

KOKTELI

TOKYO MULE 9 €

#spicy #herbal #fresh

Vodka, Kiwi, Bosiljak, Thomas Henry Ginger Beer

SAKURA SPRITZ 8 €

#aperitif #floral #lowABV

Hendrick's Gin, Vermouth, Lychee, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

ŠTRUKANIJI PELIN 9 €

#local #light&fresh

Pelinkovac, naranča, limeta, Thomas Henry tonic

YUZU COLLINS 9 €

#long #citrusy #fresh

Gin, Yuzu, Vanilija, Soda



GEISHA 10 €

#fruity #oriental

Sailor Jerry Spiced Rum, Mango Soda, Tonka, Sauvignon Pjena

HUGITO 9 €

#lively #interesting

Rum, čaj menta, bazga, limeta, espuma jabuka/limeta

DAIQUIRI MARAKUJA 8 €

#expressive #fruity

Rum, marakuja, lime, espuma marakuja

PLUM GIMLET 9 €

#citrusy #exciting

Gin, Plum, Sake, Mint, Citrus

BEZALKOHOLNI KOKTELI

ROOIBOS & SPICY MARAKUJA 5 €

#freshstart #fruity

Rooibos, šumsko voće, marakuja, cejlonski cimet, zvjezdasti anis, birds eye chili, espuma marakuja

VIRGIN HUGITO 5 €

#summertime #herbal

Bazga, čaj od mente, limeta, espuma jabuka/limeta



BEZALKOHOLNA PIĆA

TOPLI NAPITCI

ESPRESSO	2 €
AMERICANO	2.5 €
DUPLI ESPRESSO	3 €
MACCHIATO	2.5 €
CAPPUCCINO	2.5 €
BIJELA KAVA	3 €
FLAT WHITE	3.5 €
MATCHA LATTE	4 €

Biljna mlijeka: soja, badem, zob + 1 €

ČAJ

“KUĆA ZELENOG ČAJA”

SENCHA GREEN TEA 3.5 €

Sencha je čisti zeleni čaj laganog okusa koji je odličan kao zamjena za kavu jer sadrži tein koji će vam dati energije i motivacije te povećati vašu koncentraciju. Bogat je vitaminima i mineralima, ubrzava metabolizam, dobar je za krvožilni sustav te je snažan antioksidans. 70°C / 2 min

WHITE TEA FRIENDS FOREVER 3.5 €

Bijeli čaj naziva se "eliksirom mladosti" zbog blagotvornog djelovanja na stanice kože te je antioksidansima bogatiji i od zelenog čaja. Količina teina u njemu je zanemariva. 80°C / 3 min

OO LONG TAIWAN FLOWERS 3.5 €

Flower of Taiwan je oolong čaj, nazivan još i "aromatičnim ubojicom masnoća" zbog svog djelovanja na ubrzanje metabolizma i topljenje masnoća, a osim toga će i povećati vašu razinu energije jer sadrži tein. 80°C / 3 min

ROOIBOS KREATIVITET 3.5 €

Kreativitet, čaj iz skupine rooibos, bogat je raznim vitaminima i mineralima pa je odličan za podizanje imuniteta, pomaže kod napetosti, stresa i nesanice i kod problema s aknama. 100°C / 5-10 min

FRUIT TEA BLAGO BOBICA 3.5 €

Blago bobica voćni je čaj bogatog okusa, a sadrži kupinu, malinu, bobice bazge, crveni i crni ribiz, jagodu, ciklu, jabuku i cvjetove hibiskusa i jagode. 100 °C / 10 min

VODA

JANA 0,33l	2 €
JANA 0,75l	3.5 €
JAMNICA 0,25l	2.5 €
JAMNICA 0,75l	3.5 €
JAMNICA SENSATION 0,25l	3 €

PRIRODNI SOKOVI

LEMONADE 0,3l	3 €
ORANGE JUICE 0,2l	3.5 €
PAGO JUICES 0,2l	3 €

GAZIRANA PIĆA

COCA COLA 0,25l	3 €
COCA COLA ZERO 0,25l	3 €
PIPI 0,25l	3 €
THOMAS HENRY 0,2l (Spicy Ginger, Bitter Lemon, Cherry Blossom, Tonic)	3.5 €

