

# SAKANA SUSHI & STICKS

## WILANÓW

Uprzejmie informujemy, że zgodnie ze standardem restauracji europejskich, przy obsłudze stolików powyżej czterech 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 four person and beyond.

Restauracja Sakana to renomowana japońska restauracja, która zyskała uznanie dzięki autentycznym i starannie przygotowanym daniom kuchni japońskiej. Sakana, co po japońsku oznacza "ryba", specjalizuje się w świeżym sushi i sashimi, oferując szeroki wybór ryb i owoców morza najwyższej jakości.

Sakana jest miejscem, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, a jakość i smak potraw stoją na najwyższym poziomie. To idealne miejsce dla miłośników kuchni japońskiej, którzy szukają autentycznych doznań kulinarnych w eleganckim otoczeniu.

Sakana Restaurant is a renowned Japanese restaurant that has gained recognition for its authentic and meticulously prepared Japanese cuisine. Sakana, which means "fish" in Japanese, specializes in fresh sushi and sashimi, offering a wide selection of the highest quality fish and seafood.

Sakana is a place where tradition meets modernity, and the quality and taste of the dishes are at the highest level. It is the perfect place for lovers of Japanese cuisine who are looking for authentic culinary experiences in an elegant setting.



# JAPOŃSKI TAPAS

## JAPANESE TAPAS

|  |    |
|--|----|
| <b>Grillowane edamame</b><br><i>Grilled edamame</i>              | 23 |
| <b>Edamame z solą morską</b><br><i>Edamame with sea salt</i>     | 23 |
| <b>Pikantne edamame</b><br><i>Spicy edamame</i>                  | 23 |
| <b>Tacos z pikantnymi krewetkami</b><br><i>Spicy shrimp taco</i> | 28 |
| <b>Tacos z ośmiornicą</b><br><i>Octopus taco</i>                 | 31 |
| <b>Tacos z tatarem z łososia</b><br><i>Salmon tartare taco</i>   | 30 |
| <b>Tacos z tatarą z tuńczyka</b><br><i>Tuna tartare taco</i>     | 35 |
| <b>Grillowana kukurydza</b><br><i>Grilled corn</i>               | 19 |
| <b>Grillowane awokado</b><br><i>Grilled avocado</i>              | 19 |



# CHIRASHI

Chirashi to dekompozycja sushi, które zostało rozbite w 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 composed into individual elements and arranged in a new form. It is a type of Japanese dish served in a bowl with rice and ingredients placed on it - seafood, vegetables or tofu.

|  |    |
|--|----|
| <b>Jalapeno faszerowane serkiem śmietankowym w tempurze</b><br><i>Jalapeno stuffed with cream cheese fried in tempura batter</i>         | 19 |
| <b>Pierozki gyoza z wołowiną</b><br><i>Beef gyoza dumplings</i>  | 35 |
| <b>Pierozki gyoza z kurczakiem</b><br><i>Chicken gyoza dumplings</i>   | 31 |
| <b>Pierozki z tatarem z łososia w tempurze</b><br><i>Salmon tartare dumplings fried in tempura batter</i>                                | 49 |
| <b>Krewetki z warzywami w tempurze</b><br><i>Shrimps with vegetables all fried in tempura batter</i>                                     | 69 |
| <b>Kalmary z warzywami w tempurze</b><br><i>Calamari with vegetables all fried in tempura batter</i>                                     | 69 |
| <b>Karaage</b><br><i>Smażone na chrupko baby kalmary z mizuną i chilli</i><br><i>Crispy fried baby calamari with mizuna and chillies</i> | 51 |
| <b>Warzywa w tempurze</b><br><i>Vegetables fried in tempura batter</i>   | 45 |
| <b>Tatar z łososia porcja 160g</b><br><i>Salmon tartare portion 160g</i>   | 57 |
| <b>Tatar z tuńczyka porcja 160g</b><br><i>Tuna tartare portion 160g</i>  | 67 |

