

THE  
SUSHiBAR  
SINCE 1999

Japonský způsob podávání syrové mořské ryby se nazývá SUSHI (čti „suši“).  
Sushi je tradiční a klasické japonské jídlo s tisíciletou historií, připravované zejména z ryb, ale také z plodů moře, tedy z krevet, sépií, chobotnic, či z nejrůznějších druhů mušlí.

Do celého světa se rychle rozšiřuje nejen pro svůj reprezentativní a prestižní charakter, ale hlavně díky svým blahodárným účinkům na lidské zdraví, protože jeho konzumace je nejlepším zajištěním dostatečného přísunu mastných kyselin, jódu, proteinů, minerálů a dalších.

Jeho nenahraditelná a specifická chuť si velmi rychle získává přízeň na celém světě a stává se v podstatě životním stylem.

Během doby své dlouhé historie si každá část Japonska vytvořila své místní výborné sushi speciality. Některé ze sushi receptů jsou tradiční a udržely si svou autentičnost, jiné byly upraveny, aby uspokojily modernější chutě. U nás, v prvním a stále nejlepším sushi baru v České republice, můžete pochopitelně vyzkoušet jak varianty tradiční, tak zcela nové. Postará se o Vás přitom následující tým:



Radek Zvoč – manager



Aleš Doubrava – číšník



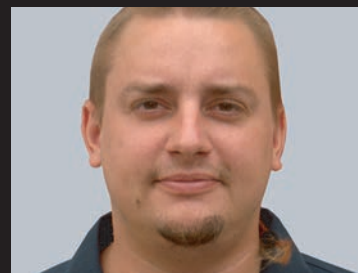
Mirek Novák – šéfkuchař



Jan Zvoč – šéfkuchař



Martin Hynek – kuchař



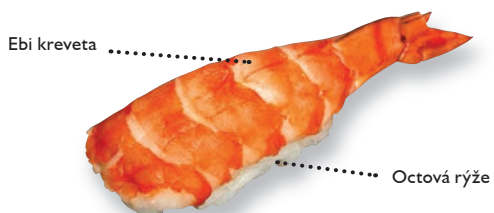
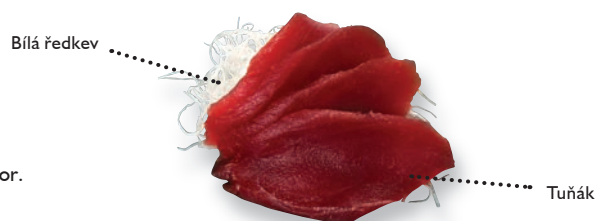
Petr Svoboda – kuchař

# SUSHI?

Sushi kuchyně se skládá ze čtyř základních způsobů podávání.

## SASHIMI

Syrová ryba je nakrájena na plátky, které se postupně namáčí do směsi sojové omáčky a wasabi (japonský zelený křen). Neodmyslitelnou přílohou Sashimi je marinovaný zázvor. Samozřejmostí je také obloha z pokrájené čerstvé zeleniny.

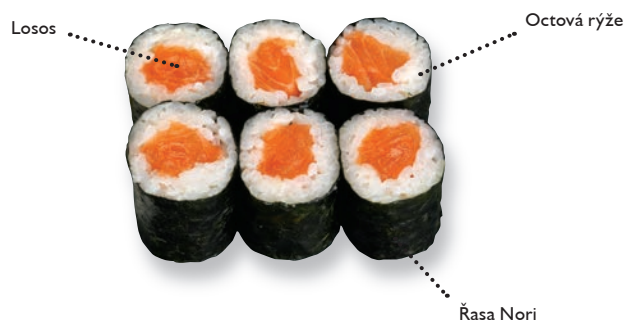


## NIGIRI SUSHI

Zde je přílohou speciální octová japonská rýže upravená do válcového tvaru a ozdobená vybraných druhem nakrájené syrové ryby nebo i jiným vhodným produktem (avokádo, vejce, atd.). Součástí přílohy je také marinovaný zázvor a sojová omáčka s wasabi. Nigiri sushi svým vzhledem připomíná umělecké dílo a originál v každém kousku.

## MAKI SUSHI

Oblíbeným a nejnámějším způsobem servírování sushi je v neposlední řadě kombinace syrové mořské ryby, octové rýže a sušené mořské řasy Nori v podobě rolky. Plátek syrové ryby se ocitá uprostřed japonské octové rýže, která je vně obalena Nori. I Maki sushi se před konzumací namáčí do směsi sojové omáčky s wasabi a přílohou je bílá ředkev a marinovaný zázvor.



