

---

# MENU

---

SAKANA  
SUSHI SAND STICKS



**EDAMAME**  
Grillowane  
14 PLN



**EDAMAME**  
Sól morską Maldon  
14 PLN



**EDAMAME**  
Pikantne  
14 PLN



**TACOS**  
Wybór dnia Szefa Kuchni  
ośmiornica / pikantna krewetka / tatar z łososia  
16 PLN



**GRILLED CORN**  
Grillowana kukurydza, sos sojowy,  
masło ziołowe i miso  
12 PLN

**JAPOŃSKIE TAPAS**  
small BITES



**GYOZA**  
japońskie pierożki  
Kurczak,  
sos sezamowy  
19 PLN



**GYOZA**  
japońskie pierożki  
Wołowina, kimchi,  
chilli sos  
19 PLN



**JAPOŃSKIE PIKLE**  
Warzywa w marynacie  
z kaiso i yuzu  
14 PLN



**YAKITORI SOFTSHELL CRAB**  
Awokado, mizuna, sezam, chilli  
22 PLN



**SASHIMI  
OKOŃ MORSKI**  
Okoń morski, mizuna,  
dressing yuzu, trufle  
48 PLN



**TUŃCZYK PONZU**  
Sos poznu, dymka, wasabi, zuke  
44 PLN



**CARPACIO Z JAŁÓWKI\***  
Imbir, por, wasabi dressing  
44 PLN



**CARPACIO Z TUŃCZYKA**  
Ponzu, wasabi, galaretka toszu  
42 PLN

**TATAR Z TUŃCZYKA**  
Zuke, por, wasabi, dymka  
45 PLN



**TATAR Z ŁOSOSIA**  
Por, sezam  
29 PLN



## JAPOŃSKIE TAPAS BITES



**ZUPA MISO**  
Wakame, tofu, dymka  
14 PLN



**ZUPA KIMCHI**  
Kimchi, bekon, tofu, chilli  
20 PLN



**CARPACIO Z ŁOSOSIA**  
Łosoś opiekany, sezam, zuke, mizuna, sól,  
pepperoni sos, pieprz, oliwa z rukoli  
32 PLN



**DORADA CEVICHE**  
Dressing limonkowy, ogórek, kolendra,  
mizuna, owoce  
42 PLN



**SALAATKA GREEN GEM  
/ MAŁA PORCJA**  
Sałata lodowa, dressing sezamowy  
10 PLN



**KIMCHI / MAŁA PORCJA**  
Kapusta pekińska, marchewka, rzepa daikon, dymka  
10 PLN



**GRILLOWANA JAŁÓWKA\***

Wołowina z jałowki, kisami, imbir, sól marynowana w czarnym czosnku  
64 PLN



**TEMPURA  
Z KREWETEK  
LUB KALMARÓW**  
32 PLN



**KAREAGE**

Młode kalmary,  
chilli, kolendra,  
limonka  
29 PLN



**AVOCADO**

Grilled  
19 PLN



**SALATA BABY GEM**

Grillowana mini sałata rzymska,  
słodki sos sojowy, yuzu, chilli  
19 PLN



**OŚMIORNICA**

Grillowana ośmiornica, sos sezamowy, togarashi, goma wakame  
49 PLN

**JAPOŃSKIE TAPAS  
BITES**



**TEMPURA VEGETARIAŃSKA**

Mix warzyw, dashi sos, pomidor i seler  
28 PLN



**ŁOSOŚ SAIKYO MISO**

Pieczony łosoś, pomarańczowy sos miso  
38 PLN



**ZUPA MISO PIKANTNA**

Wakame, tofu, toban-jian,  
dymka  
14 PLN



**JAPOŃSKI BULION RYBNY**

Białe ryby, chińska kapusta,  
marchewka, schichimi  
17 PLN



**DORSZ CZARNY  
- SAIKYO MISO**

Pieczony dorsz czarny,  
marynowany imbir  
64 PLN



**DORADA LUB OKOŃ MORSKI GRILLOWANE**

Limonka, morska sól maldon  
39 PLN

### CHIRASHI

Łosoś, tuńczyk, dorada, grzyby shiitake, kizami, nori, awokado, benishoga, sezam, dymka, micro mizuna, ryż, sos sojowy  
65 PLN



