

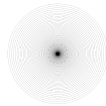


SAKURA

by D. Kuznetsova

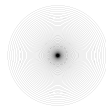
Mitte lihtsalt Jaapani restoran

Kuigi meie inspiratsioon on pärit erinevatest Aasia mõjutustest, oleme uhked selle üle, et oleme palju enam kui lihtsalt Jaapani restoran. Meie kulinaariakunstnikud seovad kokku rikkaliku maitsekoosluse, mis tähistab Aasia ja Euroopa kulinaarsete.



Not Just Another Japanese Restaurant

While our inspiration draws from various Asian influences, we pride ourselves on being much more than just a Japanese restaurant. Our culinary artisans weave together a rich tapestry of flavors, celebrating the diversity of Asian and European culinary traditions, to create a truly unique dining experience.



Не просто японский ресторан

Несмотря на то, что источником вдохновения для нас служат различные азиатские влияния, мы гордимся тем, что являемся не просто японским рестораном. Наши мастера кулинарного искусства объединяют богатую смесь вкусов, которая отражает азиатские и европейские кулинарные влияния.



EELROAD
APPETIZERS
ЗАКУСКИ

EDAMAME / KIMCHI (V) €5/6

Aurutatud sojaoad meresoolaga
Steamed soybeans with seasalt
Соевые бобы на пару с солью

INARI 2TK €10

Praetud tofu tasku täidetud angerjaga
Fried tofu basket filled with
Жареный тофу кармашек наполненный

GYOZA €7/8

Jaapani pärased pelmeenid kanaga (7tk)
Japanese dumplings with chicken (7pcs)
Японские пельмени с курицей (7 шт)

PRAWN CRUNCH €11

Tempuras frititud krevetid salati,
teriyaki ja kimchi mayoga
Tempura fried prawns with salad, teriyaki
and kimchi mayo
Креветки обжаренные в кляре темпура с
салатом, соусом терияки и кимчи майо

TAR-TAR €10

Tuunikala tar-tare kreveti tšipsidega
Tuna tar-tar with prawn chips
Тар-тар из тунца с чипсами из креветок

ISOBEAGE €12

Krõbedaks praetud lõhe ja tuunikala
rull
Salmon and tuna crispy fried roll
Хрустящий ролл с с лососем и тунцом

DYNAMITE CHICKEN 🍴 €9

Krõbedaks praetud kanafilee dynamite kastmega
Crispy fried chicken with dynamite sauce
Хрустящая курица с соусом динамит

TAKOYAKI €9

Kaheksajala pallid Takoyaki
Octopus pancake-balls Takoyaki
Шарики Такояки с осьминогом



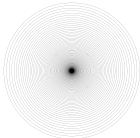
EELROAD
APPETIZERS
ЗАКУСКИ

SUMMER ROLLS(V*) €10

Tempura krevett/tofu,
porgand, kurk, kapsas, salat teriyaki kaste
Tempura prawn/tofu,
carrot, cucumber, cabbage, salad and
teriyaki sauce
Темпура креветка/тофу,
морковь, огурец, капуста и терияки соус

TATAKI 🍴 €12

Põletatud lõhe/tuunikala viilud vürtsika
ponzu
Flamed salmon/tuna slices with spicy ponzu
Обоженные ломтики лосося/тунца с острым
понзу



SUPID
SOUPS
СУПЫ

MISO(V) €5

Misosupp wakame, tofu ja seesamiga
Miso soup with wakame, tofu and sesame
Мисо суп с вакаме, тофу и кунжутом

SASHIMI MISO €14

Krevetid, kammkarp, lõhe, wakame, tofu
ja miso puljong
Prawns, scallop, salmon, wakame, tofu
and miso broth
Креветки, гребешок, лосось, вакаме, тофу, мисо

TOM KHA €10

Kookoskreemi põhine Tai supp krevettide ja
seentega
Coconut cream based Thai style soup with
prawns and mushrooms
Суп в Тайском стиле на основе кокосовых
сливок с креветками и грибами

GYOZA SOUP €9

Puljong, shoyu, gyoza ja roheline sibul
Broth, shoyu, gyoza and green onion
Бульон, шою, гедза и зеленый лук



SALATID
SALADS
САЛАТЫ

WAKAME(V) / KINOKO € 4 / €8

Wakame merevetika salat / +seentega
Wakame seaweed salad / +mushrooms
Салат чукка / +грибы

