



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

*Kino Tsurayuki*



TREŠNJIN CVET (JAP. 桜 SAKURA) VEĆ VEKOVIMA  
PREDSTAVLJA JEDAN OD NAJVAŽNIJIH SIMBOLA JAPANSKE I  
KINESKE KULTURE I SINONIM JE ZA BUĐENJE, ISTINSKU LEHOTU 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

---



<b>EDAMAME</b> SA KRUPNOM MORSKOM SOJU ILI SOJA U "SWEET CHILLI" SOSU	390,00
<b>PROLEĆNE ROLNICE (B)</b> MIX POVRĆA, ŠITAKI PEČURKE, PIRINČANE TANKE NUDLE SA SLATKO - LJUTIM SOSOM	450,00
<b>GYOZA (B,G)</b> KUVANE I PRŽENE KNEDLE PUNJENE SVINJETINOM I KUPUSOM SA PIKANTNIM PONZU SOSOM I MLADIM LUKOM	550,00
<b>PILEĆI "SATAY" (B,G)</b> GRILOVANI RAŽNJIĆ SA MARINIRANIM PILEĆIM FILEOM, 'HOMEMADE' SOS OD KIKIRIKIJA	750,00
<b>EDAMAME</b> SA SOJU OD TARTUFA	550,00
<b>TOST SA PASTETOM OD GAMBORA</b> HRSKAVI TOST SA PAŠTETOM OD GAMBORA, LICI, SLATKO LJUTI SOS	1400,00

## STARTERI

---

<b>VIJETNAMSKA SALATA SA SUSAMOM (A,B)</b> MIX ZELENIH SALATA, ŠPARGLE, ŠARGAREPE, ČERI PARADAJZA U "HOMEMADE" SUSAM DRESINGU	690,00
<b>MORSKA SALATA (A)</b> MEŠAVINA MORSKIH ALGI, SA TOFU SIROM, KUMKVATOM I SAKURA CHEF DRESINGOM NA MIKSU SALATA	1.150,00
<b>BRANCIN USUZUKURI (A)</b> TANKO SEČENI FILETI BRANCINA SA MLADIM LUKOM, SUSAMOM, IKROM OD LOSOSA I PONZU SOSOM	1.200,00
<b>HRSKAVI GAMBORI (A,D)</b> FRITIRANE ROLNICE SA "BLACK TIGER" GAMBORIMA I JAPANSKI ČILI MAJONEZ	1.490,00
<b>JUNEĆI TATAKI</b> MARINIRANA JUNETINA SA CRNIM TARTUFIMA, BELIM LUKOM, ČERI PARADAJZOM I DRESINGOM OD SOJE I UJJA BELOG TARTUFA.	1.400,00
<b>PATLIDŽAN U MISO SOSU (A,B)</b> FRITIRANI PATLIDŽAN U SLATKOM 'MISO' SOSU	450,00
<b>HAMACHI TIRADITO</b> TANKO SEČENI "HAMACHI" FILE SA SOSOM OD PERŠUNA I HALAPENJO PAPIRIKE	1.900,00

<b>TATAR BIFTEK (A)</b> KOCKICE JUNEĆEG FILEA, PREPELIČIJE JAJE, CRNI TARTUF I DRESING OD SOJE I ULIJA BELIH TARTUFA	1.490,00
<b>TUNA TATAKI (A)</b> MARINIRANA "RARE" TUNA NA SALATI OD MORSKIH ALGI SA SUSAMOM I ČIPSOM OD BELOG LUKA	1.450,00
<b>LOSOS TATAKI (A)</b> LOSOS SA PODLOGOM OD TERIYAKI SOSA, SEGMENTIMA POMORANDŽE, LISTIĆIMA CRNOG TARTUFA, IKUROM I PONZO SOSOM	1.350,00
<b>KOREANSKA "KIMCHI" TUNA (A)</b> SLATKO LJUTA ZAČINJENA TUNA SA KOREANSKOM ČILI PASTOM, KIMČIJE I PROBRANIM POVRĆEM	1.490,00
<b>KINESKA SALATA OD HRSKAVE PAČETINE (A,G)</b> MIX SALATA, ŠARGAREPA, CRNI LUK, PRAZILUK, HOISIN DRESING	950,00

