



MENU



Uprzejmie informujemy, że zgodnie ze standardem restauracji europejskich, przy obsłudze grup powyżej 6 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 6 persons and beyond.

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



JAPONSKI TAPAS

JAPANESE TAPAS



Edamame z solą morską
Edamame with sea salt
19 Zł



Grillowane edamame
Grilled edamame
19 Zł



Pikantne edamame
Spicy edamame
19 Zł



Kalmary w tempurze 7 szt.
Calamari in tempura batter 7 pcs
65 Zł



Krewetki w tempurze 7 szt.
Shrimps in tempura batter 7 pcs
65 Zł



Warzywa w tempurze
Vegetables fried in tempura batter
40 Zł

JAPOŃSKI TAPAS

JAPANESE TAPAS



Ostryga w sosie ponzu
Oyster in ponzu sauce
19 Zł



Grillowane awokado
Grilled avocado
18 Zł



Jalapeño faszerowane serkiem
philadelphia w tempurze
Cream cheese stuffed jalapeño
fried in tempura batter
16 Zł



Pierozki gyoza z wołowiną
Beef gyoza dumplings
29 Zł



Pierozki gyoza z kurczakiem
Chicken gyoza dumplings
27 Zł



KIMCHI

19 ZŁ

Kapusta pekińska, marchew, rzodkiew,
dymka

*Chinese cabbage, carrot, radish,
spring onion*



WAKAME Z TOFU | OGÓRKIEM | MIX

19 ZŁ

Wakame, ponzu, ogórek, tofu, sezam

Wakame, ponzu, cucumber, tofu, sesame



GOME WAKAME

19 ZŁ

Wakame, sezam, ocet ryżowy, miód,
olej sezamowy

*Wakame, sesame, rice vinegar, honey,
sesame oil*



SAŁATKA Z SURIMI I KREWETEK | SURIMI AND SHRIMP SALAD

49 ZŁ

Surimi, krewetki, por, tobiko, kobe

Surimi, shrimps, leek, tobiko, kobe

SAŁATKI

SALADS

ZUPY

SOUPS



MISO

18 Zł | 300 ml

Miso, wakame, tofu, dymka, sezam

Miso, wakame, tofu, spring onion, sesame



RAMEN

42 Zł | 500 ml

Bulion wieprzowo-wołowy, makaron ramen, boczek, shitake, boczniak, kiełki fasoli mung, pak choy, jajko marynowane, chrust z pora
Pork and beef broth, ramen noodles, bacon, shitake, oyster mushroom, mung bean sprouts, pak choy, marinated egg, dried leek



ARAZIRU

24 Zł | 300 ml

Kawałki ryby, kapusta, marchew, sezam, olej chilli

Pieces of fish, cabbage, carrot, sesame, chilli oil



KIMCHI

27 ZŁ | 300 ml

Kimchi, boczek, grzyby, tofu, cebula, ryż
Kimchi, bacon, mushrooms, tofu, onion, rice



ZUPY

SOUPS

UDON

29 ZŁ | 300 ml

Bulion wołowy, makaron udon, wołowina, jajko,
 pak choy, dymka
*Beef broth, udon noodles, beef, egg,
 pak choy, spring onion*



TOM KHA

29 ZŁ | 300 ml

Krewetki, kalmary, mleko kokosowe,
 kiełki fasoli mung, kolendra
*Shrimps, calamari, coconut milk,
 mung bean sprouts, coriander*



SAKESHIRU

24 ZŁ | 300 ml

Bulion osuimono, łosoś, makaron ryżowy,
 śmietanka, szczypiorek
*Osuimono broth, salmon, rice noodles,
 cream, green onion*

SPECJAŁY

SPECIALS

ŁOSOŚ SAIKYO MISO

Łosoś, białe miso, pomarańcza, zielona cebulka,
sól morską Maldon, sezam, limonka