PARMIGIANO SARADA(V*) €9

Roheline salat avokaado ja sojaubade,
maitsestatud parmesani ja wasabi kastmega
Green salad with avocado and edamame,
flavored with parmigiano and wasabi sauce
Зеленый салат, авокадо, бобы эдамаме, с
сыром пармезан и васаби соусом



RIISIROAD
RICE DISHES
БЛЮДА С РИСОМ

Poke - sushi riis, värsked salat,
köögiviljad, oad ja kastmed
Poke - sushi rice, lettuce, vegetables,
beans and sauce
Поке - суши рис, салат, овощи, бобы и соус

Tofu(V) / Tofu / Тофу 11€

Prawns / Krevetid / Креветки 12€

Salmon / Lõhefilee / Лосось 14€

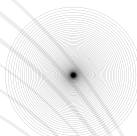
Tuna / Tuunikala / Тунец 14€

UNAGI DON €16

Grillitud angerja riisikauss
Rice bowl with grilled eel
Миска риса с угрем на гриле

KAISEN DON €24

Toores tuunikala, lõhe, kammkarp, grillitud
angerjas, tiigerkrevett
Raw tuna, salmon, scallop, grilled eel, prawns
Свежий тунец, лосось, гребешок, угорь на
гриле, креветки



NUUDLID JA RIIS
NOODLES AND RICE
ЛАПША И РИС

STIR FRY

Stir-fry nuudlid/riis juurviljadega
Stir-fry noodles/rice with vegetables
Стир-фрай лапша/рис с овощами

SINGAPORE MEI FUN (V*)

Riisinuudlid, kapsas, porgand, roheline
sibul, paprika, curry õli.
Rice noodles, cabbage, carrot, green onion,
paprika, curry oil.
Рисовая лапша, капуста, морковка, зеленый
лук, паприка, карри масло

TOFUGA / WITH TOFU / С ТОФУ €9

KANAGA / WITH CHICKEN / С КУРИЦЕЙ €10

KREVETTIDEGA / WITH PRAWNS / С КРЕВЕТКАМИ €12



SASHIMI 100G

SASHIMI 100G

САШИМИ 100Г

LÕHEFILEE €11

SALMON

ЛОСОСЬ

TUUNIKALA €11

TUNA

ТУНЕЦ

KAMMKARP €14

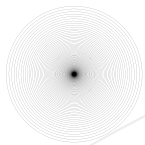
SCALLOP

ГРЕБЕШОК

ANGERJAS €14

EEL

УГОРЬ



PEAROAD
MAIN COURSE
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

KIMCHI-KEN BAO €12

Bao kuklid krõbe kanaga maisipaneeringus
kimchi kastmega

Bao buns with crispy chicken in corn
breadding and kimchi sauce

Булочки Бао с хрустящей курицей в
кукурузной панировке с соусом кимчи

CURRY €14

Tomati-karri põhine kaste krevettidega

Tomato-curry based gravy with prawns

Томатный-карри соус с креветками

SAKE €16

Praetud lõhefilee ponzu ja avokaadokreemiga

Fried salmon fillet with ponzu sauce and
avocado cream

Обжаренное филе лосося с соусом понзу и
авокадо кремом

ANI KATSU €17

Tuunikala krõbe panko paneeringus kastmega

Crispy panko tuna with sauce

Стейк из тунца в хрустящей панко панировке

SUPEARIBU €18

Aeglaselt küpsetatud terijaki searibi

Slow-cooked teriyaki pork ribs

Томленые в терияки свиные ребра

KOHALIKUD TOORAINED

LOCAL PRODUCTS

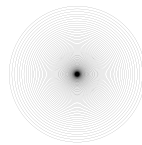
МЕСТНЫЕ ПРОДУКТЫ

BALTIC GOLD €16

Läänemere merevees kasvanud forellist
salat marineeritud muna(Ajitsuke Tamago)
ja toorjuustuga.

Baltic Sea trout salad with pickled egg
(Ajitsuke Tamago) and cream cheese.

Салат из балтийской форели с маринованным
яйцом (Аджикуке Тамаго) и сливочным сыром.



