



MENU



Uprzejmie informujemy, że zgodnie ze standardem restauracji europejskich, przy obsłudze stolików powyżej 4 osób doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% rachunku.

In accordance with European standards we are charging a service fee (10% value of the bill) to all orders including 4 persons and beyond.

Wykaz alergenów dostępny u obsługi restauracji.
A list of allergens is available from our staff on request.



JAPOŃSKI TAPAS

JAPANESE TAPAS



Grillowane edamame
Grilled edamame
18 Zł



Edamame z solą morską
Edamame with sea salt
18 Zł



Pikantne edamame
Spicy edamame
18 Zł



Tacos z pikantnymi krewetkami
Spicy shrimp taco
18 Zł



Tacos z ośmiornicą
Octopus taco
19 Zł



Tacos z tatarem z łososia lub tuńczyka
Salmon or tuna tartare taco
18 Zł

JAPOŃSKI TAPAS

JAPANESE TAPAS



Grillowana kukurydza
Grilled corn
16 Zł



Grillowane awokado
Grilled avocado
17 Zł



Jalapeno faszerowane serkiem
śmietankowym w tempurze
*Cream cheese stuffed jalapeno
fried in tempura batter*
18 Zł



Pierozki gyoza z wołowiną
Beef gyoza dumplings
26 Zł



Pierozki gyoza z kurczakiem
Chicken gyoza dumplings
24 Zł



Krewetki z warzywami w tempurze
*Shrimps which vegetables all fried
 in tempura batter*
 60 Zł



KARAAGE
 Smażone na chrupko baby kalmary
 z mizuną i chilli
*Crispy fried baby calamari with
 mizuna and chillies*
 45 Zł



Kalmari z warzywami w tempurze
*Calamari with vegetables all fried
 in tempura batter*
 60 Zł



Warzywa w tempurze
Vegetables fried in tempura batter
 38 Zł

CHIRASHI

ちらし

Chirashi to dekompozycja sushi, które zostało rozbite na pojedyncze elementy i zaaranżowane w nowej formie. To rodzaj japońskiej potrawy, serwowanej w miseczce z ryżem i ułożonymi na nim składnikami – owocami morza, warzywami czy tofu.

Chirashi is a decomposition of sushi that has been scattered and reassembled. Unlike sushi roll all ingredients – seafood, vegetables, tofu – are mixed on the top of a bowl of rice.



TOFU CHIRASHI

45 ZŁ

Smażone tofu, wakame, edamame, shiitake, takuan, ryż
Fried tofu, wakame, edamame, shiitake, takuan, rice

HOSO CHIRASHI

55 ZŁ

2 rodzaje ryby po 3 kawałki, edamame, ogórek, awokado, kiełki, ryż
2 types of fish 3 pieces each, edamame, cucumber, avocado, sprouts, rice

SAKE CHIRASHI

55 ZŁ

Tatar łosoś, gome, edamame, ogórek, awokado, ryż
Salmon tartare, gome, edamame, cucumber, avocado, rice

FUTO CHIRASHI

65 ZŁ

3 rodzaje ryby po 3 kawałki, edamame, ogórek, awokado, kiełki, ryż
3 types of fish 3 pieces each, edamame, cucumber, avocado, sprouts, rice

MAGURO CHIRASHI

65 ZŁ

Tatar z tuńczyka, ogórek, jalapeno, takuan, awokado, ryż
Tuna tartare, cucumber, jalapeno, takuan, avocado, rice

GYUNIKU CHIRASHI

65 ZŁ

Polędwica, ogórek, takuan, sałatka kimchi, ryż
Sirloin, cucumber, takuan, kimchi salad, rice



Bakłażan, sól
Eggplant, salt
11 Zł

Cukinia, sól
Zucchini, salt
11 Zł

Kurczak, sos teriyaki, sezam
Chicken, teriyaki sauce, sesame
14 Zł

Kaczka, sos hoisin, dymka
Duck, hoisin sauce, spring onions
15 Zł

Łosoś, sos teriyaki, sezam
Salmon, teriyaki sauce, sesame
15 Zł

Krewetka, sos słodkie wasabi
Shrimp, sweet wasabi sauce
19 Zł

YAKITORI

焼き鳥

Yakitori to japońska potrawa z kilkusetletnią tradycją. W podstawowej formie jest to szaszłyk drobiowy, ale może też być przygotowany z innego mięsa czy warzyw opiekanych na grillu.

