



The genuine taste of JAPAN

POLEDNÍ MENU

pondělí - pátek 12:00-14:45

- Kaisen don** 2,3,4,6,11,14 770,-
kousky syrových a vařených ryb, zeleniny servírované na sushi rýži,
misoshiru, dezert, zelený čaj
- Sake avocado don** 3,4,6,11 790,-
kousky marinovaného lososa, avokádo, kaviár, servírovaného na
sushi rýži, misoshiru, nakládaná zelenina, dezert, zelený čaj
- Maguro zuke don** 3,4,6,11 860,-
kousky marinovaného tuňáka servírovaného na sushi rýži, nakládaná
zelenina, misoshiru, dezert, zelený čaj
- Sushi teishoku** 2,3,4,6,11,14 690,-
nigiri zushi 4 ks, hoso maki 6 ks, misoshiru, dezert, zelený čaj
- Sakana teishoku** 1,2,4,6,11,14 640,-
pečená ryba, japonská rýže, misoshiru, nakládaná zelenina, salát,
dezert, zelený čaj
- Yasai teishoku** 1,4,5,6,11 640,-
vegetariánské sushi, zeleninová tempura, misoshiru,
salát, dezert, zelený čaj
- Sashimi to tempura teishoku** 1,2,4,5,6,11,14 660,-
sashimi moriawase, tempura moriawase, japonská rýže, misoshiru,
salát, dezert, zelený čaj
- Toriniku to tempura teishoku** 1,2,4,5,6,10,11,14 640,-
kuřecí maso (s teriyaki omáčkou, s wasabi omáčkou, s yokarashi miso),
tempura moriawase, japonská rýže, salát, misoshiru, dezert, zelený čaj
- Gyuniku to tempura teishoku** 1,2,4,5,6,10,11,14 690,-
hovězí maso (s teriyaki omáčkou, s wasabi omáčkou, s yokarashi miso),
tempura moriawase, japonská rýže, salát, misoshiru, dezert, zelený čaj
- Toriniku to sashimi teishoku** 2,4,6,10,11,14 690,-
kuřecí maso (s teriyaki omáčkou, s wasabi omáčkou, s yokarashi miso),
sashimi moriawase, japonská rýže, salát, misoshiru, dezert, zelený čaj
- Gyuniku to sashimi teishoku** 2,4,6,10,11,14 780,-
hovězí maso (s teriyaki omáčkou, s wasabi omáčkou, s yokarashi miso),
sashimi moriawase, japonská rýže, salát, misoshiru, dezert, zelený čaj

Číselné označení jednotlivých alergenů vyznačena červeně u každého jídla, seznam alergenů naleznete na poslední straně .



The genuine taste of JAPAN

SASHIMI

kousky syrové ryby podávané s jemně nakrájenou ředkvi a wasabi, 50g

Sashimi moriawase **1,2,4,6,11,14** 1290,-
výběr syrových ryb dle šéfkuchaře 150g, vhodné pro dvě osoby

Tradiční Sashimi

Toro / Chu-toro - břišní část tuňáka	4,6	660,-
Maguro - tuňák	1,4,6	530,-
Sake - losos	1,4,6	490,-
Suzuki - mořský vlk	1,4,6	390,-
Shime Saba - marinovaná makrela	1,4,6	350,-
Hamachi - žlutoocasá ryba	1,4,6	440,-
Tai tosajime - naložená pražma	1,4,6	390,-
Aka ebi - syrové červené krevety	1,2,4,6	470,-
Hotate - mušle sv. Jakuba	1,4,6,14	480,-

Signature Sashimi

Hamachi sarada **1,4,6,11** 560,-
žlutoocasá ryba s dresinkem z umeboshi, zelenina, černé lanýže

Aka ebi sarada **1,2,4,6** 530,-
divoké červené krevety s wasabi dresinkem, zelenina

Hotate tataki style **6,14** 790,-
mušle sv. Jakuba, yuzu wasabi dresink, rýžový chips

Sake aburi sarada **4,6,11** 520,-
losos prudce opečený na ohni, sezamový dresink, zelenina, bylinky

Číselné označení jednotlivých alergenů vyznačena červeně u každého jídla, seznam alergenů naleznete na poslední straně .