*Salmon, white miso, orange, spring onion,
Maldon salt, sesame, lime*

45 Zł | 120 g



GRILLOWANA DORADA LUB OKOŃ MORSKI

Dorada lub okoń morski, galaretka yuzu, limonka

Grilled sea bream or sea bass, yuzu jelly, lime

45 Zł | 100 g

**GRILLOWANA OŚMIORNICA**

Ośmiornica, masło ziołowe, grzyby shimeji,
chipsy z boczku, puder z batata

*Grilled octopus, herbal butter, shimeji,
bacon crisps, sweet potato powder*

65 Zł | 130 g

CEVICHE Z DORADY

Dorada, sos mango, dressing limonkowy,
kolendra, ogórek, owoce sezonowe, mizuna

*Sea bream, mango sauce, lime dressing,
coriander, cucumber, seasonal fruits, mizuna*

65 Zł | 115 g



KOLOROWE TALERZYKI COLORFUL PLATES

W naszej restauracji mamy system talerzykowy.
Talerzyki różnią się kolorami, ponieważ identyfikują
ceny znajdujących się na nich kawałków sushi.

*We have colorful plates system in our restaurant.
Each plate have it's own color based on ingredients
inside sushi.*



TALERZYK BIAŁY
WHITE PLATE
16 Zł



TALERZYK ŻÓŁTY
YELLOW PLATE
23 Zł



TALERZYK NIEBIESKI
BLUE PLATE
33 Zł



TALERZYK CZARNY
BLACK PLATE
37 Zł

TALERZYK CZERWONY
RED PLATE
43 Zł



TALERZYK POMARAŃCZOWY
ORANGE PLATE
43 Zł



TALERZYK ZŁOTY
GOLD PLATE
49 Zł



TALERZYK ZIELONY
GREEN PLATE
49 Zł



2 SZTUKI

2 PIECES

Tamago | Omelette

16 Zł

Awokado | Avocado

16 Zł

Ryba maślana | Butter fish

23 Zł

Łosoś | Salmon

23 Zł

Tuńczyk | Tuna

33 Zł

Okoń morski | Sea bass

33 Zł

Dorada | Sea bream

33 Zł

Seriola | Yellowtail

37 Zł

Węgorz | Eel

37 Zł

Krewetka | Shrimp

37 Zł

Małże Świętego Jakuba | Clams of St. James

37 Zł

Marynowana wołowina | Marinated beef

43 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.



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.



6 SZTUK
6 PIECES

Ogórek | Cucumber
16 Zł

Tykwa kanpyo | Kanpyo calabash
16 Zł

Rzodkiew takuan | Takuan pickled radish
16 Zł

Omlet | Omelette
16 Zł

Awokado | Avocado
23 Zł

Paluszek krabowy | Surimi
23 Zł

Łosoś | Salmon
23 Zł

Pieczony łosoś | Baked salmon
23 Zł

Tuńczyk | Tuna
33 Zł

Węgorz | Eel
37 Zł

Krewetka w tempurze
Shrimp fried in tempura batter
37 Zł

6 SZTUK
6 PIECES

Łosoś
Salmon
33 Zł

Pieczony łosoś
Baked salmon
33 Zł

Ryba maślana
Butterfish
33 Zł

Tuńczyk
Tuna
37 Zł

Dorada lub okoń morski
Sea bream or sea bass
37 Zł

Węgorz
Eel
43 Zł

Krewetka w tempurze
Shrimp fried in tempura batter
43 Zł

Kalmar w tempurze
Squid fried in tempura batter
43 Zł

FUTOMAKI I URAMAKI

太卷 裏卷

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.



FUTOMAKI I URAMAKI

太巻 裏巻

Uramaki zawijane są 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.