SPIRITI

JAPANESE WHISKEY

NIKKA DAYS 0,03l	5 €
THE NIKKA FROM THE BARELL 0,03l	8 €
THE NIKKA TAILORED 0,03l	11.5 €
NIKKA GOLD GOLD 0,03l	16 €
HIBIKI 0,03l	10 €
FUYU 0,03l	6 €
AKASHI RED 0,03l	5.5 €
AKASHI 0,03l	9 €
AKASHI MEISEI 0,03l	7.5 €
TOKINOKA WHITE 0,03l	7 €
TOKINOKA BLACK 0,03l	7 €
TOGOUCHI PREMIUM 0,03l	8 €
TAKETSURU PURE MALT 0,03l	10 €

WHISKEY

GRANTS 0,03l	3 €
TULLAMORE XO 0,03l	5 €
MONKEY SHOULDER 0,03l	5 €
GLENFIDDICH 12 0,03l	5 €
GLENFIDDICH 15 0,03l	5 €

VODKA

BELVEDERE 0,03l	5 €
GORBATSCHOW 0,03l	3.5 €

PIVO

ESTRELLA DAMM TOČENO 0,3l	3 €
Mediterranski lager zlatne boje za ispijanje u svakoj prilici	
ESTRELLA BOCK DAMM 0,3l	3.5 €
Kreirano 1888. godine prema tradicionalnom Munich Black stilu. Jak tostirani okus sa lagano slatkastim završetkom bez pretjerane gorčine	
ESTRELLA INEDIT 0,3l	3.5 €
Aromatizirano korijanderom, korom od naranče i sladićem prema receptu na kojem je radio šef Ferran Adria sa svojim timom iz elBulli restorana	
ESTRELLA DAMM GLUTEN FREE 0,3l	3.5 €
Lagano pivo kojem je gluten izvučen nakon fermentacije	
SAPPORO PREMIUM 0,3l	4 €
Osvježavajući japanski lager sa svježim rafiniranim okusom i čistim završetkom	

RUM / COGNAC

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 0,03l	7 €
SAILOR JERRY 0,03l	4 €
HENNESSY VS 0,03l	5 €

LIKERI / RAKIJE

JÄGERMEISTER 0,03l	3.5 €
PELINKOVAC ANTIQUE 0,03l	3.5 €
TERANINO 0,03l	3.5 €
FERNET BRANCA 0,03l	3 €
RONER WILLIAMS 0,03l	3.5 €
KORLAT RAKIJE 0,03l	3 €

GIN

FINSBURY 0,03l	3.5 €
FINSBURY PINK 0,03l	3.5 €
HENDRICK'S 0,03l	4.5 €
OLD PILOT'S 0,03l	5.5 €

AGAVE

VOLCAN BLANCO 0,03l	5 €
VOLCAN CRISTALINO 0,03l	6.5 €
PATRÓN XO CAFE 0,03l	3.5 €

TAPIR INDIAN PALE ALE TAP (IPA), ZEPPELIN 0,3l	3 €
Voćno pivo izuzetno pitko, balansirana gorčina	
MERKAT GOLDEN ALE, ZEPPELIN 0,3l	3.5 €
Lagano, svjetlo osvježavajuće pivo sa laganim voćnim završetkom	
FLAMINGO AMBER ALE, ZEPPELIN 0,3l	3.5 €
Osvježavajuće pivo, balansirano između gorčine američkog hmelja i slatkoće belgijskog slada	
RA-KOON TAMNO ALE PIVO, ZEPPELIN 0,3l	3.5 €
Šest vrsta specijalnih sladova, čokoladno-kavasti okus	

VINO

vinsku listu je izabrao naš sommelier Toni Borovina

PJENUŠCI

BREGH BLANC DE BLANCS BRUT, PETRAČ Bregovita Hrvatska, Hrvatska/ Chardonnay	41 €
TERRA FALCONIS EXTRA BRUT, PODRUM MLADINA Bregovita Hrvatska, Hrvatska/ Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc	45 €
BREGH ROSE BRUT, PETRAČ Bregovita Hrvatska, Hrvatska/ Cabernet Sauvignon, Merlot	41 €
ROSE BRUT, ŠEMBER Bregovita Hrvatska, Hrvatska/ Pinot Noir	40 €
PROSECCO EXTRA DRY, CA' DI ALTE Veneto, Italija/ Glera	30 €
TRADITION BRUT, L'HOSTE Champagne, Francuska/ Chardonnay, Pinot Noir	50 €
BRUT RESERVE, CHARLES HEIDSIECK Champagne, Francuska/ Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	89 €

