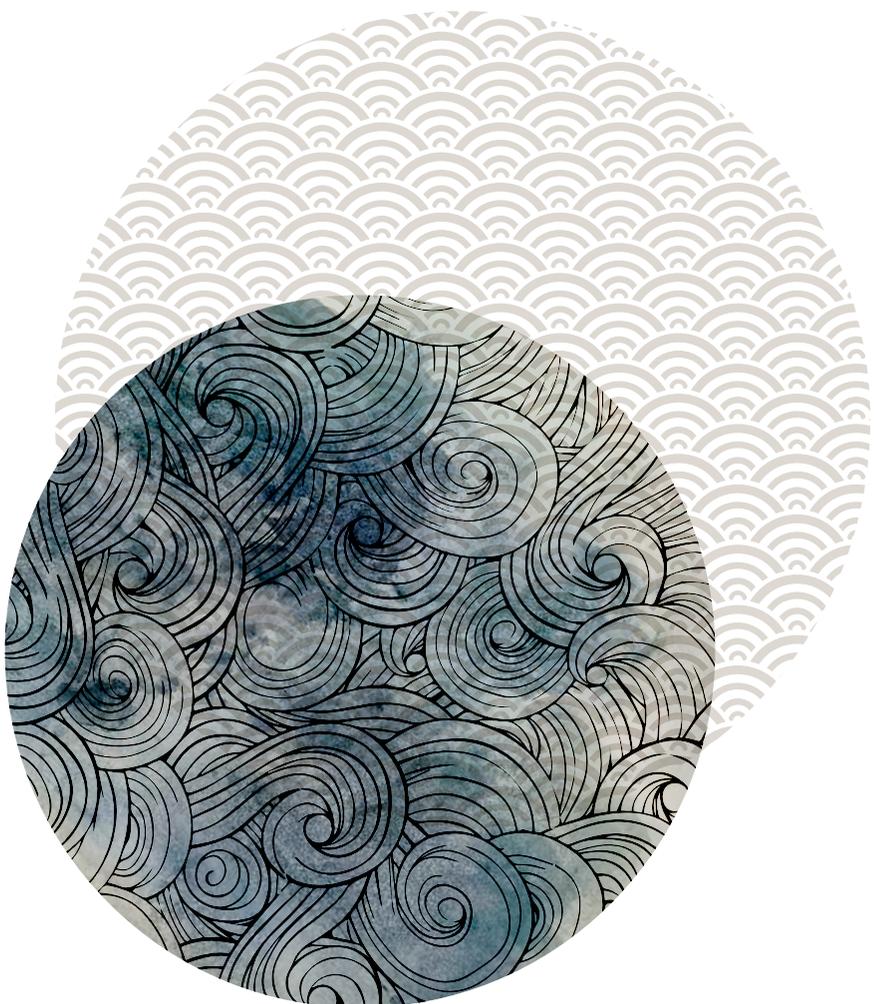


THE SUZUKI BAR



САШУМИ



Японско ястие, състоящо се от прясна сурова риба, морски деликатес, нарязан на малки парчета

НИГУРИ



Филе от сурова риба /сашими/ омлет или зеленчуци, върху парче ориз с овална форма

УНАРУ



Джобче от пържено тофу, пълнено с ориз, зеленчуци или морски деликатеси

НОСОМАКУ



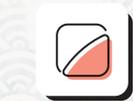
Малко руло суши - обвит в нори ориз с плънка от морски деликатес, риба или зеленчуци

ФУТОМАКУ



Голямо руло суши - обвит в нори ориз с плънка от морски деликатес, риба и зеленчуци

УРАМАКУ



Руло суши, завито отвън навътре, в противоречие на обичайната норма за завиване на рулото.

