

ISSËI

T  
A  
L  
L  
I  
N  
N

TERRASSIMENÜÜ

## MERELT MAALE

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

KUNA KOHALIKUD TOORAINED OLID ERINEVAD NEIST, MIDA JAAPANIS PAKKUDA OLII, SAID TRADITSIOONILISED ROAD PÕNEVA UUE HINGAMISE. JAAPANLASED JA PERUULASED HINDASID MÕLEMAD VÄRSKET KALA, MILLEST SAIGI UUE KÕÕGI - NIKKEI - ALUSTALA. JAAPANLASTE KÕÕK 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

---

ALUSTA OMA KULINAARSET TEEKONDA SELLE HOOLIKALT VALMISTATUD JAAPANI-PERUU ROOGADE VALIKUGA! IGA ROOG ON HOOLIKALT KOOSTATUD, ET ÜHENDADA MÕLEMA KÖÖGI PARIMAD KÜLJED, MIS TAGAB UNUSTAMATU ELAMUSE. ISSEI SUUPISTED SOBIVAD SUUREPÄRASELT KOKKU MEIE SIGNATUURKOKTEILIDE, ISSEI SANGRIA, NIKKEI ÕLLE, VAHUVEINI, VALGE JA ROOSA VEINI NING LOOMULIKULT MEIE ERAKORDSE SAKE VALIKUGA.

### **KRÕBEDAD GYOZA-KRÕPSUD / G, V /** **9** **Guacamole / Shichimi Togarashi**

*Gyoza: Jaapanipärane taigen*

*Guacamole: Avokaadost valmistatud Lõuna-Ameerika dipikaste*

*Shichimi Togarashi: Jaapani viie vürtsi segu, mis sisaldab merevetikaid ja musti seesamiseemneid*

### **PATACONES** **9** **Amarillo-majonees / Salsa Verde**

*Patacones: Kahekordselt frititud jahubanaani krõpsud*

### **FRITITUD MANIOKKIJUUR / L /** **12** **Shichimi Togarashi / Wasabi-jogurt**

*Shichimi Togarashi: Jaapani viie vürtsi segu, mis sisaldab merevetikaid ja musti seesamiseemneid*

*Maniokk: Lõuna Ameerika juurvili, teise nimega kassaava*

*Wasabi: Jaapani mädarõigas*

### **GRILLITUD PADRONI PIPRAD / V /** **12** **Sidrunisool**

### **NOBASHI KATAIFI KREKETID / G /** **18** **Rocoto-majonees**

*Kataifi: Rebitud filo-tainas*

*Rocoto: Peruu tsilli*

### **EDAMAME / V /** **9** **Soja / Ingver / Kääslauk**

*Edamame: Jaapani sojaoad*

### **HAMACHI TARTARE NIKKEI / G /** **14** **Krõbe riis / Goma**

*Goma: Jaapani seesamikaste*

*Hamachi: Vaiksest ookeanist pärit kalaliik*

---

---

## NORI-TAKOD

---

NAUDI ÜHTE MEIE UUSIMAT NIKKEI LOOMINGUT, PROOVIDES NORI TAKOSID! MEIE NORI TAKOD SOBIVAD SUUPISTETEKES VÕI VÄIKESEKS ROAKS NING ON SAADAVAL MANGO JA ÕUNA, TUUNIKALA, LÕHE VÕI KANA LISANDITEGA. SOOVITAME KOMBINEERIDA TAKOSID ISSEI SPRITZ-KOKTEILI VÕI SIGNATUURSHOTIDEGA, ET SAADA TÄIELIK ISSEI KULINAARNE KOGEMUS!

### **MANGO JA ÕUN / G, V /** **16** *Furikake / Hijiki-vetikad / Sushi riis*

*Furikake:* Jaapani riisi maitseaine, mis sisaldab tükeldatud nori merevetikaid  
*Hijiki:* Pruun merevetikas, mis kasvab looduslikult Ida-Aasia kaljurannikutel

### **TUUNIKALA / G /** **18** *Aji Verde / Goma / Tempura-krõpsud / Sushi riis*

*Aji Verde:* Peruu roheline kaste  
*Goma:* Jaapani seesamikaste

### **LÕHE / G /** **16** *Kizami wasabi / Guacamole / Lõhe kalamari / Sushi riis*

*Guacamole:* Avokaadost valmistatud Lõuna-Ameerika dipikaste  
*Kizami wasabi:* Valmistatud ehtsast Jaapani hon wasabi'st, mis on hakitud ja marineeritud sojakastmes

### **KRÕBE KARAAGE KANA / G /** **16** *Teriyaki / Marineeritud ingver / Sushi riis*

*Teriyaki:* Tüüpiline Jaapani aluskaste, mis on valmistatud mirinist, sakest, sojast ja suhkrust

---

---

## KERGED ROAD

---

NIKKEI KÖÖK ON TUNTUD OMA TOIDU JAGAMISE KONTSEPTSIOONI POOLEST JA MEIL ON HEA MEEL PAKKUDA TEILE ROOGADE VALIKUT, ET SAAKSITE NAUTIDA TÄIELIKKU ISSEI KULINAARSET KOGEMUST OTSE TALDRIKUL. SOOVITAME NEID ROOGASID KOMBINEERIDA MEIE VEINIDE, SAKE- JA SHOCHU VALIKUGA VÕI SUUREPÄRASE VISKIVALIKUGA.

