ドラゴン
_M#F! SUSHI
DRAGON TUŇÁK
smažená kreveta uvnitř a flambovaný tuňák navrchu

STARTERY A PŘÍLOHY

ZAPEČENÉ AVOKÁDO

kreveta zapečená s majonézou v avokádu

ZNAČKY V MENU

Součástí tohoto pokrmu je syrová ryba, v tomto menu pouze losos.

Veškerý obsah včetně ryby je tepelně upravený. Krevety jsou vždy tepelně upravené.

Neobsahuje rybu nebo jiné maso, pouze ovoce a zelenina.

Čistě náš recept, nikde jinde si ho nedáte.

STARTERY A PŘÍLOHY

Občas máme chuť dát si před příchodem sushi něco na rozjezd. Proto tu pro tebe máme připravené startery, které si můžeš dát i samostatně nebo jako přílohu. Naše jarní závitky si děláme sami, jsou poctivě vyrobené, takže nečekejte žádné přehnané množství těsta a odfláknutou náplň. Vzhledem k velikosti trvá jejich příprava, než se dostanou k tobě na stůl, cca 10 minut.

Samurajovy koule jsou místní specialitou, která není sice tím, za co se vydává, ale parádně křoupe a hodí se skoro ke všemu. Nejvíc ale k dobré společnosti a skleničce alkoholu. Kdo se nezalekne názvu a objedná si je, stoupne na žebříčku hrdinství v našich očích minimálně o jednu úroveň.

JARNÍ ZÁVITKY 3ks [1,7] — **130,-**
Jarní závitky naší výroby - těsto, zelí, mrkev, pórek - poté usmaženo.

SAMURAJOVY KOULE [1,6] — **65,-**
Křupavé kuličky naší výroby v příchutích Teriyaki nebo Datlový syrup.

ZAPEČENÉ AVOKÁDO [2,3,10,11] — **120,-**
Půlka avokáda naplněná krevetami zapečená v troubě s majonézou navrchu.

ZAPEČENÝ ŽAMPIÓN [3,4,10,11] — **90,-**
Žampión naplněný lososem zapečený v troubě s majonézou navrchu.

SMAŽENÉ KREVETY 2ks [1,2] — **60,-**
Oblíbené Tempura krevety obalené v Panko a následně usmažené.

WAKAME SALÁT [11] — **130,-**
Slizký salát z mořských řas, sezamu a koření. Někdo ho miluje a někdo ne.

MISKA SUSHI RÝŽE [11] — **60,-**
Takovou nikde jinde nenajdeš, na rýži si dáváme _#! záležet.

EDAMAME FAZOLE [6] — **90,-**
Krásně zelené fazole stále ještě v lusku, posolené a s kouskem citrónu.

HOSOMAKI

RÓNIN LOSOS

losos, palouček a mangové pyré skvěle zakončí každý večer

HOSOMAKI 8ks

Hosomaki představuje kompaktní variantu sushi, kde jsou rýže a různé náplně, jako ryby nebo zelenina, pečlivě zabaleny do tenké vrstvy mořské řasy (nori). Tato menší a úzká rolka je oblíbená pro svou snadnou manipulaci a perfektní velikost na jedno sousto, což umožňuje hostům snadněji ochutnat různorodé kombinace chutí při zachování jednoduchosti a elegance japonské kuchyně. V česku se často nazývá nesprávně maki nebo normální rolka. Maki v japonštině znamená rolka, takže většina sushi, které existuje, je také maki, a je tedy třeba ho blíže specifikovat. A k tomu právě slouží předpona Hoso (v tomto případě), což znamená úzké.

