



Sushi



HOSOMAKI

Cienka rolka z jednym składnikiem w środku

MINIURAMAKI

Cienka rolka z jednym składnikiem w środku i z warstwą ryżu na wierzchu

z awokado / ogórkiem / rzepą / tykwą / tamago / mango / paluszkami krabowym - do wyboru	6 szt.	20 zł
z łososiem / pastą z tuńczyka - do wyboru	6 szt.	24 zł
z krewetką gotowaną	6 szt.	26 zł
z tuńczykiem / z pikantnym tatarem z łososia - do wyboru	6 szt.	33 zł
z krewetką w tempurze	6 szt.	37 zł
z wędzorem	6 szt.	42 zł



FUTOMAKI

Gruba rolka z wieloma składnikami
w środku



URAMAKI

Gruba rolka z wieloma składnikami
w środku i z warstwą ryżu na wierzchu

z warzywami	6 szt.	26 zł
wegetariańskie, zapiekane w tempurze	6 szt.	35 zł
z pastą z tuńczyka i ogórkiem	6 szt.	33 zł
z paluszkiem krabowym i ogórkiem	6 szt.	33 zł
z pikantnym tatarem z łososia	6 szt.	44 zł
z łososiem i awokado	6 szt.	45 zł
z krewetką, tuńczykiem, łososiem i warzywami	6 szt.	52 zł
z łososiem pieczonym na ostro, awokado i rzepą	6 szt.	46 zł
z łososiem pieczonym na słodko i tykwą, w płątku omleta	6 szt.	46 zł
z marynowanym łososiem i porem	6 szt.	46 zł
z krewetką gotowaną / pieczoną na ostro lub w paście tom yum (do wyboru) i warzywami	6 szt.	54 zł
z pikantnym tatarem z tuńczyka	6 szt.	48 zł
z krewetkami w tempurze, awokado i paprykowym sosem	6 szt.	55 zł
z kalmarami w tempurze, awokado i paprykowym sosem	6 szt.	54 zł
z łososiem w tempurze, awokado i paprykowym sosem	6 szt.	49 zł
z tuńczykiem i ogórkiem	6 szt.	49 zł
z pieczonym tuńczykiem obtoczonym w togarashi, z warzywami i z orzeźwiającym dressingiem z rzepy	6 szt.	50 zł

Do większości naszych rolek standardowo dodajemy serek Philadelphia.
Lista alergenów oraz gramatury dań dostępne u obsługi.

NIGIRI

Kulka ryżu z jednym składnikiem na wierzchu



z awokado / tamago / mango - do wyboru	3 szt.	21 zł
z łososiem	3 szt.	27 zł
z gotowaną krewetką	3 szt.	28 zł
z doradą królewską i cytryną lub opalonym łososiem z japońskim pieprzem i orzeźwiającym dressingiem z rzepy	3 szt.	33 zł
z węgorzem / z łososiem i awokado - do wyboru	3 szt.	33 zł
z łososiem gravlax / tuńczykiem / mixem ryb - do wyboru	3 szt.	46 zł
z tuńczykiem obsmażonym w sezamie, awokado i sosem warzywnym	3 szt.	52 zł

SASHIMI ROLL

Rolka zawinięta w papier ryżowy, z wieloma składnikami w środku (bez ryżu)



Sashimi Roll z warzywami	8 szt.	34 zł
Sashimi Roll z wybraną rybą i warzywami	8 szt.	54 zł
Sashimi Roll z łososiem, węgorzem, tamago i warzywami	8 szt.	54 zł
Sashimi Roll z łososiem gravlax, gotowanymi krewetkami, warzywami i kawiolem tobiko	8 szt.	63 zł
Sashimi Roll z tuńczykiem, łososiem i warzywami, na ostro	8 szt.	54 zł
Sashimi Roll z doradą królewską w tempurze, warzywami i sosem paprykowym	8 szt.	50 zł
Sashimi Roll z krewetką w tempurze, awokado i malinami, polane słodkim sosem teriyaki	8 szt.	66 zł
Sashimi Roll z tuńczykiem maguro lub togarashi z warzywami i orzeźwiającym dressingiem z rzepy	8 szt.	60 zł
Sashimi Roll z kurczakiem teriyaki, ogórkiem, rzepą i marchwią	8 szt.	46 zł
Sashimi Roll z kaczką, ogórkiem, rzepą i marchwią	8 szt.	50 zł
Sashimi Roll z tofu, ogórkiem, rzepą, tykwą i papryką	8 szt.	45 zł

SASHIMI

Kawałki ryby serwowane na warzywach



Sashimi z wybraną rybą i warzywami	8 szt.	63 zł
Talerzyk pikantnego tataru z łososia na warzywach	1 szt.	50 zł
Talerzyk pikantnego tataru z tuńczyka na warzywach	1 szt.	56 zł

