

NÁPOJE

Nealkoholické

Mattoni – jemně perlivá 0,33 l	60 Kč
Mattoni – jemně perlivá 0,7 l	95 Kč
Aquila – neperlivá voda 0,33 l	60 Kč
Aquila – neperlivá voda 0,7 l	95 Kč
Perrier – minerální voda 0,33 l	90 Kč
Perrier – minerální voda 0,75 l	150 Kč
Yuzu tonic – tonic s příchutí yuzu 0,15 l	75 Kč
Royal Crown Cola – 0,25 l	80 Kč
Domácí limonáda – 0,25 l	80 Kč
Ramune – japonský sycený nápoj 0,2 l	110 Kč

Pivo

Kirin – japonské čepované pivo 0,25 l	90 Kč
---------------------------------------	-------

Likéry a míchané nápoje

Choya – originál 0,1 l – japonské slivové “víno”	110 Kč
Choya – Kokuto 0,05 l – umeshu s rumem a černým cukrem	190 Kč
Midori-tonic 0,2 l – melounový likér, tonic, ovoce	190 Kč
Japan's GTI 0,19 l – Nikka coffey gin, yuzu tonic	330 Kč
Umeshu sparkling 0,25 l - umeshu, soda	140 Kč

Teplé nápoje

Tamaryokucha – velmi kvalitní zelený čaj, vhodný ke každému druhu jídla	190 Kč
Genmaicha – japonský zelený čaj s praženou rýží	120 Kč
Hojicha – pražený zelený čaj tradičně podávaný k jídlu s nízkým obsahem teinu	120 Kč
Jasmínový čaj	150 Kč
Káva – Nespresso	90 Kč
Čaj z čerstvého zázvoru	120 Kč

The genuine taste of JAPAN

JAPONSKÉ SAKE

Yamato Shizuku (Akita Seishu) 14,5%	4 cl - 110 Kč
Junmai ginjo, region Akita	0,18 l - 440 Kč
Shiroku Yuzushu (Nakajima) 8,5% – Junmai, sake s příchutí yuzu	4 cl - 160 Kč
Ninki Sparkling (Ninki) 7%, 0,3 l	790 Kč
Junmai ginjo, pref. Fukushima, šumivé sake	
Born Tokusen (Katoukichibee Shouten) 16%, 0,3 l	990 Kč
Junmai daiginjo, pref. Hyogo	
Katsuyama "Ken" (Katsuyama Supreme SAKE) 16%, 0,72 l	2990 Kč
Junmai ginjo, pref. Miyagi	
Ikekame Turtle red (Ikekame) 15%, 0,72 l	2990 Kč
Junmai daiginjo, pref. Fukuoka	
Masuizumi (Masuizumi) 16% 0,72 l	8990 Kč
Junmai daiginjo special, pref. Toyama	
Hakkaisan Snow aged sake (Hakkaisan) 15,5 %, 0,72 l	2990 Kč
Junmai daiginjo, reg. Niigata	
Dassai Beyond (Asahi Shuzo) 16%, 0,72 l	17 900 Kč
Junmai daiginjo, pref. Yamaguchi	
Dassai 23 (Asahi Shuzo) 16%, 0,72 l	4200 Kč
Junmai daiginjo, pref. Yamaguchi	
Dassai 45 (Asahi Shuzo) 16%,	0,72 l - 1890 Kč
Junmai daiginjo, pref. Yamaguchi	0,3 l - 790 Kč
Dassai Nigori 45 (Asahi Shuzo) 15%, 0,3 l	790 Kč
Junmai daiginjo nigori, pref. Yamaguchi	
Gassan Sasara Tsuki (Gassan Shuzo) 10,5%, 0,3 l	550 Kč
Junmai, pref. Yamagata	
Gassan no Yuki (Gassan Shuzo) 15,5%,	0,72 l - 690 Kč
Junmai ginjo, pref. Yamagata	0,3 l - 790 Kč
Kozaemon tokubetsu (Nakashima) 15,7%, Junmai, region Gifu	0,7 l - 1590 Kč
Kikusui (Kikusui shuzo) 15%,	0,7 l - 1690 Kč
Junmai ginjo, region Niigata	0,3 l - 750 Kč
Tamano Hikari (Tamano Hikari) 16,2%, 0,5 l	1690 Kč
Junmai daiginjo, region Kyoto	

