

餐

Food

Salad section

Salad is a dish consisting of a mixture of small pieces of food, usually vegetables or fruit. However, different varieties of salad may contain virtually any type of ready-to-eat food.

GOMA SALAD 250 CZK

Red and white cabbage, carrot, cashew nuts, fried onion, gome sesame dressing [1,3,5,6,8,10,11,13]

SPINACH SALAD 250 CZK

Spinach, yuzu, parmesan, truffle, dry miso, fried leek [6,7]

SEAWEED SALAD 250 CZK

Wakame, Hijiki, Tosaka seaweed, edamame, wasabi soy dressing [1,5,6,9,10,11]

Sakana and otesumami

Sakana is a Japanese term referring to food eaten as an accompaniment to alcohol, which originated from the words saka (sake). The word otesumami comes from the verb “tsumamu” (つまむ), meaning “to grab.” So you may consider it the Japanese version of “finger food.”

TOMATO CEVICHE 265 CZK

Selection of tomatoes, onion, coriander, ceviche dressing [1,4,6,8]

POTATO SOUP 175 CZK

Sweet potato, lime leaf, coconut milk, crutons, herb oil [1,2,6,13]

ASIAN MINI TACOS 350 CZK

Salmon, tuna, chicken, lime, tobiko [1,2,4,5,6,7,8,10,11,12]

CRISPY RICE 290 CZK

Spicy tuna tartar, shiso leave, rice, soy sauce [1,2,3,4,6,8,11]

ASIAN CHICKEN WINGS 195 CZK

Crispy chicken wings, spring onion, thai chilli sauce [1,2,4,6,10,11]

DUCK SALAD 295 CZK

Slow cooked duck, mango, cucumber, spring onion, hoisin sauce [5,6,8,11]

Hanzu style sashimi

Various types of sashimi joined with outlandish flavors and dressings, ideal for those not very acquainted with crude fish.

SASHIMI 310 CZK

Salmon, seabass, tuna, sesame, yuzu-soy sauce [4,6,11]

SALMON TATAKI 250 CZK

Salmon, daikon, miso karashi sauce [4,5,6,10]

BEEF TATAKI 395 CZK

Beef, onion, ponzu sauce [1,4,5,6,8,11]

Tempura

Tempura is a Japanese dish usually consisting of seafood or vegetables that have been battered and deep fried. The tempura dishes are served with spicy aioli-yuzu and tempura sauce which is made from sake, soy, dashi and daikon.

SHRIMPS IN TEMPURA [1,2,3,4,5,6,8,11]	350 CZK
SQUIDS IN TEMPURA [1,2,3,4,5,6,8,11,12]	310 CZK
SWEET CORN IN TEMPURA [1,3,5,6,8,11]	220 CZK
VEGETABLE MIX IN TEMPURA [1,3,5,6,8,11]	220 CZK

Grill

Hanzu kitchen introducing Jospur Grill, which is one of the top technologies for BBQ. We are using quebracho white charcoal, which originates in subtropical zones. Its main characteristic is its hardness, consistency and weight which give our dishes an unmistakable taste.

SPRING CHICKEN Boneless chicken leg, pickled vegetable, truffle-teriyaki sauce [1,6,9,12]	350 CZK
CHICKEN YAKITORI Chicken skewers, chives, vegetable, yellow anticucho sauce [1,5,6,8,11,14]	310 CZK
BEEF YAKITORI Beef skewers, fried onion, asian chimichurri [1,2,4,6,8,12]	495 CZK
RIB EYE ANTICUCHOS Beef, steamed pak choy, yellow and red anticucho sauce [1,5,6,8,11,14]	495 CZK
ROASTED CABBAGE Cabbage, ghee, soy, truffle oil [1,6]	250 CZK
GRILLED SALMON Salmon, yuzu, soy, brown rice salsa [1,4,5,6,8,9,10]	390 CZK
MISO EGGPLANT Grilled eggplant, spicy miso, shitake mushroom, daikon [1,5,6,8,11]	310 CZK

Dim Sum

Dim Sum are prepared as small bite-sized portion of food served in small steamer baskets or on a plate. Dim Sum can be cooked by steaming or frying. The portion is served as three pieces in one dish.