**MISECZKA RYŻU**  
7 PLN



**MISECZKA GRZYBÓW SHITAKE**  
10 PLN



**KIMCHI**  
Kapusta pekińska, marchewka, rzepa daikon, dymka  
17 PLN



**JAPOŃSKIE PIKLE**  
Warzywa w marynacie z kaiso i yuzu  
14 PLN

### SAŁATY I DODATKI

#### SAŁATA GREEN GEM

Sałata lodowa, dressing sezamowy  
17 PLN



#### SAŁATA GO GREEN

Sałata rzymska, cykoria, tofu, sezamowy dressing  
29 PLN



#### WAKAME

Glony morskie, ogórek, toszu dressing  
16 PLN



#### CHIRASHI / MAŁA PORCJA

Łosoś, pstrąg, awokado, benishoga, edamame, dymka, młody groszek, kawior z łososia, ryż, dressing sezamowy, sos sojowy  
45 PLN





**SASHIMI TUŃCZYK**  
44 PLN



**SASHIMI DORADA**  
38 PLN



**SASHIMI SERIOLA**  
44 PLN



**SASHIMI MAKRELA**  
28 PLN



**SASHIMI ŁOSOŚ**  
38 PLN



**SASHIMI OKOŃ MORSKI**  
38 PLN



**CARPACCIO Z SERIOLI**  
Shiso dressing, wasabi  
49 PLN



**TATAKI Z MAKRELI**  
Wasabi, dymka, tosazu galaretka,  
czosnek, poznu, zuke  
35 PLN



**CARPACCIO OŚMIORNICA**  
Galaretka tosazu, ponzu, sezam  
49 PLN

**SASHIMI**  
CENA ZA 5 SZTUK



**LOBSTER MISO**  
Kaiso, homar, tofu, dymka  
45 PLN



**SASHIMI KING**  
Łosoś, łosoś opalany, tuńczyk, okoń morski, dorada, seriola,  
makrela, małże St. Jacques, omlet  
150 PLN



**SASHIMI 3X3 MIX**  
Tuńczyk, seriola, okoń morski  
79 PLN



**SASHIMI 3X3 MIX**  
Łosoś, okoń morski, makrela  
59 PLN



**TAMAGO**  
6 PLN



**AWOKADO**  
7 PLN



**PSTRĄG**  
9 PLN



**MAKRELA**  
9 PLN



**KREWETKA**  
14 PLN



**TUŃCZYK**  
14 PLN



**OKOŃ MORSKI**  
14 PLN



**WĘGORZ**  
14 PLN



**ŁOSOŚ**  
14 PLN



**DORADA**  
14 PLN



**ST. JACQUES**  
16 PLN



**SERIOŁA**  
16 PLN

**NIGIRI**  
CENA ZA 1 SZTUKĘ



**GUNKAN**  
**TATAR Z ŁOSOSIA**  
14 PLN



**GUNKAN**  
**KAWIOR Z ŁOSOSIA**  
18 PLN



**OŚMIORNICA**  
16 PLN



**OMAKASE NIGIRI**  
**- WYBÓR DNIA SZEFA KUCHNI**  
12 sztuk nigiri  
149 PLN



**NIGIRI SPECIAL**  
4 szt. nigiri (2x łosoś, 1x tuńczyk, 1x krewetka), 8 szt. uramaki łosoś,  
awokado, 1 szt. gunkan maki tatar z łososia  
89 PLN



**EDAMAME**  
Sól morska Maldon  
14 PLN

*Wiecej niz Twiczek*

*Miłość, zabawa, praca  
pasja, doświadczenie, uprzejmość  
poświęcenie, uśmiech, równowaga  
harmonia, przyjaźń, smak  
tradycja, szacunek*

