

HeJi Lunch

Each **obon** *presents a carefully curated selection of our signature pieces, bringing together delicate starters, refined seasonal dishes, a main course, and a dessert.*

Inspired by the Japanese tradition of balance and harmony, the tray offers a complete journey through flavour, texture, and quiet ritual.

Pescetarian 35 | Classical 35 | Vegeterian 25

BUSINESS LUNCH IS SERVED TUESDAY THROUGH FRIDAY

Barachirashi Bowl
Seafood selection, shari, gari, wasabi, nori, fish roe

or

Beef Tataki Donburi
Argentina striploin, Taki Komi rice, grilled vegetables, teriyaki sauce

or

Yasai Yaki Bowl
Grilled seasonal vegetables, Taki Komi rice, teriyaki sauce

Miso Soup
Miso, tofu, wakame

Chawanmushi
Egg custard, shoyu, mushroom, dashi

Appetizer
Seasonal appetizer

Spinach Salad
Sesame dressing, cherry tomatoes

Kanmi
Seasonal sweet bite

お盆に込めた季節の物語

A small seasonal story held within the obon tray.

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 *Royal Petrossian* Caviar shot *(3 g)* — 10

HeJi Arancini With Caviar — 29
Crispy rice, truffle, soya marinated shiitake mushroom, Comte cheese

Uni Negitoro With Caviar — 29
Takumi rice, sea urchin, blue fin tuna, trout roe

Imperial Pecking Duck Toast With Caviar — 26
48-hour marinated duck, plum sauce, toast bread, caviar

A5 Wagyu Beef Tartare Toast With Caviar — 48
A5 wagyu, Hokkaido milk bread, caviar

CLASSICAL & NEW STYLE SASHIMI

Wagyu Tataki *Kombu dashi, wasabi, wagyu shoyu emulsion, roasted garlic*	29
New Style Hamachi Sashimi *Hamachi, goma sauce, chives, chili oil*	29
New Style Salmon Tataki *Organic salmon, creamy garlic sauce, nashi pear, trout roe*	22
New Style Blue Fin Tuna Sashimi *Blue fin tuna Akami, goma ponzu sauce, jalapeno, shiso relish*	25
New Style Scallop Sashimi *Hokkaido scallops, yuzu dressing, trout roe*	28

Served with daikon tsuma and wasabi:

Blue Fin Tuna Akami	17
Blue Fin Tuna Otoro	22
Salmon *Sashimi*	12
Hamachi *Sashimi*	17
Seabass *Sashimi*	12
Scallop *Sashimi*	15
Sea Urchin *Sashimi*	29
Lobster *Sashimi*	42

NIGIRI SELECTION (1 PC)

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*	8
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* *Brown crab, avocado, tobiko*	28
Salmon *Roll* *Salmon, teriyaki sauce, shichimi sauce, avocado*	24
Spicy Negitoro *Roll* *Blue fin tuna, chives, trout roe, chili garlic*	25
Unagi *Roll* *Eel kabayaki, cucumber, avocado, yuzu kosho*	30
Tempura Shrimp *Roll* *Shrimp, chili garlic, teriyaki, mayo*	22
Wagyu *Roll* *Wagyu tataki, cucumber, avocado, yakiniku sauce*	32
Avocado *Roll* *avocado, cucumber*	16

TEMAKI SELECTION (1 PC)

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

SALADS

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

Beef Tataki 32
Slightly seared beef striploin, sesame dressing, cherry tomato, spinach

Salmon Tataki 32
Salmon, crunchy spinach, sesame dressing

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.*

Japanese A5 Wagyu *Striploin* (160 g) *Kagoshima A5 Wagyu butter aged*	115
Australian Wagyu Tajima *Striploin* (200 g) *Australian purebred Wagyu*	75
Kobe Grilled Seabass (Recommended for two) *brown butter, lemon cream garlic sauce,*	62
Gindara No Miso *Yuzu miso marinated Black cod, gari*	56

SIDE DISHES

Seasonal Grilled Vegetables 12
Seasonal mixed vegetables

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

Taki Komi Gohan 12
Dashi rices, seasonal mushrooms

Seasonal Orzo 9
Mushroom dashi, seasonal mushrooms, truffle

Chinese Style Cucumber Pickles 9
Sichuan style cucumber, crushed almond, Chinese peppercorn oil, chili oil

DESSERTS

Ice Cream Mochi selection 12
Coconut, Matcha, Mango, seasonal fruits, cookie crumble

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

Matcha Tiramisu 12
Mascarpone, lady finger, matcha powder, white chocolate

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



HeJi Pietūs

Kiekvienas **obon** *padėklas susideda iš kruopščiai mūsų atrinktų sezoninių skonių: nuo subtilių ir iki smulkmenų apgalvotų užkandžių, šefo kurtų pagrindinių pietų patiekalų ir desertų.*

Įkvėptas japoniškos harmonijos tradicijos, obon kviečia į netikėtą skoniais, tekstūromis ir tradicijomis papildomą kelionę.

