramen: Japonská nudlová polévka s miso vývarem, vepřové chashu, pakchoi, kukuřice, bambusové výhonky, sójové klíčky, marinované vajíčko, cibulky, nori.
279kč
7. Tori Nanban Udon: Udon nudle s teplým dashi, grilované kuřecí stehno, marinované vajíčko, pakchoi, cibulky. 289kč
8. Kamo Nanban Udon: Udon nudle s teplým dashi, grilované kachní prso, marinované vajíčko, pakchoi, cibulky. 319kč
Extra marinované vajíčko : 19kč

Note: Bo cuc ziczac, 123 1 anh (chon mon 3), 456 1 anh chon mon 5, 78 1 anh chon mon 8

Hlavní chod

Korejské speciality

1. Ori Bokkeum 200g: Restované kachní prso v pikantní omáčce, cuketa, mrkev, cibule, paprika, fazolové lusky, cibulky, rýže, sezam. 1,11 289kč hinh ot.
2. Bossam 220g: Korejský vařený vepřový bůček nakrájený na plátky , fazolová omáčka, salát, rýže, sezam, cibulky. 269kč 1,6,11

3. Jumulleok 200g: Zprudka restovaná hovězí vysoká roštěná marinovaná na plátky, sezamovo-česneková omáčka, česnek, salát, rýže, sezam. 359kč 1,6,11
4. Chicken Teriyaki: Kousky smaženého kuřecího masa, obalené ve směsi z pšeničné mouky a bramborového škrobu, teriyaki omáčka, rýže, sezam. 1,6,11 239kč

Note: bo cuc ziczac moi mon 1 anh

Ryžový pokrm:

1. Chahan: Smažená rýže, mrkev, pórek, edamame, fazolové lusky, kukuřice, cibule, vejce, smažené cibulky. 219kč, 229kč, 239kč, 209kč (grilované stehno kuřecí, hovězí, krevety, tofu) 1,2,3,4,6
2. Mongolian Beef: Restované hovězí kousky v těstíčku v lehce pikantní sojové omáčce, čili, cibule, lusky, jarní cibulky, rýže. 6 hinh ot
3. Satay Shrimps :Restované krevety v jemně pikantní omáčce, houby shimeji, cherry rajčata, limetkový list, galangal, citronová tráva, koriandr, čili, rýže. 2,4 259kč hinh ot
4. Thai Basil Duck: Pikantní restovaná kachní prsa, fazolové lusky, paprika, cibule, cuketa, čili, thajská bazalka, rýže. 269kč 4,6,11 hinh ot
5. Thai Basil Tofu: Pikantní restované tofu, fazolové lusky, paprika, cibule, cuketa, čili, thajská bazalka, rýže. 229kč 4,6,11 hinh ot
6. Chilli Cashew Chicken: Pikantní restované kuřecí maso, paprika, cibule, houby shimeji, kešu ořechy, čili, koriandr, rýže. 239kč 4,6,8,11,14 hinh ot
7. Chilli Cashew Tofu: Pikantní restované tofu, paprika, cibule, houby shimeji, kešu ořechy, čili, koriandr, rýže. 219kč 4,6,8,11,14 hinh ot

NOTE: Chia bo cuc 2phan.

Phan 1 Bo cuc doc mon 1,2,3: ten o tren anh o duoi

phan 2 Bo cuc ziczac 4,5 lay 1 anh mon 4, 6,7 lay 1 anh mon 6

KARI

1. Chiang Mai Udon : Udon nudle v jemném thajském kari, brokolice, mrkev, fazolové lusky, cuketa, cibule, paprika. *křupavé kuřecí maso, křupavá kachna, krevety.* 239 kc/249KC/239kc
2. Thai Curry: (Žluté/červené) Thajské kari s kokosovým mlékem, brokolice, mrkev, fazolové lusky, cuketa, lilek, thajská bazalka, rýže. hinh ot