### **GRILLITUD AVOKAADO SALAT / V / 16**

*Tomat / Yuzu / Laim / Shichimi Togarashi / Punane sibul / Kinoa / Tšilli*

*Yuzu: Jaapani tsitrusevili*

*Shichimi Togarashi: Jaapani viie vürtsi segu, mis sisaldab merevetikaid ja musti seesamiseemneid*

### **KANA-TONKATSU SALAT / G / 16**

*Yuzu-majonees / Mango / Tomat / Tšilli*

*Tonkatsu: Jaapani šnitsel*

*Yuzu: Jaapani tsitrusvili*

### **ISSEI MIXTURA 65**

*4 ISSEI tooreste roogade valik*

*Tuunikala-tiradito / Huntahvena-ceviche / Lõhe-tataki / Hamachi sashimi*

### **PERUUPÄRANE OMAKASE / G / 32**

*Patacones / Padroni piprad / Kinoakroket / Kanavarras anticucho / Maniokkijuur / Salsa Verde / Rocoto-tšilli majonees / Guacamole*

*Patacones: Kahekordselt frititud jahubanaani krõpsud*

*Kana anticucho'd: Väikesed marineeritud kanatükid vardas, mis on valmistatud meie traditsioonilisel Jaapani söegrillil, Yakitoril*

### **HUNTAHVENA CEVICHE 18**

*Punane tšilli / Laim / Koriander / Chulpe mais / Bataat*

*Ceviche: Marineeritud toores kala*

---

---

## ANTICUCHOS JA GRILL

---

ANTICUCHOS JA YAKITORI GRILL ON KAKS VÄGA POPULAARSET TOIDUVALMISTAMISE MEETODIT PERUUS. ANTICUCHOS ON VÄIKESED MARINEERITUD VEISE-, KANA- VÕI KALATÜKID, MIS ON VARDASSE PANDUD JA VALMISTATUD MEIE TRADITSIOONILISEL JAAPANI SÖEGRILLIL YAKITORIL. KUI OTSITE KIIRET SUUPISTET VÕI TÄISVÄÄRTUSLIKKU ROOGA, ANTICUCHOS RAHULDAB KINDLASTI TEIE PERUU KÕÕGI ISU! JOOGI SOOVITAME TEIL VALIDA MEIE SAKE, SHOCHU VÕI VISKI VALIKUST.

### **BAKLAŽAAN MISOGA / V /**

18

**Ponzu / Miso / Hijiki-vetikad**

*Miso: Jaapani kääritatud sojaoad, mis on suppide ja marinaadide alus*

*Hijiki: Pruun merevetikas, mis kasvab looduslikult Ida-Aasia kaljurannikutel*

### **MISO MUST TURSK / G /**

28

**Mote mais / Shoyu kaste / Hijiki-vetikad**

*Miso: Jaapani kääritatud sojaoad, mis on suppide ja marinaadide aluks*

*Hijiki: Pruun merevetikas, mis kasvab looduslikult Ida-Aasia kaljurannikutel*

*Must tursk: Maheda maitse ja õrna tekstuuriga kala, suurepärane valik neile, kes hindavad mereande*

### **ANTICUCHOS DE POLLO**

18

**Chulpe Mais / Rocoto majonees / Salsa Criolla / Maniokkjuur**

*Chulpe: Lõuna-Ameerikast Peruust pärit mais*

*Kana anticuchos: Väikesed marineeritud kanatükid, mis valmivad meie traditsioonilisel Jaapani söegrillil*

### **VEISELIHA YAKITORI / G /**

22

**Shoyu kaste / Mungoa idud / Krõbe küüslauk**

*Yakitori: Traditsiooniline Jaapani söegrill*

---

---

## DESSERDID

---

ISSEI MAGUSTOIDUD ÜHENDAVAD JAAPANI JA PERUU MAITSEID NING TOORAINEID, LUUES MIDAGI TÕELISELT AINULAADSET. DESSERDID SOBIVAD IDEAASELTE MEIE DIGESTIIVIVALIKUGA, SEALHULGAS ERILISTE MAGUSATE JA KUIVADE CHOYA PLOOMIVEINIDE, DESSERTVEINIDE, PISCO NING MEIE SUUREPÄRASE VISKI- JA KONJAKIVALIKUGA.

### **KIIVISORBETT KOOKOSEGA / V /** 12 *Laim / Tapiokk*

*Tapiokk: Tärkliseline aine, mida valmistatakse maniokkist ja kasutatakse pudingite ja muude roogade valmistamisel*

### **BANAANI-YUZU JÄÄTIS / G, L /** 12 *Yuzu-besee / Kookosemüsli / Banaani karamell*

*Yuzu: Jaapani tsitrusvili*

### **TUMEDA ŠOKOLAADI GANACHE / G, L /** 14 *Seesamipralinee / Granadill / Toffee*

### **ISSEI MAGUSA VALIK / G, L /** 16 *Nikka Coffey viski pralinee / Sake-yuzu pralinee / Magus vanilje miso*

*Yuzu: Jaapani tsitrusvili*

**G - sisaldab gluteeni; L - sisaldab laktoosi; V - vegan**

**Menüüs olevate roogade toorainete kohta saate rohkem informatsiooni meie teenindajalt. Palun informeerige meid, kui teil on toidu suhtes erisoove või allergiaid.**

**Kõik hinnad on eurodes ja sisaldavad käibemaksu.**

MILLINE ON SINU MAITSERÄNNAK?  
JAGA MEIEGA!



ISSEI RESTORAN JA BAAR  
Rävala pst 3, 10143 Tallinn, Estonia  
+372 682 3025 | issei.tallinn@radissoncollection.com