

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

| | | |
|---|------|----------------------|
| 1. Gyoza – Pierożki japońskie wegetariańskie / mięsne <i>Japanese vegetarian / meat dumplings</i> | 150g | 20 zł / 22 zł |
| 2. Harumaki – Japońskie sajgonki z warzywami 7 szt. <i>Japanese spring rolls with vegetables</i> | 120g | 18 zł |
| 3. Kani Harumaki – Japońskie sajgonki krabowe 4 szt. <i>Japanese spring rolls with surimi</i> | 150g | 22 zł |
| 4. Natsu Nibitashi – Smażony bakłażan faszerowany krewetkami <i>Fried aubergine with prawns</i> | 150g | 28 zł |
| 5. Edamame – Gotowane strączki sojowe <i>Boiled soya beans</i> | 120g | 15 zł |
| 6. Shumai – Pierożki gotowane na parze z mięsem wieprzowym i kapusta pekińską 7 szt. <i>Steamed dumplings with pork and chinese cabbage</i> | 150g | 20 zł |
| 7. Ika ringu-age – Smażone kalmary / <i>fried squid</i> | 140g | 32 zł |
| 8. Wakame sashimi – Wodorosty wakame z łososiem, tuńczykiem i krewetką <i>Wakame seaweed with salmon, tuna and shrimp</i> | 180g | 36 zł |
| 9. Sashimi Salad – Łosoś - <i>Salmon</i> / Tuńczyk - <i>Tuna</i> | 200g | 34 / 38 zł |
| 10. Maguro Tataki – Tatar z tuńczyka / <i>Tuna tartare</i> | 120g | 45 zł |
| 11. Salmon Tataki – Tatar z łososia / <i>Salmon tartare</i> | 120g | 39 zł |

Zestaw przystawek dla Dwojga / Appetizers set for two

| | | |
|---|------|--------------|
| 12. Tokyo set – Kani Harumaki 2 szt., Fried Gyoza 4 szt., Harumaki 4 szt., Shumai 4 szt., Ika ringu-age 2 szt. – smażone kalmary / <i>fried squid</i> (porcja 140g) | 280g | 55 zł |
|---|------|--------------|

Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not included

ZUPY / SOUPS

- 13. Miso – udon** – Tradycyjna japońska zupa z pasty sojowej, serwowana z tofu makaronem udon i warzywami 250ml **18 zł**
Traditional japanese soup served with tofu, udon noodles and vegetables
- 14. Osuimono** – Bulion z tuńczyka z doradą, krewetką, kurczakiem, grzybami shitake i porem 250ml **18 zł**
Fish broth with snapper, shrimp, chicken, shitake and leek
- 15. Sukushi Harusame** – Wegetariańska zupa z cienkim makaronem sojowym, serkiem tofu, pędami bambusa i grzybami shitake 250ml **15 zł**
Vegetarian suop with soy noodles, tofu, bamboo and shitake

MAKARONY W JAPOŃSKIM BULIONIE NOODLES IN JAPANESE BROTH

- 16. Tempura Udon** – Japoński makaron udon z krewetką i warzywami w tempurze 350g **40 zł**
Wheat noodles served with prawn and vegetables with tempura
- 17. Niku Udon** – Japoński makaron udon z kawałkami wołowiny 350g **42 zł**
Wheat noodles served with boiled beef
- 18. Kamo Udon** – Japoński makaron udon z kawałkami piersi kaczki 350g **42 zł**
Wheat noodles served with duck
- 19. Shoyu Ramen** – Makaron ramen z wieprzowiną, warzywami i jajkiem 350g **42 zł**
Ramen noodles with pork, vegetables and egg

MAKARON SMAŻONY FRIED NOODLES

- 20. Yaki Soba** – Smażony makaron Yakisoba z wieprzowiną i warzywami, posypany nori 250g **39 zł**
Fried Yakisoba noodle with pork and vegetables with nor

Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

DANIA GORĄCE / HOT DISHES

- 21. Carei Udon** – Makaron udon z warzywami, jajkiem ,
oraz do wyboru wołowina /wieprzowina / kurczak
Udon noodles with beef/ pork/ chicken and vegetables and egg 350g **40 zł / 38 zł / 36 zł**
- 22. Shimeji tofu** – Tofu smażone z grzybami shimeji i warzywami
Fried tofu with shimeji mushrooms and vegetables 220g **34 zł**
- 23. Katsu carei** – Wieprzowina w panierce w japońskim
sosie curry z warzywami, podana z ryżem i kimchi
Pork in panko in japanese curry sauce, served with rice and kimchi salad 280g **39 zł**
- 24. Nikuamiyaki don** – Wołowina w sosie teriyaki z sezamem,
podana na ryżu, serwowana z zupa miso
Beef with teriyaki sauce and sesame, served on the rice, served with miso soup 300g **42 zł**

Dania podawane z zupą miso, smażonym ryżem i sałatką *served with miso soup, fried rice and salad*

- 25. Tori teri** – Udka z kurczaka w sosie teriyaki
Chicken with teriyaki sauce 200g **39 zł**
- 26. Salmon teri** – Łosoś pieczony na ruszcie w sosie teriyaki
Grill salmon with teriyaki sauce 250g **48 zł**
- 27. Sake futami** – Łosoś pieczony na ruszcie pod pędami bambusa,
grzybami shitake i majonezem
Grill salmon with bamboo, shitake and mayonnaise 250g **49 zł**
- 28. Yaki niku** – Rostbef wołowy smażony z warzywami
Fried beef with vegetables 250g **46 zł**
- 29. Kamo teri** – Piersz z kaczki w sosie teriyaki pieczona na grillu
Grill duck with teriyaki sauce 250g **48 zł**
- 30. Tai Batayaki** – Dorada smażona na maśle z warzywami
Fried snapper with butter and vegetables 240g **62 zł**

TEPPANYAKI

Najpopularniejszy styl podawania gorących dań kuchni japońskiej,
serwowane ze smażonym ryżem i zupą miso
The most popular style of Japanese cuisine, served with fried rice and miso soup

- | | | |
|--|------|--------------|
| 31. Salmon Teppanyaki – Stek z łososia podany ze smażonymi warzywami <i>Salmon steak with fried vegetables</i> | 300g | 58 zł |
| 32. Niku Teppanyaki – Stek z polędwicy wołowej podany ze smażonymi warzywami <i>Sirloin steak with fried vegetables</i> | 300g | 68 zł |
| 33. Seafood Teppanyaki – Kalmar, krewetki, małże ze smażonymi warzywami <i>Squid, prawns, scallops with fried vegetables</i> | 300g | 65 zł |
| 34. Tori Teppanyaki – Udko z kurczaka ze smażonymi warzywami <i>Chicken legs steak with fried vegetables</i> | 300g | 40 zł |

TEMPURA

Owoce morza lub warzywa smażone w japońskim cieście tempura
Seafood or vegetables fried with japanese tempura

- | | | |
|---|------|--------------|
| 35. Tempura Ebi – Smażone krewetki w cieście tempura 5 szt. <i>Fried prawns in tempura</i> | 200g | 58 zł |
| 36. Tempura Mori – Smażone krewetki 2 szt. i warzywa 4 szt. w cieście tempura <i>Prawns and vegetables in tempura</i> | 300g | 40 zł |
| 37. Tempura Yasai – Smażone warzywa 7 szt. w cieście tempura <i>Fried vegetables in tempura</i> | 300g | 28 zł |
| 38. Ika tempura – Siekane kalmary w cieście tempura 3 szt. <i>Cut squid in tempura</i> | 180g | 30 zł |

Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

SASHIMI (porcja 3 szt.)

