

HeJi à la carte

An exquisite à la carte journey awaits at HeJi.

Commence your evening with the chef's signature creations or indulge in the refined harmony of a raw aperitif paired with sparkling elegance.

From the Far East–inspired Kobe grill, each cut is elevated by the artistry of slow embers, imparting depth and delicacy to every bite.

Conclude your experience with a sublime dessert—an indulgent finale crafted to delight both palate and soul.

Oyster Josephine No.3 6
Ponzu vinegar, shiso relish

PETROSSIAN CAVIAR SELECTION

Oscietra *Royal Petrossian* **30 g** 85

Oscietra *Royal Petrossian* **50 g** 125

Oscietra *Royal Petrossian* **125 g** 275

Baika *Royal Petrossian* **30 g** 95

Baika *Royal Petrossian* **50 g** 135

Baika *Royal Petrossian* **125 g** 295

Oscietra Caviar Shot *(3 g)* 10

HeJi **Arancini With Caviar** *(2 pcs)* 32
Crispy rice, aged soya braised shiitake mushroom, truffle, comté cheese

Uni Negitoro with Caviar 38
Takumi rice, Bluefin tuna, sea urchin, caviar

Imperial Peking Duck Toast With Caviar *(2 pcs)* 26
48-hour marinated duck, hoi sin sauce, toast bread, caviar

A5 Wagyu Beef Tartare Toast with Caviar *(2 pcs) A5* 48
A5 wagyu beef, hokkaido milk bread, caviar, shiso relish, wasabi cream

NEW STYLE & CLASSICAL SASHIMI

Wagyu Tataki 25
Kombu dashi, wasabi, wagyu shoyu emulsion, roasted garlic

New Style Hamachi Sashimi 29
Hamachi, goma sauce, chives, chili oil

New Style Salmon Tataki 21
Organic salmon, creamy garlic sauce, nashi pear, trout roe

New Style Blue Fin Tuna Sashimi 25
Blue fin tuna Akami, goma ponzu sauce, jalapeno, shiso relish

New Style Scallop Sashimi 25
Hokkaido scallops, yuzu dressing, trout roe

Served with daikon tsuma and wasabi:

Blue Fin Tuna Akami *Sashimi* 17

Blue Fin Tuna Otoro *Sashimi* 22

Salmon *Sashimi* 12

Hamachi *Sashimi* 17

Seabass *Sashimi* 12

Scallop *Sashimi* 15

Sea Urchin *Sashimi* 28

Lobster *Sashimi* 42

NIGIRI SELECTION (1 PCS)

Blue Fin Tuna Akami *Nigiri*	6
Blue Fin Tuna Otoro *Nigiri*	8
Salmon *Nigiri*	5
Hamachi *Nigiri*	6
Scallop *Nigiri*	6
Wagyu *Nigiri*	8
Unagi *Nigiri*	6
Seabass *Nigiri*	5
Sea Urchin *Nigiri*	14
Ikura Gunkan	7
Tuna And Salmon Gunkan	7
Crab Gunkan	7

All of the Nigiri's can be torched upon request

MAKIMONO SUSHI SELECTION (8 PCS)

Crab *Roll* *Snow crab, avocado, tobiko*	24
Salmon *Roll* *Salmon, teriyaki sauce, shichimi sauce, avocado*	24
Spicy Negitoro *Roll* *Blue fin tuna, chives, trout roe, chili garlic*	24
Unagi *Roll* *Eel kabayaki, cucumber, avocado, yuzu kosho*	28
Tempura Shrimp *Roll* *Shrimp, chili garlic, teriyaki, mayo*	22
Wagyu *Roll* *Wagyu tataki, cucumber, avocado, yakiniku sauce*	28
Avocado *Roll* *avocado, cucumber*	16

TEMAKI HAND ROLL SELECTION (1 PCS)

