



IZAKAYA TAPAS MENU • MADE FOR SHARING

FOR A FULL DEGUSTATION EXPERIENCE WE RECOMMEND 4 ITEMS PER PERSON • A BEAUTIFUL WAY TO TASTE ALL THE COLOURS OF JAPAN

SNACKS & BITES

EDAMAME sautéed soybean pods, nanami chilli powder 🌱	158
CAVI•ART seaweed caviar, yuzu guacamole, rice toast 🌱❤	288
DASHI MAKI & CAVIAR salmon caviar on Japanese omelette	298
BEEF TARTARE tenderloin, marinated yolk, tofu toast	388
EBI•ZANGI crispy shrimp in sweet & sour, yum-yum sauce	398

OMAKASE SELECTIONS

*Boutique degustation menus,
handpicked by our executive chef, Takeshi Ito, Tokyo.*

THE VEGAN DEGUSTATION edamame - cavi•art - shiitake•ninjin - sushi - spinach & truffle - nasu•dengaku	1 580
THE SEAFOOD DEGUSTATION edamame - ebi•zangi - shishito - sushi - shake•mentai - ika	1 780
THE CHEF'S DEGUSTATION edamame - wagyu tataki - red dragon - sashimi - mekajiki - lamb chops	2 580

FISH & SEAFOOD

KAISEN selection of panko fried fish with ponzu	368
IKA calamari & nori in a light crispy wrap	398
SHAKE•MENTAI grilled salmon and chilli caviar	438
RIKYU•TATAKI marinated tuna, sesame crust ❤	438
MEKAJIKI steamed swordfish with kumquat	478
JAPANESE CATCH OF THE DAY	MP

SALADS & VEGETABLES

SHIITAKE•NINJIN mushrooms, carrots, celery, ponzu, sesame 🌱❤	368
RED DRAGON organic dragon fruit, chayote, soy sprouts, shiso, red chard leaves, yuzu-miso dressing 🌱	348
NASU•DENGAKU sweet miso eggplant & walnuts, beetroot 🌱	338
TOFU au gratin with grilled vegetables and mushrooms 🌱	348
SHISHITO fried peppers & bok-choy, bonito flakes, seaweed ❤	358
SPINACH & TRUFFLE with soy milk sheet 🌱	378

JAPANESE WAGYU

A5 RIBEYE miso marinated and grilled 100g steak	1 980
TATAKI 50g served with ponzu	980
TACOS with wagyu mixed beef, miso and onion	778

MEAT

KARAAGE fried chicken legs, ginger, coriander-lemon-pepper & yuzu-kosho dips ❤	368
YAKITORI seared chicken skewers, soft boiled egg	368
OKINAWA SOKI grilled pork ribs, pineapple chilli chutney	358
TONKATSU fried pork fillet, sesame tonkatsu and curry dips	388
K•BALLS crispy duck meatballs, organic dragon fruit sauce	398
KAMO roasted duck breast, nanban and yuzu miso dips	398
LAMB CHOPS New Zealand lamb, walnut & chilli dip, soybean salsa	498
GYU•SANSHO beef fillet, daikon radish, Japanese pepper ❤	548
T-BONE STEAK 600g USDA, lemon-pepper and chilli-miso dips	2 288

SIDES

JAPANESE WHITE RICE	128
FORBIDDEN BLACK RICE	128
SOBA NOODLES	128
HOKKAIDO POTATOES	128
TARO & LOTUS Asian potato and lotus root ❤	128

DESSERTS

Too sweet to be on this page...

MP = MARKET PRICE | ❤ = SIGNATURE DISH | 🌱 = VEGAN



IZAKAYA TAPAS MENU • MADE FOR SHARING

PRO DOKONALÝ DEGUSTAČNÍ ZÁŽITEK DOPORUČUJEME 4 JÍDLA PRO KAŽDÉHO • SKVĚLÝ ZPŮSOB JAK OCHUTNAT VŠECHNY BARVY JAPONSKA

SNACKS & BITES

EDAMAME restované sojové lusky, nanami chilli koření 🍷	158
CAVI•ART kaviár z mořské řasy, yuzu guacamole, rýžový toast 🍷❤	288
DASHI MAKI & CAVIAR kaviár z lososa na japonské omeletě	298
EBI•ZANGI křupavé krevety, sladkokyselé glazé, yam-yam dip	388
BEEF TARTARE hovězí svíčková, marinovaný žloutek, tofu toast	398

OMAKASE SELEKCE

Degustační menu,
sestavená naším šéfkuchařem, Takeshi Ito.

VEGANSKÁ DEGUSTACE edamame - cavi•art - shiitake•ninjin - sushi - spinach & truffle - nasu•dengaku	1 580
SEAFOOD DEGUSTACE edamame - ebi•zangi - shishito - sushi - shake•mentai - ika	1 780
ŠÉFOVA DEGUSTACE edamame - wagyu tataki - red dragon - sashimi - mekajiki - lamb chops	2 580

RYBY & SEAFOOD

KAISEN výběr smažených ryb s ponzu	368
IKA kalamáry a nori v tenkém křupavém těstě	398
SHAKE•MENTAI grilovaný losos a chilli kaviár	438
RIKYU•TATAKI marinovaný tuňák se sezamovou krustou ❤	438
MEKAJIKI mečoun na páře s kumquatem	478
JAPONSKÁ RYBA DNE	MP

SALÁTY & ZELENINA

SHIITAKE•NINJIN houby, mrkev, celer, ponzu, sezam 🍷❤	368
RED DRAGON organické dračí ovoce, čajot, sojové výhonky, shiso, red chard listy, yuzu-miso dresink 🍷	348
NASU•DENGAKU sladké miso s lilkem a ořechy, řepa 🍷	338
TOFU zapečené s grilovanou zeleninou a houbami 🍷	348
SHISHITO smažené papričky a pak čoi, tuňákové vločky, řasa ❤	358
SPINACH & TRUFFLE špenát v listu ze sojového mléka, lanýž 🍷	378

JAPONSKÉ WAGYU

A5 RIBEYE miso marinovaný a grilovaný 100g steak	1 980
TATAKI 50g podávané s ponzu	980
TACOS s hovězím s wagyu, miso a cibule	778

MASO

KARAAGE smažená kuřecí stehýnka bez kosti, zázvor, koriandr-citron-pepř a yuzu-kosho dipy ❤	368
YAKITORI opečené kuřecí špízy, vajíčko naměkko	368
OKINAWA SOKI grilovaná vepřová žebra, ananasové chutney	358
TONKATSU smažená panenka, sezamový tonkatsu a kari dipy	388
K•BALLS smažené kachní kuličky, omáčka z dračího ovoce	398
KAMO pečená kachní prsa, nanban a yuzu-miso dipy	398
LAMB CHOPS novozélandské jehněčí kotletky, dip z vlašských ořechů a chilli, salsa ze sójových lusků	498
GYU•SANSHO svíčková, daikon ředkev, japonský pepř ❤	548
T-BONE STEAK 600g USDA, citron-pepř a chilli-miso dipy	2 288

PŘÍLOHY

JAPONSKÁ BÍLÁ RÝŽE	128
ZAKÁZANÁ ČERNÁ RÝŽE	128
SOBA NUDLE	128
HOKKAIDO BRAMBORY	128
TARO & LOTUS asijská brambora a lotosový kořen ❤	128

DEZERTY

Tak sladké, že se sem už nevešly...

MP = DNEŠNÍ CENA | ❤ = NAŠE CHLOUBA | 🍷 = VEGANSKÉ