Świeże ryby i owoce morza krojone w plastry / *Cut fish or seafood*

| | | | |
|---|--|-----|--------------|
| 39. Maguro - Tuńczyk / <i>Tuna</i> |  | 75g | 34 zł |
| 40. Salmon – Łosoś | | 75g | 27 zł |
| 41. Hamachi – Seriola / <i>Yellowtail</i> | | 75g | 35 zł |
| 42. Ebi – Krewetka / <i>Shrimp</i> | | 50g | 30 zł |
| 43. Unagi – Węgorz / <i>Eel</i> | | 60g | 42 zł |
| 44. Tai – Dorada / <i>Snapper</i> | | 75g | 32 zł |
| 45. Wagyu – Delikatnie obsmażana wołowina Wagyu / <i>Briefly over Wagyu beef</i> | | 60g | 68 zł |

NIGIRI (porcja 2 szt.)

Sushi składające się z kulki ryżu nakrytej plastrzem świeżej ryby lub owoców morza
Fish or seafood served on the rice

| | | | |
|---|---|-----|--------------|
| 46. Maguro – Tuńczyk żółtopłetwy / <i>Yellowfin tuna</i> |  | 70g | 32 zł |
| 47. Salmon – Łosoś | | 70g | 24 zł |
| 48. Hamachi – Seriola / <i>Yellowtail</i> | | 70g | 35 zł |
| 49. Ebi – Krewetka / <i>Shrimp</i> | | 50g | 22 zł |
| 50. Unagi – Węgorz / <i>Eel</i> | | 70g | 35 zł |
| 51. Tai – Dorada / <i>Snapper</i> | | 70g | 27 zł |
| 52. Tamago – Omlet / <i>Omelette</i> | | 70g | 18 zł |
| 53. Wagyu – Delikatnie obsmażana wołowina Wagyu / <i>Briefly over Wagyu beef</i> | | 80g | 68 zł |

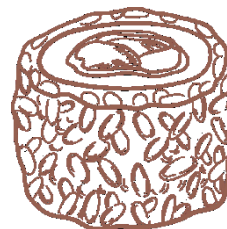
Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

URAMAKI (porcja 6 szt.)

Rulon z wodorostu nori napełniony różnymi składnikami owinięty ryżem z sezamem

Nori seaweed roll filled with various ingredients wrapped in rice with sesame seeds



| | | |
|---|------|--------------|
| 54. Maguro Avocado – Tuńczyk, awokado <i>Tuna, avocado</i> | 180g | 28 zł |
| 55. Sake Avocado – Łosoś, awokado <i>Salmon, avocado</i> | 180g | 25 zł |
| 56. Spicy Tuna DX – Tuńczyk na ostro, awokado, ogórek, sałata – 4 szt. <i>Spicy tuna, avocado, cucumber, salad</i> | 160g | 24 zł |
| 57. Spicy Salmon DX – Łosoś na ostro, awokado, ogórek, sałata – 4 szt. <i>Spicy salmon, avocado, cucumber, salad</i> | 160g | 22 zł |
| 58. Sake Majo – Łosoś z majonezem, sałata, ogórek, awokado <i>Salmon with mayonnaise, lettuce, cucumber, avocado</i> | 180g | 24 zł |
| 59. Ebi Majo – Krewetki z majonezem, sałata, ogórek, awokado <i>Prawns with mayonnaise, lettuce, cucumber, avocado</i> | 180g | 26 zł |
| 60. Salmon Philadelphia Maki – Łosoś, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia <i>Salmon, salad, cucumber, avocado, philadelphia</i> | 180g | 28 zł |
| 61. Ebi Philadelphia Maki – Krewetka, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia <i>Prawn, salad, cucumber, avocado, philadelphia</i> | 180g | 28 zł |
| 62. Tuna Philadelphia Maki – Tuńczyk, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia <i>Tuna, salad, cucumber, avocado, philadelphia</i> | 180g | 30 zł |
| 63. Salmon-Ebi Philadelphia Maki – Łosoś, krewetka, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia <i>Salmon, prawn, salad, cucumber, avocado, philadelphia</i> | 180g | 34 zł |
| 64. Unagi avocado – Węgorz, awokado <i>Eel, avocado</i> | 180g | 42 zł |