Crab *Temaki* 14
Snow Crab, mayo, trout roe

Salmon *Temaki* 14
Salmon, avocado, trout roe

Hamachi *Temaki* 19
Hamachi, jalapeño

Blue Fin Tuna Akami *Temaki* 19
Blue fin tuna akami, avocado

Blue Fin Tuna Otoro *Temaki* 24
Blue fin tuna otoro, cucumber

Spicy Negitoro *Temaki* 14
Blue fin tuna, chives, trout roe, chili garlic

Unagi *Temaki* 19
Unagi Eel, teriyaki sauce, cucumber

Wagyu *Temaki* 19
Wagyu, cucumber, yuzu kosho

Avocado *Temaki* 8
Cucumber, avocado

Tempura Shrimp *Temaki* 14
Shrimp, chili garlic, mayo, teriyaki sauce

OMAKASE PLATTER SELECTION

Omakase Platter 115
Chef's selection of sashimi, nigiri and sushi rolls

Signature Omakase Platter 165
Chef's selection of premium sashimi, nigiri and sushi rolls

Recommended for 2-3 guests

ENTRÉE

HeJi **Arancini** (2 pcs) 19
Crispy rice, aged soya braised shiitake mushroom, truffles, comté cheese

A5 Kagoshima Wagyu Sando (2 pcs) 38
Wagyu striploin, sando-mustard sauce, hokkaido bread

Toast Beef Tartar (2 pcs) 21
Beef, hokkaido milk bread, shiso relish, wasabi cream

Duck Spring Roll 15
Duck meat, mushroom, hoi sin sauce

Popcorn Shrimp 19
Tempura shrimp, tarama mayo, 7 spice powder

Grilled Edamame 8
Ponzu dressing, togarashi

Miso Soup 10
Japanese miso, tofu, wakame, sesame oil

SALADS

Crunchy Baby Spinach 14
Crunchy spinach, panko, goma dressing, cherry tomatoes

Beef Tataki 24
Slightly seared beef striploin, panko, goma dressing, cherry tomatoes, spinach

Salmon Tataki 24
Salmon, crunchy spinach, panko, goma dressing , cherry tomatoes

HeJi SIGNATURE SELECTION

Signature Peking Duck Whole *(recommended for four)* 165
48-hour marinated duck, 5 spices, thin pancake, cucumber, pear, leek, paprika, little gem lettuce, plum sauce

Signature Peking Duck Half *(recommended for two)* 95
48-hour marinated duck, 5 spices, thin pancake, cucumber, pear, leek, paprika, little gem lettuce, plum sauce

HeJi KOBE GRILL STEAK SELECTION

Accompany your steak with one of our signature sauces – ponzu butter or chimichurri.

Japanese A5 Wagyu *Striploin* **(160 g)** 115
Kagoshima A5 Wagyu

Australian Wagyu Tajima *Striploin* **(200 g)** 75
Australian purebred Wagyu

Argentine Prime *Striploin* **(250 g)** 52
Argentine Prime

Beef *Fillet Mignon* **(180 g)** 56
Grain fed premium cut

USDA Prime *Rib Eye* **(300 g)** 105
USDA Prime

HeJi KOBE GRILL SELECTION

The chef brings together treasures ***From The Land*** *and* ***From The Ocean****, gently grilled over wood embers to reveal their pure essence.*

Lamb Carre 58
Lamb, grilled vegetables, marinated daikon, chimichurri

Ox Rib Donabe *(Recommended for two)* 85
Beef rib, Japanese tare glaze, veal broth, orzo, seasonal vegetables

Miso Eggplant
Wood oven baked miso eggplant, puff pastry, shiro zu red pepper, truffle 32

Kobe Grilled Seabass *(Recommended for two)*
Brown butter, lemon cream garlic sauce, lime 65

Gindara No Miso
Yuzu miso marinated black cod, gari 42

Grilled Lobster
Kobe grilled lobster, butter, sichuan style bisque 75

Blue fin Otoro Steak
Blue fin otoro, ponzu espuma, grilled vegetables, teriyaki sauce 46