6 SZTUK

6 PIECES

Pieczona ryba maślana

Baked butterfish

33 Zł

Pieczony okoń lub dorada

Roasted sea bass or sea bream

43 Zł

Ośmiornica smażona na maśle czosnkowym, panko

Fried octopus in garlic butter, panko

49 Zł

Marynowane ryby smażone na maśle czosnkowym

Marinated fish fried in garlic butter

43 Zł

Okoń lub dorada w tempurze

Sea bass or sea bream in tempura batter

43 Zł

Sałatka z przegrzebków w tempurze,

Scallop salad in tempura

49 Zł

Krewetki smażone na maśle czosnkowym

Shrimp fried in garlic butter

49 Zł

Wołowina smażona na maśle czosnkowym

Beef fried in garlic butter

49 Zł

6 SZTUK

6 PIECES

Łosoś – awokado

Salmon - avocado

43 Zł

Łosoś – łosoś

Salmon - salmon

49 Zł

Tuńczyk – mango

Tuna - mango

43 Zł

Tuńczyk – tuńczyk

Tuna - tuna

49 Zł

Dorada – okoń

Sea bream - sea bass

49 Zł

Okoń – seriola

Sea bass - Yellowtail

49 Zł

DRAGON ROLL

Krewetka w tempurze - węgorz

Shrimp in tempura batter - eel

49 Zł

TECZA | RAINBOW

3 rodzaje ryby w środku oraz na zewnątrz

3 types of fish inside and outside

49 Zł

Specjał Sushi Mastera 8 szt.

Sushi Master's Specialty 8 pcs

60 Zł - 150 Zł

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.



SASHIMI MAKI

刺身卷

Sashimi maki to kreacja powstała w okresie ostatnich kilku lat poza Japonią. Są to rolki bez ryżu, zamiast niego używane są ryby lub warzywa.

Sashimi maki certainly is a novelty when it comes to sushi. It's created without rice, usually with fishes or vegetables instead.



6 SZTUK

6 PIECES

Warzywa, górkę tataru z łososia

Vegetables with salmon tartare on top

57 zł

Trzy rodzaje ryby, awokado, warzywa

Three types of fish, avocado, vegetables

49 zł

Tuńczyk, warzywa

Tuna, vegetables

49 Zł

Witraż | Stained glass

Trzy rodzaje ryby, tamago, warzywa

Three types of fish, tamago, vegetables

49 Zł

Krewetka w tempurze, łosoś opalany, warzywa

Shrimp fried in tempura batter, fired salmon, vegetables

57 Zł

Krewetka w tempurze, łosoś, sałatka z surimi, tamago, warzywa

Shrimp in tempura batter, salmon, surimi salad, tamago, vegetables

67 Zł

TATARY

TARTARS



Maki z tatarem z łososia
z górką 3 szt.
*Maki with salmon tartare
with topping 3 pcs*
33 Zł



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



Maki z tatarem z tuńczyka
z górką 3 szt.
*Maki with tuna tartare
with topping 3 pcs*
37 Zł



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



Tatar z łososia 160g
Salmon tartare 160g
55 Zł



Tatar z serioli 160g
Yellowtail tartare 160g
65 Zł



Tatar z tuńczyka 160g
Tuna tartare 160g
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.