ГУНКАН МАКУ



В превод от японски Боен кораб - малки чашки от ориз и нори, пълни с хайвер, раци, месо или риба

ЧУРАШИ СУШИ



Разпиляно суши в купа. Японски вариант на модерното ястие "поке бол"

ТЕМПУРА



Зеленчуци и морски дарове в много лека и хрупкава панчурка, приготвена по японска техника

НУДЛУ



Японски традиционни спагети от пшеница, ориз или елда

ГЪОЗА



Зеленчуци, месо или риба, завити в пшенични кори, задушени на пара и запечатани на плоча

ТЕМАКУ



Суши във фуния

МНОГО МАЛЪК ЯПОНСКО - АНГЛИЙСКИ - БЪЛГАРСКИ РЕЧНИК

Ebi - *shrimp* - скарида
Gari - *pickled ginger* - маринован суши джинджифил
Hana - *flower* - цвете
Haru - *spring* - пролет
Hikari - *light* - светлина
Hoshi - *star* - звезда
Hotto - *hot* - люто
Ika - *cuttlefish* - сепия
Iro - *color* - цвят
Kagayaki - *shine* - блясък
Kin - *gold* - злато
Maki - *roll* - рулец
Me - *eye* - око

Midori - *green* - зелен
Nattsu - *nuts* - ядки
Nettai - *tropical* - тропичен
Niniku - *garlic* - чесън
Nitsuke - *boiled* - варен
Oishi - *delicious* - вкусен
Sakana - *fish* - риба
Sake - *salmon* - сьомга
Sarada - *salad* - салата
Sakuranbo - *sour cherry* - вишна
Seikatsu - *life* - живот
Sentaku - *selection* - селекция
Shinsen - *fresh* - свеж

Sofuto - *soft* - мек
Suzuki - *sea bass* - лаврак
Taiyo - *sun* - слънце
Takara - *treasure* - съкровище
Tako - *octopus* - октопод
Tamago - *omelette* - омлет
Tora - *tiger* - тигър
Toreso - *take it* - вземи го
Tsuki - *moon* - луна
Unagi - *eel* - змиорка
Yama - *mountain* - планина
Yasai - *vegetable* - зеленчук
Yuki - *snow* - сняг



| | | |
|--|---------------|----------|
| Сендо Урамаки (зряла съомга 38 часа в Dry Age, леко подправена с кора от цитруси в комбинация с дайкон и уасаби хайвер) | 8 бр. / 240 г | 14.90 лв |
| Тека Суши (филе риба тон с уасаби и нори обвити в хрупкава темпура) | 6 бр. / 120 г | 13.40 лв |
| Хотто Урамаки (запечени скариди комбинирани с краставица, пикантно сирене от кашу и сусам) | 8 бр. / 240 г | 14.90 лв |
| Хикари Урамаки (сирене от кашу комбинирано с манго, рукола, краставица и черен сусам) | 4 бр. / 120 г | 5.90 лв |
| Катсуобуши Урамаки (риба тон в комбинация с манго, пикантна майонеза и филтриран пушен тон) | 8 бр. / 240 г | 14.70 лв |
| Неттай Маки (хрупкава скарида с манго, обвита в леко запечена съомга) | 4 бр. / 140 г | 7.90 лв |
| Кагаяки Маки (месо от раци със скарида темпура и Срирача сос, обвити в риба тон, лаврак и авокадо) | 8 бр. / 260 г | 16.50 лв |
| Наттсу Урамаки (скарида темпура със сирене от кашу, ябълка и сусам, обвити в авокадо) | 4 бр. / 140 г | 9.60 лв |
| Юки Маки (запечена пикантна съомга с дайкон и юкари, обвити в оризово нори) | 8 бр. / 250 г | 14.90 лв |
| Бътерфлай Футомаки (хрупкава скарида, авокадо, лоло росо и масаго хайвер в соево нори) | 6 бр. / 200 г | 14.90 лв |
| Спайдър Футомаки (хрупкав рак с мека черупка, авокадо, краставица, лека майонеза и лоло росо) | 5 бр. / 250 г | 19.90 лв |
| Суши в огън (хрупкави скариди в комбинация с аспержи, покрити с лаврак) | 8 бр. / 270 г | 17.90 лв |
| Ме Футомаки (деликатно филе риба тон, гарнирано с аспержи и свежа салата, обвити в хрупкава коричка) | 6 бр. / 180 г | 15.90 лв |
| Такара Урамаки Сет (скариди темпура, спайси тунга и крема сирене обвити в съомга и авокадо) | 8 бр. / 240 г | 18.90 лв |