BIJELA VINA

GRK, CEBALO Dalmacija, Hrvatska/ Grk	44 €
INTRADA, L.KRAJANČIĆ Dalmacija, Hrvatska/ Pošip	40 €
VUGAVA, STINA Dalmacija, Hrvatska/ Vugava	38 €
MALVAZIJA ISTARSKA, OMO MILAN BUDINSKI Hrvatska Istra, Hrvatska/ Malvazija Istarska	51 €
FRENCHIE, SAINTS HILLS Hrvatska Istra, Hrvatska/ Sauvignon Blanc, Semillon	46 €
CHARDONNAY, PETRAČ Bregovita Hrvatska, Hrvatska/ Chardonnay	39 €
GRAŠEVINA, PETRAČ Bregovita Hrvatska, Hrvatska/ Graševina	30 €
ERDORO BLEND ONE, PODRUM MLADINA Bregovita Hrvatska, Hrvatska/ Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer	33 €
SOAVE CLASSICO, PIEROPAN Veneto, Italija/ Garganega, Trebbiano Di Soave	35 €
GAVI DI GAVI LUGARARA, LA GIUSTINIANA Piedmont, Italija/ Cortese	39 €
RIBOLLA GIALLA, TENUTA SANT'HELENA Friuli Venezia Giulia, Italija/ Ribolla Gialla	36 €
FIANO DI AVELLINO, FEUDI DI SAN GREGORIO Campania, Italija/ Fiano	43 €
RULLY MONTMORIN, JEAN CHARTRON Burgundija, Francuska/ Chardonnay	68 €
CHABLIS DÉCOUVERTE TERROIR, PATRICK PIUZE Burgundija, Francuska/ Chardonnay	60 €
POUILLY FUME, VIGNOBLES BERTHIER Loire, Francuska/ Sauvignon Blanc	46 €
ALBARIÑO, LAGAR DE PINTOS Rias Baixas, Španjolska/ Albarino	42 €
EL GORDO DEL CIRCO, CASA ROJO Rueda, Španjolska/ Verdejo	42 €
SCHLOSS RIESLING, MAXIMIN GRÜNHAUS Mosel, Njemačka/ Riesling	42 €
FEDERSPIEL RIESLING, WEINGUT EMMERICH KNOLL Wachau, Austrija/ Riesling	45 €
ASIA CUVÉE, MAYER AM PFARRPLATZ Wien, Austrija/ Gewürztraminer, Riesling, Gruner Veltliner	34 €
PINOT SIVI, MOVIA Goriška Brda, Slovenija/ Pinot Grigio	45 €
CHARDONNAY, GIANT STEPS Viktorija, Australija/ Chardonnay	53 €

ROSE VINA

ROSE, MARKUS Dalmacija, Hrvatska/ Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah	42 €
ROSE, CHATEAU LA VERRERIE Provansa, Francuska/ Grenache, Syrah, Carignan	36 €
BY.OTT, DOMAINES OTT Provansa, Francuska/ Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault	47 €