|  |     |
|--|-----|
| <b>Hoso Chirashi</b><br><i>2 rodzaje ryby po 3 kawałki, edamame, ogórek, awokado, kielki, ryż</i><br><i>2 types of fish 3 pieces each, edamame, cucumber, avocado, sprouts, rice</i> | 75  |
| <b>Futo Chirashi</b><br><i>3 rodzaje ryby po 3 kawałki, edamame, ogórek, awokado, kielki, ryż</i><br><i>3 types of fish 3 pieces each, edamame, cucumber, avocado, sprouts, rice</i> | 105 |
| <b>Sake Chirashi</b><br><i>Tatar z łososia, goma wakame, edamame, ogórek, awokado, ryż</i><br><i>Salmon tartare, goma wakame, edamame, cucumber, avocado, rice</i>                   | 85  |
| <b>Maguro Chirashi</b><br><i>Tatar z tuńczyka, ogórek, jalapeno, takuan, awokado, ryż</i><br><i>Tuna tartare, cucumber, jalapeno, takuan, avocado, rice</i>                          | 90  |
| <b>Tofu Chirashi</b><br><i>Smażone tofu, wakame, edamame, shiitake, takuan, ryż</i><br><i>Fried tofu, wakame, edamame, shiitake, takuan, rice</i>                                    | 65  |



# YAKITORI

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

Yakitori is a Japanese dish with a centuries-old tradition. In it's basic form, it is a skewer of chicken but it can also be prepared from other types of meat or vegetables.

|   |    |
|---|----|
| <b>Bakłażan, sól</b><br><i>Eggplant, salt</i>   | 15 |
| <b>Cukinia, sól</b><br><i>Zucchini, salt</i>  | 15 |
| <b>Kurczak, sos teriyaki, sezam</b><br><i>Chicken, teriyaki sauce, sesame</i>         | 19 |
| <b>Kaczka, sos hoisin, dymka</b><br><i>Duck, hoisin sauce, spring onions</i>          | 23 |
| <b>Łosoś, sos teriyaki, sezam</b><br><i>Salmon, teriyaki sauce, sesame</i>            | 23 |
| <b>Krewetka, sos słodkie wasabi</b><br><i>Shrimp, sweet wasabi sauce</i>              | 29 |
| <b>Ośmiornica, sos sezamowy</b><br><i>Octopus, sesame sauce</i>                       | 28 |
| <b>Małże, boczek, sos słodkie wasabi</b><br><i>Scalops, bacon, sweet wasabi sauce</i> | 29 |
| <b>Wołowina, sól czosnkowa</b><br><i>Beef, garlic salt</i>                            | 29 |

# SALATKI SALADS

|   |    |
|---|----|
| <b>Kimchi</b><br>Kapusta pekińska, marchew, rzodkiew, dymka<br><i>Chinese cabbage, carrot, radish, spring onion</i>   | 25 |
| <b>Miseczka warzyw / A bowl of vegetables</b><br>Mix świeżych i marynowanych warzyw<br><i>Mixed vegetables (fresh and pickled)</i>  | 22 |
| <b>Wakame</b><br>Wakame, ponzu, ogórek, sezam<br><i>Wakame, ponzu, cucumber, sesame</i>   | 25 |
| <b>Goma wakame</b><br>Wakame, ocet ryżowy, miód, olej sezamowy<br><i>Wakame, sesame, rice vinegar, honey, sesame oil</i>  | 25 |
| <b>Sałatka ze smażonym tofu / Fried tofu salad</b><br>Smażone tofu, mix sałat, sos sezamowy<br><i>Fried tofu, salad mix, sesame sauce</i>   | 42 |
| <b>Sałatka z grillowanymi krewetkami / Grilled shrimp salad</b><br>Grillowane krewetki 5 szt., mix sałat, smażone tofu, sos sezamowy<br><i>Grilled shrimps 5 pcs, salad mix, fried tofu, sesame sauce</i> | 53 |
| <b>Sałatka z krewetek / Shrimp salad</b><br>Krewetki, awokado, por, sezam, sos sojowy, majonez<br><i>Shrimps, avocado, leek, sesame, soy sauce, mayonnaise</i>  | 53 |