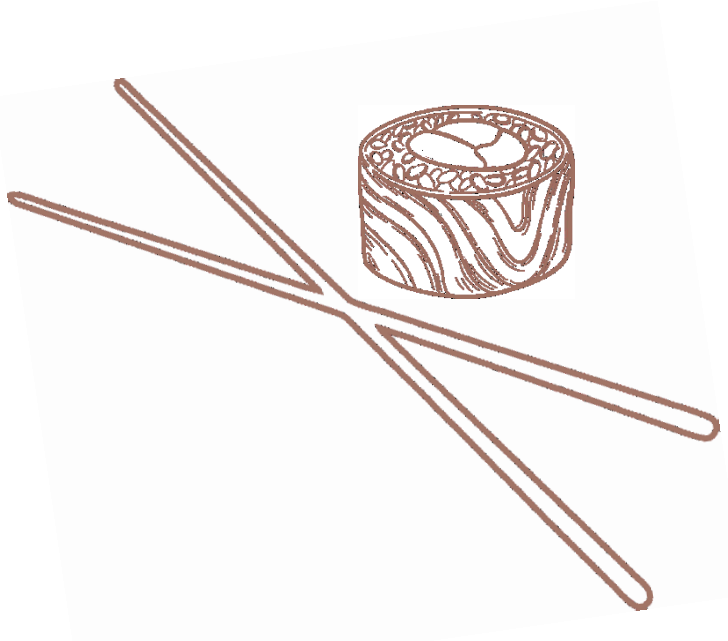
Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

HOSOMAKI (porcja 6 szt.)

Klasyczne, cienkie rulony z jednym lub dwoma składnikami owiniętymi w ryż i delikatny wodorost nori
Classic, thin rolls with one or two ingredients wrapped in rice and nori seaweed delicate

| | | |
|--|------|--------------|
| 65. Tekka – Tuńczyk żółtopłetwy <i>Yellowfin tuna</i> | 120g | 24 zł |
| 66. Spicy Tuna – Tuńczyk na ostro <i>Spicy tuna</i> | 120g | 24 zł |
| 67. Salmon Maki – Łosoś <i>Salmon</i> | 120g | 22 zł |
| 68. Ebi Maki – Krewetka <i>Prawn</i> | 120g | 22 zł |
| 69. Kappa – Ogórek <i>Cucumber</i> | 120g | 14 zł |
| 70. Avocado – Awokado <i>Avocado</i> | 120g | 16 zł |
| 71. Kampyo – Tykwa <i>Gourd</i> | 120g | 15 zł |
| 72. Tekka Kyu – Tuńczyk, ogórek <i>Tuna, cucumber</i> | 120g | 24 zł |
| 73. Sake Kyu – Łosoś, ogórek <i>Salmon, cucumber</i> | 120g | 22 zł |
| 74. Futomaki – Omlet, tykwa, ogórek, krewetki, węgorz – 4 szt. <i>Omelette, gourd, cucumber, prawns, eel</i> | 180g | 26 zł |



Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

TEMPURA MAKI (porcja 8 szt.)

Ryba lub owoce morza w tempurze, oplecione ryżem i nori z posypką z tempury

Fish or seafood in tempura with rice and nori in roll and tempura topping

| | | |
|---|------|--------------|
| 75. Hoso Tempura Maki – Hosomaki z łososiem w cieście tempura <i>Hosomaki salmon with tempura</i> | 250g | 35 zł |
| 76. Sake Tempura Maki – Łosoś w cieście tempura <i>Salmon with tempura</i> | 250g | 40 zł |
| 77. Ika Tempura Maki – Kalmary w cieście tempura <i>Squid with tempura</i> | 250g | 40 zł |
| 78. Ebi Tempura Maki – Krewetki w cieście tempura <i>Prawns with tempura</i> | 250g | 40 zł |