SPECJAŁY UNAGI

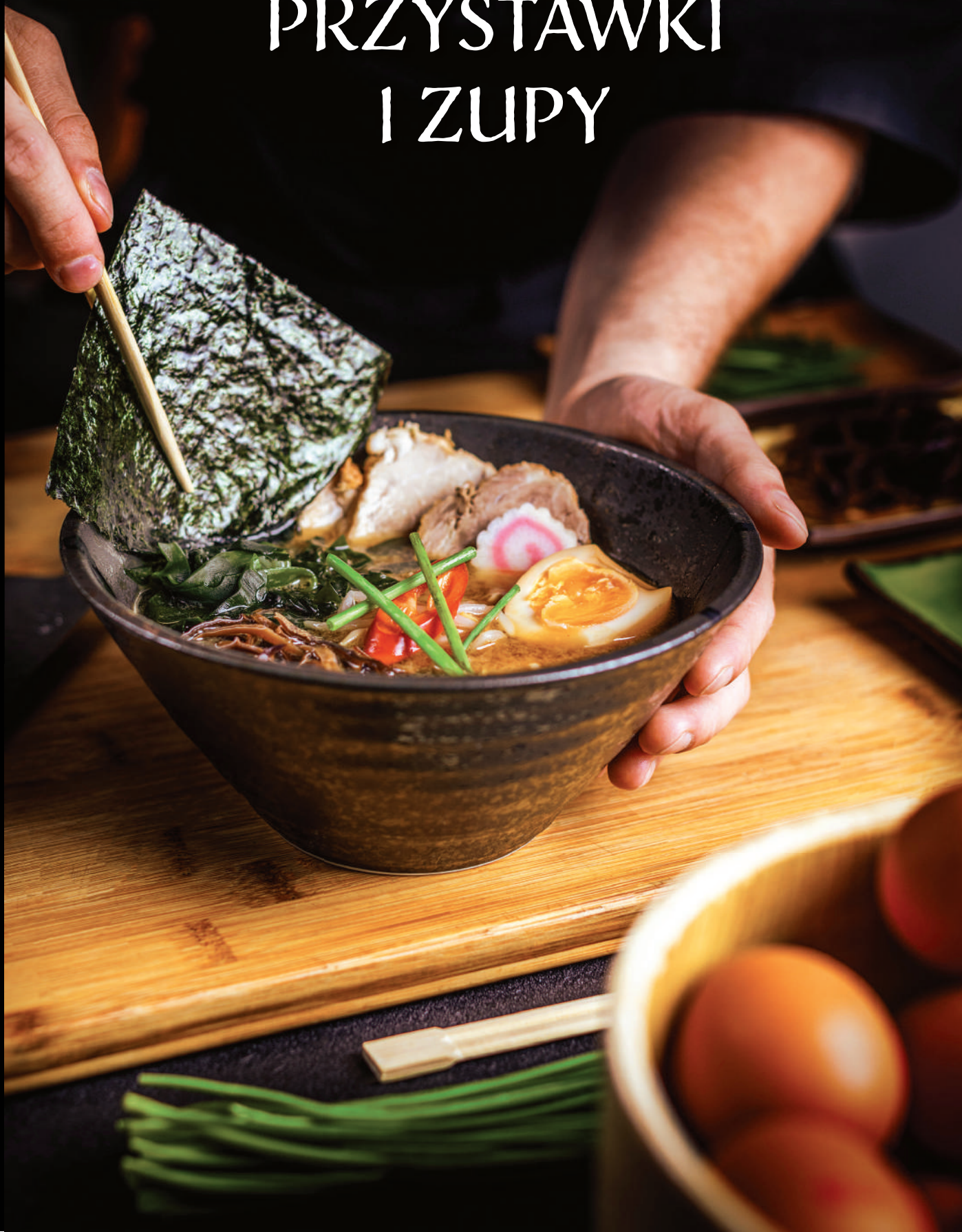
Różne rodzaje rolek



Kizumaki z łososiem, serkiem, kawiozem i sosem teriyaki	6 szt.	52 zł
Kizumaki z łososiem gravlax / węgorzem / tuńczykiem - do wyboru, serkiem, kawiozem i sosem teriyaki	6 szt.	54 zł
Maki Rainbow z opalonym tuńczykiem, łososiem, warzywami i sosem tabasco	6 szt.	50 zł
Maki Rainbow z opalonym łososiem, gotowaną krewetką, tykwą i orzeźwiającym dressingiem z rzepy	6 szt.	55 zł
Maki Rainbow z tuńczykiem, łososiem i warzywami	6 szt.	47 zł
Caterpillar maki z łososiem, awokado i węgorzem na wierzchu, posypany kawiozem tobiko	6 szt.	60 zł
Maki Dragon Roll z krewetką w tempurze, awokado i węgorzem na wierzchu	6 szt.	63 zł
Maki Rainbow z łososiem gravlax, warzywami i orzeźwiającym dressingiem z rzepy	6 szt.	54 zł
Spider Roll z krabem typu soft-shell w panierce, awokado, ogórkiem, tobiko, i sosem kimchi	6 szt.	63 zł
Greenkniferoll - krewetka w tempurze z tatarem z łososia, zawijana w omlet z dodatkiem dressingu, kawioru i słodkiego sosu	8 szt.	66 zł
Sake Ikura - kawior zawijany w płat łososia, z żółtkiem przepiórczym	3 szt.	69 zł



PRZYSTAWKI I ZUPY





Maguro Zensai

Obsmażona polędwica z tuńczyka obtoczona w sezamie i kolendrze, serwowana z sałatką z ogórka, sałaty, marchwi, kaparów, mięty oraz cytryny.

58 zł



Ika Panko

Kalmary w panierce panko podawane z sosem majonezowo - paprykowym.

