

## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

- |  |                    |
|--|--------------------|
| 1. <b>Gyoza</b> – Pierożki japońskie wegetariańskie / mięsne<br>Japanese vegetarian / meat dumplings   | 150g 22 zł / 24 zł |
| 2. <b>Harumaki</b> – Japońskie sajgonki z warzywami 7 szt.<br>Japanese spring rolls with vegetables  | 120g 20 zł         |
| 3. <b>Kani Harumaki</b> – Japońskie sajgonki krabowe 4 szt.<br>Japanese spring rolls with surimi   | 150g 24 zł         |
| 4. <b>Natsu Nibitashi</b> – Smażony bakłażan faszerowany krewetkami<br>Fried aubergine with prawns   | 150g 34 zł         |
| 5. <b>Edamame</b> – Gotowane strączki sojowe<br>Boiled soya beans  | 120g 17 zł         |
| 6. <b>Shumai</b> – Pierożki gotowane na parze z mięsem wieprzowym i kapusta pekińską 7 szt.<br>Steamed dumplings with pork and chinese cabbage | 150g 24 zł         |
| 7. <b>Ika ringu-age</b> – Smażone kalmary / fried squid  | 140g 35 zł         |
| 8. <b>Wakame sashimi</b> – Wodorosty wakame z łososiem, tuńczykiem i krewetką<br>Wakame seaweed with salmon, tuna and shrimp                   | 180g 40 zł         |
| 9. <b>Sashimi Salad</b> – Łosoś / Tuńczyk  | 200g 38 / 48 zł    |
| 10. <b>Maguro Tataki</b> – Tatar z tuńczyka / Tuna tartare   | 120g 50 zł         |
| 11. <b>Salmon Tataki</b> – Tatar z łososia / Salmon tartare  | 120g 40 zł         |

### Zestaw przystawek dla Dwojga / Appetizers set for two

- |  |            |
|--|------------|
| 12. <b>Tokyo set</b> – Kani Harumaki 2 szt., Fried Gyoza 4 szt., Harumaki 4 szt.,<br>Shumai 4 szt., Ika ringu-age 2 szt. – smażone kalmary / fried squid (porcja 140g) | 280g 60 zł |
|--|------------|

## ZUPY / SOUPS

- 13. Miso / Miso udon** – Tradycyjna japońska zupa z pasty sojowej, serwowana z tofu i warzywami / z makaronem udon  
Traditional Japanese soup served with tofu, udon noodles and vegetables 250ml 16 zł / 20 zł
- 14. Osuimono** – Bulion z tuńczyka z doradą, krewetką, kurczakiem, grzybami shitake i porem  
Fish broth with snapper, shrimp, chicken, shitake and leek 250ml 20 zł
- 15. Sukushi Harusame** – Wegetariańska zupa z cienkim makaronem sojowym, serkiem tofu, pędami bambusa i grzybami shitake  
Vegetarian soup with soy noodles, tofu, bamboo and shitake 250ml 18 zł

## MAKARONY W JAPOŃSKIM BULIONIE NOODLES IN JAPANESE BROTH

- 16. Tempura Udon** – Japoński makaron udon z krewetką i warzywami w tempurze  
Wheat noodles served with prawn and vegetables with tempura 350g 42 zł
- 17. Niku Udon** – Japoński makaron udon z kawałkami wołowiny  
Wheat noodles served with boiled beef 350g 48 zł
- 18. Kamo Udon** – Japoński makaron udon z kawałkami piersi kaczki  
Wheat noodles served with duck 350g 46 zł
- 19. Shoyu Ramen** – Makaron ramen z wieprzowiną, warzywami i jajkiem  
Ramen noodles with pork, vegetables and egg 350g 44 zł

## MAKARON SMAŻONY FRIED NOODLES

- 20. Yaki Soba** – Smażony makaron Yakisoba z wieprzowiną / wołowiną / kurczakiem i warzywami, posypany nori  
Fried Yakisoba noodle with pork / beef / chicken and vegetables with nori 250g 40 zł/ 44 zł /38 zł

