

NIGIRI	1 KS
Maguro /tuňák/	165 Kč
Tataki /opečený tuňák nebo losos/	155 Kč
Unagi /grilovaný úhoř/	155 Kč
Shake /losos/	135 Kč
Shiromi /bílá ryba/	135 Kč

ABURI KREACE	2 KS
Shake /losos/	340 Kč
zauzený, avokádový tatarák	
Maguro /tuňák/	360 Kč
foie gras, karamelizovaná cibulka	

VARIACE NIGIRI	
Tuňák, losos, bílá ryba, tataki	10 ks / 990 Kč
Losos	8 ks / 790 Kč
Tuňák	8 ks / 980 Kč
Losos, tuňák	8 ks / 885 Kč

BUDDHA-BAR VÝBĚR	
PRO DVĚ OSOBY 28 KS	1 990 Kč
Sashimi /tuňák, losos, bílá ryba/	
Sushi /tuňák, losos, bílá ryba/	
Maki /kreace, vege maki/	

OMAKASE VÝBĚR	
12 KS	1 200 Kč
Maki kreace 8 ks	
Aburi nigiri 2 ks	
Tataki sashimi/tatarák 2 ks	

SASHIMI KREACE	
Lososové tataki sashimi	580 Kč
miso-yuzu omáčka, ponzu,	
guacamole, mango	
Tuňákové tataki sashimi 🌸	640 Kč
topinambur, tahini omáčka	

SASHIMI	3 ks	5 ks
Maguro /tuňák/	330 Kč	510 Kč
Shake /losos/	260 Kč	400 Kč
Tataki /opečený tuňák nebo losos/	260 Kč	400 Kč
Unagi /grilovaný úhoř/	260 Kč	400 Kč
Shiromi /bílá ryba/	260 Kč	400 Kč

VARIACE SASHIMI	
Maguro /tuňák/	10 ks / 810 Kč
Shake /losos/	
Shiromi /bílá ryba/	
Tataki /opečený tuňák nebo losos/	



MAKI KREACE	4 ks	8 ks
Red fire dragon	360 Kč	670 Kč
krevetová tempura, pikantní tuňákový tartar,		
sezamový dresing		
White lady	360 Kč	670 Kč
krevetová tempura, bílá ryba,		
lanýžová teriyaki		
Philadelphia	360 Kč	670 Kč
losos, avokádová pěna, Philadelphia sýr,		
uzený losos, unagi omáčka		
New California	310 Kč	580 Kč
mango majonéza, rolka obalená v tempuře		
Beef roll 🌸	380 Kč	690 Kč
tuňák, černý kořen, avokádo		
Vege rolls 🌱	290 Kč	490 Kč
enoki houby, okurka, avokádo,		
shiso, nori majonéza		
Lobster rolls 🍤	510 Kč	970 Kč
foie gras, humr, lanýžové ponzu,		
lanýžový kaviár		

MAKI SUSHI	3 ks	6 ks
Avokádo	160 Kč	300 Kč
Losos	220 Kč	430 Kč
Tuňák	250 Kč	450 Kč
Okurka	160 Kč	300 Kč
Unagi	220 Kč	430 Kč
	4 ks	8 ks
Losos tartar, avokádo	300 Kč	550 Kč
Pikantní tuňák	350 Kč	600 Kč
Special California	350 Kč	600 Kč

STUDENÉ PŘEDKRMY	
Toro tuňákový tatarák 🌸	530 Kč
majonéza z černého česneku,	
kizami wasabi, avokádo, koriandrový olej	
Buddha-Bar kuřecí salát 🍤	390 Kč
grilované kuřecí maso, čínské zelí,	
koriandr, čínský dresink, Buddha-Bar dresing	
Salát z thajského manga 🍌🌱	380 Kč
červená paprika, mrkev, koriandr, máta,	
thajský sladkokyselý dresink, arašídý	

TEPLÉ PŘEDKRMY	
Edamame 🌱🌸	160 Kč
vařené sojové fazolky ochucené solí	
Pikantní edamame 🌱🌶️	180 Kč
restované ve woku s domácí chilli omáčkou	
Jarní zeleninové rolky 🌱	330 Kč
zelenina, omáčka z marakuji	
Wasabi krevety 🌸	440 Kč
salát little gem, citrónový vinegret, wasabi aioli	
Krabí gyoza knedlíčky 🌸	510 Kč
ponzu omáčka s timutským pepřem,	
jarní cibulka, nakládaná ředkev	
Grilovaná hovězí robáta 🌸	490 Kč
lanýžová teriyaki omáčka,	
koriandrové pesto, parmazán	
Pošírované mušle svatého Jakuba 🌸	490 Kč
topinamburové pyré, ponzu pěna, pečený květák	