VINNÝ LÍSTEK

BÍLÁ VÍNA

Riesling trocken, Christian Ress	890 Kč
0,75 l Rheingau – Německo, suché	1,5 dl – 190 Kč
Sauvignon blanc Petit Clos, Henri Bourgeois	1 045 Kč
0,75 l Marlborough – Nový Zéland, suché	
Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre, Domaine Servin	1445 Kč
0,75 l Bourgogne – Francie, suché	
Umathum Traminer	1345 Kč
0,75 l Burgenland, Frauenkirchen – Rakousko, suché	
Kerner – Köfererhof	1 345 Kč
0,75 l Südtiroler Brixen Eisackfaler – Itálie, suché	
Riesling Mineral Trocken, Schönleber	1 345 Kč
0,75 l Nahe – Německo, suché	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore, Misco, Tenuta di Tavignano	1 345 Kč
0,75 l Marche - Itálie, suché	
Grüner Veltliner, Federspiel, Emmerich Knoll	1 345 Kč
0,75 l Wachau - Rakousko, suché	

ČERVENÁ VÍNA

Château De Manissy	0,7 l - 890 Kč
0,75 l Cote du Rhone – Francie, suché	1,5 dl - 190 Kč
Château D'Arvigny	1 345 Kč
0,75 l Haut-Médoc, Bordeaux – Francie, suché	
Chianti Classico, Fattoria Ormanni, Gran Selezione	1 740 Kč
0,75 l Toskánsko - Itálie, suché	

The genuine taste of JAPAN

VINNÝ LÍSTEK

ŠUMIVÁ VÍNA A CHAMPAGNE

Prosecco Valdobbiadene BIO "IUS NATURAE" DOCG Millesimato, Brut 0,75 l Veneto - Itálie	1 240 Kč
Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG, Senior, Extra dry 0,2 l Veneto - Itálie	290 Kč
Le Brun Servenay, Brut 0,75 l Champagne - Francie	1 950 Kč
Eric Rodez - Blanc de Noirs, Extra Brut 0,75 l Champagne - Francie	1,5 l 3 400 Kč 2 800 Kč



The genuine taste of JAPAN

JAPONSKÁ WHISKY - 4 cl

Suntory Yamazaki Distiller's Reserve 43% alc. 490 Kč

Suntory Yamazaki zraje v sudech ze tří druhů dřeva: amerického, španělského a japonského dubu. Touto netradiční kombinací získává Whisky Suntory Yamazaki své ojedinělé vlastnosti.

Hakushu 12 Y.O. 43% alc. 950 Kč

Velmi unikátní kombinace chutí medu, citrusu, hrušky a zázvoru této jedinečné whisky

Chita Single Grain Whisky 43% alc. 390 Kč

Suntory Chita zraje v sudech ze tří druhů dřeva: amerického, španělského a japonského dubu. Touto netradiční kombinací získává své ojedinělé vlastnosti.

Hibiki Japanese harmony 43% alc. 490 Kč

Hibiki Japanese Harmony je směs japonských sladových a obilných whisky z Yamazaki, Hakushu a Chity.

Kirin Fuji-Sanroku 50% alc. 490 Kč

Fuji-Sanroku je sladší styl whisky s tóny z čokolády, vanilky a karamelu.

Nikka Taketsuru Pure Malt 43% alc. 420 Kč

Vyniká jemnou ovocnou chutí. Japonská whisky roku 2020 (Jim Murray's Whisky bible 2020)!!

Nikka Taketsuru 17 Y.O. 43% alc. 990 Kč

Jedná se o jednu z veleúspěšných míchaných whisky z řady Nikka Taketsuru, která je pojmenována podle zakladatele společnosti Masataka Taketsuru. Nejlepší míchaná whisky v letech 2012 a 2014

Nikka Taketsuru 21 Y.O. 43% alc. 1690 Kč

Taketsuru 21 Year Old Pure Malt je míchaná sladová whisky, která obsahuje produkci obou palíren. Nejlepší míchaná whisky v letech 2007, 2009, 2010, 2011.

Nikka from the barrel 51,4% alc. 390 Kč

Nikka from the barrel zraje v jedné použitých sudech po bourbonu a vyznačuje se perfektní vyvážeností stylu japonské whisky. Chuť je mírně nasládlá, kořeněná, s dubovými tóny.

The genuine taste of JAPAN

JAPONSKÁ WHISKY - 4 cl

SEZNAM VEŠKERÝCH OBSAŽENÝCH ALERGENŮ VÁM RÁDI PŘEDLOŽÍME
NA VAŠE PŘÁNÍ.

Balné 50 Kč , neúčtujeme při objednávce vyšší než 3000 Kč.

Rezervace 6 osob a více jsou řešeny formou individuální nabídky.

Rezervace držíme bez předchozí omluvy pouze 15 minut.

Poslední objednávka: 22:00 hodin, sushi 22:30

Provozovatel: Yamato REST s.r.o., Internacionální 1225/19, 165 00 Praha 6
IČO: 05306345, DIČ: CZ 05306345, Zodpovědná osoba: Marek Hora, 10. 6. 2022