(kuřecí, hovězí, krevety, krupavá kachna, grilovaný losos, tofu) 229kč, 249kč, 259kč,
259kč, 299kč, 229kč 1,2,4,6,7,11 xem lai

3. Chicken Katsu Kare: Japonské kari s křupavým kuřecím prsem ve strouhance, salát, rýže . 249Kč 1,3
4. Shrimp Katsu Kare: Japonské kari se 4 ks krevety obalovanými ve strouhance, salát, rýže . 279Kč 1,2,3

NOTE: bo cuc ziczac, chon 3 anh: anh 1 la mon 1 vit, anh 2 la mon 2 losos, anh 3 lay mon 3 ga)

TERIYAKI Restované zeleniny (brokolice, mrkev, cibule, cuketa, fazolové lusky, paprika, pórek) s domácí omáčkou teriyaki, rýže a maso podle výběru: 1,6,11

1. Grilovaná kuřecí stehna 200g
2. Grilovaný losos 200g
3. Křupavá kachna
4. Grilovaná kachní prsa 200g

NOTE: giong trang salat meshi lam 1 anh to

Restované Nudle

1. Yaki Udon: Japonské restované nudle, žampiony, mrkev, fazolové lusky, paprika, pórek, cuketa, cibulky, sezam. (grilované kuřecí stehno, kuřecí prsa, hovězí, krevety, tofu, pikantní kachní prsa, křupavá kachna) (Them hinh la cho tofu) 1,3,4,6,11
2. Japchae: Restované korejské skleněné nudle, mrkev, paprika, žampiony, pórek, cibule, vejce, sezam. (kuřecí /hovězí/ krevety /tofu) 1,3,6,11
3. Pad Thai: Restované thajské rýžové nudle, vejce, mrkev, pórek, sójové klíčky, arašídý, sušené čili, limetka. (kuřecí, hovězí, krevety, křupavá kachna, tofu) 1,3,4,5,6

Note: chia bo cuc zizac: moi mon 1 anh: Udon vit chien, Japchae bo, Padthai tom

Bun Pho Viet

1. Bun Bo Nam Bo: Restované hovězí maso, rýžové nudle, salát, okurka, mrkev, sójové klíčky, bylinky, sušené cibulky, arašídý, sezam, sladkokyselá rybí omáčka. 1,2,4,5,6,11
2. Bun Cha: Grilované vepřové maso, rýžové nudle, salát, okurka, mrkev, sójové klíčky, bylinky, sušené cibulky, sezam, sladkokyselá rybí omáčka. 1,2,4,5,6,11
3. Bun Nem: Smažené závitky plněné masem, rýžové nudle, salát, okurka, mrkev, sójové klíčky, bylinky, sušené cibulky, sezam, sladkokyselá rybí omáčka. 1,2,4,5,6,11
4. Bun Tofu: Restované tofu, rýžové nudle, salát, okurka, mrkev, sójové klíčky, bylinky, sušené cibulky, arašídý, sezam, arašídová omáčka. (Them hinh la) 1,6,11

5. Pho Ga: Tradiční vietnamská polévka s Pho nudlemi, kuřecí maso, cibulky, sojové klíčky, koriandr. 4 199kč
6. Pho Bo: Tradiční vietnamská polévka s Pho nudlemi, hovězí maso, cibulky, sojové klíčky, koriandr. 4 209kč
7. Pho Bo Tai Lan: Tradiční vietnamská polévka s Pho nudlemi, lehce opečené hověží maso, cibulky, sojové klíčky, koriandr. 4 219kč