Yakitori is an old traditional Japanese dish. Typically it is a grilled skewered chicken, but it can also be prepared from other types of meat or even vegetables.

Wołowina, sól czosnkowa
Beef, garlic salt
19 Zł

Ośmiornica, sos sezamowy
Octopus, sesame sauce
19 Zł

Małże, boczek, sos słodki wasabi
Mussels, bacon, sweet wasabi sauce
21 Zł

KUSHIKATSU

串カツ

Kushikatsu, znany też jako kushiage (串揚げ) to japońskie danie składające się ze smażonego na głębokim tłuszczu mięsa i warzyw. W języku japońskim kushi (串) odnosi się do szaszłyków, podczas gdy katsu oznacza smażone na głębokim tłuszczu mięso.

Kushikatsu, also known as kushiage (串揚げ), is a Japanese dish of deep-fried skewered meat and vegetables. In Japanese, kushi (串) refers to the skewers while katsu means a deep-fried meat.



KUSHIKATSU BOX

80 Zł

2 szt. Kurczak | 2 pcs. Chicken

2 szt. Łosoś | 2 pcs. Salmon

2 szt. Wołowina | 2 pcs. Beef

2 szt. Ośmiornica | 2 pcs. Octopus

2 szt. Małże | 2 pcs. Clams of St. James

2 szt. Krewetki | 2 pcs. Shrimp

2 szt. Batat | 2 pcs. Sweet potato

2 szt. Cukinia | 2 pcs. Zucchini

2 szt. Bakłażan | 2 pcs. Eggplant

2 szt. Bocznik | 2 pcs. Oyster mushrooms

SAŁATKI

SALADS



KIMCHI

18 Zł

Kapusta pekińska, marchew, rzodkiew, dymka

Chinese cabbage, carrot, radish, spring onion



MISECZKA WARZYW | A BOWL OF VEGETABLES

16 Zł

Mix świeżych i marynowanych warzyw

Mixed vegetables (fresh and pickled)



WAKAME

18 Zł

Wakame, ponzu, ogórek, sezam

Wakame, ponzu, cucumber, sesame



GOME WAKAME

18 Zł

Wakame, sezam, ocet ryżowy, miód, olej sezamowy

Wakame, sesame, rice vinegar, honey, sesame oil



SAŁATKA ZE SMAŻONYM TOFU

FRIED TOFU SALAD

31 Zł

Smażone tofu, mix sałat, sos sezamowy

Fried tofu, salad mix, sesame sauce



SAŁATKA Z GRILLOWANYMI

KREWETKAMI | GRILLED SHRIMP SALAD

49 Zł

Grillowane krewetki 5 szt., mix sałat,

smażone tofu, sos sezamowy

Grilled shrimp 5 pcs., fried tofu, salad mix, sesame sauce

SAŁATKA Z KREWETEK | SHRIMP SALAD

46 Zł

Krewetki, awokado, por, sezam,

sos sojowy, majonez

Shrimps, avocado, leek, sesame, soy sauce, mayonnaise

ZUPY

SOUPS



ZUPA MISO | MISO SOUP

16 Zł

Miso, wakame, tofu, dymka, sezam

Miso, wakame, tofu, spring onion, sesame



PIKANTNA ZUPA MISO | SPICY MISO SOUP

17 Zł

Miso, wakame, tofu, cukinia, toban-jian, dymka

Miso, wakame, tofu, zucchini, toban-jian, spring onion



JAPOŃSKI BULION RYBNY

JAPANESE FISH BROTH

18 Zł

Łosoś, kapusta, marchew, sezam

Salmon, cabbage, carrot, sesame



UDON SAKANA

28 Zł

Bulion wołowy, makaron udon, wołowina, jajko,
bocznik, pak choy, dymka

*Beef broth, udon noodles, beef, egg, oyster
mushroom, pak choy, spring onion*



KIMCHI

23 Zł

Kimchi, boczek, grzyby, tofu, cebula, ryż

Kimchi, bacon, mushrooms, tofu, onion, rice



TOM KHA

24 Zł

Krewetki, kalmari, mleko kokosowe,
kietki fasoli mung, kolendra

*Shrimps, calamari, coconut milk,
mung bean sprouts, coriander*

SPECJAŁY

SPECIALS

Łosoś teriyaki, ryż, słodki sos, sezam, gome wakame,
sos słodkie wasabi, grzyby shiitake

