



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.*



JAPOŃSKI TAPAS

JAPANESE TAPAS



Edamame z solą morską  
*Edamame with sea salt*  
22 Zł



Grillowane edamame  
*Grilled edamame*  
22 Zł



Pikantne edamame  
*Spicy edamame*  
22 Zł



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



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



Warzywa w tempurze  
*Vegetables fried in tempura batter*  
45 Zł

JAPOŃSKI TAPAS

JAPANESE TAPAS



Ostryga w sosie ponzu  
*Oyster in ponzu sauce*  
25 Zł



Grillowane awokado  
*Grilled avocado*  
21 Zł



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



Pierožki gyoza z wieprzowiną  
*Pork gyoza dumplings*  
32 Zł



Pierožki gyoza z kurczakiem  
*Chicken gyoza dumplings*  
30 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

75 ZŁ

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

### FUTO CHIRASHI

105 ZŁ

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

### SAKE CHIRASHI

85 ZŁ

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

### MAGURO CHIRASHI

90 ZŁ

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

### TOFU CHIRASHI

65 ZŁ

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

SAŁATKI

SALADS



KIMCHI 22 ZŁ

Kapusta pekińska, marchew, rzodkiew,  
dymka  
*Chinese cabbage, carrot, radish, spring  
onion*



GOME WAKAME 23 ZŁ

Wakame, sezam, ocet ryżowy, miód,  
olej sezamowy  
*Wakame, sesame, rice vinegar, honey,  
sesame oil*



WAKAME Z TOFU | OGÓRKIEM | MIX  
23 ZŁ

Wakame, ponzu, ogórek, tofu, sezam  
*Wakame, ponzu, cucumber, tofu, sesame*



SAŁATKA Z SURIMI I KREWETEK |  
SURIMI AND SHRIMP SALAD

53 ZŁ

Surimi, krewetki, por, tobiko, kobe  
*Surimi, shrimps, leek, tobiko, kobe*

ZUPY

SOUPS



MISO 22 ZŁ | 300 ml

Miso, wakame, tofu, dymka, sezam

*Miso, wakame, tofu, spring onion, sesame*



UDON 34 ZŁ | 300 ml

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

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



ARAZIRU 26 ZŁ | 300 ml

Kawałki ryby, kapusta, marchew, sezam, olej chilli

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

**KIMCHI 31 ZŁ | 300 ml**

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

**TOM KHA 32 ZŁ | 300 ml**

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

**SAKESHIRU 26 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*

71 Zł | 120 g



GRILLOWANA DORADA LUB OKOŃ MORSKI

Dorada lub okoń morski, galaretka yuzu, limonka

*Grilled sea bream or sea bass, yuzu jelly, lime*

55 Zł | 100 g

**GRILLOWANA OŚMIORNICA**

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

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

69 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*

68 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  
18 Zł



TALERZYK ŻÓŁTY  
YELLOW PLATE  
25 Zł



TALERZYK NIEBIESKI  
BLUE PLATE  
36 Zł



TALERZYK CZARNY  
BLACK PLATE  
40 Zł

TALERZYK CZERWONY  
RED PLATE  
46 Zł



TALERZYK POMARAŃCZOWY  
ORANGE PLATE  
51 Zł



TALERZYK S1 ŻÓTY  
SPECIAL 1 GOLD PLATE  
59 Zł



TALERZYK S2 ZIELONY  
SPECIAL 2 GREEN PLATE  
69 Zł



## NIGIRI

握り

2 SZTUKI

2 PIECES

Tamago | *Omelette 1*  
8 Zł

Awokado | *Avocado*  
25 Zł

Ryba maślana | *Butter fish*  
25 Zł

Łosoś | *Salmon*  
25 Zł

Tuńczyk | *Tuna*  
36 Zł

Okoń morski | *Sea bass*  
40 Zł

Dorada | *Sea bream*  
40 Zł

Seriola | *Yellowtail*  
46 Zł

Węgorz | *Eel*  
40Zł

Krewetka | *Shrimp*  
40 Zł

Marynowana wołowina | *Marinated beef*  
46 Zł

Toro | *Fatty tuna*  
59 Zł

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  
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

