



MIRAIKI

JEDÁLNY LÍSTOK

ZOZNAM ALERGÉNOV

1

OBILNINY OBSAHUJÚCE LEPOK

PŠENICA, RAŽ, JAČMEŇ, OVOS, ŠPALDA, KAMUT, MÚKY, CESTOVINY, PEČIVO, ARARE

2

KÔROVCE

KREVETY, KRABY, HOMÁRE, LANGUSTY

3

VAJCIA

VAJCIA, MAJONÉZY, CESTÁ, TEMPURA, TAMAGO

4

RYBY

VŠETKY DRUHY RÝB A VÝROBKOV Z NICH (NAPR. RYBÍ VÝVAR, OMÁČKY, ANČOVIČKY)

5

ARAŠIDY

ARAŠIDY A PRODUKTY Z NICH (ARAŠIDOVÉ MASLO, OLEJ)

6

SÓJOVÉ BÔBY

SÓJOVÁ OMÁČKA, TOFU, MISO, EDAMAME

7

MLIEKO

MLIEKO, SMOTANA, SYRY, MASLO, JOGURT

8

ORECHY

MANDLE, LIESKOVCE, VLAŠSKÉ, KEŠU, PEKAN, PARA, PISTÁCIE, MAKADAMOVÉ ORECHY

9

ZELER

ČERSTVÝ ZELER, KOREŇ, STOPKY, PRÁŠOK

10

HORČICA

HORČICA, SEMIENKA, OMÁČKY, DRESSINGY

11

SEZAMOVÉ SEMIENKA

SEZAM, SEZAMOVÝ OLEJ, SEZAMOVÁ PASTA (TAHINI)

12

OXID SIRIČITÝ A SIRIČITANY

SUŠENÉ OVOCIE, VÍNO, OCOT, KONZERVOVANÉ PRODUKTY

13

VLČÍ BÔB (LUPINA)

NIEKTORÉ BEZLEPKOVÉ VÝROBKY, PEČIVO

14

MÄKKÝŠE

MUŠLE, USTRICE, KALMÁRE, SÉPIE, SLÁVKY

UPOZORNENIE: JEDLÁ MÔŽU OBSAHOVAŤ STOPY ALERGÉNOV. ZOZNAM ALERGÉNOV JE DOSTUPNÝ U OBSLUHY.



PREDJEDLÁ

LOSOSOVÝ TATARÁK MIRAICI

3, 4, 6, 11, 100G

LOSOSOVÝ TATARÁK S AVOKÁDOM A
MANGOM, KIMCHI MAJONÉZA, NASEKANÁ
PAŽÍTKA, TOBIKO

€8.90

TUNIAKOVÝ TATARÁK MIRAICI

3, 4, 6, 11, 100G

TUNIAKOVÝ TATARÁK S KIMCHI
OMÁČKOU, UHORKOU, ARARE,
AVOKÁDOVOU PASTOU A NAKLADANOU
CIBUĽKOU

€9.50

EDAMAME

6, 100G

PARENÉ MLADÉ SÓJOVÉ STRUKY S
MORSKOU SOĽOU

€3.90

WAKAME ŠALÁT

6, 11, 100G

MORSKÝ RIASOVÝ ŠALÁT S JAPONSKÝM
SEZAMOVÝM DRESSINGOM

€4.50



SASHIMI

(5KS) 60G

SAKE

鮭 SASHIMI Z LOSOSA
€9.00

MAGURO

鮪 SASHIMI Z TUNIAKA
€10.00

HAMACHI

はまち SASHIMI Z HAMACHI
(YELLOWTAIL)
€11.00

EBI

海老 SASHIMI Z KREVETY
€7.50

UNAGI

鰻 SASHIMI Z GRILOVANÉHO
ÚHORA
€7.50



HOSOMAKI

8KS/100G

KAPPA - (UHORKA)

3,80€

AVOKADO - (AVOKÁDO)

4,60€

MANGO - (ČERSTVÉ MANGO)

