



居酒屋
IZAKAYA

nothing feels as good as Silk tastes™



DUBROVNIK • KORČULA • HVAR • SPLIT • ZAGREB



Dennis voli ovu hranu.

Da nije bilo te lude žudnje... Silk ne bi postojao.

Naš osnivač jednom je prilikom imao pune ruke posla s izgradnjom hotela na jednom zabačenom hrvatskom otoku. Kako to i biva s građevinom, pojavila su se kašnjenja i ostali problemi koji su od Dennisa zahtijevali da bude prisutan na otoku kroz duže periode.

Izbor restorana i pristup specijaliziranoj kuhinji su mu, dakako, za to vrijeme bili ograničeni. Dok je njegova žudnja za azijskom hranom samo rasla, pružila mu se prilika za zakupom jednog lokalnog restorana. Bez dvojbe i premišljanja, u isti restoran doveo je jednog azijskog kuhara čija je jedina misija bila stvarati jela koja je htio jesti.

Stoga, ovaj jelovnik pred vama sastavljen je od jela koje on (Dennis) voli jesti.

Uživajte i dobar tek!

UPOZORENJE

Imajte na umu da neka jela mogu sadržavati, imati tragove ili su možda bila pripremljena uz ostale proizvode koji sadrže: orašaste plodove, školjke, mliječne proizvode, fosfate, gluten i slično.

Molimo, raspitajte se ako patite od alergija PRIJE narudžbe !

IZBOR DIM SUMA

GYOZA - DOMAĆA PROIZVODNJA (3 kom.)
odaberite kuhano na pari sa soja-mirin umakom ili prženo sa sjedećim umacima:

- (10) OD PILETINE sa slatkim čili majonezom
- (11) OD SVINJETINE s curry majonezom
- (12) OD POVRČA 🌱 sa začinjnim umakom od prženog luka
- (13) OD PATKE s hoisin umakom



-
- (14) **SIU MAI** S ULJEM OD TARTUFA
DOMAĆA PROIZVODNJA (3 kom.)
azijske knedlice od svinjetine kuhane na pari



-
- (16) **SEZONSKE PROLJETNE ROLICE OD POVRČA** 🌱
DOMAĆA PROIZVODNJA (2 kom.)
sa slatkim čili umakom



-
- (17) **EDAMAME** 🌱🌱
sojine mahune kuhane na pari i blago posoljene



-
- (18) **PRUTIĆI OD PATLIDŽANA** 🌱🌱
duboko prženi patlidžan s miso preljevom i đumbirom, poslužen sa svježim crvenim čilijem, mladim lukom, wakameom te salatnom od krastavca i kupusa



-
- (37) **VIJETNAMSKE PROLJETNE ROLICE**
DOMAĆA PROIZVODNJA (2 kom.)
hrskava salata, mrkva, mladi luk, krastavac i kozice u rolicama od rižinog papira s ljutim kikiriki hoisin umakom i slatkim čili umakom
(🌱) 🌱 zatražite s mangom umjesto kozicama, 🌱 zatražite bez hoisin umaka)



MALI ZALOGAJI

- (23) **PILEĆI SATAY** 🔥🌱 (2 ražnjića) grilani pileći ražnjići s ljutim umakom od kikirikija



-
- (24) **SLATKO-LJUTI TOFU** 🌱🌱 (3 kom.)
prženi tofu s karameliziranim slatko-ljutim soja umakom



SILKY WINGS 🔥
pileća krilca glazirana medom i umakom od soje, marinirana u našem tajnom umaku preko noći. Zatražite blago ljuta ili jako ljuta

- (25) 4 kom
- (26) 6 kom
- (27) 12 kom






-
- (31) **KARAAGE PILETINA**
pržena piletina marinirana u teriyaki umaku s majonezom od šljiva





-
- (34) **HRSKAVA LIGNJA**
s limetom i crvenim čilijem 🔥





JUHE

- (19) **MISO JUHA**   
japanski temeljac od fermentirane soje, tofu, morske alge, edamame i mladi luk
-






- (20) **KIMCHI JUHA**  
miso juha, Kimchi fermentirano povrće i mladi luk
-




- (21) **LAKSA JUHA** 
malezijska aromatična juha s rižinim rezancima, piletinom, kozicama i tofuom, servirano s ukusnim curry temeljcem od kokosa, salatnom od kupusa, čilijem, mladim lukom, prženom ljutikom i prženim lukom  zatražite bez piletine)
-



- (22) **LJUTO-KISELA JUHA**  
Plodovi mora pirjani na sečuanski način, juha s klicama bambusa, crnim gljivama, tofuom, jajem, mladim lukom i uljem od čilija.
-

- (77) **TAJVANSKA JUHA OD GOVEDINE S REZANCIMA** 
sporo pirjane kriške govedine u bogatom aromatičnom temeljcu s ramen rezancima, crnom gljivom, korijanderom, sjeckanim mladim lukom i uljem od čilija
-