## SUPE

---

<b>MISO (A)</b> TRADICIONALNA JAPANSKA SUPA SA TOFU SIROM, MORSKIM ALGAMA I MLADIM LUKOM	490,00
<b>TOM YUM</b> KISELO LJUTA SUPA SA 'BLACK TIGER' GAMBORIMA, CHERRY PARADAJZOM, 'STRAW' PEČURKAMA, KORIJANDEROM I MLADIM LUKOM	750,00
<b>WON TON SUPA (D)</b> PILEĆA SUPA SA KNEDLAMA PUNJENA SVINJETINOM I GAMBORIMA	490,00

## TEMPURA

---

<b>HRSKAVE LIGNJE (A,D)</b> FRITIRANE LIGNJE ZAČINJENE TOGARAŠI ZAČINOM, SA LAJMOM I LJUTIM MAJONEZOM	1.200,00
<b>GAMBORI (A)</b> "BLACK TIGER" GAMBORI, JAPANSKA REPA, ĐUMBIR SA BONITO TUNA SOSOM	1.450,00
<b>KRALJEVSKI GAMBOR (A,D)</b> 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

2.750,00

**POVRĆE U TEMPURI**

FRITIRANO SEZONSKO POVRĆE

650,00

**SUSHI NIGIRI** 2 kom. (A)**SASHIMI** 6 kom.**TUNA SAKURA**

"BLUEFIN" TUNA

600,00

**TUNA SAKURA**

"BLUEFIN" TUNA

1.950,00

**HAMACHI**

ŽUTOREPA TUNA (YELLOWTAIL)

850,00

**HAMACHI**

ŽUTOREPA TUNA (YELLOWTAIL)

2.200,00

**TENNEN SAN SA-MON**

LOSOS

490,00

**TENNEN SAN SA-MON**

LOSOS

1.350,00

**SUZUKI**

BRANCIN

490,00

**SUZUKI**

BRANCIN

1.200,00

**EBI**

SVEŽI SLATKI GAMBORI

590,00

**EBI**

SVEŽI SLATKI GAMBORI

1.300,00

**HOTATE**

"SAINT JACQUES"

950,00

**HOTATE**

"SAINT JACQUES"