CRVENA VINA

PLAVAC MALI BARRIQUE, STINA Dalmacija, Hrvatska/ Plavac Mali	36 €
R6 RISERVA, BIBICH Dalmacija, Hrvatska/ Babić, Plavina, Lasina	38 €
BONTERRA, DEGARRA Dalmacija, Hrvatska/ Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	36 €
REFOŠK, OMO MILAN BUDINSKI Hrvatska Istra, Hrvatska/ Refošk	58 €
FESTIGIA CASTELLO, VINA LAGUNA Hrvatska Istra, Hrvatska/ Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	34 €
KARIZMA, PETRAČ Bregovita Hrvatska, Hrvatska/ Cabernet Sauvignon, Merlot	39 €
CHIANTI RUFINA, FATTORIA SELVAPIANA Toskana, Italija/ Sangiovese	37 €
TASSINAIA, CASTELLO DEL TERRICCIO Toskana, Italija/ Cabernet Sauvignon, Merlot	54 €
ETNA ROSSO, TENUTA DELLE TERRE NERE Sicilia, Italija/ Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	44 €
BOURGOGNE, DOMAINE DE MONTILLE Burgundija, Francuska/ Pinot Noir	60 €
MACQUIN, CHATEAU MACQUIN SAINT-ÉMILLION Bordeaux, Francuska/ Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	44 €
VIÑA CUBILLO, BODEGAS LÓPEZ DE HEREDIA Rioja, Španjolska/ Tempranillo, Garnacha, Carignan, Graciano	45 €
RIOJA RESERVA, BODEGAS IZADI Rioja, Španjolska/ Tempranillo	40 €
CABERNET SAUVIGNON, BALNAVES OF COONAWARRA Južna Australija, Australija/ Cabernet Sauvignon	60 €
PINOTAGE, SPICE ROUTE Swartland, Južna Afrika/ Pinotage	38 €

DESERTNA VINA

MUŠKAT ŽUTI, VINARIJA KOPJAR Sjeverna Hrvatska, Hrvatska/ Muškat Žuti	31 €
MUŠKAT MOMJANSKI, KOZLOVIĆ Hrvatska Istra, Hrvatska/ Muscat Blanc à Petits Grains	39 €
MOSCATO D'ASTI, FONTANAFREDDA Piedmont, Italija/ Muscat Blanc à Petits Grains	35 €
BEN RYE, DONNAFUGATA Pantelleria, Italija/ Zibbibo	62 €

SAKE

CHOYA SAKE Japan	33 €
HOKKAN DAIGINJO HONJIRUSHI SAKURA SAKE Japan	46 €

SUSHI SETOVI

MAGURO ADRIATICO

- 2 x Akami maguro nigiri
- 2 x Maguro otoro nigiri
- 1 x Maguro negitoro hosomaki (6 pcs)
- 1 x Spicy tuna uramaki (4 pcs)

24 €

EBI - JADA

- 2 x Ebi nigiri
- 1 x Age ebi uramaki (4 pcs)
- 1 x Spicy ebi uramaki (4 pcs)
- 1 x California uramaki (4 pcs)

18.5 €

LOSOS LUDILO

- 2 x Sake nigiri
- 2 x Miso sake Nigiri
- 1 x Philadelphia uramaki (4 pcs)
- 1 x Sake hosomaki (6 pcs)

19 €

MIKKUSU

- 2 x Miso sake nigiri
- 1 x Sake Hosomaki (6 pcs)
- 1 x Age ebi uramaki (4 pcs)
- 1 x Spicy ebi uramaki (4 pcs)

21 €

KOJOMANIA

- 1x Edamame uramaki (4 pcs)
- 2x Tofu nigiri
- 1x Kappa hosomaki (6 pcs)

12 €

GOJIRA

- 2 x Sake nigiri
- 1 x Tekka hosomaki (6 pcs)
- 1 x Sake futomaki (5 pcs)
- 1 x Chiko uramaki (4 pcs)
- 1 x Spicy ebi uramaki (4pcs)

31 €

ALERGENS:  Eggs  Gluten  Lactose  Nuts  Fish  Soy  Sesame

SUSHI

SASHIMI

Sirova riba - 100 g

BLUEFIN AKAMI 20 €
Krti dio tune

BLUEFIN OTORO 21 €
Masni dio tune

SAKE 18 €
Losos

MEKAJIKI 19 €
Sabljarka

SUZUKI 21 €
Brancin, daikon, tobikko, ponzu

NIGIRI

Loptica od riže s jednim toppingom (1 komad)

BLUEFIN AKAMI 4.5 €
Krti dio tune

BLUEFIN CHUTORO 4.5 €
Prošarani dio tune

BLUEFIN OTORO 4.5 €
Masni dio tune

SAKE 4 €
Losos

MEKAJIKI 4.5 €
Sabljarka

SUZUKI 4.5 €
Brancin

EBI 3.5 €
Kozica

TOFU 3 €
Dimljeni tofu, miso

UNAGI 5.5 €
Jegulja, unagi umak

HOSOMAKI

Rolica s jednim punjenjem, rižom i algom izvana (6 komada)