56 zł

Ebi Tempura

Krewetki w tempurze podane w koszyczku z sosem majonezowo - paprykowym.

68 zł





Ebi Gyoza

Ręcznie wyrabiane pierogi z krewetkami, serwowane z sosem sezamowym (smażone bądź gotowane).

58 zł



Sake Gyoza

Ręcznie wyrabiane pierogi z łososiem, posypane koperkiem, serwowane z sosem cytrynowo - imbirowym (smażone bądź gotowane).

54 zł

Ebi Yakitori

Szaszłyki z krewetek królewskich grillowanych w paście tom yum i tom kha, liściach limonki z dodatkiem słodkiego sosu chilli.

71 zł





Tom Yum

Pikantna zupa na bazie krewetek i mleka kokosowego, serwowana z kalmarami, krewetkami, kielbkami, pomidorkiem koktajlowym, porem, czerwoną cebulą, kolendrą, trawą cytrynową i liściem limonki.

49 zł

Misoshiru

Zupa na bazie pasty ze sfermentowanej soi, z tofu, kawałkami łososia, wakame, i grzybami shitake.

35 zł



Tom Kha

tajska zupa na mleczku kokosowym, z dodatkiem ryżu jaśminowego, grzybów mun, świeżej kolendry, fasolki szparagowej i brokułów gotowanych na parze

35 zł



Osuimono

Delikatny bulion rybny na białym winie, sosie sojowym i dashi, z dodatkiem kapusty pekińskiej, marchewki, pora, wakame i łososia.

33 zł



 Dania wege

Poke bowl z bananem w tempurze

z mango, awokado,
orzechami
i granatem, polane
sosem teriyaki

41 zł



Poke bowl z wędzonym tofu

z sałatką wakame goma,
marynowaną marchwią,
edamame, czerwoną kapustą
i ogórkiem, z dodatkiem sosu
sweet chilli

46 zł

Yasai tempura

warzywa w tempurze z dodatkiem
sosu sweet chilli

39 zł



Sałatka z tofu

mix sałat, sezonowe owoce, grillowane tofu, podawane z sosem curry, oliwą z oliwek lub balsamico (do wyboru) oraz grzankami.

49 zł

Sałatka z grillowanym kurczakiem

mix sałat, sezonowe owoce, grillowany kurczak, podawane z sosem curry, oliwą z oliwek lub balsamico (do wyboru) oraz grzankami.

56 zł

Sałatka z krewetkami

mix sałat, sezonowe owoce, krewetki pieczone w paście tom yum, podawane z sosem curry, oliwą z oliwek lub balsamico (do wyboru) oraz grzankami.

63 zł

Sałatka z opalonym łososiem

mix sałat, sezonowe owoce, opalony łosoś, podawane z sosem curry, oliwą z oliwek lub balsamico (do wyboru) oraz grzankami

58 zł



DANIA GŁÓWNE



UMAGI



Tonkatsu

Tradycyjna japońska wieprzowina smażona w panierce panko, serwowana z sosem czosnkowym i tonkatsu.

55 zł



Pad Thai

Smażony makaron ryżowy z orzechowym tofu, marchewką, cebulą, szczypiorkiem, jajkiem, kielkami fasoli mung i orzechami nerkowca.

- ① z warzywami 47 zł
- ② z kurczakiem 53 zł
- ③ z krewetkami 69 zł

Dakku

Kaczka marynowana w anyżu, czosnku i pomarańczach, serwowana z makaronem gryczanym, bazylią i orzechami nerkowca.

63 zł





Dla dzieci

Chisu

Kawátky piersi z kurczaka w tempurze, serwowane z frytkami i ketchupem.

44 zł



Yaki-teriyaki

Delikatne szaszłyczki z polędwicy łosia opiekane w słodkim sosie teriyaki, serwowane z ryżem.

45 zł

Bento Box

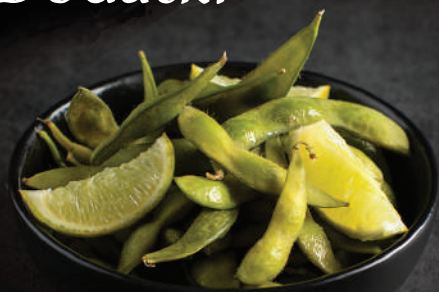
Delikatne szaszłyczki z polędwicy łosia lub z kurczaka (do wyboru) opiekane w słodkim sosie teriyaki, serwowane z ryżem, makaronem tamago, owocami, edamame i mango.

45 zł





Dodatki



Edamame

Gotowana młoda soja,
oprószone solą morską.

24 zł



Kimchi

Długodojrzewająca
sałatka z kapusty
pekińskiej, chili
oraz sezamu.

24 zł



Wakame Goma

Sałatka z wodorostów
z sezamem.

24 zł

Ryż jaśminowy	12 zł
---------------	-------

Frytki	12 zł
--------	-------

Frytki z batatów	17 zł
------------------	-------

Ćwiartki z ziemniaków	12 zł
-----------------------	-------

Kizami	9 zł
--------	------



KLASYCZNE ZESTAWY SUSHI





ROLKI UNAGI

1

3 szt.

NIGIRI
Z TAMAGO

3 szt.

NIGIRI
Z ŁOSOSIEM

6 szt.

FUTOMAKI
Z ŁOSOSIEM
I AWOKADO

6 szt.