## TEMAKI SUSHI

Je do kornoutu stočená mořská řasa naplněná octovou rýží a syrovou mořskou rybou.







# COUVERT



2 kousky smažené ryby - hirame / sake / maguro, crackery, sojová omáčka, wasabi, zázvor, horká utěrka, japonská marinovaná zelenina, hůlky, ubrousky, žvýkačka | 99 Kč

# NIGIRI

Připravili jsme pro Vás perfektně vyvážená a cenově velmi výhodná menu. Jak můžete vidět ve schématu, každý druh nigiri je zastoupen vždy ve dvou odlišných menu, aby Vaše možnosti výběru za zvýhodněnou cenu byly co nejšířší. Sestavit si ale samozřejmě můžete i libovolnou jinou kombinaci dle vlastní fantazie – orientujte se prosím podle cen uvedených u jednotlivých druhů a výsledná cena Vámi zvolené kombinace bude poté jednoduše jejich součtem.

Vzhledem k mimořádné exkluzivitě některých druhů ryb si Vás dovolujeme upozornit, že ve výjimečných případech dočasně nemusíme mít některý z nabízených produktů k dispozici.

## SAKE



Losos  
99 Kč

## MAGURO



Tuňák  
149 Kč

## TAI



Mořský červený kapr  
199 Kč

## IKA



Sépie  
99 Kč

## TAKO



Vařená chobotnice  
149 Kč

## EBI



Vařená tygří kreveta  
199 Kč

## TAMAGO



Pečená vaječná omeleta  
99 Kč

## HIRAME



Halibut  
149 Kč

## KOHADA



Marinovaný sled  
199 Kč

## SABA



Marinovaná makrela  
149 Kč

## IKARIMI



Uzený losos  
149 Kč

## TAIRAGAI



Pacifická mušle Tairagai  
199 Kč

## AVOCADO



Avokádo  
99 Kč

## INARI



Smažená sladká Tofu taštička  
149 Kč

## IKURA



Lososový kaviár  
299 Kč

MENU 6  
449 Kč

MENU 7  
649 Kč

MENU 8  
899 Kč

**AMAEBI**

Sladkovodní kreveta  
249 Kč

**HAMACHI**

Žlutoocasá ryba  
299 Kč

**TORO**

Tuňák - břicho  
349 Kč

**MENU 1**  
1199 Kč

**UNAGI**

Grilovaný sladkovodní úhoř  
299 Kč

**UNI**

Mořský ježek  
399 Kč

**SHAKO**

Kobylčí kreveta  
349 Kč

**MENU 2**  
1249 Kč

**MASAGO**

Kaviár z létajících ryb  
s pomerančovou příchutí  
249Kč

**HOTATEGAI**

Mušle Svatého Jakuba  
399 Kč

**SUZUKI**

Mořský vlk  
349 Kč

**MENU 3**  
1199 Kč

**HOKIGAI**

Arktická velká mušle Hokigai  
249 Kč

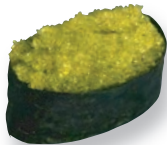
**ANAGO**

Mořský úhoř  
299 Kč

**CHU-TORO**

Tuňák středně tučný  
349 Kč

**MENU 4**  
1199 Kč

**TOBIKO**

Kaviár z létajících ryb s wasabi příchutí  
249 Kč

**EBI-TEN**

Smažená kreveta v Tempura těstíčku  
299 Kč

**TORIGAI**

Arktická mušle  
349 Kč

**MENU 5**  
1199 Kč

**MENU 9**  
1099 Kč

**MENU 10**  
1299 Kč



# MAKI



**EBI**  
Vařená tygří kreveta  
6 ks | 350 Kč



**TEKKA**  
Tuňák  
6 ks | 390 Kč



**SAKE**  
Losos  
6 ks | 290 Kč



**TAKO**  
Vařená chobotnice  
6 ks | 290 Kč