*Teriyaki salmon, rice, sweet sauce, sesame, gome
wakame, sweet wasabi sauce, shiitake mushrooms*

180 g

65 Zł





SPECJAŁY

SPECIALS

Grillowana wołowina, ryż, sos chilli, ogórek w sosie
chilli, sałatka kimchi, sos majonezowy
*Grilled beef, rice, chilli sauce, cucumber in chilli sauce,
kimchi salad, mayonnaise sauce*

180 g

85 ZŁ

SPECJAŁY

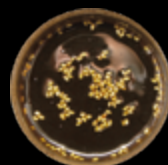
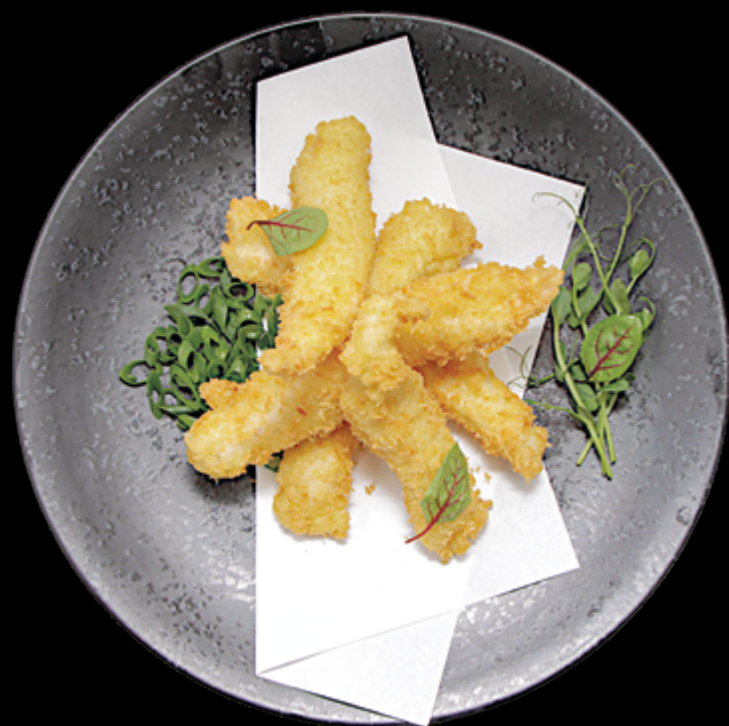
SPECIALS

Grillowana ośmiornica, ryż, sos sezamowy, gome wakame, ogórek w sosie chilli, sos słodkie wasabi
Grilled octopus, rice, sesame sauce, gome wakame, cucumber in chilli sauce, sweet wasabi sauce

180 g

95 Zł





SPECJAŁY

SPECIALS

Kurczak w panko, ryż, grzyby shiitake gome, ogórek w sosie chilli, słodki sos, sezam, sos majonezowy
Panco crusted chicken, rice, shiitake mushrooms, cucumber in chilli sauce, sweet sauce, sesame, mayonnaise sauce

120 g

55 Zł

Dorada w panko, ryż, grzyby shiitake gome, ogórek w sosie chilli, słodki sos, sezam, sos majonezowy
Panco crusted sea bream, rice, shiitake mushrooms, cucumber in chilli sauce, sweet sauce, sesame, mayonnaise sauce

120 g

65 Zł

NIGIRI

握り

Najbardziej znane i cenione sushi na świecie. Prostota, elegancki wygląd i niezapomniany smak – innymi słowy nigiri. Nazwa nigiri pochodzi od japońskiego słowa nigiru oznaczającego „ugniatać”, „ściskać”.

Nigiri to ugnieciona w jajowaty kształt kulka ryżu z uformowanym na wierzchu dodatkiem: rybą, owocami morza czy nawet mięsem lub warzywami.

The most famous and appreciated sushi in the world. Simple, elegant form and unforgettable taste – in other words nigiri. The name nigiri comes from the Japanese word nigiru meaning 'to grasp' or 'grip'. Nigiri is a rectangular shaped rice topped with a slice of fish, seafood or even meat or vegetables.



