

ISSËI

T  
A  
L  
L  
I  
N  
N

TERRASSIMENÜÜ

## MERELT MAALE

1899. AASTAL SEILAS JAAPANIST PERUUSSE AURIK SAKURA MARU, MILLE PARDAL OLI PEALE INIMESTE NII MÕNDAGI VÄÄRTUSLIKKU. NIMELT OLI IGAL REISIJAL KAASAS RETSEPT OMA KODUKANDIST, MIDA PÄRAST SUHKRUISTANDUSTES TÖÖTAMIST KODUKOHA MEENUTAMISEKS SÖÖGIVALMISTAMISEL KASUTADA.

KUNA KOHALIKUD TOORAINED OLID ERINEVAD NEIST, MIDA JAAPANIS PAKKUDA OLI, SAID TRADITSIOONILISED ROAD PÕNEVA UUE HINGAMISE. JAAPANLASED JA PERUULASED HINDASID MÕLEMAD VÄRSKET KALA, MILLEST SAIGI UUE KÕÖGI - NIKKEI - ALUSTALA. JAAPANLASTE KÕÖK AMMUTAB INSPIRATSIOONI MEREST JA NÜÜD LEIDIS SEE MAISE SÜMBIOOSI PERUU VILJAKAST MULLAST PÄRIT KOOSTISOSADEGA. MAIS, KARTULID, LAIM JA TŠILLI ANDSID KALALE JA RIISILE JUST SELLE ÕIGE MEKI.

RESTORANI SISEKUJUNDUS NING ROAVALIK ON INSPIREERITUD MAA JA MERE KOOSKÕLAST. KUTSUME OMA KÜLALISI SAKURA MARU PARDALE, ET KA TEIE SAAKSITE OSA SELLEST PÕNEVAST MAITSERÄNNAKUST.

**SOOVIME TEILE PÕNEVAID JA MEELDEJÄÄVAID  
MAITSEELAMUSI!**

---

## SUUPISTED

---

ALUSTAGE OMA MAITSERÄNNAKUT HOOLIKALT VALITUD PALADEGA, MIS ON INSPIREERITUD JAAPANI JA PERUU KÕÕGIST! IGAS ROAS SAAVAD KOKKU PARIMAD OMADUSED MÕLEMAST RIIGIST, ET PAKKUDA TEILE UNUSTAMATUT MAITSEELAMUST.

ISSEI SUUPISTED SOBIVAD SUUREPÄRASELT KOKKU MEIE RESTORANI KOKTEILIDE, ISSEI G&T VALIKU, NIKKEI ÕLLE, VAHUVEINI, VALGE JA ROOSA VEINI NING MÕISTAGI MEIE ERAKORDSE SAKE VALIKUGA.

### KRÕBE *CHULPE*-MAIS *CHIFLES*'DEGA 6 *Guaqamole*

*Chulpe*: Mais Peruust (Lõuna-Ameerika).  
*Chifle*'d: Jahubanaanikrõpsud.

### *PATACÓN*'ID 8 Amarillo majonees

*Patacón*'id: Kahekordselt frititud jahubanaanikrõpsud.

### FRITITUD MANIOKIJUUR 8 *Shichimi togarashi*

Maniokk: Lõuna-Ameerika juurvili, teise nimega kassaava.  
*Shichimi togarashi*: Jaapani viie vürtsi segu, mis sisaldab merevetikaid ja musti seesamiseemneid.

### TUUNIKALATARTAR SEESAMI-SOJAKASTMES 15 Roheline sibul / lootosjuur / soja / *shiso* / seesam

Lootosjuur: Lootoslille juur, mida kasutatakse Aasia toitudes suppide või krõpsude valmistamiseks.  
*Shiso*: ürdi nimi jaapani keeles, mis kuulub mündi perekonda.

### GRILLITUD PADRÓNI PIPRAD 8 Sidrunisool

---

## KERGED ROAD

---

NIKKEI KÖÖGILE OMASELT PAKUME TEILE MENÜÜD TOITUDEST, MIDA SAAB OMAVAHEL JAGADA. NII SAATE ISSEI TOIDUELAMUST NAUTIDA OTSE TALDRIKUL.

SOOVITAME NEID ROOGASID KINDLASTI KOMBINEERIDA VEINIDE, SAKE, SHÔCHÛ VÕI MEIE SUUREPÄRASE VISKIVALIKUGA.

### **SASHIMI OMAKASE**

Tuunikala / lõhe / *hamachi* / soja / *wasabi* / kammkarp

ühele külalisele - 18  
kahele külalisele (jagamiseks) - 32

OMAKASE menüü toob teien Nikkei köögi parimad hõrgutised.  
*Hamachi*: Kalaliik jaapani keeles.