EDAMAME HAR GOW 290 CZK

Deep fried dim sum, edamame, daikon, kataif
[1,6,11,14]

SHUI MAI SCALLOP 250 CZK

Steamed dim sum, shrimp, scallop, chicken, oyster sauce
[1,2,5,8,11,14]

DUCK GYOZA 185 CZK

Pan fried dim sum, duck, onion
[1,3,4,5,8,14]

SHIU MAI PORK 185 CZK

Steamed dim sum, pork, shitake, spring onion
[1,2,3,4,6,7,11]

SHANGHAI BAO 275 CZK

Steamed dim sum, beef, foie gras
[1,2,3,4,6,7,14]

Sides

STEAMED VEGETABLE 110 CZK

[1,5,6,8,11]

STEAMED WHITE RICE 85 CZK

[1]

EDAMAME 95 CZK

[6]

SWEET POTATO CHIPS 95 CZK

[1,5,6,8,11]

Desserts

SELECTION OF MOCHI 210 CZK

[1,3,7]

SELECTION OF ICE CREAM 210 CZK

[1,3,7]

CAPPUCCINO BRULEE 210 CZK

[1,3,7]

PASSION FRUIT COCONUT TIRAMISU 210 CZK

[1,3,7]

CHOCOLATE FONDANT 210 CZK

[1,3,7]

餐

Jídla

Saláty

Salát je pokrm skládající se z malých kousků jídla, obvykle zeleniny nebo ovoce. Nicméně různé variace salátů mohou prakticky obsahovat jakýkoliv typ surovin k přímé konzumaci.

GOMA SALÁT

250 Kč

Červené a bílé zelí, mrkev, kešu, smažená cibulka, gome sezamový dresink [1,3,5,6,8,10,11,13]

ŠPENÁTOVÝ SALÁT

250 Kč

Špenát, yuzu, parmezán, lanýž, dry miso, smažený pórek [6,7]

SALÁT Z MOŘSKÝCH ŘAS

250 Kč

Wakame řasa, Hijiki, Tosaka mořská řasa, edamame, wasabi sojový dresink [1,5,6,9,10,11]

Sakana a otesumami

Sakana je japonský název pro jídla, která je vhodné servírovat jako doplněk k alkoholu, původně pochází ze slova saka (sake). Slovo otesumami pochází ze slovesa "tsumamu", což znamená "sebrat". V japonské verzi to tedy můžeme považovat za "jednohubky".

RAJČATOVÝ CEVICHE

265 Kč

Variace rajčat, cibule, koriandr, ceviche dresink [1,4,6,8]

POLÉVKA ZE SLADKÝCH BRAMBOR

175 Kč

Sladké brambory, limetkový list, kokosové mléko, krutony, bylinkový olej [1,2,6,13]

ASIJSKÝ MINI TACOS

350 Kč

Losos, tuňák, kuře, limeta, tobiko [1,2,4,5,6,7,8,10,11,12]

KŘUPAVÁ RÝŽE

290 Kč

Pikantní tuňákový tatarák, shiso lístky, rýže, sojová omáčka [1,2,3,4,6,8,11]

ASIJSKÁ KUŘECÍ KŘIDELKA

195 Kč

Křupavá kuřecí křidélka, jarní cibulka, thajská chilli omáčka [1,2,4,6,10,11]

KACHNÍ SALÁT

295 Kč

Pomalu vařená kachna, mango, okurka, jarní cibulka, hoisin omáčka [5,6,8,11]

Hanzu sashimi

Různé druhy sashimi kombinované s exotickými chutěmi a dresinky, ideální pro ty, kteří syrovým rybám nepřišli moc na chuť.

