

# SUSHI

<b>NIGIRI</b>	2 szt. // 2 pcs
omlet tamago // tamago omelette	14
awokado // avocado	15
łosoś // salmon	25
łosoś karakuchi // salmon karakuchi	26
maślana // butterfish	23
dorada // sea bream	30
tuńczyk // tuna	32
halibut // halibut	26
węgorz // eel	36
krewetka // prawn	36

<b>GUNKAN MAKI</b>	2 szt. // 2 pcs
edamame // edamame	16
tatar z łososią // salmon tartare	35
tatar z tuńczyka // tuna tartare	40
sałatka z surimi i krewetek // surimi and prawn salad	38
kawior // caviar	49

<b>HOSOMAKI</b>	6 szt. // pcs
awokado // avocado	15
ogórek // cucumber	15
tykwa // calabash	15
łosoś // salmon	30
łosoś pieczony // fried salmon	33
tuńczyk // tuna	35
węgorz // eel	39



<b>FUTOMAKI</b>	6 szt. // pcs
warzywa // vegetables	28
warzywa w tempurze // vegetables in tempura	30
paluszek krabowy // crab stick	30
łosoś // salmon	36
łosoś pieczony // fried salmon	38
łosoś karakuchi // salmon karakuchi	38
maślana // butterfish	33
halibut // halibut	35
dorada // sea bream	38
dorada pieczona // fried sea bream	40
tuńczyk // tuna	39
kalmar w tempurze // squid in tempura	34
krewetka w tempurze // prawn in tempura	39
krab miękkoskorupowy // soft shell crab	61



<b>URAMAKI</b>	8 szt. // pcs
warzywa // vegetables	31
warzywa w tempurze // vegetables in tempura	33
paluszek krabowy // crab stick	33
łosoś // salmon	39
łosoś pieczony // fried salmon	41
łosoś karakuchi // salmon karakuchi	41
maślana // butterfish	36
halibut // halibut	38
dorada // sea bream	43
dorada pieczona // fried sea bream	45
tuńczyk // tuna	45
kalmar w tempurze // squid in tempura	37
krewetka w tempurze // prawn in tempura	42
krab miękkoskorupowy // soft shell crab	61

**Składniki rolek:** ogórek, awokado, rzodkiew marynowana, tykwa, grzyby shiitake, omlet tamago, jalapeno, warzywa w tempurze

**Sosy:** serek philadelphia, majonez japoński, sos kobe, sriracha, kabayaki

**Roll ingredients:** cucumber, avocado, calabash, marinated radish, shiitake mushrooms, tamago omelette, jalapeno, vegetables in tempura

**Sauces:** philadelphia cheese, Japanese mayonnaise, kobe sauce, sriracha, kabayaki

**Wymień nori na płatek sojowy +6 / Exchange nori for a soya wrap +6**

**Szukasz pomysłu na prezent?**

Może zaproszenie na kolację?

No idea for a great gift?

Maybe voucher for a dinner?

# LUNCH MENU

**Zapytaj nas o lunch dnia / 35 zł Ask us about the lunch of the day / 35 pln**  
od pn do pt od 12 do 17 from Mon to Fri from 12 to 5 pm  
**14 kawałków sushi (2 rolki) 14 pcs of sushi (2 rolls) LUB / or dania z kuchni azjatyckiej Asian cuisine**

