



sumosan
Contemporary Japanese

dukleyrestaurants.com



@dukleylifestyle @sumosan.montenegro

SOUPS & SMALL BITES

MISO SOUP ^(F,MU) 290g Miso wakame shiitake mushrooms tofu	8	EDAMAME ^{150g} Maldon sea salt	8
SPICY MISO ^(F,MU) 300g Miso wakame shiitake mushrooms tofu	9	SPICY EDAMAME ^(F) 170g Chilli garlic sauce	10

SALADS

CRISPY DUCK SALAD ^(N,E,G,SS) 350g Young leaves pomegranate roasted pine nuts plum dressing	31	BABY LEAF SALAD ^(N,SS,G) 160g French beans roasted pine nuts sesame dressing	17
AVOCADO SALAD ^(N,G) 220g Pear kohlrabi seaweed caramelised pecans buckwheat cashew miso sauce	19	SALMON OR TUNA BOWL ^(F,SS) 320g Sushi rice avocado cucumber mango wakame	24/27

COLD STARTERS

NEW STYLE SASHIMI ^(F,G) 220g Salmon tuna yellowtail ponzu and truffle sauce sesame	27	SPICY TUNA CEVICHE ^(SS,G,F) 125g Spring onion garlic ponzu roasted sesame	27
SEABASS CARPACCIO ^(F,G) 190g Guacamole shichimi yuzu ponzu sauce basil oil	19	SASHIMI TAQUITOS (3 pcs) SALMON Spicy mayo avocado micro herbs ^(F,G,E) 110g	21
YELLOWTAIL TIRADITO ^(F,MU) 120g Truffle yuzu vinaigrette truffle shavings	23	YELLOWTAIL Truffle sauce truffle shavings ^(F,MU,G) 110g	23
		TUNA Spicy mayo chives Jalapeño ^(F,G,E) 110g	25

WARM STARTERS

CHICKEN KARAAGE ^(G,D,SS) 310g Gochujang roasted sesame	19	SALT & PEPPER FRIED SQUID ^(G,SF,D,E) 190g Green chilli lime spicy mayo	21
WAGYU BEEF TACOS ^(SS,G,E,D) 200g Spring onion lime zest guacamole	29	POPCORN ROCK SHRIMP ^(SF,G,E,D) 300g Rock shrimp tempura spicy mayo	21
BLACK-ANGUS BEEF SLIDERS ^(G,CL) 220g Picked carrots cherry tomatoes spicy mayo	45	CRISPY RICE ^(F,G,E,D,SS) 120g Salmon furikake ikura	18

MAKI ROLLS

ALBEMARLE ^(SS,G,F) 180g Salmon avocado crispy rice	21	SALMON ABURI ^(F,G,MU,SS,E,D) 220g Torchd salmon quinoa avocado cream cheese truffle cream	23
BUBA ^(G,MU,E,F) 190g Seabass cucumber truffle jalapeño crispy rice	23	CALIFORNIA ^(SF,G,E) 190g Crab avocado orange tobiko	29
SPICY TUNA ^(G,E,F) 190g Bluefin tuna wasabi tobiko spicy mayo	23	ROCK SHRIMP TEMPURA ^(SF, G,E) 180g Rock shrimp lettuce unagi sauce	23
SPICY YELLOWTAIL ^(G,E,F,D) 180g Yellowtail cucumber spring onion spicy mayo	25	PRAWN & SALMON ROYALE ^(F,G,E,SF) 220g Prawn salmon tartare avocado crispy panko sweet soy	27
SPICY SCALLOP ROLL ^(SF,SS,E,G) 160g Scallop spicy mayo orange tobiko	23	MUSHROOM ^(MU,G,SS) 190g Japanese mushrooms asparagus spicy teriyaki	16
PHILADELPHIA ^(D,F,G) 180g Salmon avocado cream cheese	20	GUACAMOLE ^(G) 190g Avocado sundried tomatoes crunchy quinoa	18
T&T ^(F,MU,G,E) 180g Tuna creamy truffle sauce crispy leeks spring onions	25		

ALLERGENS: N-NUTS,G-GLUTEN,C-CRUSTACEAN,E-EGG,F-FISH, D-DAIRY,CL-CELERY,MU-MUSHROOMS,SS-SESAME,SF-SHELLFISH
All the prices are in euros, including VAT at the current rate. All prices are subject to 10% service charge.

SUSHI & SASHIMI

	SUSHI (Per Piece)	SASHIMI (3 pcs)
SAKE – SCOTTISH SALMON ^(G,F) 45g/130g	6	18
HAMACHI – YELLOWTAIL ^(G,F) 45g/90g	7	19
UNAGI – EEL ^(G,SS,F) 45g/90g	8	25
SUZUKI – SEABASS ^(G,F) 45g/90g	6	15
MAGURO – BLUEFIN TUNA ^(G,F) 45g/90g	8	25
HOTATE – SCALLOP ^(G,F) 45g/90g	7	19
SPICY SCALLOP ^(G,SF) 45g/115g	8	21
EBI – PRAWN ^(G,C) 45g/90g	7	20

MAIN COURSE

WASABI PRAWNS ^(SF,SS,E,D,G) 240g Mango & passion fruit salsa wasabi mayo	27	CHILEAN SEABASS ^(D,F) 260g Mixed mushrooms asparagus bok choy yuzu soy butter	68
GRILLED BLACK COD ^(F) 220g Miso sauce	49	GRILLED BONELESS CHICKEN THIGHS ^(SS,G) 300g 24 Shichimi togarashi yakitori sauce spring onion mixed nuts	
SALMON TERIYAKI ^(SS,D,G,CL) 330g Celeriac purée pickled radish teriyaki sauce	36	JAPANESE HOME-BAKED MILK BREAD CHICKEN SANDO WITH TRUFFLE FRIES ^(G,E,D) 320g	32