# ZUPY

## SOUPS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Zupa miso / Miso soup</b>   | <b>23</b> |
| Miso, wakame, tofu, dymka, sezam<br><i>Miso, wakame, tofu, spring onion, sesame</i>  |           |
| <b>Pikantna zupa miso / Spicy miso soup</b>  | <b>23</b> |
| Miso, wakame, tofu, cukinia, taban-jian, dymka<br><i>Miso, wakame, tofu, zucchini, taban-jian, spring onion</i>  |           |
| <b>Japoński bulion rybny / Japanese fish broth</b>   | <b>29</b> |
| Łosoś, kapusta, marchew, sezam<br><i>Salmon, cabbage, carrot, sesame</i>   |           |
| <b>Udon Sakana</b>   | <b>39</b> |
| Bulion wołowy, makaron udon, wołowina, jajko, boczniak, pak choy, dymka<br><i>Beef broth, udon noodles, beef, egg, oyster mushroom, pak choy, spring onion</i> |           |
| <b>Kimchi</b>  | <b>35</b> |
| Kimchi, boczec, grzyby, cebula, ryż<br><i>Kimchi, bacon, mushrooms, onion, rice</i>  |           |
| <b>Tom Kha</b>   | <b>35</b> |
| Krewetki, kalmary, mleko kokosowe, kielki fasoli mung, kolendra<br><i>Shrimps, calamari, coconut milk, mung bean sprouts, coriander</i>                        |           |

# SPECJAŁY

## SPECIALS

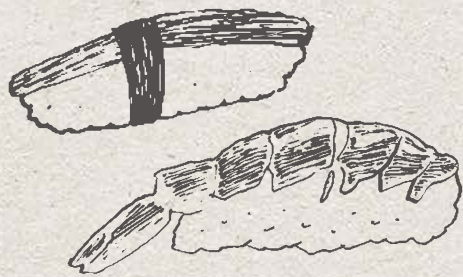
|   |            |
|---|------------|
| <b>Łosoś teriyaki / Teriyaki salmon</b>   | <b>71</b>  |
| ryż, goma wakame, grzyby shiitake, sos słodkie wasabi, słodki sos, sezam<br><i>rice, goma wakame, shiitake, mushrooms, sweet wasabi sauce, sweet sauce, sesame</i><br>180g  |            |
| <b>Grillowana polędwica wołowa / Grilled beef tenderloin</b>  | <b>105</b> |
| ryż, ogórek w sosie chilli, sałatka kimchi, sos majonezowy, sos sriracha<br><i>rice, cucumber in chili sauce, kimchi salad, mayonnaise sauce, sriracha sauce</i><br>180g    |            |
| <b>Grillowana ośmiornica / Grilled octopus</b>  | <b>105</b> |
| ryż, goma wakame, ogórek w sosie chilli, sos słodkie wasabi, sos sezamowy<br><i>rice, goma wakame, cucumber in chilli sauce, sweet wasabi sauce, sesame sauce</i><br>180g   |            |
| <b>Kurczak w panko / Panko crusted chicken</b>  | <b>61</b>  |
| ryż, grzyby shiitake, ogórki w sosie chilli, słodki sos, sos majonezowy<br><i>rice, shiitake mushrooms, cucumber in chilli sauce, sweet sauce, mayonnaise sauce</i><br>120g |            |
| <b>Dorada w panko / Panko crusted sea bream</b>   | <b>71</b>  |
| ryż, grzyby shiitake, ogórki w sosie chilli, słodki sos, sos majonezowy<br><i>rice, shiitake mushrooms, cucumber in chilli sauce, sweet sauce, mayonnaise sauce</i><br>120g |            |



# NIGIRI

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.