Węgorz | Eel  
40 Zł

Krewetka w tempurze Shrimp  
fried in tempura batter  
40 Zł

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.*

6 SZTUK  
6 PIECES

Łosoś  
Salmon  
36 Zł

Pieczony łosoś  
Baked salmon  
36 Zł

Ryba maślana  
Butterfish  
36 Zł

Tuńczyk  
Tuna  
40 Zł

Dorada lub okoń morski  
Sea bream or sea bass  
46 Zł

Węgorz  
Eel  
46 Zł

Krewetka w tempurze  
Shrimp fried in tempura batter  
46 Zł

Kalmar w tempurze  
Squid fried in tempura batter  
46 Zł



## FUTOMAKI I URAMAKI

## 太卷 裏卷

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*

36 Zł

Pieczony okoń lub dorada

*Roasted sea bass or sea bream*

51 Zł

Ośmiornica smażona na maśle czosnkowym, panko

*Fried octopus in garlic butter, panko*

51 Zł

Marynowane ryby smażone na maśle czosnkowym

*Marinated fish fried in garlic butter*

46 Zł

Okoń lub dorada w tempurze

*Sea bass or sea bream in tempura batter*

51 Zł

Sałatka z przegrzebków w tempurze,

*Scallop salad in tempura*

51 Zł

Krewetki smażone na maśle czosnkowym

*Shrimp fried in garlic butter*

51 Zł

Wołowina smażona na maśle czosnkowym

*Beef fried in garlic butter*

51 Zł

6 SZTUK  
6 PIECES

Łosoś – awokado  
Salmon - avocado  
46 Zł

Łosoś – łosoś  
Salmon – salmon  
51 Zł

Tuńczyk – mango  
Tuna – mango  
46 Zł

Tuńczyk – tuńczyk  
Tuna – tuna  
59 Zł

Dorada – okoń  
Sea bream – sea bass  
59 Zł

Okoń – seriola  
Sea bass – Yellowtail  
59 Zł

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

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

Specjał Sushi Mastera 8 szt.  
Sushi Master's Specialty 8 pcs  
60 Zł - 150 Zł

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*

69 zł

Trzy rodzaje ryby, awokado, warzywa

*Three types of fish, avocado, vegetables*

59 zł

Tuńczyk, warzywa

*Tuna, vegetables*

59 ZŁ

Witraż | Stained glass Trzy rodzaje ryby, tamago, warzywa

*Three types of fish, tamago, vegetables*

59 ZŁ

Krewetka w tempurze, łosoś opalony, warzywa

*Shrimp fried in tempura batter, fried salmon, vegetables*

59 ZŁ

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

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

69 ZŁ

## TATARY

## TARTARS



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



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



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



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



Tatar z łososia 160g  
*Salmon tartare 160g*  
57 Zł



Tatar z tuńczyka 160g  
*Tuna tartare 160g*  
67 Zł

## ZESTAWY PO 8 SZTUK

## SETS OF 8 PIECES EACH

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

Szparagi w panko, tuńczyk, ogórek, por, majonez, pasta truflowa, trufła  
*Asparagus fried in panko, tuna, cucumber, leek, mayonnaise, truffle paste, truffle*  
69 Zł

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

Krewetka w tempurze, ogórek, awokado, tatar z łososia, majonez, por  
*Shrimp fried in tempura batter, cucumber, avocado, salmon tartare, mayonnaise, leek*  
69 Zł

Kalmary w panko, ogórek, awokado, tatar z tuńczyka, majonez, por  
*Squid in panko, cucumber, avocado, tuna tartare, mayonnaise, leek*  
69 Zł

Seriola, liczi, mięta, shitake, serek, ogórek, dorada, limonka, chilli  
*Yellowtail, lynchee, mint, shitake, cream cheese, cucumber, sea bream, lime, chilli*  
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.*