DUŻE SASHIMI | BIG SASHIMI

190 ZŁ

5 rodzajów ryby po 5 kawałków

5 type of fish 5 pieces each

ŚREDNIE SASHIMI | MEDIUM SASHIMI

120 ZŁ

3 rodzaje ryby po 5 kawałków

3 type of fish 5 pieces each

MAŁE SASHIMI | SMALL SASHIMI

43 ZŁ

1 rodzaj ryby po 5 kawałków

1 type of fish 5 pieces each

SASHIMI GYUTATAKI

49 ZŁ

5 kawałków marynowanej polędwicy
wołowej

5 pieces of marinated beef tenderloin

SASHIMI

刺身

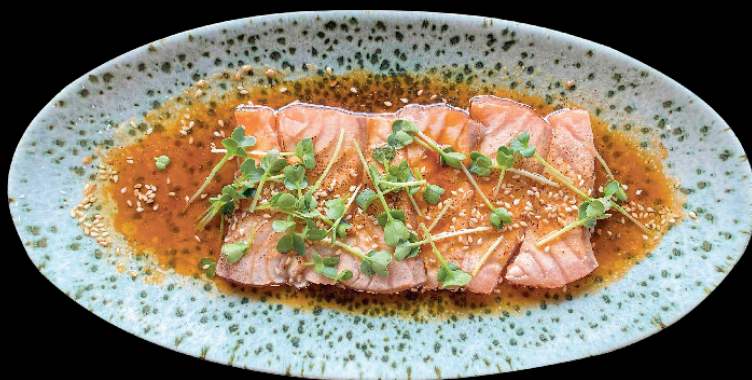


MAGURO TATAKI

Tuńczyk, sos ponzu, dymka, ogórek, wasabi, imbir, czosnek

Tuna, ponzu sauce, spring onions, cucumber, wasabi, ginger, garlic

49 Zł



CARPACCIO Z ŁOSOSIA

Opalany łosoś, sos peperoni, sos zuke, kiełki, sezam
Fired salmon, pepperoni sauce, zuke sauce, sprouts, sesame

49 Zł

DLA DZIECI

FOR KIDS

Paluszki rybne, miseczka ryżu, owoce sezonowe

Fish sticks, rice, seasonal fruits

33 Zł

Grillowany łosoś, miseczka ryżu, owoce sezonowe

Grilled salmon, rice, seasonal fruits

33 Zł

ZESTAW SUSHI DLA DZIECI

6 szt. futomaki pieczony łosoś w płatku sojowym

2 szt. nigiri tamago

KIDS SUSHI SET

6 pcs futomaki grilled salmon in soy sheet

2 pcs nigiri tamago

37 Zł





MATCHA MUS

2 sztuki kremu brûlée o smaku zielonej herbaty matcha,
gałka lodów do wyboru, konfitura malinowa

*2 pieces of matcha green tea creme brûlée, scoop of
ice-cream to choose, raspberry confit*

33 Zł

DESERY

DESSERTS

FONDANT CZEKOLADOWY

Fondant czekoladowy wypełniony białą czekoladą
z dodatkiem matchy, gałka sorbetu mango-marakuja

CHOCOLATE FONDANT

*Chocolate fondant filled with white chocolate
with matcha, a scoop of mango-passion fruit sorbet*

33 Zł | 30 min

PARFAIT Z CHAŁWY

Mrożony deser śmietankowo-chałwowy, owoce sezonowe,
polewa czekoladowa

PARFAIT HALVA

*Frozen cream and halva dessert, seasonal fruits,
chocolate dressing*

33 Zł

LODY

Wanilia, śmietanka, imbir, figa, sezam, zielona herbata
Sorbet mango-marakuja

1 porcja 9 Zł | 3 porcje 23 Zł

ICE-CREAM

*Vanilla, cream, ginger, fig, sesame, green tea
Mango-passion fruit sorbet*

1 scoop 9 Zł | 3 scoops 23 Zł

NAPOJE

DRINKS

NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

	Pepsi 200ml	9 Zł
	Pepsi Max 200ml	9 Zł
	7up 200ml	9 Zł
	Mirinda 200ml	9 Zł
	Schweppes 200ml	9 Zł
	Lipton Tea 200ml	9 Zł
	Sok Toma 200ml	9 Zł
	Woda Gazowana 300ml 700ml Sparkling Water	7 Zł 14 Zł
	Woda Niegazowana 300ml 700ml Still Water	7 Zł 14 Zł
	Aqua Panna 700ml	18 Zł
	San Pellegrino 700ml	18 Zł

Soki świeżo wyciskane 300ml (pomarańczowy, grejpfrutowy, mix) <i>Fresh squeezed juices (orange, grapefruit, mix)</i>	16 Zł
Lemoniada 300ml <i>Lemonade</i>	16 Zł
Aloes 300ml <i>Aloe</i>	15 Zł

NAPOJE CIEPŁE HOT BEVERAGES

Herbata 700ml (zielona, czarna, biała, zielona aromatyzowana: wiśnia, jaśmin, truskawka w szampanie, prażony ryż, żurawina, brzoskwinia, kiwi-papaja) <i>Tea 700ml (green, black, white, green flavored: cherry, jasmine, strawberry in champagne, genmaicha, cranberry, peach, kiwi-papaya)</i>	15 Zł
Espresso	9 Zł
Doppio	13 Zł
Americano	11 Zł
Cappuccino	13 Zł
Latte	16 Zł

WINA
WINES

Choya 150ml | 750ml 16 Zł | 70 Zł

SAKE

Sake Standard na ciepło 150ml 30 Zł
Warm Sake Standard

Sparkling Sake 150ml | 300ml 35 Zł | 55 Zł

WHISKY

Selekcja japońskiej whisky - o aktualną ofertę zapytaj obsługę.
Selection of Japanese whisky - about the current offer ask the staff.

