



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.

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



JAPOŃSKI TAPAS

JAPANESE TAPAS



Grillowane edamame
Grilled edamame
21 Zł



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



Grillowana kukurydza
Grilled corn
19 Zł



Grillowane awokado
Grilled avocado
19 Zł



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



Pierozki gyoza z wołowiną
Beef gyoza dumplings
32 Zł



Pierozki gyoza z kurczakiem
Chicken gyoza dumplings
29 Zł

JAPOŃSKI TAPAS

JAPANESE TAPAS



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



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



KARAAGE

Smażone na chrupko baby kalmari
z mizuną i chilli
*Crispy fried baby calamari with
mizuna and chillies*
49 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, edamame, ogórek, awokado, kiełki, ryż
2 types of fish 3 pieces each, edamame, cucumber, avocado, sprouts, rice

FUTO CHIRASHI

100 Zł

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

SAKE CHIRASHI

83 Zł

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

MAGURO CHIRASHI

87 Zł

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

TOFU CHIRASHI

63 Zł

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



Bakłażan, sól
Eggplant, salt
15 Zł

Cukinia, sól
Zucchini, salt
15 Zł

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

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

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

Krewetka, sos słodkie wasabi
Shrimp, sweet wasabi sauce
26 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.

Ośmiornica, sos sezamowy
Octopus, sesame sauce
26 Zł

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

Wołowina, sól czosnkowa
Beef, garlic salt
26 Zł

SALATKI

SALADS



KIMCHI

21 ZŁ

Kapusta pekińska, marchew, rzodkiew, dymka

Chinese cabbage, carrot, radish, spring onion



MISECZKA WARZYW | A BOWL OF VEGETABLES

19 ZŁ

Mix świeżych i marynowanych warzyw

Mixed vegetables (fresh and pickled)



WAKAME

21 ZŁ

Wakame, ponzu, ogórek, sezam

Wakame, ponzu, cucumber, sesame



GOME WAKAME

21 ZŁ

Wakame, sezam, ocet ryżowy, miód, olej sezamowy

Wakame, sesame, rice vinegar, honey, sesame oil



SALATKA ZE SMAŻONYM TOFU

FRIED TOFU SALAD

38 ZŁ

Smażone tofu, mix sałat, sos sezamowy

Fried tofu, salad mix, sesame sauce



SALATKA Z GRILLOWANYMI

KREWETKAMI | GRILLED SHRIMP SALAD

51 ZŁ

Grillowane krewetki 5 szt., mix sałat, smażone tofu, sos sezamowy

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

SALATKA 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, boczniak, pak choy, dymka

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



KIMCHI

31 Zł

Kimchi, boczek, grzyby, tofu, cebula, ryż

Kimchi, bacon, mushrooms, onion, rice



TOM KHA

33 Zł

Krewetki, kalmary, mleko kokosowe, kiełki 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

69 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

99 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

99 Zł





SPECJAŁY

SPECIALS

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

120 g

59 Zł

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

120 g

69 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
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, serek
Tuna, vegetables, cream cheese
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 w tempurze, warzywa, majonez
Shrimp fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise
47 Zł

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

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

Ośmiornica smażona na maśle czosnkowym,
panko, warzywa, majonez
*Fried octopus in garlic butter, panko,
vegetables, mayonnaise*
51 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

Salatka z przegrzebków w tempurze,
majonez, por
Scallop salad in tempura, mayonnaise, leek
51 Zł

Krewetki smażone na maśle czosnkowym,
warzywa, majonez
*Shrimp 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

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

FUTOMAKI I URAMAKI

太卷 裏卷

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
47 Zł

Łosoś – łosoś
Salmon - salmon
51 Zł

Tuńczyk – mango
Tuna - mango
47 Zł

Tuńczyk – tuńczyk
Tuna - tuna
51 Zł

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

Krab w tempurze – łosoś
Crab in tempura batter - salmon
59 Zł

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

TĘCZA | RAINBOW

3 rodzaje ryby w środku oraz na zewnątrz
3 types of fish inside and outside
59 Zł

ZESTAWY PO 6 SZTUK
SETS OF 6 PIECES EACH

Tatar z łososia, warzywa
Salmon tartare, vegetables
69 Zł

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

WITRAŻ | STAINED GLASS

Trzy rodzaje ryby, omlet, warzywa, serek
Three types of fish, omelette, vegetables, cream cheese
51 Zł