**CHU-TORO**  
Tuňák středně tučný  
6 ks | 750 Kč



**HOTATE**  
Mušle Svatého Jakuba  
6 ks | 690 Kč



**HAMACHI**  
Žlutoocasá ryba  
6 ks | 790 Kč



**TAI**  
Mořský červený kapr  
6 ks | 380 Kč



**SUZUKI**  
Mořský vlk  
6 ks | 390 Kč



**HIRAME**  
Halibut  
6 ks | 350 Kč



**IKA**  
Sépie  
6 ks | 250 Kč



**TORO**  
Tuňák břicho  
6 ks | 890 Kč

**NATTO**

Fermentované sojové boby  
6 ks | 250 Kč

**SABA**

Marinovaná makrela  
6 ks | 350 Kč

**HOKIGAI**

Arktická velká mušle Hokigai  
6 ks | 650 Kč

**TAKANA ZUKE**

Marinované japonské zelí  
6 ks | 250 Kč

**SHAKO**

Kobylčí kreveta  
6 ks | 490 Kč

**EBI TEN**

Tygrí kreveta smažená  
v Tempura těstíčku  
6 ks | 550 Kč

**JET-LACK**

Losos, wasabi, lososový  
kaviár, avokádo  
6 ks | 490 Kč

**CALIFORNIA**

Wasabi, majonéza, avokádo,  
okurka, bílý sezam, krabí tyčinka  
6 ks | 290 Kč

**MANGO**

Mango  
6 ks | 250 Kč

**AVOCADO**

Avokádo  
6 ks | 190 Kč

**ANAGO**

Mořský úhoř  
6 ks | 650 Kč

**KAPPA**

Čerstvá okurka  
6 ks | 150 Kč

**TAMAGO**

Pečená vaječná omeleta  
6 ks | 250 Kč

**TORIGAI**

Arktická mušle Torigai  
6 ks | 650 Kč

**KOHADA**

Marinovaný sled  
6 ks | 250 Kč

**UNAGI**

Sladkovodní úhoř  
6 ks | 650 Kč

**SHITAKE**

Opečená houba shitake  
6 ks | 290 Kč

**YAMA GOBO**

Marinovaný kořen lopuchu  
6 ks | 290 Kč

**AMAEBI**

Sladkovodní kreveta  
6 ks | 450 Kč

**TAKUAN**

Marinovaná žlutá ředkev  
6 ks | 250 Kč

**WAKANASU**

Marinovaný lilek  
6 ks | 250 Kč

**SAKE-MANGO**

Losos a Mango  
6 ks | 290 Kč



## CALIFORNIA DREAM - BLACK

Wasabi, majonéza, hlávkový salát,  
avokádo, okurka, bílý sezam,  
krabí tyčinka, černý sezam  
8 ks | 490 Kč



## CALIFORNIA DREAM - GREEN

Wasabi, majonéza, hlávkový salát,  
avokádo, okurka, bílý sezam,  
krabí tyčinka, kaviár z létajících  
ryb s příchutí wasabi  
8 ks | 850 Kč



## CALIFORNIA DREAM - ORANGE

Wasabi, majonéza, hlávkový salát,  
avokádo, okurka, bílý sezam, krabí  
tyčinka, kaviár z létajících ryb  
s pomerančovou příchutí  
8 ks | 650 Kč



## CALIFORNIA DREAM - WHITE

Wasabi, majonéza, hlávkový salát,  
avokádo, okurka, bílý sezam, krabí  
tyčinka, pražený bílý sezam  
8 ks | 490 Kč



# EXCLUSIVE MAKI

## YASAI TSUKEMONO MAKI

Kořen lopuchu, marinované zelí, marinovaná ředkev,  
čerstvá pažitka, marinovaný lilek  
8 ks | 780 Kč



## SAKANA URA MAKI

Losos, okurka, řasa, mango, avokádo  
8 ks | 1190 Kč



## DRAGON MAKI

Hlávkový salát, grilovaný sladkovodní  
úhoř, avokádo, sezam  
8 ks | 980 Kč



## FURAI EBI MAKI

Hlávkový salát, kreveta, pažitka, celé osmažené  
v Tempura těstíčku  
8 ks | 890 Kč