HOSOMAKI
Z OGÓRKIEM
I SEZAMEM

6 szt.

HOSOMAKI
Z PALUSZKIEM
KRABOWYM

132 zł / 24 szt.

większość rolek zawiera
serek Philadelphia
/ do wyboru serek wegański



ROLKI UNAGI

2

3 szt.

NIGIRI
Z TAMAGO

6 szt.

FUTOMAKI
Z ŁOSOSIEM
I AWOKADO

6 szt.

FUTOMAKI
Z WARZYWAMI

6 szt.

FUTOMAKI
Z ŁOSOSIEM
PIECZONYM
NA SŁODKO
I TYKWĄ,
W PŁATKU
OMLETA

6 szt.

FUTOMAKI
Z KREWETKĄ
W TEMPURZE,
AWOKADO
I SOSEM
PAPRYKOWYM

6 szt.

HOSOMAKI
Z OGÓRKIEM
I SEZAMEM

199 zł / 33 szt.

większość rolek zawiera
serek Philadelphia
/ do wyboru serek wegański



ROLKI UNAGI

3

3 SZT.

NIGIRI
Z ŁOSOSIEM

6 SZT.

FUTOMAKI
Z PIKANTNYM
TATAREM
Z ŁOSOSIA

6 SZT.

FUTOMAKI
Z TUŃCZYKIEM
I OGÓRKIEM

6 SZT.

FUTOMAKI
Z ŁOSOSIEM
PIECZONYM
NA SŁODKO
I TYKWĄ,
W PŁATKU
OMLETA

6 SZT.

FUTOMAKI
Z KREWETKĄ
W TEMPURZE,
AWOKADO
I SOSEM
PAPRYKOWYM

214 zł / 27 szt.

większość rolek zawiera
serek Philadelphia
/ do wyboru serek wegański



ROLKI UNAGI

4

6 SZT.

FUTOMAKI
Z ŁOSOSIEM
PIECZONYM
NA SŁODKO
I TYKWĄ,
W PŁATKU
OMLETA

6 SZT.

FUTOMAKI
Z KREWETKĄ
W TEMPURZE,
AWOKADO
I SOSEM
PAPRYKOWYM

6 SZT.

FUTOMAKI
Z PIKANTNYM
TATAREM
Z ŁOSOSIA

6 SZT.

FUTOMAKI
Z WARZYWAMI

6 SZT.

FUTOMAKI
Z ŁOSOSIEM
I AWOKADO

6 SZT.

MINIURAMAKI
Z GOTOWANYMI
KREWETKAMI

6 SZT.

HOSOMAKI
Z ŁOSOSIEM

266 zł / 42 szt.

większość rolek zawiera
serek Philadelphia
/ do wyboru serek wegański



ROLKI UNAGI

5

352 zł / 60 szt.

większość rolek zawiera serek Philadelphia / do wyboru serek wegański

6 SZT.

URAMAKI Z PASTĄ Z TUŃCZYKA I OGÓRKIEM

6 SZT.

FUTOMAKI Z DORADĄ KRÓLEWSKĄ PIECZONĄ NA SŁODKO I TYKWĄ, W PŁATKU OMLETA

6 SZT.

FUTOMAKI Z MARYNOWANYM ŁOSOSIEM I POREM

6 SZT.

FUTOMAKI Z PIKANTNYM TATAREM Z ŁOSOSIA

6 SZT.

FUTOMAKI Z KREWETKĄ GOTOWANĄ I TYKWĄ

6 SZT.

FUTOMAKI Z ŁOSOSIEM I AWOKADO

6 SZT.

FUTOMAKI Z KREWETKĄ W TEMPURZE, AWOKADO I SOSEM PAPRYKOWYM

6 SZT.

FUTOMAKI Z WARZYWAMI

6 SZT.

HOSOMAKI Z ŁOSOSIEM

6 SZT.

HOSOMAKI Z OGÓRKIEM I SEZAMEM



ROLKI UNAGI

6

402 zł / 53 szt.

większość rolek zawiera serek Philadelphia / do wyboru serek wegański

8 SZT.

SASHIMI ROLL Z ŁOSOSIEM I WARZYWAMI

6 SZT.

MAKI RAINBOW Z TUŃCZYKIEM, ŁOSOSIEM, GRAVLAXEM I WARZYWAMI

6 SZT.

FUTOMAKI Z PIKANTNYM TATAREM Z TUŃCZYKA

6 SZT.

FUTOMAKI Z ŁOSOSIEM I AWOKADO

6 SZT.

FUTOMAKI Z ŁOSOSIEM W TEMPURZE, AWOKADO I SOSEM PAPRYKOWYM, W PŁATKU RYŻOWYM

6 SZT.

FUTOMAKI Z KREWETKĄ W TEMPURZE, AWOKADO I SOSEM PAPRYKOWYM

6 SZT.

FUTOMAKI Z GRILLOWANYM WĘGORZEM, SŁODKIM SOSEM I SEZAMEM

3 SZT.

NIGIRI Z GOTOWANĄ KREWETKĄ

3 SZT.

NIGIRI Z ŁOSOSIEM GRAVLAX

3 SZT.

NIGIRI Z ŁOSOSIEM



ROLKI
UNAGI

7

2 SZT.

NIGIRI
Z AWOKADO

2 SZT.

NIGIRI
Z TAMAGO

6 SZT.

FUTOMAKI
Z WARZYWAMI
ZAPIEKANE
W TEMPURZE

6 SZT.

HOSOMAKI
Z OGÓRKIEM
I SEZAMEM

82 zł / 16 szt.

