



MENU



JAPOŃSKI TAPAS

JAPANESE TAPAS



Edamame z solą morską
Edamame with sea salt
21 Zł



Pikantne edamame
Spicy edamame
21 Zł



Tacos z pikantnymi krewetkami
Spicy shrimp taco
26 Zł



Tacos z ośmiornicą
Octopus taco
29 Zł



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

JAPOŃSKI TAPAS

JAPANESE TAPAS



Krewetki z warzywami w tempurze
*Shrimps with vegetables all fried
in tempura batter*
67 Zł



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



Kalmary z warzywami w tempurze
*Calamari with vegetables all fried
in tempura batter*
67 Zł



Warzywa w tempurze
Vegetables fried in tempura batter
43 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.



HOSO CHIRASHI

73 ZŁ

2 rodzaje ryby po 3 kawałki, warzywa, ryż
2 types of fish 3 pieces each, vegetables, rice

FUTO CHIRASHI

100 ZŁ

3 rodzaje ryby po 3 kawałki, warzywa, ryż
3 types of fish 3 pieces each, vegetables, rice

SAKE CHIRASHI

83 ZŁ

Tatar łosoś, warzywa, ryż
Salmon tartare, vegetables, rice

MAGURO CHIRASHI

87 ZŁ

Tatar z tuńczyka, warzywa, ryż
Tuna tartare, vegetables, rice

TOFU CHIRASHI

63 ZŁ

Smażone tofu, warzywa, ryż
Fried tofu, vegetables, rice

SAŁATKI

SALADS



KIMCHI

21 Zł

Kapusta pekińska, marchew, rzodkiew,
dymka

*Chinese cabbage, carrot, radish,
spring onion*



GOME WAKAME

21 Zł

Wakame, sezam, ocet ryżowy, miód,
olej sezamowy

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



MISECZKA WARZYW | A BOWL OF VEGETABLES

19 Zł

Mix świeżych i marynowanych warzyw

Mixed vegetables (fresh and pickled)



SAŁATKA ZE SMAŻONYM TOFU FRIED TOFU SALAD

38 Zł

Smażone tofu, mix sałat, sos sezamowy

Fried tofu, salad mix, sesame sauce



WAKAME

21 Zł

Wakame, ponzu, ogórek, sezam

Wakame, ponzu, cucumber, sesame



SAŁATKA Z KREWETEK | SHRIMP SALAD

51 Zł

Krewetki, awokado, por, sezam,

sos sojowy, majonez

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

ZUPY

SOUPS



ZUPA MISO | MISO SOUP

21 ZŁ

Miso, wakame, tofu, dymka, sezam

Miso, wakame, tofu, spring onion, sesame



PIKANTNA ZUPA MISO | SPICY MISO SOUP

21 ZŁ

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

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



JAPOŃSKI BULION RYBNY

JAPANESE FISH BROTH

27 ZŁ

Łosoś, kapusta, marchew, sezam

Salmon, cabbage, carrot, sesame



UDON SAKANA

35 ZŁ

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

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



KIMCHI

31 ZŁ

Kimchi, boczec, grzyby, tofu, cebula, ryż

Kimchi, bacon, mushrooms, tofu, onion, rice



TOM KHA

33 ZŁ

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

Łosoś teriyaki, ryż, słodki sos, sezam,
warzywa smażone na maśle czosnkowym
*Teriyaki salmon, rice, sweet souce, sesame,
vegetables fried in garlic butter*

180 g

69 Zł



SPECJAŁY

SPECIALS

Dorada pieczona w glazurze miso, ryż, warzywa
Baked sea bream in miso glaze, rice, vegetables

