

# Sushi

*Umjetnost dobrih zalogaja*



# Harmonija dalekog istoka

*Da li ste imali prilike da uživate u sushiјu? Bez obzira na to da li ste jedan od ljubitelja ili se tek spremate da ga po prvi put probate, sigurno je da će vas povesti na raskošno putovanje u svijet autentične japanske kuhinje koja pažljivo kombinovane sastojke pretvara u savršeni sklad neodoljivih zalogaјa.*

*U osnovi, sushi se sastoji iz dva osnovna dijela – šarija i neta. Šari je skuhana i oblađena riža sa rižnim sirćetom, dok u net spadaju različiti dodaci, među kojima najčešće srećemo sirovu ribu ili morske plodove, ali i voće, povrće, kao i različite sosove i prelive.*

*Zato ne oklijevajte, već zaplovite u šaroliki svijet različitih vrsta sushiјa koje po autentičnim recepturama majstora japanske kuhinje sa velikom ljubavlju pripremamo za vas.*



# 鮓 Nigiri

*Umijeće jednostavnosti*

Za vas pripremamo:



## SAKE NIGIRI

(riža, losos, đumbir, vasabi)



## MAGURO NIGIRI

(riža, tuna, đumbir, vasabi)



## EBI NIGIRI

(riža, suježe očišćene kozice, đumbir, vasabi)

KOMADA U PORCIJI  
✖ 4

Pravougaoni komadi riže koji se oblikuju rukom i zahtijevaju najviše osjećaja, kao i posebnu vještinu. Nigiri se uvijek jede u jednom zalogaju, pri čemu nam svaki put dokazuje da se savršenstvo sushija krije u njegovoj jednostavnosti.

# 鮓 Sashimi

*Stvoren da bude poseban*

Za vas pripremamo:

## SAKE SASHIMI

(losos, krastavac, kiseli đumbir, wasabi)

## MAGURO SASHIMI

(tuna, krastavac, kiseli đumbir, wasabi)

KOMADA U PORCIJI  
✖ 6



# 鮓 Maki

*Užitak bez granica*

ROLNICA U PORCIJI



Rolnice obmotane norijem – presovanim algama koje na taj način drže strukturu šarija (riže) zajedno sa jednom namirnicom – tunom, lososom, avokadom, kozicama, krastavcem ili surimijem. Svaka od maki rolnica se siječe na šest komada te ima svoj prepoznatljiv okus, zahvaljujući kojem se svrstavaju u jednu od najpopularnijih vrsta sushija.

Za vas pripremamo:



## MAKI KANI SURIMI ROLLS

(riža, alge, surimi, kiseli đumbir, wasabi)



## MAKI AVOKADO ROLLS

(riža, alge, avokado, kiseli đumbir, wasabi)



## MAKI KAPPA ROLLS

(riža, alge, krastavac, đumbir, wasabi)



## MAKI MAGURO ROLLS

(riža, alge, tuna, đumbir, wasabi)



## MAKI SAKE ROLLS

(riža, alge, losos, kiseli đumbir, wasabi)



## MAKI EBI ROLLS

(riža, alge, kozice, kiseli đumbir, wasabi)

# 鮓 Futo maki

Savršenstvo dalekog istoka

ROLNICA U PORCIJI

⌚ X 10



Futo maki rolnice predstavljaju najveće rolnice koje su, kao i maki rolnice, sa spoljne strane obmotane presovanim algama, ali sa više sastojaka unutar same rolnice. Odlikuju se raskošnim i skladnim aromama za koje su zaslužne posebno odabrane namirnice.

Za vas pripremamo:



## FUTO MAKI TOKYO ROLLS

(riža, alge, krastavac, avokado, surimi, losos, kiseli đumbir, wasabi)



## FUTO MAKI KIMURA ROLLS

(riža, alge, avokado, hrskavi luk, losos, krastavac, kiseli đumbir, wasabi)



## FUTO MAKI SHRIMP ROLLS

(riža, alge, pohovane kozice, avokado, majonez, kiseli đumbir, wasabi)



## FUTO MAKI NAGASAKI ROLLS

(riža, alge, susam mix, losos, tuna, avokado, krastavac, kiseli đumbir, wasabi)



## FUTO MAKI EBI ROLLS

(riža, alge, kozice, avokado, krastavac, koktel sos, kiseli đumbir, wasabi)

# 鮓 California

Tajna raskošnog okusa

ROLNICA U PORCIJI



U osnovi ovog sushija su maki rolnice bez opne od presovanih algi koje se mogu praviti sa punjenjem od lososa, tune, surimija, kozica kao i raznih vrsta svježeg voća i povrća, ali i mlijekočnih proizvoda poput sira. Takođe, karakteristične su po tome što im je površina posuta pečenim miksom bijelog i crnog susama.

Za vas pripremamo:



## CALIFORNIA SAKE ROLLS

(riža, alge, susam mix, losos, avokado, krastavac, kiseli đumbir, wasabi)



## CALIFORNIA MAGURO ROLLS

(riža, alge, susam mix, avokado, krastavac, kiseli đumbir, wasabi)



## CALIFORNIA KANI SURIMI PHILADELPHIA ROLLS

(riža, alge, susam mix, surimi, krastavac, abc sir, kiseli đumbir, wasabi)



## CALIFORNIA EBI ROLLS

(riža, alge, susam mix, krastavac, avokado, kozice, kiseli đumbir, wasabi)

# Premium



*Harmonija  
posebnih aroma*

ROLNICA U PORCIJI

8



Priprema premium rolnica dosta je slična California rolnicama, ali je za razliku od njih, u pripremi dozvoljeno veće odstupanje od standarda i pravila pripreme sushija. Zahvaljujući tome, dobijaju se neodoljive varijacije koje širom svijeta osvajaju ljubitelje ovog specijaliteta.

Za vas pripremamo:



## PREMIUM IMA SUSHI ROLLS

(riža, alge, pohovane kozice, avokado, losos, IL sos, mayo tartuf sos, hrskavi luk, kiseli dumbir, wasabi)



## PREMIUM CRAZY ROLLS

(riža, alge, pohovane kozice, avokado, IL sos, hrskavi luk, kiseli dumbir, wasabi)



## PREMIUM VOLCANO ROLLS

(riža, alge, tuna, avokado, zeleni čili, IL sos, miso sos, kiseli dumbir, wasabi)



## PREMIUM SPICY TUNA ROLLS

(riža, alge, spicy tuna, spicy mayo, sirača, kiseli dumbir, wasabi)



## PREMIUM RAINBOW ROLLS

(riža, alge, abc sir, avokado, krastavac, losos, tuna, avokado, kiseli dumbir, wasabi)



## PREMIUM PHILADELPHIA ROLLS

(riža, alge, susam mix, abc sir, avokado, losos, kiseli dumbir, wasabi)



## PREMIUM SPICY SHRIMP ROLLS

(Riža, alga, pohovane kozice, kuhané kozice, avokado, spicy mayo sos, togarashi, kiseli dumbir, wasabi)



## PREMIUM SAKE SCALLION ROLLS

(Riža, losos, krem sir, mladi luk, kiseli dumbir, wasabi)



## PREMIUM TUNA TOGARASHI ROLLS

(Riža, tuna, avokado, chili paprika, susam mix, togarashi, kiseli dumbir, wasabi)



## PREMIUM VEGGIE ROLLS

(Riža, alga, krem sir, avokado, hrskavi luk, susam mix, kiseli dumbir, wasabi)