większość rolek zawiera
serek Philadelphia
/ do wyboru serek wegański



ROLKI
UNAGI

8

3 SZT.

NIGIRI
Z OPALANYM
ŁOSOSIEM,
DRESSINGIEM
I JAPŃSKIM
PIEPRZEM

6 SZT.

URAMAKI
Z PASTĄ
Z TUŃCZYKA

6 SZT.

FUTOMAKI
Z ŁOSOSIEM
PIECZONYM
NA SŁODKO
I TYKWĄ,
W PŁATKU
OMLETA

108 zł / 15 szt.

większość rolek zawiera
serek Philadelphia
/ do wyboru serek wegański



ROLKI UNAGI

9

185 zł / 23 szt.

większość rolek zawiera
serek Philadelphia
/ do wyboru serek wegański

3 SZT.

NIGIRI
Z WĘGORZEM

8 SZT.

SASHIMI ROLL
Z WĘGORZEM,
GOTOWANĄ
KREWETKĄ,
OMLETEM
TAMAGO
I WARZYWAMI

6 SZT.

DRAGON ROLL
Z KREWETKĄ
W TEMPURZE,
AWOKADO
I WĘGORZEM
NA WIERZCHU

6 SZT.

MINIURAMAKI
Z WĘGORZEM
I KAWIOREM
TOBIKO



NIGIRI UNAGI

10

158 zł / 16 szt.

większość rolek zawiera
serek Philadelphia
/ do wyboru serek wegański

2 SZT.

NIGIRI
Z TAMAGO

2 SZT.

NIGIRI
Z WĘGORZEM

2 SZT.

NIGIRI
Z GOTOWANĄ
KREWETKĄ

2 SZT.

NIGIRI
Z ŁOSOSIEM

2 SZT.

NIGIRI
Z TUŃCZYKIEM

2 SZT.

NIGIRI
Z AWOKADO

2 SZT.

NIGIRI
Z DORADĄ
KRÓLEWSKĄ

2 SZT.

NIGIRI
Z ŁOSOSIEM
GRAVLAX

WAKAME
GOMA



6 szt.

MINIURAMAKI
Z MARYNOWANYM
BAMBUSEM I TYKWĄ

6 szt.

FUTOMAKI
Z AWOKADO,
ŚWIEŻĄ MARCHWIĄ,
SZPINAKIEM,
SERKIEM WEGAŃSKIM
I SEZAMEM

8 szt.

MAKI RAINBOW
Z WARZYWAMI
W TEMPURZE
I AWOKADO
NA WIERZCHU

6 szt.

MINIURAMAKI
Z GRZYBKAMI SHIMEJI
W PAŚCIE TOM YUM,
SZPINAKIEM, OGÓRKIEM
I MARCHEWKĄ

SET VEGE

1

124 zł / 26 szt.



6 szt.

FUTOMAKI Z GRZYBKAMI
SHIMEJI W PAŚCIE TOM
KHA, Z PAPRYKĄ, RZEPĄ,
AWOKADO, OGÓRKIEM,
SZPINAKIEM I SERKIEM
WEGAŃSKIM

6 szt.

FUTOMAKI
Z BATATEM
W TEMPURZE,
SZPINAKIEM
I AWOKADO

6 szt.

HOSOMAKI
Z TYKWĄ W
TEMPURZE

6 szt.

MINIURAMAKI
Z AWOKADO
I SZCZYPIORKIEM

2 szt.