### DUŻE SASHIMI | BIG SASHIMI

210 ZŁ

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

### ŚREDNIE SASHIMI | MEDIUM SASHIMI

140 ZŁ

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

### MAŁE SASHIMI | SMALL SASHIMI

51 ZŁ

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

## SASHIMI

刺身



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

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

59 Zł



CARPACCIO Z ŁOSOSIA Opalany łosoś, sos peperoni, sos zuke, kiełki, sezam

*Fired salmon, pepperoni sauce, zuke sauce, sprouts, sesame*

59 Zł

DLA DZIECI

FOR KIDS

Paluszki rybne, miseczka ryżu, owoce sezonowe  
*Fish sticks, rice, seasonal fruits*

36 Zł

Grillowany łosoś, miseczka ryżu, owoce sezonowe  
*Grilled salmon, rice, seasonal fruits*

36 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

41 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

## 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 <i>Sparkling Water</i>	8 Zł   16 Zł
	Woda Niegazowana 300ml   700ml <i>Still Water</i>	8 Zł   16 Zł

Soki świeżo wyciskane 300ml (pomarańczowy, grejpfrutowy, mix) <i>Fresh squeezed juices (orange, grapefruit, mix)</i>	18Zł
Lemoniada 300ml / 1l <i>Lemonade</i>	18 Zł/29Zł
Aloes 300ml	
Aloe	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>	16 Zł
Espresso	9 Zł
Doppio	13 Zł
Americano	11 Zł
Cappuccino	13 Zł
Latte	16 Zł



WINA  
WINES

Choya 150ml | 750ml 21 Zł | 89 Zł

SAKE Sake Standard na ciepło  
150ml  
*Warm Sake Standard* 30 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.*

## WHISKY | BOURBON | WHISKEY |

**HIBIKI SUNTORY WHISKY** 40ml 69 Zł  
Blended Japanese Whisky, Japonia  
Aromat: Wyraźne wpływy beczki po sherry, suszone owoce, bakalie, wanilia, nuty roślinne, kwiatowe, odrobina miodu i przypraw.  
Smak: Niezwykle gładka, jednak po chwili uwalnia lwi pazur. Nieco akcentów korzennych, nutki owocowe - nektaryny, słodkie pomarańcze, odrobina miodu i creme brulee. W tle nieco białego pieprzu.  
Finisz: Średniej długości, słodki z delikatnymi akcentami dębiny i owoców.

*Aroma: Clear influence of sherry barrels, dried fruits, dried fruit, vanilla, nutty plants, floral, a bit of honey and spices.*

*Taste: Delicate, smooth, but after a while it releases a lion's claw. Some spicy accents, fruity notes - nectarines, sweet oranges, a bit of honey and creme brulee. A bit of white pepper in the background.*

*Finish: Medium length, delicate with subtle oak and fruit accents.*

Whisky Miesiąca - o aktualną ofertę zapytaj obsługę.

Whisky of the month - ask the staff about the current offer.

**LAGAVULIN 16 YO** 40ml 55 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 goryczy 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

## ALKOHOL

## ALCOHOL

### WÓDKA

Belvedere 40ml | 700ml 29 Zł / 349 Zł

Baczewski 40ml | 18 Zł / 249 Zł

### APERITIF | DIGESTIF

Aperol 40ml 16 Zł

Jagermeister 40ml 18 Zł

### DRINKI

#### APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza 35 Zł  
Aperol, prosecco, sparkling water, orange

#### WHISKY SOUR

Jack Daniel's, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko 35 Zł  
Jack Daniel's, lemon juice, sugar syrup, egg white

#### GIN&TONIC

Beefeater London dry gin, tonic, cytryna 35 Zł

Beefeater London dry gin, tonic, lemon

#### VODKA SOUR

Baczewski, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko 35 Zł  
Baczewski vodka, lemon juice, sugar syrup, egg white





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

SAKANA  
SUSHI  
SUSHI  
BAR