SIDE DISHES

Seasonal Grilled Vegetables 8
Seasonal mixed vegetables

Ikura Gohan 12
Trout roe, Takumi rice, egg yolk, ponzu

Taki Komi Gohan 8
Mushroom dashi rice, nori leaves, sesame seeds

Seasonal Orzo 12
Mushroom dashi, seasonal mushrooms, truffle

Chinese Style Cucumber Pickles 8
Sichuan style cucumber, crushed almond, Chinese peppercorn oil

DESSERTS

Ice Cream Mochi selection 12
Coconut, matcha, mango, seasonal fruits, cookie crumble

HeJi Chocolate Semifreddo 9
Amaretto, Pjemonte hazelnuts, miso chocolate sauce

Matcha Tiramisu 12
Mascarpone, matcha powder, white chocolate, almond crumble

Mango Pomelo Sago 12
Mango puree with sago, mango pudding, coconut ice cream



HeJi à la carte

Restorane HeJi jūsų laukia ypatinga à la carte skonių kelionė.

Vakarą galite pradėti nuo Šefo autorinių kūrinių arba lengvo užkandžio su putojančiu gėrimu.

Tolimųjų Rytų įkvėptame Kobe grilyje mėsa kepama ant lėtai rusenančių žarijų, suteikiančių jai gelmės ir išraiškingo skonio.

Pabaigai – išskirtinis desertas, kuris pradžiugins skonį ir sielą.

Austrė Josephine No.3 — 6
Ponzu actas, shiso pagardas

PETROSSIAN IKRAI

Oscietra *Royal Petrossian* 30 g — 85

Oscietra *Royal Petrossian* 50 g — 125

Oscietra *Royal Petrossian* 125 g — 275

Baika *Royal Petrossian* 30 g — 95

Baika *Royal Petrossian* 50 g — 135

Baika *Royal Petrossian* 125 g — 295

Oscietra Caviar Šaukštelis *(3 g)* — 10

HeJi Arančiniai Su Ikrais *(2 pcs)* — 32
Traškūs ryžiai, trumai, sojoje marinuoti shiitake grybai, Comté sūris

Uni Negitoro Su Ikrais — 38
Takumi ryžiai, mėlynpelekio tunas, jūros ežys, ikrai

Imperial Pekino Anties Skrebutis Su Ikrais *(2 pcs)* — 26
48 valandas marinuota antis, hoi sin padažas, skrudinta duona, ikrai

A5 Wagyu Jautienos Tartaro Skrebutis Su Ikrais *(2 pcs)* — 48
A5 wagyu jautiena, Hokkaido duonelė, vasabi kremas, shiso pagardas, ikrai

NAUJOJO STILIAUS & KLASIKINIAI SASHIMI

Wagyu Tataki *Kombu dashi, vasabis, wagyu shoyu emulsija, skrudintas česnakas*	25
Naujojo Stiliaus Hamachi Sashimi *Hamachi, goma padažas, laiškinis česnakas, čili aliejus*	29
Naujojo Stiliaus LašišosTataki *Lašiša, kremininis česnako padažas, nashi kriaušė, upėtakio ikrai*	21
Naujojo Stiliaus Mėlynpelekio Tuno Sashimi *Mėlynpelekio tuno Akami, goma ponzu padažas, jelapenas, shiso pagardas*	25
Naujojo Stiliaus Šukutės Sashimi *Hokkaido šukutes, yuzu užpilas, upėtakio ikrai*	25

Patiekiama su daikono tsuma ir vasabiui:

Mėlynpelekio Tuno Akami *Sashimi*	17
Mėlynpelekio Tuno Otoro *Sashimi*	22
Lašišos *sashimi*	12
Hamachi *Sashimi*	17
Jūrinio Ešerio *Sashimi*	12
Šukutės *Sashimi*	15
Jūros Ežio *Sashimi*	28
Omaro *Sashimi*	42

