



תפריט



קוקטיילים

VOID



THE HOLY POTION | 56

בקרדי קרטה בלאנקה, ליקר דובדבנים, סירופ תפוז, תה פרחים כחולים
קסום, פרחוני וארומטי

WIND



MOUNT FUJI | 58

ג'ין בומביי איסט, יוליוס ביטרס, סאקה, נענע, ליים, תפוח ירוק
עשובוני ומרענן

FIRE



THE FIREBIRD | 64

דון חוליו רפוסאדו, מזקל, פרנה ברנקה, לפסנג סוצ'ונג, לימון ואבקת אש סודית מתקתק, מעושן ומעט חריף



WATER



NYMPHAEA | 60

וודקה גרייגוס, אגסים, ליקר תה ירוק, ליים ומי ורדים פירותי ופרחוני



EARTH



GOMA | 58

שוצ'ו, טחינה, סירופ הל, סוז, אנגסטורה ביטרס וחלבון ארומטי ואגוזי



סאקה

קיקוסוי ג'ונמאי גינג'ו

כוס (120 מ"ל) | 58

בקבוק (300 מ"ל) | 140

השלג המושלם (ניגודי)

כוס (120 מ"ל) | 44

בקבוק (300 מ"ל) | 100

אומשו בני קיקוסוי

כוס (120 מ"ל) | 66

בקבוק (500 מ"ל) | 290

יין

כוסות

מ ב ע ב ע

קורדון נגרו, ברוט N.V, פרקשנט, פנדס, ספרד | 45/180

ל ב ן

גורצטרמינר, ג'וזף דרהאטן, גרמניה '17 | 49/190

שרדונה, צובה, הרייהודה, ישראל '17 | 53/205

מד וויט, אמפורה, הכרמל, ישראל '18 | 54/225

פטיט שבלי, ז'אן מורו, בורגון, צרפת '17 | 58/245

רוזה M מינוטי, מינוטי, קוט דה פרובנס, צרפת '18 | 58/245

א ד ו ם

מלבק ריזרב, טריבנטו, מנדוסה, ארגנטינה '17 | 49/190

קברנה סוביניון, צובה, הרייהודה, ישראל '15 | 51/205

פינו נואר, בושארד, בורגון, צרפת '16 | 56/245

מוגה, ריוחה ריזרבה, ספרד '14 | 64/320

בקבוקים

ל ב ן

להט לבן, איתי להט, הריירושלים, ישראל '18 | 330

שרדונה בלאן דה קסטל, קסטל, הרייהודה, ישראל '18 | 390

ריזלינג גראנד קרו, שלומברג'ה, אלזס, צרפת '14 | 450

סנסר סילקס, פורנייה, עמק הלואר, צרפת '16 | 590

שאבלי, ואלמור, גראן קרו, ז'אן מורו, בורגון, צרפת '14 | 830

א ד ו ם

סירה שזרות, מיה לוצ'ה, גליל עליון, ישראל '17 | 340

גראנד וין, קסטל, הרייהודה, ישראל '14 | 490

אמרונה קלאסיקו, צ'זרי, ואלפוליצ'לה, איטליה '14/15 | 580

למיונה קסטלג'וקונדו, פרסקובלדי, טוסקנה, איטליה '14 | 890

שנות הבציר עשויות להשתנות

פתיחה

SASHIMI TURO SALOMON | 55

סלמון טורו ברוטב פונזו הדריס, טוגראשי ואיקורה

HAIKU WAKAME SALAD | 67

סלט אצות ומלפפונים, ירקות שורש עם פרוסות טונה צרובה ברוטב גומה יפני

סושי

VEGAN ROLL | 53

קמפיו, בטטה, מלפפון ואספרגוס, עטוף באבוקדו

GREEN ROLL | 55

אבוקדו, מלפפון, קרם שמנת, אספרגוס ובצל ירוק עטוף בסלט עלים ועירית

SALMON GRILL | 69

סלמון אפוי, אבוקדו, בטטה ובצל ירוק עטוף בסלמון צרוב טריאקי וספייסי מיו ונגיעות עירית

