MENÜÜ

SÕNADE SELETUS

ARROZ CON LECHE
Peruus levinud riisimagustoit

CHERIMOYA
Peruus levinud puuvili, mille maitse meenutab banaani ja ananassi

YUBA
Sojapiimanahk, mida tavaliselt saab osta kuivatatuna, meie valmistame seda ise

NOBASHI KREVETT
Must tiigerkrevett, millesse on tehtud sisselõiked, et see püsiks sirgena

KATAIFI
Lähis-Idast pärit väga peeneks lõigatud filotainas

SHICHIMI TOGARASHI
Jaapani viie vürtsi segu, mis sisaldab merevetikaid ja musti seesamiseemneid

PONZU
Sojapõhine kaste äädika ja sidrunimahlaga

HIJIKI
Merevetikad, mis on keedetud meie retsepti järgi mirinis, sakes, sojas ja seesamiõlis

TERIYAKI
Tüüpiline Jaapani aluskaste, mis on valmistatud mirinist, sakest, sojast ja suhkrust

ROCOTO
Peruu tšilli

MIRIN
Riisivein, mis sarnaneb sakele, kuid on magusam ja madalama alkoholisisaldusega

NASHI
Õuna ja pirni ristand

YUZU
Jaapani tsitrusvili

KABAJAKI
Angerja valmistamise viis

UNAGI
Jaapani mageveeangerjas

WASABI
Jaapani roheline redis, mida serveeritakse tavaliselt koos sushiga

SHISO
Piparmündi perekonda kuuluv basiiliku hõnguga ürt

MATCHA
Rohelise tee pulber, mida kasutatakse tavaliselt Jaapani teetseremoonias

UMESHU
Jaapani ploomiliköör

SUUPISTED JA AMPSUD

Krõbe Mole mais chiflesiga — 6
Piquillo mojo

Patacones — 8
Amarillo majonees

Yuca friikartulid — 6
Shichimi togarashi

Grillitud Padrón piprad — 8
Sidrunisool

Kinoa korokke — 14
Avokaado / salsa verde

Tacod — 12
Röstitud shiitake seened / punase sibula-tomati salsa / guacamole

Kana tonkatsu — 12
Goma aioli

Yakitori varraste valik — 21
Anticuchera / laimimajonees
Veiseliha **14**, kanaliha **12**, köögiviljad **12**
*Yakitori varraste hinnad eraldi tellides

TOORES

Lõhe tataki — 14
Jalapeno / tšilli / papaia

Õrnsoola tuunikala tiradito — 14
Tosazu kaste / merevetikad

Huntahvena ceviche — 14
Dashi / punane tšilli / tiigripiim

Vürtsikas veiseliha tataki — 14
Küüslauk / tšilline laim / majonees / ponzu / kinoa

TALDRIKUD

Metsiku punase kreveti tempura — 18
Piquillo mojo

Lõhe-rocoto teriyaki — 16
Hijiki merevetikad

Kammkarbi ja rannakarbi suado — 18
Yuca / wakame

Kinoa salat — 12
Mango / avokaado / ponzu

Aeglaselt küpsetatud sealiha — 16
Chicharrón / kreemjas dashi / oad / lilla kartul

GRILL

Hispi kapsas kõrvetatud baklažaaniga — 16
Pruuni või vinegrett / mandlid

Pluma Ibérica — 18
Chimichurri / aedoad

Veise küljesteik — 20
Aji verde / hernevõrsed

Veiseliha seljasteik — 22
Anticuchera / hiina lehtkapsas

MAGUSTOIT

Arroz con Leche — 9
Rohelise õuna sorbett

Kiivisorbett kookosega — 9
Laim / tapioka pärlid

Banaani-yuzu jäätis — 12
Kõrvetatud besee / kookosemüsli / banaanikaramell

ISSEI MERELT MAALE JAGAMISMENÜÜ — 59*

*ÜHELE KÜLALISELE

Kinoa salat
Mango / avokaado / ponzu

Õrnsoola tuunikala tiradito
Tosazu kaste / merevetikad

Vürtsikas veiseliha tataki
Küüslauk / tšilline laim / majonees / ponzu / kinoa

Huntahvena ceviche
Dashi / punane tšilli / tiigripiim

Hispi kapsas kõrvetatud baklažaaniga
Pruuni või vinegrett / mandlid

Veiseliha seljasteik
Anticuchera / hiina lehtkapsas

Pluma Ibérica
Chimichurri / aedoad

Banaani-yuzu jäätis
Kõrvetatud besee / kookosemüsli / banaanikaramell

Kõik hinnad on eurodes.

ISSEI TALLINN

SÕNADE SELETUS

PATACONES
Kahekordselt frititud jahubanaani krõpsud

CHIFLES
Jahubanaani krõpsud

MOTE
Mais Peruust (Lõuna-Ameerika)