ZESTAWY PO 2 SZTUKI SETS OF 2 PIECES EACH

Tamago | Omelette
14 ZŁ

Dorada | Sea bream
30 ZŁ

Awokado | Avocado
14 ZŁ

Seriola | Yellowtail
34 ZŁ

Ryba maślana | Butter fish
20 ZŁ

Węgorz | Eel
34 ZŁ

Łosoś | Salmon
20 ZŁ

Krewetka | Shrimp
34 ZŁ

Tuńczyk | Tuna
30 ZŁ

Małże Świętego Jakuba | Clams of St. James
34 ZŁ

Okoń morski | Sea bass
30 ZŁ

Marynowana wołowina | Marinated beef
40 ZŁ

ZESTAWY PO 8 SZTUK
SETS OF 8 PIECES EACH

Ogórek | *Cucumber*
14 Zł

Tykwa kanpyo | *Kanpyo calabash*
14 Zł

Rzodkiew takuan | *Takuan pickled radish*
14 Zł

Omlet | *Omelette*
14 Zł

Awokado | *Avocado*
20 Zł

Paluszek krabowy | *Surimi*
20 Zł

Łosoś | *Salmon*
20 Zł

Pieczony łosoś | *Baked salmon*
20 Zł

Tuńczyk | *Tuna*
30 Zł

Krewetka w tempurze
Shrimp fried in tempura batter
34 Zł

Węgorz | *Eel*
34 Zł

HOSOMAKI

細巻

Hosoi po Japońsku oznacza „cienki”, ma to swoje odzwierciedlenie w wyglądzie rolki. Maki są wypełniane jednym składnikiem, może to być warzywo, ryba lub owoce morza. Najpopularniejszym zestawieniem jest rolka z ogórkiem albo tuńczykiem. Hosomaki to rodzaj maków najczęściej wybieranych przez Japończyków.

Hosoi, in Japanese 'thin', is reflected in the rolls' appearance. Hosomaki is thin and filled with only one ingredient – vegetable or a fish. The most popular combination is a roll with cucumber or tuna. Hosomaki is the most often chosen type of sushi by the Japanese.



W Europie futomaki to zdecydowany ulubieniec, najczęściej zamawiane danie w sushi barach. Przedrostek futo wywodzi się od japońskiego przymiotnika „futoi” znaczącego „tłusty”, „gruby”. Nazwa odnosi się do objętości rolki oraz różnorodności i bogactwa składników w niej zawiniętych.

Futomaki are a definite favorite and the most frequent order in European sushi bars. The prefix 'futo' is derived from the Japanese adjective 'futoi' that means 'fat', 'thick'. The name refers to the rolls' thickness and the variety and richness of its ingredients.



ZESTAWY PO 6 SZTUK SETS OF 6 PIECES EACH

Łosoś, warzywa, serek
Salmon, vegetables, cream cheese
30 Zł

Pieczony łosoś, warzywa, serek, słodki sos, sezam
Baked salmon, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame
30 Zł

Ryba maślana, warzywa, serek
Butterfish, vegetables, cream cheese
30 Zł

Tuńczyk, warzywa, serek
Tuna, vegetables, cream cheese
34 Zł

Dorada lub okoń morski, warzywa, serek
Dorada or sea bass, vegetables, cream cheese
34 Zł

Węgorz, warzywa, serek, słodki sos, sezam
Eel, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame
40 Zł

Krewetka w tempurze, warzywa, majonez
Shrimp fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise
40 Zł

Kalmar w tempurze, warzywa, majonez
Squid fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise
40 Zł

Pieczona ryba maślana, warzywa, serek,
słodki sos, sezam
*Baked butterfish, vegetables, cream cheese,
sweet sauce, sesame*
30 Zł

Pieczony okoń lub dorada, warzywa, serek,
słodki sos, sezam
*Roasted sea bass or sea bream, vegetables,
cream cheese, sweet sauce, sesame*
40 Zł

Ośmiornica smażona na maśle czosnkowym,
panko, warzywa, majonez
*Fried octopus in garlic butter, panko,
vegetables, mayonnaise*
40 Zł

Marynowane ryby smażone na maśle
czosnkowym, warzywa, majonez
*Marinated fish fried in garlic butter,
vegetables, mayonnaise, lettuce*
40 Zł