SIDE DISHES

GLAZED AUBERGINE ^(SS,N) 180g Miso sesame sauce spring onion	15	VEGETABLE FRIED RICE ^(G,SS,D,F) 180g	15
GRILLED CORN RIBS ^(SS,D,G) 250g Spicy yuzu kosho butter	18	BLACK-ANGUS BEEF FRIED RICE ^(G,SS,D,F) 220g	24
BAKED CAULIFLOWER ^(SS,G,D) 350g Sesame crème sauce basil oil	17	TRUFFLE FRIES ^(E,D,MU) 240g	17

DESSERTS

SUMOSAN CHOCOLATE FONDANT ^(E,G,D) 190g Dark chocolate fondant molten white chocolate centre matcha chocolate vanilla ice-cream	19	SEASONAL FRUIT PLATTER (min 2 people) 1kg	59
PINEAPPLE WITH MELTED CHOCOLATE ^(D) 190g White & dark chocolate	18	MOCHI SELECTION ^(E,D) 60g Ask your server for the daily selection.	19
MANGO & PASSION PAVLOVA ^(E,N,G,D) 160g Meringue dome mango and passion fruit jelly mango sorbet almond crumble	15	ICE-CREAM AND SORBET SELECTION ^(D, N) 65g- 1pc Ask your server for the daily selection.	3.5
		WARM CHOCOLATE COOKIE (min 2 people) ^(G,E,D) 310g Milk chocolate salted caramel drizzle salted ice-cream	20

ALLERGENS: N-NUTS,G-GLUTEN,C-CRUSTACEAN,E-EGG,F-FISH, D-DAIRY,CL-CELERY,MU-MUSHROOMS,SS-SESAME,SF-SHELLFISH
All the prices are in euros, including VAT at the current rate. All prices are subject to 10% service charge.

SUPE I SITNI ZALOGAJI

MISO SUPA ^(F,MU) 290g Miso wakame alge shiitake pečurke tofu	8	EDAMAME ^{150g} Maldon morska so	8
ZAČINJENA MISO SUPA ^(F,MU) 300g Miso wakame alge shiitake pečurke tofu	9	ZAČINJENI EDAMAME ^(F) 170g Sos od čilija i bijelog luka	10

SALATE

SALATA SA HRSKAVOM PAČETINOM ^(N,E,G,SS) 350g Mladi listovi nar pečeni pinjoli dresing od šljive	31	SALATA OD MLADIH LISTOVA ^(N,SS,G) 160g Zelena boranija pečeni pinjoli dresing od susama	17
SALATA SA AVOKADOM ^(SW,N,G) 220g Kruška keleraba morske alge karamelizovani pekan orasi heljda sos od indijskog oraha i misa	19	BOWL SA LOSOSOM ILI TUNOM ^(F,SS) 320g Sushi pirinač avokado krastavac mango wakame alge	24/27

HLADNA PREDJELA

SASHIMI U NOVOM STILU ^(F,G) 220g Losos tuna yellowtail ponzu i tartuf sos susam	27	ZAČINJENI TUNA CEVICHE ^(SS,G,F) 120g Mladi luk ponzu sos sa bijelim lukom pečeni susam	27
CARPACCIO OD BRANCINA ^(F,G) 190g Gvakamole shichimi začin ponzu sos sa juzuom ulje bosiljka	19	SASHIMI TAQUITOS (3 kom.) LOSOS Začinjeni majonez avokado mikro bilje ^(F,G,E) 110g YELLOWTAIL Sos od tartufa listići tartufa ^(F,G) 110g TUNA Začinjeni majonez vlašac jalapeño ^(F,G,E) 110g	21 23 25
YELLOWTAIL TIRADITO ^(F,MU) 120g Vinegret od tartufa i juzuua listići tartufa	23		

TOPLA PREDJELA

PILETINA KARAAGE ^(G,D,SS) 310g Gochujang sos pečeni susam	19	LIGNJE U SOLI I BIBERU ^(G,SF,D,E) 190g Zeleni čili limeta začinjeni majonez	21
TAKOSI SA WAGYU JUNETINOM ^(SS,G,E,D) 200g Mladi luk korica limete gvakamole	29	POPCORN GAMBORI ^(SF,G,E,D) 300g Tempura rock gambori začinjeni majonez	21
BLACK ANGUS MINI BURGERI ^(G,CL) 220g Marinirana šargarepa čeri paradajz začinjeni majonez	45	HRSKAVI PIRINAČ ^(F,G,E,D,SS) 120g Losos furikake začin ikura kavijar	18

MAKI ROLNICE

ALBEMARLE ^(SS,G,F) 180g Losos avokado hrskavi pirinač	21	LOSOS ABURI ^(F,G,MU,SS,E,D) 220g Brenirani losos kinoa avokado krem sir tartuf krem	23
BUBA ^(G,MU,E,F) 190g Brancin krastavac tartuf-jalapeño hrskavi pirinač	23	KALIFORNIJA ^(SF,G,E) 190g Jastog avokado narandžasti tobiko	29
PIKANTNA TUNA ^(G,E,F) 190g Bluefin tuna wasabi tobiko začinjeni majonez	23	TEMPURA GAMBORI ^(SF,G,E) 180g Rock gambori zelena salata unagi sos	23
PIKANTNI YELLOWTAIL ^(G,E,F,D) 180g Yellowtail krastavac mladi luk začinjeni majonez	25	GAMBORI I LOSOS ROYALE ^(F,G,E,SF) 220g Gambor tartar od lososa avokado hrskavi panko slatka soja	27
PIKANTNE JAKOBOVE KAPICE ^(SF,SS,E,G) 160g Jakobova kapica začinjeni majonez narandžasti tobiko	23	PEČURKE ^(MU,G,SS) 190g Japanske pečurke špargle začinjeni terijaki	16
FILADELFIJA ^(D,F,G) 180g Losos avokado krem sir	20	GVAKAMOLE ^(G) 190g Avokado sušeni paradajz hrskava kinoa	18
T&T ^(F,MU,G,E) 180g Tuna kremasti tartuf sos hrskavi praziluk mladi luk	25		