Pesketariškas 35 | Klasikinis 35 | Vegetariškas 35

VERSLO PIETUS SIŪLOME PIRMADIENIAIS - PENKTADIENIAIS

Barachirashi Dubuo
Jūros gėrybės, shari, gari, vasabis, nori, ikrai

arba

Jautienos Tataki Donburi
Argentinietiška jautiena, Taki Komi ryžiai, grilintos daržovės teriyaki padažas

arba

Yasai Yaki Dubuo
Kepintos sezoninės daržovės, Taki Komi ryžiai, teriyaki padažas

Miso Sriuba
Miso, tofu, wakame jūros dumbliai

Chawanmushi
Japoniškas kiaušinių kremas, shoyu, grybai, dashi

Užkandis
Sezoninis užkandis

Špinatų Salotos
Sezamų padažas, vyšniniai pomidorai

Kanmi
Sezoninis desertas

お盆に込めた季節の物語

Trumpa sezoninė istorija sutalpinama obon padėkle.

Austrė Josephine No.3 6
Ponzu actas, shiso lapas

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 Šotas (3 g) 10

HeJi Arančiniai Su Juodaisiais Ikrais 29
Traškūs ryžiai, trumai, soya marinuoti shiitake grybai, ikrai

Uni Negitoro Su Juodaisiais Ikrais 29
Takumi ryžiai, jūros ežys, mėlynpelekis tunas, ikrai

Imperial Pekino Anties Skrebutis Su Juodaisiais Ikrais 26
48 valandas marinuota antis, slyvų padažas, skrudinta duona, ikrai

A5 Wagyu Jautienos Tartaro Skrebutis Su Ikrais (2 pcs) 48
A5 wagyu jautiena, Hokkaido duonelė, ikrai

NAUJOJO STILIAUS IR KLASIKINIAI SASHIMI

Wagyu Tataki 29
Kombu dashi, vasabis, wagyu shoyu emulsija, skrudintas česnakas

Naujojo Stiliaus Hamachi Sashimi 29
Hamachi, goma padažas, laiškinis česnakas, čili aliejus

Naujojo Stiliaus Lašišos Tataki 22
Lašiša, kreminis česnako padažas, nashi kriaušė, čili aliejus

Naujojo Stiliaus Mėlynpelekio Tuno Sashimi 25
Mėlynpelekio tuno Akami, goma ponzu padažas, jelapenas, shiso pagardas

Naujojo Stiliaus Šukutės Sashimi 28
Hokkaido šukutes, yuzu užpilas, upėtakio ikrai

Patiekiama su daikono tsuma ir vasabiu:

Mėlynpelekio Tuno Akami 17

Mėlynpelekio Tuno Otoro 22

Lašišos *Sashimi* 12

Hamachi *Sashimi* 17

Jūrinio Ešerio *Sashimi* 12

Šukutes *Sashimi* 15

Jūros Ežio *Sashimi* 29

Omaro *Sashimi* 42

NIGIRI SELEKCIJA (1 PC)

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

Visi Nigiri gali buti apdeginti paprašius

MAKIMONO SUSHI SELEKCIJA (8 PCS)

Krabo *Sushi* *Sniego krabas, avokadas, tobiko*	28
Lašišos *Sushi* *Lašiša, teriyaki padažas, shichimi padažas, avokadas*	24
Aštrus Negitoro *Sushi* *Mėlynpelekis tunas, laiškinis česnakas, upėtakio ikrai, čili česnakas*	25
Unagi *Sushi* *Ungurio kabayaki, agurkas, avokadas, yuzu kosho*	30
Tempura Shrimp *Sushi* *Krevetes tempūroje, čili česnakas, teriyaki*	22
Wagyu *Sushi* *Wagyu tataki, agurkas, avokadas, yakiniku padažas*	32
Avocado *Sushi* *Avokadas, agurkas*	16

TEMAKI SELEKCIJA (1 PC)

Krabo *Temaki* 14
Sniego 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

Avokado *Temaki* 8
Agurkas, avokadas

Krevečiu Tempūroje *Temaki* 14
Krevetes, čili česnakas, majonezas, teriyaki padažas

SALOTOS

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

Beef Tataki Salotos 32
Lengvai pamarinuotas jautienos tataki, goma užpilas, vyšniniai pomidorai, špinatai

Lašišos Tataki Salotos 32
Lašiša, traškūs špinatai, goma užpilas

HeJi KOBE GRILL SELEKCIJA

Šefas sukuria dermę apjungdamas ***vandenyną*** *ir* ***žemę****, leisdamas jiems atsiskleisti virš rusenančios liepsnos – ten kur ugnis sužadina tikrąją jų, beveik magiška prigimtį.*

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

Kobe Grilintas Jūrinis Ešerys (rekomenduojama dviems) 62
Rudintas sviestas, citrinų užpilas

Gindara No Miso 56
Yuzu miso marinuota juodoji menkė

GARNYRAI

Grilintos Sezoninės Daržoves 12
Maišytos sezoninės daržovės

Ikura Gohan 12
Upėtakio ikrai, kiaušinio trinys, Takumi ryžiai

Taki Komi Gohan 12
Dashi ryžiai, sezoniniai grybai

Seasonal Orzo 9
Grybų dashi, sezoniniai grybai, trumai

Chinese Style Cucumber Pickles 9
Sichuan stiliaus agurkai, smuilkinti migdolai, kinietiškas kukuruzų aliejus

DESERTAI

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

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

Matcha Tiramisu 12
Mascarponė, biskvitas, matcha milteliai, baltas šokoladas

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