САШИМИ

7 парчета / 90 г

| | |
|--|----------|
| Юзо Сашими – зряла съомга 38 часа в Dry Age, леко подправена с кора от цитруси | 14.20 лв |
| Тамаго Сашими – японски омлет (с яйца от пасищни кокошки) | 7.00 лв |
| Саке Сашими – съомга | 14.70 лв |
| Сузуки Сашими – лаврак | 13.90 лв |
| Магуро Сашими – риба тон | 13.90 лв |
| Тако Сашими – октопод | 14.20 лв |
| Кабаяки Сашими – змиорка | 16.90 лв |
| Сашими Микс 10 бр. (съомга, риба тон, лаврак, сепия, змиорка) | 18.90 лв |
| Тсуки Хосомаки 8 бр. / 100 г (комбинация от нежно сашими риба тон и съомга с авокадо, обвити в нори) | 15.60 лв |

НИГУРИ СУШИ

2 бр. / 70 г

| | |
|--|---------|
| НОВО! Саке Татаки Нигури (леко запечено филе съомга) | 5.30 лв |
| Юзо Нигури – зряла съомга 38 часа в Dry Age, леко подправена с кора от цитруси | 5.40 лв |
| Гари Нигури (маринован джинджифил в комбинация с пресен лук и пикантна майонеза) | 3.10 лв |
| Тамаго Нигури (японски омлет) | 3.10 лв |
| Нигури с авокадо, японска майонеза и сусам | 3.40 лв |
| Еби Нигури (скариди) | 4.40 лв |
| Сузуки Нигури (лаврак) | 4.80 лв |
| Саке Нигури (съомга) | 5.10 лв |
| Норвегия Нигури (съомга и авокадо) | 5.30 лв |
| Магуро Нигури (риба тон) | 5.10 лв |
| Тако Нигури (октопод) | 5.30 лв |
| Кабаяки Нигури (змиорка) | 6.40 лв |

НИГУРИ СУШУ СЕТ

10 бр. / 350 г

| | |
|---|----------|
| Нигури Суши – 5 бр. / 180 г (сьомга, риба тон, октопод, скарида, японски омлет) | 10.90 лв |
| Сакана Нигури Сет (скариди, риба тон и змиорка) | 21.80 лв |
| Софутто Нигури Сет (лаврак, октопод и сьомга) | 22.40 лв |
| Денто Нигури Сет (сьомга, авокадо и риба тон) | 23.20 лв |

УНАРУ СУШУ

2 бр. / 90 г

| | |
|---|----------|
| Унари Юки (джобче от пържено тофу с ориз, запечена пикантна сьомга, краставица и сусам) | 5.80 лв |
| Унари Шийтаке (джобче от пържено тофу с ориз, сусам и гъби шийтаке) | 5.90 лв |
| Унари Уакаме (джобче от пържено тофу с ориз, сусам и водорасли) | 6.30 лв |
| Унари Ёби терияки (джобче от пържено тофу с ориз, сусам и теряки скарида) | 7.90 лв |
| Унари Кабаяки (джобче от пържено тофу с ориз, сусам и печена змиорка) | 9.20 лв |
| Унари Сет 4 бр. / 180 г (Кабаяки, Шийтаке, Уакаме и Ёби терияки) | 13.20 лв |

ХОСОМАКИ СУШУ

6 бр. / 120 г

| | |
|--|---------|
| Каппа Хосомакі (краставица) | 4.80 лв |
| Тамаго Хосомакі (японски омлет от яйца от пасищни кокошки) | 5.10 лв |
| Калифорния Хосомакі (авокадо) | 5.30 лв |
| Сасе Хосомакі (аспержа с крема сирене и сусам) | 5.90 лв |
| Саке Хосомакі (сьомга) | 9.60 лв |
| Касаи Хосомакі (риба тон и манго) | 8.90 лв |
| Кабаяки Хосомакі (змиорка с краставица) | 9.20 лв |
| Магуро Хосомакі (риба тон) | 8.90 лв |

НОСОМАКИ СУШУ СЕТ



9 бр. / 180 г

| | |
|---|----------|
| Каппа & Калифорния Сасе (асперджи, крема сирене, сусам, краставица и авокадо) | 7.90 лв |
| Кабаяки Тамаго & Калифорния (авокадо, японски омлет, змиорка и краставица) | 8.90 лв |
| Саке & Каппа Магуро (риба тон, сьомга и краставица) | 10.90 лв |