SUSHI I SASHIMI

	SUSHI (Po komadu)	SASHIMI (3 kom)
SAKE – ŠKOTSKI LOSOS ^(G,F) 45g/130g	6	18
HAMACHI – YELLOWTAIL ^(G,F) 45g/90g	7	19
UNAGI – JEGULJA ^(G,SS,F) 45g/90g	8	25
SUZUKI – BRANCIN ^(G,F) 45g/90g	6	15
MAGURO – BLUETAIL ^(G,F) 45g/90g	8	25
HOTATE – JAKOBOVA KAPICA ^(G,F) 45g/90g	7	19
ZAČINJENA JAKOBOVA KAPICA ^(G,SF) 45g/115g	8	21
EBI – GAMBOR ^(G,C) 45g/90g	7	20

GLAVNA JELA

GAMBORI SA WASABI SOSOM ^(SF,SS,E,D,G) 240g Salsa od manga i marakuje wasabi majonez	27	ČILEANSKI BRANCIN ^(D,F) 260g Miks pečuraka špargle bok choy puter od soje i juzuua	68
GRILOVANI CRNI BAKALAR ^(F) 220g Miso sos	49	PILEĆI BATACI SA ROŠTILJA (bez kostiju) ^(SS,G) 300g Shichimi togarashi yakitori sos mladi luk miks orašastih plodova	24
LOSOS TERIJAKI ^(SS,D,G,CL) 330g Pire od celera ukiseljena rotkvica terijaki sos	36	JAPANSKI ŠENDVIČ (ŠANDO) SA PILETINOM U DOMAĆEM MLJEČNOM HLEBU UZ TARTUF POMFRIT ^(G,E,D) 320g	32

PRILOZI

GLAZIRANI PATLIDŽAN ^(SS,N) 180g Miso sos sa susamom mladi luk	15	PRŽENI PIRINAČ SA POVRĆEM ^(G,SS,D,F) 180g	15
GRILOVANA KUKURUZNA REBARCA ^(SS,D,G) 250g Puter sa pikantnim kosho sosom sa juzuom	18	PRŽENI PIRINAČ SA BLACK ANGUS JUNETINOM ^(G,SS,D,F) 220g	24
PEČENI KARFIOL ^(SS,G,D) 350g Kremasti sos od susama ulje bosiljka	17	TARTUF POMFRIT ^(E,D,MU) 240g	17

DESERTI

SUMOSAN ČOKOLADNI FONDAN ^(E,G,D) 190g Fondant od crne čokolade rastopljena bijela čokolada matcha čokolada sladoled od vanile	19	TANJIR SEZONSKOG VOĆA (min. 2 osobe) 1kg	59
ANANAS SA RASTOPLJENOM ČOKOLADOM ^(D) 190g Bijela i tamna čokolada	18	MOCHI SELEKCIJA ^(E,D) 60g Pitajte osoblje za ponudu dana.	19
MANGO & MARAKUJA PAVLOVA ^(E,N,G,D) 160g Kupola od puslica žele od manga i marakuje sorbe od manga mrvice badema	15	SELEKCIJA SLADOLEDA I SORBEA ^(D, N) 65g-1pc Pitajte osoblje za ponudu dana.	3.5
		TOPLI ČOKOLADNI KOLAČIĆ (min. 2 osobe) ^(G,E,D) 310g Mliječna čokolada preliv od slanog karamela slani sladoled	20

СУПЫ И СТАРТЕРЫ

МИСО СУП (F,MU) 290g Мисо вакамэ грибы шиитаке тофу	8	ЭДАМАМЕ 150g Морская соль Maldon	8
ОСТРЫЙ МИСО (F,MU) 300g Мисо вакамэ грибы шиитаке тофу	9	ОСТРЫЕ ЭДАМАМЕ (F) 170g Соус чили с чесноком	10

САЛАТЫ

САЛАТ С ХРУСТЯЩЕЙ УТКОЙ (N,E,G,SS) 350g Листья салата гранат обжаренные кедровые орехи сливовый соус	31	БЕБИ САЛАТ (N,SS,G) 160g Французская фасоль жареные кедровые орехи кунжутная заправка	17
АВОКАДО САЛАТ (N,G) 220g Груша кольраби морские водоросли карамелизированные орехи пекан гречневая крупа кешью мисо соус	19	ПОКЕ С ЛОСОСЕМ ИЛИ ТУНЦОМ (F,SS) 320g 24/27 Суши рис авокадо огурец манго вакамэ	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

САШИМИ ПО-НОВОМУ (F,G) 220g Лосось тунец желтохвост соусы понзу и трюфельный кунжут	27	ОСТРОЕ СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА (SS,G,F) 120g Зеленый лук чесночный Понзу жареный кунжут	27
КАРПАЧЧО ИЗ СИБАСА (F,G) 190g Гуакамоле шичими соус Юдзу Понзу базиликовое масло	19	САШИМИ ТАКИТОС (3 шт.) ЛОСОСЬ Острый майонез авокадо микрозелень (F,G,E) 110g 21 ЖЕЛТОХВОСТ Трюфельный соус трюфельная стружка (F,MU,G) 110g 23 ТУНЕЦ Острый майонез шнитт-лук халапеньо (F,G,E) 110g 25	
ТИРАДИТО ИЗ ЖЕЛТОХВОСТА (F,MU)120g Трюфельная Юдзу заправка трюфельная стружка	23		