NIGIRI
Z MANGO

SET VEGE

2

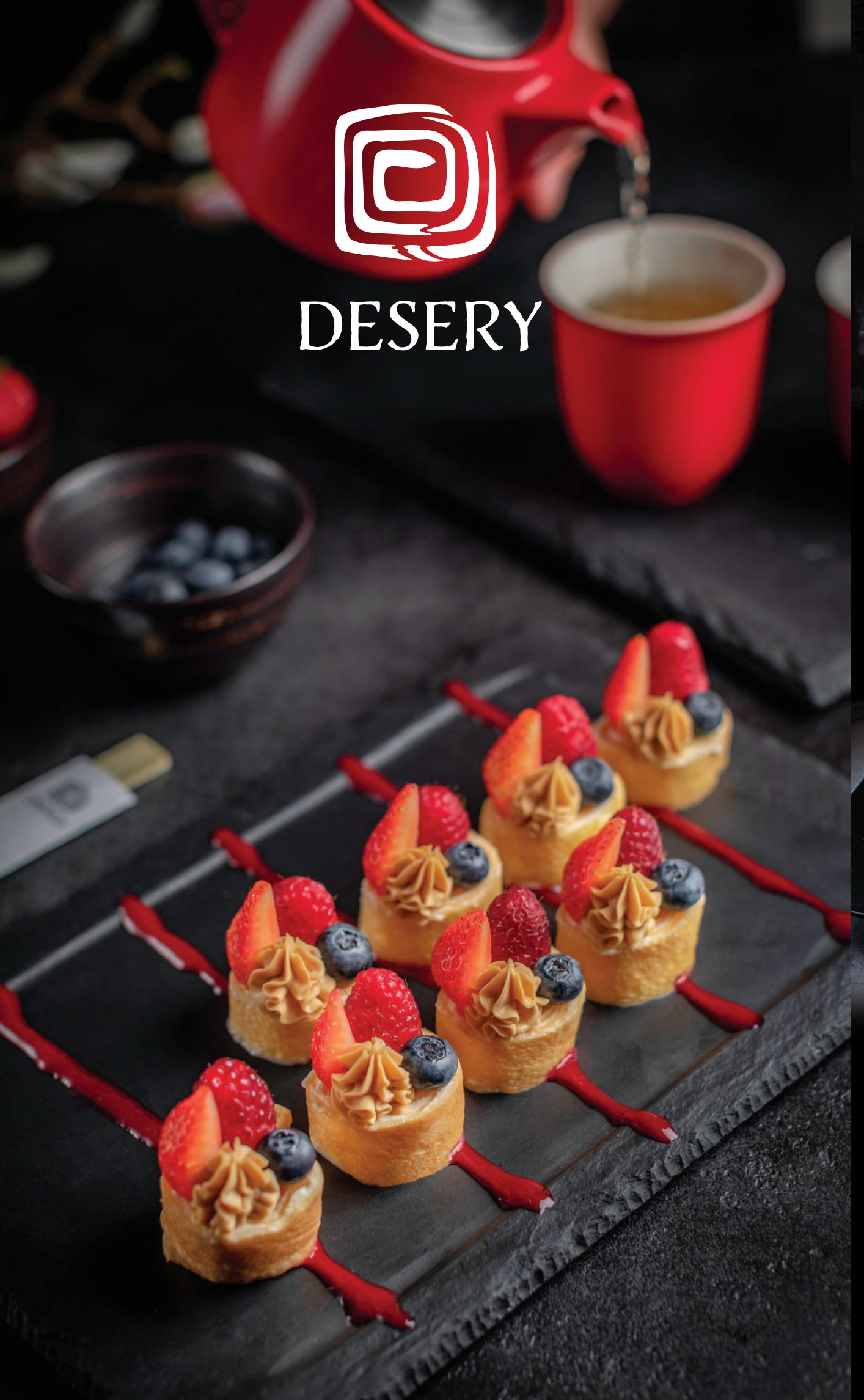
124 zł / 26 szt.

ROLKI VEGE

Hosomaki z tykwą w tempurze	6 szt.	22 zł
Miniuramaki z awokado i szczypiorkiem	6 szt.	22 zł
Miniuramaki z marynowanym bambusem i tykwą	6 szt.	22 zł
Futomaki z batatem w tempurze, szpinakiem i awokado	6 szt.	33 zł
Futomaki z awokado, świeżą marchwią, szpinakiem, serkiem wegańskim, i sezamem	6 szt.	30 zł
Futomaki z grzybkami shimeji w paście tom kha, z papryką, rzepą, awokado, ogórkiem, szpinakiem i serkiem wegańskim	6 szt.	36 zł
Maki rainbow z warzywami w tempurze i awokado na wierzchu	8 szt.	38 zł
Miniuramaki z grzybkami shimeji w paście tom yum, szpinakiem, ogórkiem i marchewką	6 szt.	27 zł



DESERY



A collection of small, round appetizers made from rolled-up tamago omelette. Each piece is topped with a dollop of caramelized mascarpone cheese and fresh fruit, including raspberries and orange slices. They are served on a dark, textured slate platter with red decorative sticks.

Owocowe sushi

Zawijany naleśnik tamago z karmelowym serem mascarpone, serwowany z owocami oraz sosem z sezonowych owoców.

48 zł

A row of appetizers consisting of small omelette rolls. Each roll is topped with a swirl of mascarpone cheese and fresh fruit, including raspberries, blueberries, and orange slices. They are served on a dark, textured slate platter with red decorative sticks.

Owocowy splash

Zawijany w omelet z karmelowym serkiem mascarpone, serwowany z sezonowymi owocami oraz sosem malinowym.

51 zł

A black rectangular plate featuring three pieces of banana tempura. The bananas are coated in a golden, crispy batter and are garnished with a drizzle of chocolate sauce and a small sprig of fresh mint. The plate is dusted with a fine powder, likely cinnamon.

Banan w tempurze

Banan w chrupiącym cieście tempura posypyany cynamonem, z sosem czekoladowym.

35 zł

A glass dessert dish containing a layer of white cream or yogurt at the bottom, topped with a layer of orange-colored pudding. The pudding is garnished with fresh fruit, including blueberries, raspberries, and mango slices, along with a sprig of mint.