BLUEFIN TEKKA 6 €
Bluefin tuna

BLUEFIN NEGITORO 6.5 €
Masni dio tune, spring onion

SAKE 5.5 €
Losos

AVOKADO 5.5 €
Avokado

KAPPA 4 €
Krastavac

NINJIN 4 €
Mrkva

UNAGI 6 €
Jegulja

URAMAKI

Rolica s više punjenja, rižom i algom iznutra (4 komada)

AGE EBI 6 €
Pržena kozica, wasabi mayo, sezam, tobiko, unagi umak

CALIFORNIA 6 €
Kozica, krastavac, avokado, sezam, tobiko

PHILADELPHIA 6.5 €
Losos, krastavac, krem sir, sezam

SPICY EBI 6.5 €
Pikantni ebi tartar, krastavac, sezam

SPICY TUNA 6.5 €
Pikantni Bluefin tuna tartar, krastavac, sezam

EDAMAME 5.5 €
Edamame hummus, shiitake gljive, kupus, sezam

FUTOMAKI

Veća rolica s više punjenja, rižom i algom izvana (5 komada)

IZAKAYA FUTOMAKI 8.5 €
Losos, kozica, avokado

SAKE FUTOMAKI 8.5 €
Losos, avokado, mladi luk, wasabi mayo

VEGE FUTOMAKI 6 €
Tempeh, mango, ukiseljena mrkva, krastavac, mladi luk

SIGNATURE

Kreativni izražaj naših sushi majstora

TIGER ROLL 8.5 €
Avokado, kupus, krem sir, omotamo flambiranim lososom, sweet miso, unagi

IZAKAYA DRAGON ROLL 8 €
Losos, kozica, omotano avokadom, tobiko, unagi

CRISPY TUNA ROLL 9 €
Bluefin tuna, avokado, tempura crisp, unagi

CHI-KO URAMAKI 8.5 €
Krem sir, tempura crisp, avokado, omotamo flambiranim lososom, wasabi mayo, sriracha

AGE FUTOMAKI 9 €
Losos, krem sir, krastavac, panko, sweet miso

AGE LOBSTER ROLL 11 €
Meso jagoga u panko, krastavac, avokado, spicy mayo, teriyaki sauce

MANUKENA ROLL 8 €
Dimljeni tofu, edamame humus, ukiseljena mrkva, mladi luk, mango, goma wakame, omotano avokadom, sweet chili

KANJI URAMAKI 10 €
Tartar od sabljarke, spicy mayo, tobiko, mladi luk, crisp, avokado, krastavac

KATAKANA 11 €
Sabljarka, kozica, krastavac, mrkva, tobiko, wakame

EBI TENKA 11 €
Tuna, losos, kozica, krastavac, tempura, tobiko, ponzu umak

JAPAS

STARTERS / SNACKS

EDAMAME  4 €

Kuhane mahune od soje

GOMA WAKAME  5 €

Salata od morskih algi, sezam

MISO JUHA   5 €

Japanska juha od miso paste, dashija i soja sosa s mladim lukom, tofuom i wakame algama

HORENSO GOMAAE   6 €

Salata od špinata sa sezam dresingom

DIM SUM

SHAO-MAI     6.5 €

4 dim suma punjenih kozicama i svinjetinom, bambusom i shiitake gljivama, spicy soja umak

CHAR SIU BBQ     8 €

2 buna punjena BBQ svinjetinom, five spice soja umak

GYOZA CHICKEN    8 €

5 japanskih raviola punjenih piletinom, shiitake, gyoza umak

GYOZA SHIITAKE    8 €

5 japanskih raviola punjenih shiitake gljivama, bukovačama, dimljenim tofuom, gyoza umak

SPRING ROLLS

DUCK ROLL    11 €

Pečeno pačje meso, hoisin umak, mladi luk, mrkva, kineski kelj, sweet chili umak

VEGE ROLL   9 €

Stakleni rezanci, kupus, poriluk, mrkva, sweet chili umak

TEMPURA

EBI   11 €

Kozica u panko mrvicama, wasabi mayo

LOBSTER    13 €

Meso jastoga u panko mrvicama, spicy teriyaki mayo

TARTARE

BLUEFIN 16.5 €

TUNA & SAKE  

Plavorepa tuna, losos, tobikko, limeta, jabuka, krekeri od rižinog papira

TATAKI

SAKE    17.5 €

Kratko zapečeni losos file u sezamu, tataki umak

BLUEFIN TUNA    19.5 €

Kratko zapečena plavorepa tuna u papru, jabuka, mladi luk, tataki umak, ukiseljeni đumbir

