

SAKANA SUSHI & STICKS

MOLIERA

Uprzejmie informujemy, że zgodnie ze standardem restauracji europejskich, przy obsłudze stolików powyżej sześciu 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 six 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 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 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 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.



JAPONSKI TAPAS

JAPANESE TAPAS

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

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

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.

Hoso Chirashi 75

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

Futo Chirashi 105

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

Sake Chirashi 85

Tatar z łososia, edamame, warzywa, ryż
Salmon tartare, edamame, vegetables, rice

Maguro Chirashi 90

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

Tofu Chirashi 65

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

SALATKI

SALADS

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

ZUPY

SOUPS

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

SPECJAŁY

SPECIALS

Łosoś teriyaki / Teriyaki salmon 71

ryż, goma wakame, grzyby shiitake, sos słodkie wasabi, słodki sos, sezam

rice, goma wakame, shiitake, mushrooms, sweet wasabi sauce, sweet sauce, sesame

180g

Grillowana ośmiornica / Grilled octopus 105

ryż, goma wakame, ogórek w sosie chilli, sos słodkie wasabi, sos sezamowy

rice, goma wakame, cucumber in chilli sauce, sweet wasabi sauce, sesame sauce

180g

Kurczak w panko / Panko crusted chicken 61

ryż, grzyby shiitake, ogórki w sosie chilli, słodki sos, sos majonezowy

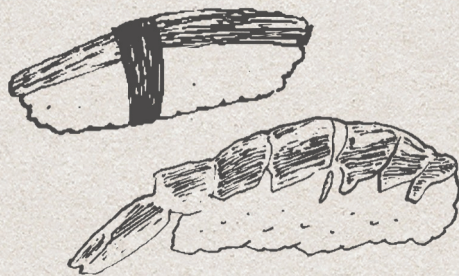
rice, shiitake mushrooms, cucumber in chilli sauce, sweet sauce, mayonnaise sauce

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

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

| | |
|---|----|
| Ogórek / Cucumber | 20 |
| Tykwa kanpyo / Kanpyo calabash | 20 |
| Rzodkiew takuan / Takuan pickled radish | 20 |
| Omlet tamago / Omlette tamago | 20 |
| Awokado / Avocado | 27 |
| Paluszek krabowy / Surimi | 27 |
| Łosoś / Salmon | 27 |
| Pieczony łosoś / Baked salmon | 27 |
| Tuńczyk / Tuna | 38 |
| Krewetka w tempurze / Shrimp fried in tempura batter | 43 |
| Węgorz / Eel | 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. Ryż często obsypuje się sezamem lub kawiozem.

In Europe, futomaki are a definite favorite and the most frequently ordered dish in sushi bars. The pre fix '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

Łosoś, warzywa, serek 38
Salmon, vegetables, cream cheese

Pieczony łosoś, warzywa, serek, słodki sos, sezam 38
Baked salmon, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame

Ryba maślana, warzywa, serek 38
Butterfish, vegetables, cream cheese

Tuńczyk, warzywa, serek 43
Tuna, vegetables, cream cheese

| | |
|---|----|
| Węgorz, warzywa, serek, słodki sos, sezam <i>Eel, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame</i> | 49 |
| Dorada lub okoń morski, warzywa, serek <i>Sea bream or Sea bass, vegetables, cream cheese</i> | 49 |
| Krewetka w tempurze, warzywa majonez <i>Shrimp fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise</i> | 49 |
| Kalmary w tempurze, warzywa, majonez <i>Squid fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise</i> | 49 |
| Pieczony okoń morski lub dorada, warzywa, serek, słodki sos, sezam <i>Roasted sea bass or sea bream, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame</i> | 49 |
| Ośmiornica smażona na maśle czosnkowym, panko, warzywa majonez <i>Octopus fried in garlic butter, panko, vegetables, mayonnaise</i> | 53 |
| Marynowane ryby smażone na maśle czosnkowym, warzywa, majonez <i>Marinated fish fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise</i> | 53 |
| Wołowina smażona na maśle czosnkowym, warzywa majonez <i>Beef fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise</i> | 53 |
| Przeźrebki smażone na maśle czosnkowym, panko, pietruszka, warzywa, majonez <i>Scallop fried in garlic butter, panko, parsley, vegetables, mayonnaise</i> | 53 |
| Seriola, limonka, mięta, warzywa, serek <i>Yellowtail, lime, mint, vegetables, cream cheese</i> | 53 |

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

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.



ZESTAWY PO 6 SZTUK
SETS OF 6 PIECES

| | |
|---|----|
| Łosoś — awokado <i>Salmon — avocado</i> | 49 |
| Łosoś — łosoś <i>Salmon — Salmon</i> | 53 |
| Tuńczyk — mango <i>Tuna — mango</i> | 49 |
| Tuńczyk — tuńczyk <i>Tuna — Tuna</i> | 61 |
| Krewetka w tempurze — węgorz <i>Shrimp fried in tempura batter — eel</i> | 61 |
| Dorada - seriola <i>Sea bream - yellowtail</i> | 61 |
| Krewetka w tempurze — wołowina <i>Shrimp fried in tempura batter — beef</i> | 61 |
| Tęcza / Rainbow 3 rodzaje ryb w środku i na zewnątrz 3 types of fish inside and outside | 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 <i>Salmon tartare, vegetables</i> | 73 |
| Krewetka w tempurze, opalany łosoś, warzywa <i>Shrimp fried in tempura batter, fired salmon, vegetables</i> | 61 |
| Witraż / Stained glass 3 rodzaje ryb, omlet, warzywa, serek <i>3 types of fish, omelette, vegetables, cream cheese</i> | 61 |
| Tuńczyk, warzywa, pestki dyni <i>Tuna, vegetables, pumpkin seeds</i> | 61 |
| Krewetka w tempurze, łosoś, sałatka z surimi, omlet, warzywa <i>Shrimp fried in tempura batter, salmon, surimi salad, omelette, vegetables</i> | 73 |