RÓNIN 8ks

Pro toho/tu, co je u nás v restauraci prvně, tak si nejspíš brzy všimne, že si rádi děláme věci po svém, trochu jinak. A toto je první náznak. Rónin je samuraj bez pána, kterého ztratil nebo se rozhodl opustit, často považovaný za osamělého válečníka, který putuje a hledá svou cestu. Což by se dalo použít i na našeho sushimastera, který se od svých učitelů odpojil a založil vlastní restauraci. Do hosomaki se obvykle dává pouze jedna ingredience, ale on si pošetile myslí, že toho tam dokáže narvat víc a dokonce to chutná lépe. Dej mu vědět, jestli by se měl držet tradičních receptů, anebo je na správné cestě.

YŌGAN 8ks - popis najdete na futomaki stránce.

HOSOMAKI Avokádo [11]	100,-
HOSOMAKI Okurka	90,-
HOSOMAKI Ředkev	100,-
HOSOMAKI Losos [4]	130,-
HOSOMAKI Kreveta [2]	130,-
HOSOMAKI Smažená kreveta [1,2]	120,-
RÓNIN Losos [4,7] Losos, palouček a mangové pyré skvěle zakončí každý večer.	150,-
RÓNIN Kreveta [2,6] Kimchi a kreveta jdou odjakživa dohromady, ale poprvé se potkávají v sushi rolce.	140,-
RÓNIN Losos Bacon [1,4] Křupavá lososová slanina zakápnutá kapkou chilli omáčky.	140,-
YŌGAN Mangodill [1,3,10,11] Mango, kopr a surimi - obalené a usmažené dokřupava. S chilli kapkou na každém kousku.	180,-

UROMAKI

DRAGON LOSOS

smažená kreveta uvnitř a flambovaný losos navrchu

UROMAKI 8ks

Uromaki, známé též jako "inside-out roll", představuje inovativní formu sushi, kde je mořská řasa (nori) umístěna uvnitř rolky, obklopena rýží. Tato moderní variace umožňuje kuchařům hrát si s různými kombinacemi chutí, protože mají více prostoru pro ingredience než v hosomaki. Často je uromaki zdobené sezamovými semínky nebo pomazané rybími jikrami, což přidává nejen k chuti, ale i k vizuálnímu dojmu tohoto atraktivního sushi.

DRAGON 8ks

Toto je nejspíš důvod proč jsi přišel/la. Naše rolka Dragon Losos se již stala slavnější než celá restaurace. Ve snaze přiživit se na její slavě jsme slovo Dragon v japonštině přidali do našeho loga. Veškeré rolky, které pojmenováváme Dragon, nakonec oblízneme plamenem a tím vytvoříme jiný rozměr chutí než u sushi obvykle bývá. Pokud si takovou rolku objednáš, nestyď se a přijď se podívat, jak se připravuje.

JUNGLE 8ks

Jestli ti přijde, že ti chybí v životě trocha zeleniny, ale nechceš to přehánět, tak doporučujeme rolky Jungle. Vevnitř jako obvykle zajímavé chutě, založené na kontrastu a textuře, a navrchu doslova džungle z výhonků. A nebyla by to správná džungle, kdyby nebyla pokapaná omáčkou, která celou rolku krásně doplní.

UROMAKI Losos [3,4,10,11] — 200,-
Losos zabalený dohromady s okurkou, avokádem, Kamii mayo a kaviárem navrchu.

UROMAKI Kreveta [2,3,10,11] — 190,-
Krevety zabalené dohromady s okurkou, avokádem, Kamii mayo a kimchi sezamem navrchu.

UROMAKI Teriyaki [1,2,3,10,11] — 180,-
Smažené krevety zabalené s okurkou, avokádem a navrchu kaviár, sezam s Teriyaki.

UROMAKI California [1,3,4,6,7,9,10,11] — 150,-
Kalifornská klasika se surimi, okurkou, avokádem a majonézou. Vyladěno sezamem.

DRAGON Losos [1,2,3,4,10,11] — 250,-
Bestseller. Smaž. krevety s okurkou a avokádem uvnitř. Losos olíznutý ohněm s Kamii navrchu.

JUNGLE Dýně — 140,-
Nakládaná dýně s okurkou a avokádem uvnitř, zabaleno výhonky s datlovým sirupem.

