



*looking at the mountain sakura in mist
i miss a person who looks at the sakura.*

kino tsurayuki



TRÉŠNJIJIN CVET (JAP. 桜 SAKURA) VEĆ VEKOVIMA PREDSTAVLJA JEDAN OD NAJVAŽNIJIH SIMBOLA JAPANSKE I KINESKE KULTURE I SINONIM JE ZA BUĐENJE, ISTINSKU LEPUTU I PROLAZNOST. SAKURA VAM DONOSI TAKAV OSEĆAJ U BEOGRAD JER SMO ŽELELI DA OVO MESTO BUDE ISTINSKI IZVOR VAŠEG UŽIVANJA. PREPUSTITE SE SVIM ČULIMA I SEDITE ISPOD DRVETA GDE CVETA SREĆA.

**ČAROLIJA ĆE SAMA DA SE DESI.
DOBRODOŠLI.**

ZALOGAJI ZA DOBAR POČETAK



EDAMAME SA KRUPNOM MORSKOM SOLJU ILI SOJA U "SWEET CHILLI" SOSU	390,00
PROLEĆNE ROLNICE (B) MIX POVRĆA, ŠITAKI PEČURKE, PIRINČANE TANKE NUDLE SA SLATKO - LJUTIM SOSOM	390,00
GYOZA (B,G) KUVANE I PRŽENE KNEDLE PUNJENE SVINJETINOM I KUPUSOM SA PIKANTNIM PONZU SOSOM I MLADIM LUKOM	490,00
PILEĆI "SATAY" (B,G) GRILOVANI RAŽNJIC SA MARINIRANIM PILEĆIM FILEOM, 'HOMEMADE' SOS OD KIKIRIKIJA	750,00
EDAMAME SA SOLJU OD TARTUFA	550,00
TOST SA PASTETOM OD GAMBORA - NOVO HRSKAVI TOST SA PAŠTETOM OD GAMBORA, LICI, SLATKO LJUTI SOS	1400,00

STARTERI

VIJETNAMSKA SALATA SA SUSAMOM (A,B) MIX ZELENIH SALATA, ŠPARGLE, ŠARGAREPE, ČERI PARADAJZA U "HOMEMADE" SUSAM DRESINGU	690,00
MORSKA SALATA (A) MEŠAVINA MORSKIH ALGI, SA TOFU SIROM, KUMKVATOM I SAKURA CHEF DRESINGOM NA MIKSU SALATA	990,00
BRANCIN USUZUKURI (A) TANKO SEČENI FILETI BRANCINA SA MLADIM LUKOM, SUSAMOM, IKROM OD LOSOSA I PONZU SOSOM	1.200,00
HRSKAVI GAMBORI (A,D) FRITIRANE ROLNICE SA "BLACK TIGER" GAMBORIMA I JAPANSKI ČILI MAJONEZ	1.390,00
JUNEĆI TATAKI MARINIRANA JUNETINA SA CRNIM TARTUFIMA, BELIM LUKOM, ČERI PARADAJZOM I DRESINGOM OD SOJE I ULJA BELOG TARTUFA.	1.400,00
PATLIDŽAN U MISO SOSU (A,B) FRITIRANI PATLIDŽAN U SLATKOM 'MISO' SOSU	390,00
HAMACHI TIRADITO - NOVO TANKO SEČENI "HAMACHI" FILE SA SOSOM OD PERŠUNA I HALAPENJO PAPIRIKE	1.900,00
CEVICHE PAGAR - NOVO SVEŽ MARINIRANI PAGAR SA ČILJEM, CHERRY PARADAJZOM I PREMIUM KAVIJAROM OD JESETRE	2.100,00

TATAR BIFTEK (A) KOCKICE JUNEĆEG FILEA, PREPELIČIJE JAJE, CRNI TARTUF I DRESING OD SOJE I ULIJA BELIH TARTUFA	1.350,00
TUNA TATAKI (A) MARINIRANA "RARE" TUNA NA SALATI OD MORSKIH ALGI SA SUSAMOM I ČIPSOM OD BELOG LUKA	1.250,00
LOSOS TATAKI (A) LOSOS SA PODLOGOM OD TERIYAKI SOSA, SEGMENTIMA POMORANDŽE, LISTIĆIMA CRNOG TARTUFA, IKUROM I PONZO SOSOM	1.250,00
KOREANSKA "KIMCHI" TUNA (A) SLATKO LJUTA ZAČINJENA TUNA SA KOREANSKOM ČILI PASTOM, KIMČIJEM I PROBRANIM POVRĆEM	1.490,00
KINESKA SALATA OD HRSKAVE PAČETINE (A,G) MIX SALATA, ŠARGAREPA, CRNI LUK, PRAZILUK, HOISIN DRESING	950,00