## SUSHI SPECIALS

<b>VEGE TRUFLA 8 szt. // pcs</b>	45
grzyby shiitake, omlet tamago, awokado, trufla // shiitake, tamago omelette, avocado, truffle	
<b>VEGE ROLL 8 szt. // pcs</b>	45
awokado, marynowane tofu, grzyby shiitake // avocado, marinated tofu, shiitake mushrooms	
<b>TATAR W TEMPURZE 6 szt. // pcs</b>	45
tatar w tempurze z sosem kobe i porem // tatar in tempura with kobe sauce and leek	
łosoś // salmon	45
małże // scallops	63
<b>SAKE KABAYAKI 8 szt. // pcs</b>	65
opalany łosoś, serek, sos kabayaki // delicate grilled salmon, creamy cheese, kabayaki sauce	
<b>RAINBOW MAKI 8 szt. // pcs</b>	69
łosoś, tuńczyk, krewetka, awokado, surimi // salmon, tuna, prawn, avocado, crab stick	
<b>CALIFORNIA EXTRA 8 szt. // pcs</b>	75
łosoś, awokado, serek, kawior z łososią // salmon, creamy cheese, avocado, roe	
<b>MAGURO TATAKI 8 szt. // pcs</b>	65
opalany tuńczyk, czosnek, imbir // delicate grilled tuna, garlic, ginger	
<b>DRAGON ROLL 8 szt. // pcs</b>	69
krewetka w tempurze, pieczony węgorz // prawn in tempura batter, fried eel slices	
<b>SPIDER ROLL 8 szt. // pcs</b>	85
krab miękkoskorupowy, łosoś karakuchi // soft shell crab, karakuchi salmon	
<b>SALMON DRAGON 8 szt. // pcs</b>	69
krewetka w tempurze, łosoś, kawior tobiko // prawn in tempura, salmon, tobiko caviar	