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КУРИЦА КАРААГЕ (G,D,SS) 310g Кочхуджан жареный кунжут	19	ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ С СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ (G,SF,D,E) 190g Зеленый чили лайм острый майонез	21
ВАГЮ ТАКО (SS,G,E,D) 200g Зеленый лук цедра лайма гуакамоле	29	ПОПКОРН КРЕВЕТКИ (SF,G,E,D) 300g Темпура креветки острый майонез	21
МИНИ-БУРГЕРЫ БЛЭК АНГУС (G,CL) 220g Маринованная морковь томаты черри острый майонез	45	ХРУСТЯЩИЙ РИС (F,G,E,D,SS) 120g Лосось Фурикакэ икра лососевая	18

РОЛЛЫ

АЛБЕМАРЛЬ (SS,G,F) 180g Лосось авокадо темпура	21	ЛОСОСЬ АБУРИ (F,G,MU,SS,E,D) 220g Фламбированный лосось киноа авокадо сливочный сыр трюфельный крем	23
БУБА (G,MU,E,F) 190g Сибас огурец трюфельный халапеньо темпура	23	КАЛИФОРНИЯ (SF,G,E) 190g Краб авокадо апельсиновая тобико	29
ОСТРЫЙ ТУНЕЦ (G,E,F) 190g Голубой тунец васаби тобико острый майонез	23	КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА (SF,G,E) 180g Креветка салат-латук соус Унаги	23
ОСТРЫЙ ЖЕЛТОХВОСТ (G,E,F,D) 180g Желтохвост огурец зеленый лук острый майонез	25	КРЕВЕТКА & ЛОСОСЬ РОЯЛЬ (F,G,E,SF) 220g Креветка тартар из лосося авокадо хрустящие панко сладкий соевый	27
ОСТРЫЙ ГРЕБЕШОК (SF,SS,E,G) 160g Гребешок острый майонез апельсиновая тобико	23	ГРИБЫ (MU,G,SS) 190g Японские грибы спаржа острый терияки	16
ФИЛАДЕЛЬФИЯ (D,F,G) 180g Лосось авокадо сливочный сыр	20	ГУАКАМОЛЕ (G) 190g Авокадо вяленые томаты хрустящая киноа	18
T&T (F,MU,G,E) 180g Тунец сливочный трюфельный соус хрустящий лук-порей зеленый лук	25		

СУШИ & САШИМИ

	СУШИ (1 шт.)	САШИМИ (3 шт.)
САКЕ – ШОТЛАНДСКИЙ ЛОСОСЬ (G,F) 45g/130g	6	18
ХАМАЧИ – ЖЕЛТОХВОСТ (G,F) 45g/90g	7	19
УНАГИ – УГОРЬ (G,SS,F) 45g/90g	8	25
СУЗУКИ – СИБАС (G,F) 45g/90g	6	15
МАГУРО – ГОЛУБОЙ ТУНЕЦ (G,F) 45g/90g	8	25
ХОТАТЕ – МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК (G,F) 45g/90g	7	19
ПРЯНЫЙ ГРЕБЕШОК (G,SF) 45g/115g	8	21
ЭБИ – КРЕВЕТКА (G,C) 45g/90g	7	20

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ (SF,SS,E,D,G) 240g Соус манго-маракуйя васаби майонез	27	ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС (D,F) 260g Микс грибов спаржа бок-чой соевое Юдзу масло	68
ЧЕРНАЯ ТРЕСКА НА ГРИЛЕ (F) 220g Соус Мисо	49	ФИЛЕ КУРИНЫХ БЕДРЫШЕК НА ГРИЛЕ (SS,G) 300g Шичими Тогараши соус Якитори зеленый лук микс орехов	24
ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ (SS,D,G,CL) 330g Пюре из сельдерея маринованный редис терияки соус	36	САНДО ИЗ ЯПОНСКОГО ДОМАШНЕГО МОЛОЧНОГО ХЛЕБА С КУРИЦЕЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ (G,E,D) 320g	32

ГАРНИРЫ

ГЛАЗИРОВАННЫЙ БАКЛАЖАН (SS,N) 180g Кунжутный соус Мисо зеленый лук	15	ЖАРЕННЫЙ РИС С ОВОЩАМИ (G,SS,D,F) 180g	15
КУКУРУЗНЫЕ “РЕБРЫШКИ” ГРИЛЬ (SS,D,G) 250g Острое Юдзукоке масло	18	ЖАРЕННЫЙ РИС С ГОВЯДИНОЙ БЛЭК АНГУС (G,SS,D,F) 220g	24
ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА (SS,G,D) 350g Кунжутный кремовый соус базиликовое масло	17	ТРЮФЕЛЬНЫЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ (E,D,MU) 240g	17

ДЕСЕРТЫ

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН СУМОСАН (E,G,D) 190g Фондан из темного шоколада центр из расплавленного белого шоколада матча шоколад ванильное мороженое	19	ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ (мин. 2 человека) 1kg	59
АНАНАС В ТОПЛЕННОМ ШОКОЛАДЕ (D) 190g Белый & темный шоколад	18	СЕЛЕКЦИЯ МОТИ (E,D) 60g Узнайте у официанта о представленных вкусах.	19
ПАВЛОВА МАНГО & МАРАКУЙЯ (E,N,G,D) 160g Меренга желе из манго и маракуйи манговый сорбет миндальный крамбл	15	МОРОЖЕНОЕ & СОРБЕТ (D, N) 65g-1pc Узнайте у официанта о представленных вкусах.	3.5
		ТЕПЛОЕ ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ (мин. 2 человека) (G,E,D) 310g Молочный шоколад соленая карамель соленое мороженое	20



sumosan
Contemporary Japanese

dukleyrestaurants.com



@dukleylifestyle @sumosan.montenegro

SUPE I SITNI ZALOGAJI

MISO SUPA ^(F,MU) 290g Miso wakame alge shiitake pečurke tofu	8	EDAMAME ^{150g} Maldon morska so	8
ZAČINJENA MISO SUPA ^(F,MU) 300g Miso wakame alge shiitake pečurke tofu	9	ZAČINJENI EDAMAME ^(F) 170g Sos od čilija i bijelog luka	10