SASHIMI

310 Kč

Losos, mořský d'as, tuňák, sezame, yuzu-sojová omáčka [4,6,11]

LOSOSOVÉ TATAKI

250 Kč

Losos, ředkev, miso karashi omáčka [4,5,6,10]

HOVĚZÍ TATAKI [1,4,5,6,8,11]

395 Kč

Hovězí, cibule, ponzu omáčka [4,5,6,10]

Tempura

Tempura je japonský pokrm obsahující obvykle mořské plody nebo zeleninu, které jsou obalené v těstíčku a smažené. Tempura jídla jsou servírována s pálivou aioli-yuzu a tempura omáčkou, která je připravena ze saké, soji, dashi a ředkve.

KREVETY V TEMPUŘE [1,2,3,4,5,6,8,11]	350 Kč
KALAMÁRY V TEMPUŘE [1,2,3,4,5,6,8,11,12]	310 Kč
KUKUŘICE V TEMPUŘE [1,3,5,6,8,11]	220 Kč
MIX ZELENINY V TEMPUŘE [1,3,5,6,8,11]	220 Kč

Grill

Hanzu kuchyně představuje Jospier Gril, jednu z nejlepších technologií pro BBQ. Používáme quebracho bílé uhlí, které pochází ze subtropických oblastí. Hlavní výhody jsou jeho pevnost, konzistence a váha, která dává našim jídlům nezaměnitelnou chuť.

JARNÍ KUŘE Vykoštěná kuřecí stehna, nakládaná zelenina, lanýžová teriyaki omáčka [1,6,9,12]	350 Kč
KUŘECÍ YAKITORI Kuřecí špízy, pažitka, zelenina, žlutá anticucho omáčka [1,5,6,8,11,14]	310 Kč
HOVĚZÍ YAKITORI Hovězí špízy, smažená cibulka, asijské chimichurri [1,2,4,6,8,12]	495 Kč
RIB EYE ANTICUCHOS Hovězí, dušené pak choy, žlutá a červené anticucho omáčka [1,5,6,8,11,14]	495 Kč
RESTOVANÉ ZELÍ Zelí, ghee, sojová omáčka, lanýžový olej [1,6]	250 Kč
GRILOVANÝ LOSOS Losos, yuzu, soja, salsa z hnědé rýže [1,4,5,6,8,9,10]	390 Kč
MISO LILEK Grilovaný lilek, pálivé miso, shitake houby, ředkev [1,5,6,8,11]	310 Kč

Dim Sum

Dim Sum jsou připravené jako malé kousky jídla, servírované v malém napařovacím košíčku nebo na talíři. Dim Sum mohou být připravené na páře nebo smažením. Porce obvykle obsahuje tři kousky Dim Sum.

EDAMAME HAR GOW

290 Kč

Smažené Dim Sum, edamame, ředkev, kataif
[1,6,11,14]

SHUI MAI SCALLOP

250 Kč

Dim Sum na páře, krevety, mušle, kuře, ústřicová omáčka
[1,2,5,8,11,14]

KACHNÍ GYOZA

185 Kč

Smažené Dim Sum, kachna, cibule
[1,3,4,5,8,14]

VEPŘOVÉ SHIU MAI

185 Kč

Dušené dim sum, vepřové shiitake, jarní cibulka
[1,2,3,4,6,7,11]

SHANGHAI BAO

275 Kč

Dušené dim sum, hovězí, foie gras
[1,2,3,4,6,7,14]

Přilohy

DUŠENÁ ZELENINA

110 Kč

[1,5,6,8,11]

DUŠENÁ RÝŽE

85 Kč

[1]

EDAMAME

95 Kč

[6]

HRANOLKY ZE SLADKÝCH BRAMBOR

95 Kč

[1,5,6,8,11]

Dezerty

VARIACE MOCHI

210 Kč

[1,3,7]

VARIACE ZMRZLIN

210 Kč

[1,3,7]

CAPPUCCINO BRULEE

210 Kč

[1,3,7]

MARAKUJOVO-KOKOSOVÉ TIRAMISU

210 Kč

[1,3,7]

ČOKOLÁDOVÝ FONDÁN

210 Kč

[1,3,7]