- RAMEN**
- (44) vegetarijanski s tofuom 
- (45) sa svinjetinom
-



DJEČJA JELA

- (75) **PRŽENA RIŽA S PILETINOM I POVRĆEM**
(76) **PRŽENA TJESTENINA S PILETINOM I POVRĆEM**



TATAKI & CEVICHE

(38) **TUNA TATAKI**  

(39) **LOSOS TATAKI**  

kratko zapečeni filet tune ili lososa s wakameom, svježim crvenim čilijem i ponzuom




(36) **CEVICHE OD BRANCINA** 

svježi brancin mariniran u citrusnim sokovima, s čili papričicama, crvenim lukom, cherry rajčicama i korijanderom, preliven kokosovim mlijekom




SALATE

(29) **MARINIRANA WAKAME SALATA**  

salata od algi začinjena umakom od sezama i soje ( zatražite s preljevom bez glutena)




(30) **LOSOS SALATA**

lagano zapečeni losos s klicama mahunarki, wakameom, ukiseljenim dumbirom i krastavcem s preljevom od soje i dumbira ( zatražite s preljevom bez glutena)



(32) **SALATA OD HOBOTNICE NA AZIJSKI NAČIN**



krstavac, wakame, nori, crveni ljuti feferon (red chili) s vinaigrette preljevom na azijski način ( zatražite s preljevom bez glutena)



GLAVNA JELA

- (41) **LOSOS TERIYAKI**
pečeni filet lososa s teriyaki umakom,
poslužen s mladim špinatom i ponzu
preljevom od naranče te rižom
kuhanom na pari




- (42) **OKONOMIYAKI - VEGETARIJANSKI** 
japanska palačinka s povrćem,
okonomi umakom i majonezom
( bez majoneze)




- (43) **OKONOMIYAKI**
japanska palačinka s kozicama,
piletinom i povrćem, s okonomi
umakom i majonezom




- (46) **PRŽENA PILETINA NA AZIJSKI NAČIN** 
hrskavi marinirani pileći zabatak
s ljutom majonezom, rižom na pari i
teriyaki umakom




- (47) **CRISPY PORK BELLY**
hrskavo carsko meso, okonomi
umak i kimchi pržena riža
( s bijelom rižom bez umaka)



- (40) **ORIJENTALNA JUNETINA S CRNIM
PAPROM** 
pržena mekana junetina s
češnjakom, đumbirom, mladim
lukom, paprikom i lukom,
servirana s rižom



- (48) **JUNETINA NA MONGOLSKI NAČIN** 
mekana i slatka junetina s
češnjakom, đumbirom i mladim
lukom, servirana s rižom



- (49) **KATSU CURRY OD PILETINE**
hrskava piletina s curry
katsu umakom, mladim
graškom i rižom na pari



- (50) **HRSKAVA PEKINŠKA PATKA**
palačinke na pari, mladi luk,
krastavci i hoisin umak



VEGETARIJANSKI



VEGAN



BEZ GLUTENA







LUUTO

WOK & CURRY




Odaberite svoja jela u woku, zatim dodajte proteine iz dolje navedenog izbora

- (51) **TAJLANDSKI CRVENI CURRY S POVRĆEM**  
serviran s rižom






- (57) **PRŽENA RIŽA S KIMCHIJE I POVRĆEM** 
preliveno pečenim jajetom i mladim lukom
  bez jaja i bez umaka od kamenica.
 po narudžbi, no nije moguće s piletinom)




- 62) **PAD THAI S POVRĆEM**
azijski rižini rezanci s kikirikijem, jajem i Pad Thai umakom
 bez ribljeg umaka,  bez jaja,  po narudžbi, no nije moguće s piletinom)








- (69) **PRŽENI UDON NA HONGKONŠKI NAČIN** 
pšenični rezanci, jaje i povrće u woku
  bez umaka od kamenica)



WOK I CURRY PROTEINI

 pitajte osoblje)

- **PILETINA**
- **SVINJETINA** 
- **GOVEDINA** 
- **ŠKAMPI** 
- **TOFU**  



VEGETARIJANSKI



VEGAN





BEZ GLUTENA




LIUTO


CARPACCIO (KARPAČO)

- (100) **CARPACCIO OD GOFA** 
serviran s prženim porilukom, crnim paprom i ponzu umakom
 zatražiti bez ponzu umaka
-




- (102) **CARPACCIO OD LOSOSA** 
mariniran i dimljen s citrusnim voćem,
serviran sa zebra rajčicama i prženim
korijenjem lotosa, te fusion umakom ...
-




- (104) **CARPACCIO OD HOBOTNICE** 
s vinaigretteom od limuna i
maslinovog ulja, posut sjeckanim
krastavcem, rajčicom i slatkim lukom
-



TARTAR

- (111) **TARTAR OD TUNE** 
mljeveni prženi luk, rajčice, sjeckani
crveni luk, sriracha, togarashi,
sezamovo ulje, mladi luk i žumanjak
prepeličjeg jajeta
-

- (112) **TARTAR OD LOSOSA** 
posluženo na bazi guacamolea
(avokado, čili i rajčica) s vrhom
od ikre lososa
-



VEGETARIJANSKI



VEGAN



BEZ GLUTENA



LUUTO

SASHIMI (5 kom.)

svježa, narezana, sirova riba s wasabijem i umakom od soje (🌱 pitajte osoblje)

- (120) **MAGURO**
svježa jadranska plavoperajna tuna
- (121) **KAMPACHI**
svježi jadranski gof
- (122) **SAKE**
svježi losos
- (123) **SHIROMI**
svježa jadranska orada ili brancin
- (124) **TAKO**
hobotnica
- (125) **MORIWASE SASHIMI**
miješani sashimi
(21 kom.)