*Sushi Sakana*



*Tsukiji targ rybny w Tokyo, Japonia*





**MAKI ŁOSOŚ TATAR**  
/ 3 SZTUKI  
28 PLN



**SELEKCJA SZEFA KUCHNI - OCEAN ATLANTYCKI**  
2 szt. nigiri, 6 szt. maki, 3 szt. maki wegetariańskie, edamame  
79 PLN



**MAKI ŁOSOŚ TATAR TEMPURA**  
/ 3 SZTUKI  
32 PLN



**MAKI TUŃCZYK TATAR**  
/ 3 SZTUKI  
32 PLN



**MAKI TUŃCZYK TATAR TEMPURA**  
/ 3 SZTUKI  
38 PLN

## MAKI

**ZUPA MISO PIKANTNA**  
Wakame, tofu,  
toban-jian, dymka  
14 PLN



**EDAMAME**  
Sól morską Maldon  
14 PLN



**SALATA GREEN GEM**  
/ MAŁA PORCJA  
Sałata lodowa, dressing sezamowy  
10 PLN



**SELEKCJA SZEFA KUCHNI - OCEAN INDYJSKI**  
4 szt. nigiri, 5 szt. sashimi, 8 szt. maki,  
3 szt. maki wegetariańskie  
125 PLN





Łosoś, serek,  
awokado  
28 PLN



Okoń morski,  
serek, warzywa  
32 PLN



Dorada, serek,  
warzywa  
32 PLN



**URAMAKI**  
Dorada, warzywa,  
togarashi  
32 PLN



Łosoś zapiekany, sałata,  
awokado  
28 PLN



Krewetka zapiekana, ogórek,  
mayo, sezam, sałata, awokado  
32 PLN



Krewetka tempura, por,  
ogórek, mayo, sezam, sałata  
32 PLN



Tuńczyk, serek,  
warzywa  
28 PLN



Kalmar tempura, ogórek,  
por, mayo  
32 PLN



**URAMAKI**  
Krewetka, warzywa, sezam  
32 PLN



**URAMAKI**  
Łosoś, warzywa,  
sezam  
28 PLN



**URAMAKI**  
Tuńczyk, warzywa,  
pestki dyni, sezam  
32 PLN



**URAMAKI GOLD**  
Łosoś wew. i łosoś na zew.,  
warzywa  
32 PLN



**URAMAKI GOLD**  
Łosoś, awokado,  
warzywa  
32 PLN

**MAKI**  
CENA ZA 6 SZT.



**HOSOMAKI**  
z warzywami  
11 PLN



**HOSOMAKI**  
z rybą  
18 PLN



**FUTOMAKI**  
wegetariańskie  
28 PLN



Krewetka na maśle  
czosnkowym  
38 PLN



Marynowane ryby na ciepło  
z masłem czosnkowym  
38 PLN



Kalmary na maśle  
czosnkowym, warzywa  
38 PLN



**URAMAKI GOLD**  
Tuńczyk, mango  
38 PLN



Tempura małże St. Jacques,  
mayo, por  
38 PLN



Seriola, limonka, mięta,  
serek, warzywa  
38 PLN



Ośmiornica w panko na maśle  
czosnkowym, warzywa  
38 PLN



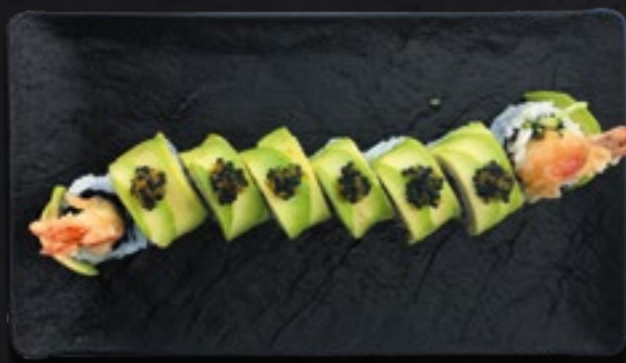
**URAMAKI**  
Krewetka tempura,  
węgorz słodki sos, warzywa  
38 PLN