SALATE

SUMOSAN SALATA SA BLACK TIGER GAMBORIMA ^(SF,G) 210g Lollo Biondo zelena salata tajni Sumosan dresing	28	SALATA SA AVOKADOM ^(N,G) 220g Kruška keleraba morske alge karamelizovani pekan orasi heljda sos od indijskog oraha i misa	19
SALATA SA HRSKAVOM PAČETINOM ^(N,E,G,SS) 350g Mladi listovi nar pečeni pinjoli dresing od šljive	31	SALATA OD MLADIH LISTOVA ^(N,SS,G) 160g Zelena boranija pečeni pinjoli dresing od susama	17

HLADNA PREDJELA

SASHIMI U NOVOM STILU ^(F,G) 220g Losos tuna yellowtail ponzu i tartuf sos susam	27	ZAČINJENI TUNA CEVICHE ^(SS,G,F) 120g Mladi luk ponzu sos sa bijelim lukom pečeni susam	27
CARPACCIO OD BRANCINA ^(F,G) 190g Gvakamole shichimi začin ponzu sos sa juzuom ulje bosiljka	19	SASHIMI TAQUITOS (3 kom.) LOSOS Začinjeni majonez avokado mikro bilje ^(F,G,E) 110g YELLOWTAIL Sos od tartufa listići tartufa ^(F,G) 110g TUNA Začinjeni majonez vlašac jalapeño ^(F,G,E) 110g	21 23 25
YELLOWTAIL TIRADITO ^(F,MU) 120g Vinegret od tartufa i juzua listići tartufa	23		

TOPLA PREDJELA

PILETINA KARAAGE ^(G,D,SS) 310g Gochujang sos pečeni susam	19	LIGNJE U SOLI I BIBERU ^(G,SF,D,E) 190g Zeleni čili limeta začinjeni majonez	21
TAKOSI SA WAGYU JUNETINOM ^(SS,G,E,D) 200g Mladi luk korica limete gvakamole	29	POPCORN GAMBORI ^(SF,G,E,D) 300g Tempura rock gambori začinjeni majonez	21
BLACK ANGUS MINI BURGERI ^(G,CL) 220g Marinirana šargarepa čeri paradajz začinjeni majonez	45	HRSKAVI PIRINAČ ^(F,G,E,D,SS) 120g Losos furikake začin ikura kavijar	18

MAKI ROLNICE

ALBEMARLE ^(SS,G,F) 180g Losos avokado hrskavi pirinač	21	LOSOS ABURI ^(F,G,MU,SS,E,D) 220g Brenirani losos kinoa avokado krem sir tartuf krem	23
BUBA ^(G,MU,E,F) 190g Brancin krastavac tartuf-jalapeño hrskavi pirinač	23	KALIFORNIJA ^(SF,G,E) 190g Jastog avokado narandžasti tobiko	29
PIKANTNA TUNA ^(G,E,F) 190g Bluefin tuna wasabi tobiko začinjeni majonez	23	TEMPURA GAMBORI ^(SF,G,E) 180g Rock gambori zelena salata unagi sos	23
PIKANTNI YELLOWTAIL ^(G,E,F,D) 180g Yellowtail krastavac mladi luk začinjeni majonez	25	GAMBORI I LOSOS ROYALE ^(F,G,E,SF) 220g Gambor tartar od lososa avokado hrskavi panko slatka soja	27
PIKANTNE JAKOBOVE KAPICE ^(SF,SS,E,G) 160g Jakobova kapica začinjeni majonez narandžasti tobiko	23	PEČURKE ^(MU,G,SS) 190g Japanske pečurke špargle začinjeni terijaki	16
FILADELFIJA ^(D,F,G) 180g Losos avokado krem sir	20	GVAKAMOLE ^(G) 190g Avokado sušeni paradajz hrskava kinoa	18
T&T ^(F,MU,G,E) 180g Tuna kremasti tartuf sos hrskavi praziluk mladi luk	25		

SUSHI I SASHIMI

	SUSHI (Po komadu)	SASHIMI (3 kom)
SAKE – ŠKOTSKI LOSOS ^(G,F) 45g/130g	6	18
HAMACHI – YELLOWTAIL ^(G,F) 45g/90g	7	19
UNAGI – JEGULJA ^(G,SS,F) 45g/90g	8	25
SUZUKI – BRANCIN ^(G,F) 45g/90g	6	15
MAGURO – BLUETAIL ^(G,F) 45g/90g	8	25
HOTATE – JAKOBOVA KAPICA ^(G,F) 45g/90g	7	19
ZAČINJENA JAKOBOVA KAPICA ^(G,SF) 45g/115g	8	21
EBI – GAMBOR ^(G,C) 45g/90g	7	20

IZ MORA

GAMBORI SA WASABI SOSOM ^(SF,SS,E,D,G) 240g Salsa od manga i marakuje wasabi majonez	27
GRILOVANI CRNI BAKALAR ^(F) 220g Miso sos	49
LOSOS TERIJAKI ^(SS,D,G,CL) 330g Pire od celera ukiseljena rotkvica terijaki sos	36
ČILEANSKI BRANCIN ^(D,F) 260g Miks pečuraka špargle bok choy puter od soje i juzua	68

SA KOPNA

PILEĆI BATACI SA ROŠTILJA (bez kostiju) ^(SS,G) 300g Shichimi togarashi yakitori sos mladi luk miks orašastih plodova	24
BLACK ANGUS SIRLOIN STEK ^(N,SS,G,D) 320g Pečeni zeleni čili i crveni luk sos od miso-a i crnog bibera	62
JAGNJEĆI KOTLETI SA ROŠTILJA ^(SS,G) 280g Ukiseljeni krastavac limeta yakiniku sos pečeni susam	58
JAPANSKI SENDVIČ (SANDO) SA PILETINOM U DOMAĆEM MLJEČNOM HLEBU UZ TARTUF POMFRIT ^(G,E,D) 320g	32