SUPE

MISO (A) TRADICIONALNA JAPANSKA SUPA SA TOFU SIROM, MORSKIM ALGAMA I MLADIM LUKOM	390,00
TOM YUM KISELO LJUTA SUPA SA 'BLACK TIGER' GAMBORIMA, CHERRY PARADAJZOM, 'STRAW' PEČURKAMA, KORIJANDEROM I MLADIM LUKOM	650,00
THAI PILEĆA SUPA - NOVO AROMATIČNA SUPA OD KOKOSOVOG MLEKA I PILETINE SA PEČURKAMA I KINESKOM BLITVOM	650,00
WON TON SUPA (D) PILEĆA SUPA SA KNEDLAMA PUNJENA SVINJETINOM I GAMBORIMA	450,00

TEMPURA

HRSKAVE LIGNJE (A,D) FRITIRANE LIGNJE ZAČINJENE TOGARAŠI ZAČINOM, SA LAJMOM I LJUTIM MAJONEZOM	1.200,00
GAMBORI (A) "BLACK TIGER" GAMBORI, JAPANSKA REPA, ĐUMBIR SA BONITO TUNA SOSOM	1.200,00
KRALJEVSKI GAMBOR (A,D) KRALJEVSKI GAMBOR, AJSBERG SALATA I ČILI MAJONEZ	2.200,00

HRSKAVA KRABA SA MEKIM OKLOPOM (A,B) FRITIRANA KRABA SA KLICAMA, SVEŽIM KOKOSOM, SEGMENTIMA GREJPA I LAJMOM	2.200,00
TAKO (A,D) HOBOTNICA U TEMPURI SA LJUTIM JAPANSKIM MAJONEZOM	2.200,00
POVRĆE U TEMPURI FRITIRANO SEZONSKO POVRĆE	590,00

SUSHI NIGIRI 2 kom. (A)

AKAMI TUNA	490,00
HAMACHI ŽUTOREPA TUNA (YELLOWTAIL)	850,00
TENNEN SAN SA-MON LOSOS	490,00
SUZUKI BRANCIN	390,00
EBI SVEŽI SLATKI GAMBORI	490,00
HOTATE "SAINT JACQUES"	800,00
SHIME SABA UKISELJENA SKUŠA	550,00
TAKO HOBOTNICA	590,00
IKURA IKRA OD LOSOSA	1.200,00
TAMAGO DASHI (D) JAPANSKI OMLET	250,00
TORO - NOVO "BLUEFIN" TUNA	1.500,00

SUŠI MOŽE BITI PRIPREMJEN I ABURI STILOM

SASHIMI 6 kom.

AKAMI TUNA	1.200,00
HAMACHI ŽUTOREPA TUNA (YELLOWTAIL)	2.200,00
TENNEN SAN SA-MON LOSOS	1.200,00
SUZUKI BRANCIN	1.100,00
EBI SVEŽI SLATKI GAMBORI	1.100,00
HOTATE "SAINT JACQUES"	2.500,00
SHIME SABA UKISELJENA SKUŠA	850,00
TAKO HOBOTNICA	1.300,00
IKURA IKRA OD LOSOSA	2.000,00
TAMAGO DASHI (D) JAPANSKI OMLET	500,00
TORO - NOVO "BLUEFIN" TUNA	3.000,00



MAKI (A)