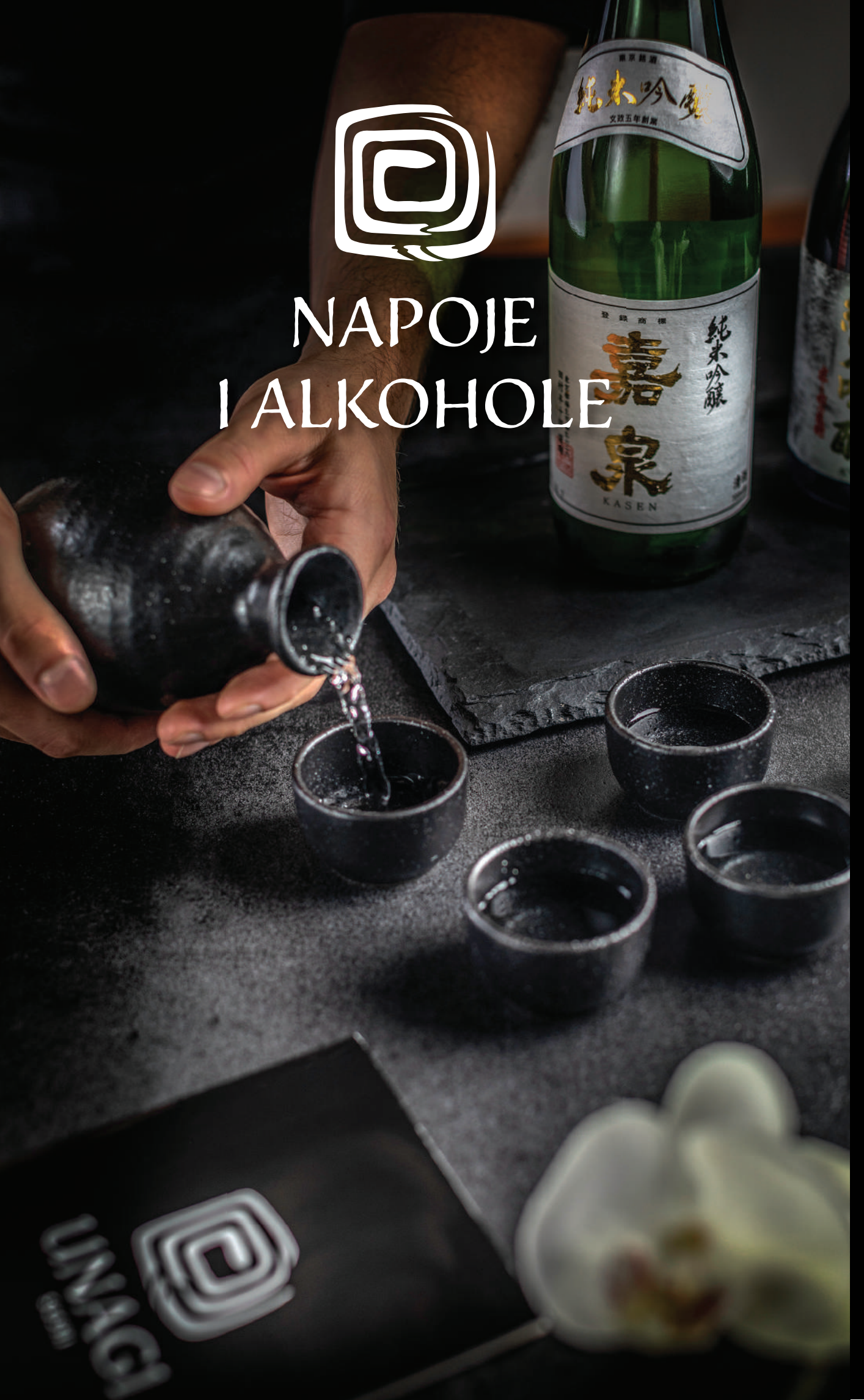
Pudding z tapioki

z musem mango i owocami

33 zł



NAPOJE I ALKOHOLE



Herbaty

350 ml 500 ml

China Lung Ching

Chińska zielona herbata znana również jako Dragon's Well, Longjing czy Smocza Studnia. Delikatnie słodka i owocowa z wyczuwalnymi nutami kwiatów.

23 zł

29 zł

China Jasmine

Zbierane wczesną wiosną liście zielonej herbaty, nasycone aromatem jaśminowych kwiatów.

23 zł

29 zł

Japan GenMaiCha

Japońska zielona herbata z prażonym ryżem. Słodka i orzechowa. Sushi i GenMaiCha to dobrana para.

23 zł

29 zł

Cherry Blossom

Doskonałe liście chińskiej zielonej herbaty o wyjątkowo wiśniowym aromacie.

23 zł

29 zł

Japanese Sakura

Sakura to japońskie słowo określające różowe kwiaty wiśni. Zostały tu połączone z japońską zieloną herbatą i aromatem migdałów.

23 zł

29 zł

Jolly Green Fellow

Chińska, zielona Sencha z kawałkami mango. Daje słodko owocowy napar.

23 zł

29 zł

Super Girl

Wysokiej jakości, naturalnie słodka, biała herbata z prowincji Fujian w Chinach, pachnąca brzoskwiniami i ananase.

23 zł

29 zł

Milky Oolong

Zielony oolong (proces utleniania przeprowadzony w 15-20%) z podkreślonym słodko mlecznym profilem smakowym, który naturalnie występuje w liściach krzewów herbacianych rosnących na Tajwanie, wyspie zwanej dawniej Formosa Słońce w filiżance.

23 zł

29 zł

Awesome Fruit

Suszone kawałki owoców czarnego bzu, malin, czarnej porzeczki, jagód, truskawek i jabłka z dodatkiem hibiskusa i dzikiej róży. Nie zawiera kofeiny, oferując w zamian witaminę C.

