

# YEZI

## SITNI ZALOGAJČIĆI

	€
Edamame Mahune, Maldon Dimljena Morska Sol (VG)	6
Tom kha juha, Foie Gras, gljive, Tartuf pjenica, Piletina	10
Miso Juha, Nameko Gljive, Wakame Alge, Hijiki	6
Kozice S Umakom Od Wasabija I Avokada	14
Hrskava Dimljena Pileća Krilca, Umak od Šljive i Čilija	10
Hrskave Pržene Lignje S Dresingom Od Tamarinda	12

## SASHIMI SALATE

Grilana Tuna, Ponzu Umak S Jabukom I Senfom, Posuto Sezamom	16
Dry Aged Brancin, Yuzu-Soja Dresing, Mladi Grašak, Tartuf	16
Tartar Od Tune, Wasabi-Ponzu Umak, Crispy Od Riže	18
Govedi Tataki, Tartuf Ponzu Umak, Miso Aioli Umak, Mladi Luk	16

## SALATE

Hrskava Patka, Dresing Od Senfa I Javorovog Sirupa S Grejpom, Pinjolima I Chillijem	16
Daikon, Crvena Paprika, Avokado, Krekeri Od Sezama (V)	7
Salata Od Špinata, Goma Dresing (VG)	8

## RAŽNJIĆI (2 KOMADA)

Flank Steak Mariniran U Aji Panca Dresingu	10
Čileanski Brancin, Miso, Mladi Luk	14
Piletina Na Korejski Način, Sezam	8
Tofu, Miso Od Đumbira (VG)	7

## WOK

Govedi File Umak Od Crnog Papra, Kelj, Merlot	24
Piletina S Medom I Limetom, Mladi Luk, Zeleni Chilli	18
Cjelogodišnje Gljive Na Toban Yaki Način, Poširano Jaje (V)	14
Hrskava Baby Hobotnica, Korejski Chilli Umak	18

## RIŽA, REZANCI I PRILOZI

Kamameshi Pot Za Dvoje, Orada I Jastog	46
Singapurski Rezanci (VG)	12
Jasmin Riža (VG)	4

## DIM SUM (NA PARI)

	€
Rainbow Ravioli S Morskim Plodovima (3KOM.)	12
Piletina, Foie Gras, Sui Mai, Tartuf, Shiitake (3KOM.)	13
“Pijana” Piletina & Wonton S Kozicama (4KOM.)	13
Xiao Long Bao Sa Svinjetinom, Crnilo Od Sipe, Goji Bobice (3KOM.)	11
Škamp, Kozica, Foie Gras, Tom Kha Umak (3KOM.)	14
Har Gau Ravioli S Kozicama, Crnilo Od Sipe (3KOM.)	10
Gljive, Yuzu & Tartuf, Bao Pecivo (VG) (2KOM.)	10
Ravioli Punjeni Jastogom, Rakovicom I Kozicama U Umaku Od Yuzua I Maslaca, Kavijar (3KOM.)	16
Crni Bao, Sipa, Šafran (3KOM.)	11

## DIM SUM (CHEUNG FUN)

Kozica, Gljiva Judino Uho (8KOM.)	14
-----------------------------------	----

## DIM SUM (GYOZA)

Govedi File, Foie Grass, Edamame Mahune, Teriyaki (4KOM.)	13
Gyoza S Kozicama Na Hongkonški Način (4KOM.)	12

## DIM SUM (PRŽENI I PEČENI)

Hrskave Proletne Rolice S Pačjim Mesom, Hoisin Umak (2KOM.)	12
Tost S Kozicama I Sezamom (4KOM.)	12
Hrskave Jakobove kapice I Kozice u Kadaifu (3KOM.)	14
Char Sui Lisnato Tijesto Punjeno S Divljači (2KOM.)	8

## S ROŠTILJA I IZ PEĆNICE

Čileanski Brancin, Crni Grah, Shaoxing Vino	41
Palačinke S Hrskavom Aromatiziranom Patkom	20
Sporo Kuhana Juneća Rebra, Teriyaki Umak	30
Potrbušina Mliječnog Odojka, Palmin Šećer, Limeta	20
Korejski Pikantni Janjeći Kotleti (3PCS)	35
Wagyu A5 Hida Shichiri Govedo (100G)	90

Nasi Kuning Indonežanska Pržena Riža U Banana Listu (VG)	9
Bok Choi, Pikantni Hoisin Umak (VG)	6
Stir Fry Povrće (VG)	6

## HARMONY Minimum 2 osobe

### SALATE

Salata od Špinata, Goma Umak (VG)  
Dry Aged Brancin, Yuzu-Soja Dresing, Mladi Grašak, Tartuf

### DIM SUM

Har Gau Ravioli S Kozicama, Crnilo Od Sipe  
Tost S Kozicama I Sezamom  
Char Sui Lisnato Tijesto Punjeno S Divljači  
Piletina, Foie Gras, Sui Mai, Tartuf

### MALA I VELIKA JELA

Sporo Kuhana Juneća Rebra, Teriyaki Umak  
Palačinke S Hrskavom Aromatiziranom Patkom  
Jasmin Riža

### DESERTI

Dva Deserta S Pulta Po Vašem Izboru

€50

## IMPERIAL Minimum 2 osobe

### SALATE

Daikon, Crvena Paprika, Avokado, Krekeri Od Sezama (V)  
Hrskava Patka, Dresing Od Senfa I Javorovog Sirupa S Grejpom, Pinjolima I Chillijem  
Tartar Od Tune, Wasabi-Ponzu Umak, Crispy Od Riže

### DIM SUM

Rainbow Ravioli S Morskim Plodovima  
Gyoza S Govedim Fileom, Foie Grass, Edamame Mahune, Teriyaki Umak  
Xiao Long Bao Sa Svinjetinom, Crnilo Od Sipe, Goji Bobice  
Gljive, Yuzu & Tartuf, Bao Pecivo (VG)

### MALA I VELIKA JELA

Hrskave Pržene Lignje S Dresingom Od Tamarinda  
Flank Steak Mariniran U Aji Panca Dresingu  
Čileanski Brancin, Crni Grah, Shaoxing Vino  
Jasmin Riža

### DESERTI

Sladoledni Korneti I Deserti  
Po Vašem Izboru S Pulta

€67

Naplata se vrši u eurima. PDV je uključen u cijenu.

OBAVIJEST O NAČINU PODNOŠENJA PISANIH PRIGOVORA POTROŠAČA: Sukladno odredbi članka 10. st. 10. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti (Narodne novine br.85/15) obavještavamo potrošače da prigovor na kvalitetu naših usluga mogu podnijeti u pisanom obliku na: 01) recepciju, 02) adresu : Arena Hospitality Group d.d., Uprava, Smareglina 3, HR-52100 Pula, 03) e-mail : [uprava@arenahospitalitygroup.com](mailto:uprava@arenahospitalitygroup.com), 04) fax : +385 (0)52 215 263. Odgovor na Vaš prigovor dobit ćete u pisanom obliku najkasnije 15 dana od dana primitka prigovora. Molimo u prigovoru naznačiti ime i prezime gosta i adresu za dostavu odgovora.