# TEMAKI



## EBI

Vařená tygří kreveta  
1 ks | 290 Kč



## HIRAME

Halibut  
1 ks | 250 Kč



## MAGURO

Tuňák  
1 ks | 250 Kč



## SAKE

Losos  
1 ks | 190 Kč



## AMAEBI

Sladkovodní kreveta  
1 ks | 250 Kč



## HAMACHI

Žlutoocasá ryba  
1 ks | 490 Kč



## ANAGO

Mořský úhoř  
1 ks | 390 Kč



## HOKIGAI

Arktická velká mušle Hokigai  
1 ks | 290 Kč



## HOTATEGAI

Mušle Svatého Jakuba  
1 ks | 490 Kč



## CHU-TORO

Tuňák středně tučný  
1 ks | 290 Kč



## CALIFORNIA

Wasabi, majonéza, krabí tyčinka,  
avokádo, okurka, bílý sezam  
1 ks | 190 Kč



## MASAGO

Kaviár z létajících ryb  
s pomerančovou příchutí  
1 ks | 190 Kč



## KOHADA

Marinovaný sled  
1 ks | 190 Kč



## IKA

Sépie  
1 ks | 250 Kč



## MANGO

Mango  
1 ks | 190 Kč



## IKURA

Lososový kaviár  
1 ks | 390 Kč

**NATTO**

Fermentované sojové boby  
1 ks | 250 Kč

**SABA**

Marinovaná makrela  
1 ks | 250 Kč

**AVOCADO**

Avokádo  
1 ks | 190 Kč

**SHAKO**

Kobylčí kreveta  
1 ks | 390 Kč

**SUZUKI**

Mořský vlk  
1 ks | 350 Kč

**TAI**

Mořský červený kapr  
1 ks | 250 Kč

**TAKO**

Vařená chobotnice  
1 ks | 250 Kč

**TAKUAN**

Nakládaná ředkev  
1 ks | 190 Kč

**TAMAGO**

Pečená vaječná omeleta  
1 ks | 190 Kč

**UNAGI**

Grilovaný sladkovodní úhoř  
1 ks | 390 Kč

**TORIGAI**

Arktická mušle Torigai  
1 ks | 290 Kč

**TOBIKO**

Kaviár z létajících ryb  
s příchutí wasabi  
1 ks | 290 Kč

**TORO**

Tuňák břicho  
1 ks | 390 Kč

**UNI**

Mořský ježek  
1 ks | 590 Kč

**YAMAGOBO**

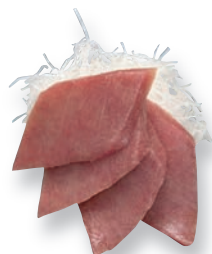
Marinovaný kořen lopuchu  
1 ks | 190 Kč

# SASHIMI



## UNAGI

Grilovaný sladkovodní úhoř  
4 ks | 790 Kč



## CHU - TORO

Tuňák středně tučný  
4 ks | 550 Kč



## HAMACHI

Žlutoocasá ryba  
4 ks | 950 Kč



## HOTATEGAI

Mušle Svatého Jakuba  
890 Kč



## ANAGO

Mořský úhoř  
4 ks | 790 Kč



## AMAEBI

Sladkovodní kreveta  
590 Kč



## IKURA

Lososový kaviár  
690 Kč



## SUZUKI

Mořský vlk  
4 ks | 590 Kč



## AVOCADO

Avokádo  
250 Kč



## HIRAME

Halibut  
4 ks | 290 Kč



## IKA

Sépie  
4 ks | 290 Kč





**KOHADA**  
Marinovaný sled  
4 ks | 250 Kč



**SAKE**  
Losos  
4 ks | 290 Kč



**TAMAGO**  
Pečená vaječná omeleta  
4 ks | 290 Kč



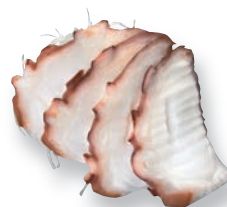
**HOKIGAI**  
Arktická velká mušle Hokigai  
4 ks | 590 Kč



