

SALTY YUZU DOG - 25zł

Niezwykłe połączenie tradycji i nowoczesności. Ten koktajl to idealne zestawienie wódki i oszałamiającego soku z yuzu, a całość podkreśla sól na brzegu szklanki.

Yuzu, japoński cytrus, skynie ze swojej aromatycznej skórki i wyjątkowej kwasowości, która utrzymuje się nawet przy wysokich temperaturach. To rzadko spotykane poza Azją, prawdziwe luksusowe doświadczenie.



YUZU SOUR - 26zł

Wersja bezalkoholowa - 25zł



Kiedykolwiek skyszałeś o CHU-HI?

To popularne w Japonii napoje z dodatkiem owoców i alkoholu.

Nasz Yuzu Sour nawiązuje do tej tradycji, łącząc wódkę, która jest tradycyjnym trunkiem Polaków, z sokiem i dżemem z japońskiego yuzu. Dodajemy do tego szczyptę mięty i odrobinę wody gazowanej. To drink, który jest kwintesencją Haikara - cudowną fuzją kultur.

NAPOJE

Piwo japońskie 330ml

alkoholowe 5.0%..... 16zł

bezalkoholowe 0.0%..... 18zł

Woda

niegazowana 500ml 8zł

gazowana 300ml 10zł

Mugicha 300ml 12zł

Tradycyjny japoński napój z prażonego jęczmienia.

Podawany na zimno, jest popularny w gorące letnie miesiące. Ma delikatnie palony smak z nutą goryczki, przypominając nieco czarną herbatę, ale bez kafeiny.

Spice Cola 300ml 15zł

Przyrządzona na miejscu cola z przyprawami i ziołami korzennymi. Serwowana na zimno z cytryną.

Whipped Matcha 18zł

Whipped Coffee 16zł

Mango Lassi 17zł

Dziękuję za wybór mojego miejsca. Kanpai!

模大輔

Daisuke



Follow us on instagram:



haikara.poznan



JAPANESE COCKTAIL BAR



DRINK MENU

SAMURAI ROCK - 28zł

Harmonijna mieszanka tradycyjnego japońskiego sake i soczystej limonki.

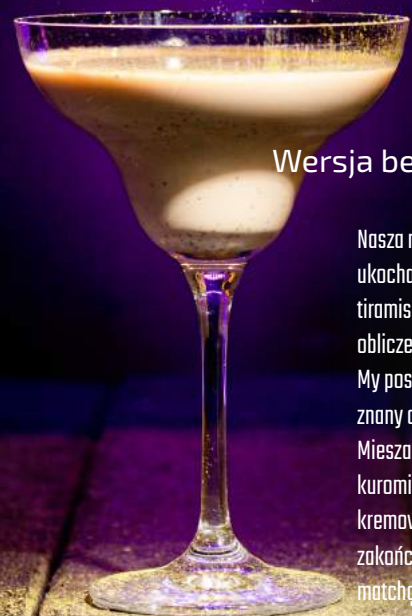
Ten koktajl subtelnie łądzi charakterystyczny aromat sake, czyniąc go przyjemnym i dostępnym wyborem zarówno dla smakoszy sake jak i osób, które dopiero zaczynają swoją przygodę z tym klasycznym japońskim trunkiem. Jeśli nigdy nie próbowałeś sake, ten orzeźwiający koktajl będzie twoim idealnym wprowadzeniem.



MATCHA TIRAMISU 32zł

Wersja bezalkoholowa - 28zł

Nasza niepowtarzalna interpretacja ukochanego przez wszystkich deseru, tiramisu. W Japonii tiramisu zyskało nowe oblicze jako Matcha Tiramisu. My poszliśmy krok dalej, zamieniając ten znany deser na wyjątkowy koktajl. Mieszmamy koniak, mleko sojowe, kurumitsu (syrup z brązowego cukru), kremowe mascarpone i śmietankę, aby na zakończenie posypać wszystko delikatną matchą. Rezultatem jest ten oto koktajl.



KAMIKAZE - 29zł

Nazwany na cześć odziału japońskiej marynarki, choć narodził się w USA. Wódka, słodki biały curacao i kwaśna limonka na lodzie.



SEIRYU - 28zł

Orzeźwiające połączenie sake z nutą cytryny i limonki. Idealne na gorący letni dzień.



MATCHA GIN TONIC - 26zł

Gin z tonikiem z orzeźwiającym dodatkiem matchy. Nowe spojrzenie na klasyczny koktajl.



MAKIGARITA - 29zł

Innowacyjna margarita Daisuke z czasów pracy za barem w Kyoto, gdzie białe curacao zastąpione jest likierem lychee. Świeży twist w klasycznym koktajlu.



MATCHA BEER - 25zł

Wersja bezalkoholowa - 25zł

Pozwól sobie na unikalne połączenie tradycji i innowacji z naszym Matcha Beer. Matcha, proszek z liści zielonej herbaty, jest znanym składnikiem kuchni wschodniej Azji. Przenosimy tę tradycję do współczesnego konceptu, łącząc go z japońskim piwem.

Naturalne saponiny w herbacie tworzą kremową piankę piwną. Ze swoim bogatym aromatem, orzeźwiającym smakiem i subtelną goryczką, to koktajl piwny, który zachwyci zarówno miłośników piwa, jak i nowicjuszy.



Yuzu Mojito - 28zł

Wywodzący się z tętniących życiem ulic Hawany, Mojito to renomowany koktajl, który jest przygotowywany na niezliczone sposoby.

Tradycyjnie pite, by przetrwać letni upał, w Haikarze dodajemy do niego sok z Yuzu, dodając tym samym świeżości i niewątpliwie japońskiej nuty.

