

PRZYSTAWKI

tatar z łososia	49,-
tatar z tuńczyka	54,-
krewetki w panko 5 szt	48,-
kalmary w panko 5 szt	35,-
sałatka goma wakame	19,-
mix przystawek (samosa chicken 2 szt, crab roll 2 szt, sajgonki 2szt)	35,-
sajgonki vege 10 szt	20,-
pierozki gyoza wieprzowo-wołowe 5 szt	32,-
pierozki gyoza vege 5 szt	20,-
tajska surówka	7,-

ONIGIRAZU

Japońska trójkątna kanapka ryżowa

z kurczakiem	35,-
z łososiem	42,-
z wołowiną	38,-

Z U P Y

MISO SHIRU Z ŁOSOSIEM

tradycyjna japońska zupa z glonami wakame, tofu, grzybami shiitake, porem

22,-

MISO SHIRU Z KREWETKAMI

tradycyjna japońska zupa z glonami wakame, tofu, grzybami shiitake, porem

27,-

TOM YUM Z ŁOSOSIEM

tradycyjna tajska zupa z mlekiem kokosowym, pomidorkami cherry, fasolką szparagową, grzybkami, kolendrą oraz kietkami fasoli mung

27,-

TOM YUM Z KREWETKAMI

tradycyjna tajska zupa z mlekiem kokosowym, pomidorkami cherry, fasolką szparagową, grzybkami, kolendrą oraz kietkami fasoli mung

29,-

TOM KA Z KURCZAKIEM

tradycyjna tajska zupa z mlekiem kokosowym, pomidorkami cherry, fasolką szparagową, grzybkami, kolendrą oraz kietkami fasoli mung

25,-

TOM KLANG SEAFOOD

tajska zupa z owocami morza, pomidorkami cherry, fasolką szparagową i grzybkami, kolendrą oraz kietkami fasoli mung

32,-

NOODLE SOUP Z KURCZAKIEM

tajska zupa z makaronem ryżowym, orzeszkami, pomidorkami cherry, fasolką szparagową, grzybkami oraz kietkami fasoli mung

26,-

DANIA OBIADOWE

PAD THAI

makaron ryżowy, tofu, jajko, cebula, cukinia, papryka oraz sos z tamaryndowca

z kurczakiem	39,-
z krewetkami	43,-
z kaczką	48,-
z wołowiną	42,-

RAMEN

tradycyjne japońskie danie na bazie bulionu wołowo-wieprzowego z makaronem, warzywami, jajkiem w panko

z kurczakiem	40,-
z wołowiną	43,-
z kaczką	49,-
z owocami morza	46,-

CHRUPIĄCY KURCZAK

kawałki kurczaka w japońskiej panierce panko, podawane z ryżem jaśminowym i surówką tajską

34,-

CHRUPIĄCY ŁOSOŚ

kawałki łososa w japońskiej panierce panko, podawane z ryżem jaśminowym i surówką tajską

45,-

WOŁOWINA W SOSIE PIEPRZOWYM

danie z warzywami, podawane z ryżem jaśminowym

43,-

SUSHI CLASSIC

GUNKAN MAKI 2 szt

Gunkan maki to kulka ryżu owinięta ogórkiem

tatar z łososia	24,-
tatar z tuńczyka	27,-
sałatka z krewetkami	29,-
sałatka goma wakame	21,-

NIGIRI 2 szt

Nigiri to uformowany kawałek ryżu obłożony rybą

łosoś	20,-
tuńczyk	24,-
maślana	19,-
krewetka	25,-
węgorz	26,-

HOSOMAKI 8 szt

Hosomaki to chude rolki z niewielką ilością ryżu i dodatkiem jednego składnika

łosoś wędzony	23,-
łosoś	20,-
tuńczyk	23,-
maślana	19,-
krewetka	25,-
węgorz	26,-
ogórek	14,-
kanpyo	16,-
oshinko	16,-
awokado	16,-

FUTOMAKI 6 szt

Futomaki to grube rolki z minimum czterema składnikami, które zawinięte są w nori

łosoś wędzony	30,-
łosoś	29,-
tuńczyk	32,-
maślana	28,-
krewetka	35,-
krewetka w panko	35,-
kalmar w panko	33,-
surimi	24,-
węgorz	38,-
trzy rodzaje ryb (łosoś, tuńczyk, maślana)	34,-
vege	22,-
tofu	26,-