NOTE: chia bo cuc 2 phan ziczac

Phan 1 mon 1,2,3,4 lay anh bun nem

Phan 2 mon 5,6,7 lay anh pho bo

Příloha

1. Rýže
2. Sushi rýže
3. Domácí salát
4. Batatové hranolky
5. Hranolky
6. Udon nudle

Poke Bowl

1. Salmon Bowl: Čerstvý losos, sushi rýže, wakame, edamame, avokádo, okurka, ředkev, japonská majonéza, teriyaki omáčka, kaviár, sezam. 1,4,6,11 losos /pálivý losos
2. Tuna Bowl: Čerstvý tuňák, sushi rýže, wakame, edamame, avokádo, okurka, ředkev, japonská majonéza, teriyaki omáčka, kaviár,sezam. tuňák/pálivý tuňák 1,4,6,11
3. Mama Bowl: Čerstvý losos, čerstvý tuňák, sushi rýže, wakame, edamame, avokádo, okurka, ředkev, japonská majonéza, teriyaki omáčka, kaviár, sezam. 1,4,6,11
4. Chicken Tempura Bowl : Křupavá kuřecí prsa, sushi rýže, wakame, edamame, avokádo, okurka, ředkev, salát, japonská majonéza, teriyaki omáčka, sezam. 1,6,11

5. Shrimp Tempura Bowl: Smažené krevety v tempuře, sushi rýže, wakame, edamame, avokádo, okurka, ředkev, salát, japonská majonéza, teriyaki omáčka, sezam. 1,2,6,11
6. Shrimp Garlic Bowl: Smažené krevety s česnekem, sushi rýže, wakame, edamame, avokádo, okurka, ředkev, salát, japonská majonéza, teriyaki omáčka, sezam. 1,2,6,11
7. Salmon Teriyaki Bowl: Smažený losos, sushi rýže, wakame, edamame, avokádo, okurka, ředkev, salát, japonská majonéza, teriyaki omáčka, sezam. 1,4,6,11
8. Tofu Veggie Bowl: Smažené Tofu, sushi rýže, wakame, edamame, avokádo, okurka, ředkev, salát, veganská teriyaki omáčka, sezam. 1,6,11 hình la

NOTE: Bo cuc ziczac, Nhom 1 la 123 lay anh 3, nhom 2 la 4567 lay anh 5, nhom 3 la anh tofu 8)

SUSHI MENU: Sójová omáčka i omáčka k sushi jsou domácí výroby

NIGIRI a SASHIMI

Nigiri: Plátek ryby či mořského plodu na kousku rýže bez řasy.

Sashimi: Samotný plátek ryby či mořského plodu bez rýže a řasy

1. Sake losos
2. Aburi Sake Flambovaný losos
3. Maguro tuňák
4. Aburi Maguro Flambovaný tuňák
5. Ibodai Flamovaná maslová ryba
6. Suzuki mořský vlk
7. Hotate mušle Sv. Jakuba
8. Ebi tygří krevety
9. Aburi Botan Ebi Sladké krevety
10. Unagi Grilovaný úhoř
11. Tako Chobotnice

NOTE_ 1 trang riêng – 2 anh 2 dia (1 sashimi 1 nigiri du cac loai ca) de Ziczag 2 phan. Phan ten 1 la 1 den 6, phan ten 2 la 7 den 11.

MAKI 6ks : Plátek ryby či mořského plodu zabalený v rýži a řase.

1. Sake losos
2. Sake Avokádo Maki losos s avokádem
3. Maguro tuňák
4. Ibodai maslová ryba
5. Ebi tygří krevety
6. Kappa Sezam okurky, sezam hinh la
7. Avokádo avokádo hinh la
8. Avokádo Sezam hinh la
9. Osinko nakládaná ředkev hinh la

URAMAKI: Suroviny zabalené v řase s rýží na vnějšku.

1. Sake To Avokádo losos, avokádo 169kc
2. Philly Sake To Avokádo losos, avokádo, philadelphia sýr 189kc
3. Red Philly losos, avokádo, philadelphia sýr, kavivár 199kc
4. Maguro To Avokádo tuňák, avokádo 189kc
5. Philly Maguro to Avokádo tuňák, avokádo, philadelphia sýr 199kc
6. Spicy Sake Pálivý losos, okurka 179kc
7. Spicy Maguro Pálivý tuňák, okurka 199kc
8. Ebiten Smažené krevety v tempuře, avokádo, majonéza, sezam 179kc
9. Unagi grilovaný úhoř, okurka, teriyaki omáčka, sezam 189kc
10. Sake Unagi Losos, grilovaný úhoř, teriyaki omáčka, sezam 209kc
11. Vegan Uramaki Avokádo, okurka, červená paprika, nakládaná ředkev, sezam. 159kc hinh la