IZAKAYA

CHICKEN TERIYAKI BURGER €14

krõbekana burger terijaki kastme ja
friikatega

Burger with crispy teriyaki chicken and
chips

Бургер с хрустящей курицей терияки и
картофелем фри

ONIGIRI 2TK €8

Riisi kolmnurk vürtsika

lõhega/krevettidega

Rice triangle with spicy **salmon/prawn**

Рисовый треугольник с острым

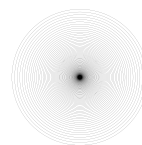
лососем/креветкой

KOFTA €12

Sibula põhine karri kaste hakkliha
pallidega serveeritakse riisiga

Rich onion based curry sauce with
meatballs served with rice

Карри соус на луковой основе с мясными
шариками, подается с рисом



LISANDID

EXTRAS

ДОПОЛНЕНИЯ

SUSHI RIIS €3 FRIIKARTUL €4

SUSHI RICE

FRENCH FRIES

СУШИ РИС

ФРИ КАРТОФЕЛЬ

BAO €3

WOK JUURVILJAD €5

BAO

WOK VEGGIES

BAO

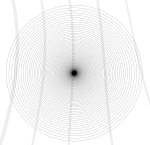
ВОК ОВОЩИ

TEMPURA BROKKOLI €6

TEMPURA BROCCOLI

ТЕМПУРА БРОККОЛИ

SUSHI



TOORJUUSTU ARMATAJA CREAMCHEESE LOVER ЛЮБИТЕЛЯМ КРЕМ-СЫРА

GREEN

Sees: toorjuust, avokaado, tuunikala, röstitud sibul Peal: kurk, tobiko, unagi
In: cream cheese, avocado, tuna, crispy onion Out: cucumber, tobiko, unagi
Внутри: крем-сыр, авокадо, тунец, хрустящий лук Сверху: огурец, тобико, унаги

YAMAKASI

Sees: tempura krevett, toorjuust, kurk
Peal: põletatud lõhe, unagi kaste, seesam
In: tempura prawn, cream cheese, cucumber
Out: flamed salmon, unagi sauce, sesame
Внутри: крем-сыр, темпура креветка, огурец
Сверху: обожженный лосось, унаги, кунжут

JOKO

Sees: avokaado, kurk, toorjuust Peal: wakame, põletatud lõhe, wasabi kaste
In: avocado, cucumber, cream cheese Out: wakame, flamed salmon, wasabi sauce
Внутри: авокадо, огурец, крем-сыр Сверху: вакаме, обожженный лосось, васаби соус

TOKYO DRIFT

Sees: angerjas, avokaado, toorjuust, röstitud sibul Peal: nori, terav lumekrabi, põletatud lõhe, dynamite kaste, unagi
In: eel, avocado, cream cheese, crispy onion Out: nori, spicy snowcrab, flamed salmon, dynamite sauce, unagi
Внутри: угорь, авокадо, крем-сыр, хрустящий лук Сверху: нори, острый снежный краб, обожженный лосось, соус динамит, унаги

PRAWN PHILA MAKI

Sees: tempura krevett, lumekrabi, kurk, toorjuust Peal: avokaado, vürtsikas kaste, unagi
In: tempura prawn, snowcrab, cucumber, cream cheese Out: avocado, spicy sauce, unagi
Внутри: темпура креветка, снежный краб, крем-сыр, огурец Сверху: авокадо, острый соус, унаги

8 TK 11€ / 16 TK 20€

SAKURADZIMA

Sees: tobiko, wakame, toorjuust, tempura krevett Peal: nori, põletatud avokaado, porgandi kaste
In: tobiko, wakame, cream cheese, tempura krevett Out: nori, flamed avocado, carrot sauce
Внутри: тобико, вакаме, крем-сыр, темпура креветка Сверху: нори, обожженный авокадо, морковный соус

SNAKE

Sees: küpsetatud lõhe, toorjuust, kurk
Peal: nori, angerjas, roheline sibul, unagi, valge seesam
In: baked salmon, cream cheese, cucumber
Out: nori, eel, green onion, unagi, white sesame
Внутри: запеченный лосось, крем-сыр, огурец
Сверху: нори, угорь, зеленый лук, унаги, белый кунжут

420

Sees: lõhe, avokaado, toorjuust Peal: tuunikala tar-tar, angerjas, roheline sibul, unagi
In: salmon, avocado, cream cheese Out: tuna tar-tar, eel, green onion, unagi
Внутри: лосось, авокадо, крем-сыр Сверху: тар-тар из тунца, угорь, зеленый лук, унаги