## DANIA GORĄCE / HOT DISHES

- 21. Carei Udon** – Makaron udon z curry, warzywami i jajkiem  
oraz do wyboru wołowiną /wieprzowiną / kurczakiem  
Udon noodles with beef/ pork/ chicken and vegetables and egg 350g 48 zł / 42 zł / 40 zł
- 22. Shimeji tofu** – Tofu smażone z grzybami shimeji i warzywami  
Fried tofu with shimeji mushrooms and vegetables 220g 36 zł
- 23. Katsu carei** – Wieprzowina w panierce w japońskim  
sosie curry z warzywami, podana z ryżem i kimchi 280g 42 zł  
Pork in panko in japanese curry sauce, served with rice and kimchi salad
- 24. Nikuamiyaki don** – Wołowina w sosie teriyaki z sezamem,  
podana na ryżu, serwowana z zupa miso 300g 48 zł  
Beef with teriyaki sauce and sesame, served on the rice, served with miso soup
- 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 200g 40 zł  
Chicken with teriyaki sauce
- 26. Salmon teri** – Łosoś pieczony na ruszcie w sosie teriyaki 250g 52 zł  
Grill salmon with teriyaki sauce
- 27. Sake futami** – Łosoś pieczony na ruszcie pod pędami bambusa,  
grzybami shitake i majonezem, 250g 52 zł  
Grill salmon with bamboo, shitake and mayonnaise
- 28. Yaki niku** – Rostbef wołowy smażony z warzywami 250g 48 zł  
Fried beef with vegetables
- 29. Kamo teri** – Piers z kaczki w sosie teriyaki pieczona na grillu 250g 50 zł  
Grill duck with teriyaki sauce
- 30. Tai Batayaki** – Dorada smażona na maśle z warzywami 240g 65 zł  
Fried snapper with butter and vegetables

## 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

- |   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>31. Salmon Teppanyaki</b> – Stek z łososia podany ze smażonymi warzywami<br>Salmon steak with fried vegetables               | 300g | 65 zł |
| <b>32. Niku Teppanyaki</b> – Stek z polędwicy wołowej podany ze smażonymi warzywami<br>Sirloin steak with fried vegetables      | 300g | 75 zł |
| <b>33. Seafood Teppanyaki</b> – Kalmar, krewetki, małże ze smażonymi warzywami<br>Squid, prawns, scallops with fried vegetables | 300g | 79 zł |
| <b>34. Tori Teppanyaki</b> – Udko z kurczaka ze smażonymi warzywami<br>Chicken legs steak with fried vegetables                 | 300g | 44 zł |

## TEMPURA

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

- |  |      |       |
|--|------|-------|
| <b>35. Tempura Ebi</b> – Smażone krewetki w cieście tempura 5 szt.<br>Fried prawns in tempura                            | 200g | 60 zł |
| <b>36. Tempura Mori</b> – Smażone krewetki 2 szt. i warzywa 4 szt. w cieście tempura<br>Prawns and vegetables in tempura | 300g | 42 zł |
| <b>37. Tempura Yasai</b> – Smażone warzywa 7 szt. w cieście tempura<br>Fried vegetables in tempura                       | 300g | 30 zł |
| <b>38. Ika tempura</b> – Siekane kalmary w cieście tempura 3 szt.<br>Cut squid in tempura                                | 180g | 32 zł |

## **SASHIMI** (porcja 3 szt.)

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

<b>39. Maguro</b> – Tuńczyk / Tuna	75g	37 zł
<b>40. Salmon</b> – Łosoś	75g	29 zł
<b>41. Hamachi</b> – Seriola / Yellowtail	75g	39 zł
<b>42. Ebi</b> – Krewetka / Shrimp	50g	32 zł
<b>43. Unagi</b> – Węgorz / Eel	60g	45 zł
<b>44. Tai</b> – Dorada / Snapper	75g	35 zł
<b>45. Wagyu</b> – Delikatnie obsmażana wołowina Wagyu / Briefly over Wagyu beef	60g	75 zł

## **NIGIRI** (porcja 2 szt.)

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

<b>46. Maguro</b> – Tuńczyk żółtopłetwy / Yellowfin tuna	70g	34 zł
<b>47. Salmon</b> – Łosoś	70g	26 zł
<b>48. Hamachi</b> – Seriola / Yellowtail	70g	37 zł
<b>49. Ebi</b> – Krewetka / Shrimp	50g	24 zł
<b>50. Unagi</b> – Węgorz / Eel	70g	38 zł
<b>51. Tai</b> – Dorada / Snapper	70g	30 zł
<b>52. Tamago</b> – Omlet / Omelette	70g	20 zł
<b>53. Wagyu</b> – Delikatnie obsmażana wołowina Wagyu / Briefly over Wagyu beef	80g	75 zł