NOTE_ maki va uramaki thanh 1 trang – bo cuc ziczac , phan 1 la maki lay anh maki losos, phan 2 uramaki lay anh

ABURI ROLL 8ks/8pcs flamovaný roll: Suroviny zabalené v řase s rýží na vnějšku, suroviny na povrchu jsou potaženy speciální omáčkou a lehce opáleny plamenem

1. Signature M/S Salmon uvnitř: pálivý losos, avokádo, okurka, krabí krém

Vně: Flamovaný losos, teriyaki omáčka, snow omáčka, pálivá majonéza, kaviár, kousky tempury

2. Signature M/S Foie Gras : uvnitř: grilovaný uhoř, flamovaný losos, pasta foie gras, avokádo, okurka

Vně: Grilovaný foie gras, kaviár, kousky tempury, teriyaki omáčka, pálivá majonéza

3. Spicy Sake Roll uvnitř : avokádo, okurka, krabí krém
vně: Flamovaný pálivý losos, snow omáčka, teriyaki omáčka, kaviár
4. Spicy Maguro Roll uvnitř : avokádo, okurka, krabí krém
Vně: Flamovaný pálivý tuňák, snow, omáčka, teriyaki omáčka, kaviár
5. Sake Ebiten Roll uvnitř: smažené krevety v tempuře, avokádo, okurka, krabí krém
Vně: Flamovaný palivý losos, snow omáčka, pink omáčka
6. Fantasy Roll uvnitř: pálivý losos, avokádo, okurka, krabí krém, philadelphia sýr
Vně: Snow omáčka, pálivá majonéza, teriyaki omáčka, kaviár, arare
7. Sake Aburi Roll uvnitř: avokádo, okurka, krabí krém
Vně: Losos, teriyaki omáčka, kaviár
8. Meshi Special Aburi Roll uvnitř: palivý losos, avokádo, okurka, krabí krém, philadelphia sýr
Vně: sushi krevety, snow omáčka, teriyaki omáčka, kaviáry, arare
9. Ebi Aburi Roll uvnitř: krevety v tempuře, avokádo, okurka, krabí krém
Vně : sushi krevety, snow omáčka, teriyaki omáčka, kaviár, arare

NOTE: chia bo cuc doc nhu Hatsu, duoi cung de 1 anh to gom 4 cuon 1258

FUSION ROLL 8ks: Suroviny zabalené v řase s rýží na vnějšku, na povrchu obalené surovinami a omáčkou

1. Philadelphia Roll uvnitř: smažený losos v tempuře, avokádo, okurka, philadelphia sýr
Vně: kaviár, snow omáčka, arare
2. Double Ebi Roll uvnitř: smažené krevety v tempuře, avokádo, okurka, krabí krém
Vně: tygří krevety , avokádo, snow omáčka
3. Rainbow Roll uvnitř: avokádo, okurka, krabí krém
Vně: Losos, tuňák, grilovaný uhoř, tygří krevety, mořský vlk, avokádo