NIGIRI (2 kom.)

svježa, narezana, sirova riba na sushi riži, s wasabijem i sojom (🌱 pitajte osoblje)

- (130) **MAGURO**
svježa jadranska plavoperajna tuna
- (131) **KAMPACHI**
svježi jadranski gof
- (132) **SAKE**
svježi losos
- (133) **SHIROMI**
svježa jadranska orada ili brancin
- (134) **TAKO**
hobotnica
- (135) **UNAGI-TOMINI**
riječna jegulja sa zapečenim Tomini sirom
- (137) **EBI**
kozice
- (138) **TAMAGO**
japanski omlet
- (139) **MORIWASE NIGIRI**
miješani sashimi
(8 kom. po izboru kuhara)



GUNKAN

«bojni brod rollica» (2 kom.)

(🌱 pitajte osoblje)

- (172) **MAGURO-YUKKE GUNKAN** 🍷🌱
ljuti tartar od tune, prepeličje jaje
- (173) **SAKE-YUKKE GUNKAN** 🍷🌱
tartar od lososa s crnim tobiko kavijarom



VEGETARIJANSKI



VEGAN



BEZ GLUTENA




LUOTO


URAMAKI

«izvrnute rollice» (4 kom.)




- (150) **SILK "ROCK & ROLL"** 
tuna, losos, avokado, wasabi
majoneza, tobiko kavijar




- (151) **CALIFORNIA ROLL** 
surimi, avokado, krastavac, tamago,
tobiko kavijar




- (152) **DRAGON ROLL** 
yakitori jegulja, kozice, avokado,
krastavac, pikantna majoneza



- (153) **SPICY TUNA ROLL** 
tuna i avokado, izvana posuti
togarashi začinom i mladim lukom




- (154) **SPICY SALMON ROLL** 
losos, avokado i pikantna majoneza,
izvana obavijeni avokadom



- (155) **SALMON TERIYAKI ROLL**
losos, avokado, krem sir, šparoge,
sjemenke sezama i teriyaki umak



- (156) **SILK'S RAINBOW ROLL** 
losos, tuna, gof, avokado, mrkva i
pikantna majoneza



- (157) **SHRIMP TEMPURA ROLL**
kozice, avokado, tanuki i wasabi
majoneza




- (158) **KANI-KYURI ROLL**
rak, mango, krastavac, majoneza i
tobiko

URAMAKI VEGETARIJANSKI (4 kom.)

- (160) **SEASONAL ROLL**    
paprika, krastavac, wakame alge,
avokado i furikake začin



- (161) **KIMCHI ROLL**    
kimchi (fermentirano začinjeno
povrće), kozji sir i krastavci







- (162) **IZAKAYA ROLL**    
majoneza, krastavac i mrkva, posuti
kivijem i mangom



- (163) **COLOURED MAKI ROLL**    
takuan (ukiseljena rotkvida), mrkve,
avokado i krastavac, posuti iceberg
salatom i blansiranim mrkvama



- (164) **VEGGIE KYURI ROLL**    
mango, avokado, krastavac, zelena
salata i majoneza



DESERTI

LEDENI MOCHI (sf samo Yuzu)
aromatizirani sladoled umotan u rižino
tijesto

- (81) komad
- (82) 3 okusa

(83) **LJEPLJIVA RIŽA s MANGOM I
KOKOSOVIM MLIJEKOM**  

(84) **ICE CREAM GORENG**
pohani sladoled poslužen uz miješano
voće i preljev od karamele

(85) **CHEESECAKE SA ZABRANJENOM RIŽOM**
pečeni krem sir i crna riža na hrskavom
čokoladnom keksu

.....



UPOZORENJE

Imajte na umu da neka jela mogu sadržavati, imati tragove ili su možda bila pripremljena uz ostale proizvode koji sadrže: orašaste plodove, školjke, mliječne proizvode, fosfate, gluten i slično. Molimo, raspitajte se ako patite od alergija PRIJE narudžbe!



VEGETARIJANSKI



VEGAN



BEZ GLUTENA



LIUTO



NEZABORAVNI DOŽIVLJAJ, PREKRASNE LOKACIJE I ODLIČNA HRANA!
DUBROVNIK • KORČULA • HVAR • SPLIT • ZAGREB





居酒屋
IZAKAYA