The genuine taste of JAPAN

NIGIRI ZUSHI

kousky syrové ryby podávané na rýži, 1 ks

Toro / Chu-toro - břišní část tuňáka	4,6	280,-
Maguro - tuňák	1,4,6	180,-
Beeru maguro zuke - tuňák naložený v černém pivu	1,4,6,7	180,-
Pōtowain maguro zuke - tuňák marinovaný v porstkém vínu, čokoládové miso	4,6,8	220,-
Sake - losos	1,4,6	170,-
Suzuki - mořský vlk	1,4,6	160,-
Shime Saba - marinovaná makrela	1,4,6	120,-
Unagi - grilovaný úhoř	1,4,6	190,-
Hamachi - žlutoocasá ryba	1,4,6	220,-
Tai tosajime - naložená pražma	1,4,6	160,-
Ebi - vařená kreveta	2,4,6	120,-
Aka ebi - syrová červená kreveta	2,4,6	170,-
Hotate - mušle sv. Jakuba	1,6,14	220,-
Ikura - kaviár z lososa	1,4,6	230,-
Kani - krabí maso	1,2,6	360,-
Foie gras - kachní játra s černým lanýžem	1,2	270,-
Wagyu tataki - japonské hovězí maso, horčičné miso, sušený žloutek	1,3,6,10,11	390,-
Wagyu aburi - zprudka opečené wagyu	6	390,-
Tamago - vaječná omeleta	1,3,4,6	110,-
Shiitake - houba shiitake	1,6	110,-
Avocado	1,6	110,-

Číselné označení jednotlivých alergenů vyznačena červeně u každého jídla, seznam alergenů naleznete na poslední straně .



The genuine taste of JAPAN

HOSO MAKI

tradiční japonská rolka, 6ks

Sake maki – s lososem	1,4,6	330,-
Tekka maki – s tuňákem	1,4,6	370,-
Unakyu maki – s úhořem a okurkou	1,4,6,11	390,-
Hotate-ikura maki – mušle svatého Jakuba s kaviárem	4,6,14	590,-
Negi-toro maki – břišní část tuňáka s jarní cibulkou	4,6	490,-
Negi-hama maki – se žlutoocasou rybou a jarní cibulkou	1,4,6	370,-
Kappa maki – s okurkou a sezamem	1,6,11	160,-
Oshinko maki – s nakládanou japonskou ředkví	1,6,11	180,-
Avocado maki – s avokádem	1,6,11	180,-
Shiitake maki 4 ks – s vařenými houbičkami shiitake	1,6	210,-
Kampyo maki 4 ks – s vařenou japonskou dýní	1,6	210,-
Futomaki 8 ks – kampyo, takuan, tamago, okurka, shiitake	1,4,6,3	880,-

URAMAKI

japonská rolka v moderním stylu, 6-8ks

Kalifornia maki	1,2,3,6,14	990,-
avokádo, krabí maso, mušle sv. Jakuba, japonská majonéza, obalené v tobikko kaviáru		
Midori maki	1,4,6,3	990,-
smažené avokádo obalené v plátcích syrového tuňáka		
Natsu maki	4,6	990,-
losos, sezónní zelenina, obalené v plátcích okurky, kaviár, bylinky		
Wagyu maki	6	2200,-
wagyu steak v úpravě tataki, wagyu tartare, zelenina, yuzu kosho omáčka, bylinky		

Číselné označení jednotlivých alergenů vyznačena červeně u každého jídla, seznam alergenů naleznete na poslední straně .