PRILOZI

GLAZIRANI PATLIDŽAN ^(SS,N) 180g Miso sos sa susamom mladi luk	15	PRŽENI PIRINAČ SA POVRĆEM ^(G,SS,D,F) 180g	15
GRILOVANA KUKURUZNA REBARCA ^(SS,D,G) 250g Puter sa pikantnim kosho sosom sa juzuom	18	PRŽENI PIRINAČ SA BLACK ANGUS JUNETINOM ^(G,SS,D,F) 220g	24
PEČENI KARFIOL ^(SS,G,D) 350g Kremasti sos od susama ulje bosiljka	17	TARTUF POMFRIT ^(E,D,MU) 240g	17

DESERTI

SUMOSAN ČOKOLADNI FONDAN ^(E,G,D) 190g Fondant od crne čokolade rastopljena bijela čokolada matcha čokolada sladoled od vanile	19	TANJIR SEZONSKOG VOĆA (min. 2 osobe) 1kg	59
ANANAS SA RASTOPLJENOM ČOKOLADOM ^(D) 190g Bijela i tamna čokolada	18	MOCHI SELEKCIJA ^(E,D) 60g Pitajte osoblje za ponudu dana.	19
MANGO & MARAKUJA PAVLOVA ^(E,N,G,D) 160g Kupola od puslica žele od manga i marakuje sorbe od manga mrvice badema	15	SELEKCIJA SLADOLEDA I SORBEA ^(D, N) 65g-1pc Pitajte osoblje za ponudu dana.	3.5
		TOPLI ČOKOLADNI KOLAČIĆ (min. 2 osobe) ^(G,E,D) 310g Mliječna čokolada preliv od slanog karamela slani sladoled	20

SOUPS & SMALL BITES

MISO SOUP ^(F,MU) 290g Miso wakame shiitake mushrooms tofu	8	EDAMAME ^{150g} Maldon sea salt	8
SPICY MISO ^(F,MU) 300g Miso wakame shiitake mushrooms tofu	9	SPICY EDAMAME ^(F) 170g Chilli garlic sauce	10

SALADS

SUMOSAN BLACK TIGER PRAWN SALAD ^(SF,G) 210g Lollo Biondo lettuce Sumosan secret dressing	28	AVOCADO SALAD ^(N,G) 220g Pear kohlrabi seaweed caramelised pecans buckwheat cashew miso sauce	19
CRISPY DUCK SALAD ^(N,E,G,SS) 350g Young leaves pomegranate roasted pine nuts plum dressing	31	BABY LEAF SALAD ^(N,SS,G) 160g French beans roasted pine nuts sesame dressing	17

COLD STARTERS

NEW STYLE SASHIMI ^(F,G) 220g Salmon tuna yellowtail ponzu and truffle sauce sesame	27	SPICY TUNA CEVICHE ^(SS,G,F) 125g Spring onion garlic ponzu roasted sesame	27
SEABASS CARPACCIO ^(F,G) 190g Guacamole shichimi yuzu ponzu sauce basil oil	19	SASHIMI TAQUITOS (3 pcs) SALMON Spicy mayo avocado micro herbs ^(F,G,E) 110g YELLOWTAIL Truffle sauce truffle shavings ^(F,MU,G) 110g TUNA Spicy mayo chives Jalapeño ^(F,G,E) 110g	21 23 25
YELLOWTAIL TIRADITO ^(F,MU) 120g Truffle yuzu vinaigrette truffle shavings	23		

WARM STARTERS

CHICKEN KARAAGE ^(G,D,SS) 310g Gochujang roasted sesame	19	SALT & PEPPER FRIED SQUID ^(G,SF,D,E) 190g Green chilli lime spicy mayo	21
WAGYU BEEF TACOS ^(SS,G,E,D) 200g Spring onion lime zest guacamole	29	POPCORN ROCK SHRIMP ^(SF,G,E,D) 300g Rock shrimp tempura spicy mayo	21
BLACK-ANGUS BEEF SLIDERS ^(G,CL) 220g Picked carrots cherry tomatoes spicy mayo	45	CRISPY RICE ^(F,G,E,D,SS) 120g Salmon furikake ikura	18

MAKI ROLLS

ALBEMARLE ^(SS,G,F) 180g Salmon avocado crispy rice	21	SALMON ABURI ^(F,G,MU,SS,E,D) 220g Torched salmon quinoa avocado cream cheese truffle cream	23
BUBA ^(G,MU,E,F) 190g Seabass cucumber truffle jalapeño crispy rice	23	CALIFORNIA ^(SF,G,E) 190g Crab avocado orange tobiko	29
SPICY TUNA ^(G,E,F) 190g Bluefin tuna wasabi tobiko spicy mayo	23	ROCK SHRIMP TEMPURA ^(SF, G,E) 180g Rock shrimp lettuce unagi sauce	23
SPICY YELLOWTAIL ^(G,E,F,D) 180g Yellowtail cucumber spring onion spicy mayo	25	PRAWN & SALMON ROYALE ^(F,G,E,SF) 220g Prawn salmon tartare avocado crispy panko sweet soy	27
SPICY SCALLOP ROLL ^(SF,SS,E,G) 160g Scallop spicy mayo orange tobiko	23	MUSHROOM ^(MU,G,SS) 190g Japanese mushrooms asparagus spicy teriyaki	16
PHILADELPHIA ^(D,F,G) 180g Salmon avocado cream cheese	20	GUACAMOLE ^(G) 190g Avocado sundried tomatoes crunchy quinoa	18
T&T ^(F,MU,G,E) 180g Tuna creamy truffle sauce crispy leeks spring onions	25		

ALLERGENS: N-NUTS,G-GLUTEN,C-CRUSTACEAN,E-EGG,F-FISH, D-DAIRY,CL-CELERY,MU-MUSHROOMS,SS-SESAME,SF-SHELLFISH
All the prices are in euros, including VAT at the current rate. All prices are subject to 10% service charge.