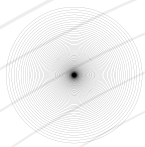
CREAMY

Sees: avokaado, lumekrabi, kurk Peal: põletatud lõhe Peal tobiko, toorjuust
In: avocado, snowcrab, cucumber Out: flamed salmon, tobiko, cream cheese
Внутри: авокадо, снежный краб, огурец
Сверху: обожженный лосось, тобико, крем-сыр

PHILADELPHIA

Sees: lõhe, toorjuust, kurk Peal: must seesam
In: salmon, cream cheese, cucumber Out: black sesame
Внутри: лосось, крем-сыр, огурец Сверху: черный кунжут

SUSHI



KAUGEL JAAPANIST
FAR FROM JAPAN
СОВСЕМ НЕ ЯПОНИЯ

GEISHA

Sees: tempura krevett, avokaado Peal:
tuunikala tar-tar, unagi
In: tempura prawn, avocado Out: tuna tar-
tar, unagi
Внутри: темпура креветка, авокадо Сверху:
тар-тар из тунца, унаги

AKIRA

Sees: avokaado, kurk, tempura krevett
Peal: vürtsikas lumekrabi, põletatud
tuunikala, unagi, kimchi kaste, röstitud
sibul
In: avocado, cucumber, tempura prawn Out:
spicy snowcrab, flamed tuna, unagi, kimchi
sauce, crispy onion
Внутри: авокадо, огурец, темпура креветка
Сверху: острый снежный краб, обожженный
тунец, унаги, кимчи соус, хрустящий лук

MANYANA

Sees: kurk, vürtsikas lumekrabi, tempura
krevett Peal: lõhe, avokaado, vürtsikas
kaste, roheline sibul
In: cucumber, spicy snowcrab, tempura
prawn Out: salmon, avocado, spicy sauce,
green onion
Внутри: огурец, острый снежный краб,
темпура креветка Сверху: лосось, авокадо,
острый соус, зеленый лук

SIMPLE(V*)

Sees: lõhe/ilma lõheta, kurk, avokaado
Peal: wakame, seesami kaste
In: salmon/without salmon, cucumber,
avocado Out: wakame, sesame sauce
Внутри: лосось/без лосося огурец, авокадо
Сверху: вакаме, кунжутный соус

8 TK 12€ / 16 TK 21€

MAKINTOSH

Sees: tempura krevett, avokaado Peal:
lumekrabi, tobiko, vürtsikas kaste,
rõstitud sibul
In: tempura prawn, avocado Out: snowcrab,
tobiko, spicy sauce, crispy onion
Внутри: темпура креветка, авокадо Сверху:
снежный краб, тобико, острый соус,
хрустящий лук

CALIFORNIA

Sees: lumekrabi, avokaado, kurk Peal:
tobiko
In: snowcrab, avocado, cucumber Out:
tobiko
Внутри: снежный краб, авокадо, огурец
Сверху: тобико

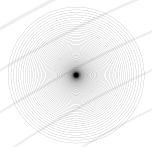
PLANT MAKI (V)

Sees: kurk, avokaado, salat, porgand,
paprika Peal: nori, peedi kaste
In: cucumber, avocado, salad, carrot,
capsicum Out: beetroot sauce, nori
Внутри: огурец, авокадо, салат, морковь,
паприка. Сверху: норм, свекольный соус

SCORPIELLA(V)

Sees: kurk, krõbe tofu
Peal: avokaado, porgandi kaste
In: cucumber, crispy tofu
Out: avocado, carrot sauce
Внутри: огурец, хрустящий тофу
Сверху: авокадо, морковный соус

SUSHI



AUTENTISED
AUTHENTIC
АУТЕНТИЧНЫЕ

RAINBOW €15

Sees: vürtsikas lumekrabi, kurk Peal: lõhe tar-tar, tuunikala, kammkarp
In: spicy snowcrab, cucumber Out: salmon tar-tar, tuna, scallop
Внутри: острый снежный краб, огурец Сверху: тар-тар из лосося, тунец, гребешок

SAKURA MAKI 10TK €20

Sees: lõhe, tuunikala, kammkarp, tiigerkrevett, tobiko, avokaado, kurk
Peal: nori
In: salmon, tuna, scallop, tiger prawn, tobiko, avocado, cucumber Out: nori
Внутри: лосось, тунец, гребешок, тигровая креветка, тобико, авокадо, огурец
Сверху: нори