REKOMENDACJE

RECOMMENDATIONS

ZESTAWY PO 8 SZTUK
SETS OF 8 PIECES

Krewetka w tempurze, ogórek, por, majonez, 73
tuńczyk, pasta truflowa, trufla

Shrimp fried in tempura batter, cucumber, leek, mayonnaise, tuna, truffle paste, truffle

Krewetka, ogórek, takuan, por, majonez, 73
łosoś, tuńczyk, dymka

Shrimp, cucumber, takuan, leek, mayonnaise, salmon, tuna, spring onion

Dorada w tempurze, ogórek, por, majonez, 73
wołowina

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

Krab w tempurze, ogórek, por, majonez, 73
opalany łosoś, chilli, czosnek, imbir, dymka

Crab fried in tempura batter, cucumber, leek, mayonnaise, fried salmon, chili, garlic, ginger, spring onion

Okoń w tempurze, ogórek, por, majonez, 73
dorada, mango, chilli

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

Chrupiący ryż, tatar z łososia, tuńczyk, 73
jalapeno, dymka, zuke, majonez

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

SASHIMI

Sashimi to japoński sposób serwowania surowego mięsa, ryb i owoi mórz. 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 *Small sashimi* 53

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, galaretką 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 tatarskim 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*

Zestaw Keishoku Keishoku set

175

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 lososia 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 Atsu set

210

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 fried in tempura batter 6 pcs
Futomaki with marinated fish fried on garlic butter 6 pcs

Zestaw Atsu z dodatkami Atsu

340

set with side dishes

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

DLA DZIECI

FOR KIDS

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

Deser dnia 29

Dessert of the day

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 Specjal 1 / <i>Special plate1</i> | 61 |
| Talerzyk Specjal 2 / <i>Special plate 2</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 pomarańczowy, jabłkowy <i>orange, apple</i> | 10 |
| Lipton Tea 200ml brzoskwinia, zielona herbata <i>peach, green tea</i> | 10 |
| Woda gazowana / <i>Sparkling water</i> 330ml | 10 |
| Woda gazowana / <i>Sparkling water</i> 750ml | 19 |
| Woda niegazowana / <i>Still water</i> 330ml | 10 |
| Woda niegazowana / <i>Still water</i> 750ml | 19 |
| Napój aloesowy / <i>Aloe vera drink</i> 300ml | 16 |
| Kombucha 330ml | 19 |

KAWA / COFFEE

| | |
|-----------|----|
| Espresso | 9 |
| Americano | 11 |
| Cappucino | 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 |
| Sapporo 330ml | 19 |
| Kirin 330ml | 19 |
| Iki bezalkoholowe 330ml | 21 |

SAKE

| | |
|--------------------------------|--------|
| Junmai Kaminoizumi 120ml/720ml | 20/110 |
| Junami Sakari 120ml/720ml | 29/160 |
| Daiginjo Sakari 120ml/720ml | 38/210 |

WHISKY

| | |
|----------------------------|----|
| Nikka from the barrel 40ml | 38 |
| Jameson Caskmates 40ml | 26 |

GIN

| | |
|-----------------------|----|
| Nikka Coffey Gin 40ml | 38 |
| Tanqueray no.10 40ml | 32 |

WÓDKA

| | |
|----------------------------|----|
| Nikka Coffey, Japonia 40ml | 32 |
| Ostoya, Polska 40ml | 16 |

WINO BIAŁE / WHITE WINE

120ml 750ml

| | | |
|--------------------------------|----|-----|
| Johanniter, Polska | 27 | 140 |
| Souigner Gris, Polska | 28 | 150 |
| Chardonnay, Hiszpania | 25 | 130 |
| Riesling, Niemcy | 28 | 150 |
| Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia | 31 | 175 |

WINO CZERWONE / RED WINE

120ml 750ml

| | | |
|-------------------------|----|-----|
| Primitivo, Włochy | 27 | 140 |
| Merlot, Hiszpania | 25 | 130 |
| Chateau Mermoz, Francja | - | 165 |

WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

120ml 750ml

| | | |
|---------------------------------|----|-----|
| Teleki - Chardonnay Brut, Węgry | 29 | 155 |
|---------------------------------|----|-----|

SZAMPAN / CHAMPAGNE

375ml 750ml

| | | |
|----------------------------|-----|-----|
| Delevenne - Champagne Brut | 248 | 395 |
|----------------------------|-----|-----|

CHOYA

| | |
|---------------------|-----|
| Choya Silver 120 ml | 20 |
| Choya Silver 500 ml | 70 |
| Choya Dry 120 ml | 26 |
| Choya Dry 750 ml | 130 |

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

SAKANA WARSZAWA
WILANÓW
ul. Pryczółkowa 221
sakanawilanow@gmail.com
+48 787 919 338

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

SAKANA KATOWICE
MIELECKIEGO 6
ul. Mieleckiego 6
magda.bugla@sakana.pl
32 204 27 70

SAKANA KATOWICE
GAWRONÓW
ul. Gawronów 6/4
kontakt@sushi-katowice.pl
sakanasushiandsticks@sakana.p
+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