SUSHI CLASSIC

SASHIMI

Sashimi to kawałki surowej ryby bez ryżu

łosoś 5 szt	39,-
tuńczyk 5 szt	43,-
maślana 5 szt	38,-
trzy rodzaje ryb 9 szt	69,-

URAMAKI 6 szt

Uramaki to rolki zawijane odwrotnie czyli z ryżem na zewnątrz i glonami nori wewnątrz, z minimum czterema składnikami

łosoś wędzony	30,-
łosoś	29,-
tuńczyk	32,-
maślana	28,-
krewetka	35,-
krewetka w panko	35,-
surimi	24,-
węgorz	38,-
kalmar w panko	33,-
vege	22,-

CALIFORNIA MAKI 4 szt

California maki to średniej wielkości rolki zawijane ryżem na zewnątrz, z minimum trzema składnikami

łosoś	24,-
tuńczyk	25,-
maślana	23,-
krewetka	27,-
surimi	19,-
rainbow	28,-
tamago łosoś	28,-
vege	19,-

SUSHI PREMIUM

EBI SAKE 8 szt

Surowy łosoś, krewetka w panko, sałatka surimi, warzywa, serek, rolka w omelecie tamago

55,-

TARU TARU EBI 6 szt

Krewetka w panko, tatar z łososia, warzywa, serek

47,-

DRAGON UNAGI 6 szt

Krewetka w panko, obłożona wędzorem, warzywa, serek

46,-

DRAGON GREEN 6 szt

Krewetka w panko, obłożona awokado, warzywa, serek

40,-

SPICY RAINBOW 6 szt

Krewetka w panko, warzywa, serek, por, obłożone opalonym: łososiem, tuńczykiem, maślaną

46,-

ALMONDO ROLL 6 szt

Warzywa, serek, rolka w cieście tempura z migdałami

łosoś

39,-

krewetka

45,-

TUNA CRISPY 6 szt

Surowy tuńczyk na ostro, warzywa, serek, por, rolka w panko

41,-

CHRUNCHY ROLL 6 szt

Warzywa, serek, chrupiące płatki tempury

łosoś / maślana

33,-

krewetka w panko

39,-

TATAR ROLL 6 szt

Futomaki z łososiem, warzywami, rolka w panko oraz z tatarem z łososia na górze

46,-

CHERRY ROLL 6 szt

Futomaki z rybą maślaną w panko, konfiturą wiśniową oraz płatkami migdałów

39,-

GYU TATAKI 6 szt

Uramaki z krewetką w panko, warzywami, obłożone marynowaną polędwicą wołową

46,-

ZESTAWY

ZESTAW 1 VEGE / 20 szt

65,-

hosomaki kanpyo 8 szt
futomaki z warzywami rolka w tempurze 6 szt
futomaki z tofu w panko 6 szt

ZESTAW 2 / 12 szt

69,-

nigiri z łososiem 2 szt
futomaki maślana pieczona 6 szt
california z warzywami 4 szt

ZESTAW 3 / 18 szt

119,-

futomaki łosoś 6 szt
california tuńczyk z ciastem filo 8 szt
nigiri łosoś 2 szt
nigiri tuńczyk 2 szt

ZESTAW 4 / 24 szt

129,-

futomaki łosoś rolka w tempurze 6 szt
futomaki maślana rolka w tempurze 6 szt
hosomaki z łososiem rolka w tempurze 6 szt
gunkan goma wakame 2 szt
nigiri z opalonym tuńczykiem 2 szt

ZESTAW 5 / 24 szt PIECZONY

149,-

california maślana pieczona 8 szt
nigiri tuńczyk opalany 2 szt
nigiri maślana opalana 2 szt
futomaki węgorz 6 szt
futomaki łosoś pieczony 6 szt

ZESTAW 6 / 34 szt

155,-

california rainbow 8 szt
hosomaki maślana 8 szt
hosomaki tuńczyk 8 szt
cherry roll 6 szt
samosa chicken 2 szt
spring roll 2 szt

ZESTAWY

ZESTAW 7 / 26 szt

165,-

futomaki z krewetką w panko 6 szt
futomaki kalmar panko 6 szt
uramaki krewetka w panko 6 szt
almondo roll krewetka 6 szt
nigiri krewetka 2 szt

ZESTAW 8 OMAKASE / 26 szt

195,-

Sushi master zabiera nas w tajemniczą podróż przez kreatywne menu, które do ostatniego momentu nie jest do końca znane