POLÉVKY	
Polévka Tom Yuam 🌶️🌸	330 Kč
krevety, pak choi, shitake	
Kuřecí rámen polévka 🌸	390 Kč
sojové klíčky, pošírované vejce, soba nudle,	
shitake houby	

HLAVNÍ CHODY	
Grilované kuřecí suprême 🌸🍤	690 Kč
pečená dýně, houby enoki, divoká brokolice,	
satay omáčka	
Hovězí wok s omáčkou z černého pepře 🍤	800 Kč
smažená thajská bazalka,	
pak choi, papriky, kešu oříchý	
Pošírované tygří krevety	760 Kč
s omáčkou kari bisque 🌶️🌸	
pak choi, bylinkový olej	
Černá treska s miso a yuzu omáčkou 🌶️🌸	940 Kč
edamame, lilkový kaviár	
Pekingská kachna	740 Kč
mandarinské palačinky, okurka, hoisin	
omáčka, rybíz, hruška	
Hovězí Wagyu rib-eye steak 🌸	2100 Kč
yuzu kosho omáčka, domácí hranolky,	
chimichurri, wasabi sůl	
Pečený tuňák v sezamu 🌸	790 Kč
edamame pyré, shiso dresink,	
grilované padron papričky	

HLAVNÍ CHODY	
VEGETARIÁNSKÉ 🌱	
Thajské červené kari se zeleninou 🌶️	490 Kč

BUDDHA-BAR NUDLE	
Udon nudle s krevetami 🌸	630 Kč
jablečná teriyaki omáčka, sojové klíčky,	
mrkev, paprika, jarní cibulka, smažená šalotka	
Udon nudle s kuřecím masem 🌸	530 Kč
jablečná teriyaki omáčka, sojové klíčky,	
mrkev, paprika, jarní cibulka, smažená šalotka	
Udon nudle se zeleninou 🌸🌱	430 Kč
jablečná teriyaki omáčka, sojové klíčky,	
mrkev, paprika, jarní cibulka, smažená šalotka	

PŘÍLOHY A OMÁČKY	
Dušená rýže	120 Kč
Kimchi smažená rýže	180 Kč
Domácí chilli omáčka 🌶️	60 Kč
Pikantní majonéza 🌶️🍤	60 Kč

🌸 – podzim/zima, 🌱 – vegetariánské, 🌶️🌸 – bez lepku, 🌶️ – pálivé, 🍤 – obsahuje ořechy

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka. Uvedené ceny jsou v Kč a zahrnují DPH.

Pro skupiny 10 a více osob bude k finálnímu účtu připočítán 10% service charge.



RESTAURANT • BAR • LOUNGE

MENU

DEGUSTAČNÍ MENU

2 590 Kč
NA OSOBU

Toro tuňákový tatarák 🌸

Grilovaná hovězí robáta 🌸

Pošírované tygří krevety
s omáčkou kari bisque

Hovězí Wagyu rib-eye steak 🌸

Kokosový mousse 🌸
se slaným karamellem

FAMILY STYLE VEČEŘE

2 000 Kč
NA OSOBU / MINIMÁLNĚ PRO 4 OSOBY

PŘEDKRMY

Vietnamské jarní rolky s omáčkou z marakuji 🍌

Buddha-Bar kuřecí salát 🍌

Toro tuňákový tatarák 🌸

Maki sushi kreace

HLAVNÍ JÍDLA

Pekingská kachna

Pošírované tygří krevety
s omáčkou kari bisque

Grilované kuřecí suprémé s omáčkou satay 🌸

Hovězí wok s omáčkou z černého pepře

Dušená rýže

DEZERT

Studená mango polévka s jahodovým sorbetem 🍓

Káva/Čaj



Nové Buddha-Bar menu nabízí výběr těch nejlepších „Pacific Rim“ pokrmů. Jídla v sobě snoubí chutě vynikajících čínských, japonských, thajských a dalších východoasijských ingrediencí a koření a mistrovsky je propojuje s chutěmi Západu. Naším cílem je vylepšit stávající menu a nabídnout pokrmy obohacené o nové přísady a chutě. Chceme tak zprostředkovat našim hostům neopakovatelný zážitek z nových pokrmů, které potěší nejen jejich chutě, ale i oči. Všechny pokrmy jsou připravovány dle konceptu „family style“: pokrmy jsou servírovány doprostřed stolu tak, aby se o ně hosté mohli podělit a společně ochutnávat. Nově upravené pokrmy moderní panasijské kuchyně jsou výhradně připravovány z těch nejlepších ingrediencí, jsou šťavnaté a pikantní a každý má svůj styl. Při přípravě pokrmů je využíváno původních receptur asijské kuchyně s využitím prvků současné moderní kuchyně. Tyto kombinace jsou odrazem dlouholetých zkušeností šéfkuchařů Buddha-Barů po celém světě s asijskou kuchyní.