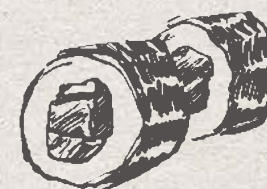
## ZESTAWY PO 2 SZTUKI SETS OF 2 PIECES

|   |    |
|---|----|
| <b>Tamago / Omelette</b>                        | 20 |
| <b>Awokado / Avocado</b>                        | 27 |
| <b>Ryba maślana / Butterfish</b>                | 27 |
| <b>Łosoś / Salmon</b>                           | 27 |
| <b>Tuńczyk / Tuna</b>                           | 38 |
| <b>Węgorz / Eel</b>                             | 43 |
| <b>Dorada / Sea bream</b>                       | 43 |
| <b>Seriola / Yellowtail</b>                     | 49 |
| <b>Okoń morski / Sea bass</b>                   | 43 |
| <b>Krewetka / Shrimp</b>                        | 43 |
| <b>Marynowana wołowina /<br/>Marinated beef</b> | 49 |

# HOSOMAKI

Hosoi po Japońsku oznacza „cienki”, ma to swoje odzwierciedlenie na 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 means 'thin' in Japanese, which is reflected in the appearance of the roll. Hosomaki are filled with one ingredient, it can be a vegetable, fish or seafood. The most popular combination is a roll with cucumber or tuna. Hosomaki is the type of rolls most often chosen by the Japanese.



## ZESTAWY PO 8 SZTUK SETS OF 8 PIECES

|   |    |
|---|----|
| <b>Ogórek / Cucumber</b>  | 20 |
| <b>Tykwa kanpyo / Kanpyo<br/>calabash</b>                       | 20 |
| <b>Rzodkiew takuan / Takuan<br/>pickled radish</b>              | 20 |
| <b>Omlet tamago / Omlette<br/>tamago</b>                        | 20 |
| <b>Awokado / Avocado</b>  | 27 |
| <b>Paluszek krabowy / Surimi</b>                                | 27 |
| <b>Łosoś / Salmon</b>   | 27 |
| <b>Pieczony łosoś / Baked salmon</b>                            | 27 |
| <b>Tuńczyk / Tuna</b>   | 38 |
| <b>Krewetka w tempurze / Shrimp<br/>fried in tempura batter</b> | 43 |
| <b>Węgorz / Eel</b>   | 43 |



# FUTOMAKI I URAMAKI

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.

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

In Europe, futomaki are a definite favorite and the most frequently ordered dish in sushi bars. The prefix 'futo' comes from the Japanese adjective "futoi" meaning 'fat' or 'fat'. The name refers to the volume of the roll and the variety and richness of the ingredients wrapped in it.

Uramaki is the 'inside out' roll. The rolls instead of being wrapped so that the rice remains on the outside and the ingredients remain on the inside. Rice is often sprinkled with sesame seeds or caviar.



ZESTAWY PO 6 SZTUK  
SETS OF 6 PIECES

|  |    |
|--|----|
| <b>Łosoś, warzywa, serek</b><br><i>Salmon, vegetables, cream cheese</i>  | 38 |
| <b>Pieczony łosoś, warzywa, serek, słodki sos, sezam</b><br><i>Baked salmon, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame</i> | 38 |
| <b>Ryba maślana, warzywa, serek</b><br><i>Butterfish, vegetables, cream cheese</i>   | 38 |
| <b>Tuńczyk, warzywa, serek</b><br><i>Tuna, vegetables, cream cheese</i>  | 43 |

|  |    |
|--|----|
| <b>Węgorz, warzywa, serek, słodki sos, sezam</b><br><i>Eel, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame</i>  | 49 |
| <b>Dorada lub okoń morski, warzywa, serek</b><br><i>Sea bream or Sea bass, vegetables, cream cheese</i>  | 49 |
| <b>Krewetka w tempurze, warzywa majonez</b><br><i>Shrimp fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise</i>   | 49 |
| <b>Kalmary w tempurze, warzywa, majonez</b><br><i>Squid fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise</i>  | 49 |
| <b>Pieczony okoń morski lub dorada, warzywa, serek, słodki sos, sezam</b><br><i>Roasted sea bass or sea bream, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame</i> | 49 |
| <b>Ośmiornica smażona na maśle czosnkowym, panko, warzywa majonez</b><br><i>Octopus fried in garlic butter, panko, vegetables, mayonnaise</i>                    | 53 |
| <b>Marynowane ryby smażone na maśle czosnkowym, warzywa, majonez</b><br><i>Marinated fish fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise</i>                     | 53 |
| <b>Wołowina smażona na maśle czosnkowym, warzywa majonez</b><br><i>Beef fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise</i>                                       | 53 |
| <b>Salatka z przegrzebków w tempurze, por, majonez</b><br><i>Scallop salad in tempura, leek, mayonnaise</i>  | 53 |