SUSHI & SASHIMI

	SUSHI (Per Piece)	SASHIMI (3pcs)
SAKE – SCOTTISH SALMON ^(G,F) 45g/130g	6	18
HAMACHI – YELLOWTAIL ^(G,F) 45g/90g	7	19
UNAGI – EEL ^(G,SS,F) 45g/90g	8	25
SUZUKI – SEABASS ^(G,F) 45g/90g	6	15
MAGURO – BLUEFIN TUNA ^(G,F) 45g/90g	8	25
HOTATE – SCALLOP ^(G,F) 45g/90g	7	19
SPICY SCALLOP ^(G,SF) 45g/115g	8	21
EBI – PRAWN ^(G,C) 45g/90g	7	20

FROM THE SEA

WASABI PRAWNS ^(SF,SS,E,D,G) 240g Mango & passion fruit salsa wasabi mayo	27
GRILLED BLACK COD ^(F) 220g Miso sauce	49
SALMON TERIYAKI ^(SS,D,G,CL) 330g Celeriac purée pickled radish teriyaki sauce	36
CHILEAN SEABASS ^(D,F) 260g Mixed mushrooms asparagus bok choy yuzu soy butter	68

FROM THE LAND

GRILLED BONELESS CHICKEN THIGHS ^(SS,G) 300g Shichimi togarashi yakitori sauce spring onion mixed nuts	24
BLACK-ANGUS SIRLOIN STEAK ^(N,SS,G,D) 320g Roasted green chilli & red onion miso black peppercorn sauce	62
GRILLED LAMB CHOPS ^(SS,G) 280g Pickled cucumber lime yakiniku sauce roasted sesame	58
JAPANESE HOME-BAKED MILK BREAD CHICKEN SANDO WITH TRUFFLE FRIES ^(G,E,D) 320g	32

SIDE DISHES

GLAZED AUBERGINE ^(SS,N) 180g Miso sesame sauce spring onion	15	VEGETABLE FRIED RICE ^(G,SS,D,F) 180g	15
GRILLED CORN RIBS ^(SS,D,G) 250g Spicy yuzu kosho butter	18	BLACK-ANGUS BEEF FRIED RICE ^(G,SS,D,F) 220g	24
BAKED CAULIFLOWER ^(SS,G,D) 350g Sesame crème sauce basil oil	17	TRUFFLE FRIES ^(E,D,MU) 240g	17

DESSERTS

SUMOSAN CHOCOLATE FONDANT ^(E,G,D) 190g Dark chocolate fondant molten white chocolate centre matcha chocolate vanilla ice-cream	19	SEASONAL FRUIT PLATTER (min 2 people) 1kg	59
		MOCHI SELECTION ^(E,D) 60g Ask your server for the daily selection.	19
PINEAPPLE WITH MELTED CHOCOLATE ^(D) 190g White & dark chocolate	18	ICE-CREAM AND SORBET SELECTION ^(D, N) 65g-1pc Ask your server for the daily selection.	3.5
MANGO & PASSION PAVLOVA ^(E,N,G,D) 160g Meringue dome mango and passion fruit jelly mango sorbet almond crumble	15	WARM CHOCOLATE COOKIE (min 2 people) ^(G,E,D) 310g Milk chocolate salted caramel drizzle salted ice-cream	20

ALLERGENS: N-NUTS,G-GLUTEN,C-CRUSTACEAN,E-EGG,F-FISH, D-DAIRY,CL-CELERY,MU-MUSHROOMS,SS-SESAME,SF-SHELLFISH
All the prices are in euros, including VAT at the current rate. All prices are subject to 10% service charge.

СУПЫ И СТАРТЕРЫ

МИСО СУП (F,MU) 290g Мисо вакамэ грибы шиитаке тофу	8	ЭДАМАМЕ 150g Морская соль Maldon	8
ОСТРЫЙ МИСО (F,MU) 300g Мисо вакамэ грибы шиитаке тофу	9	ОСТРЫЕ ЭДАМАМЕ (F) 170g Соус чили с чесноком	10

САЛАТЫ

САЛАТ СУМОСАН С ЧЕРНЫМИ ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ (SF,G) 210g Салат Lollo Bionda секретная заправка Сумосан	28	АВОКАДО САЛАТ (N,G) 220g Груша кольраби морские водоросли карамелизированные орехи пекан гречневая крупа кешью мисо соус	19
САЛАТ С ХРУСТЯЩЕЙ УТКОЙ (N,E,G,SS) 350g Листья салата гранат обжаренные кедровые орехи сливовый соус	31	БЕБИ САЛАТ (N,SS,G) 160g Французская фасоль жареные кедровые орехи кунжутная заправка	17

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

САШИМИ ПО-НОВОМУ (F,G) 220g Лосось тунец желтохвост соусы понзу и трюфельный кунжут	27	ОСТРОЕ СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА (SS,G,F) 120g Зеленый лук чесночный Понзу жареный кунжут	27
КАРПАЧЧО ИЗ СИБАСА (F,G) 190g Гуакамоле шичими соус Юдзу Понзу базиликовое масло	19	САШИМИ ТАКИТОС (3 шт.) ЛОСОСЬ Острый майонез авокадо микрозелень (F,G,E) 110g ЖЕЛТОХВОСТ Трюфельный соус трюфельная стружка (F,MU,G) 110g ТУНЕЦ Острый майонез шнитт-лук халапеньо (F,G,E) 110g	21 23 25
ТИРАДИТО ИЗ ЖЕЛТОХВОСТА (F,MU)120g Трюфельная Юдзу заправка трюфельная стружка	23		