**TAIRAGAI**  
Pacifická mušle Tairagai  
4 ks | 550 Kč



**EBI**  
Vařená tygří kreveta  
4 ks | 390 Kč



**TAKO**  
Vařená chobotnice  
4 ks | 390 Kč



**TOBIKO**  
Kaviár z létajících ryb  
s příchutí wasabi  
590 Kč



**SABA**  
Marinovaná makrela  
4 ks | 350 Kč



**TAI**  
Mořský červený kapr  
4 ks | 350 Kč



**TORIGAI**  
Arktická mušle Torigai  
4 ks | 650 Kč



**MASAGO**  
Kaviár z létajících ryb  
s pomerančovou příchutí  
590 Kč



**SHAKO**  
Koblíčí kreveta  
4 ks | 890 Kč



**UNI**  
Mořský ježek  
4 ks | 1600 Kč



**TORO**  
Tuňák bříško  
4 ks | 750 Kč



**MAGURO**  
Tuňák  
4 ks | 390 Kč

# THE SUSHI BAR SETY



## SASHIMI SET

4 x Sake,  
4 x Maguro,  
4 x Ebi  
790 Kč



## VEGETARIAN SET

1 x Temaki California,  
2 x Nigiri Tamago,  
6 x Kappamaki  
550 Kč



## **MAKI SET**

6 x Sake,  
6 x Maguro,  
6 x California  
790 Kč



## **TEMAKI SET**

1 x Sake,  
1 x Maguro,  
1 x Ebi  
650 Kč

# LODĚ



## **SHIKOKU - Classic pro 2 osoby**

Maki: 1 x Sake, 1 x California, 1 x Hirame

Nigiri: 2 x Ebi, 2 x Suzuki, 2 x Avocado

Sashimi: 1 x Maguro, 1 x Ika

2000 Kč



## **HOKKAIDO - Classic pro 4 osoby**

Maki: 1 x Tekka, 1 x California dream, 1 x Ebi-ten

Nigiri: 4 x Sake, 4 x Suzuki, 4 x Ikura, 4 x Maguro, 4 x Hotate

Sashimi: 1 x Tai, 1 x Hirame, 1 x Ebi, 1 x Saba

4500 Kč





### **KYUSHU - Exclusive pro 2 osoby**

Maki: 1 x Sake, 1 x Tekka, 1 x Ebi

Nigiri: 2 x Hokigai, 2 x Tobiko, 2 x Hotate,  
2 x Suzuki, 2 x Hirame

3000 Kč



### **HONSHU - Exclusive pro 4 osoby**

Maki: 1 x Oshinko, 1 x California dream, 1 x Ebi

Nigiri: 4 x Sake, 4 x Unagi, 4 x Ikura, 4 x Maguro, 4 x Amaebi

Sashimi: 1 x Tai, 1 x Sake, 1 x Ebi, 1 x Suzuki

5000 Kč

# PŘEDKRMY



## ASARI SAKAMUSHI

Mušle palourdes, rybí vývar, rýžové víno, máslo, mladá cibulka  
490 Kč



## KAKI FURAI

Smažená ústřice 4ks  
440 Kč



## IKA NATTO

Sépie, fermentované sojové boby | 390 Kč



## EDAMAME

Vařené sojové boby  
250 Kč



## HI - YAKKO

Sojový tvaroh Tofu, sušené rybí filé, mladá cibulka, sojová omáčka  
290 Kč



## HOUREN SO OHITASHI

Spařený špenát, bílý sezam, sušený tuňák, zaru omáčka  
190 Kč



## IKA KIMI AGE

Kaviár, vaječný žloutek, sépie | 590 Kč



## NANTADAKI

Čerstvé ústřice 3ks  
330 Kč

# POLÉVKY



## MISOSHIRU

Sojová pasta, wakame, Tofu, pórek | 120 Kč



## TON JIRU

Zelenina, světlá sojová pasta | 150 Kč



## MISORAMEN

Vaječné nudle, smažená kreveta, zelenina, miso polévka | 250 Kč



## SHOYURAMEN

Vaječné nudle, smažená houba, kreveta, sojový vývar | 250 Kč



## KIMCHEERAMEN

Pikantní korejská polévka, vaječné nudle  
250 Kč



## SUIMONO EBI, HAMAGURI

Rybí vývar, krevetka, mušle palourdes | 150 Kč



## SUIMONO GYOZA IKA

Rybí vývar, plněná taštička se sépií a zeleninou  
150 Kč



## NOODLES

Rybí vývar, skleněné nudle, zelenina  
190 Kč

# SALÁTY



**NAMEKO SARADA**  
Japonské houby, drcená ředkev,  
hlávkový salát, zálivka  
250 Kč



**WAKAME SARADA**  
Salát z mořských řas,  
okurka, zálivka | 250 Kč



**WAFU SARADA**  
Zeleninový salát, sojový dresink  
290 Kč



**KAISEN SARADA**  
Zeleninový salát, kyselé  
mořské plody, sojový dresink  
390 Kč



**KIMCHEE**  
Pikantní korejský salát  
250 Kč



**NAGAIMO AOMORI**  
Japonská brambora, pasta Ume  
(švestková) | 280 Kč



**SAKE SUNOMONO**  
Losos s octovou zálivkou  
450 Kč



**TAKO SUNOMONO**  
Chobotnice s octovou zálivkou  
590 Kč



**MAGURO AVOCADO**  
Tuňák a avokádo  
650 Kč



**SAKE AVOCADO**  
Losos a avokádo  
450 Kč



**TSUKEMONO**  
**JAPANESE ORIGINAL**  
Nakládaná japonská zelenina  
190 Kč

# RYBY



## NIZAKANA

Vařený mořský jazyk ve sladké  
sojové omáče | 1390 Kč



## UNAGI

Grilovaný sladkovodní úhoř  
1590 Kč



## KARAI KARA AGE

Smažený mořský jazyk v zázvorové  
moučce | 1290 Kč



## SAKE TERIYAKI

Grilovaný losos s karamelovou  
omáčkou | 490 Kč



## YAKISAKANA SAKE

Grilovaný slaný losos  
390 Kč



## SHIME SABA

Opečená makrela, mladá cibulka,  
kyselá zálivka | 790 Kč



# TEMPURA



## YASAI TEMPURA

Vybrané druhy zeleniny smažené  
v kukuřičném těstíčku  
690 Kč



## EBI TEMPURA

Smaž. krevety (6 ks) obalené  
v kukuřičném těstíčku s houbami  
shitake a brambor. crustou  
890 Kč