- | | | |
|-----------------------|--|---|
| 4. Sunrise Roll | uvnitř: smažené krevety v tempuře, avokádo, okurka, philadelphia sýr | Vně: Losos, snow omáčka, pink omáčka |
| 5. Samuraj Roll | uvnitř: smažené krevety v tempuře, avokádo, okurka, krabí krém | Vně: grilovaný uhoř, avokádo, teriyaki omáčka, sezam |
| 6. Pink Roll | uvnitř: Losos, avokádo, okurka, krabí krém | Vně: losos, pinky omáčka, snow omáčka |
| 7. Nikolas Roll | uvnitř: palivý losos, avokádo, okurka, krabí krém | Vně: Losos, tuňák, snow omáčka |
| 8. Ruby Roll | uvnitř: tuňák, avokádo, okurka, krabí krém | Vně: tuňák, teriyaki omáčka, kaviár |
| 9. Skin Roll | avokádo, okurka, krabí krém | Vně: Losos, snow omáčka |
| 10. Chirashi Roll | uvnitř: losos, avokádo, okurka | Vně: Grilovaný Uhoř, losos, tuňák, mořský vlk, tygří krevety |
| 11. Dragon Roll | uvnitř: smažené krevety v tempuře, avokádo, okurka | Vně: Grilovaný uhoř, unagi omáčka, sezam |
| 12. Spider Man roll | uvnitř: smažené krevety v tempuře, avokádo, okurka | Vně: flamovaný losos , pálivá majonéza, snow omáčka, lanýžová salsa |
| 13. Salmon Twist Roll | uvnitř: Smažené krevety v tempuře, avokádo, mango | Vně: losos, snow omáčka, mangová omáčka |
| 14. French Kiss Roll | uvnitř: Smažené krevety v tempuře, avokádo, okurka, krabí krém, philadelphia sýr | Vně: tuňák, losos, kaviár, snow omáčka, teriyaki omáčka |
| 15. Amazon Roll | uvnitř: Smažené krevety v tempuře, losos, tuňák, avokádo | Vně: Avokádo, teriyaki omáčka, snow omáčka |
| 16. Veggie Roll | uvnitř: avokádo, mango, okurka, sushi rýže | Vně: Avokádo, teriyaki omáčka, sezam |

NOTE: chia 2 trang, bo cuc doc nhu hatsu, duoi cung de anh to

CALIFONIA 8ks: Suroviny zabalené v řase s rýží na vnějšku, na povrchu je obalené kaviárem

- | | | |
|---|---|-------|
| 1. Califonia Sake Roll | uvnitř: losos, krabí krém, avokádo, okurka
Vně: kaviár, snow omáčka | 279kc |
| 2. Califonia Maguro | uvnitř: tuňák, krabí krém, avokádo, okurka
Vně: Kaviár, snow omáčka | 299kc |
| 3. Califonia Roll | uvnitř: tuňák, losos, avokádo, okurka
Vně: Sezam, teriyaki omáčka, snow omáčka | 299kc |
| 4. Cali Ebi Tempura
philadelphia sýr | uvnitř: smažené krevety v tempuře, avokádo, okurka, krabí krém,
289kc
Vně: Sezam, snow omáčka | |
| 5. Pink Alaska
279kc | uvnitř: Losos, avokádo, philadelphia sýr
Vně : kaviár | |

TEMPURA ROLL 10ks: Smažená rolka v jemném japonském těstíčku.

- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Philly Tempura Roll 8ks | uvnitř: losos, philadelphia sýr, avokádo
Vně: Snow omáčka, teriyaki, omáčka, spicy majonéza omáčka,
sezam, kousky tempury |
| 2. Geisha Tempura Roll | uvnitř: pálivý losos, avokádo, okurka, krabí krém
Vně: snow omáčka, teriyaki omáčka, kaviár, arare |
| 3. Sake Tempura Roll | uvnitř: palivý losos, avokádo, okurka, krabí krém
Vně: Teriyaki omáčka, snow omáčka, kaviár, arare |
| 4. Maguro Tempura Roll | uvnitř: pálivý tuňák, avokádo, okurka, krabí krém
Vně: Teriyaki omáčka, snow omáčka, kaviár, arare |
| 5. Crunchy Roll | uvnitř: tuňák, losos, philadelphia sýr, avokádo
Vně. Teriyaki omáčka, snow omáčka, kaviár, arare |
| 6. London bridge | uvnitř: tuňák, losos, mořský vlk, avokádo, philadelphia sýr
Vně: bramborový posyp, sezamový dresink, sezam |

NOTE: Chia ziczac 2 phan 2 anh

SET SUSHI: Námi sestavené sety různých druhů a chutí.