JUNGLE Ředkev [1,8] — 140,-
Nakládaná ředkev nakyselo s avokádem a okurkou, obalená v džungli výhonků s chilli.

JUNGLE Losos [4,7] — 190,-
Losos s Paloučkem a avokádem obalený v džungli výhonků zakápnutých mangovým pyré.

FUTOMAKI

SUMO LOSOS BACON

kontrast lososové slaniny s naloženou okurkou a wasabi

FUTOMAKI 6ks

Futomaki, což doslova znamená v japonštině "tlustá rolka", je podle názvu tlustá. Nori se otočí o 90 stupňů a pak můžeme využít přidaného prostoru na vícero různých ingrediencí. Máme široký prostor pro kreativitu, kdy můžeme vytvářet pestrobarevné a vkusné kombinace, které jsou překvapivé jak pro oko, tak pro chuťové buňky. Tato tradiční forma sushi se často podává v kombinaci s jiným sushi a je oblíbená pro svou schopnost spojovat různé chutě do jedné harmonické a nápadité kombinace.

SUMO 6ks

Toto je náš fusion pohled na rolky futomaki, kde spojujeme netradiční chutě nebo tradiční netradičním způsobem. Takové rolky nenajdeš nikde jinde, protože jsme je po dlouhém experimentování vytvořili my. Podstatnou částí naší kuchyně jsou experimenty, bez kterých bychom ti nemohli přinést nic nového a hlavně by vymizela velká část zábavy. BTW Sumo se to jmenuje, protože tyto rolky jsou ještě napěchovanější a tlustější než futomaki.

YŌGAN 6ks

Další z našich výtvorů. YŌGAN znamená v japonštině láva, což rádoby atraktivně popisuje způsob přípravy těchto rolek. Každou rolku, která má toto přizvisko, dostaneš obalenou ve strouhance Panko a usmaženou. Krásně křupavá teplá rolka představuje úplně jiný zážitek ze sushi. Kdo ještě nezkusil, měl by.

FUTOMAKI Losos Surimi [1,3,4,6,7,9,10,11] **170,-**
Kombinace lososa, surimi a avokáda s okurkou provázané Kamii majonézou.

FUTOMAKI Smažená Kreveta [1,2,3,10,11] **160,-**
Křupavé krevety se salátem, kaviárem, Kamii mayo a samozřejmě okurkou a avokádem.

SUMO Ředkev [6] **150,-**
Nakládaná ředkev s výhonky, avokádem, okurkou a kimchi sezamem.

SUMO Losos Bacon [1,4] **200,-**
Kontrast lososové slaniny s naloženou okurkou a wasabi. Doplněno o kaviár a salát.

SUMO Grundle [1,3,4,10,11] **200,-**
Rybičky s Teriyaki, naloženou ředkví, výhonky, avokádem a Kewpie majonézou.

YŌGAN Losos [1,2,3,4,10,11] **220,-**
Losos, kreveta, mango - obalené a usmažené dokřupava. Bez rýže, ale s Kamii a Mango pyré.

YŌGAN Avokádo [1] **180,-**
Rýže, avokádo, mango - obalené a usmažené dokřupava. Navrchu výhonky a Mango pyré.

SMOKEY FUTOMAKI Žampión [1,3,4,6,7,9,10] **210,-**
Rýže, avokádo, naložený a uzený žampión, surimi a okurka. Zauzené přímo před tebou.

NIGIRI A GUNKAN MAKI

5 DRUHŮ NIGIRI

kreveta, spicy kreveta, teriyaki losos, losos, tuňák

NIGIRI 2ks

Nigiri je tradiční japonské sushi, které spojuje mistrovství v umění přípravy rýže s čerstvými plátky ryb nebo jinými mořskými plody. Tato lahodná pochoutka spočívá ve dvou základních ingrediencích: malého množství rýže a plátku ryby nebo mořského plodu, který je šikovně umístěn na vrcholu rýže. Rýže by měla být pevná, ale stále lehce lepivá, aby se udržela pohromadě a vytvořila kompaktní jednotku, kterou občas nazýváme slimák.