CALIFORNIA

Rulony z ukrytym wewnątrz wodorostem nori, kilkoma składnikami i ryżem, owinięte rybą lub kawiozem

Rolls with concealed inside nori seaweed, a few ingredients and rice, wrapped fish or caviar

| | | |
|---|------|--------------|
| 79. Rainbow Roll – łosoś, krewetka, tuńczyk, awokado, ogórek, japońska rzepa – 6 szt. <i>Salmon, shrimp, tuna, avocado, cucumber, pickled radish</i> | 160g | 45 zł |
| 80. California Salmon – łosoś, ogórek, awokado, węgorz, majonez – 6 szt. <i>Salmon, cucumber, avocado, eel, mayonnaise</i> | 160g | 39 zł |
| 81. Burned California – opalany łosoś, ogórek, awokado, węgorz, majonez, sos kabayaki – 6 szt. <i>Burned salmon, cucumber, avocado, eel, mayonnaise, kabayaki sauce</i> | 160g | 42 zł |
| 82. Awokado Dragon – awokado, krewetki, węgorz, ogórek, majonez, sos kabayaki – 4 szt. <i>Avocado, prawns, eel, cucumber, mayonnaise, kabayaki sauce</i> | 100g | 35 zł |
| 83. Tokyo Dragon – węgorz, łosoś, awokado, ogórek, majonez, sos kabayaki – 4 szt. <i>Eel, salmon, avocado, cucumber, mayonnaise, kabayaki sauce</i> | 100g | 35 zł |
| 84. Fira Maki – tuńczyk, japońska rzepa, awokado, ogórek, krewetki, majonez – 4 szt. <i>Tuna, pickled radish, avocado, cucumber, shrimps, mayonnaise</i> | 100g | 32 zł |
| 85. California Maki – kawior, łosoś, awokado, ogórek, majonez – 6 szt. <i>Capelin caviar, salmon, avocado, cucumber, mayonnaise</i> | 160g | 34 zł |

ZESTAWY / SETS

86. MIXED SUSHI SET 95 zł

Zestaw dla 1 osób / Set for 1 person (porcja 17 szt.)

Salmon Sashimi 3 szt. – łosoś, Nigiri: tuna – tuńczyk, salmon – łosoś,
dorada – *snapper*, krewetka – *prawns*, Salmon Philadelphia 6 szt. Futomaki 4 szt.

87. MAKI SET 78 zł

Zestaw dla 1-2 osób/ Set for 1-2 persons (porcja 18 szt.)

Ebi philadelphia maki 6 szt., Tekka kyu 6 szt., California maki 6 szt.

88. ZEN SASHIMI SET 105 zł

Zestaw dla 2 osób / Set for two (porcja 12 szt.)

Sashimi: Maguro 4 szt. – tuńczyk / *tuna*, Salmon 4 szt. – łosoś,
Tai 4 szt. – dorada / *snapper*

89. TOKYO SUSHI SET 150 zł

Zestaw dla 2 osób / Set for two (porcja 18 szt.)

Nigiri Maguro 2 szt. – tuńczyk / *tuna*, Nigiri Salmon 2 szt. – łosoś,
Nigiri Ebi 2 szt. – krewetki / *prawns*, Nigiri Tai 2 szt. – dorada / *snapper*,
California Maki 6 szt., Fira Maki 4 szt.

90. GEISHA SET 275 zł

Zestaw dla 4 osób / Set for four (porcja 40 szt.)

Burned California 6 szt., Tokyo Dragon 8 szt., Fira Maki 8 szt., Spicy Tuna DX 8 szt.
California Maki 6 szt., Ebi Philadelphia Maki 6 szt., Maguro Avocado 6 szt.

91. SAMURAI SET 790 zł

Zestaw dla 8 osób / Set for four (porcja 80 szt.)