23 zł

29 zł

Assam Hattiali

W pełni utleniona czarna herbata z ogrodu Hattiali położonego w Indiach w rejonie Assam. Herbaty z tego ogrodu są otrzymywane tradycyjnymi metodami i znane z doskonałej jakości i dużej ilości złocistych pączków

23 zł

29 zł

Epic Grey

Epic Grey to połączenie czarnej herbaty z naturalnym olejkiem z włoskich pomarańczy - bergamotek, czyli autorska wersja herbaty Earl Grey, marki PIAG. Bazą tej herbaty są indyjskie Assam i Darjeeling

23 zł

29 zł

Kawy

Americano

12 zł

Cappuccino

13 zł

Latte

15 zł

Espresso

11 zł

Napoje zimne

Woda mineralna gazowana, niegazowana	250 ml	11 zł
Napoje gazowane Pepsi, 7up, Mirinda, Tonic	200 ml	12 zł
Napoje niegazowane Lipton Ice Tea - cytrynowa, brzoskwinowa, zielona herbata	200ml	12 zł
Napoje niegazowane Napój aloesowy	200 ml	16 zł
Soki owocowe jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka	200ml	12 zł
Soki ze świeżo wyciskanych owoców pomarańczowy, grejpfrutowy	300 ml	26 zł
Piwo jasne Kirin, Asahi, Pilsner Urquell		20 zł
Piwo ciemne Książęce Ciemne Łagodne		20 zł
Piwo bezalkoholowe		16 zł

Lemoniada

Napój na bazie owoców, syropów smakowych i wody gazowanej lub niegazowanej (o dostępne smaki zapytaj obsługę).

250 ml **28 zł**

Kombucha

Lekko słodki i kwaskowaty napój stworzony na bazie doskonałej jakości herbaty poddanej fermentacji przez tzw. grzybek herbaciany.

Wytwarzamy ją sami.

O opcję na wynos zapytaj obsługę.

250 ml **24 zł**



Sake i wino



Fukugao Karakuchi Futsushu

Flagowe nihonshu z browaru Fukugao, ulokowanego w japońskiej prefekturze Niigata. Kategoria Futsushu to najpopularniejsza edycja sake, jaką znajdziemy w Japonii. Tworzona z najwyższej jakości ryżu od lokalnych rolników, krystalicznie czystej wody, drożdży browarniczych i Koji. Nihonshu (poprawna nazwa tej kategorii alkoholu) stworzone do łączenia z ramenem, tłustymi rybami czy tempurą.

150 ml 48 zł

720 ml 230 zł



Fukugao Honjozo

Nihonshu z kategorii Honjozo jest kategorią wyżej, niż Futsushu, ale w obu przypadkach stosuje się dodatek alkoholu destylowanego do skrócenia procesu fermentacji. Dzięki temu zabiegowi mamy bardzo ciekawy alkohol, który - w tym przypadku - będzie delikatniejszy i doskonale zbalansowany z potrawami zdominowanymi przez surowe składniki, do przystawek i sałatek, do delikatnych ryb czy owoców morza.

150 ml 53 zł

720 ml 255 zł



Fukugao Echigo Otako-Gassen Tokubetsu Honjozo

Edycja w Japonii znana także jako "Giant Kite Fighting Festival" - powstała dla uczczenia corocznego festiwalu olbrzymich latawców, które odbywają się w prefekturze Niigata, a w których udział biorą głównie browarnicy z tego regionu. Sake produkowana z wykorzystaniem metody zimnej fermentacji, czego efektem jest znacznie bardziej rozbudowany i intensywny smak. Dzięki temu zabiegowi, edycja ta, bardzo dobrze łączy się ze smakami pikantnymi, potrawami serwowanymi na zimno jak i mocno podgrzany.

150 ml 49 zł

720 ml 235 zł



Nakata Umeshu Shiro

Klasyczne Umeshu to w Japonii nie „wino śliwkowe” a nalewka na owoce Ume. Ume to owoce przypominające hybrydę moreli i brzoskwini. Oryginalnie nalewkę tę wytwarza się na bazie alkoholu destylowanego - w tym przypadku to destylat z trzciny cukrowej. Edycja Shiro (tłumacząc z japońskiego „biały”) to najbardziej oryginalny smak Umeshu - roczna maceracja owoców w destylacie daje smak bardzo pełny, emanujący słodyczą i lekko pestkową nutą, która bardzo mocno przypomina smak migdałów. Alkohol ten najczęściej pije się po posiłku, na lodzie lub w połączeniu z tonikiem bądź winem musującym.

150 ml 47 zł

720 ml 225 zł



Wino Choya Original

Wino produkowane z owoców śliwki ume, cukru i japońskiej wódki „shochu”. Często nazywane potocznie winem śliwkowym, o charakterystycznym słodko-kwaśnym smaku. Idealnie nadaje się do ryb, owoców morza, deserów, koktajli oraz jako aperitif.

150 ml 29 zł



Sake Choya Original

Półstodkie, jasno-słomkowe wino japońskie produkowane z ryżu, który poddano fermentacji przy użyciu drożdży Koji. Subtelnie słodkie, przeźroczyste ze smakiem nieporównywalnym do niczego innego.

200 ml 35 zł



UNAGI
SUSHI

NASZE SUSHI
ZAMÓWISZ RÓWNIEŻ ON-LINE
Z DOSTAWĄ

więcej szczegółów na:

WWW.UNAGISUSHI.PL

