



*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

## **PROLEĆNE ROLNICE (B)**

MIX POVRĆA, ŠITAKI PEČURKE, PIRINČANE TANKE NUDLE SA SLATKO - LJUTIM SOSOM

## **GYOZA (B,G)**

KUVANE I PRŽENE KNEDLE PUNJENE SVINJETINOM I KUPUSOM SA PIKANTNIM PONZU SOSOM I MLADIM LUKOM

## **PILEĆI "SATAY" (B,G)**

GRILOVANI RAŽNJIC SA MARINIRANIM PILEĆIM FILEOM, 'HOMEMADE' SOS OD KIKIRIKIJA

## **EDAMAME**

SA SOLJU OD TARTUFA

## **BABY LOBSTER DUMPLINGS**

JASTOG, "DRY AGED SOYA"

## **STARTERI**

---

### **VIJETNAMSKA SALATA SA SUSAMOM (A,B)**

MIX ZELENIH SALATA, ŠPARGLE, ŠARGAREPE, ČERI PARADAJZA U "HOMEMADE" SUSAM DRESINGU

### **MORSKA SALATA (A)**

MEŠAVINA MORSKIH ALGI, SA TOFU SIROM, KUMKVATOM I SAKURA CHEF DRESINGOM NA MIKSU SALATA

### **BRANCIN USUZUKURI (A)**

TANKO SEČENI FILETI BRANCINA SA MLADIM LUKOM, SUSAMOM, IKROM OD LOSOSA I PONZU SOSOM

### **HRSKAVI GAMBORI (A,D)**

FRITIRANE ROLNICE SA "BLACK TIGER" GAMBORIMA I JAPANSKI ČILI MAJONEZ

### **JUNEĆI TATAKI**

MARINIRANA JUNETINA SA CRNIM TARTUFIMA, BELIM LUKOM, ČERI PARADAJZOM I DRESINGOM OD SOJE I ULJA BELOG TARTUFA.