# URAMAKI GOLD

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.

Uramaki gold is nothing more than a modification of classic uramaki. The difference is that fish, meat, vegetables or fruit are placed on the rice on the outside of the roll.

|   |    |
|---|----|
| <b>Krewetki smażone na maśle czosnkowym, warzywa, majonez</b><br><i>Shrimps fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise</i>                                | 53 |
| <b>Okoń morski lub dorada w tempurze, warzywa, majonez</b><br><i>Sea bass or sea bream fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise</i>                    | 49 |
| <b>Pieczona ryba maślana, warzywa, serek, słodki sos, sezam</b><br><i>Baked butterfish, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame</i>                     | 38 |
| <b>Maki z tatarem z łososia 3 szt.</b><br><i>Maki with salmon tartare 3 pcs</i>   | 49 |
| <b>Maki z tatarem z tuńczyka 3 szt.</b><br><i>Maki with tuna tartare 3 pcs</i>  | 53 |
| <b>Maki z tatarem z łososia w tempurze 3 szt.</b><br><i>Maki with salmon tartare fried in tempura batter 3 pcs</i>  | 49 |
| <b>Maki z tatarem z tuńczyka w tempurze 3 szt.</b><br><i>Maki with tuna tartare fried in tempura batter 3 pcs</i>   | 53 |
| <b>Warzywa (ogórek, awokado, rzodkiew marynowana, tykwa marynowana) 6 szt.</b><br><i>Vegetables (cucumber, avocado, pickled radish, pickled kanpyo) 6 pcs</i> | 38 |
| <b>Warzywa w tempurze 6 szt.</b><br><i>Vegetables in tempura batter 6 pcs</i>   | 43 |
| <b>Tofu smażone, warzywa 6 szt.</b><br><i>Fried tofu, vegetables 6 pcs</i>  | 43 |



ZESTAWY PO 6 SZTUK  
SETS OF 6 PIECES

|  |    |
|--|----|
| <b>Łosoś — awokado</b><br><i>Salmon — avocado</i>  | 49 |
| <b>Łosoś — łosoś</b><br><i>Salmon — Salmon</i>   | 53 |
| <b>Tuńczyk — mango</b><br><i>Tuna — mango</i>  | 49 |
| <b>Tuńczyk — tuńczyk</b><br><i>Tuna — Tuna</i>   | 61 |
| <b>Krewetka w tempurze — węgorz</b><br><i>Shrimp fried in tempura batter — eel</i>                                 | 61 |
| <b>Krab w tempurze — łosoś</b><br><i>Crab fried in tempura batter — salmon</i>                                     | 61 |
| <b>Krewetka w tempurze — wołowina</b><br><i>Shrimp fried in tempura batter — beef</i>                              | 61 |
| <b>Tęcza / Rainbow</b><br><i>3 rodzaje ryb w środku i na zewnątrz</i><br><i>3 types of fish inside and outside</i> | 61 |



# SASHIMI MAKI

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

Sashimi maki is a creation that has been created in the last few years outside of Japan. It is a combination of sushi and sashimi. Looking at the appearance and principle, preparing sashimi maki is definitely closer to sushi than sashimi.