- Sake Set: 14ks (pro 1 osobu) 5 nigiri sake, 6 sake maki, 3 sake sashimi
- Sake Maguro Set : 15ks (pro 1 osobu) 3nigiri sake, 2nigiri maguro, 3 maki sake, 3 maki tuna, 2 sake sashimi , 2 sashimi maguro
- Nigiri Set :10ks (pro 1 osobu) 2 sake, 2 maguro, 1 sake aburi , 1 ibodai, 1 suzuki, 1 botan ebi, 1 unagi, 1 hotate
- Sashimi Set : 15ks (pro 1 osobu) 3 sake, 3 maguro, 3 suzuki, 3 unagi, 3 ibodai
- Sashimi Special Set : 23ks (pro 1 osobu) 3 sake, 3 maguro, 3 suzuki, 3 unagi, 3 ibodai, 2 hotate, 3 botan ebi, 3 tako
- Maki Set : 18ks (pro 1 osobu) 6 sake maki, 6 maguro maki, 6 avokádo maki
- Sake Special Set : 33ks (pro 2 osoby) 8 califonia sake, 3 sake sashimi, 2 nigiri sake, 8 spicy sake roll, 6 sake maki, 6 philly sake uramaki
- Meshi Special Set: 64ks (pro 3-4 osoby) 3 sake nigiri, 2 maguro nigiri, 3 sake sashimi, 3maguro sashimi, 3 ibodai sashimi, 3 hotate sashimi, 3 unagi sashimi, 6 sake maki, 6 maguro maki, 6 philly sake uramaki, 8 Signature M/S salmon roll, 8 nikolas roll, 10ks geisha tempura roll
- Veggie Set: 21ks (pro 1 osobu) 6 avokádo maki, 6 oshinko maki, 6 kappa maki, 2 nigiri avokádo, 1 avokádo tataráček hinh la
NOTE: bo cuc doc giong meshi, 4 anh (set 3,4,6,7) hinh la

Dezert

- Matcha Ice Cream: Japonská zmrzlina zeleného čaje. 99Kč 7
- Mochi (Yuzu/ Sezam): tradiční japonské rýžové koláčky. 1,7,8,11 99Kč
- Ice Cream Mochi (mango/matcha): Japonské rýžové koláčky plněné zmrzlinou. 109Kč 1,7,8,11
- Crème Caramel: Lahodný pečený krém pudink s jemnou karamelovou krustou. 119Kč 3,7

Note: cho 1 trang: dezert bo cuc doc, 4 anh o duoi 4 ten.

***** Sledujte nás na našich sociálních sítí! trang cuoi them QR trang instagram, QR trang web , QR recenze, sdt**

***** trang thu 2: Logo, slogan((Ochutnej. Prožij. Spoj se. Chuť domova. Na vašem talíři), tieu su quan nhu tren trang web**

Slovo “Meshi” v Japonštině znamená
jídlo- a pro nás představuje chvíli
sdílení, radost a spojení.

V Meshi věříme, že dobré jídlo
spojuje lidi. . NAŠE KUCHYNĚ JE HARMONICKÝ SPOJENÍM
JAPONSKÉ ELEGANCE A AUTENTICKÝCH CHUTÍ ASIE –
JEDNODUCHÁ, POCTIVÁ, PŘIROZENÁ. Každý pokrm
připravujeme s péčí a srdcem,
abychom Vám přinesli jemné, hřejivé
a chuťově vyvážené zážitky, na které
budete rádi vzpomínat.

Co them trang cuoi them QR trang instagram, QR trang web , QR recenze o trang nay
nua

*** seznam alergenů je k dispozici u obsluhy ghi o cuoi trang dezert

*** mau nen menu la phong, mau nau, be

*** ten tat ca cac mon an deu viet hoa

*** Anh tran trang menu, khong co khung vien nhu menu EMOI

*** tinh lam sao, phan bo cuc de so trang la so chan de in