### **PERUUPÄRANE OMAKASE**

*Patacón*'id / *Padróni* paprika / kinoakroket / kana *anticucho* / *rocoto*-tšilli majonees / *guacamole*

24

*Patacón*'id: Kahekordselt frititud jahubanaani krõpsud.  
Kana *anticucho*: Marineeritud kanavardad, mis on valmistatud meie traditsioonilisel Jaapani Yakitori sõegrillil.

### **KANA-TONKATSU SALAT**

Yuzu-majonees / mango-tomati salsa / tšilli

14

*Tonkatsu*: Jaapani stiilis šnitsel.  
Yuzu: Jaapani tsitrusvili.

### **HUNTAHVENA-CEVICHE**

Punane tšilli / tiigripiim / koriander

15

*Ceviche*: Marineeritud värske kala.

### **KINOASALAT**

Mango / avokaado / ponzu

12

*Ponzu*: Sojapõhine kaste äädika ja sidrunimahлага.

### **KAHEKSAJALASALAT**

Jalopeno / granaatõun / *aji verde*

14

*Aji verde*: Peruu roheline kaste.

### **IBERICO GYOZA**

Soja / roheline sibul / valge peakapsas

16

---

---

## ANTICUCHOS JA GRILL

---

ANTICUCHOS JA GRILL ON MÕLEMAD PERUUS VÄGA POPULAARSEID TOIDUVALMISTAMISE MEETODID. ANTICUCHOS VIITAB VÄIKESTELE MARINEERITUD VEISE-, KANA- VÕI SEALIHA TÜKKIDELE, MIS VALMIVAD MEIE TRADITSIOONILISEL JAAPANI YAKITORI SÕEGRILLIL.

ANTICUCHOS SOBIB IGAL JUHUL RAHULDAMA TEIE ISU PERUU TOITUDE JÄRELE, ÜKSKÕIK, KAS OTSITE KIRET VAHEPALA VÕI Tervet SÖÖKI!

JOOGIPOOLISEKS SOOVITAME VALIDA MIDAGI MEIE SAKE, SHŌCHŪ VÕI MITMEKESISELT VISKIRIIULILT.

### ANTICUCHOS DE POLLO

18

Chulpe-mais / amarillo-tšilli majonees / maniokijuur / tomati ja punase sibula salsa

Chulpe: Mais Peruust (Lõuna-Ameerika).

### VEISELIHA YAKITORI

22

Soja-ingveri kaste / mungoa idud / krõbe küüslauk

### BAKLAŽAAN

14

Seesam / magus soja / röstitud paprika-tšillikaste

---

---

## DESSERDID

---

ISSEI MAGUSTOIDUD SEGAVAD NII JAAPANILE KUI PERUULE OMASEID MAITSEID JA KOOSTISOSI, ET LUUA MIDAGI TÕELISELT AINUKORDSET.

MAGUSTOIDUD SOBIVAD SUUREPÄRASELT KOKKU MEIE DIGESTIIVIDE VALIKUGA, MILLE HULKA KUULUVAD NÄITEKS ERILISED MAGUSAD JA KUIVAD CHOYA PLOOMIVEINID, LUKSUSLIK MUSTASÕSTRA-DESSERTVEIN ICE CASSIS, APRIKOOSIPÕHINE PISCO, CERETTO MOSCATO D'ASTI DESSERTVEIN, SAMUTI MEIE VÕRRATU KONJAKITE JA VISKIDE VALIK.

### **ARROZ CON LECHE** 9 Rohelise õuna sorbett

*Arroz con leche:* Peruus levinud riisimagustoit.

### **KIIVISORBETT KOOKOSEGA** 9 Laim / tapiokipärlid

### **BANAANI-YUZU-JÄÄTIS** 12 Kõrvetatud bese / kookosemüsli / banaanikaramell

*Yuzu:* Jaapani tsitrusvili.

### **VÜRTSIDEGA EKSOOTILINE PUUVILJASALAT** 12 **GRANADILLI SORBETIGA** Rõstitud seesam / papaia / tšilli / mango

### **ISSEI MAGUSA VALIK** 14 Nikka Coffey viski pralinee / sake-yuzu-pralinee / magus vanillimiso / mango-kookose-riisi-mousse

MILLINE ON SINU MAITSERÄNNAK?  
JAGA MEIEGA!



ISSËI

---

**ISSEI RESTORAN JA BAAR**

Rävala pst 3, 10143 Tallinn, Estonia

+372 682 3025 | [issei.tallinn@radissoncollection.com](mailto:issei.tallinn@radissoncollection.com)