ФУТОМАКИ СУШУ



2 бр. / 60 г

| | |
|---|----------|
| Сарада Футомаки 5 бр./150 г | 10.90 лв |
| (сушени домати в комбинация с пикантно сирене от кашу, краставица и рукола) | |
| Кин Футомаки 5 бр. / 150 г (запечена пикантна сьомга с авокадо, рукола и пикантна майонеза) | 12.30 лв |
| Тамаго Футомаки (японски омлет от яйца от пасищни кокошки с гъби шиитаке и зеленчуци) | 3.10 лв |
| Свежо Футомаки (авокадо, пр. чушки, зелен лук, краставица, маруля и лека майонеза) | 3.10 лв |
| Норвегия Футомаки (сьомга с авокадо, пресен лук и лека майонеза) | 4.90 лв |
| Калифорния Футомаки (месо от раци с авокадо, краставица, маруля и лека майонеза) | 4.90 лв |
| Сейкацу Футомаки (сьомга, крема сирене, авокадо, краставица) | 4.70 лв |
| Филаделфия Футомаки (риба тон с крема сирене, тогараша и краставица) | 4.70 лв |
| Магуро Футомаки (риба тон с манго, рукола и крема сирене) | 4.80 лв |

ФУТОМАКИ СУШУ СЕТ



10 бр. / 300 г

| | |
|---|----------|
| Тамаго & Свежо (японски омлет, гъби шиитаке, авокадо, зеленчуци и лека майонеза) | 12.90 лв |
| Филаделфия & Калифорния (месо от раци, риба тон и зеленчуци) | 21.80 лв |
| Норвегия & Магуро (сьомга, авокадо, риба тон и зеленчуци) | 20.90 лв |
| Футомаки Сет 15 бр. / 450 г (комбинация от Сейкатсу, Свежо и Калифорния Футомаки) | 27.20 лв |



| | | |
|--|----------------|----------|
| Тайо Урамаки (скарриди темпура, в комбинация с манго, прясна мента и уасаби хайвер) | 4 бр. / 120 г | 6.80 лв |
| Еби Урамаки (японски омлет, краставица и Кимчи сос, обвити в скарриди и авокадо) | 4 бр. / 120 г | 6.90 лв |
| Ясай Урамаки (авокадо, краставица, сушени домати и магданоз) | 4 бр. / 110 г | 6.50 лв |
| Яма Урамаки (пушена съомга с крем сирене и сусам, обвити в авокадо) | 4 бр. / 120 г | 7.80 лв |
| Урамаки с авокадо и сусам | 8 бр. / 220 г | 8.90 лв |
| Бо Урамаки (съомга с краставица, крем сирене и черен сусам, обвити в соево нори) | 8 бр. / 220 г | 14.90 лв |
| Кооя Суши (пушена съомга, манго, авокадо и рукола обвити в оризово нори) | 8 бр. / 220 г | 13.60 лв |
| Калифорния Урамаки (месо от раци с краставица, лека майонеза и масаго хайвер) | 8 бр. / 220 г | 13.20 лв |
| Норвегия Урамаки (съомга с авокадо, пресен лук, лека майонеза и сусам) | 8 бр. / 220 г | 13.90 лв |
| Торесу Урамаки (скарриди темпура, в комбинация с аспержи, сусам и лека майонеза) | 8 бр. / 220 г | 14.90 лв |
| Магуро Урамаки (риба тон, манго, зелена чушка и сусам) | 8 бр. / 220 г | 14.20 лв |
| Дракон (запечена змиорка с краставица, авокадо и унаги сос) | 8 бр. / 220 г | 15.90 лв |
| Рейнбоу Урамаки (съомга, риба тон, авокадо и лаврак) | 8 бр. / 240 г | 15.10 лв |
| Спайс Туна Урамаки (пикантна риба тон с масаго хайвер, авокадо и маруля) | 8 бр. / 240 г | 14.90 лв |
| Цро Урамаки сет (комбинация от Норвегия, Спайс Туна и Урамаки с авокадо) | 12 бр. / 330 г | 18.40 лв |

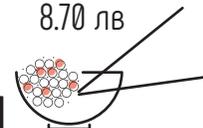
ГУНКАН МАКИ



1 бр. / 35 г

| | |
|---|---------|
| Гункан Маки с водорасли | 2.10 лв |
| Гункан Маки Спайс Тунa (пикантна риба тон) | 2.20 лв |
| Гункан Маки с хайвер от съомга | 5.90 лв |
| Гункан Наши (жапка ориз обвита в свежа съомга и хайвер от съомга) | 4.90 лв |
| Гункан Маки Сет 3 бр. / 105 г (пикантна риба тон, водорасли и хайвер от съомга) | 8.70 лв |