Nigiri Hamachi 8 szt. – seriola / *yellowtail*, Nigiri Maguro 8 szt. – tuńczyk / *tuna*,
Nigiri Salmon 8 szt. – łosoś, Nigiri Tai 8 szt. – dorada / *snapper*,
Nigiri Ebi 8 szt. – krewetki / *prawns*, Nigiri Unagi 8 szt. – węgorz / *eel*,
California Salmon 8 szt., Tokyo Dragon 8 szt., Ebi Majo 8 szt., Salmon Majo 8 szt.

MENU WEGETARIAŃSKIE / VEGETERIAN MENU

92. Wegetariański zestaw sushi

serwowane z majonezem, serkiem philadelphia i sosem kabayaki

Sushi Set Vegetarian 12 pc. served with mayonnaise, philadelphia and kabayaki sauce

8 szt. **35 zł**

12 szt. **60 zł**



ZESTAWY DLA DZIECI/ KIDS SETS

93. **Tori furai** – Pierś z kurczaka w panierce panko 2 szt., frytki, sałatka

Crispy chicken with panko, fries and salad



200g **22 zł**

94. **Sushi Kids menu** – Salmon Burned Maki, Kappa Maki, Avocado Maki 12 szt.

240g **34 zł**

Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

DODATKI / EXTRAS

| | | |
|--|-----------------------|--------------|
| 95. Ryż / rice | 100g | 7 zł |
| 96. Smażony ryż / fried rice | 150g | 17 zł |
| 97. Frytki / fries | 150g | 7 zł |
| 98. Wasabi / Kizami Wasabi | 20g 5 zł / 20g | 7 zł |
| 99. Gari – imbir marynowany / <i>ginger</i> | 80g | 8 zł |
| 100. Hiyashi Wakame – Sałatka z wodorostem wakame skropiona olejem sezamowym z chili / <i>Wakame seaweeds with sesame oil and chili</i> | 100g | 17 zł |
| 101. Kimchi – Ostra sałatka z fermentowanej kapusty / <i>Japanese spicy salad with pickled cabbage</i> | 150g | 17 zł |
| 102. Yasai Salad – Świeże warzywa z japońskim dressingiem | 150g | 17 zł |

DESERY / DESSERTS

| | | |
|---|------|--------------|
| 103. Vanilla Mochi Ice Cream – Lody waniliowe w cieście ryżowym mochi, polane sosem waniliowym / <i>Vanilla ice cream pounded sticky rice with vanilla sauce</i> | 150g | 18 zł |
| 104. Fruit Mochi Ice Cream – Lody owocowe w cieście ryżowym mochi, polane sosem owocowym / <i>Fruit ice cream pounded sticky rice with fruit sauce</i> | 150g | 20 zł |
| 105. Lody z zielonej herbaty – <i>Green tea ice cream</i> | 150g | 16 zł |
| 106. Ice Cream tempura – Lody waniliowe w kokosie i panko, smażone w tempurze, podane z sosem truskawkowym / <i>Ice cream with coconut and panko, fried with tempura, served with strawberry sauce</i> | 150g | 18 zł |
| 107. Chocolate fondant – Babeczka czekoladowa serwowana z gałką lodów waniliowych / <i>Chocolate fondant served with vanilla ice cream</i> | 150g | 18 zł |

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

| | | |
|--|--------|--------------|
| Sok świeżo wyciskany pomarańczowy lub grejpfrutowy <i>Fresh squeezed orange or grapefruit juice</i> | 200 ml | 12 zł |
| Sok wiśniowy / <i>Cherry juice</i> | 200 ml | 6 zł |
| Sok litchi / <i>Litchi juice</i> | 200 ml | 6 zł |
| Sok jabłkowy / <i>Apple juice</i> | 200 ml | 6 zł |
| Napój z aloesu / <i>Aloes juice</i> | 200 ml | 8 zł |
| Woda mineralna niegazowana lub gazowana | 330 ml | 7 zł |
| Karafka wody niegazowanej lub gazowanej | 500 ml | 10 zł |
| Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic | 250 ml | 7 zł |
| Zielona herbata mrożona Soti natural / jasmine / Rose Tea Honey / Green Tea Honey | 200 ml | 9 zł |
| Lemoniada japońska z yuzu | 200 ml | 14 zł |
| Lemoniada z kiwi | 200 ml | 14 zł |