**SAKANA MAKI / TUŃCZYK TRUFLOWY**  
8 szt. tuńczyk – yellow fin, groszek, dymka, trufła  
46 PLN



**ZUPA MISO**  
Wakame, tofu, dymka  
14 PLN



**FUTOMAKI**  
8 szt. krewetka tempura, ogórek, awokado, por  
46 PLN



**SALAŃKA KIMCHI**  
Kapusta pekińska, marchewka, rzepa daikon, dymka  
17 PLN



**URAMAKI**  
6 szt. tuńczyk wewnątrz, na zewnątrz dorada, warzywa  
44 PLN



**MAKI**  
6 szt. marynowana wołowina, masło czosnkowe  
44 PLN

**MAKI**



**SPIDER ROLL**  
/ 8 SZTUK  
46 PLN



**URAMAKI GOLD**  
6 szt. okoń morski, marynowany pstrąg, warzywa  
44 PLN



**URAMAKI GOLD ŁOSOŚ**  
6 szt. łosoś wewnątrz, tuńczyk na zewnątrz, warzywa  
44 PLN



**JAPOŃSKIE PIKLE**  
Warzywa w marynacie z kaiso i yuzu  
14 PLN



**ANAGO DRAGON**  
8 szt. węgorz morski, awokado, pieprz sancho, warzywa  
46 PLN



#### YAKITORI

Bakłażan 10 PLN

Cukinia 10 PLN

Kalmary 12 PLN

Boczek, świeże wasabi 12 PLN

Eko kurczak z wolnego wybiegu, domowy dressing sojowy, sezam 12 PLN

Free range chicken, tonkatsu sesame, spring onion 12 PLN

Krewetka, morska sól maldon, olej z rukoli 13 PLN

Kaczka, domowy sos hoisin 14 PLN

Łosoś, domowy słodki sos warashita 15 PLN

Kałamarnica macki, toban-jian, dymka 00 PLN

Węgorz, słodki sos sojowy, sezam 17 PLN

Ośmiornica, pikantny sezamowy dressing 19 PLN

Małże, boczek, słodki sos wasabi 21 PLN

## SELECTION OF YAKITORI AND KUSHIKATSU



#### JAPOŃSKIE PIKLE

Warzywa w marynacie  
z kaiso i yuzu  
14 PLN



#### EDAMAME

Pikantne  
14 PLN

#### KUSHIKATSU BOX

75 PLN

Ośmiornica

Krewetka Black Tiger

Lotos

Bocznik

Kaczka

Selekcyonowana wieprzowina wolnowybiegowa

Chrupiący boczek

Kalmar

Małże St. Jacques

Wybór warzyw: marchewka, bakłażan, cukinia, słodki ziemniak

Koszyk rekomendowany dla 2 osób

\*NASZE MIĘSNE PRODUKTY POCHODZĄ Z EKOLOGICZNYCH ŹRÓDEŁ, SAMI WYBIERAMY DOSTAWCÓW I SPRAWDZAMY HODOWLE, WSPÓŁPRACUJEMY TYLKO Z CERTYFIKOWANYMI PRODUCENTAMI Z POLSKI, LUB ROLNIKAMI OD KTÓRYCH PRODUKT JEST DOSTARCZANY BEZPOŚREDNIO DO NASZEJ RESTAURACJI.



**SAM ALE SZCZĘŚLIWY  
NIGIRI SPECIAL**

4 szt. nigiri (2x łosoś, 1x tuńczyk, 1x krewetka) / 8 szt. uramaki łosoś, awokado / 1 szt. gunkan maki tatar z łososa  
89 PLN



**CEVICHE Z DORADY**

Dorada – sashimi styl, dressing limonkowy, ogórek, kolendra, mizuna, sezonowe owoce  
42 PLN



**OBŁĘDNIE**

2 szt. yakitori kurczak  
2 szt. yakitori łosoś  
3 szt. futomaki z grillowanym łososiem  
4 szt. nigiri (grillowany łosoś, tuńczyk, okoń morski, seriola)  
8 szt. uramaki łosoś awokado  
185 PLN

**INSPIRACJE  
REKOMENDOWANE  
PRZEZ NASZYCH  
SZEFOW KUCHNI**

**KAREAGE – BABY SQUID**

Młode kalmary, chilli, kolendra, limonka  
28 PLN



**TASTE MIX**

2 szt. kurczak yakitori, 2 szt. nigiri grillowany łosoś, 8 szt. uramaki krewetka w tempurze, awokado, grillowana kukurydza, edamame, sałata green gem  
135 PLN