ЧУРАШИ СУШИ



300 г

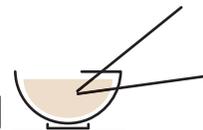
| | |
|--|----------|
| Саке Чираши Суши (съомга, рукола, авокадо, уакаме, сусам и нори) | 16.90 лв |
|--|----------|

СЕТ МЕНЮ

| | | |
|---|----------------|----------|
| НОВО! Джунико Суши Сет | 12 бр. / 310 г | 18.20 лв |
| Еби Нигири (скариди) 2 бр.; Саке Хосомаки (съомга) 6 бр.; Магуро Футомaки (риба тон с манго, рукола и крема сирене) 2 бр. Свежо Футомaки 2 бр. (авокадо, пр. чушки, зелен лук, краставица, маруля и лека майонеза) | | |
| Ойши Суши Сет | 9 бр. / 250 г | 13.20 лв |
| Калифорния Хосомaки (авокадо) 3 бр. Саке Нигири (съомга) 2 бр. Еби Урамaки (японски омлет, краставица и Кимчи сос, обвити в скариди и авокадо) 4 бр. | | |
| Голямо Маки меню | 26 бр. / 670 г | 36.90 лв |
| Урамaки, Хосомaки и Футомaки Суши (съомга, риба тон, зеленчуци, омлет, авокадо) | | |
| Суши меню | 32 бр. / 900 г | 46.90 лв |
| Нигири, Урамaки, Хосомaки и Футомaки Суши (съомга, зеленчуци, омлет, октопод, хайвер, авокадо, риба тон) | | |
| Сентаку Сет Меню | 1500 г | 69.70 лв |
| комбинация от салата водорасли, едамaме, 4 бр. сашими лаврак, пролетни ролца с пресни зеленчуци и 32 бр. Урамaки, Нигири и Футомaки Суши (съомга, риба тон, змиорка, месо от раци, зеленчуци, омлет, авокадо) | | |

САЛАТИ

| | | |
|---|-------|----------|
| Кенко Сарада | 200 г | 11.40 лв |
| (36 ч. зряла юзо съомга с манго, краставица моркови и лек кашу дресинг) | | |
| Хоренсо но Гома-ае | 120 г | 7.90 лв |
| (спанак със сусамов дресинг) | | |
| Тофу салата | 220 г | 8.70 лв |
| (маруля, моркови, уакаме, пресен лук, тофу и сусамов дресинг) | | |
| Гома Уакаме | 120 г | 8.40 лв |
| (мариновани водорасли със сусам) | | |
| Тако но Сумоно | 200 г | 11.90 лв |
| (октопод, водорасли, краставица и дресинг) | | |
| Хару Сарада | 230 г | 12.90 лв |
| (свежи салати с кралски скариди, чери домати, авокадо и уафу дресинг) | | |
| Соба Сарада | 280 г | 12.60 лв |
| (спагети от елда с кралски скариди, авокадо, краставица, уакаме, орехи и дресинг) | | |
| Шисо сарада | 230 г | 12.80 лв |
| (микс от зелени салати със сирене от кашу, ябълка, кашу и шисо сос) | | |
| Саке Сарада | 160 г | 12.60 лв |
| (мариновано сашими съомга с уакаме водорасли и краставици) | | |
| Шинсен Сарада | 240 г | 12.90 лв |
| (леко запечена риба тон, в комбинация с рукола, салати, авокадо, и соеви бобчета) | | |
| Магуро Тартар | 160 г | 18.90 лв |
| (овкусена, ситно нарязана риба тон, комбинирана с авокадо и рукола) | | |

СУПИ**250 мл**

| | |
|--|---------|
| Мисо класик (тофу, гъби шийтаке, морков и уакаме) | 5.90 лв |
| Морско мисо (октопод, скариди, сепия, гъби шийтаке и спанак) | 8.90 лв |