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

| | | |
|--|--------|--------------|
| Kawa <i>Coffee</i> | 150 ml | 9 zł |
| Espresso | 25 ml | 9 zł |
| Podwójne espresso | 50 ml | 14 zł |
| Cappuccino | 200 ml | 9 zł |
| Latte Macchiato | 250 ml | 10 zł |
| Caffe latte | 300 ml | 10 zł |
| Matcha Latte | 300 ml | 11 zł |
| Zielona herbata ze spienionym mlekiem i miodem | | |
| Mrożona kawa / Iced coffee | 300 ml | 12 zł |

Dzbanuszek herbaty japońskiej: 350 ml **12 zł**

- Zielona / *green*
- Jaśminowa / *jasmine*
- Rżowa / *genmaicha*
- Sencha opalony ryż / *sencha tanned rice*
- Sencha z kwiatami wiśni / *sencha with cherry flowers*
- Czarna / *black*

Rozgrzewające herbaty :

Citrus Tea – Zielona herbata , cytryna , pomarańcz , grejpfruit 400 ml **12 zł**
Green tea, lemon, orange, grapefruit

Ginger tea – Czarna herbata, cytryna, imbir, miód 400 ml **12 zł**
Black tea, lemon, ginger, honey

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Matcha Koktajl – koktajl mleczny z zielonej herbaty 250 ml **14 zł**
Green tea milk cocktail

Gari Koktajl – koktajl imbirowy z nutą pomarańczy 250 ml **14 zł**
Ginger cocktail with orange juice

Green Japanese Smoothie – koktajl ze szpinaku, kiwi, musu jabłkowego i soku z cytryny 250 ml **18 zł**
Spinach, kiwi, apple and lemon juice cocktail

Natsu Momo – orzeźwiający koktajl z brzoskwiń 200 ml **14 zł**
Peaches cocktail

Virgin Mojito – napój z limonki, mięty, cukru trzcinowego, wody gazowanej 200 ml **16 zł**
Mojito from lime, mint, sugar, sparkling water

Orient Virgin Mojito 200 ml **16 zł**
smaki: marakuja / japońska cytryna / imbir / litchi
flavour: passion fruit / yuzu / ginger / litchi

KOKTAJLE ALKOHOLOWE / COCTAILS

| | | |
|---|--------|--------------|
| Japanese Paradise Sake, likier Midori, pomarańcza, ananas i cytryna, woda gazowana <i>Sake, Midori liqueur, orange, pineapple and lemon, sparkling water</i> | 250 ml | 20 zł |
| Samurai Cooler Tequila, mus brzoskwinowy, sok z grejpfruta, blue curacao <i>Tequila, peach pure, fresh grapefruit juice, blue curacao</i> | 200 ml | 20 zł |
| Midori Sun Likier Midori, wódka, pure kiwi, limonka, sok pomarańczowy <i>Midori liqueur, vodka, kiwi pure, lime, orange juice</i> | 200 ml | 20 zł |
| Martini Coctail Martini, tonic, sok z limonki, truskawki Martini, tonic, lime, strawberry | 200 ml | 18 zł |
| Exotic old fashioned Whisky, angostura , sok z limonki, wiśnia <i>Whisky, angostura, lime, cherry</i> | 120 ml | 20 zł |
| Mojito Rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana <i>Rum, lime, mint, sugar, sparkling water</i> | 200 ml | 20 zł |
| Orient Mojito Smaki: marakuja / japońska cytryna / imbir / litchi Flavour: passion fruit / yuzu / ginger / litchi | 200 ml | 20 zł |
| Wannabe Gin, zielona herbata, brzoskwinia, marakuja, imbir <i>Gin, green tea, peach, passion fruit, ginger</i> | 150 ml | 22 zł |

Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

SAKE

TRADITIONAL JAPANESE SAKEKARAFKA

180 ml **24 zł**

Alc.14,6% Rice: 30% milled / USA

Gekkeikan Sake – Najpopularniejsze na świecie Junmai-shu. Reprezentuje 370 lat i 14 pokoleń tradycyjnej produkcji sake. Ziołowe z nutą grejpfruta.