**NIE ZAMIENIAMY SKŁADNIKÓW W ZESTAWACH ALE MOŻESZ SKOMPONOWAĆ SWÓJ WŁASNY!**

**WE DON'T CHANGE INGREDIENTS IN SETS, BUT YOU CAN COMPOSE YOUR OWN!**



## ZESTAWY // SETS

<b>OSAKA 5 szt. // pcs</b>	69
Nigiri: łosoś, halibut, tuńczyk, krewetka, dorada // Nigiri: salmon, halibut, tuna, prawn, sea bream	
<b>SAGA 14 szt. // pcs</b>	79
Nigiri: maślana; Futomaki: pikantny tuńczyk, halibut // Nigiri: salmon; Futomaki: spicy tuna, halibut	
<b>AKITA 16 szt. // pcs WEGE</b>	69
Nigiri: awokado, omlet tamago; Hosomaki: ogórek, tykwa; Futomaki: awokado, grzyb shiitake // Nigiri: avocado, tamago omelette; Hosomaki: cucumber, calabash; Futomaki: avocado, shiitake mushroom	
<b>AOMORI 16 szt. // pcs</b>	89
Nigiri: łosoś; Futomaki: tatar z łososią w tempurze; Uramaki: kalmar w tempurze // Nigiri: prawn; Futomaki: salmon tartare in tempura batter; Uramaki: squid in tempura	
<b>KYOTO 20 szt. // pcs</b>	109
Maki: pieczona maślana, tatar z łososią w tempurze, uramaki pieczony łosoś // Maki: fried butterfish, salmon tartare in tempura, Uramaki: fried salmon	
<b>GIFU 24 szt. // pcs WEGE</b>	99
Nigiri: grzyb shiitake, omlet tamago, awokado, smażone tofu - inari; Hosomaki: awokado, tykwa; Futomaki: warzywa cała rolka w tempurze; Uramaki: warzywa // Nigiri: shiitake mushroom, tamago omelette, avocado, fried tofu - inari; Hosomaki: avocado, calabash; Futomaki: vegetables roll in tempura batter; Uramaki: vegetables	
<b>KOCHI 28 szt. // pcs</b>	149
Nigiri: omlet tamago; Hosomaki: węgorz; Futomaki: kalmar w tempurze, pieczony łosoś; Uramaki: krewetka w tempurze // Nigiri: tamago omelette; Hosomaki: eel; Futomaki: squid in tempura batter, fried salmon; Uramaki: prawn in tempura batter	
<b>SAKURA 34 szt. // pcs</b>	189
Nigiri: łosoś, tuńczyk, dorada, halibut, Maki: tuńczyk, maki tatar z łososią w tempurze, halibut, Uramaki: pieczony łosoś // Nigiri: salmon, tuna, seabream, halibut; Maki: tuna, salmon tartare in tempura, halibut; Uramaki: fried salmon.	
<b>TOKYO 36 szt. // pcs</b>	229
Nigiri: łosoś, tuńczyk, dorada, krewetka; Futomaki: spicy tuna, pieczony łosoś, krewetka, tatar z łososią w tempurze; Uramaki: łosoś, krewetka w tempurze z kawiorem tobiko, maślana // Futomaki: halibut, tuna, fried salmon, squid in tempura batter, salmon tartare in tempura batter; Uramaki: salmon, prawn in tempura batter with tobiko caviar, butterfish	
<b>SAPPORO 54 szt. // pcs</b>	279
Futomaki: halibut, tuńczyk, pieczony łosoś, kalmar w tempurze, tatar z łososią w tempurze; Uramaki: łosoś, krewetka w tempurze z kawiorem tobiko, maślana // Futomaki: halibut, tuna, fried salmon, squid in tempura batter, salmon tartare in tempura batter; Uramaki: salmon, prawn in tempura batter with tobiko caviar, butterfish	
<b>TATAR Z ŁOSOSIA // salmon tartar</b>	50
TATAR Z TUŃCZYKA // tuna tartare	70
<b>SAŁATKA Z SURIMI I KREWETEK // surimi and prawns salad</b>	50
<b>SASHIMI HARU</b>	45
1 rodzaj ryby - 3 plasterki // 1 kind of fish - 3 slices	
<b>SASHIMI KIKU</b>	105
3 rodzaje ryb - 9 plasterków // 3 kinds of fish - 9 slices	
<b>Wybór ryb: łosoś, łosoś karakuchi, dorada, halibut, maślana, tuńczyk</b>	
Choice of fish: salmon, salmon karakuchi, sea bream, halibut, butterfish, tuna	
<b>TATAR, SASHIMI // TARTARES</b>	
<b>TATAR Z ŁOSOSIA // salmon tartar</b>	50
<b>TATAR Z TUŃCZYKA // tuna tartare</b>	70
<b>SAŁATKA Z SURIMI I KREWETEK // surimi and prawns salad</b>	50
<b>SASHIMI HARU</b>	45
1 rodzaj ryby - 3 plasterki // 1 kind of fish - 3 slices	
<b>SASHIMI KIKU</b>	105
3 rodzaje ryb - 9 plasterków // 3 kinds of fish - 9 slices	
<b>Wódka &amp; Whisky // Vodka &amp; Whisky</b>	
<b>Finlandia</b>	16
<b>Palikot</b>	16
<b>Wybuhowa</b>	18
<b>Okovita Ziemiak</b>	40
<b>Jack Daniels</b>	18
<b>Der Whisky</b>	36
<b>Whisky Japońska // Japanese Whisky</b>	
<b>NIKKA DAYS</b>	34
<b>HIBIKI SUNTORY</b>	79
<b>Wina &amp; Koktajle // Wine &amp; Cocktails</b>	
Wino domowe białe lub czerwone // House wine white or red	0,1 L 15, 0,5 L 59
Wino śliwkowe CHOYA	0,1 L 18, 0,5 L 79
<b>Polecamy // We recommend</b>	
<b>WINO ŚLIWKOWE TAO</b>	0,75 l, BTL. 90
Plum wine TAO	
<b>APEROL SPRITZ</b>	32
<b>CHOYA SPRITZ</b>	35
<b>MOJITO</b>	30
<b>GIN &amp; TONIC</b>	32
<b>CUBA LIBRE</b>	30

## NAPOJE//DRINKS

<b>Herbaty zielone // Green tea</b>	17
<b>SENCHA</b>	
klasyczna zielona herbata // classic green tea	
<b>SENCHA SAKURA</b>	
z płatkami wiśni // with cherry tree petals	
<b>GENMAICHA</b>	
z prażonym ryżem // with roasted rice	
<b>JASMIN</b>	
z jaśminem // with jasmine	
<b>Herbata czarna // black tea</b>	17
<b>EARL GRAY&lt;/</b>	