NIGIRI SELEKCIJA (1 PCS)

Mėlynpelekio Tuno Akami *Nigiri*	6
Mėlynpelekio Tuno Otoro *Nigiri*	8
Lašišos *Nigiri*	5
Hamachi *Nigiri*	6
Šukutės *Nigiri*	6
Wagyu Jautienos *Nigiri*	8
Ungurio *Nigiri*	6
Jūrinio Ešerio *Nigiri*	5
Jūros Ežio *Nigiri*	14
Ikura Gunkan	7
Tuno Ir Lašišos Gunkan	7
Krabo Gunkan	7

Visi Nigiri gali būti apdegintas paprašius

MAKIMONO SUSHI SELEKCIJA (8 PCS)

Krabo *Sushi* *Snieginis krabas, avokadas, tobiko*	24
Lašišos *Sushi* *Lašiša, teriyaki padažas, shichimi padažas, avokadas*	24
Aštrus Negitoro *Sushi* *Mėlynpelekis tunas, laiškinis česnakas, upėtakio ikrai, čili česnakas*	24
Ungurio *Sushi* *Ungurio kabayaki, agurkas, avokadas, yuzu kosho*	28
Tempura Krevečių *Sushi* *Krevetės tempūroje, čili česnakas, teriyaki*	22
Wagyu Jautienos *Sushi* *Wagyu tataki, agurkas, avokadas, yakiniku padažas*	28
Avokado *Sushi* *Avokadas, agurkas*	16

TEMAKI SUSHI SELEKCIJA (1 PCS)

Krabo *Temaki* 14
Snieginis krabas, majonezas, upėtakio ikrai

Lašišos *Temaki* 14
Lašiša, avokadas, upėtakio ikrai

Hamachi *Temaki* 19
Hamachi, jalapenas

Mėlynpelekio Tuno Akami *Temaki* 19
Mėlynpelekio tuno akami, avokadas

Mėlynpelekio tuno Otoro *Temaki* 24
Mėlynpelekio tuno otoro, agurkas

Aštrus Negitoro *Temaki* 14
Mėlynpelekis tunas, laiškinis česnakas, upėtakio ikrai, čili česnakas

Ungurio *Temaki* 19
Ungurys, teriyaki padažas, agurkas

Wagyu Jautienos *Temaki* 19
Wagyu jautiena, agurkas, yuzu kosho

Krevetės Tempūroje *Temaki* 14
Krevetės, čili česnakas, teriyaki padažas

Avokado *Temaki* 8
Avokadas, agurkas

OMAKASE RINKINYS

Omakase Rinkinys 115
Atrinkti šefo nigiri, sushi ir sashimi

Signature Omakase Rinkinys 165
Atrinkti šefo signature nigiri, sushi ir sashimi

Rekomenduojama 2-3 svečiams

ENTRÉE

HeJi Arančiniai (2 pcs) 19
Traškūs ryžiai, trumai, shiitake grybai, Comté sūris

A5 Kagoshima Wagyu Sando (2 pcs) 38
Wagyu jautienos nugarinė, Sando garstyčių padažas, Hokkaido duonelė

Hokkaido Jautienos Tartaras (2 pcs) 21
Hokkaido duonelė, jautiena, vasabio kremas, shiso pagardas, trumai

Antienos Spring Roll 15
Antiena, grybai, ho isin padažas

Krevečių popkornai 19
Krevetes tempūroje, tarama majonezas, 7 rūšių prieskoniai

Grilintos Edamame Pupelės 8
Ponzu užpilas, togarashi prieskoniai

Miso Sriuba 10
Japoniškas miso, tofu, wakame, sezamo aliejus

SALOTOS

Traškios Špinatų Salotos 14
Traškūs špinatai, panko džiūvėsėliai, goma užpilas, vyšniniai pomidorai

