



ELŐÉTELEK

EDAMAME Forrázott szójabab maldon sóval és friss citrommal	2390,-
SPICY EDAMAME Forrázott szójabab maldon sóval, szecsuaíni borssal és chili pelyhekkel keverve, friss citrommal	2690,-
CSIRKÉS-ZÖLDSÉGES GYOZA 5 db zöldséggel és csirkével töltött, pirított, autentikus japán tésztabatyu	3290,-
SAJTOS-ZÖLDSÉGES TAVASZI TEKERC Házi készítésű, sajtos-zöldséges tavaszi tekercs édes chili szósszal	2990,-
ROCK SHRIMP Sült, tempurázott rákfalatkák fokhagymás, csípős majonézbe forgatva, friss, vegyes salátán tálalva	4490,-
ZÖLDSÉG TEMPURA VÁLOGATÁS Vegyes, tempurázott zöldségválogatás (édesburgonya, gomba, pak choi, lótuszgyökér, kaliforniai paprika) teriyaki szósszal és házi fűszeres majonézzel	2990,-
PIKÁNS CSIRKEFALATOK Ropogós bundában sült fűszeres csirkemell falatok házi bazsalikomos majonézzel	3690,-
JAPANIKA CSIRKESZÁRNYAK Édes chili szósszal marinált csirkeszárnyak, ropogósra sütve, friss salátán tálalva	2990,-

SALÁTÁK

THAI MANGÓ SALÁTA Friss mangó, uborka, avokádó, répa, mungóbabcsíra, chilis-limeos szósszal	3990,-
TRUFFLE DAIKON Római saláta, jégcsapretek, színes retek mix, karalábé, szarvasgombás miso szósz	2590,-
PARIPARI GAN Grillezett chilis garnélarák nyárs, házi yuzu-s wasabi szósszal és kevert friss salátával	4590,-
JAPANIKA GARDEN SALÁTA Saláta mix, koktélparadicsom, sárgarépa, uborka, zöldhagyma, jégcsapretek választható feltéttel Választható feltét: csirkenyárs 1190,- garnélarák nyárs 2190,-	3290,-

LEVESEK

MISO Tradicionális japán leves tofuval, wakame algával és friss zöldhagymával	2590,-
BI-TU SHOUGA Gyömbéres édesburgonya krémleves, répával és kardamommal	2990,-
PHO Tradicionális vietnámi főétel leves, friss, roppanós zöldségekkel, ázsiai fűszerekkel, rizstészttával, korianderrel és választható feltéttel Választható feltét: csirkemell + 1190,- garnélarák + 2190,-	3690,-
TOM KHA Autentikus thai főétel leves csípős-savanykás ízjegyekkel, thai fűszerekkel, kókusztejjel, gombával, mungóbabcsírával, kaffir lime levéllel, citromnáddal és választható feltéttel Választható feltét: csirkemell + 1190,- garnélarák + 2190,-	2990,-

JAPANIKA SPECIALITÁSOK

SZEZÁMMAG KÉREGBEN SÜLT TONHAL STEAK Szezámag kéregben sült 120 grammos tonhal saku grillezett zöldségekkel, narancsos teriyaki szósszal	9990,-
TORIKATCHU Pankómorzásban sült csirkemell filé, párolt rizzsel friss zöldsalátával	5590,-
KÓKUSZOS CSIRKEMELL Csirkemell steak thai fűszerekkel, kókusz mártással, grillezett zöldségekkel és gőzölt rizzsel	5590,-
YAKITORI SATE Választható marinált csirkemell, tigrisrák, vagy vegyes nyársak,ogyoróvaj, kókusztejes vörös curry szósszal, friss snidlinggel, párolt rizzsel és vegyes salátával	5590,-
GRILLEZETT LAZAC STEAK 180 grammos norvég lazac steak grillezett zöldségágyon	9990,-