## URAMAKI (porcja 6 szt.)

Rulon z wodorostu nori napel̄niony r̄ożnymi skł̄adnikami owinięty ryżem z sezamem

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

- |   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>54. Maguro Avocado</b> – Tuńczyk, awokado<br>Tuna, avocado   | 180g | 30 zł |
| <b>55. Sake Avocado</b> – Łosoś, awokado<br>Salmon, avocado   | 180g | 28 zł |
| <b>56. Spicy Tuna DX</b> – Tuńczyk na ostro, awokado, ogórek, sałata – 4 szt.<br>Spicy tuna, avocado, cucumber, salad   | 160g | 27 zł |
| <b>57. Spicy Salmon DX</b> – Łosoś na ostro, awokado, ogórek, sałata – 4 szt.<br>Spicy salmon, avocado, cucumber, salad   | 160g | 25 zł |
| <b>58. Sake Majo</b> – Łosoś z majonezem, sałata, ogórek, awokado<br>Salmon with mayonnaise, lettuce, cucumber, avocado   | 180g | 27 zł |
| <b>59. Ebi Majo</b> – Krewetki z majonezem, sałata, ogórek, awokado<br>Prawns with mayonnaise, lettuce, cucumber, avocado   | 180g | 28 zł |
| <b>60. Salmon Philadelphia Maki</b> – Łosoś, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia<br>Salmon, salad, cucumber, avocado, philadelphia                         | 180g | 30 zł |
| <b>61. Ebi Philadelphia Maki</b> – Krewetka, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia<br>Prawn, salad, cucumber, avocado, philadelphia                          | 180g | 30 zł |
| <b>62. Tuna Philadelphia Maki</b> – Tuńczyk, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia<br>Tuna, salad, cucumber, avocado, philadelphia                           | 180g | 33 zł |
| <b>63. Salmon-Ebi Philadelphia Maki</b> – Łosoś, krewetka, sałata, ogórek,<br>awokado i serek philadelphia<br>Salmon, prawn, salad, cucumber, avocado, philadelphia | 180g | 36 zł |
| <b>64. Unagi Avocado</b> – Węgorz, awokado<br>Eel, avocado  | 180g | 45 zł |

## 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

<b>65. Tekka</b> – Tuńczyk żółtopłetwy Yellowfin tuna	120g	26 zł
<b>66. Spicy Tuna</b> – Tuńczyk na ostro Spicy tuna	120g	26 zł
<b>67. Salmon Maki</b> – Łosoś Salmon	120g	24 zł
<b>68. Ebi Maki</b> – Krewetka Prawn	120g	24 zł
<b>69. Kappa</b> – Ogórek Cucumber	120g	15 zł
<b>70. Avocado</b> – Awokado Avocado	120g	18 zł
<b>71. Kampo</b> – Tykwa Gourd	120g	16 zł
<b>72. Tekka Kyu</b> – Tuńczyk, ogórek Tuna, cucumber	120g	26 zł
<b>73. Sake Kyu</b> – Łosoś, ogórek Salmon, cucumber	120g	24 zł
<b>74. Futomaki</b> – Omlet, tykwa, ogórek, krewetki, węgorz – 4 szt. Omelette, gourd, cucumber, prawns, eel	180g	28 zł

## 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

- |  |            |
|--|------------|
| <b>75. Hoso Tempura Maki</b> – Hosomaki z łososiem w cieście tempura<br>Hosomaki salmon with tempura | 200g 38 zł |
| <b>76. Sake Tempura Maki</b> – Łosoś w cieście tempura<br>Salmon with tempura                        | 250g 42 zł |
| <b>77. Ika Tempura Maki</b> – Kalmary w cieście tempura<br>Squid with tempura                        | 250g 42 zł |
| <b>78. Ebi Tempura Maki</b> – Krewetki w cieście tempura<br>Prawns with tempura                      | 250g 45 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

