

# SUSHI *SUSHI*

## TALERZYK BIAŁY

Jedna ze wszystkich pozycji:

### NIGIRI:

2x Shitake

2x Tamago

2x Inari - smażone tofu

### HOSOMAKI:

6x Kanpyomaki - japońska tykwa

6x Kappamaki - ogórek i sezam

6x Oshinkomaki - marynowana rzodkiew

6x Shitakemaki - grzyb shitake

6x Tamagomaki - omlet japoński

20 zł

## TALERZYK ZIEŁONY

Jedna ze wszystkich pozycji:

### NIGIRI:

2x Avocado

### HOSOMAKI:

6x Avocadomaki

6x Surimimaki - paluszek krabowy

27 zł

## TALERZYK ŻÓŁTY

Jedna ze wszystkich pozycji:

Sałatka z Gomawakame miseczka

### NIGIRI:

2x Łosoś

2x Maślana

2x Kalmar w tempurze

### HOSOMAKI:

6x Sakemaki - łosoś

6x Surimimaki - paluszek krabowy

33 zł

### MAKI:

6x Maki wegetariańskie





## TALERZYK NIEBIESKI 48 zł

Jedna ze wszystkich pozycji:

1/2 porcji tataru z łososia lub tuńczyka miseczka

### NIGIRI:

2x Ośmiornica

2x Łosoś, omlet, tykwa i philadelphia

2x Okoń

2x Tuńczyk

2x Krewetka

2x Dorada

2x Łosoś w pomarańczach

2x Halibut

### HOSOMAKI:

6x Maguromaki – tuńczyk

### MAKI:

6x Futomaki z tuńczykiem

6x Futomaki z łososiem

6x Futomaki z rybą maślaną

6x Futomaki z pieczonym łososiem

6x Futomaki z pieczonym okoniem morskim na maśle czosnkowym

6x Philadelphia maki

6x Maki w kinshi tamago ze świeżymi owocami oraz serkiem philadelphia

6x Futomaki z kalmarem w Panko

6x Futomaki z miecznikiem

6x Futomaki wegetariańskie smażone w tempurze

1x Temaki – handroll z jedną rybą do wyboru

### GUNKANMAKI:

2x Sałatka z surimi

2x Tatar z łososia

2x Tobiko - kawior z ryby latającej

### URAMAKI:

6x California z tuńczykiem, ogórkiem i sezamem

6x California z miecznikiem, awokado, shitake oraz serkiem philadelphia

6x California z łososiem, awokado i sezamem

6x California z grillowaną rybą maślaną



## TALERZYK CZARNY 55 zł

Jedna ze wszystkich pozycji:

Sałatka z paluszków krabowych miseczka

### **NIGIRI:**

2x Gyutataki – polędwica wołowa

2x Węgorz

### **MAKI:**

6x Maki z halibutem w Panko

6x Marynowane ryby grillowane ze świeżą bazylią, tartym czosnkiem i imbirem

6x Maki z tuńczykiem w pieprzu

6x Ebi tempura maki – pieczona krewetka w tempurze

6x Futomaki z parzoną krewetką

6x Futomaki z tuńczykiem w płatku sojowym

6x Futomaki z pieczonym węgorzem, awokado

i sosem teryiaki

6x Futomaki z pieczoną doradą w płatku sojowym

6x Futomaki z łososiem macerowanym w pomarańczach

6x Maki z sałatką z paluszków krabowych w tempurze

6x Maki z miecznikiem smażonym w tempurze

6x Marynowane ryby smażone w Panko

### **URAMAKI:**

6x Maki z pieczonym łososiem w kinshi tamago

8x Rainbow – warzywa owijane rybą

8x Maki z miecznikiem owijane grillowanym bakłażan

6x Futomaki z miecznikiem

6x Futomaki wegetariańskie smażone w tempurze

1x Temaki – handroll z jedną rybą do wyboru

### **GUNKANMAKI:**

2x Tatar z tuńczyka

## TALERZYK CZERWONY 65 zł

Jedna ze wszystkich pozycji:

Tatar z łososia miseczka

### **NIGIRI:**

2x Hotategai – małże św. Jakuba

### **MAKI:**

6x Mojito maki - okoń morski, mięta, limonką zawijane w płatku sojowym

6x Maki z sałatką z małż św. Jakuba z kawiolem w tempurze

6x Maki z krabem w tempurze

6x Maki z krewetkami smażonymi na maśle czosnkowym i szparagiem w tempurze

6x Maki z tuńczykiem zawijane w ogórku

### **URAMAKI:**

8x Rainbow – maki z dowolną rybą, owijane rybą

8x Dragon – California maki z krewetką w tempurze owijane węgorzem

8x Maki z krewetką w tempurze owijane łososiem

6x Maki z tuńczykiem owijane gyutataki

### **GUANKANMAKI:**

2x Ikura – kawior z łososia

2x Ikura owijana łososiem

## TALERZYK ŻŁOTY

Jedna ze wszystkich pozycji:

Sałatka z krewetek miseczka

Tatar tuńczyk miseczka

### GUNKANMAKI:

2x Oyakomaki - ikura owijana łososiem, z żółtkiem  
przepiórczym

### MAKI:

6x Maki z grillowanymi małżami na maśle czosnkowym  
ze szparagami w tempurze

6x Witraż - 3 gatunki ryb zawijane w Kinski Tamago

6x Maki z tatarem z tuńczyka w tempurze

6x Maki tako w Panko

6x Maki ośmiornica w Teriyaki i chilli

6x New style maki bez ryżu, własna kompozycja

6x Maki z sałatka z krewetek w tempurze

### URAMAKI:

8x krewetka w Panko owijana guytataki

8x Krab w tempurze owijany łososiem

## Sushi specjał 9x

zapytaj sushi mastera

75 zł

## SASHIMI SASHIMI

**Sashimi z jednej ryby /  
owoce morza** 50 / 70 zł

*Single fish sashimi / seafood*

**Małe sashimi - trzy rodzaje ryby /  
owoce morza** 145 / 175 zł

*Small sashimi - Three different kinds of fish / seafood*

**Duże sashimi - pięć rodzajów ryb /  
owoce morza** 210 / 250 zł

*Large sashimi - five different kinds of fish / seafood*

## ZUPY SOUPS

**Misoshiru - zupa z pasty sojowej z tofu** 24 zł

*Misoshiru - soy beans paste soup with tofu*

**Sake Jiru - aromatyczna zupa łososiowa  
z kiełkami** 30 zł

*Sake Jiru - aromatic salmon soup with sprouts*

**Pikantny bulion wołowy z makaronem,  
krewetkami i wołowiną** 48 zł

*Spicy boillon with noodles, beef and prawns*

**Ebi kokonattsu - zupa kokosowa  
z krewetkami i łososiem** 48 zł

*Ebi kokonattsu - coconut soup  
with prawns and salmon*

**Zupa tygodnia - zapytaj obsługę**

*Soup of the week - ask our staff*



## SAŁATKI SALADS

**Sałatka Kimchi – pikantna sałatka z kiszonej kapusty pekińskiej**

*Kimchi salad - spicy, pickled chinese cabbage*

**Fasolka Edamame**

*Edamame beans*

**Tofu shoyu – sałatka z tofu, ogórkiem i glonami Wakame**

*Tofu shoyu – tofu, cocumber and wakame seaweed salad*

**22 zł Tempura vegetariańska**

*Vegetarian tempura*

**24 zł Tempura mix**

*Tempura mix*

**18 zł Tempura krewetki**

*Tempura prawns*

**Składniki do wyboru:**

*Ingredients of your choice:*

**Krewetka**

*Prawns*

**Kalmar**

*Squid*

**Bakłażan**

*Aubergine*

**Szparagi**

*Asparagus*

**Brokuły**

*Broccoli*

**Ryba**

*Fish*

**Cukinia**

*Courgette*

**Pieczarka**

*Button meadow mushroom*

**Boczniak**

*Flat olster mushroom*

**Grzyby Shitake**

*Shitake mushroom*

## TEMPURA SASHIMI

**46 zł**

**50 zł**

**75 zł**





## DANIA *DISHES*

**Tori no karage – Marynowane kawałki kurczaka pieczone w delikatnym cieście z dodatkiem imbiru i czosnku, podawane z ryżem i sałatką** 50 zł

*Tori no karage – Marinated chicken pieces roasted in delicate batter with ginger and garlic, served with rice and vegetables*

**Ebi jambalaya – krewetki grillowane z czosnkiem oraz zielonym pieprzem, podawane z makaronem** 80 zł

*Ebi jambalaya – grilled shrimps with garlick and green pepper, served with pasta*