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КУРИЦА КАРААГЕ (G,D,SS) 310g Кочхуджан жареный кунжут	19	ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ С СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ (G,SF,D,E) 190g Зеленый чили лайм острый майонез	21
ВАГЮ ТАКО (SS,G,E,D) 200g Зеленый лук цедра лайма гуакамоле	29	ПОПКОРН КРЕВЕТКИ (SF,G,E,D) 300g Темпура креветки острый майонез	21
МИНИ-БУРГЕРЫ БЛЭК АНГУС (G,CL) 220g Маринованная морковь томаты черри острый майонез	45	ХРУСТЯЩИЙ РИС (F,G,E,D,SS) 120g Лосось Фурикакэ икра лососевая	18

РОЛЛЫ

АЛБЕМАРЛЬ (SS,G,F) 180g Лосось авокадо темпура	21	ЛОСОСЬ АБУРИ (F,G,MU,SS,E,D) 220g Фламбированный лосось киноа авокадо сливочный сыр трюфельный крем	23
БУБА (G,MU,E,F) 190g Сибас огурец трюфельный халапеньо темпура	23	КАЛИФОРНИЯ (SF,G,E) 190g Краб авокадо апельсиновая тобико	29
ОСТРЫЙ ТУНЕЦ (G,E,F) 190g Голубой тунец васаби тобико острый майонез	23	КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА (SF,G,E) 180g Креветка салат-латук соус Унаги	23
ОСТРЫЙ ЖЕЛТОХВОСТ (G,E,F,D) 180g Желтохвост огурец зеленый лук острый майонез	25	КРЕВЕТКА & ЛОСОСЬ РОЯЛЬ (F,G,E,SF) 220g Креветка тартар из лосося авокадо хрустящие панко сладкий соевый	27
ОСТРЫЙ ГРЕБЕШОК (SF,SS,E,G) 160g Гребешок острый майонез апельсиновая тобико	23	ГРИБЫ (MU,G,SS) 190g Японские грибы спаржа острый терияки	16
ФИЛАДЕЛЬФИЯ (D,F,G) 180g Лосось авокадо сливочный сыр	20	ГУАКАМОЛЕ (G) 190g Авокадо вяленые томаты хрустящая киноа	18
T&T (F,MU,G,E) 180g Тунец сливочный трюфельный соус хрустящий лук-порей зеленый лук	25		

СУШИ & САШИМИ

	СУШИ (1 шт.)	САШИМИ (3 шт.)
САКЕ – ШОТЛАНДСКИЙ ЛОСОСЬ (G,F) 45g/130g	6	18
ХАМАЧИ – ЖЕЛТОХВОСТ (G,F) 45g/90g	7	19
УНАГИ – УГОРЬ (G,SS,F) 45g/90g	8	25
СУЗУКИ – СИБАС (G,F) 45g/90g	6	15
МАГУРО – ГОЛУБОЙ ТУНЕЦ (G,F) 45g/90g	8	25
ХОТАТЕ – МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК (G,F) 45g/90g	7	19
ПРЯНЫЙ ГРЕБЕШОК (G,SF) 45g/115g	8	21
ЭБИ – КРЕВЕТКА (G,C) 45g/90g	7	20

РЫБНЫЕ БЛЮДА

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ (SF,SS,E,D,G) 240g Соус манго-маракуйя васаби майонез	27
ЧЕРНАЯ ТРЕСКА НА ГРИЛЕ (F) 220g Соус Мисо	49
ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ (SS,D,G,CL) 330g Пюре из сельдерея маринованный редис терияки соус	36
ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС (D,F) 260g Микс грибов спаржа бок-чой соевое Юдзу масло	68

МЯСНЫЕ БЛЮДА

ФИЛЕ КУРИНЫХ БЕДРЫШЕК НА ГРИЛЕ (SS,G) 300g Шичими Тогараши соус Якитори зеленый лук микс орехов	24
БЛЭК АНГУС СТЕЙК (N,SS,G,D) 320g Жареный зеленый чили & красный лук соус Мисо с черным перцем	62
КАРЕ ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ (SS,G) 280g Маринованный огурец лайм соус Якинику жареный кунжут	58
САНДО ИЗ ЯПОНСКОГО ДОМАШНЕГО МОЛОЧНОГО ХЛЕБА С КУРИЦЕЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ (G,E,D) 320g	32

ГАРНИРЫ

ГЛАЗИРОВАННЫЙ БАКЛАЖАН (SS,N) 180g Кунжутный соус Мисо зеленый лук	15	ЖАРЕННЫЙ РИС С ОВОЩАМИ (G,SS,D,F) 180g	15
КУКУРУЗНЫЕ “РЕБРЫШКИ” ГРИЛЬ (SS,D,G) 250g Острое Юдзукосе масло	18	ЖАРЕННЫЙ РИС С ГОВЯДИНОЙ БЛЭК АНГУС (G,SS,D,F) 220g	24
ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА (SS,G,D) 350g Кунжутный кремовый соус базиликовое масло	17	ТРЮФЕЛЬНЫЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ (E,D,MU) 240g	17

ДЕСЕРТЫ

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН СУМОСАН (E,G,D) 190g Фондан из темного шоколада центр из расплавленного белого шоколада матча шоколад ванильное мороженое	19	ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ (мин. 2 человека) 1kg	59
АНАНАС В ТОПЛЕНОМ ШОКОЛАДЕ (D) 190g Белый & темный шоколад	18	СЕЛЕКЦИЯ МОТИ (E,D) 60g Узнайте у официанта о представленных вкусах.	19
ПАВЛОВА МАНГО & МАРАКУЙЯ (E,N,G,D) 160g Меренга желе из манго и маракуйи манговый сорбет миндальный крамбл	15	МОРОЖЕНОЕ & СОРБЕТ (D, N) 65g- 1pc Узнайте у официанта о представленных вкусах.	3.5
		ТЕПЛОЕ ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ (мин. 2 человека) (G,E,D) 310g Молочный шоколад соленая карамель соленое мороженое	20