SPICY TUNA | 71

טונה אדומה קצוצה בתיבול יפני חריף, אבוקדו ומלפפון עטוף בטונה, שבבי ממפורה וצ'ילי

SAKURA | 75

טונה צרובה, סלמון, אבוקדו וטקוואן עטוף בטוביקו ואיולי וואסבי

SALMON IKURA FUTOMAKI | 76

סלמון, אבוקדו, מלפפון, טקאוון ועירית עטוף באיקורה

GROUPE ROLL | 81

לוקוס בטמפורה, אספרגוס ובצל ירוק עטוף באבוקדו וספייסי מיו ונגיעות צ'ילי

SAMURAI | 85

טונה אדומה, אבוקדו, עירית עטוף בהמצ'י לימון וטוגראשי

TRICOLOR | 87

(בלי אצות) טונה אדומה, סלמון המצ'י ואבוקדו עטוף במלפפון

קומבינציות



COUPLE COMBO | 450

4 דולרים, 4 ניגירי, 6 סשימי

CHEF COMBO | 790

7 דולרים, 6 ניגירי, 9 סשימי



סשימי



4 - 5 P C S

SALMON | 41

TUNA | 51

HAMACHI | 53



ניגירי



2 P C S

SALMON | 45

TUNA | 61

HAMACHI | 65



קינוחים

MUCHI | 59

קינוח יפני מסורתי בטעמי הפתעה משתנים

מזוגים ברוטב פירות עונתי

SWEAT & SALTY | 52

הרמוניית טעמים מנוגדים

שוקולד לבן, עוגיות אוריאוושברי ביגלה מלוח עטופות

בקרם נוגט מפנק ושברי אגוזי לוז בנגיעת אבקת זהב



ANISE

Arak 43

Ouzo 12 48

Pastis 53

LIQUEURS

Amareto Disaronno 46

Baileys 46

Kalouha 46

St Germain 54

Benedictine 66

DIGESTIF

Fernet Branca 48

Amaro Montanegro 44

Chartreuse Green 61

Becherovka 46

BEERS

San Miguel especial 31

San Miguel selectal 35

SOFT DRINKS

Sparea sparkling 250ml 14

Sparea sparkling 750ml 29

Sparea mineral water 250ml 14

Sparea mineral water 750ml 29

Soda water 12

Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer 13

Coca Cola / Zero/ Sprite / Diet 14

Grapefruit Juice / Apple /

Orange / Lemonade 14

Liquor Inventory

VODKA

Ketel One 46
Ketel One Citroen 47
Grey Goose 56
Grey Goose Le poire 56

GIN

Tanqueray 46
Bombay Sapphire East 54
Citadelle 66

RUM

Bacardi 44
Captain Morgan Black 46
Captain Morgan Spiced 46
Zacapa 23 76
Zacapa XO 210

TAQUILA

Don Julio Blanco 54
Don Julio Reposado 66
Don Julio Anejo 84
Patron Silver 66
Patron Reposado 74
Patron Anejo 88
Del Maguey Mezcal 56

BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker Black Label 56
Johnnie Walker Double Black 64

SINGLE MALT

Glenfiddich 15 85
Macallan Fine Oak 12 92
Macallan Fine Oak 18 215
Lagavulin 16 118
Laphroaig 10 96

IRISH

Bushmills Black Bush 56

AMERICAN / BOURBON

Jack Daniel's 56
Gentleman Jack 72
Bulleit Rye 58
Woodford Reserve 92

JAPANESE WHISKY

Kurayoshi Sherry Cask 96

BRANDY

Hennessy VS 58
Hennessy VSOP 92
Hennessy XO 196
Calvados Pere-magloire V.S 60

APÉRITIFS

Campari 44
Aperol 42
Lillet 46
Martini Bianco 42
Noilly Prat rosso 44
Noilly Prat Extra dry 44



Desserts

MUCHI | 59

Vegan & Gluten free

Tradition Japanese desert with fresh taste of fruits

SWEAT & SALTY | 52

Harmony of different tastes

White chocolate, oreo cookies, pieces of salty pretzel,
nougat cream with hazelnuts, with topping of 24K gold

Combinations



COUPLE COMBO | 450

4 roll, 4 nigiri, 6 sashimi

CHEF COMBO | 790

7 roll, 6 nigiri, 9 sashimi

Sashimi



4 - 5 P C S

SALMON | 41

TUNA | 51

HAMACHI | 53

Nigiri



2 P C S

SALMON | 45

TUNA | 61

HAMACHI | 65

Starters

SASHIMI TURO SALOMON | 55

Salmon toro in fonzo soace with tugarashi and ikora

HAIKU WAKAME SALAD | 67

Cucamber and seaweed salad, root vegetables with burned tuna slices in japaniese goma sauce