180 g

75 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
18 Zł

Dorada | Sea bream
39 Zł

Awokado | Avocado
18 Zł

Seriola | Yellowtail
47 Zł

Ryba maślana | Butter fish
25 Zł

Okoń morski | Sea bass
39 Zł

Łosoś | Salmon
25 Zł

Krewetka | Shrimp
39 Zł

Tuńczyk | Tuna
36 Zł

Marynowana wołowina | Marinated beef
47 Zł

Węgorz | Eel
39 Zł

ZESTAWY PO 8 SZTUK
SETS OF 8 PIECES EACH

Ogórek | *Cucumber*
18 Zł

Tykwa kanpyo | *Kanpyo calabash*
18 Zł

Rzodkiew takuan | *Takuan pickled radish*
18 Zł

Omlet | *Omelette*
18 Zł

Awokado | *Avocado*
25 Zł

Paluszek krabowy | *Surimi*
25 Zł

Łosoś | *Salmon*
25 Zł

Pieczony łosoś | *Baked salmon*
25 Zł

Tuńczyk | *Tuna*
36 Zł

Krewetka w tempurze
Shrimp fried in tempura batter
39 Zł

Węgorz | *Eel*
39 Zł

HOSOMAKI

細卷

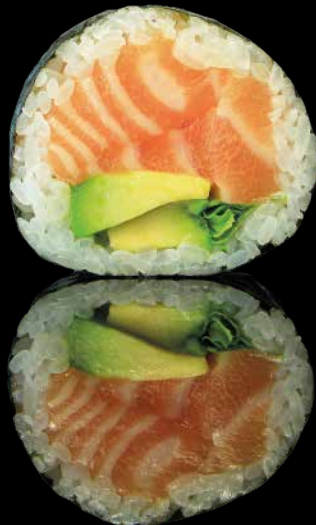
Hosoi po Japońsku oznacza „cienki”, ma to swoje odzwierciedlenie w wyglądzie rolki. Maki są wypełniane jednym składnikiem, może to być warzywo, ryba lub owoce morza. Najpopularniejszym zestawieniem jest rolka z ogórkiem albo tuńczykiem. Hosomaki to rodzaj maków najczęściej wybieranych przez Japończyków.

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
36 Zł

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

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

Tuńczyk, warzywa, majonez
Tuna, vegetables, mayonnaise
39 Zł

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

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

Krewetka lub kalmar w tempurze, warzywa, majonez
Shrimp or squid fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise
47 Zł

Seriola, warzywa, majonez
Yellowtail, vegetables, mayonnaise
51 Zł

Pieczony okoń lub dorada, warzywa, serek, słodki sos, sezam

Roasted sea bass or sea bream, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame

47 Zł

Baby ośmiorniczki/Macka ośmiornicy
smażona na maśle czosnkowym,
panko, warzywa, majonez

*Baby octopus/Octopus fried in garlic butter,
panko, vegetables, mayonnaise*

51/69 Zł

Marynowane ryby smażone na maśle
czosnkowym, warzywa, majonez

*Marinated fish fried in garlic butter,
vegetables, mayonnaise, lettuce*

47 Zł

Wołowina smażona na maśle czosnkowym,
warzywa, majonez

*Beef fried in garlic butter, vegetables,
mayonnaise*

51 Zł

Okoń lub dorada w tempurze, warzywa,
majonez

*Sea bass or sea bream in tempura batter,
vegetables, mayonnaise*

47 Zł

Krewetki smażone na maśle czosnkowym,
warzywa, majonez

*Shrimp fried in garlic butter, vegetables,
mayonnaise*

51 Zł

Przeźrębki smażone na maśle czosnkowym,
panko, warzywa, majonez

Scallop fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise

51 Zł

Pieczona ryba maślana, warzywa, serek,
słodki sos, sezam

*Baked butterfish, vegetables, cream cheese,
sweet souce, sesame*

36 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, warzywa, serek - avokado
Salmon, vegetables,
cream cheese - avocado
47 Zł

Łosoś, warzywa, serek - łosoś
Salmon, vegetables,
cream cheese - salmon
51 Zł

Tuńczyk, warzywa, serek - mango
Tuna, vegetables,
cream cheese - mango
47 Zł

Tuńczyk, warzywa, majonez - tuńczyk
Tuna, vegetables mayonnaise - tuna
51 Zł

TĘCZA | RAINBOW

Trzy rodzaje ryb w środku oraz na zewnątrz,
warzywa, serek

*Three types of fish inside and outside,
vegetables, cream cheese*
51 Zł

Krewetka w tempurze, warzywa, sos chili,
majonez - węgorz, słodki sos, sezam
Shrimp in tempura batter, vegetables, chilli sauce,
mayonnaise - eel, sweet sauce, sesame
59 Zł

Okoń, warzywa, serek - Seriola
Sea bass, vegetables, ceam cheese - Yellowtail
59 Zł

Krewetka w tempurze, warzywa,
majonez - wołowina
Shrimp in tempura batter, vegetables,
mayonnaise - beef
59 Zł

ZESTAWY PO 6 SZTUK
SETS OF 6 PIECES EACH

Trzy rodzaje ryb, warzywa
Three types of fish, vegetables
51 Zł

Krewetka w tempurze, łosoś, warzywa
Shrimp fried in tempura batter, salmon, vegetables
51 Zł

Trzy rodzaje ryb, omlet, warzywa
Three types of fish, omelette, vegetables
51 Zł

Tatar z tuńczyka, warzywa w tempurze
Tuna tartare, vegetables fried in tempura batter
69 Zł

Warzywa, czapeczki tataru z łososia
Vegetables with salmon tartare on top
69 Zł

Krewetka w tempurze, łosoś, sałatka z surimi, omlet, warzywa, majonez (10 sztuk)
Shrimp in tempura batter, salmon, surimi salad omelette, vegetables, mayonnaise (10 pieces)
69 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

TARTARS



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



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



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



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



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



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

ZESTAWY PO 8 SZTUK
SETS OF 8 PIECES EACH

Krewetka w tempurze, tuńczyk, warzywa, majonez, trufle
Shrimp fried in tempura batter, tuna, vegetables, mayonnaise, truffles
69 Zł

Łosoś, tuńczyk tataki, warzywa, majonez, kizami wasabi
Salmon, tuna tataki, vegetables, mayonnaise, kizami wasabi
69 Zł