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

Krewetka w tempurze, łosoś, sałatka z surimi, omlet, warzywa, majonez
Shrimp in tempura batter, salmon, surimi salad omelette, vegetables, mayonnaise
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 tuńczyka 3 szt.
Maki with tuna tartare 3 pcs.
51 Zł



Tatar z łososia porcja 160 g
Salmon tartare portion 160 g
57 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
w tempurze 3 szt.
*Maki with tuna tartare
fried in tempura batter 3 pcs.*
51 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, ogórek, por, majonez, trufle

Shrimp fried in tempura batter, tuna, cucumber, leek, mayonnaise, truffles

69 Zł

Łosoś, tuńczyk, krewetka, ogórek, takuan, por, majonez, dymka

Salmon, tuna, prawn, cucumber, takuan, leek, mayonnaise, spring onion

69 Zł

Dorada w tempurze, wołowina, majonez, ogórek, por

Sea bream fried in tempura batter, beef, mayonnaise, cucumber, leek

69 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

69 Zł

Okoń w tempurze, dorada, mango, ogórek, majonez, por, chilli

Sea bass fried in tempura batter, sea bream, mango, cucumber, mayonnaise, leek, chilli

69 Zł

Chrupiący ryż, tatar z łososia, tuńczyk, jalapeno, majonez, dymka, zuke

Crispy rice, salmon tartare, tuna, jalapeno, mayonnaise, spring onion, zuke

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 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

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, toshu jelly
57 Zł



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



ZESTAWY SUSHI

SUSHI SETS

ZESTAW NIGIRI I NIGIRI SET

119 ZŁ

Nigiri set rekomendowany przez kucharza 6 szt.

Nigiri set recommended by the chef 6 pcs.

ZESTAW NIGIRI Z DODATKIEM

NIGIRI SET I WITH SIDE DISHES

169 ZŁ

Warzywa w tempurze | *Vegetables in tempura batter*

Majonez | *Mayonnaise*

Edamame

Gome





ZESTAWY SUSHI

SUSHI SETS

ZESTAW KARAI | KARAI SET

125 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 KARAI Z DODATKIEM

KARAI SET | WITH SIDE DISHES

199 ZŁ

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*

● ostry zestaw | *spicy set*

ZESTAWY SUSHI

SUSHI SETS

ZESTAW KEISHOKU I KEISHOKU SET 159 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 tata
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 KEISHOKU Z DODATKIEM KEISHOKU SET I WITH SIDE DISHES 239 ZŁ

Miseczka warzyw | *A bowl of vegetables*

Zupa miso x 2 | *Miso soup x 2*

Edamame

Grillowane awokado | *Grilled avocado*





ZESTAWY SUSHI

SUSHI SETS

ZESTAW ATSU | ATSU SET

191 ZŁ

Futomaki z pieczonym łososiem 6 szt.

Futomaki z pieczoną rybą maślaną 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 ATSU Z DODATKIEM ATSU SET | WITH SIDE DISHES

309 ZŁ

Sałatka wakame | *Wakame salad*

Karaage

Miseczka warzyw | *A bowl of vegetables*

Edamame

Grillowane awokado | *Grilled avocado*

DLA DZIECI

FOR KIDS

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

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

39 Zł

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

39 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

45 Zł



DESERY

DESSERTS



Sernik mango
Mango cheesecake
29 Zł



Matcha creme brulee
29 Zł



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



SAKANA BROWARY WARSZAWSKIE - WARSZAWA

ul. Grzybowska 56

sakanabrowary@sakana.pl

786 914 799

📷 sakana_browary_warszawskie

📍 Sakana Sushi Bar Browary Warszawskie



SAKANA WARSZAWA BURAKOWSKA

ul. Burakowska 5/7

22 636 00 55

burakowska@sakana.pl

SAKANA WARSZAWA MOLIERA

ul. Moliera 4/6

moliera@sakana.pl

22 826 59 58

SAKANA WARSZAWA WILANÓW

ul. Przyczółkowa 221

visavis@sakana.pl

787 919 338

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

SAKANA KATOWICE GAWRONÓW

ul. Gawronów 6/4

536 304 791

kontakt@sushi-katowice.pl

sakanasushiandsticks@sakana.pl

SAKANA GDAŃSK MONTOWNIA

ul. Lisia Grobla 7

534 338 500

montownia@sakana.pl

www.sakana.pl