ALKOHOL

ALCOHOL

PIWA
BEERS

Asahi 330ml 16 Zł

Sapporo 330ml 16 Zł

Kirin Ichiban 330ml 16 Zł

Iki 330ml 16 Zł

Iki 0% 330ml 16 Zł

PIWA
BEERS

Piwo z browaru Trzy Korony 330ml - o aktualną ofertę zapytaj obsługę. 16 Zł
Beer from Trzy Korony brewery 330ml - about the current offer ask the staff.

WINA

WINES

WINA BIAŁE
WHITE WINES

ERNSTHOFER
Riesling, Austria, Wachau

125ml 29 Zł
750ml 170 Zł

Ernsthofer to mała, rodzinna winnica, w której uprawiany jest między innymi typowy dla tego miejsca Riesling, który oddaje klimat i głębię wyjątkowego regionu. Wino charakteryzuje się aromatami moreli i brzoskwini. Polecane do potraw na bazie drobiu, ryb, owoców morza oraz warzyw.

Ernesthofer is a small family-owned vineyard. It is famous for its Riesling, indicative of the unique terroir. Notes of peach and apricot. Pairs well with poultry, fish, seafood and vegetables.

FIGARO
Grüner Veltliner, Austria, Burgenland

125ml 28 Zł
750ml 160 Zł

Wino pełne owocowo-kwiatowego aromatu z dodatkiem jabłek, gruszek i czarnego bzu z nutami wanilii, ziół i pieprzu. Świeże, zbalansowane, o kremowej konsystencji z wyczuwalnymi dojrzałymi owocami i delikatną pikantnością. Polecane do owoców morza oraz dań azjatyckich.

This wine has a very fruity and floral aroma. In it's flavour profile you can taste notes of apples, pears, black elderflower, vanilla, herbs and black pepper. It is fresh, with a silky texture. The ripe fruit sweetness is perfectly balanced with the pepper spice. Pairs well with seafood and Asian dishes.

KAPONGA
Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia,
Marlborough

125ml 25 Zł
750ml 140 Zł

Dobrze zrównoważone, eleganckie wino o umiarkowanej kwasowości. Charakteryzuje się bukietem łączącym ziołowe aromaty i akcenty polnych kwiatów z mineralnością. W ustach świeże, z wyczuwalną porzeczką i agrestem. Polecane do sałatek oraz potraw z ryb i owoców morza.

A well-balanced, elegant wine with moderate acidity. It is characterized by a connecting bouquet herbal aromas and accents of wild flowers with minerality. Fresh in the mouth, with noticeable currants and gooseberries. Recommended for salads, fish and seafood dishes.

WINA

WINES

WINA BIAŁE
WHITE WINESPINOT GRIGIO DELLE VENEZIE
BIOLOGICO125ml 20 Zł
750ml 115 Zł

Pinot Grigio, Włochy, Wenecja

Wino charakteryzuje świeża owocowość. W zapachu obecne są aromaty owoców cytrusowych, z wyczuwalnymi nutami chleba oraz suszonych owoców. To Pinot Grigio jest bardzo dobrze zbalansowane, ze świeżą kwasowością. Polecane do białego mięsa i ryb słodkowodnych.

This wine has fruity freshness with citrus aromas followed by brioche and dried fruits notes. This Pinot Grigio is well-balanced and has fresh acidity. Recommended for white meat and fish.