Dorada w tempurze, wołowina, warzywa, majonez
Sea bream fried in tempura batter, beef, vegetables, mayonnaise
69 Zł

Krab w tempurze, opalany łosoś, warzywa, majonez, sos chilli, czosnek, imbir
Crab fried in tempura batter, fried salmon, vegetables, mayonnaise, chili sauce, garlic, ginger
69 Zł

Okoń w tempurze, dorada, mango, warzywa, majonez
Sea bass fried in tempura batter, sea bream, mango, vegetables, mayonnaise
69 Zł

Łosoś, łosoś Gravlax, warzywa, serek, skórka z limonki
Salmon, Gravlax salmon, vegetables, cream cheese, lemon peel
69 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 jakie ryby serwujemy w dniu dzisiejszym

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 51 ZŁ

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

ŚREDNIE SASHIMI | MEDIUM SASHIMI 142 ZŁ

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

DUŻE SASHIMI | BIG SASHIMI 210 ZŁ

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

Tuńczyk, sos ponzu, dymka, wasabi, galaretka tosazu
Tuna, ponzu sauce, spring onions, wasabi, tosazu jelly
57 ZŁ



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



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

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

39 Zł



DLA DZIECI

FOR KIDS

Dorada w panko 60g, ryż, słodki sos, majonez

Sea bream in panko 60g, rice, sweet souce, mayonnaise
45 Zł



DESERY

DESSERTS



Zapytaj obsługę o deser dnia

Ask the staff for the dessert of the day



Lody figowe

Fig ice cream

60 g

11 Zł



Lody sezamowe

Sesame ice cream

60 g

11 Zł



Lody zielona herbata

Green tea ice cream

60 g

11 Zł

W naszej restauracji funkcjonuje 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.*

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



TALERZYK BIAŁY
WHITE PLATE
18 Zł



TALERZYK CZARNY
BLACK PLATE
39 Zł



TALERZYK ŻÓŁTY
YELLOW PLATE
25 Zł



TALERZYK CZERWONY
RED PLATE
47 Zł



TALERZYK ZIELONY
GREEN PLATE
29 Zł



TALERZYK ZŁOTY
GOLD PLATE
51 Zł



TALERZYK NIEBIESKI
BLUE PLATE
36 Zł



TALERZYK S1 ZIELONY
SPECIAL 1 PLATE
59 Zł



TALERZYK S2 FIOLETOWY
SPECIAL 2 PLATE
69 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	8 Zł
 Woda niegazowana 300ml	8 Zł

Soki wyciskane 300ml (pomarańczowy, grejpfrutowy, mix)	16 Zł
Lemoniada 300ml	16 Zł
Herbata Yoko	16 Zł
Aloes 300ml	15 Zł
Kombucha 330ml	17 Zł

NAPOJE CIEPŁE
HOT BEVERAGES

Herbata zielona (sencha, jaśminowa, wiśniowa, ryżowa, różana, pomarańczowa, trawa cytrynowa, tequila sunrise, biała)	16 Zł
Espresso	9 Zł
Podwójne espresso	13 Zł
Americano	11 Zł
Cappuccino	13 Zł
Latte	16 Zł

PIWA
BEERS

Asahi 330ml	17 Zł
Kirin 330ml	17 Zł
Sapporo 330ml	17 Zł
Żywiec 330ml	13 Zł
Żywiec bezalkoholowy 330ml	9 Zł

SZAMPAN
CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Imperial 750ml	250 Zł
Moët & Chandon Rose Imperial 750ml	315 Zł
Moët & Chandon Ice Imperial 750ml	360 Zł
Veuve Clicquot Brut 750ml	280 Zł

ALKOHOL

ALCOHOL

ALKOHOLE MOCNE
ALCOHOLIC DRINKS

	40ML	BUTELKA
Nika From The Barrel	39 Zł	450 Zł
Jack Daniel's	15 Zł	210 Zł
Belveder 330ml	17 Zł	340 Zł

SAKE

	100ML	300ML
Sake Kinro	20 Zł	50 Zł
Honjozo Okharaakuchi	25 Zł	70 Zł
Junmai Ginjo	35 Zł	95 Zł

CHOYA

Choya Silver 150ml	19 Zł
Choya Silver 500ml	60 Zł



SAKANA GDAŃSK MONTOWNIA

ul. Lisia Grobla 7

534 338 500

montownia@sakana.pl

📷 sakana_montownia_gdansk



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

SAKANA KATOWICE MIEŁĘCKIEGO 6

ul. Mielęckiego 6

32 204 27 70

magda.bugla@sakana.pl

SAKANA KATOWICE GAWRONÓW

ul. Gawronów 6/4

536 304 791

kontakt@sushi-katowice.pl

sakanasushiesticks@sakana.pl

SAKANA BROWARY WARSZAWSKIE

ul. Grzybowska 56

sakanabrowary@sakana.pl

786 914 799