ZESTAW 9 / 45 szt

219,-

uramaki łosoś 6 szt
uramaki tuńczyk 6 szt
futomaki surimi 6 szt
futomaki maślana w panko 6 szt
california tamago z łososiem 8 szt
california rainbow 8 szt
pierzochki gyoza vege 5 szt

ZESTAW 10 / 92 szt

399,-

tuna crispy 6 szt
futomaki łosoś 6 szt
futomaki surimi 6 szt
california maślana pieczona 8 szt
california tamago łosoś 8 szt
california rainbow 8 szt
hosomaki ogórek 8 szt
hosomaki kanpyo 8 szt
hosomaki oshinko 8 szt
hosomaki łosoś 8 szt
nigiri łosoś 2 szt
nigiri tuńczyk 2 szt
gunkan goma wakame 4 szt
sajgonki vege 10 szt

DESERY

**BANAN W TEMPURZE Z BITĄ ŚMIETANĄ
I POLEWĄ CZEKOLADOWĄ** 18,-

DATE BANAN W OMLECIE Z NUTELLĄ 23,-

CZEKOLADOWA ROZKOSZ 25,-
Ciasto czekoladowe podawane na ciepło z bitą śmietaną oraz musem z malin

HERBATA I KAWA

HERBATA DZBANEK 0,7l 16,-

SENCHA SPECIAL FINE

gatunek szlachetny o wyraźnie zielonych liściach, ożywczy, intensywny smak

SPECIAL JASMINE

mieszanka zielonej herbaty ze świeżymi kwiatami jaśminu

GENMAICHA

zielona herbata połączona z prażonymi ryżem o specyficznym, słonawym smaku

ROSA D'INVERNO

mieszanka płatków róż, słonecznika o zaskakującym, brzoskwiowym smaku

PAI MU TAN

otrzymywana z większych, ledwo otwartych listków oraz pączków peonii o smaku miodu

KAWA

ESPRESSO
AMERICANO
CAPPUCINO
LATTE

9,-
10,-
11,-
12,-

NAPOJE

LEMONIADA

350 ml / 10_z

CYTRYNOWA
ARBUZOWA
BRZOSKWINIOWA
MANGO
LICZI

LEMONIADA DZBANEK

1L / 25_z

WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ

350 ml / 6_z 1l / 12_z

ALOES

500 ml / 13_z

NATURALNY
MANGO
GRANAT

COCA-COLA, FANTA, SPRITE

500 ml / 12_z

ALKOHOLE

WINO CHOYA ORIGINAL

likier o słodko-kwaśnym smaku, wytwarzany z japońskich owoców śliwki ume, często nazywany potocznie winem śliwkowym

120 ml / 14,7 / 0,7 l / 75,7

WINO CHOYA SPARKLING

wino musujące, cechuje się dość subtelną słodyczą i zachwycającym aromatem dojrzałych brzoskwiń, idealne do sushi

0,2 l / 25,7 / 0,7 l / 80,7

WINO CHOYA SILVER

półsłodkie wino z którym zielona śliwka ume nadaje wyjątkowy smak i delikatny aromat

120 ml / 12,7 / 0,5 l / 45,7

WINO CHOYA UME SALUTTE

0,2 l / 25,7

PROSECCO

0,2 l / 25,7

PIWO KIRIN ICHIBAN

piwo powszechnie uznawane za jedno z najlepszych japońskich piw, o delikatnej, słabo wyczuwalnej goryczce

0,33 l / 14,7

PIWO SAPPORO PREMIUM

lager, prosto z kraju kwitnącej wiśni, delikatne w smaku i pozbawione goryczki

0,33 l / 13,-

PIWO ASAHI SUPER DRY

najpopularniejsze piwo w Japonii, cechuje je wyraźna, utrzymana na odpowiednim poziomie gorycz

0,33 l / 13,-

PIWO SINGHA

orginalne tajskie piwo, użyty do produkcji chmiel Saaz orzeźwia jedynym w swoim rodzaju smakiem kwiatów i ziół

0,33 l / 14,-

DODATKI

opakowanie

3,7

dodatkowy sos (kabayaki, spicy mayo, sweet chilli, ponzu, sojowy)

4,7

dodatkowy imbir

4,7

dodatkowe wasabi

4,7

rolka w papierze sojowym

5,7

rolka w panko /tempurze

7,7

pieczona ryba

5,7

dodatkowa porcja ryżu

6,7

zamiana makaronu

5,7

frytki

8,7