- |   |            |
|---|------------|
| <b>79. Rainbow Roll</b> – łosoś, krewetka, tuńczyk, awokado, ogórek, japońska rzepa<br>Salmon, shrimp, tuna, avocado, cucumber, pickled radish – 6 szt.                       | 160g 48 zł |
| <b>80. California Salmon</b> – łosoś, ogórek, awokado, węgorz, majonez – 6 szt.<br>Salmon, cucumber, avocado, eel, mayonnaise   | 160g 42 zł |
| <b>81. Burned California</b> – opalany łosoś, ogórek, awokado, węgorz,<br>majonez, sos kabayaki – 6 szt.<br>Burned salmon, cucumber, avocado, eel, mayonnaise, kabayaki sauce | 160g 46 zł |
| <b>82. Avocado Dragon</b> – awokado, krewetki, węgorz, ogórek, majonez, sos kabayaki – 4 szt.<br>Avocado, prawns, eel, cucumber, mayonnaise, kabayaki sauce                   | 100g 39 zł |
| <b>83. Tokyo Dragon</b> – węgorz, łosoś, awokado, ogórek, majonez, sos kabayaki – 4 szt.<br>Eel, salmon, avocado, cucumber, mayonnaise, kabayaki sauce                        | 100g 39 zł |
| <b>84. Fira Maki</b> – tuńczyk, japońska rzepa, awokado, ogórek, krewetki, majonez – 4 szt.<br>Tuna, pickled radish, avocado, cucumber, shrimps, mayonnaise                   | 100g 37 zł |
| <b>85. California Maki</b> – kawior, łosoś, awokado, ogórek, majonez – 6 szt.<br>Capelin caviar, salmon, avocado, cucumber, mayonnaise  | 160g 39 zł |



## ZESTAWY / SETS

### 86. MIXED SUSHI SET 110 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 88 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 120 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 165 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 310 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

830 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 / VEGETARIAN MENU

### 92. Wegetariański zestaw sushi

8 szt. 38 zł

serwowane z majonezem, serkiem philadelphia i sosem kabayaki

12 szt. 65 zł

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

## ZESTAWY DLA DZIECI/ KIDS SETS

93. **Tori furai** – Pierś z kurczaka w panierce panko 2 szt., frytki lub ryż, sałatka  
Crispy chicken with panko, fries or rice and salad

200g 25 zł

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

240g 36 zł

## DODATKI / EXTRAS

<b>95. Ryż / rice</b>	100g	8 zł	
<b>96. Smażony ryż / fried rice</b>	150g	15 zł	
<b>97. Frytki / fries</b>	150g	7 zł	
<b>98. Wasabi / Kizami Wasabi</b>	20g	5 zł / 20g	7 zł
<b>99. Gari – imbir marynowany / ginger</b>	80g	8 zł	
<b>100. Hiyashi Wakame – Sałatka z wodorostem wakame</b> skropiona olejem sezamowym z chili / Wakame seaweeds with sesame oil and chili	100g	17 zł	
<b>101. Kimchi – Ostra sałatka z fermentowanej kapusty</b> Japanese spicy salad with pickled cabbage	150g	17 zł	
<b>102. Yasai Salad – Świeże warzywa z japońskim dressingiem</b>	150g	17 zł	

## DESERY / DESSERTS

<b>103. Vanilla Mochi Ice Cream – Lody waniliowe w cieście ryżowym mochi,</b> polane sosem waniliowym Vanilla ice cream pounded sticky rice with vanilla sauce	150g	26 zł
<b>104. Fruit Mochi Ice Cream – Lody owocowe w cieście ryżowym mochi,</b> polane sosem owocowym Fruit ice cream pounded sticky rice with fruit sauce	150g	28 zł
<b>105. Lody z zielonej herbaty – Green tea ice cream</b>	150g	19 zł
<b>106. Ice Cream Tempura – Lody waniliowe w kokosie i panko, smażone w tempurze,</b> podane z sosem truskawkowym Ice cream with coconut and panko, fried with tempura, served with strawberry sauce	150g	22 zł
<b>107. Chocolate fondant – Babeczka czekoladowa serwowana z gałką lodów waniliowych</b> Chocolate fondant served with vanilla ice cream	150g	25 zł

## NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Sok świeżo wyciskany pomarańczowy lub grejpfrutowy Fresh squeezed orange or grapefruit juice	200 ml	14 zł
Sok wiśniowy / Cherry juice,	200 ml	8 zł
Sok litchi / Litchi juice,	200 ml	8 zł
Sok jabłkowy / Apple juice	200 ml	8 zł
Napój z aloesu / Aloes juice	200 ml	8 zł
Woda mineralna niegazowana lub gazowana	330 ml	8 zł
Karafka wody niegazowanej lub gazowanej	500 ml	12 zł
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic	250 ml	8 zł
Zielona herbata mrożona Soti natural / jasmine / Rose Tea Honey / Green Tea Honey	200 ml	9 zł
Lemoniada japońska z yuzu	200 ml	17 zł
Lemoniada z kiwi	200 ml	17 zł

## NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Kawa Coffee	150 ml	10 zł
Espresso	25 ml	9 zł
Podwójne espresso	50 ml	14 zł
Cappuccino	200 ml	10 zł
Latte Macchiato	250 ml	12 zł
Caffe latte	300 ml	12 zł
Matcha Latte Zielona herbata ze spienionym mlekiem i miodem	300 ml	12 zł
Mrożona kawa / Iced coffee	300 ml	15 zł

### **Dzbanuszek herbaty japońskiej:**

350 ml 14zł

Zielona /green      jaśminowa / jasmine      ryżowa / 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, grejpfrut  
Green tea, lemon, orange, grapefruit

400 ml 15 zł

Ginger tea – Czarna herbata, cytryna, imbir, miód  
Black tea, lemon, ginger, honey

400 ml 15 zł

## **KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCTAILS**

**Matcha Koktajl** – koktajl mleczny z zielonej herbaty  
Green tea milk cocktail

250 ml 15 zł

**Gari Koktajl** – koktajl imbirowy z nutą pomarańczy  
Ginger cocktail with orange juice

250 ml 15 zł

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

250 ml 18 zł

**Natsu Momo** – orzeźwiający koktajl z brzoskwiń  
Peaches cocktail

200 ml 15 zł

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

200 ml 18 zł

### **Orient Virgin Mojito**

smaki: marakuja / japońska cytryna / imbir / litchi  
flavour: passion fruit / yuzu / ginger / litchi

200 ml 18 zł

## KOKTAJLE ALKOHOLOWE / COCTAILS

### **Japanese Paradise**

250 ml 20 zł

Sake, likier Midori, pomarańcza, ananas i cytryna, woda gazowana  
Sake, Midori liqueur, orange, pineapple and lemon, sparkling water

### **Midori Sun**

200 ml 20 zł

Likier Midori, wódka, pure kiwi, limonka, sok pomarańczowy  
Midori liqueur, vodka, kiwi pure, lime, orange juice

### **Whisky Sour**

120 ml - 24 zł

Jack Daniel's, angostura, sok z limonki, syrop cukrowy  
*Jack Daniel's, angostura, lime, sugar syrup*

### **Mojito**

200 ml 20 zł

Rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana  
Rum, lime, mint, sugar, sparkling water

### **Orient Mojito**

200 ml 21 zł

Smaki: marakuja / japońska cytryna / imbir / litchi  
Flavour: passion fruit / yuzu / ginger / litchi

### **Count Mast Negroni**

140 ml 28 zł

Jagermeister, Martini Bianco, Gin

### **Orient Margarita**

200 ml 22 zł

Tequila, syrop mango, syrop marakuja, sok z limonki  
*Tequila, mango syrup, Passionfruit syrup, lime*

## SAKE

### TRADITIONAL JAPANESE SAKE

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

KARAFKA 300 ml – 35 zł

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

Alc 5 %

300 ml – 65 zł

750 ml – 130 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

Alc. 15% Rice: 40% milled / USA

375 ml – 69 zł

Sake klasyfikowana jako Tokubetsu Junmai-shu, co oznacza, że jest "wyjątkowa. W smaku lekko ziołowa z nutą gruszek 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

JUNMAI DAIGINJO

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

300 ml – 160 zł

720 ml – 330 zł

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,*

## **ALKOHOLE / ALCOHOLS**

### **PIWA JAPOŃSKIE/ JAPANESE BEER 0,33ML**

KIRIN ICHIBAN alc. 4,9%	14 zł
SAPPORO alc. 4,7%	14 zł

### **PIWA POLSKIE/ POLISH BEER**

ŻYWIEC 0,5 l alc. 5,6%	12 zł
ŻYWIEC bezalkoholowy 0,33 alc. 0,5 %	10 zł

### **WINO Z OWOCÓW UME / UME FRUIT WINE**

UMESHU CHOYA alc. 10%	750 ml – 80 zł / 150 ml – 16 zł
UMESHU CHOYA DRY alc. 10%	750 ml – 90 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**

CHIVAS REGAL alc. 40%	0,7l – 250 zł / 40 ml – 20 zł
JACK DANIELS alc. 40%	0,7l – 220 zł / 40 ml – 19 zł

### **KONIAK / COGNAC**

HENNESSY VERY SPECIAL	40 ml – 28 zł
-----------------------	---------------