**Gyoza - różne rodzaje 5 szt.** 33 zł

*Gyoza - different types 5 pcs.*

**Danie tygodnia - zapytaj obsługę**

*Dish of the week - ask our staff*

## DESERY *DESERTS*

**Lody z zielonej herbaty** 60 g 12 zł

*Green tea ice-cream*

**Lody sezamowe** 60 g 12 zł

*Sesame seeds ice-cream*

**Lody figowe** 60 g 12 zł

*Fig ice-cream*

**Musu Ichigo – ciepły mus truskawkowy z gałką lodów waniliowych podawany z bitą śmietaną i cynamonem** 30 zł

*Musu Ichigo – warm strawberry mousse with a portion of vanilla ice-cream served with cream and cinnamon*

**Deser specjal – zapytaj obsługę** 50 zł

*Special dessert – ask staff for his special serving*



## WINA BIAŁE *WHITE WINS*

0,1 / 0,75 l

Rudolf Muller Riesling Kabinett

25 / 135 zł

Villa Maria Sauvignon Blanc

30 / 190 zł

Gewürstraminer

25 / 160 zł

## WINA CZERWONE *RED WINS*

0,1 / 0,75 l

Norton Reserva Malbec

28 / 180 zł

## WINA ŚLIWKOWE *PLUM WINS*

0,2 / 0,75 l

Choya

25 / 125 zł

Choya Dry

25 / 125 zł

## SZAMPANY *CHAMPAGNES*

0,75 l

Moët & Chandon Impérial

500 zł

## WINA MUSUJĄCE *WHITE WINS*

0,1 l / 0,75 l

Prosecco

25 zł / 125 zł

## PIWA *BEERS*

0,33 l

Żywiec bezalkoholowy

14 zł

Żywiec

14 zł

Asahi

18 zł

Kirin Ichiban

18 zł

Sapporo

18 zł

Iki

18 zł

## MOCNE ALKOHOLE *STRONG ALCOHOLS*

40 ml

Belvedere

22 zł

Jameson

20 zł

Hibiki

50 zł

## INNE ALKOHOLE *OTHER ALCOHOLS*

120 ml

SAKE

25 zł

# NAPOJE DRINKS



0,25 l 10 zł



0,25 l 10 zł



Tonic Water, Purple,  
Elderflower ZERO CUKRU, Pink Aromatic Berry

0,25 l 10 zł



naturalna woda mineralna  
niegazowana i gazowana

0,33 l 10 zł



O smaku Cytryny,  
O smaku Brzoskwini i Hibiskusa

0,25 l 10 zł



pomarańczowy, jabłkowy,  
multiwitamina, grejpfrutowy

0,25 l 10 zł



napój energetyzujący

0,25 l 14 zł

Cisowianka Perlage gazowana 0,33 / 0,7 L 10 / 19 zł

Cisowianka niegazowana 0,33 / 0,7 L 10 / 19 zł

Sok aloesowy 0,25L 15 zł

Sok z świeżych owoców 0,33L 17 zł

# KAWA COFFEE

Espresso 50 ml 9 zł

Kawa czarna 100 ml 12 zł  
*Black coffe*

Kawa biała 0,25 l 15 zł  
*White coffe*

# HERBATA TEA 0,8 l

Herbata zielona 25 zł  
(m.in. jaśmin, wiśnia, prażony ryż, imbir)  
*Green tea (jasmin, cherry, roaster rice, gigner etc.)*

Herbata czerwona 25 zł  
*Red tea*

Herbata czarna 25 zł  
*Black tea*

# ALERGENY *ALLERGENS*

## **Zboża zawierające gluten**

*mąka przenna*

mąka tempura,

kukurydziane,

makaron,

bułka tarta - Panko,

sos sojowy

## **Mleko**

mleko,

masło,

lody

## **Jaja**

jaja,

majonez,

biszkopty,

makaron jajeczny

## **Ryby**

ryby surowe - mrożone,

ryby przetworzone - pieczone

marynowane

## **Soja**

fasolka sojowa,

arkusze sojowe,

sos sojowy

## **Seler**

## **Gorczyca**

mieszanki przypraw,

produkty mięsne

## **Nasiona sezamu**

ziarna sezamowe - biały,

czarny sezam,

desery - lody sezamowe,

## **Skorupiaki**

krewetki,

kraby

## **Orzechy**

bakalie,

desery

## **Dwutlenek siarki**

owoce suszone - figi

## **Łupiny**

## **Orzeszki ziemne**

bakalie,

desery

## **Mięczaki**

małże,

ostrygi