### TACOS

wybór dnia Szefa Kuchni  
ośmiornica / pikantna krewetka / tatar z łososia  
16 PLN



### ZUPA MISO PIKANTNA

Wakame, tofu,  
toban-jian, dymka  
14 PLN



### ROCK AND ROLL

8 szt. uramaki krewetka w tempurze awokado, 8 szt. uramaki pieczony łosoś,  
3 szt. futomaki tuńczyk, 3 szt. futomaki pieczony okoń morski,  
3 szt. futomaki pieczony węgorz, 3 szt. futomaki tatar z łososia w tempurze  
145 PLN



### INSPIRACJE REKOMENDOWANE PRZEZ NASZYCH SZEFOW KUCHNI

### ZUPA MISO

Wakame, tofu, dymka  
14 PLN



### NO LIMITS

8 szt. yakitori (2 szt. kurczak, 2 szt. kaczka, 2 szt. łosoś, 2 szt. małże St. Jacques), 8 szt. uramaki tuńczyk trufla,  
8 szt. nigiri (2 szt. łosoś pieczony, 2 szt. krewetka, 2 szt. awokado topping z kawioru, 2 szt. tuńczyk),  
3 szt. futomaki pieczony łosoś, 3 szt. futomaki tatar z łososia w tempurze, 6 szt. hosomaki ogórek,  
2 szt. gunkan maki kawior z łososia, edamame  
299 PLN

#### MY WAY OMAKASE

12 szt. nigiri wybór Szefa Kuchni,  
6 szt. hosomaki wegetariańskie do wyboru,  
edamame  
175 PLN



#### MAKI LOVERS

8x uramaki ebi tempura avocado, 8x uramaki baked salmon,  
3x futomaki salmon, 3x futomaki tuna, 3x futomaki tatare salmon tempura,  
3x futmaki baked sea bass, 3x futmaki unagi  
145 PLN



#### MISO SOUP

Wakame, tofu, spring onion  
14 PLN

### INSPIRACJE REKOMENDOWANE PRZEZ NASZYCH SZEFOW KUCHNI

#### JAPOŃSKIE PIKLE

Warzywa w marynacie  
z kaiso i yuzu  
14 PLN



#### VEGE SO WHAT?

6 szt. futomaki chrupiące tofu, 8 szt. uramaki warzywa  
w tempurze, 6 szt. futomaki wegetariańskie zawijane w ogórku,  
2 szt. nigiri awokado, 2 szt. gunkan maki z gomawakame  
120 PLN



#### SEZON NA TRUFLE

6 szt. futomaki łosoś, 8 szt. uramaki tuńczyk z truflą,  
3 szt. hosomaki z ogórkiem  
75 PLN

## MENU DLA DZIECI



**RYBNE PALUSZKI**  
Pieczony łosoś, ryż, owoce  
32 PLN



**GRILLOWANY ŁOSOŚ**  
Ryż, łosoś, owoce  
32 PLN



**SUSHI ZESTAW DLA DZIECI**  
6 szt. maki z pieczonym łososiem,  
2 szt. nigiri z owocami  
32 PLN

## DESERY



**SERNIK**  
24 PLN



**MUS CZEKOLADOWY**  
24 PLN



**MATCHA MUS**  
24 PLN



**YUZU**  
24 PLN



**LODY / WYBÓR DNIA**  
8 PLN



---

**KAMPAI**

---

SAKANA  
SUSHI SANDS  
STICKS

## Napoje zimne

<b>Badoit</b>	0,3 l	11 zł
<b>Badoit</b>	0,7 l	18 zł
<b>Evian</b>	0,3 l	11 zł
<b>Evian</b>	0,7 l	18 zł
<b>Lemoniada</b>	0,3 l	14 zł
<b>Aloes</b>	0,3 l	13 zł
<b>Woda kokosowa</b>	0,25 l	15 zł
<b>Zielona herbata Gyokuro</b>	0,2 l	9 zł
<b>Sok owocowy</b>	0,2 l	7 zł
<b>Pepsi</b>	0,2 l	8 zł
<b>Pepsi light</b>	0,2 l	8 zł
<b>Mirinda</b>	0,2 l	8 zł
<b>7up</b>	0,2 l	8 zł
<b>Tonic</b>	0,2 l	8 zł