ÁZSIAI WOK KÜLÖNLEGESSÉGEK

JAPANIKA UDONKA Udon tészta káposztával, répával, gombával, mungóbab csírával, friss snidlinggel, korianderrel, fűszeres, fokhagymás szósszal csirke + 1190,- lazac + 2490,- rák + 2190,- tofu + 990,- marha + 2190,-	4 590,-
KASHEW CHICKEN Ropogós bundában sült, fűszeres csirkemell falatok édes szószban kesudióval és roppanós zöldségekkel, gőzölt rizzsel tálalva	5 990,-
PAD KA PAO Bélszíncsikok fűszeres szósszal, bazsalikommal, mentával, fokhagymával és gyömbérral összepirítva, sült rizzsel és tükörtőjással rétegezve	5 990,-
CHANG MAI Udon tészta vörös curryvel, kókusztejjel, piros kaliforniai paprikával, gombával, snidlinggel,ogyoróval és korianderrel csirke + 1190,- lazac + 2490,- rák + 2190,- tofu + 990,- marha + 2190,-	5 990,-
JAPANIKA PAD THAI Tradicionális thai rizstészta étel tojással, répával és snidlinggel, mungóbab csírával,ogyoróval és korianderrel tálalva csirke + 1190,- lazac + 2490,- rák + 2190,- tofu + 990,- marha + 2190,-	4 290,-
CHIKIN PAI Ropogós bundában sült fűszeres csirkemell falatok chilis-fokhagymás szószba forgatott, grillezett shiitake gombával, pak choi-jal, újhagymával	4 690,-

POKE BOWLOK

JAPANIKA POKE BOWL Sushi rizs, retek mix, mangó, sárgarépa, mungóbabcsíra, kígyóuborka, avokádó, jégсалáta Választható feltét: lazac + 2190,- rák + 2190,- tonhal + 2190,- Választható öntetek: ponzu bazsalikomos majonéz garden saláta öntet	2 990,-
--	---------

KÁVÉK & TEÁK ∞ COFFEE & TEA

KÁVÉ / COFFEE

ESPRESSO	890,-
RISTRETTO	890,-
DOPPIO	1390,-
ESPRESSO MACHIATO	990,-
AMERICANO	1090,-
CAPPUCCINO	1190,-
CAFFE LATTE	1290,-
MELANGE	1490,-
FLAT WHITE	1290,-

*italainkat növényi tejjel is elkészítjük (400 Ft)

*alternative milks are available (400 HUF)

ÍZESÍTETT LATTÉK FLAVORED LATTES

1690,-

KÓKUSZ COCONUT
MAKADÁMDIÓ MACADAMIA
VANÍLIA VANILLA
CUKORMENTES MOGYORÓ SUGARFREE HAZELNUTS

HIDEG KÁVÉKÜLÖNLEGESSÉGEK COLD COFFEE SPECIALTIES

PINK ESPRESSO TONIC	2690,-
Házi jég hideg kávékülönlegességünk rebarbarás-málnás tonikkal, friss espressoval és narancshéjjal Homemade, ice cold coffee with rhubarb-raspberry tonic and fresh orange peel	

COFFEE ARANCA	2690,-
Házi jég hideg kávékülönlegességünk 100%-os narancslével, friss espressoval, szárított narancskarikával Homemade, ice cold coffee with 100% orange juice, fresh espresso, dehydrated orange slice	

ALKOHOLOS KÁVÉKÜLÖNLEGESSÉGEK ALCOHOLIC COFFEE SPECIALTIES

ÍR KÁVÉ IRISH COFFEE	3590,-
Americano ír whiskey-vel, tejszínnel és szerecsendióval Americano with irish whiskey, fresh cream and nutmeg	

MEXIKÓI KÁVÉ MEXICAN COFFEE	3590,-
Americano tequilával, tejszínnel, narancshéjjal Americano with tequila blanco, fresh cream, orange zest	

KARIBI KÁVÉ CARIBBEAN COFFEE	3590,-
Americano karibi fűszeres rummal, tejszínnel, szerecsendióval Americano with Caribbean spiced rum, fresh cream and nutmeg	

TEA

DILMAH EXCEPTIONAL SELECTION

1490,-

GENTLE MINTY GREEN TEA
FRAGRANT JASMINE GREEN TEA
CEYLON GREEN TEA
LIVELY LIME AND ORANGE FUSION
PURE CHAMOMILE FLOWERS
ELEGANT EARL GREY
ACAI BERRY, POMEGRANATE AND VANILLA
ELDERFLOWER AND APPLE INFUSION
NATURAL INFUSION OF BLUEBERRY
BLOOD ORANGE AND EUCALYPTUS
BERRY SENSATION
CEYLON SPICE CHAI
FRESH MINT

JAPANIKA

SUSHI BAR



Cím: 1051 Budapest, Szent István tér 11. / Áraink forintban értendők, a számla végösszege

15% szervízdíjat tartalmaz. / Üzemeltető: Japánika Hungary Vendéglátó Kft.