### **PATLIDŽAN U MISO SOSU (A,B)**

FRITIRANI PATLIDŽAN U SLATKOM 'MISO' SOSU

### **TUNA TATAKI (A)**

MARINIRANA "RARE" TUNA NA SALATI OD MORSKIH ALGI SA SUSAMOM I ČIPSOM OD BELOG LUKA

### **LOSOS TATAKI (A)**

LOSOS SA PODLOGOM OD TERIYAKI SOSA, SEGMENTIMA POMORANDŽE, LISTIĆIMA CRNOG TARTUFA, IKUROM I PONZO SOSOM

### **KOREANSKA "KIMCHI" TUNA (A)**

SLATKO LJUTA ZAČINJENA TUNA SA KOREANSKOM ČILI PASTOM, KIMČIJEM I PROBRANIM POVRĆEM

### **KINESKA SALATA OD HRSKAVE PAČETINE (A,G)**

MIX SALATA, ŠARGAREPA, CRNI LUK, PRAZILUK, HOISIN DRESING

### **SABLJARKA USUZUKURI**

TANKO SEČENI FILETI SABLJARKE SA PONZU SOSOM I ČILI ULJEM

## SUPE

---

### **MISO (A)**

TRADICIONALNA JAPANSKA SUPA SA TOFU SIROM, MORSKIM ALGAMA I MLADIM LUKOM

### **TOM YUM**

KISELO LJUTA SUPA SA 'BLACK TIGER' GAMBORIMA, CHERRY PARADAJZOM, 'STRAW' PEČURKAMA, KORIJANDEROM I MLADIM LUKOM

### **KISELO LJUTA SUPA**

TOFU SIR, PILETINA, CRNE PEČURKE, ŠITAKE PEČURKE, MIX POVRCA

## TATAR SPECIJALITETI

---

### **WAGYU TATAR (D)**

KOCKICE WAGYU GOVEDINE, LOTUS ČIPS, PREPELIČJE JAJE I TONKATSU SOS

### **LOSOS TATAR**

KOCKICE LOSOSA SA JAPANSKIM MAJONEZOM I CRNIM TARTUFIMA

### **TATAR BIFTEK (A)**

KOCKICE JUNEĆEG FILEA, PREPELIČJE JAJE, CRNI TARTUF I DRESING OD SOJE I ULJA BELIH TARTUFA

## TEMPURA

---

### **HRSKAVE LIGNJE (A,D)**

FRITIRANE LIGNJE ZAČINJENE TOGARAŠI ZAČINOM, SA LAJMOM I LJUTIM MAJONEZOM

### **GAMBORI (A)**

"BLACK TIGER" GAMBORI, JAPANSKA REPA, ĐUMBIR SA BONITO TUNA SOSOM

### **KRALJEVSKI GAMBOR (A,D)**

KRALJEVSKI GAMBOR, AJSBERG SALATA I ČILI MAJONEZ

### **HRSKAVA KRABA SA MEKIM OKLOPOM (A,B)**

FRITIRANA KRABA SA KLICAMA, SVEŽIM KOKOSOM, SEGMENTIMA GREJPA I LAJMOM

### **TAKO (A,D)**

HOBOTNICA U TEMPURI SA LJUTIM JAPANSKIM MAJONEZOM

### **POVRĆE U TEMPURI**

FRITIRANO SEZONSKO POVRĆE



## **DIM SUM**

---

**CHICKEN PRAWN DUMPLINGS (B,D)**

**PORK PRAWN DUMPLINGS (B,D)**

**DUCK DUMPLINGS (B,D)**

**VEGETERIAN DUMPLINGS (B)**

**SCALOP DUMPLINGS**

**MIX DUMPLINGS (B,D)**

**VEGETERIAN BUN (B,D)**

**CHICKEN BUN (B,D)**

**BEEF BUN (B,D)**

**SWEET BUN (B,D)**

**MIX BUNS (B,D)**

## **SUSHI NIGIRI** 2 kom. (A)

---

### **TUNA SAKURA**

"BLUEFIN" TUNA

### **HAMACHI**

ŽUTOREPA TUNA (YELLOWTAIL)

### **TENNEN SAN SA-MON**

LOSOS

### **SUZUKI**

BRANCIN

### **EBI**

SVEŽI SLATKI GAMBORI

### **HOTATE**

"SAINT JACQUES"

### **TAKO**

HOBOTNICA

### **IKURA**

IKRA OD LOSOSA

### **TAMAGO DASHI (D)**

JAPANSKI OMLET

### **TORO**

"BLUEFIN" TUNA

## **SASHIMI** 6 kom.

### **TUNA SAKURA**

"BLUEFIN" TUNA

### **HAMACHI**

ŽUTOREPA TUNA (YELLOWTAIL)

### **TENNEN SAN SA-MON**

LOSOS

### **SUZUKI**

BRANCIN

### **EBI**

SVEŽI SLATKI GAMBORI

### **HOTATE**

"SAINT JACQUES"

### **TAKO**

HOBOTNICA

### **IKURA**

IKRA OD LOSOSA

### **TAMAGO DASHI (D)**

JAPANSKI OMLET

### **TORO**

"BLUEFIN" TUNA

SUŠI MOŽE BITI PRIPREMJEN I ABURI STILOM



## MAKI (A)

---

### **CALIFORNIA /8 KOM. (D)**

KRASTAVAC, MESO KRABE, AVOKADO, NARANDŽASTI "TOBIKO"