# RÝŽE

## GOHAN

Japonská bílá vařená rýže Nishiki  
80 Kč

# DEZERTY



## MACHA

Zmrzlina ze zeleného čaje  
170 Kč



## JAHODY ICHIGO

250 Kč

## ORIGINÁLNÍ BELGICKÉ PRALINKY

8 ks | 350 Kč



## PINEAPPLE ICHIGO POT

Jahodovo-ananasový pohár s ovocem  
pro 2 osoby | 500 Kč

# S SEBOU



## WARIBASHI

Hůlky | 10 Kč



## SHOYU

Sojová omáčka  
Kikkoman 150 ml  
150 Kč



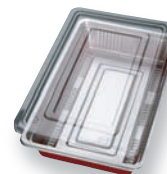
## WASABI

Pasta ze zeleného křenu  
Wasabi | 40 Kč



## GARISHOGA

Nakládaný zázvor  
80 Kč



## BOX MALÝ

Box na jídlo  
50 Kč



## BOX VELKÝ

Box na jídlo  
140 Kč

# NÁPOJE

## Japonské nealko nápoje

Mix fruit drink, 240 ml	119 Kč
Japanese limonade Ramune, 330 ml	143 Kč
Calpico, japonská limonáda, 500 ml	297 Kč
Calpico Water, japonská voda, 335 ml	166 Kč
Sen - cha, japonský zelený čaj	89 Kč
Namacha Kirin cold, japon. studený zelený čaj	190 Kč

## Soft drinks

Red Bull	107 Kč
Coca Cola	89 Kč
Coca Cola Zero	89 Kč
Sprite	89 Kč
Fanta	89 Kč
Kynley	89 Kč
Granini juice	89 Kč
(jablko, pomeranč, broskev, multivitamin, černý rybíz, banán, ananas, hruška, jahoda, rajče, višň)	
Mattoni, 0,33 l	83 Kč
Mattoni, 0,7 l	119 Kč
Perrier, 0,33 l	89 Kč
Perrier, 0,5 l	154 Kč
Perrier, 0,7 l	214 Kč
Solan 0,5 l	166 Kč
Solan 1 l	259 Kč

## Čaj a káva

Espresso Illy	89 Kč
Capucinno Illy	107 Kč
Jasmínový čaj	89 Kč
Černý čaj	89 Kč
Ovocný čaj	89 Kč



### Aperitivy 5 cl

Martini bianco	144 Kč
Martini rosso	144 Kč
Martini dry	144 Kč
Campari bitter	144 Kč

### Japonské nápoje

Ume – shu, sladké švestkové víno, 5 cl	107 Kč
Ume – shu Dento, švestkové víno vyrobena z nejkvalitnějších slivek, 5 cl	172 Kč
Sake – rýžové víno, 15 cl	226 Kč
Kirin Ichiban beer	208 Kč
Kirin premium beer	155 Kč
Sapporo beer	155 Kč
Asahi beer	155 Kč
Ichiko, japonský destilát z pšenice, 5 cl	178 Kč

### Japonské whisky a Vinný lístek k dispozici u obsluhy

### Portské víno 10 cl

Royal oporto white	178 Kč
Royal oporto ruby	182 Kč
Royal oporto 20 years old	714 Kč

### Sherry 10 cl

Sandeman sherry Mediun dry	142 Kč
Sandeman sherry Seco dry	142 Kč
Sandeman sherry Cream	142 Kč

### Lihoviny a likéry 5 cl

Becherovka	83 Kč
Fernet stock	77 Kč
Jägermeister	107 Kč
Cointreau	154 Kč
Pastis Juvanis	107 Kč
Malibu	89 Kč
Baileys Irish cream	131 Kč
Slivovice gold Kosher	238 Kč





Vodka Smirnoff red	107 Kč
Beefeater gin	101 Kč
Jack Daniels	154 Kč
Jim Beam	101 Kč
Jameson	119 Kč
Chivas regal 12 years old	238 Kč
Johnie Walker Red label	107 Kč
Johnie Walker Black label	220 Kč
Johnie Walker Blue label	1606 Kč
Ballantines Finest	107 Kč

#### Cognac & Brandy & Calvados 5 cl

Hennessy Fine V.S.O.P.	309 Kč
Rémy Martin X.O. Excellence	928 Kč
Martel Noblige	547 Kč
Courvoisier V.S.O.P.	268 Kč
Metaxa 5 star	113 Kč
Torres Brandy 10 years old	262 Kč