Jautienos Tataki 24
Lengvai apkepintas jautienos tataki, panko džiūvėsėliai, goma užpilas, vyšniniai pomidorai, traškūs špinatai

Lašišos Tataki 24
Lašiša, traškūs špinatai, panko džiūvėsėliai, goma užpilas, vyšniniai pomidorai

HeJi SIGNATURE

Signature Pekino Antis Visas *(rekomenduojama keturiems)* 165
48 valandas marinuota antis, 5 pipirai, ploni blyneliai, agurkas, kriaušė, poras, paprika, salotos, slyvų padažas

Signature Pekino Antis Pusė *(rekomenduojama dviems)* 95
48 valandas marinuota antis, 5 pipirai, ploni blyneliai, agurkas, kriaušė, poras, paprika, salotos, slyvų padažas

HeJi KOBE GRILL KEPSNIAI

Su Jūsų jautienos kepsniu siūlome vieną iš mūsų specialiai atrinktų padažų - ponzu sviesto ar chimichurri.

Japanese A5 Wagyu *Nugarinė* **(160 g)** 115
Grilyje kepta Kagoshima Wagyu A5 svieste brandinta jautienos nugarinė, wasabi

Australian Wagyu Tajima *Nugarinė* **(200 g)** 75
Australietiškos kilmės grynakraujė

Argentinietiška Prime *Nugarinė***(250 g)** 52
Argentinietiškas Prime

Jautienos *Išpjova* **(180 g)** 56
Grūdais maitintų galvijų aukštos kokybės išpjova

USDA Prime *Antrekotas* **(300 g)** 105
USDA Prime

HeJi KOBE GRILL PATIEKALAI

*Šefas sukuria dermę apjungdamas **Žemės** ir **Vandenyno** turtus, leisdamas jiems atsiskleisti virš rusenančios liepsnos – ten, kur ugnis sužadina jų tikrąją, beveik magišką prigimtį.*

Avienos Carre 58
Ant žarijų kepta viena, grilintos daržovės, marinuotas ridikas, chimichurri padažas

Jautienos Šonkaulių Donabe *(rekomenduojama dviems)* 85
Jautienos šonkaulis, tare glazūra, sezoninės daržovės, orzo

Miso Baklažanas 32
Malkinėje krosnyje keptas baklažanas su miso, sluoksniuota tešla, shiro zu raudonieji pipirai, trumai

Kobe Grilyje Keptas Jūrinis Ešerys *(rekomenduojama dviems)* 65
Rudintas sviestas, citrinų kreminis česnako padažas, laimo vaisius

Gindara No Miso 42
Yuzu miso marinuota juodoji menkė, gari

Keptas Omaras 75
Kobe grilyje keptas omaras, sviestas, Sičuano stiliaus bisque

Mėlynpelekio Tuno Otoro Kepsnys 46
Mėlynepelekio tuno otoro, ponzu, grilintos daržovės, teriyaki padažas

GARNYRAI

Sezoninės Grilintos Daržovės 8
Sezoninės įvairių rūšių daržovės

Ikura Gohan 12
Upėtakio ikrai, Takumi ryžiai, kiaušinio trinys, ponzu

Taki Komi Gohan 8
Grybų dashi ryžiai, nori lapai, sezamo sėklos

Sezoninis Orzo 12
Grybų dashi, sezoniniai grybai, trumai

Kinietiško Stiliaus Marinuoti Agurkai 8
Sichuan stiliaus agurkai, smulkinti migdolai, kinietiško pipiro aliejus

DESERTAI

Mochi Ledai 12
Kokosų, matcha, mangų, sezoniniai vaisiai, sausainių trupiniai

HeJi Šokolado Semifreddo 9
Amaretto, Pjemonte lazdynų riešutai, miso šokolado padažas

Matcha Tiramisu 12
Mascarponė, matcha milteliai, baltas šokoladas, migdolų trupiniai

Mango Pomelo Sago 12
Mango purė su sago, mango pudingas, kokosų ledai