YUCA
Juur, mida nimetatakse ka casavaks või taroks

TATAKI
Jaapani toiduvalmistamisviis, leegil küpsetatud

TIRADITO
Sashimi-laadne lõikamisviis peruu keeles

CEVICHE
Toores marineeritud kala

PANKO
Jaapani riivsai

DASHI
Jaapani supipõhi või puljong

TONKATSU
Jaapani stiilis šnitsel

TAJIN
Lõuna-Ameerika vürtsisegu, vürtsikas ja väga happeline

ANTICHUCERA
Panca-tšilli ja äädika baasil marinaad

SALSA VERDE
Majoneesi, jalapeno ja koriandri baasil kaste

MISO
Jaapani fermenteeritud sojaoad, suppide ja marinaadide põhi

PLUMA IBERICO
Sealiha lõik, kaela pealmine osa

POUSSIN
Noor kana

CHIMICHURRI
Oliiviõli, küüslaugu, peterselli ja koriandi baasil kaste

PIQUILLO MOJO
Röstitud paprika, küüslaugu ja sibula baasil kaste

LOTUS
Juur, mida kasutatakse aasia toitudes supi või krõpsude valmistamiseks

KOROKE
Jaapani krokett

MENU

GLOSSARY

ARROZ CON LECHE
Typical rice dessert of Peru

CHERIMOYA
Typical fruit from Peru, the taste reminds of like banana and pineapple

YUBA
Soja milk skin, usually you can buy it dry, we do it ourselves

NOBASHI
Black tiger shrimp with incisions to keep it straight

KATAIFI
Dough called filo from the middle east, finely cut

SHICHIMI TOGARASHI
Spicy Japanese five spice with seaweed and black sesame

PONZU
Soya-based dressing with vinegar and lemon juice

HIJIKI
Type of seaweed, which is cooked on our own recipe with mirin, sake, soja, and sesame oil

TERIYAKI
Typical Japanese base sauce made of mirin, sake, soja and sugar

ROCOTO
Peruvian chili

MIRIN
Rice wine similar to sake, but sweeter and lower in alcohol

NASHI
Apple crossed with a pear

YUZU
Japanese citrus fruit

KABAJAKI
Style to prepare the eel

UNAGI
Japanese sweet water eel

WASABI
Japanese green radish, commonly serve with sushi

SHISO
Herb from the mint family with a hint of basil

MATCHA
Green tea leave powder is usually used for the Japanese tea ceremony

UMESHU
Japanese plum liquor

SNACKS

Crispy Mote Corn with Chifles — 6
Piquillo mojo

Patacones — 8
Amarillo mayo

Yuca Fries — 6
Shichimi togarashi

Grilled Padrón Peppers — 8
Lemon salt

Quinoa Korokke — 14
Avocado / salsa verde

Tacos — 12
Grilled shiitake / red onion tomato salsa / guacamole

Chicken Tonkatsu — 12
Goma aioli

Yakitori Skewers mix — 21
Anticuchera / lime mayo
Beef **14**, chicken **12**, vegetables **12**

RAW

Salmon Tataki — 14
Jalapeño / chili / papaya

Cured Tuna Tiradito — 14
Tosazu dressing / seaweed

Sea Bream Ceviche — 14
Dashi / red chili / tiger's milk

Spicy Beef Tataki — 14
Garlic / chili lime / mayonnaise / ponzu / quinoa

PLATES

Tempura of Wild-Caught Red Shrimp — 18
Piquillo mojo

Salmon Rocoto-Teriyaki — 16
Hijiki seaweed

Scallops and Mussel Suado — 18
Yuca / wakame

Quinoa Salad — 12
Mango / avocado / ponzu

Slow Cooked Pork — 16
Chicharrón / creamy dashi / beans / purple pot

GRILL

Red Hispi Cabagge with Burnt Aubergine — 16
Brown butter vinegar / almonds

Pluma Ibérica — 18
Chimichurri / green beans

Flank Steak — 20
Aji verde / pea shoots

Beef Striploin — 22
Anticuchera / bok choy

DESSERT

Arroz con Leche — 9
Green apple sorbet

Kiwi Sorbet with Coconut — 9
Lime / tapioca

Banana Yuzu Ice Cream — 12
Torched meringue / coconut granola
banana caramel

ISSEI SEA TO THE LAND SHARING MENU — 59*

*FOR ONE PERSON

Quinoa Salad
Mango / avocado / ponzu

Cured Tuna Tiradito
Tosazu dressing / seaweed

Spicy Beef tataki
Garlic / chilli lime / mayonnaise / ponzu / quinoa

Sea Bream Ceviche
Dashi / red chili / tiger's milk

Red Hispi Cabagge with Burnt Aubergine
Brown butter vinaigrette / almonds

Beef Striploin
Anticuchera / bok choy

Pluma Ibérica
Chimichurri / green beans

Banana Yuzu Ice Cream
Torched meringue / coconut granola / banana caramel

All prices are in EUR.

ISSEI TALLINN

GLOSSARY

PATACONES
Plantana chips fried twice

CHIFLES
Plantana chips

MOTE
Big corn from Peru (South America)

YUCA
Root, also called casava or taro

TATAKI
Japanese cooking technique, blow torched

TIRADITO
Sashimi like cut in Peruvian

CEVICHE
Marinated raw fish

PANKO
Japanese breadcrumbs

DASHI
Japanese base soup or stock

TONKATSU
Japanese schnitzel style

TAJIN
American spice mix, spicy and very acidic

ANTICHUCERA
Marinade based on panca chili and vinegar

SALSA VERDE
Dressing based on mayo, jalapeno and coriander

MISO
Japanese Fermented soja bean, the base for soup and marinade

PLUMA IBERICO
Cut from the Iberico pork, a top piece from the neck

POUSSIN
Small chicken

CHIMICHURRI
Dressing based on olive oil, garlic, parsley and coriander

PIQUILLO MOJO
Dressing based on grilled sweet peppers, garlic and onion

LOTUS
Root, used in Asian cooking for soup or chips

KOROKE
Japanese croquette