4,60€

TAMAGO - (SLADKÁ OMELETA) 3,4,6

4,60€

SAKE (LOSOS) 4

5,60€

MAGURO (TUNIAK) 4

6,10€

HAMACHI (YELLOWTAIL) 4

6,10€

EBI - (KREVETA) 2

5,30€

UNAGI - (ÚHOR S UNAGI GLAZÚROU) 4,6

5,30€

KANI (KRABIA TYČINKA) 2,3,6

4,40€



NIGIRI

1 KUS · ČERSTVÁ RYBA ALEBO TOPPING
NA RUČNE TVAROVANEJ RYŽI 30G
OBSAHUJE WASABI – NA VYŽIADANIE BEZ WASABI.

MAGURO – (TUNIAK) 4
3,50€

SAKE – (LOSOS) 4
3,00 €

HAMACHI – (YELLOWTAIL) 4
3,50€

EBI – (VARENÉ KREVETY) 2
3,00 €

UNAGI – (ÚHOR S OMÁČKOU) 4,6
3,00€

TAMAGO – (JAPONSKÁ OMELETA) 3,4,6
2,40 €

AVOKÁDO
2,20 €

MANGO
2,20 €

URAMAKI

8KS, 220G

MIDORI – 緑 3, 4, 6, 11

ĽADOVÝ ŠALÁT, RUKOLA, UHORKA, TAMAGO
VRCH: AVOKÁDO, UNAGI MAJONÉZA, ARARE
12€

SUMIRE – 堇 4, 6, 7

LOSOS, AVOKÁDO, UHORKA, PHILADELPHIA
VRCH: SEZAM
11€

CALIFORNIA – カリフォルニア 2, 3, 4, 6

KRABIA TYČINKA, AVOKÁDO, UHORKA
VRCH: TOBIKO
10€

ARASHI – 嵐 2, 3, 4, 6, 11

UHORKA, AVOKÁDO, SEZAM
VRCH: VYPRÁŽANÁ KREVETA, KIMCHI ALEBO
MISO MAJONÉZA, TOBIKO, ARARE
13€

ENRAI – 炎雷 3, 4, 6, 7

KREVETA, TAMAGOYAKI, AVOKÁDO
VRCH: FLAMBOVANÝ LOSOS, KIMCHI-
PHILADELPHIA KRÉM, TOBIKO
€13

KURAI – 暗い 3, 4, 6

HAMACHI, LOSOS, TUNIAK
VRCH: FLAMBOVANÁ JAPONSKÁ MAJONÉZA,
TOGARASHI
€14





URAMAKI

8KS, 220G

AKARI – 明かり 3, 4, 6

UHORKA, AVOKÁDO

VRCH: TUNIAK, AVOKÁDOVÁ PASTA, UNAGI
MAJONÉZA, NAKLADANÁ CIBUĽKA

€13

SHINKA – 進化 3, 4, 6, 11

UHORKA, AVOKÁDO

VRCH: TUNIAKOVÝ TATARÁK S KIMCHI, ARARE,
JARNÁ CIBUĽKA,

€12

KŌRI – 香里 3, 4, 6, 11

UHORKA, MANGO

VRCH: LOSOSOVÝ TATARÁK, MANGOVÁ
MAJONÉZA, LIMETKOVÝ PRACH, TOGARASHI,
ARARE

€12

SEIRŌ – 青露 3, 4, 6, 11

UHORKA, AVOKÁDO, PAŽÍTKA

VRCH: FLAMBOVANÉ HAMACHI, UNAGI OMÁČKA,
WASABI MAYO LIMETKOVÝ PRACH,

MASAGO ARARE

€13

GIN – 銀 4, 6, 7

UHORKA, AVOKÁDO, SEZAM

VRCH: HAMACHI TATARÁK
S HĽUZ. PONZU, QPMAYO, NORI CHIPS

€14

FUTOMAKI

10KS, 240G



SŌGEN – 草原 3, 4, 6

UHORKA, TOFU, TAMAGOYAKI, ĽADOVÝ
ŠALÁT, AVOKÁDOVÁ PASTA S
PARADAJKOU, KORIANDÉ

€11

TAIYŌ – 太陽 4, 3, 6

LOSOS, AVOKÁDO, SRIRACHA, ĽADOVÝ
ŠALÁT

€12

KAZAN – 火山 4, 3, 6

TUNIAK, MANGO, KIMCHI MAJONÉZA,
JARNÁ CIBUĽKA

€13

KIBŌ – 希望 4

TUNIAKOVÝ TATARÁK, AVOKÁDO, RUKOLA,
MANGO, PAŽÍTKA

€13

HINODE – 日の出 3, 4, 6, 11

MANGO, AVOKÁDO, UHORKA, PAŽÍTKA
TVRCH: LOSOSOVÝ TATARÁK, KIMCHI
MAJONÉZA, LIMETKOVÝ PRACH, ARARE

€13

FUTOMAKI

10KS, 240G

SMAŽENÉ

GUREN – 紅蓮 1, 3, 4, 6
VYPRÁŽANÁ ROLKA: LOSOS,
AVOKÁDO, TOBIKO, JARNÁ
CIBUĽKA, MAJONÉZA

€13

KŌUN – 幸運 1, 3, 4, 6
VYPRÁŽANÁ ROLKA: TUNIAK,
MANGO, ĽADOVÝ ŠALÁT, KIMCHI
MAJONÉZA, PAŽÍTKA, UHORKA

€13

KŌYŌ – 紅葉 1, 3, 6
VYPRÁŽANÁ ROLKA: AVOKÁDO,
UHORKA, TAMAGOYAKI, PAŽÍTKA,
MAJONÉZA, LIMETKOVÝ PRACH

€11





POKE BOWL

450G

ZÁKLAD:

MUNGO KLÍČKY, UHORKA, AVOKÁDO,
WAKAME,
EDAMAME, SUSHI RYŽA,
ČERVENÁ KAPUSTA, MRKVA, REĎKOVKA,
SEZAM

OMÁČKA PODĽA VÝBERU:

MANGOVÁ MAJONÉZA / WASABI MAJONÉZA /
KIMCHI MAJONÉZA / MISO MAJONÉZA

SALMON BOWL 3, 4, 6, 11

LOSOS + ZÁKLAD, SEZAM

€11.90

TUNA BOWL 3, 4, 6, 11

TUNIAK + ZÁKLAD, SEZAM

€12.50

EBI BOWL 1, 2, 3, 6, 11

4KS VYPRÁŽANÉ KREVETY + ZÁKLAD, SEZAM

€11.90

TOFU BOWL 3, 6, 11

VYPRÁŽANÉ TOFU + ZÁKLAD, SEZAM

€10.90

RAMEN

V PONUKE OD ŠTVRTKA DO SOBOTY
REZERVÁCIA JE POTREBNÁ VOPRED



YASA YAKI – 焼き野菜ラーメン 1,3, 6, 11

VEGETARIÁNSKY RAMEN S VÝVAROM Z PEČENEJ
KOREŇOVEJ ZELENINY A PŠENIČNÝMI RAMEN NUDLAMI.
MARINOVANÉ TOFU , NAKLADANÁ ČERVENÁ CIBUĽKA,
KUKURICA, MUNGO KLÍČKY, NORI A PRAŽENÝ SEZAM.

550G

11,90 €

TONKOTSU – 豚骨ラーメン 1, 3, 6

SILNÝ VÝVAR Z BRAVČOVÝCH KOSTÍ VARENÝ DO
KRÉMOVA (TONKOTSU ŠTÝL) A PŠENIČNÝMI RAMEN
NUDLAMI. CHĀSHŪ (POMALY DUSENÝ BRAVČOVÝ BÔČIK),
MARINOVANÉ VAJÍČKO, MUNGO KLÍČKY, JARNÁ CIBUĽKA
A NORI.

120/450G

13,90 €

CHIRASHI GYOKAI – 散らし魚介ラーメン 1, 3, 4, 6, 11

ĽAHKÝ VÝVAR Z PEČENEJ KOREŇOVEJ ZELENINY S
JEMNE OFLAMBOVANÝM MIXOM SASHIMI RÝB (TUNIAK,
LOSOS, HAMACHI) A PŠENIČNÝMI RAMEN NUDLAMI.
MARINOVANÉ VAJÍČKO, MUNGO KLÍČKY, NAKLADANÁ
ČERVENÁ CIBUĽKA, NORI A SEZAM. ZAKONČENÉ
KVAPKOU SEZAMOVÉHO OLEJA.

120/450G

14,90 €



MIRAIKI SUSHI SET

30,00€

HIKARI - 450G

OBSAHUJE:

VÝBER MAKI ROLIEK

ŠPECIÁLNA URAMAKI ROLKA OD ŠÉFKUCHÁRA

„ĽAHKÝ, SVIEŽI A HARMONICKÝ SET. IDEÁLNY NA
ZAČIATOK VAŠEJ SUSHI CESTY. HIKARI – SVETLO,
KTORÉ ROZŽIARI VAŠE CHUTE.“

40,00€

KAZÉ - 650G

OBSAHUJE:

URAMAKI A FUTOMAKI ROLKY PODĽA VÝBERU
SUSHIMAJSTRA

DOPLNKOVÉ MAKI ROLKY

„CHUŤOVÁ VLNA INŠPIROVANÁ MAJSTROVSTVOM
NÁŠHO SUSHI TÍMU. SET PLNÝ PREKVAPENÍ, KTORÝ
POHLADÍ AJ PREBUDÍ VAŠE ZMYSLY.“

50,00€

TSUBAKI - 850G

OBSAHUJE:

KOMBINÁCIA MAKI, URAMAKI, FUTOMAKI
VÝBER SASHIMI

ŠPECIÁLNA ROLKA PODĽA FANTÁZIE NÁŠHO
SUSHIMAJSTRA

„LUXUSNÝ ZÁŽITOK PRE TÝCH, KTORÍ HĽADAJÚ NIEČO
VÝNIMOČNÉ. TSUBAKI – ELEGANCIA A KRÁSA V
KAŽDOM SÚSTE.“

100,00€

YŪGEN- 1000G

PRÉMIOVÝ VÝBER SUSHI

EXKLUZÍVNE KOMBINÁCIE CHUTÍ

LUXUSNÉ ROLKY, KTORÉ NEOCHUTNÁTE NIKDE INDE
„SET VYTVORENÝ PRE TÝCH, KTORÍ MILUJÚ OBJAVOVANIE.
PRE GURMÁNOV, KTORÍ NEHĽADAJÚ KOMPROMISY – IBA
DOKONALOSŤ.“

POJMY A INGREDIENCIE



TOBIKO – DROBNÉ ORANŽOVÉ IKRY (VAJÍČKA LIETAJÚCEJ RYBY), KTORÉ SA POUŽÍVAJÚ AKO OZDOBA NA SUSHI. MAJÚ JEMNE SLANÚ CHUŤ, PRÍJEMNE PRASKAJÚ V ÚSTACH A DODÁVAJÚ POKRMOM SVIEŽOSŤ A TEXTÚRU.

ARARE – MALÉ CHRUMKAVÉ RYŽOVÉ GULIČKY ZO SÓJOVEJ OMÁČKY, POUŽÍVANÉ AKO OZDOBA NA SUSHI A RAMEN.

DAIKON – BIELA JAPONSKÁ REĎKOVKA, ČASTO PODÁVANÁ STRÚHANÁ ALEBO NAKLADANÁ.

EBI – KREVETY, NAJČASTEJŠIE VARENÉ A PODÁVANÉ AKO NIGIRI ALEBO TOPPING.

EDAMAME – MLADÉ SÓJOVÉ BÔBY V LUSKU, JEMNE SOLENÉ.

GARI – NAKLADANÝ ZÁZVOR SERVÍROVANÝ SO SUSHI NA OČISTENIE CHUTÍ.

HAMACHI – JAPONSKÁ RYBA (YELLOWTAIL), ZNÁMA PRE JEMNÉ MÄSO A MASLOVÚ CHUŤ.

KEWPIE MAJONÉZA – JAPONSKÁ MAJONÉZA Z VAJEČNÝCH ŽLTOKOV, JEMNE SLADKASTÁ S DOTYKOM HORČICE A OCTU.

MISO – FERMENTOVANÁ PASTA ZO SÓJE, SOLI A RYŽE ALEBO JAČMEŇA, POUŽÍVANÁ DO POLIEVOK A OMÁČOK.

NORI – SUŠENÉ MORSKÉ RIASY, POUŽÍVANÉ NA OBAĽOVANIE SUSHI ALEBO AKO TOPPING.

PANKO – JAPONSKÁ STRÚHANKA, EXTRA CHRUMKAVÁ, POUŽÍVANÁ NAJMÄ NA VYPRÁŽANÉ JEDLÁ.

PONZU – CITRUSOVÁ OMÁČKA NA BÁZE SÓJOVEJ OMÁČKY A YUZU, SVIEŽA A KYSLASTÁ.

SHÖYU – JAPONSKÁ SÓJOVÁ OMÁČKA, ZÁKLADNÁ ZLOŽKA MNOHÝCH OMÁČOK A VÝVAROV.

SRIRACHA – PÁLIVÁ OMÁČKA Z ČILI PAPRIČIEK, CESNAKU A OCTU, POUŽÍVANÁ AKO TOPPING.

TAMAGO – JAPONSKÁ SLADKÁ OMELETA, SERVÍROVANÁ AKO SUSHI ALEBO TOPPING.

TOGARASHI – KORENINOVÁ ZMES (ČASTO 7 ZLOŽIEK), OBSAHUJÚCA ČILI, SEZAM, ZÁZVOR A SUŠENÉ RIASY.

UNAGI – SLADKOVODNÝ ÚHOR V SLADKEJ SÓJOVEJ GLAZÚRE.

WAKAME – JEMNÁ MORSKÁ RIASA, SERVÍROVANÁ AKO ŠALÁT ALEBO TOPPING.

YUZU – JAPONSKÝ CITRUS S CHUŤOU MEDZI CITRÓNOM, LIMETKOU A MANDARÍNKOU.