GUNKAN MAKI 2ks

Gunkan maki je jedinečný druh sushi, který vyniká svou zvláštní formou a schopností obsahovat různorodé náplně. Tento druh sushi zahrnuje malý gunkan neboli loďku, který je vytvořen obtočením proužku mořské řasy kolem kousku rýže. Tato malá loďka z řasy slouží jako nádoba pro různé druhy náplní, často obsahující syrové ryby, mořské plody nebo jiné lahodné ingredience. Gunkan maki umožňuje kuchařům experimentovat s různými kombinacemi chutí a textur, čímž vytvářejí rozmanité varianty tohoto sushi. Tato forma sushi se stala oblíbenou nejen kvůli své chutné podstatě, ale také díky kreativitě, kterou umožňuje v kuchyňském umění.

SMOKEY

Aby to nebylo vše úplně tradiční, tak jsme si přímo pro tebe připravili efektní specialitu, kde sushi zaudíme přímo u tebe na stole. Vezmeme malý skleněný dóm, který naplníme kouřem s vhodnou příchutí, a po pár minutách sushi nabyde o další rozměr chuti.

NIGIRI Losos [4] — 100,-
Krásné pravidelné plátky lososa na vymazlené rýži.

NIGIRI Losos Teriyaki [1,4,6,11] — 110,-
To samé, ale s Teriyaki omáčkou, kterou ošlehne plamen.

SMOKEY NIGIRI Losos [4,6] — 130,-
Losos potřený jemně pikantní omáčkou zauzený přímo před tebou ve skleněném dómu.

NIGIRI Kreveta [2,3,10,11] — 100,-
EBI kreveta delikátně položena na měkkoučkou rýži. Ozdobené Kamii mayo a výhonkem.

GUNKAN MAKI Losos [4] — 110,-
Lodička, jejíž dnem je rýže a nákladem nakrájený losos nakrájený najemno.

GUNKAN MAKI Kreveta [2] — 100,-
Kreveta nakrájená najemno zabalená v lodičce z nori a rýže.

GUNKAN MAKI Avokádo [11] — 80,-
Měkoučké avokádo zasypané sezamem v lodičce z nori a rýže.

GUNKAN MAKI Mango — 80,-
Mango nakrájené na malé kousky zakáplé mangovým pyré v kombinaci s rýží.

KOKTEJLY A JAPONSKÝ ALKOHOL

LIL' FAT BITCH

vodka, soda a trochu mangového pyré

KOKTEJLY

Koktejly jsme u nás začali dělat hlavně kvůli velkému úspěchu a poptávce po našich samostatných koktejlových akcích, kdy k nám jezdí barmani z brněnských barů a dávají nám ochutnat, co se děje ve velkoměstě. Ty koktejly, které vám chutnaly nejvíce jsme zařadili do nabídky, kterou si můžete pravidelně dát každý pátek a po optání i ve čtvrtek.

JAPONSKÝ ALKOHOL

Japonský alkohol získal světové uznání díky své vynikající kvalitě a řemeslné preciznosti. Japonské pivo, známé pro svou čistotu a osvěžující chuť, čerpá inspiraci z tradičních německých pivovarských technik, avšak přidává unikátní japonský twist. U nás můžete ochutnat Sapporo, Kirin Ichiban a Asahi.

Japonská whisky si vybudovala reputaci pro svou kvalitu a komplexnost. Inspirace pochází ze skotské whisky, ale japonské destilérie se vydaly vlastní cestou. Zdůrazňují preciznost, kvalitu surovin a využívání různých typů sudů pro zrání. Výsledkem jsou whisky s bohatým charakterem, harmonií chutí a vynikajícími oceněními na mezinárodních soutěžích.