Sushi

VEGAN ROLL | 53

Campio, sweet potato in tampora,cucamber and asparagus, covered in avocado

GREEN ROLL | 55

Avocado, cucamber, cream cheese, asparagus, green onion covered in leaf salad and chives

SALMON GRILL | 69

Baked salmon, avocado, sweet potato and green onion covered in burned salmon teriyaki and spicy mayo with chives touches

SPICY TUNA | 71

Red tuna chopped with spicy japaniese seasoning, avocado and cucamber covered in tuna, tampota chips and chili

SAKURA | 75

Burned tuna, salmon ,avocado, oshinko, chives covred in tobiku and ayoli wassbi

SALMON IKURA FUTOMAKI | 76

Salmon, avocado, cucmber, oshinko and chives covred in ikora

GROUPER ROLL | 81

Groper in tampurac , espargus ,green onion covered in avocado ,spicy mio and chili

SAMURAI | 85

Red tuna,avocado, chives covered in hamachi fish , lemon and tugarashi

TRICOLOR | 87

Red tuna, salmon, hamachi fish, avocado coverd in cucamber

Sake

KIKUSUI JUNMAI GINJO

Glass (120 ml) | **58**

Bottle (300 ml) | **140**

PERFECT SNOW (NIGORI)

Glass (120 ml) | **44**

Bottle (300 ml) | **100**

BENI KIKUSUI UMESHU

Glass (120 ml) | **66**

Bottle (500 ml) | **290**

Wine

GLASSES

SPARKLING

Cordon Negro, Brut N.V, Freixenet, Penedes, Spain | **45/180**

WHITE

Gewürztraminer, Josef Drathen, Rhein, Germany 17' | **49/190**

Chardonnay, Tzuba, Judean Hills, Israel 17' | **53/205**

Med White, Amphorae, Ha'Carmel, Israel 18'

Petit Chablis, J.Moreau & Fils, Bourgogne, France '17 | **58/245**
Rosé M Minuty ,Minuty , Cotes de Provence, France 18' | **58/245**

RED

Reserve Malbec, Trivento, Mendoza, Argentina 17' | **49/190**

Cabernet Sauvignon, Tzuba, Judean Hills, Israel 15' | **51/205**

Pinot Noir, Bouchard Aine&Fils, Bourgogne, France 16' | **56/245**

Muga, Rioja Reserva, Spain 14' | **64/320**

BOTTLES

WHITE

Lahat Lavan, Itay Lahat, Judean Hills, Israel 17' | **330**

Chardonnay Blanc du Castel, Castel, Judean Hills 15' | **390**

Riesling Grand Cru, Schlumberger, Alsace, France 14' | **450**

Sancerre Cuvée Silex, Fournier, Loire Valley, France 16' | **590**

Chablis, Valmur, Grand Cru, J. Moreau & Fils, Bourgogne 14' | **830**

RED

Syrah and Stems, Mia Luce, Upper Galilee, Israel 17' | **340**

Grand Vin, Castel, Judean Hills, Israel 14' | **490**

Amarone Classico, Cesari, Valpolicella, Italy 14'/15' | **580**

Lamaione, Castelgiocondo, Frescobaldi, Tuscany, Italy 14' | **890**

Vintage years may vary

FIRE



THE FIREBIRD | 64

Don Julio Reposado, Mezcal, Fernet Branca, Lapsang Souchong, lemon and a secret fire dust. Sweet, Smoky and spicy

WATER



NYMPHAEA | 60

Grey Goose vodka, Pears, Matcha Liquor, Lime, Rose water
Floral and Fruity

EARTH



GOMA | 58

Shochu, Tahini, Cardamom syrup, Suze, Angostura
Bitter, Egg white. Nutty and Aromatic

Signature Cocktails

VOID



THE HOLY POTION | 56

Bacardi Carta Blanca, Cherry liqueur, Orange Peels Syrup
Butterfly Pea tea. Floral, Aromatic and Magical

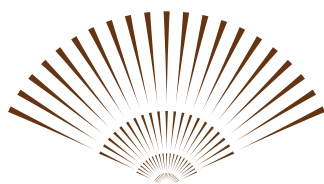
WIND



MOUNT FUJI | 58

Bombay East gin, Julius Bitters, Sake, Mint, lime, green apple
Fresh and Herbal





Menu