## ZESTAWY PO 6 SZTUK SETS OF 6 PIECES

**Tatar z łososia, warzywa** 73  
*Salmon tartare, vegetables*

**Krewetka w tempurze, opalany łosoś, warzywa** 61  
*Shrimp fried in tempura batter, fired salmon, vegetables*

**Witraż / Stained glass** 61  
*3 rodzaje ryb, omlet, warzywa, serek*  
*3 types of fish, omelette, vegetables, cream cheese*

**Tuńczyk, warzywa, pestki dyni** 61  
*Tuna, vegetables, pumpkin seeds*

**Krewetka w tempurze, łosoś, sałatka z surimi, omlet, warzywa** 73  
*Shrimp fried in tempura batter, salmon, surimi salad, omlette, vegetables*

# REKOMENDACJE RECOMMENDATIONS

## ZESTAWY PO 8 SZTUK SETS OF 8 PIECES

**Krewetka w tempurze, tuńczyk, ogórek, por, majonez, pasta truflowa, trufla** 73  
*Shrimp fried in tempura batter, tuna, cucumber, leek, mayonnaise, truffle paste, truffle*

**Łosoś, tuńczyk, krewetka, ogórek, takuan, por, majonez, dymka** 73  
*Salmon, tuna, shrimp, cucumber, takuan, leek, mayonnaise, spring onion*

**Dorada w tempurze, wołowina, ogórek, por, majonez** 73  
*Sea bream fried in tempura batter, beef, cucumber, leek, mayonnaise*

**Krab w tempurze, opalany łosoś, ogórek, por, majonez, chilli, czosnek, imbir, dymka** 73  
*Crab fried in tempura batter, fried salmon, cucumber, leek, mayonnaise, chili, garlic, ginger, spring onion*

**Okoń w tempurze, dorada, mango, ogórek, por, chili, majonez** 73  
*Sea bass fried in tempura batter, sea bream, mango, cucumber, leek, chili, mayonnaise*

**Chrupiący ryż, tatar z łososia, tuńczyk, jalapeno, dymka, zuke, majonez** 73  
*Crispy rice, salmon tartare, tuna, jalapeno, spring onion, zuke, mayonnaise*



# SASHIMI

Sashimi to japoński sposób serwowania surowego mięsa, ryb i owoców morza. Najczęściej składniki są pokrojone 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. Most often, the ingredients are cut into cubes or flakes and served with vegetables.

Ask our service about the fish we serve today.

## **Małe sashimi** 53

### *Small sashimi*

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

## **Średnie sashimi** 152

### *Medium sashimi*

3 rodzaje ryby po 5 kawałków  
*3 types of fish 5 pieces each*

## **Duże sashimi** 220

### *Big sashimi*

5 rodzajów ryby po 5 kawałków  
*5 types of fish 5 pieces each*

## **Tuńczyk, sos ponzu, dymka, wasabi, galaretka tosazu** 61

*Tuna, ponzu sauce, spring onion, wasabi, tosazu jelly*

## **Opalany łosoś, sos peperoni, kielki, sezam** 61

*Fired salmon, pepperoni sauce, sprouts, sesame*

# ZESTAWY SUSHI SUSHI SETS

## **Zestaw Nigiri** 131

### *Nigiri set*

Nigiri set rekomendowany przez kucharza 6 szt.  
*Nigiri set recommended by the chef 6 pcs*

## **Zestaw nigiri z dodatkami** 186

### *Nigiri set with side dishes*

Goma wakame  
Warzywa w tempurze / *Vegetables fried in tempura batter*  
Edamame  
Majonez / *Mayonnaise*

## Ostry zestaw / Spicy set 138

### **Zestaw Karai**

#### *Karai set*

Futomaki z okoniem w tempurze i sosem z trzech papryk 6 szt.  
Futomaki z tuńczykiem i jalapeno w tempurze 6 szt.  
Futomaki z tatarem z łososia, awokado, chilli 6 szt.

