

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Gyoza – Pierozki japońskie wegetariańskie /wieprzowe
Japanese vegetarian / pork dumplings | 150g 22 zł / 24 zł |
| 2. Harumaki – Japońskie sajgonki z warzywami 7 szt.
Japanese spring rolls with vegetables | 120g 20 zł |
| 3. Kani Harumaki – Japońskie sajgonki krabowe 4 szt.
Japanese spring rolls with surimi | 150g 27 zł |
| 4. Natsu Nibitashi – Smażony bakłażan faszerowany krewetkami
Fried aubergine with prawns | 150g 38 zł |
| 5. Kinoko no shinjoage – Pieczarki faszerowane krewetkami
Mushrooms with shrimps | 150g 36 zł |
| 6. Edamame – Gotowane strączki sojowe
Boiled soya beans | 120g 17 zł |
| 7. Shumai – Pierozki gotowane na parze z mięsem wieprzowym i kapusta pekińską 7 szt.
Steamed dumplings with pork and chinese cabbage | 150g 26 zł |
| 8. Ika ringu-age – Smażone kalmary / Fried squid | 140g 38 zł |
| 9. Sashimi Salad – Łosoś / Tuńczyk / Mix z krewetkami | 200g 42 zł / 50 zł / 56 zł |
| 10. Maguro Tataki – Tatar z tuńczyka / Tuna tartare | 120g 52 zł |
| 11. Salmon Tataki – Tatar z łososia / Salmon tartare | 120g 42 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 / fried squid (porcja 140g) | 280g 65 zł |
|--|------------|

Dania mogą zawierać alergeny. Lista dostępna u obsługi. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

Dishes may contain allergens. The list is available from the service. The service is not added to the bill.

ZUPY / SOUPS

- 13. Miso** – Tradycyjna japońska zupa z pasty sojowej, serwowana z tofu i warzywami
Traditional japanese soup served with tofu, udon noodles and vegetables 250ml 18 zł
- 14. Osuimono** – Bulion z tuńczyka z doradą, krewetką, kurczakiem, grzybami shitake i porem
Fish broth with snapper, shrimp, chicken, shitake and leek 250ml 24 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 22 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 48 zł
- 17. Niku Udon** – Japoński makaron udon z kawałkami wołowiny
Wheat noodles served with boiled beef 350g 52 zł
- 18. Kamo Udon** – Japoński makaron udon z kawałkami piersi kaczki
Wheat noodles served with duck 350g 52 zł

MAKARON SMAŻONY FRIED NOODLES

- 19. Yaki Soba** – Smażony makaron Yakisoba z wieprzowiną / wołowiną / kurczakiem / tofu i warzywami, posypany nori
Fried Yakisoba noodle with pork / beef / chicken / tofu and vegetables with nori 250g 40 zł / 52 zł / 40 zł / 38 zł

Dania mogą zawierać alergeny. Lista dostępna u obsługi. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

Dishes may contain allergens. The list is available from the service. The service is not added to the bill.

DANIA GORĄCE / HOT DISHES

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

- | | | |
|---|------|-------|
| 20. Shimeji tofu – Tofu smażone z grzybami shimeji i warzywami
Fried tofu with shimeji mushrooms and vegetables | 220g | 45 zł |
| 21. Nikuamiyaki don – Wołowina w sosie teriyaki z sezamem,
podana na ryżu
Beef with teriyaki sauce and sesame, served on the rice | 300g | 52 zł |
| 22. Tori teri – Udko z kurczaka w sosie teriyaki
Chicken with teriyaki sauce | 200g | 40 zł |
| 23. Salmon teri – Łosoś pieczony na ruszcie w sosie teriyaki
Grill salmon with teriyaki sauce | 250g | 62 zł |
| 24. Sake futami – Łosoś pieczony na ruszcie pod pędami bambusa,
grzybami shitake i majonezem,
Grill salmon with bamboo, shitake and mayonnaise | 250g | 64 zł |
| 25. Yaki niku – Rostbef wołowy smażony z warzywami
Fried beef with vegetables | 250g | 52 zł |
| 26. Kamo teri – Pierś z kaczki w sosie teriyaki pieczona na grillu
Grill duck with teriyaki sauce | 250g | 56 zł |
| 27. Tai Batayaki – Dorada smażona na maśle z warzywami
Fried snapper with butter and vegetables | 240g | 69 zł |

Dania mogą zawierać alergeny. Lista dostępna u obsługi. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

Dishes may contain allergens. The list is available from the service. The service is not added to the bill.