ESTACIONES

Verdejo, Hiszpania, Kastylia

125ml 18 Zł
750ml 90 Zł

Niezwykłe aromatyczne wino, w którym dominują dojrzałe soczyste owoce, białe kwiaty, zioła i anyż. Wino jest świeże, gładkie i lekko słodkie na początku, z długim, miękkim wykończeniem. Polecane do tłustych ryb, drobiu, pieczonych białych mięs.

Extremly aromatic wine, dominated by ripe fruit, white flowers, herbs and anise. This wine is really fresh, smooth and light at first and has long soft ending. Pairs with oily fish, poultry and white beaked meats.

WINA CZERWONE
RED WINESSUSUMANIELLO SALENTO
Susumaniello, Włochy, Apulia125ml 19 Zł
750ml 110 Zł

Wino ma ciemnoczerwony kolor z fioletowymi refleksami oraz intensywnie aromatyczny bukiet pełen czerwonych owoców z przewagą śliwek. Na podniebieniu mocne w smaku, z bardzo dobrą trwałością. Polecane do makaronów z sosem mięsnym, mięsa z grilla.

Wine with deep red coulor with purple reflects - on the nose gives characteristic aromas of red fruits, particularly of plums, you can also perceive herbaceous notes with a final hint of spice. Pairs with meat sauce pasta and meat from BBQ.

PROSECCO

CHAMPAGNE

BACIO DELLA LUNA
Glera, Włochy, Wenecja

125ml 24 Zł
750ml 120 Zł

To delikatne wino z kwiatowym aromatem oraz eleganckim i świeżym owocowym bukietem o subtelnej nucie gruszek i brzoskwini. Polecane do przystawek z warzyw, skorupiaków, owoców morza.

This wine has a delicate bouquet of acacia and wisteria flowers, combined with a soft fragrance of fresh fruits such as pear and peach. Pairs with vegetables starters, shellfish and seafood.

MOËT&CHANDON BRUT IMPÉRIAL 750ml 300 Zł
Pinot noir/pinot meunier/chardonnay, Francja, Champagne

Szampan o nutach zapachowych zielonych jabłek oraz cytrusów z wyczuwalnymi akcentami mineralnymi oraz białymi kwiatami. Bogaty w smaku, idealnie łączący się z bąbelkami. Polecany do ostryg, przegrzebków, sushi, białych ryb i białego mięsa.

This champagne offers vibrant notes of green apple and citrus fruits on the nose accompanied by mineral nuances, hints of white flowers. On the palate it is generous and subtle, accompanied by a well integrated bubble. Recommended for oysters, scallops, sushi, white fish and white meat.

BACIO DELLA LUNA ROSE BRUT 125ml 24 Zł
Glera/Pinot nero, Włochy, Wenecja 750ml 120 Zł

Wino z aromatem truskawek i gruszek, z nutami cytrusów i czerwonych owoców, i wyraźną kwasowością w smaku. Przyjemne, ciągłe perlage. Polecane do dań z owocami morza.

Wine is strawberry and pear on the nose, and has citrus and redfruits flavour with noticeable acidity. Nice and easy perlage. Recommended for seafood dishes.

MOËT&CHANDON ROSE IMPÉRIAL 750ml 380 Zł
Pinot noir/pinot meunier/chardonnay, Francja, Champagne

Szampan charakteryzuje urzekający bukiet aromatów dzikiej truskawki, maliny i wiśni z delikatną nutą pieprzu. Wyrazisty smak porzeczek, jagody i maliny przeplata się z soczystością dojrzałej brzoskwini oraz świeżością mięty. Idealny do wszystkich dań lub jako deser.

Champagne that offers deep aromas of wild strawberries, raspberries and cherries with light touch of pepper. On the palate it is intense with juicy and persistent touches of peaches and berries and a subtle menthol note. Pairs with any dish or recommended as a dessert.

DOM PERIGNON VINTAGE BLANC 2009 750ml 1090 Zł
Pinot noir/chardonnay, Francja, Champagne

W zapachu szampan zachwyca nutami gujawy, grejpfruta i owoców pestkowych. Białe brzoskwinie i nektarynki łączą się z cytrusową świeżością. Na podniebieniu Vintage 2009 jest pełen ciepła i kremowy. Początkowo owocowy, nabiera pełni i cięższych nut smakowych. Smak jest intensywny, doskonały, z lekką kwasowością.