*Futomaki with sea bass fried in tempura batter with three peppers sauce 6 pcs*

*Futomaki with tuna and jalapeno fried in tempura batter 6 pcs*

*Futomaki with salmon tartare, avocado and chilli 6 pcs*

## Ostry zestaw / Spicy set 219

### **Zestaw Karai z dodatkami**

#### *Karai set with side dishes*

Jalapeno w tempurze / *Jalapeno fried in tempura batter*  
Salatka kimchi / *Kimchi salad*  
Pikantna zupa miso × 2 / *Spicy miso soup × 2*  
Grillowane awokado / *Grilled avocado*



# DLA DZIECI

## FOR KIDS

### Zestaw Keishoku 175

#### Keishoku set

Sashimi maki z tuńczykiem, warzywami i pestkami dyni 6 szt.  
Sashimi maki „witraż” — 3 rodzaje ryb w omlecie z warzywami 6 szt.  
Sashimi maki z warzywami i górkami tataru z łososia 6 szt.

*Sashimi maki with tuna, vegetables and pumpkin seeds 6 pcs*  
*Sashimi maki 'stained glass' — 3 types of fish wrapped in omlette with vegetables 6 pcs*  
*Sashimi maki with vegetables and salmon tartare 6 pcs*

### Zestaw Keishoku z dodatkami 263

#### Keishoku set with side dishes

Miseczka warzyw / A bowl of vegetables  
Zupa miso × 2 / Miso soup × 2  
Edamame  
Grillowane awokado / Grilled avocado

### Zestaw Atsu 210

#### Atsu set

Futomaki z pieczonym łososiem 6 szt.  
Futomaki z pieczoną rybą maślaną 6 szt.  
Futomaki z pieczonym węgorem 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 fried in tempura batter 6 pcs*  
*Futomaki with marinated fish fried on garlic butter 6 pcs*

### Zestaw Atsu z dodatkami 340

#### Atsu set with side dishes

Wakame  
Karaage  
Miseczka warzyw / A bowl of vegetables  
Edamame  
Grillowane awokado / Grilled avocado

### Pieczony łosoś 80g 42

#### Baked salmon

ryż, ogórek, awokado, słodki sos, sezam  
*rice, cucumber, avocado, sweet sauce, sesame*

### Kurczak w tempurze 60g 42

#### Chicken fried in tempura batter

ryż, grzybki shiitake, mix sałat w sosie sezamowym, słodki sos, majonez, sezam  
*rice, shiitake mushrooms, mixed salad with sesame sauce, sweet sauce, mayonnaise, sesame*

### Dorada w panko w tempurze 60g 47

#### Sea bream fried in panko

ryż, grzybki shiitake, mix sałat w sosie sezamowym, słodki sos, majonez, sezam  
*rice, shiitake mushrooms, mixed salad with sesame sauce, sweet sauce, mayonnaise, sesame*

# DESERY

## DESSERTS

### Sernik mango 29

#### Mango cheesecake

### Matcha crème brûlée 29

### Lody figowe 11

#### Fig ice cream

### Lody sezamowe 11

#### Sesame ice cream

### Lody zielona herbata 11

#### Green tea ice cream



# KOLORY TALERZYKÓW COLORS OF PLATES

W naszej restauracji obowiązuje system talerzykowy. Talerzyki różnią się kolorami, które odpowiadają cenie.

In our restaurant, we have plates system. Every color of the plate has their own price.

|   |    |
|---|----|
| Talerzyk Biały / <i>White plate</i>     | 20 |
| Talerzyk Żółty / <i>Yellow plate</i>    | 27 |
| Talerzyk Zielony / <i>Green plate</i>   | 31 |
| Talerzyk Niebieski / <i>Blue plate</i>  | 38 |
| Talerzyk Czarny / <i>Black plate</i>    | 43 |
| Talerzyk Czerwony / <i>Red plate</i>    | 49 |
| Talerzyk Złoty / <i>Gold plate</i>      | 53 |
| Talerzyk Specjał / <i>Special plate</i> | 61 |
| Talerzyk SAKANA / <i>SAKANA plate</i>   | 73 |