Poslední dobou získává na popularitě také japonský gin, který se vyznačuje sofistikovanou a osvěžující paletou chutí, destilovaný s pečlivě vybranými bylinami a citrusovými plody. Inovativní destiléři zkoumají různé byliny a koření, aby vytvořili unikátní směsi, které odrážejí japonskou kreativitu a respekt k tradici.

Nabídku nalezneš na další straně, sem se vešly jenom koktejly.

LIL' FAT BITCH — 100,-
Vodka, soda a trocha mangového pyré - skoro žádná kalorie.

PORNSTAR MARTINI — 120,-
Vodka, marakuja, limeta, prosecco. Když chcete vypadat fancy, ale taky si to užít.

YUZU GIMLET — 100,-
Gin, limeta, Yuzu. Sladko-kyselá fresh věc, dominantní chutí avšak zůstává Yuzu.

MANGO TANGO — 110,-
Cointreau, mango, limeta, prosecco. Místní trhač rodidel.

APEROL SPRITZ — 100,-
Aperol, prosecco, soda. Plátek pomeranče na ozdobu.

NEGRONI SBAGLIATO — 120,-
Campari, vermouth, prosecco. Jemně tvrdá verze klasiky.

TONIC RICKEY — 70,-
Tonic, simple syrup, angostura, citrón a soda. Tonic se zajímavým twistem. Nealko.

SHIRLEY TEMPLE — 70,-
Zázvorová limonáda, grenadina, citrón a třešnička navrch. Nealko.

NÁPOJE

MATCHA LATTÉ

zelený čaj matcha v teplém ovesném mlíce

MATCHA

Matcha je tradiční japonský práškový čaj s bohatou historií a výrazným místem ve světě čajové kultury. Pochází z mladých lístků zeleného čaje, které jsou pečlivě mlety do jemného prášku. Jedním z unikátních prvků matcha je proces pěstování čajových keřů, kdy jsou před sklizní chráněny před slunečním zářením. Tím se podporuje tvorba chlorofylu, což dává matcha intenzivní zelenou barvu a specifickou chuť. Kromě své charakteristické chuti a vzhledu je matcha známá také pro své povzbuzující účinky, díky obsahu aminokyseliny L-theaninu, který působí synergicky s kofeinem, poskytuje jemnou a vyváženou energii.

MATCHA TEA 80,-
Mlaďoučké rozemleté lístečky zeleného čaje nadupané aminokyselinami.

MATCHA LATTE 100,-
To samé jako o řádek výše, ale v čerstvém mléce.

SAKÉ 90,-
Jemný japonský panák, který se podává v horkém stavu.

JAPONSKÉ PIVO 70,-
Máme obvykle na výběr Sapporo, Kirin Ichiban nebo Asahi.

JAPONSKÝ PANÁK cca 150,-
Není jisté jaký, ale vždy u nás najdeš výběr japonské whisky a ginu.

KARÁSKOVA LIMONÁDA 0,33l 50,-
Švestka + skořice, Jahoda + mateřídouška, Okurka + máta, Med + máta. Volba je na tobě.

MOŠT 0,3l 30,-
Rozlévaný jablečný mošt z baginu. Kdo má chuť, můžeme ho naředit vodou.

ALOE VERA 0,3l 30,-
Exotická limonáda s dužinou rostliny Aloe vera, říká se, že je skvělá na kocovinu.

ROZLÉVANÉ VÍNO 0,2l 75,-
Rozlévané víno v baginu z vinařství Prath. Obvykle polosuché nebo suché. Bílé a červené.

VÍNO LÁHEV cca 500,-
Na výběr máme několik různých vín z vinařství Prath, pár z nich je opravdu výběrových.

SÁČKOVÝ ČAJ 50,-
Z krabičky si vyber svůj oblíbený, snad tam bude.

HORKÁ ČOKOLÁDA - LÍLÁ 90,-
Pořádná čokoláda rozpuštěná v napěněném čerstvém mléce. Tmavá nebo bílá.

KÁVA - VACUUM POT 150,-
Máš chuť na fyzikální experiment? Nebo kávu? Tři porce.