In the nose this champagne convinces with notes of guava, spicy green grapefruit zests and stone fruits. White peaches and nectarines blend gently with citrus fruits. On the palate, ripe grapes with an inimitable richness and sensuality emerge. The long finish is silky, juicy and salty at the same time.

WHISKY | BOURBON | WHISKEY | COGNAC

PAUL JOHN BRILLIANCE 40ml 45 Zł
Single Malt, Indie

Najdelikatniejsza, nietorfowa whisky single malt z całej linii Paul John. Wyprodukowana z jęczmienia i dojrzewająca w beczkach po bourbonie. W nosie aromat brązowego cukru, słoju jęczmiennego z odrobiną cynamonu, miodu i nutą przypraw. W ustach gładka i kremowa jest idealnym połączeniem słodczy i pikantności. Finisz jest gładki, długi, intensywnie waniliowy.

Most delicate, non-peat single malt whisky from Paul John line. Was manufactured from barley and matured in ex bourbon casks. In nose gives impression is of sweetness, cinnamon, burnt sugar and spices. A little spicy tingle pops up in the form with earthy note. Has long finish with intense vanilla.

Whisky Miesiąca - o aktualną ofertę zapytaj obsługę.
Whisky of the month - ask the staff about the current offer.

LAGAVULIN 16 YO 40ml 45 Zł
Single Malt, Szkocja, Islay

Whisky o mahoniowym kolorze, z żółtymi refleksami oraz mocnym smaku drewna i torfu. Ma niezwykle bogactwo aromatów - morskie powietrze oraz wodorosty splatają się z torfowym dymem, ze śladami sherry, wrzosu, a nawet tostowanego pieczywa. Zaczynamy od wytrawnych, torfowych i morskich aromatów, jednak wkrótce doznajemy gorczy pomarańczy.

Deep mahogany colour with yellow trims. Marine and smoky flavours that evoke great sensations. Long finish with hints of spices and smoked peat. Concentrated aromas including the intense aroma of peat, accompanied by notes of bitter orange, salt water and seaweeds.

Jack Daniel's 40ml 18 Zł

Ballantines 40ml 15 Zł

Hennessy V.S. 40ml 21 Zł

ALKOHOL

ALCOHOL

WÓDKA

Belvedere 40ml | 700ml 18 Zł | 290 Zł

Baczewski 40ml | 700ml 15 Zł | 250 Zł

Wasabi Farm Vodka 40 ml 19 Zł

APERITIF | DIGESTIF

Aperol 40ml 14 Zł
Jagermeister 40ml 16 Zł

DRINKI

Akai 120ml
Jack Daniel's, poziomka, biało, cytryna 26 Zł
Jack Daniel's, strawberry, egg white, lemon

Orenji 120ml
Aperol, yerbata, prosecco, pomarańcza 26 Zł
Aperol, yerbata, prosecco, orange

Midori 120ml
Midori, ananas, limonka 26 Zł
Midori, pineapple, lime

Wasabi Sour 140ml
Wasabi Farm Vodka, matcha, yuzu, ananas, jabłko, 29 Zł
biało, cytryna
Wasabi Farm Vodka, matcha, yuzu, pineapple, apple, egg white, lemon



SAKANA KATOWICE

ul. Mielęckiego 6

32 204 27 70

katowice@sakana.pl

 sakanakatowice

 sakanakatowice



SAKANA WARSZAWA BURAKOWSKA

ul. Burakowska 5/7

22 826 05 05

burakowska@sakana.pl

SAKANA WARSZAWA MOLIERA

ul. Moliera 4/6

22 826 59 58

moliera@sakana.pl

SAKANA WARSZAWA WILANÓW

ul. Przyczółkowa 221

787 919 338

visavis@sakana.pl

SAKANA KRAKÓW

Al. 3 Maja 9

12 383 34 33

krakow@sakana.pl