# NAPOJE DRINKS

## NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

|  |    |
|--|----|
| Pepsi 200ml  | 10 |
| Pepsi Max 200ml  | 10 |
| 7UP 200ml  | 10 |
| Mirinda 200ml  | 10 |
| Sok Toma / <i>Toma juice</i> 200ml<br>pomarańczowy, jabłkowy<br><i>orange, apple</i> | 10 |
| Lipton Tea 200ml<br>brzoskwinia, zielona herbata<br><i>peach, green tea</i>          | 10 |
| Woda gazowana / <i>Sparkling water</i> 330ml   | 10 |
| Woda gazowana / <i>Sparkling water</i> 700ml   | 19 |
| Woda niegazowana / <i>Still water</i> 330ml  | 10 |
| Woda niegazowana / <i>Still water</i> 700ml  | 19 |
| Napój aloesowy / <i>Aloe vera drink</i> 300ml  | 16 |
| Kombucha 250ml   | 19 |

## KAWA / COFFEE

|            |    |
|------------|----|
| Espresso   | 9  |
| Americano  | 11 |
| Cappuccino | 15 |

## HERBATA / TEA

|   |    |
|---|----|
| Herbata zielona sencha / <i>Sencha green tea</i>            | 19 |
| Herbata zielona jaśminowa / <i>Jasmine green tea</i>        | 19 |
| Herbata zielona wiśniowa / <i>Cherry green tea</i>          | 19 |
| Herbata zielona prażony ryż / <i>Roasted rice green tea</i> | 19 |





# ALKOHOLE

## ALCOHOL

### PIWA / BEERS

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Asahi 330ml               | 19 |
| Kirin 330ml               | 19 |
| Sapporo 330ml             | 19 |
| Kirin bezalkoholowy 330ml | 19 |

### WHISKY

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Nikka Day 40 ml              | 33  |
| Nikka Day 700 ml             | 450 |
| Nikka From The Barrel 40 ml  | 41  |
| Nikka From The Barrel 500 ml | 500 |

### SAKE

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Sakari Diaginjo 40 ml  | 15  |
| Sakari Diaginjo 200 ml | 60  |
| Sakari Diaginjo 720 ml | 210 |
| Yuzu Sake 100 ml       | 40  |
| Yuzu Sake 710 ml       | 230 |

### WINO BIAŁE / WHITE WINE

150ml 750ml

|                 |    |     |
|-----------------|----|-----|
| Pino Grigio     | 28 | 110 |
| Chardonnay      | 27 | 110 |
| Riesling        | 27 | 110 |
| Sauvignon Blanc | 29 | 125 |

### WINO CZERWONE / RED WINE

150ml 750ml

|           |    |     |
|-----------|----|-----|
| Primitivo | 27 | 125 |
|-----------|----|-----|

### WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

150ml 750ml

|          |    |     |
|----------|----|-----|
| Prosecco | 26 | 110 |
|----------|----|-----|

### CHOYA

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Choya Silver 150 ml | 20  |
| Choya Silver 500 ml | 70  |
| Choya Dry 150 ml    | 26  |
| Choya Dry 750 ml    | 130 |



## SAKANA WARSZAWA WILANÓW

**ul. Przechyłkowa 221**  
**sakanawilanow@gmail.com**  
**+48 787 919 338**

### SAKANA WARSZAWA MOLIERA

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

### SAKANA WARSZAWA BURAKOWSKA

ul. Burakowska 5/7  
catering@sakana.pl  
22 636 00 55  
22 826 05 05

### SAKANA KATOWICE MIEŁECKIEGO 6

ul. Mielęckiego 6  
magda.bugla@sakana.pl  
32 204 27 70

### SAKANA KATOWICE GAWRONÓW

ul. Gawronów 6/4  
kontakt@sushi-katowice.pl  
sakanasushiandsticks@sakana.pl  
+48 536 304 791

### SAKANA GDAŃSK FOODHALL MONTOWNIA

ul. Lisia Grobla 7  
montownia@sakana.pl  
+48 534 338 500

### SAKANA KRAKÓW

al. 3 Maja 9  
krakow@sakana.pl  
12 383 34 33