

Omurice

Odkryj ukochany japoński klasyk, Omurice. To wegetariańskie danie łączy w sobie ryż smażony na patelni w specjalnym sosie pomidorowym, z miłością zawinięty w delikatne omeletowe tornado. Zachwycająca fuzja smaków i tekstur w każdym kęsie.

42 zł



Tofu Katsudon

Nasz specjalny, chrupiący kotlet z tofu. Spróbuj go w daniu Tofu Katsudon, gdzie świetnie łączy się z sosem sojowym, podawanym na ciepłym ryżu.

44 zł



Oyakodon

Japoński klasyk, Oyakodon, to danie z delikatnym kurczakiem i cebulą, duszone w aromatycznym sosie, przykryte miękkim jajkiem i podawane na puszystym ryżu.

40 zł



Gyudon

Popularne japońskie danie z cienko pokrojonym mięsem wołowym i cebulą, duszone w słodko-pikantnym sosie. Podawane na ryżu, z dodatkiem jajka i świeżego szczypiorku.

42 zł



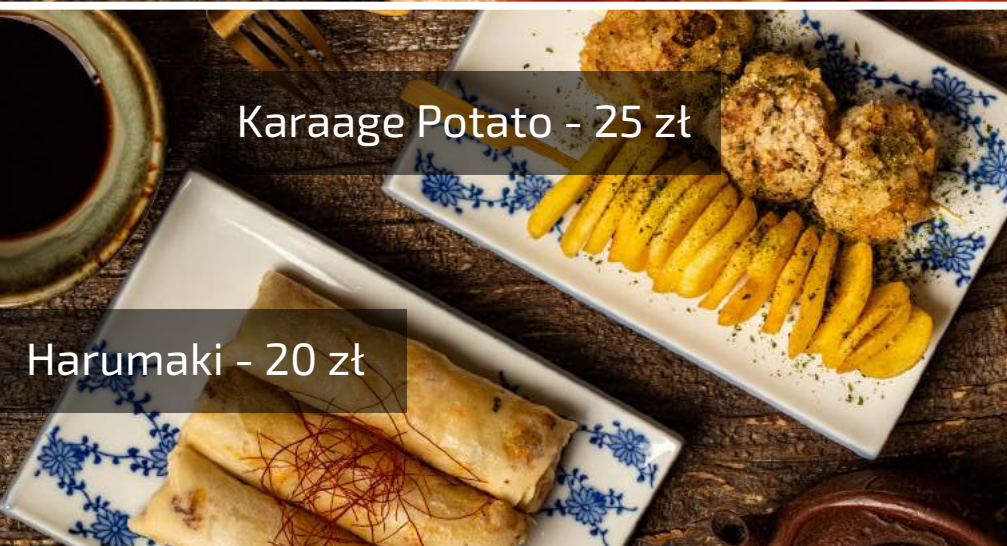
Katsudon

Chrupkość i smak, zachwycająca miska ryżu przykryta chrupiącym, smażonym kotлетem wieprzowym, nutą słodkiego sosu sojowego i warstwą roztrzepanego jajka.

42 zł



Karaage Potato - 25 zł



Harumaki - 20 zł

Dodatki:

Tonkatsu - 13 zł

Ser - 10 zł

Ostrość - 3 zł

Onsen Tamago - 8 zł

Curry sos - 10 zł

Ryż - 8 zł

Warzywa - 10 zł



Teriyaki Chicken Bowl

Skosztuj doskonałej harmonii słodkiego i słonego smaku. Soczysty kurczak doprawiony świeżym imbirem, uzupełniony kolorowym edamame oraz połowicznie ugotowanym jajkiem. Wszystko to podane na ciepłym ryżu, tworząc zbilansowany i zachwycający posiłek.

42 zł


HAIKARA

FOOD MENU 

 haikara.poznan

Keema Kare



Bezglutenowy przysmak stworzony z starannie dobranych składników i przypraw, wolnych od sztucznych dodatków. To danie oferuje połączenie smażonej na patelni cebuli, wotowiny i wieprzowiny, przykrytych rozpylającą się w ustach mozzarellą oraz połowicznie ugotowanym jajkiem. Eksplozja smaku umami przy każdym kęsie.

43 zł



Vege Kare



Nasze wegańskie danie Vege Kare, w którym znajdziesz autorską mieszankę słodko-ostrych sosów Daisuke, podanych na sycącej porcji ryżu i przykrytej świeżymi warzywami. Pożywny i zaspokajający posiłek, który zachwyci podniebienie.

40 zł



Beef Kare

Doświadcz harmonii smaków w naszym Beef Kare, zachwycającej fuzji naszego popularnego curry z Gyudon. To danie łączy w sobie to, co najlepsze z obu światów, oferując naprawdę zaspokajający posiłek.

46 zł



Tofu Katsu Kare



Odkryj wegetariańską wersję ukochanego Katsu Kare w Haikara. Nasz chrupiący kotlet z tofu jest starannie przygotowywany z doprawionego tofu, otulonego złotą warstwą mąki, jajka i Panko. W połączeniu z naszym specjalnym sosem curry i podawany z ryżem, tworzy zachwycającą harmonię tekstur i smaków, która stała się ulubieńcem w naszym menu.

44 zł



Katsukare

Danie łączące chrupiący głęboko smażony kotlet wieprzowy z bogatym sosem curry podawanym na ryżu. Rozkoszuj się symfonią smaków i tekstur z dodatkami takimi jak pokrojona kapusta, jajko i marynowana rzodkiewka. Doświadcz tego popularnego japońskiego komfortowego jedzenia w Haikara.

42 zł



Chicken Kare

Skosztuj prostoty i głębi smaku w naszym Chicken Kare. Kurczak, nasyceny nutami czosnku i imbiru, doskonale komponuje się z naszym specjalnym sosem curry, wszystko podane na poduszce gorącego ryżu. To danie, które nie tylko rozgrzewa, ale też otula duszę.

40 zł



Shirunashi Tantan Men

Zanurz się w kulinarnym krajobrazie Hiroszimy z naszym daniem Shirunashi Tantan Men. Rozkoszuj się makaronem skropionym olejem sezamowym i chili, przykryty słodkim miso ze smażoną na woku mieloną wieprzowiną, a także posypanym zieloną cebulką i udekorowanym jajkiem na miękko. To wyrazista i pełna smaku alternatywa dla tradycyjnego tantanmen.

46 zł



Yakisoba



Zasmakuj naszego wegańskiego Yakisoba, dania z woka pełnego świeżych warzyw i makaronu. Zastąpiliśmy tradycyjny sos Worcestershire specjalnym wegańskim sosem yakisoba od znanego producenta Otafuku Sauce, z Hiroszimy, rodzinnej miejscowości szefa kuchni Daisuke.

43 zł



Kare Doria



Uroczne danie zapiekane, które łączy w sobie lepki japoński ryż i sycący sos curry, zapieczony do perfekcji z kremowym sosem beszamelowym i hojną porcją sera mozzarella. Wegetariańska rozkosz, której korzenie sięgają Japonii lat 30. XX wieku, za sprawą szwajcarskiego kucharza, to zachodnie danie znalazło ukochane miejsce w japońskiej kuchni.

40 zł