Okoń lub dorada w tempurze, warzywa,
majonez
*Sea bass or sea bream in tempura batter,
vegetables, mayonnaise*
40 Zł

Sałatka z przegrzebków w tempurze,
majonez, por
Scallop salad in tempura, mayonnaise, leek
46 Zł

Krewetki smażone na maśle czosnkowym,
warzywa, majonez
*Shrimp fried in garlic butter, vegetables,
mayonnaise*
46 Zł

Wołowina smażona na maśle czosnkowym,
warzywa, majonez
*Beef fried in garlic butter, vegetables,
mayonnaise*
46 Zł

Uramaki to maki zawijane odwrotnie. Rolkę zwija się tak, by ryż pozostał na zewnątrz, natomiast składniki w środku. Ryż często obsypuje się prażonym sezamem lub kawiozem.

Uramaki is an 'inside out' roll. The rolls instead of being wrapped in a nori sheet, are inverted: the rice is on the outside while the ingredients stay inside, it is often sprinkled with roasted sesame or caviar.



URAMAKI GOLD

裏巻ゴールド

Uramaki gold to nic innego jak modyfikacja klasycznych uramaków. Różnica polega na tym, że na ryż znajdujący się po zewnętrznej stronie rolki układa się rybę, mięso, warzywo lub owoc.

Gold uramaki is a modification of a classical uramaki. The difference is that the fish, meat, vegetables or fruit are placed on top of the rice.



ZESTAWY PO 6 SZTUK SETS OF 6 PIECES EACH

Łosoś – awokado
Salmon - avocado
34 Zł

Łosoś – łosoś
Salmon - salmon
40 Zł

Tuńczyk – mango
Tuna - mango
40 Zł

Tuńczyk – tuńczyk
Tuna - tuna
46 Zł

Dorada – okoń
Sea bream - sea bass
46 Zł

Krewetka w tempurze – węgorz
Shrimp in tempura batter - eel
46 Zł

Okoń – seriola
Sea bass - Yellowtail
46 Zł

TĘCZA | RAINBOW
3 rodzaje ryby w środku oraz na zewnątrz
3 types of fish inside and outside
46 Zł

Krewetka w tempurze – wołowina
Shrimp in tempura batter - beef
55 Zł

ZESTAWY PO 6 SZTUK
SETS OF 6 PIECES EACH

Warzywa, czapeczki tatar z łosia
Vegetables with salmon tartare on top
46 zł

Trzy rodzaje ryby, awokado, warzywa, serek
Three types of fish, avocado, vegetables, cream cheese
46 zł

Tuńczyk, warzywa, pestki dyni, serek
Tuna, vegetables, pumpkin seeds, cream cheese
46 Zł

WITRAŻ | STAINED GLASS
Trzy rodzaje ryby, omlet, warzywa, serek
Three types of fish, omelette, vegetables, cream cheese
46 Zł

Krewetka w tempurze, łosoś opalany, warzywa, majonez
Shrimp fried in tempura batter, fired salmon, vegetables, mayonnaise
55 Zł

Krewetka w tempurze, łosoś, sałatka z surimi, omlet, warzywa, majonez
Shrimp in tempura batter, salmon, surimi salad omelette, vegetables, mayonnaise
65 Zł

SASHIMI MAKI

刺身卷

Sashimi maki to kreacja powstała w okresie ostatnich kilku lat poza Japonią. Jest to połączenie sushi z sashimi. Patrząc na wygląd i zasadę przygotowania sashimi maków zdecydowanie bliżej jej do sushi niż sashimi.

Sashimi maki certainly is a novelty when it comes to sushi. This creation was formed outside of Japan and is a combination of sushi with sashimi.



TATARY



Maki z tatarem z łososia 3 szt.
Maki with salmon tartare 3 pcs.
34 Zł



Maki z tatarem z tuńczyka 3 szt.
Maki with tuna tartare 3 pcs.
40 Zł



Tatar z łososia porcja 160 g
Salmon tartare portion 160 g
45 Zł

TARTARS



Maki z tatarem z łososia
w tempurze 3 szt.
*Maki with salmon tartare
fried in tempura batter 3 pcs.*
40 Zł



Maki z tatarem z tuńczyka
w tempurze 3 szt.
*Maki with tuna tartare
fried in tempura batter 3 pcs.*
46 Zł