## Soki tłoczone na zimno

<b>Pomarańczowy</b>	0,3 l	15 zł
<b>Grejpfrutowy</b>	0,3 l	15 zł

## Napoje gorące

<b>Wybór herbat liściastych</b>		12 zł
<b>Herbata matcha</b>		10 zł
<b>Kawa espresso</b>		7 zł
<b>Kawa americano</b>		9 zł

## Piwo

<b>Kirin Ichiban</b>	330 ml	15 zł
<b>Sapporo</b>	330 ml	15 zł
<b>Asahi</b>	330 ml	15 zł
<b>Żywiec</b>	330 ml	9 zł
<b>Żywiec bezalkoholowy</b>	330 ml	7 zł

## Wino śliwkowe

	120 ml	16 zł
	500 ml	60 zł

## Wódka

<b>Nikka</b>	40 ml	22 zł
<b>Belvedere</b>	40 ml	16 zł

## Whisky

<b>Nikka Blended</b>	40 ml	22 zł
<b>Nikka From The Barrel</b>	40 ml	26 zł
<b>Jack Daniel's</b>	40 ml	15 zł

## Sake

<b>Sake Sho Chiku</b>	130 ml	18 zł
	260 ml	32 zł

<b>Honjozo Okharakuchi</b>	100 ml	22 zł
	300 ml	60 zł

<b>Junmai Ginjo</b>	100 ml	28 zł
	300 ml	76 zł

## Szampany

<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b>	750 ml	260 zł
	120 ml	42 zł

<b>Moët &amp; Chandon Ice Imperial</b>	750 ml	290 zł
	120 ml	49 zł

<b>Moët &amp; Chandon Rose Imperial</b>	750 ml	315 zł
<b>Veuve Clicquot Brut</b>	750 ml	265 zł
<b>Veuve Clicquot Rose</b>	750 ml	350 zł
<b>Dom Perignon Blanc Vintage 2000</b>	750 ml	750 zł

## Wina musujące

**Prosecco Frizzante** Rechsteiner, Veneto, Włochy

**Cava Rose** Alta Alella, Katalonia, Hiszpania

**Gold Apricot Frizzante** Bailoni, Krems, Austria

	
17 zł	95 zł
21 zł	120 zł
17 zł	100 zł

## Wina białe

**Johanniter** 2017, Winnica Moderna, Dolny Śląsk, Polska

**Solaris** 2016, Winnica Turnau, Pomorze Szczecińskie, Polska

**Pinot Grigio delle Venezie** 2015, Dal Cero, Veneto, Włochy

**Sancerre Blanc** 2017, Bernard Reverdy, Dolina Loary, Francja

**Chablis** 2016, Christian Moreau, Burgundia, Francja

**Gruner Veltliner** 2016, Stagard Handwerk, Krems, Austria

**Riesling** 2016, Haus Klosterberg Marcus Molitor, Mosel, Niemcy



**Furmint** 2013, Grof Degenfeld, Tokaj, Węgry

**Albariño de Fefiñanes** 2017, Palacio de Fefiñanes, Rias Baixas, Hiszpania

**Tahuna Sauvignon Blanc** 2016, Malborough, Nowa Zelandia

**Villera Jasmine** 2015, Villerra, Republika Południowej Afryki

**Koshu** 2015, Winnica Haramo, Yamanashi, Japonia

	
19 zł	110 zł
23 zł	130 zł
20 zł	115 zł
25 zł	140 zł
29 zł	160 zł
21 zł	120 zł
21 zł	120 zł
20 zł	115 zł
25 zł	140 zł
21 zł	120 zł
22 zł	125 zł
19 zł	110 zł

## Wina czerwone

**Merlot** 2014, Due Santi di Zonta, Veneto, Włochy

**Rioja Bordon Reserva** 2011, Bodega Franco Espanolas, Rioja, Hiszpania

**Papale Primitivo di Manduria** 2011, Varvaglione Vigne e Vini, Puglia, Włochy

	
22 zł	125 zł
22 zł	125 zł
24 zł	140 zł