BUNS

PULLED DUCK    9.5 €

Pečeno meso patke, hoisin umak, coleslaw od kupusa, mrkve i jabuke, prženi luk, mladi luk

KARAAGE     9 €

Pržena piletina, ukiseljeni daikon, katsu umak, mladi luk, chili, korijander mayo umak

EBI BUN    9 €

Kozica u panko mrvicama, coleslaw, crni sezam, mladi luk, sriracha mayo

ALERGENS:  Eggs  Gluten  Lactose  Nuts  Fish  Soy  Sesame

BOWLS

DONBURI

KUNG PAO      13 €

Sushi riža, sporo kuhana svinjska potrbušina, zapečena i glazirana teriyaki umakom, kikiriki, meko kuhano jaje, kimchi kupus, coleslaw, mladi luk, crumble od lješnjaka, kikirikija i čvaraka

KARAAGE    15 €

Sushi riža, pržena piletina, marinirani krastavac, kimchi, BBQ umak, kikiriki

GYUDON    15 €

Sushi riža, goveđi steak, jaje, luk, soja

TOFU     11 €

Sushi riža, mrkva dressing, marinirani dimljeni tofu, luk, baby špinat, ukiseljena mrkva, edamame, prženi luk, ukiseljeni daikon, sezam

POKE

TUNA POKE     14 €

Sushi riža, marinirana tuna, ljubičasti luk, mladi luk, daikon, krastavci, goma wakame, ukiseljeni đumbir, kikiriki, furikake

SAKE POKE     14 €

Sushi riža, losos u marinadi od korijandera i spicy mayo, edamame, daikon, goma wakame, krastavci, ukiseljeni đumbir, kikiriki, furikake

SALATE

TUNA SALATA    19 €

Tuna tataki, baby špinat, jabuka, mrkva, ukiseljeni luk, krastavac, miso, pak choi, cherry rajčice

LOBSTER SALATA    14 €

Meso jastoga, pak choi, krastavac, tobikko, sezam dressing, avokado, baby špinat

REZANCI

TANTANMEN      15 €

Svinjski temeljac, goma tare, shiitake, pšenični rezanci, svinjska potrbušina, mljevena vratina, pak choi, marinirani bambus, ramen jaje, mladi luk, ulje češnjaka, nori alga, enoki gljive

BEEF MAZEMEN      16.5 €

Bulgogi beef, udon rezanci, soja tare, čili ulje, sous vide jaje, crumble od lješnjaka i čvaraka, mladi luk, bonito, daikon

SPICY SOBA DUCK     13.5 €

Confit od patke, raženi rezanci, mladi luk, mrkva, edamame, baby špinat, češnjak, kikiriki, hoisin, sezamovo ulje, čili ulje, luk

VEGAN COCONUT    11.5 €

Juha od kokosovog mlijeka s raženim rezancima, prženim tempehom, čili ulje, korijander, limeta

DJEČJI MENI

KARAAGE KID    8 €

Pržena piletina, sushi riža, umak

MINI EBI    9 €

Kozica u tempuri, sushi riža, umak

PRILOZI

RIŽA 4.5 €

SVJEŽA SALATA 4.5 €

UKISELJENI ĐUMBIR 2 €

UMACI 2 €

Wasabi mayo, Sweet chili, Korean BBQ, Sriracha mayo

KIMCHI 2 €

ZABRANJENO JE TOČITI ALKOHOLNA
PIĆA MLAĐIMA OD 18 GODINA.
CIJENE SU IZRAŽENE U EURIMA.
25% PDV-a JE UKLJUČENO U CIJENU.



IZAKAYA
SELSKA CESTA 90B
10000 ZAGREB

TASTY AS VICTORY D.O.O.
SELSKA CESTA 90B 10000
ZAGREB
OIB 07919388411
RESERVATIONS@IZAKAYA.HR