ПРОЛЕТНИ ОРИЗОВИ РОЛЦА НА ПАРА



4 бр. / 270 г

| | | |
|--|--------------|----------|
| Пролетни ролца със скариди, соба нудли, манго, авокадо и пикантна соева майонеза | | 16.80 лв |
| Пролетни ролца със свежи зеленчуци и крема сирене | | 9.20 лв |
| Пролетни ролца със спанак, сирене от кашу, авокадо и орехи | | 12.90 лв |
| Пролетни ролца със съомга, авокадо и свежи зеленчуци | | 14.70 лв |
| Пролетни ролца с пушена съомга | | 14.70 лв |
| (пушена съомга, авокадо, крема сирени, ориз и зеленчуци) | | |
| Пролетни ролца микс | 6 бр. /400 г | 19.20 лв |
| (пушена съомга, свежи зеленчуци, крема сирене, ориз и съомга) | | |

ПРЕДЯСТУЯ



| | | |
|--|-------|----------|
| Едамаме (соеви бобчета със сол) | 120 г | 5.60 лв |
| Едамаме Хотто (соеви бобчета със сладко чили) | 120 г | 5.90 лв |
| Телешки кюфтенца по японски с Терияки сос | 180 г | 11.90 лв |
| Гьоза Ясай | 190 г | 13.40 лв |
| (гьоза с ароматни гъби шийтаке и зеленчуци) | | |
| Гьоза Тори | 190 г | 15.90 лв |
| (гьоза с екологично чисто пилешко месо от Слънчевата ферма) | | |
| Гьоза микс | 190 г | 15.20 лв |
| (комбинация от гьоза Ясай и Биифу) | | |
| Гьоза Биифу | 190 г | 16.90 лв |
| (гьоза с екологично чисто телешко месо от пасищни животни от ферма Омая и зеленчуци) | | |
| Цка Яки | 250 г | 19.60 лв |
| (пресни калмари на плоча с лимонена трева, сусамово олио, чили и чесън) | | |

ТЕМПУРА



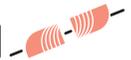
| | | |
|------------------------------------|-------|----------|
| Патица и лимон темпура | 150 г | 14.70 лв |
| Темпура Зеленчуци | 180 г | 12.90 лв |
| Темпура Скариди | 160 г | 19.80 лв |
| Рак с мека черупка темпура | 120 г | 19.40 лв |
| Темпура Микс (скариди и зеленчуци) | 180 г | 17.90 лв |



400 г

| | | |
|---|-------|----------|
| Саншики соба (нудли от елда със сотирани жълти и червени чушки) | 300 г | 14.70 лв |
| Мисо рамен с гъби шийтаке и тофу (рамен нудли с гъби шийтаке, тофу и яйце в пикантен мисо бульон) | | 17.80 лв |
| Якиудон (удон нудли с пилешко месо от пасищни животни от Слънчевата ферма, гъби шийтаке, лук и катсуобуши) | 350 г | 18.90 лв |
| Класическа японска соба (нудли от елда със запечена съомга, гъби шийтаке и уакаме поднесени в бульон) | | 22.90 лв |
| Рамен с крехко телешко (рамен нудли с телешко месо от ферма Омая, гъби шийтаке и яйце в бульон) | | 24.40 лв |

ОСНОВНИ



| | | |
|--|-------|----------|
| Унаги Кабаяки (запечена змиорка с Кабаяки сос и стъклени нудли) | 290 г | 26.80 лв |
| Свински ребра от породата "Уберико", готвени на ниска температура | 250 г | 18.20 лв |
| Нинику Тори (пилешко месо от пасищни животни от Слънчевата ферма в сос от черен чесън) | 250 г | 15.90 лв |
| Кацуудон (свински котлет от породата Дюрок в хрупкава коричка с яйце и ориз) | 400 г | 18.20 лв |
| Скариди в японско къри и чери домати, поднесено със суши ориз | 350 г | 19.70 лв |
| Патица Терияки със спанак и сусамов дресинг | 300 г | 19.80 лв |
| Патешко бон филе в японско къри с гъби шийтаке и карамелизиран лук | 400 г | 19.40 лв |
| Японско къри с телешко (телешко месо от ферма Омая, моркови, пресни чушки, кармелизиран лук и гъби шийтаке) | 400 г | 24.90 лв |
| Нитсуке съомга (задушена в саке и джинджирил съомга, поднесена с ориз) | 400 г | 24.90 лв |