CALIFORNIA /8 KOM. (D) KRSTAVAC, MESO KRABE, AVOKADO, NARANDŽASTI "TOBIKO"	890,00
HRSKAVA KRABA /8 KOM. (D) HRSKAVA KRABA MEKOG OKLOPA, AVOKADO, MANGO, SUSAM, LJUTI JAPANSKI MAJONEZ	1.490,00
TUNA /8 KOM. (D) ZAČINJENA TUNA, TENKASU, MLADI LUK, LJUTI JAPANSKI MAJONEZ	980,00
LOSOS /8 KOM. (D,M) LOSOS I MESO KRABE, AVOKADO, KRSTAVAC, TENKASU I SOS OD JABUKE	890,00
HRSKAVE ROLNICE /6 KOM. (F) HRSKAVA KOZA LOSOSA, KREM SIR, TOGARASI ZAČIN	790,00
TUNA I KRABA / 8 KOM. (A,D) TUNA I KRABA SA SUSAMOVIM SEMENOM I KRSTAVCEM	980,00
DRAGON / 8 KOM. GAMBORI TEMPURA, LOSOS I AVOKADO, "TERIYAKI" SOS	1.150,00
TEMPURA /6 KOM. GAMBORI TEMPURA I KRSTAVAC SA "TERIYAKI" SOSOM	890,00
RAINBOW /8 KOM. (D) LOSOS, TUNA, BRANCIN, AVOKADO, JAPANSKI MAJONEZ SA VASABIJEM	1.200,00
MANGO /8 KOM. AVOKADO, BRANCIN "UNAGI", MANGO, MANGO PIRE I SAKURA SOS	980,00
SAKURA ROLNICA /8 KOM. (F) ŽUTOREPA TUNA, KREM SIR, KRSTAVAC	980,00
CROWN ROLNICA / 8 KOM. (D) LOSOS, AVOKADO, LJUTI JAPANSKI MAJONEZ, MORSKE ALGE	890,00
SAKANA ROLNICA / 8 KOM. (F) LOSOS, TUNA, FILADELFIJA SIR, NARANDŽASTI TOBIKO, TERIYAKI	1.400,00
SWEET SALMON ROLL / 8 kom. LOSOS, TUNA, ŠPARGLA, MANGO SOS, IKURA	1.490,00
SUSHI ZA PRIJATELJE	
SELEKCIJA 1/12 KOM.	1.600,00
SELEKCIJA 2/16 KOM.	2.650,00
SELEKCIJA 3/20 KOM.	2.800,00
SELEKCIJA 4/36 KOM.	4.900,00



PIRINAČ I NUDLE/WOK (A,B)

POVRĆE IZ WOKA SEZONSKO POVRĆE, SOJA SOS	490,00
KLICE I BROKOLI KLICE I BROKOLI U "OYSTER" SOSU	490,00
MEE GORENG (D) SINGAPURSKÉ NUDLE OD JAJA SA POVRĆEM, SAMBAL SOSOM I JAJEM NA OKO	690,00
INDONEŽANSKI "NASI GORENG" PIRINAČ SA PILETINOM, GAMBORIMA, MIKSOM POVRĆA I JAJETOM U DOMAĆEM LJUTOM SOSU OD GAMBORA	690,00
YAKI UDON JAPANSKE PRŽENE NUDLE SA LIGNJAMA I POVRĆEM U "SAKURA TONKATSU" SOSU	980,00
PIRINČANE NUDLE SA PILETINOM PRŽENE NUDLE, PILETINA, SOJINE KLICE, ŠPARGLE, MLADI LUK, SLATKA SOJA, SUSAMOVO ULJE	950,00
ZARU SOBA HLADNE JAPANSKE NUDLE OD HELJDE SERVIRANE SA SAKURA SOSOM, ĐUMBIROM I MLADIM LUKOM	600,00
PAD THAI (A,G) TRADICIONALNO PRIPREMLJENE TAJLANDSKE PIRINČANE NUDLE SA GAMBORIMA, SVEŽIM KLICAMA I INDIJSKIM ORAHOM	1.290,00
PIRINAČ SA POVRĆEM (D) PRŽENI PIRINAČ SA POVRĆEM I JAJIMA	290,00
PIRINAČ SA BELIM LUKOM (B) PRŽENI PIRINAČ SA JAJIMA I ČIPSOM OD BELOG LUKA	250,00
JASMIN PIRINAČ KUVANI PIRINAČ	200,00



RIBA I MORSKI PLODOVI

CRVENI "CURRY" SA GAMBORIMA ZAČINJENI CRVENI "CURRY", "BLACK TIGER" GAMBORI, KOKOSOVO MLEKO, KORIJANDER	1.700,00
SINGAPURSKI CHILLI GAMBORI (B) "BLACK TIGER" GAMBORI, KINESKA BLITVA, CRNI LUK U LJUTOM SAMBAL SOSU	1.600,00
"SAINT JACQUES" NA GRILOVANOM POVRČU (ŠPARGLE, TIKVICE, ŠITAKE PEČURKE) SA SLATKIM SAKURA SOSOM	2.700,00
HOISIN LOSOS (M) FILE LOSOSA SA DROBLJENIM CRNIM BIBEROM I ROZE BIBEROM, BOK ČOI, HOISIN SOS	1.290,00
MISO BRANCIN (A) SA ŠPARGLAMA, PRAZILUKOM, BOSIJJAK SOSOM	1.750,00
"TIGER" GAMBORI U KARIJU - NOVO "TIGER" GAMBORI U INDONEŽANSKOM KARIJU	1.800,00