Gekkeikan Traditional is the world's most popular Junmai-shu! It represents over 370 years and 14 generations of sake brewing experience. Herbaceous with hints of grapefruit and a light earthiness.

SAKE MIO SPARKLING

300 ml **60 zł**

Alc 5 %

750 ml **120 zł**

Unikalne, orzeźwiające naturalnie słodkie musujące sake o owocowym smaku.

Pasuje do prostych dań, sałatek, deserów, oraz jako aperitif.

Unique, refreshing naturally sweet sparkling sake with a fruity taste.

Goes well with simple dishes, salads, desserts, and as an aperitif.

HAIKU

375 ml **69 zł**

Alc. 15% Rice: 40% milled / USA

Sake klasyfikowana jako Tokubetsu Junmai-shu, co oznacza, że jest wyjątkowa.

W smaku lekko ziołowa z nutą gruszki i jabłka.

This sake is classified as a Tokubetsu Junmai-shu, meaning it is 'special'.

Haiku Premium Select is crisp and refreshing with hints of pear and apple.

HORIN SAKE–Highly Recommended

300 ml **160 zł**

JUNMAI DAIGINJO

720 ml **330 zł**

Alc. 16,6% (720ml), 15,5% (300ml) Rice: 50% milled / Kyoto, JAPAN

Horin Sake to połączenie świeżej źródlanej wody z ryżem Yamada Nishiki i ryżem Gohyakumangoku. Hořin ma delikatnie owocowy zapach.. *A combination of fresh spring water, Yamada Nishiki rice (known as the 'king of sake rice'), style Junmai Daiginjo. Horin has a delicately fruity nose,*

Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

ALKOHOLE / ALCOHOLS

PIWA JAPOŃSKIE/ JAPANESE BEER 0,33ML

| | |
|---|--------------|
| KIRIN ICHIBAN alc. 4,9% / SAPPORO alc. 4,7% | 12 zł |
| GINGA KOGEN – alc 5,% | 18 zł |

PIWA POLSKIE/ POLISH BEER

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| ŻYWIEC 0,5 l alc. 5,6% | 10 zł |
| ŻYWIEC bezalkoholowy 0,33 alc. 0,5 % | 8 zł |

WINO Z OWOCÓW UME / UME FRUIT WINE

| | |
|---------------------------|---|
| UMESHU CHOYA alc. 10% | 750 ml – 75 zł / 150 ml – 16 zł |
| UMESHU CHOYA DRY alc. 10% | 750 ml – 80 zł / 150 ml – 18 zł |

LIKIER / LIQUOR

| | |
|-----------------|----------------------|
| MIDORI alc. 20% | 40 ml – 14 zł |
|-----------------|----------------------|

WÓDKA / VODKA

| | |
|--------------------|---|
| FINLANDIA alc. 40% | 0,5l – 100 zł / 40 ml – 12 zł |
| BACZEWSKI alc. 40% | 0,5l – 120 zł / 40 ml – 14 zł |

WHISKY

| | |
|----------------------------|---|
| NIKKA DAYS WHISKY alc. 40% | 0,7l – 360 zł / 40 ml – 22 zł |
| CHIVAS REGAL alc. 40% | 0,5l – 190 zł / 40 ml – 18 zł |
| JACK DANIELS alc. 40% | 0,7l – 260 zł / 40 ml – 18 zł |

KONIAK / COGNAC

| | |
|-----------------------|---|
| HENNESSY VERY SPECIAL | 0,7l – 280 zł / 40 ml – 28 zł |
|-----------------------|---|