Üzletvezető: Somogyi Kinga / Allergénekről érdeklődjön felszolgálóinknál! / Telefonszám: +36-1-613-1508

Nyitva: H-V 11:30-24:00 / 1 Euro = 350 HUF



KOKTÉLOK / COCKTAILS

ABSOLUT JAPANIKA 4290,-

Absolut Blue vodka, Kwai Feh licsilikőr, limelé, bodzaszirup, licsilé, áfonyalé
Absolut Blue Vodka, Kwai Feh lychee liqueur, lime juice, elderflower syrup, lychee juice, cranberry juice

ASIAN PORNSTAR 4290,-

Absolut Blue vodka, Kwai Feh licsilikőr, maracujapüré, almálé, limelé, vaníliaszirup, prosecco
Absolut Blue Vodka, Kwai Feh lychee liqueur, passion fruit pureé, apple juice, lime juice, vanilla syrup, prosecco on the side

NIGAI AI (FANYAR SZERELEM) 4 290,-

Beefeater gin, Choya Yuzu, kaffir lime levél, ananászlé, citruslé
Beefeater gin, Choya Yuzu, kaffir lime, pineapple juice, citrus juice

KIMONO 4590,-

Beefeater gin, erdeigyümölcs püré, friss szeder, Choya 3 yrs, natural joghurt likőr, ananászlé, vanília
Beefeater gin, forest fruit pureé, fresh blackberry, Choya 3 yrs, natural yoghurt liqueur, pineapple juice, vanilla

LYCHEE MARTINI 4290,-

Absolut Blue vodka, Kwai Feh licsilikőr, licsi püré, bodzaszirup, citruslé, licsilé
Absolut Blue Vodka, Kwai Feh lychee liqueur, lychee pureé, elderflower syrup, citrus juice, lychee juice

ENDLESS LOVE 4190,-

Absolut Blue vodka, Licor 43, házi superjuice, eperpüré, joghurt likőr, almálé, kókuszszirup
Absolut Blue vodka, Licor 43, homemade superjuice, strawberry pureé, natural yoghurt liqueur, apple juice, coconut syrup

ASIAN SUMMER SOUR 3990,-

Bacardi Spicy rum, maracujapüré, házi vaníliaszirup, házi superjuice, ananászlé, csokoládé bitter, csipet só
Bacardi Spicy rum, passionfruit pureé, homemade vanilla syrup, homemade superjuice, pineapple juice, chocolate bitter, pinch of salt

SUMMER DATE 4590,-

Beefeater gin, házi superjuice, házi mentaszirup, Italic Bergamot likőr, eperpüré, friss menta, barack keserű, örölt szerezcsendió, szóda
Beefeater gin, homemade superjuice, homemade mint syrup, Italic bergamot liqueur, strawberry pureé, fresh mint, peach bitter, nutmeg, top of soda

IBA Standard, klasszikus koktélok kérésre, készlet függvényében örömmel elkészítjük.
 IBA Standard classic cocktails are available upon request, based on our current stock.

GIN & TONIC

PINKY GT 4990,-

Beefeater Pink gin, lime, szőlő, Fever Tree mediterrán tonic
Beefeater Pink gin, fresh lime, grape, Fever Tree mediterranean tonic

KI NO GT 5990,-

Ki No Bi gin, szárított grapefruit, borókabogyó, zöld alma, Fever mediterrán tonic
Ki No Bi gin, dehydrated grapefruit, juniper berry, granny smith apple, Fever Tree mediterranean tonic

GEE TEA 5790,-

Ki No Tea gin, málna, kaffir lime levél, Fever Tree rebarbarás és málnás tonic
Ki No Tea gin, raspberry, kaffir lime leaf, Fever Tree rhubarb and raspberry tonic

SCHWARTZWALD TONIC 5790,-

Monkey 47 gin, feketeszeder, narancs, szecsuaí bors, Fever Tree indián tonic
Monkey 47 gin, blackberry, orange, sechuan pepper, Fever Tree indian tonic

HENDRICK'S GT 4990,-

Hendrick's gin, Fever Tree indián tonic, uborka, rózsabors
Hendrick's gin, Fever Tree indian tonic, cucumber, pink pepper

SUNTORY GT 5990,-

Roku Suntory gin, szecsuaí bors, perzsarózsza, szárított citrom, Kinley tonic
Roku Suntory gin, sechuan peppers, persian rose petals, dehydrated lemon, Kinley tonic

LIMONÁDÉK / LEMONADES



Eper - bazsalikom 1890,-
Strawberry - basil

Licsi - kókusz 1890,-
Lychee - coconut

Alma - meggy 1890,-
Apple - cherry

Klasszikus 1890,-
Classic

Ananász - yuzu 1890,-
 - kardamom
Pineapple - yuzu - cardamom

Uborka - bodza 1890,-
Cucumber - elderflower

CUKORMENTESEN ELÉRHETŐ VERZIKÉRT
 ÉRDEKLŐDJÖN A FELSZOLGÁLÓKNÁL!