MESA

HOISIN PILETINA SA POVRĆEM (B) PILEĆI FILE, ŠITAKI PEČURKE, MIX PAPIKA U HOISIN SOSU	850,00
SLATKO KISELA SVINJETINA (B) SVINJSKI FILE, MIX PAPIKA, ANANAS, KORIJANDER U "HOMEMADE" SLATKO KISELOM SOSU	950,00
GRILOVANI BIFTEK JUNEĆI FILE, ŠITAKE PEČURKE, ŠPARGLE I TERIYAKI SOS	1.600,00
BULGOGI (B) TRADICIONALNO KOREANSKO JELO: JUNEĆI FILE, SUSAM I BULGOGI SOS, "SHITAKE" PEČURKE SERVIRANO SA "LOLLO" SALATOM	1.750,00
JASMIN JUNEĆA REBRA - NOVO SPORO KUVANA OTKOŠTENJA JUNEĆA REBRA SA CRVENIM PIRINČEM, KAMENIM SEĆEROM I AROMATIČNIM ZAČINIMA	1.500,00

BIFTEK "TOBANYAKI"

JAPANSKI SPECIJALITET OD JUNEDEG FILEA SA ŠITAKE PEČURKAMA, CRNIM TARTUFIMA U TERIYAKI SOSU I ULJEM OD BELIH TARTUFA

1.700,00

"STIR FRY" PAČETINA SA SUŠENIM ČILIJEM I SEČUAN BIBEROM (B,D,G)

ĐUMBIR I PRAZILUK

1.600,00

SAKURA

SPECIJALITETI

"BLACK COD"

TERIYAKI "BLACK COD", LOTOSOV KOREN, KUMKVAT

4.600,00

TUNA SHIMEJI

MARINIRANA TUNA SA SHIMEJI PEČURKAMA I OČIŠĆENI EDAMAME

2.190,00

GRILOVANI KRALJEVSKI GAMBOR

SA SALSOM OD MANGA I KRASTAVCA, MARINIRAN U SAMBAL SOSU

2.950,00

"BLACK COD" SA TARTUFIMA

"BLACK COD" MARINIRAN U TARTUF DRESINGU, POSLUŽEN SA SEZONSKIM TARTUFIMA

5.200,00

BLACK COD" ROLNICA (A,G)

ŠPARGLE, "BLACK COD", AVOKADO, TERIJAKI SOS, MISO SOS, RUKOLA, SUSAM

2.950,00

TORO TUNA - NOVO

GRILOVANI TORO OD TUNE SA KAVIJAROM OD JESETRE I SOSOM OD "SHITAKE" PEČURAKA

4.800,00

DESERTI

"STICKY" PIRINAČ (A)

SLATKI PIRINAČ SA SVEŽIM MANGOM I KOKOSOVIM MLEKOM

320,00

CHEESE CAKE (A,D,G)

CHEESE CAKE OD MARAKUJE SA HRSKAVOM KOROM OD OVSENIH PAHUJLA

430,00

EGZOTIČNA SELEKCIJA

SELEKCIJA SEZONSKOG VOĆA SA SORBEOM OD JAGODE

700,00

ČOKOLADNI TART (A,D)

TART OD ČOKOLADE SA DŽEMOM OD ĐUMBIRA I "HOMEMADE" SLADOLEDOM OD VANILE

350,00



DESERTI

SAKURA (A,D,F,G) SPECIJALNA PONUDA ŠEFA (ZA 2 OSOBE)	790,00
SAKURA PREMIUM (A,D,F,G) SPECIJALNA SELEKCIJA DESERTA (ZA 6 OSOBA)	2.700,00
SAKURA "HOME MADE" SLADOLED (F,D)	
- VANILA	300,00
- PISTAĆI	450,00
- MAK	300,00
- SORBE OD SEZONSKOG VOĆA	380,00
SLADOLED OD ZELENOG ČAJA (G,A) TRADICIONALNI JAPANSKI "OKURA & SENCHA" SLADOLED SA SLATKOM PASTOM OD CRVENOG PASUJJA	300,00
ABSOLUT COCONUT (A,D,F) KOLAČ OD KOKOSA SA PATIŠOANJEM OD ZELENOG ČAJA I SLADOLEDOM OD KOKOSA	390,00

KUVER 120,00

JELA OZNAČENA () U SEBI SADRŽE:

A - ŽITARICE

B - BELI LUK

D - JAJA

F - MLEČNI PROIZVODI

G - ORAŠASTI PLODOVI

M - MED

SVE CENE SU U DINARIMA I UKLJUČUJU PDV