Tatar z tuńczyka porcja 160g
Tuna tartare portion 160g
65 Zł

ZESTAWY PO 8 SZTUK
SETS OF 8 PIECES EACH

Krewetka w tempurze, tuńczyk, ogórek, por, majonez, trufle
Shrimp fried in tempura batter, tuna, cucumber, leek, mayonnaise, truffles
65 Zł

Łosoś, tuńczyk, krewetka, ogórek, takuan, por, majonez, dymka
Salmon, tuna, prawn, cucumber, takuan, leek, mayonnaise, spring onion
65 Zł

Dorada w tempurze, wołowina, majonez, ogórek, por
Sea bream fried in tempura batter, beef, mayonnaise, cucumber, leek
65 Zł

Krab w tempurze, opalany łosoś, ogórek, por, majonez, sos chilli, czosnek, imbir, dymka
Crab fried in tempura batter, fried salmon, cucumber, leek, mayonnaise, chilli sauce, garlic, ginger, spring onion
65 Zł

Okoń w tempurze, dorada, mango, ogórek, majonez, por, chilli
Sea bass fried in tempura batter, sea bream, mango, cucumber, mayonnaise, leek, chilli
65 Zł

Chrupiący ryż, tatar z łososia, tuńczyk, jalapeno, majonez, dymka, zuke
Crispy rice, salmon tartare, tuna, jalapeno, mayonnaise, spring onion, zuke
65 Zł



SASHIMI

刺身

Sashimi to japoński sposób serwowania surowego mięsa, ryb i owoców morza. Najczęściej składniki są krojone w kostkę lub płatki i podawane z warzywami.

Zapytaj obsługę o ryby jakie tego dnia serwujemy.

Sashimi is a Japanese way of serving raw meat, fish and seafood. The ingredients are usually diced or flaked and served with vegetables.

Ask our service about the fish we serve today.

MAŁE SASHIMI | SMALL SASHIMI

40 ZŁ

1 rodzaj ryby po 5 kawałków
1 type of fish 5 pieces each

ŚREDNIE SASHIMI | MEDIUM SASHIMI

90 ZŁ

3 rodzaje ryby po 5 kawałków
3 type of fish 5 pieces each

DUŻE SASHIMI | BIG SASHIMI

140 ZŁ

5 rodzajów ryby po 5 kawałków
5 type of fish 5 pieces each





SASHIMI

刺身

Tuńczyk, sos ponzu, dymka, wasabi, galaretka tosazu
Tuna, ponzu sauce, spring onions, wasabi, tosazu jelly
46 Zł



Opalany łosoś, sos pepperoni, kiełki, sezam
Fired salmon, pepperoni sauce, sprouts, sesame
44 Zł

ZESTAWY SUSHI

SUSHI SETS

ZESTAW OMAKASE | OMAKASE SET

90 Zł

Nigiri set rekomendowany przez kucharza 6 szt.

Nigiri set recommended by the chef 6 pcs.

ZESTAW OMAKASE Z DODATKAMI

OMAKASE SET WITH SIDE DISHES

140 Zł

Zestaw nr 1 | *Set no. 1*

Gome wakame

Warzywa w tempurze | *Vegetables in tempura batter*

Majonez | *Mayonnaise*

Tacos z tatarem z łososia x 2 | *Salmon tartar taco x 2*





ZESTAWY SUSHI

SUSHI SETS

ZESTAW SPICY | SPICY SET

100 Zł

Futomaki z okoniem morskim w tempurze

i sosem z trzech papryk 6 szt.

Futomaki z tuńczykiem i jalapeno w tempurze 6 szt.

Futomaki z tatarem z łososia, chilli i awokado 6 szt.

Futomaki with sea bass in tempura batter

and three peppers sauce 6 pcs.

Futomaki with tuna and jalapeno in tempura 6 pcs.

Futomaki with salmon tartare, chilli and avocado 6 pcs.

ZESTAW SPICY Z DODATKAMI

SPICY SET WITH SIDE DISHES

170 Zł

Zestaw nr 2 | Set no. 2

Jalapeno w tempurze | *Jalapeno in tempura batter*

Sałatka kimchi | *Kimchi salad*

Pikantna zupa miso x 2 | *Spicy miso soup x 2*

Grillowane awokado | *Grilled avocado*

ZESTAWY SUSHI

SUSHI SETS

ZESTAW FIT | FIT SET

120 Zł

Sashimi maki z tuńczykiem, warzywami i pestkami dyni 6 szt.