ДЕСЕРТИ



| | | |
|--|-------|----------|
| "Савачери" (торта от шоколадови трюфели с вишни) | 120 г | 6.70 лв |
| Шоколад със зелен чай върху орехов марципан с мисо | 70 г | 6.70 лв |
| Чийзкейк с лайм | 130 г | 6.50 лв |
| Дораяки | 150 г | 7.80 лв |
| (японски палачинки) с домашно сладко от сини сливи и сладолед | | |
| Сладолед с мисо | 170 г | 5.90 лв |
| Сладолед Джандуя | 170 г | 5.90 лв |
| Сладолед зелен чай | 170 г | 5.90 лв |
| Малиново сорбе с млечен шоколад | 180 г | 6.20 лв |
| Десертна селекция | 300 г | 14.20 лв |
| (дораяки, чийзкейк с лайм, шоколад със зелен чай и торта Савачери) | | |

ЯПОНСКИ ЗЕЛЕН ЧАЙ И КАФЕ



| | | |
|---|--------|---------|
| Домашно приготвен студен зелен чай с прясна мента | 220 мл | 3.90 лв |
| Сен-ча (печен зелен японски чай) | 600 мл | 6.80 лв |
| Мат-ча (сушен-млян зелен японски чай) | 600 мл | 6.90 лв |
| Кафе еспресо Columbus Specialty Coffee | | 3.10 лв |
| Еспресо кафе ILLY | | 3.10 лв |

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

| | | |
|---|--------------|----------------|
| Сок от бъз и агаве без захар | 220 мл | 3.70 лв |
| Домашна лимонада или мангонада с прясна мента | 220 мл | 3.90 лв |
| Студено пресован сок от ябълка | 300 мл | 4.30 лв |
| Прясно изцеден сок от портокал | 200 мл | 5.40 лв |
| Бяла вода газирана | 750 мл | 3.50 лв |
| Минерална вода Лурисия | 500 / 750 мл | 5.60 / 6.90 лв |
| Минерална вода естествено газирана Лурисия | 500 / 750 мл | 5.60 / 6.90 лв |
| Чаша минерална вода | 250 мл | 0.90 лв |
| Кана минерална вода | 1000 мл | 3.90 лв |
| Сода | 250 мл | 2.40 лв |
| Тоник Томас Женри | 200 мл | 5.10 лв |
| Безалкохолно | 250 мл | 3.70 лв |

АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

ЯПОНСКИ ТРАДИЦИОННИ НАПИТКИ

| | | |
|------------------------------------|--------|----------|
| Шочу Цучико (25 % алк.) | 40 мл | 7.00 лв |
| Саке Sho Chuko Bai Gokai Karakuchi | 80 мл | 6.90 лв |
| Саке Sho Chuko Bai Gokai Karakuchi | 200 мл | 15.40 лв |

БИРА

| | | |
|--------------------------------|--------|---------|
| Японска бира Asahi | 330 мл | 8.20 лв |
| Японска бира Sapporo | 330 мл | 8.20 лв |
| Карлсберг наливна | 330 мл | 3.80 лв |
| Карлсберг наливна | 500 мл | 4.80 лв |
| Шуменско | 330 мл | 3.40 лв |
| Карлсберг | 330 мл | 3.90 лв |
| Карлсберг (безалкохолна бира) | 330 мл | 3.20 лв |
| Будвайзер Будвар | 330 мл | 4.20 лв |
| Ердингер Вайс | 500 мл | 6.40 лв |
| Сан Мигел | 330 мл | 4.50 лв |
| Клаусталер (безалкохолна бира) | 330 мл | 3.70 лв |
| Съмърсби | 330 мл | 3.80 лв |

УИСКИ



| | | |
|---------------------------------|-------|----------|
| Хибики Японска хармония | 40 мл | 14.60 лв |
| Тенджаку | 40 мл | 5.90 лв |
| Тенджаку 100% Малц | 40 мл | 7.20 лв |
| Бушмилс | 40 мл | 5.20 лв |
| Джеймисън | 40 мл | 5.20 лв |
| Балантайнс | 40 мл | 5.20 лв |
| Чивас Регал 12 год. | 40 мл | 8.70 лв |
| Джеймисън Black Barrel | 40 мл | 8.70 лв |
| The Glenlivet 12 год. | 40 мл | 8.70 лв |
| Бърбън Четири Рози Сингъл Барел | 40 мл | 7.20 лв |

ВОДКА

| | | |
|----------------|-------|---------|
| Абсолют | 40 мл | 4.40 лв |
| Руски Стандарт | 40 мл | 4.60 лв |
| Остоя | 40 мл | 4.80 лв |
| Рейка | 40 мл | 5.20 лв |