PŘÍBĚH

YŌGAN LOSOS

losos, kreveta, mango - obalené a usmažené dokřupava

PŘÍBĚH MF SUSHI

Cesta k naší sushi restauraci nikdy nebyla úplně přímá. Je pravda, že máme rádi sushi a očekáváme, že bude kvalitní, ale ze začátku nás nenapadlo, že ho budeme dělat my. Vzhledem k tomu, že se nám nedařilo v okolí najít restauraci, kde bychom byli spokojení, tak jsme museli situaci vzít do vlastních rukou. Z panelákového bytu jen pro kamarády, na venkovní festivaly až k nám do restaurace.

Všechno to proběhlo tak přirozeně, že nám ani nepřišlo, že by to byl nějaký složitý, natož plánovaný krok. Postupem času jsme otevřeli i veřejnosti a teď k nám můžete zavítat i ty! Možná to vypadá, že jsme se všechno naučili sami doma, ale musíme poděkovat všem gastro podnikům, kde jsme pracovali a zejména sushi restauraci Kamii v Dánsku, kde se náš sushimaster 5 let učil správně motat rolky a objevovat asijské chutě od svých spolupracovníků.

V restauraci se odehrává ta pravá zábava. Otevíráme, protože nás to baví a protože chceme, aby lidem chutnalo. Opravdu. Ten pocit, když host přijde a pochválí nám jídlo, které jsme mu připravili, je tak skvělý ego boost, že i přes všechny strasti, které vlastnění restaurace přináší, je to místo, kam si chodíme odpočinout a nabrat energii.

ESHOP

Součástí restaurace se teď stává i eshop, který budeme postupně zaplňovat nejen našimi produkty, jako jarní závitky nebo Samurajovy koule, ale ingrediencemi pro výrobu sushi, které se běžně těžko shání. Už teď můžeš nakoupit dárkové poukazy do restaurace nebo na Sushi Akademii. Brzy se přidá online Sushikurz a web se stane mnohem využitelnějším, než doteď je.

DALŠÍ AKCE

U nás v restauraci neděláme pokaždé sushi, které je v této nabídce, ale jednou za měsíc se koná akce, které říkáme Patronské menu. Připravujeme speciální menu, které je pokaždé jiné a vždy se snažíme našim hostům přinést úplně nový zážitek. Menu servírujeme na velkém tácu s několika patry a sushi je zahalené suchým ledem. Na akci je omezený počet porcí, a to 20, takže je nutné si místo rezervovat.
Některé čtvrtky připravujeme jiné pokrmy, které nás zaujaly a v okolí není možné si je dát. Velmi populární je Poké bowl, které děláme na několik způsobů. Připravujeme Ramen, Burgery nebo Udon nudle a Wok. Pokud máte chuť si dát i něco jiného, tak sledujte náš kalendář nebo sociální sítě, kam přidáváme příspěvky s aktualními informacemi.

KONTAKT

Občas je vcelku obtížné nás kontaktovat, protože nemáme otevřeno každý den. Ale zde je seznam komunikačních kanálů a kdy jsme na nich k dispozici.

Husova 70, Semily - Obecní dům
info@mfsushi.cz
@mfsushisemily
www.mfsushi.cz
770 634 462 - pouze v otevírací době

SEZNAM ALERGENŮ

01 Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut.
02 Korýši a výrobky z nich.
03 Vejce a výrobky z nich.
04 Ryby a výrobky z nich.
05 Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich.
06 Sójové boby a výrobky z nich.
07 Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)
08 Skořápkové plody, konkrétně: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie a výrobky z nich.
09 Celer a výrobky z něj.
10 Hořčice a výrobky z ní.
11 Sezamová semena a výrobky z nich.
12 Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l.
13 Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj.
14 Měkkýši a výrobky z nich.

ドラゴン

_M#F! SUSHI

JARNÍ ZÁVITKY

námi vyráběné, pořádné a návykové závitky