#### Lahvové pivo 330 ml

Pilsner Urquell	89 Kč
Budweiser	89 Kč
Radegast Birell nealko	89 Kč

#### Sake koktejly

Saketiny ( <i>Dry Bianco - Martini, saké</i> )	179 Kč
Wake up ( <i>Rybízový juice ,saké, vodka</i> )	239 Kč
Shogatini ( <i>Zázvorový tonik, saké</i> )	195 Kč

# SAKE

Sake je tradiční japonský nápoj. Jde o víno vyrobené z rýže, ale pivovarnickým způsobem. Na rozdíl od cukernatého sladu nebo šťávy z vinných hroznů ale rýže neobsahuje cukr, pouze škrob. Normální kvasinky nejsou z něho schopné přímo vytvořit alkohol. Proto se při výrobě sake používá nepřímý způsob tj. naočkování spařené rýže speciálními plísněmi, jejichž enzymy jsou schopny přeměňovat škrob na cukry. V průběhu kvašení pak hynou pro nedostatek kyslíku. Naočkovaná cukernatá rýže je poté smíchána se spařenou rýží. Další přeměna přítomného cukru na alkohol je již přenechána kvasinkám - běžné sake kvasí asi 20 dní. Přestože je sake průzračná kapalina, není destilováno, surovina je lisovaná a kapalina několikanásobně filtrovaná.

Sake je v Japonsku považováno za součást zdravého životního stylu a má odjakživa speciální místo u japonského stolu. Je klíčovým elementem pro chutné jídlo, konverzaci a dobrou atmosféru. Podle nejmodernějších studií je prokázáno, že v přiměřeném množství má pití sake pozitivní efekt na hladinu cholesterolu, krevní tlak a paměť. Navíc obsahuje aminokyseliny a peptidy, které mají velmi příznivý vliv na pokožku.

# PŘÍPRAVA SUSHI

Zkuste si vyrobit vlastní sushi! Pokud Vám sushi zachutnalo, můžete si doma zkusit vytvořit svoje vlastní, zde si ukážeme jak zvládnout přípravu nejoblíbenějšího druhu - maki sushi.

Nejprve je nutné uvařit speciální octovou rýži. Dobrá rýže je totiž základem dobrého sushi! Originální japonská rýže je dnes většinou vypěstovaná v Kalifornii. Jedná se o vynikající odrůdu rýžové sadby japonského původu. Japonsko je v pěstování rýže nesoběstačné a zřízením plantáží v USA si pomáhá doplnit chybějící produkci. Mezi osvědčené druhy japonské rýže patří druhy Kagayaki, Tamaki, Nagomi a Nishiki. Většinou vybíráme prémiový anebo zlatý stupeň kvality. Na přípravu sushi rýže lze použít běžný větší hrnec, rýžovar (RiceCooker) je ale lepší. I bez něj lze sice uvařit dobrou rýži, ale jeho hlavní předností je, že ji dokáže udržovat po celý den při stejné teplotě, aniž by se rozvařila. Rýže je tedy tím pádem kdykoli připravená k okamžitému požití či použití. Ostatně to se hodí vždycky. Pokud rýžovar zatím nevlastníte, uvařte rýži podle následujícího postupu: Připravte si jeden kilogram rýže, kterou je třeba čtyřikrát proprat ve studené vodě. Důležité je zbavit se škrobového šlemu, aby příliš nelepila. Vyplachovaná voda by měla být nakonec čirá. Rýži potom nechejte na několik minut pod volně tekoucí studenou vodou. Po jejím slití dejte rýži asi na 15 minut odkapat v cedníku. Do připraveného hrnce nalijte 1,5 l čerstvé studené vody. Do této vody se přidá již odstátá rýže. Vaříme v hrnci s pokličkou na prudkém ohni. Mezitím vyhříváme troubu na 150-160 stupňů Celsia. Jakmile se poklička na hrnci s takto prudce zavařenou rýží začne pohybovat, vložte hrnec i s poklicí do předem vyhřáté trouby. Po 15 až 20 minutách rýži z trouby vyndejte a přendejte ji do připravené mísy, nejlépe dřevěné. V ní rýži zakapejte potřebným množstvím (na 1 kg rýže cca 150 ml) sushi octa suehiro a provzdušněte zhruba na teplotu těla.