### **HRSKAVA KRABA /8 KOM. (D)**

HRSKAVA KRABA MEKOG OKLOPA, AVOKADO, MANGO, SUSAM, LJUTI JAPANSKI MAJONEZ

### **TUNA /8 KOM. (D)**

ZAČINJENA TUNA, TENKASU, MLADI LUK, WASABI JAPANSKI MAJONEZ

### **LOSOS /8 KOM. (D,M)**

LOSOS I MESO KRABE, AVOKADO, KRASTAVAC, TENKASU I SOS OD JABUKE

### **HRSKAVE ROLNICE /6 KOM. (F)**

HRSKAVA KOZA LOSOSA, KREM SIR, TOGARASI ZAČIN

### **CHILEAN ROLL (A,B)**

ČILEANSKI BRANCIN, "SIGNATURE MAYO", SOJA PAPIR

### **SALMON TRUFFLE ROLL / 8 KOM.**

LOSOS, SHITAKE PEČURKE, CRNI TARTUF

### **DRAGON / 8 KOM.**

GAMBORI TEMPURA, LOSOS I AVOKADO, "TERIYAKI" SOS

### **TEMPURA /6 KOM.**

GAMBORI TEMPURA I KRASTAVAC SA "TERIYAKI" SOSOM

### **RAINBOW /8 KOM. (D)**

LOSOS, TUNA, BRANCIN, AVOKADO, JAPANSKI MAJONEZ SA VASABIJEM

### **MANGO /8 KOM.**

AVOKADO, HAMACHI "UNAGI", MANGO, MANGO PIRE I SAKURA SOS

### **TORO ROLL / 8 KOM.**

TUNA TORO, SOYA PAPIR, VLAŠAC

### **SAKURA ROLNICA /8 KOM. (F)**

ŽUTOREPA TUNA, KREM SIR, KRASTAVAC

### **CROWN ROLNICA / 8 KOM. (D)**

LOSOS, AVOKADO, LJUTI JAPANSKI MAJONEZ, MORSKE ALGE

### **SAKANA ROLNICA / 8 KOM. (F)**

LOSOS, TUNA, FILADELFIJA SIR, NARANDŽASTI TOBIKO, TERIYAKI

### **EEL ROLL (A)**

JEGUĽJA, KRASTAVAC, SUSAM DRESING, LIME

### **"BLACK COD" ROLNICA (A,G)**

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

### **SUSHI ZA PRIJATELJE**

**SELEKCIJA** 1/12 KOM.

**SELEKCIJA** 2/16 KOM.

**SELEKCIJA** 3/20 KOM.

**SELEKCIJA** 4/36 KOM.

# PIRINAČ I NUDLE/WOK (A,B)

---

## POVRĆE IZ WOKA

SEZONSKO POVRĆE, SOJA SOS

## KLICE I BROKOLI

KLICE I BROKOLI U "OYSTER" SOSU

## INDONEŽANSKI "NASI GORENG"

PIRINAČ SA PILETINOM, GAMBORIMA, MIKSOM POVRĆA I JAJETOM U DOMAĆEM LJUTOM SOSU OD GAMBORA

## YAKI UDON

JAPANSKE PRŽENE NUDLE SA LIGNJAMA I POVRĆEM U "SAKURA TONKATSU" SOSU

## PIRINČANE NUDLE SA PILETINOM

PRŽENE NUDLE, PILETINA, SOJINE KLICE, ŠPARGLE, MLADI LUK, SLATKA SOJA, SUSAMOVO ULJE

## ZARU SOBA

HLADNE JAPANSKE NUDLE OD HEIJDE SERVIRANE SA SAKURA SOSOM, ĐUMBIROM I MLADIM LUKOM

## PAD THAI (A,G)

TRADICIONALNO PRIPREMLJENE TAJLANDSKE PIRINČANE NUDLE SA GAMBORIMA, SVEŽIM KLICAMA I INDIJSKIM ORAHOM

## PIRINAČ SA POVRĆEM (D)

PRŽENI PIRINAČ SA POVRĆEM I JAJIMA

## PIRINAČ SA BELIM LUKOM (B)

PRŽENI PIRINAČ SA JAJIMA I ČIPSOM OD BELOG LUKA

## JASMIN PIRINAČ

KUVANI PIRINAČ

## DAN DAN NUDLE

HLADNE KINESKE NUDLE SA HRSKAVOM JUNETINOM, "DRY AGED" SOYOM I SUSAM PASTOM





## RIBA I MORSKI PLODOVI

---

### **CRVENI "CURRY" SA GAMBORIMA**

ZAČINJENI CRVENI "CURRY", "BLACK TIGER" GAMBORI, KOKOSOVO MLEKO, KORIJANDER