RIVER €15

Sees: lõhe, avokaado, kurk Peal: angerjas, unagi, valge seesam, roheline sibul
In: salmon, avocado, cucumber Out: eel, unagi, white sesame, green onion
Внутри: лосось, авокадо, огурец Сверху: угорь, унаги, кунжут, зеленый лук

SPICY EEL €12

Sees: kurk, avokaado Peal: angerja tar-tar, dynamite kaste, tobiko
In: cucumber, avocado Out: eel tar-tar, dynamite sauce, tobiko
Внутри: огурец, авокадо Сверху: тар-тар из угря, соус динамит, тобико

BUMER €15

Sees: angerjas, avokaado Peal: kammkarbi tar-tar, wasabi kaste, teriyaki
In: eel, avocado Out: scallop tar-tar, wasabi sauce, teriyaki
Внутри: угорь, авокадо Сверху: тар-тар из гребешка, васаби соус, терияки

UNAGI MAKI €11

Sees: angerjas, kurk Peal: valge seesam, unagi
In: eel, cucumber Out: white sesame, unagi
Внутри: угорь, огурец Сверху: кунжут, унаги

HOSOMAKI

KURGI - CUCUMBER - ОГУРЕЦ(V) €4
AVOKAADO - AVOCADO - АВОКАДО(V) €4
LÕHEFILEE - SALMON - ЛОСОСЬ €5
TUUNIKALA - TUNA - ТУНЕЦ €5
KAMMKARP - SCALLOP - ГРЕБЕШОК €7
WAKAME - WAKAME - ВАКАМЕ(V) €5
ANGERJAS - EEL - УГОРЬ €7

NIGIRI

2 TK / 6 TK / 12 TK
6 EUR / 16 EUR / 32 EUR

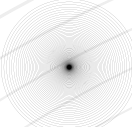
LÕHEFILEE - SALMON - ЛОСОСЬ
PÕLETATUD LÕHE - FLAMED SALMON - ОБОЖЕННЫЙ ЛОСОСЬ
TUUNIKALA - TUNA - ТУНЕЦ
ANGERJAS - EEL - УГОРЬ
KAMMKARP - SCALLOP - ГРЕБЕШОК

NIGIRI SELLECTION €65

26 tk nigiri sushit koka valikul
26 pcs nigiri chef's choice
26 шт нигири на выбор повара

OMAKASE SET €40 - 1 p

Lõhe ja tuunikala sashimi, miso supp, 5 tk nigiri, akira maki, magustoit
Salmon and tuna sashimi, miso soup, 5 pcs nigiri, akira maki, dessert
Сашими из тунца и лосося, мисо суп, 5 шт нигири, акира маки и десерт



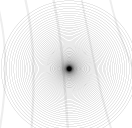
MAGUSTOIDUD
DESSERTS
ДЕСЕРТЫ

BROWNIE €5

Šokolaadi brownie toorjuustu kreemiga
Chocolate brownie with cream cheese sauce
Шоколадный брауни с кремом из крем сыра

DESSERT OF THE DAY €7

Päevamagus
Dessert of the day
Десерт дня



KUUMAD JOOGID
HOT DRINKS
ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

TEE KANNUGA 5.0€
TEA POT
ЧАЙНИК ЧАЯ

KOHV / ESPRESSO 2.9€
COFFEE / ESPRESSO
КОФЕ / ЭСПРЕССО

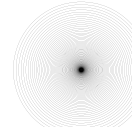
CAFFE LATTE / CAPPUCCINO 3.5€

KAKAO 3.5€

HOT WINE 5€
HÕÕGVEIN
ГОРЯЧЕЕ ВИНО

IRISH COFFEE 8€
IIRI KOHV
ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ

VANA TALLINN COFFEE 8€
VANA TALLINN KOHV
ВАНА ТАЛЛИНН КОФЕ



ALKOHOLIVABAD
NON-ALCOHOLIC
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

KANNUVESI 100CL 1.5€
JUG OF WATER
ГРАФФИН ВОДЫ

PUDELVESI 33CL 2.7€
BOTTLE OF WATER
БУТЫЛКА ВОДЫ

KODUNE LIMONAAD 33CL 4.9€
CRAFT LEMONADE
ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