Nyní si připravte další ingredience. Potřebovat tedy budete bambusové plátýnko makisu, sušené řasy nori, absolutně čerstvý a očištěný fileť z Vámi vybrané ryby, wasabi, zázor gari shoga a japonskou sojovou omáčku. Všechny tyto produkty (včetně speciální japonské rýže a octa) můžete zakoupit ve vedlejší prodejně **SEAFOODSHOP**, kde Vám naši zkušení prodavači rádi poradí s výběrem. Plátýnko položte na pracovní plochu a umístěte na něj půlku listu z řasy. Vezměte plnou hrst uvařené octové rýže (tak tři polévkové lžičky) a položte ji na list řasy. Rýži stejnoměrně rozprostřete po celé ploše řasy - tedy kromě vzdálenějšího kraje od těla, kde necháte 1,5 cm okraj. Rýže se lepí na prsty, proto doporučujeme namáčet je během přípravy do octové vody. Na jeden konec prstu naneste ždíbec wasabi a nakreslete linku napříč rýží. Světle zelená cestička pak zanechá lehký stín na vrcholcích rýže. Rybí filety nakrájené na zhruba 1 cm silné proužky nyní poskládejte ve dvou až třech vrstvách do míst předem označených wasabi na rozprostřenu rýži. Na straně blíže k vám zvedněte plátýnko a současně přidržujte náplň ve stejných místech. Plátýnko zaviňte přes náplň až na druhou stranu, kde se dotkne a spojí s druhým rýžovým okrajem. Rýže spolu s rybou zůstávají uvnitř řasy. Celý váleček rolujte jemně pod tlakem. Spoj by měl být vespod, kde se díky vlhkosti rýže brzy pevně přilepí. Rolku položte do zakryté nádoby s plochým dnem, opět spojem dolů. Všechny vyrobené rolky je před servírováním třeba rozkrájet. Rozdělte ji tedy na dvě půlky a každou pak na tři stejné válečky. Tato sushi naaranžujte na talířek, přidejte nakládaný zázor a hromádku wasabi. Před jídlem se wasabi postupně rozmíchává v mističce se sojovou omáčkou, v níž se každý kousek maki namáčí. Přejeme dobrou chuť!

Nyní Vám tedy nic nebrání navštívit náš obchod **SEAFOODSHOP**, nakoupit vše potřebné a pustit se do přípravy svého prvního vlastnoručně vyrobeného sushi. Pokud se ale na přípravu přece jen necítíte, můžete pro svou party využít nabídky našeho prvotřídního cateringu, rádi Vám připravíme sushi menu přesně podle Vašeho přání...

# DESIGN

První sushi bar v České republice vznikl na sklonku minulého století, v roce 1999. Interiér, který podle slov jeho autorů Pavly Šmídové a Igora Kovačevíče „odpovídal svou jednoduchostí a čistotou našim střeoevropským představám o tradičním japonském interiéru,“ získal prestižní cenu Interiér roku 2000, udělovanou každoročně Design centrem České republiky.

Úpravy The Sushi Baru pokračovaly v roce 2002 malým redesignem osvětlovacího tělesa. Velká stylizovaná ryba, doposud volně levitující v prostoru, byla nahrazena deskovými tělesy, která odrážela a rozptylovala světlo.

Návštěvníci The Sushi Baru si za 7 let jeho existence přivykli nejen na nadstandardní služby, ale i na příjemné prostředí a originální architektonické provedení se specifickým autorským názorem.

The Sushi Bar prošel v letních měsících roku 2006 radikální proměnou, za kterou stojí architekti Yvette Vašourková a Igor Kovačevíč. Novému interiéru dominuje vlna, která se prostorem doslovně provalila. Její oblé tvary formují základní platformu z přírodního materiálu, na které se odehrává vše podstatné. „Sushi bar si vybojoval více místa. Nepřehlédnutelným solitérem je stůl zavěšený přímo ze stropu. Tvoří nové komunikační centrum restaurace. Jeho konstrukce se zároveň stala jádrem osvětlovacího tělesa plujícího prostorem,“ vysvětlují svůj záměr architekti.

Černé povrchy stolů provedené ve vysokém lesku a dveře ve specifické červené odkazují na japonské umění urushi (tradiční japonské řemeslo lakování povrchu, které jako hlavní surovinu používá štávu ze stromu Rhus verniciflua - škumpa lakodárná, japonsky zvanou urushi).

Nový interiér The Sushi Baru staví na maličkostech a detailech. Světlo a stín na stěnách odkrývají „neviditelné“ ornamenty

stylizovaných maki, vycházející z japonských dřevořezů, které technikou šablonové malby realizoval přímo na místě slovenský grafik Svätopluk Mikyta.

[www.zarchitects.cz](http://www.zarchitects.cz) [studio@zarchitects.cz](mailto:studio@zarchitects.cz) tel +420 603 810 083



Powered by **SEAFOODSRO**  
[www.seafood.cz](http://www.seafood.cz) | [www.sushi.cz](http://www.sushi.cz)  
Prodejní cena 50 Kč