### **SINGAPURSKI CHILLI GAMBORI (B)**

"BLACK TIGER" GAMBORI, KINESKA BLITVA, CRNI LUK U LJUTOM SAMBAL SOSU

### **"SAINT JACQUES"**

NA GRILOVANOM POVRĆU (ŠPARGLE, TIKVICE, ŠITAKE PEČURKE) SA SLATKIM SAKURA SOSOM

### **HOISIN LOSOS (M)**

FILE LOSOSA SA DROBLJENIM CRNIM BIBEROM I ROZE BIBEROM, BOK ČOI, HOISIN SOS

### **MISO BRANCIN (A)**

SA ŠPARGLAMA, PRAZILUKOM, BOSIJAK SOSOM

### **CHILEAN SEA BASS (D)**

GRILOVANI ČILEANSKI BRANČIN, AROMATIČNI MAJONEZ

## MESA

---

### **HOISIN PILETINA SA POVRĆEM (B)**

PILEĆI FILE, ŠITAKI PEČURKE, MIX PAPRIKA U HOISIN SOSU

### **SLATKO KISELA SVINJETINA (B)**

SVINJSKI FILE, MIX PAPRIKA, ANANAS, KORIJANDER U "HOMEMADE" SLATKO KISELOM SOSU

### **GRILOVANI BIFTEK**

JUNEĆI FILE, ŠITAKE PEČURKE, ŠPARGLE I TERIYAKI SOS

### **BULGOGI (B)**

TRADICIONALNO KOREANSKO JELO: JUNEĆI FILE, SUSAM I BULGOGI SOS, "SHITAKE" PEČURKE SERVIRANO SA "LOLLO" SALATOM

### **OYSTER BEEF**

JUNEĆI FILE, BROKOLI, ŠARGAREPA, CHILI, KINESKO VINO I OYSTER SOS

### **BIFTEK "TOBANYAKI"**

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

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

ĐUMBIR I PRAZILUK

# SAKURA

## SPECIJALITETI

---

### **"BLACK COD"**

TERIYAKI "BLACK COD", LOTOSOV KOREN, KUMKVAT

### **TUNA SHIMEJI**

MARINIRANA TUNA SA SHIMEJI PEČURKAMA I OČIŠĆENI EDAMAME

### **GRILOVANI KRALJEVSKI GAMBOR**

SA SALSOM OD MANGA I KRSTAVCA, MARINIRAN U SAMBAL SOSU

### **"BLACK COD" SA TARTUFIMA**

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

### **STEAMED CHILEAN SEA BASS (D)**

KUVAN NA PARI, AROMATIZOVANA "DRY AGED" SOJA

## DESERTI

---

### **"STICKY" PIRINAČ (A)**

SLATKI PIRINAČ SA SVEŽIM MANGOM I KOKOSOVIM MLEKOM

### **CHEESE CAKE (A,D,G)**

CHEESE CAKE OD MARAKUJE SA HRSKAVOM KOROM OD OVSENIH PAHUJJA

### **ČOKOLADNI TART (A,D)**

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

### **ABSOLUT COCONUT (A,D,F)**

KOLAČ OD KOKOSA SA PATIŠPANJEM OD ZELENOG ČAJA I SLADOLEDOM OD KOKOSA

### **SAKURIN CVET (D,G)**

KREMASTI KOLAČ OD PISTAĆA I MALINE SA GLAZUROM ZELENOG ČAJA

### **ČOKOLADNA FANTAZIJA (D)**

BEZGLUTENSKI KOLAČ OD BELGIJSKE ČOKOLADE (70% KAKAA) I SORBEOM OD LIČIJA



## DESERTI

---

### **SAKURA (A,D,F,G)**

SPECIJALNA PONUDA ŠEFA (ZA 2 OSOBE)

### **SAKURA PREMIUM (A,D,F,G)**

SPECIJALNA SELEKCIJA DESERTA (ZA 6 OSOBA)

### **SAKURA "HOME MADE" SLADOLED (F,D)**

- VANILA
- PISTAĆI
- MAK
- SORBE OD SEZONSKOG VOĆA

### **SLADOLED OD ZELENOG ČAJA (G,A)**

TRADICIONALNI JAPANSKI "OKURA & SENCHA" SLADOLED SA SLATKOM PASTOM OD CRVENOG PASUJJA

### **SLADOLED MIX**

---

## **KUVER**

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