2.650,00

**SHIME SABA**

UKISELJENA SKUŠA

550,00

**SHIME SABA**

UKISELJENA SKUŠA

850,00

**TAKO**

HOBOTNICA

690,00

**TAKO**

HOBOTNICA

1.450,00

**IKURA**

IKRA OD LOSOSA

1.200,00

**IKURA**

IKRA OD LOSOSA

2.100,00

**TAMAGO DASHI (D)**

JAPANSKI OMLET

250,00

**TAMAGO DASHI (D)**

JAPANSKI OMLET

500,00

**TORO**

"BLUEFIN" TUNA

1.500,00

**TORO**

"BLUEFIN" TUNA

3.000,00

SUŠI MOŽE BITI PRIPREMJEN I ABURI STILOM

## MAKI (A)

---

<b>CALIFORNIA /8 KOM. (D)</b> KRSTAVAC, MESO KRABE, AVOKADO, NARANDŽASTI "TOBIKO"	890,00
<b>HRSKAVA KRABA /8 KOM. (D)</b> HRSKAVA KRABA MEKOG OKLOPA, AVOKADO, MANGO, SUSAM, LJUTI JAPANSKI MAJONEZ	1.490,00
<b>TUNA /8 KOM. (D)</b> ZAČINJENA TUNA, TENKASU, MLADI LUK, LJUTI JAPANSKI MAJONEZ	1.250,00
<b>LOSOS /8 KOM. (D,M)</b> LOSOS I MESO KRABE, AVOKADO, KRSTAVAC, TENKASU I SOS OD JABUKE	890,00
<b>HRSKAVE ROLNICE /6 KOM. (F)</b> HRSKAVA KOZA LOSOSA, KREM SIR, TOGARASI ZAČIN	790,00
<b>TUNA I KRABA / 8 KOM. (A,D)</b> TUNA I KRABA SA SUSAMOVIM SEMENOM I KRSTAVCEM	1.250,00
<b>DRAGON / 8 KOM.</b> GAMBORI TEMPURA, LOSOS I AVOKADO, "TERIYAKI" SOS	1.250,00
<b>TEMPURA /6 KOM.</b> GAMBORI TEMPURA I KRSTAVAC SA "TERIYAKI" SOSOM	890,00
<b>RAINBOW /8 KOM. (D)</b> LOSOS, TUNA, BRANCIN, AVOKADO, JAPANSKI MAJONEZ SA VASABIJEM	1.250,00
<b>MANGO /8 KOM.</b> AVOKADO, BRANCIN "UNAGI", MANGO, MANGO PIRE I SAKURA SOS	980,00
<b>SAKURA ROLNICA /8 KOM. (F)</b> ŽUTOREPA TUNA, KREM SIR, KRSTAVAC	980,00
<b>CROWN ROLNICA / 8 KOM. (D)</b> LOSOS, AVOKADO, LJUTI JAPANSKI MAJONEZ, MORSKE ALGE	950,00
<b>SAKANA ROLNICA / 8 KOM. (F)</b> LOSOS, TUNA, FILADELFIJA SIR, NARANDŽASTI TOBIKO, TERIYAKI	1.400,00
<b>SWEET SALMON ROLL / 8 kom.</b> LOSOS, TUNA, ŠPARGLA, MANGO SOS, IKURA	1.490,00
<b>SUSHI ZA PRIJATELJE</b>	
<b>SELEKCIJA</b> 1/12 KOM.	1.600,00
<b>SELEKCIJA</b> 2/16 KOM.	2.800,00
<b>SELEKCIJA</b> 3/20 KOM.	3.300,00
<b>SELEKCIJA</b> 4/36 KOM.	5.200,00



## PIRINAČ I NUDLE/WOK (A,B)

---

<b>POVRĆE IZ WOKA</b> SEZONSKO POVRĆE, SOJA SOS	590,00
<b>KLICE I BROKOLI</b> KLICE I BROKOLI U "OYSTER" SOSU	590,00
<b>MEE GORENG (D)</b> SINGAPURSKÉ NUDLE OD JAJA SA POVRĆEM, SAMBAL SOSOM I JAJEM NA OKO	850,00
<b>INDONEŽANSKI "NASI GORENG"</b> PIRINAČ SA PILETINOM, GAMBORIMA, MIKSOM POVRĆA I JAJETOM U DOMAĆEM LJUTOM SOSU OD GAMBORA	690,00
<b>YAKI UDON</b> JAPANSKE PRŽENE NUDLE SA LIGNJAMA I POVRĆEM U "SAKURA TONKATSU" SOSU	1.450,00
<b>PIRINČANE NUDLE SA PILETINOM</b> PRŽENE NUDLE, PILETINA, SOJINE KLICE, ŠPARGLE, MLADI LUK, SLATKA SOJA, SUSAMOVO ULIJE	1.150,00
<b>ZARU SOBA</b> HLADNE JAPANSKE NUDLE OD HEIJE SER VIRANE SA SAKURA SOSOM, ĐUMBIROM I MLADIM LUKOM	600,00
<b>PAD THAI (A,G)</b> TRADICIONALNO PRIPREMLJENE TAJLANDSKE PIRINČANE NUDLE SA GAMBORIMA, SVIŽIM KLICAMA I INDIJSKIM ORAHOM	1.290,00
<b>PIRINAČ SA POVRĆEM (D)</b> PRŽENI PIRINAČ SA POVRĆEM I JAJIMA	290,00
<b>PIRINAČ SA BELIM LUKOM (B)</b> PRŽENI PIRINAČ SA JAJIMA I ČIPSOM OD BELOG LUKA	250,00
<b>JASMIN PIRINAČ</b> KUVANI PIRINAČ	200,00