COCA-COLA 25CL 3.2€
COCA-COLA ZERO 25CL 3.2€
FANTA 25CL 3.2€

MAHL 25CL 2.9€
JUICE
СОК

RAMUNE LIMONAAD, JAAPAN 20CL 6€
RAMUNE LEMONADE, JAPAN
ЛИМОНАД РАМУНЕ, ЯПОНИЯ

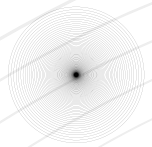
OMG BUBBLE TEE 27CL 6€
PASSION FRUIT / PEACH
PASSIONI MAITSEGA / PIRNI
МАРАКУЙЯ / ГРУША

RED BULL 25CL 4.9€
CLASSIC / KLASSIKALINE / КЛАССИЧЕСКИЙ
ZERO SUGAR / SUHKRUVABA / БЕЗ САХАРА
WATERMELON / ARBUUSI / АРБУЗНЫЙ

OLD JAMAICA LEMONADE 33CL 4.9€
GRAPE / VIINAMARI / ВИНОГРАД
PINEAPPLE / ANANASS / АНАНАС
TROPICAL / TROPILINE / ТРОПИЧЕСКИЙ
CREAM SODA / VANILJE / ВАНИЛЬНЫЙ

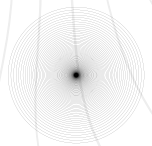
GINGER ALE 33CL 4.9€
INGVERI ALE
ИМБИРНЫЙ ЭЛЬ

JOOGID



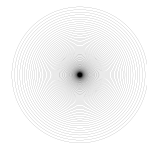
JAAPANI ALKOHOL JAPANESE ALCOHOL ЯПОНСКИЙ АЛКОГОЛЬ

EIGASHIMA WHISKY 4CL 6€
YAMAZAKURA WHISKY 4CL 7.5€
YU YUZU GIN 4CL 7€
ROKU CRAFT GIN 4CL 6€
SAKE 8CL 16% 9€
TAKARA PLUM WINE 16CL/75CL 6€/32€



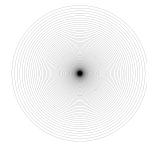
VEINID JA MULLID WINES AND BUBBLES ВИНА И ПУЗЫРИКИ

PINOT GRIGIO DOP 16CL/75CL 5.9€/25€
RIESLING QUALITÄTSWEIN 16CL/50CL 5.5€/22€
SAUVIGNON BLANC 16CL/75CL 5.9€/25€
VIHNO VERDE 75CL 25€
CHABLIS 75CL 37€
PINOT NOIR 16CL/75CL 5.9€/25€
CHIANTI DOCG 75CL 26€
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO 75CL 37€
CAVA BRUT 75CL 26€
PROSECCO DOC 75CL 26€
CREMANT D'ALSACE 75CL 35€
KLAAS VAHUVEINI 16CL 6.5€



ÕLU / SIIDER BEER / CIDER ПИВО / СИДР

KIRIN ÕLU 33CL 5% 5.8€
KIRIN BEER
ПИВО КИРИН
TSINGTAO ÕLU 33CL 4.7% 5.8€
TSINGTAO BEER
ПИВО ЦИНГТАО
SINGHA ÕLU 33CL 5% 5.8€
SINGHA BEER
ПИВО СИНГА
ALECOQ PREMIUM 50CL 4.7% 5€
ALECOQ PILSNER
АЛЕКОК ПИЛСНЕР



KOKTEILID COCKTAILS КОКТЕЙЛИ

GIN TONIC 7/10/12€
BOMBAY SAPPHIRE/ ROKU JAPANESE CRAFT/ YU YUZU
SPRITZ 7/8€
APEROL/AMARETTO
RUM COLA 7€
RUM, COLA, LIME
MOJITO/MANGO 9/10€
KAMASUTRA 8€
RUM, GINGER ALE, ORANGE
CREAM SODA VODKA 8€
CREAM SODA, VODKA, LIME
GRAPE GIN 8€
GRAPE LEMONADE, GIN, MINT
BAMBUS 6.5€
RED WINE, COLA, LIME
HUGO 7€
ELDERFLOWER SYRUP, PROSECCO, MINT, LIME
WATERMELON SPLASH 8€
WATERMELON RED BULL, VODKA