The genuine taste of JAPAN

Yamato Specials

Shiitake no bata yaki houby shiitake pečené na másle	1,6,7	250,-
Kani no oogon yaki grilovaný krab zapečený s pikantní japonskou majonézou	2,3,6	1090,-
Hotate no ume miso yaki mušle sv. Jakuba s omáčkou z japonské slívy	1,5,6,7,14	530,-
Foie Gras no yuzu miso yaki pečená kachní játra s citrusovým miso	1,5,6,7	690,-
Kaiso sarada salát z mořských řas, zelenina, sezamový dresink	4,6,11	M.P.

Tempura

Tempura ebi smažené krevety v jemném těstíčku, 3ks	1,2,5,6	470,-
Tempura moriawase smažená ryba a zelenina v jemném těstíčku	1,4,5,6	420,-
Tempura yasai smažená zelenina v jemném těstíčku	1,5,6	370,-

Otsumami

Edamame vařené sójové boby	6	180,-
Hijiki no nomino salát z mořských řas a mrkve	1,4,6	240,-
Agedashi tofu smažené tofu	1,6	170,-
Shun yasai no goma ae sezónní zelenina se sezamovým dresinkem	1,6,11	180,-
Tsukemono nakládaná zelenina	1,6	130,-
Misoshiru tradiční japonská polévka z fermentovaných sójových bobů	1,2,4,6	160,-
Gohan Japonská rýže		130,-

Číselné označení jednotlivých alergenů vyznačena červeně u každého jídla, seznam alergenů naleznete na poslední straně .



The genuine taste of JAPAN

Shusai

hlavní jídlo

Buta no kaku-ni vařený vepřový bůček na japonský způsob	1,3,6,10	490,-
Yaki sakana pečený filet ryby dle denní nabídky, nakládána zelenina	1,4,6,11	640,-
Unaju grilovaný úhoř podávaný na rýži, mishoshiru, nakládána zelenina	1,4,6	860,-
Kamo no moromi miso yaki pečená kachní prsíčka s ječmenným miso	1,6	640,-
Wagyu steak v kvalitě A 5+	1,6,10	M.P.
Gyuniku no sansho yaki steak z hovězího masa s japonským pepřem	1,6,10	830,-
Toriniku no teriyaki pečené kuřecí maso s teriyaki omáčkou	1,6,11	480,-
Kani no yuzu-bata yaki grilovaný King krab s yuzu máslem, 200g	2,3,4,6,11	M.P.

Dezato

dezerty

Nama Choco japonská čokoláda	1,3,6,7,8,11	100,-
Dezert dle denní nabídky	1,3,8	240,-
Matcha zmrzlina domácí zmrzlina ze zeleného čaje	3	180,-
Zmrzlina dle denní nabídky	3	180,-


Číselné označení jednotlivých alergenů vyznačena červeně u každého jídla, seznam alergenů naleznete na poslední straně .



The genuine taste of JAPAN

Seznam alergenů

PUBLIKOVANÝ VE SMĚRNICI 2000/89 ES OD 13.12.2014 SMĚRNICÍ 1169/2011 EU.

1		OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK Pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich
2		KORÝŠI a výrobky z nich
3		VEJCE a výrobky z nich
4		RYBY a výrobky z nich
5		PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY) a výrobky z ní
6		SÓJOVÉ BOBY (SÓJA) a výrobky z nich
7		MLÉKO a výrobky z něj
8		SKOŘÁPKOVÉ PLODY Mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
9		CELER a výrobky z něj
10		HOŘČICE a výrobky z ní
11		SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM) a výrobky z nich
12		OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO ²
13		VLČÍ BOB (LUPINA) a výrobky z něj
14		MĚKKÝŠI a výrobky z nich

Tiskové chyby vyhrazeny.

Provozovatel: Yamato REST s.r.o., Internacionální 1225/19, 165 00 Praha 6
IČO: 05306345, DIČ: CZ 05306345, Zodpovědná osoba: Lukáš Vích 1.2.2025