РАКИЯ

| | | |
|-------------------|-------|---------|
| Сливенска Перла | 40 мл | 3.40 лв |
| Бургас 63 Барел | 40 мл | 3.80 лв |
| Бургас 63 Перлова | 40 мл | 5.30 лв |

ДРУГИ

| | | |
|--------------------|-------|---------|
| Джин Року | 40 мл | 7.60 лв |
| Джин Малфи | 40 мл | 5.60 лв |
| Джин Бифитър | 40 мл | 3.70 лв |
| Хавана Клуб 3 год. | 40 мл | 3.90 лв |
| Бакарди | 40 мл | 3.90 лв |
| Текила Олтеса | 40 мл | 4.90 лв |
| Узо Мину | 40 мл | 3.90 лв |
| Мартини | 80 мл | 5.40 лв |
| Кампари | 80 мл | 5.80 лв |
| Перно | 40 мл | 4.90 лв |
| Рикар | 40 мл | 4.90 лв |
| Цегермайстер | 40 мл | 4.60 лв |

АЛКОХОЛНИ КОКТЕЙЛИ



| | | |
|----------------------------|--------|----------|
| Мохито | 250 мл | 9.40 лв |
| Кайпириня | 180 мл | 10.20 лв |
| Кампари с фреш от портокал | 250 мл | 10.90 лв |

* Списък на алергени

Зърнени култури, съдържащи глутен

Ракообразни и продукти от тях;

Яйца и продукти от тях.

Риба и рибни продукти

Фъстъци и продукти от тях;

Соя и соеви продукти

Мляко и млечни продукти (включително лактоза)

Ядки

Целина и продукти от нея

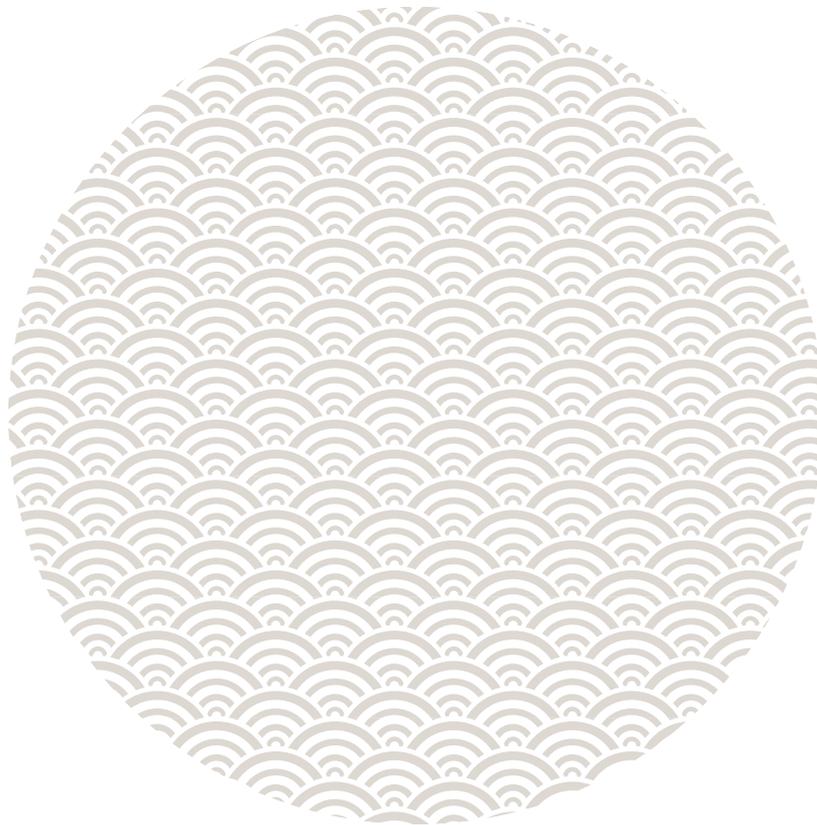
Синап и продукти от него

Сусамово семе и продукти от него

Серен диоксид и сулфити

Лупина и продукти от нея

Мекотели и продукти от тях



THE SUSHI BAR

София, ул. Денкоглу 18
тел.: 02/981 8442; 0885 760176
[Facebook.com/The.Sushi.Bar](https://www.facebook.com/The.Sushi.Bar)
www.thesushibar.bg