## RIBA I MORSKI PLODOVI

---

<b>CRVENI "CURRY" SA GAMBORIMA</b> ZAČINJENI CRVENI "CURRY", "BLACK TIGER" GAMBORI, KOKOSOVO MLEKO, KORIJANDER	2.100,00
<b>SINGAPURSKI CHILLI GAMBORI (B)</b> "BLACK TIGER" GAMBORI, KINESKA BLITVA, CRNI LUK U LJUTOM SAMBAL SOSU	1.900,00
<b>"SAINT JACQUES"</b> NA GRILOVANOM POVRČU (ŠPARGLE, TIKVICE, ŠITAKE PEČURKE) SA SLATKIM SAKURA SOSOM	2.900,00
<b>HOISIN LOSOS (M)</b> FILE LOSOSA SA DROBLJENIM CRNIM BIBEROM I ROZE BIBEROM, BOK ČOI, HOISIN SOS	1.400,00
<b>MISO BRANCIN (A)</b> SA ŠPARGLAMA, PRAZILUKOM, BOSILJAK SOSOM	1.790,00

## MESA

---

<b>HOISIN PILETINA SA POVRĆEM (B)</b> PILEĆI FILE, ŠITAKI PEČURKE, MIX PAPIKA U HOISIN SOSU	850,00
<b>SLATKO KISELA SVINJETINA (B)</b> SVINJSKI FILE, MIX PAPIKA, ANANAS, KORIJANDER U "HOMEMADE" SLATKO KISELOM SOSU	950,00
<b>GRILOVANI BIFTEK</b> JUNEĆI FILE, ŠITAKE PEČURKE, ŠPARGLE I TERIYAKI SOS	1.700,00
<b>BULGOGI (B)</b> TRADICIONALNO KOREANSKO JELO: JUNEĆI FILE, SUSAM I BULGOGI SOS, "SHITAKE" PEČURKE SERVIRANO SA "LOLLO" SALATOM	1.750,00

**BIFTEK "TOBANYAKI"**

JAPANSKI SPECIJALITET OD JUNEDEG FILEA SA ŠITAKE PEČURKAMA, CRNIM TARTUFIMA U TERIYAKI SOSU I UJEM 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 KRSTAVCA, MARINIRAN U SAMBAL SOSU

3.200,00

**"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**

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 PAHUJJA

430,00

**EGZOTIČNA SELEKCIJA**

SELEKCIJA SEZONSKOG VOĆA SA SORBEOM OD JAGODE

850,00

**ČOKOLADNI TART (A,D)**

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

350,00



## DESERTI

---

<b>SAKURA (A,D,F,G)</b>	850,00
SPECIJALNA PONUDA ŠEFA (ZA 2 OSOBE)	
<b>SAKURA PREMIUM (A,D,F,G)</b>	2.850,00
SPECIJALNA SELEKCIJA DESERTA (ZA 6 OSOBA)	
<b>SAKURA "HOME MADE" SLADOLED (F,D)</b>	
- VANILA	300,00
- PISTAČI	480,00
- MAK	300,00
- SORBE OD SEZONSKOG VOĆA	380,00
<b>SLADOLED OD ZELENOG ČAJA (G,A)</b>	300,00
TRADICIONALNI JAPANSKI "OKURA & SENCHA" SLADOLED SA SLATKOM PASTOM OD CRVENOG PASUJJA	
<b>ABSOLUT COCONUT (A,D,F)</b>	450,00
KOLAČ OD KOKOSA SA PATIŠOANJEM OD ZELENOG ČAJA I SLADOLEDOM OD KOKOSA	

---

**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