Sashimi maki „witraż” – 3 rodzaje ryby w omlecie z warzywami 6 szt.

Sashimi maki z warzywami i górką tatara z łososia 6 szt.

Sashimi maki with tuna, vegetables and pumpkin seeds 6 pcs.

Sashimi maki 'stained glass' – 3 types of fish wrapped in omelette with vegetables 6 pcs.

Sashimi maki with vegetables and salmon tartare 6 pcs.

ZESTAW FIT Z DODATKAMI

FIT SET WITH SIDE DISHES

190 Zł

Zestaw sushi nr 3 | Sushi set no. 3

Edamame

Grillowana kukurydza | Grilled corn

Miseczka warzyw | A bowl of vegetables

Zupa miso x 2 | Miso soup x 2





ZESTAWY SUSHI

SUSHI SETS

ZESTAW HOT | HOT SET

160 Zł

Futomaki z pieczonym łososiem 6 szt.

Futomaki z pieczoną rybą masłaną 6 szt.

Futomaki z pieczonym węgorzem 6 szt.

Futomaki z okoniem morskim w tempurze 6 szt.

Futomaki z rybami marynowanymi smażonymi na maśle czosnkowym 6 szt.

Futomaki with baked salmon 6 pcs

Futomaki with baked butterfish 6 pcs.

Futomaki with roasted eel 6 pcs.

Futomaki with sea bass in tempura batter 6 pcs.

Futomaki with marinated fish fried in garlic butter 6 pcs.

ZESTAW HOT Z DODATKAMI

HOT SET WITH SIDE DISHES

240 Zł

Zestaw sushi nr 4 | *Sushi set no. 4*

Sałatka wakame | *Wakame salad*

Karaage

Miseczka warzyw | *A bowl of vegetables*

Edamame

Grillowana kukurydza | *Grilled corn*

DLA DZIECI

FOR KIDS

Pieczony łosoś 80 g, ryż, ogórek, awokado, słodki sos,
sezam

*Roasted salmon 80g, rice, cucumber, avocado, sweet
sauce, sesame*

36 Zł





DLA DZIECI

FOR KIDS

Kurczak w tempurze 60 g, ryż, grzyby shiitake, mix sałat
w sosie sezamowym, słodki sos, majonez, sezam
*Chicken in tempura batter 60 g, rice, shiitake
mushrooms, mixed salad with sesame sauce,
sweet sauce, mayonnaise, sesame*

36 Zł

Dorada w panko 60 g, ryż, grzyby shiitake, mix sałat
w sosie sezamowym, słodki sos, majonez, sezam
*Sea bream in panko 60 g, rice, shiitake mushrooms,
mixed salad with sesame sauce, sweet sauce,
mayonnaise, sesame*

34 Zł

DLA DZIECI

FOR KIDS

Szaszłyki z kurczaka 90 g, makaron Udon, grillowana
cukinia, gome wakame, słodki sos, śliwkowy sos, sezam
*Chicken skewers 90 g, udon noodles, grilled zucchini,
gome wakame, sweet sauce, plum sauce, sesame*
36 Zł



DESERY

DESSERTS



Sernik mango
Mango cheesecake
24 Zł



Lody figowe
Fig ice cream
60 g
8 Zł



Yuzu
24 Zł



Lody sezamowe
Sesame ice cream
60 g
8 Zł



Matcha creme brulee
24 Zł



Lody zielona herbata
Green tea ice cream
60 g
8 Zł



SAKANA WARSZAWA WILANÓW
ul. Przyczółkowa 221

visavis@sakana.pl
787 919 338

📷 sakana_wilanow
📍 Sakanawilanow



SAKANA WARSZAWA BURAKOWSKA
ul. Burakowska 5/7
22 826 05 05
burakowska@sakana.pl

SAKANA WARSZAWA MOLIERA
ul. Moliera 4/6
moliera@sakana.pl
22 826 59 58

SAKANA KRAKÓW
Al. 3 Maja 9
12 383 34 33
krakow@sakana.pl

SAKANA KATOWICE
ul. Mielęckiego 6
32 204 27 70
katowice@sakana.pl