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

- | | | |
|---|------|-------|
| 28. Salmon Teppanyaki – Stek z łososia podany ze smażonymi warzywami
Salmon steak with fried vegetables | 300g | 69 zł |
| 29 Niku Teppanyaki – Stek z polędwicy wołowej podany ze smażonymi warzywami
Sirloin steak with fried vegetables | 300g | 82 zł |
| 30. Seafood Teppanyaki – Kalmar, krewetki, małże ze smażonymi warzywami
Squid, prawns, scallops with fried vegetables | 300g | 82 zł |
| 31. Tori Teppanyaki – Udko z kurczaka ze smażonymi warzywami
Chicken legs steak with fried vegetables | 300g | 45 zł |

TEMPURA

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

- | | | |
|--|------|-------|
| 32. Tempura Ebi – Smażone krewetki w cieście tempura 5 szt.
Fried prawns in tempura | 200g | 64 zł |
| 33. Tempura Mori – Smażone krewetki 2 szt. i warzywa 4 szt. w cieście tempura
Prawns and vegetables in tempura | 300g | 47 zł |
| 34. Tempura Yasai – Smażone warzywa 7 szt. w cieście tempura
Fried vegetables in tempura | 300g | 35 zł |
| 35. Ika tempura – Siekane kalmary w cieście tempura 10 szt.
Cut squid in tempura | 180g | 40 zł |

Dania mogą zawierać alergeny. Lista dostępna u obsługi. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

Dishes may contain allergens. The list is available from the service. The service is not added to the bill.

SASHIMI (porcja 3 szt.)

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

36. Maguro – Tuńczyk / Tuna	75g	40 zł
37. Salmon – Łosoś	75g	34 zł
38. Ebi – Krewetka / Shrimp	50g	32 zł
39. Unagi – Węgorz / Eel	60g	55 zł
40. Tai – Dorada / Snapper	75g	38 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

41. Maguro – Tuńczyk żółtopłetwy / Yellowfin tuna	70g	38 zł
42. Salmon – Łosoś	70g	32 zł
43. Ebi – Krewetka / Shrimp	50g	28 zł
44. Unagi – Węgorz / Eel	70g	40 zł
45. Tai – Dorada / Snapper	70g	34 zł

Dania mogą zawierać alergeny. Lista dostępna u obsługi. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

Dishes may contain allergens. The list is available from the service. The service is not added to the bill.

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

46. Maguro Avocado – Tuńczyk, awokado Tuna, avocado	180g	34 zł
47. Sake Avocado – Łosoś, awokado Salmon, avocado	180g	32 zł
48. Spicy Tuna DX – Tuńczyk na ostro, awokado, ogórek, sałata – 4 szt. Spicy tuna, avocado, cucumber, salad	160g	30 zł
49. Spicy Salmon DX – Łosoś na ostro, awokado, ogórek, sałata – 4 szt. Spicy salmon, avocado, cucumber, salad	160g	28 zł
50. Sake Majo – Łosoś z majonezem, sałata, ogórek, awokado Salmon with mayonnaise, lettuce, cucumber, avocado	180g	30 zł
51. Ebi Majo – Krewetki z majonezem, sałata, ogórek, awokado Prawns with mayonnaise, lettuce, cucumber, avocado	180g	30 zł
52. Salmon Philadelphia Maki – Łosoś, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia Salmon, salad, cucumber, avocado, philadelphia	180g	33 zł
53. Ebi Philadelphia Maki – Krewetka, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia Prawn, salad, cucumber, avocado, philadelphia	180g	33 zł
54. Tuna Philadelphia Maki – Tuńczyk, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia Tuna, salad, cucumber, avocado, philadelphia	180g	35 zł
55. Salmon-Ebi Philadelphia Maki – Łosoś, krewetka, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia Salmon, prawn, salad, cucumber, avocado, philadelphia	180g	36 zł
56. Unagi Avocado – Węgorz, awokado Eel, avocado	180g	45 zł

Dania mogą zawierać alergeny. Lista dostępna u obsługi. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

Dishes may contain allergens. The list is available from the service. The service is not added to the bill.

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

57. Tekka – Tuńczyk żółtopłetwy Yellowfin tuna	120g	26 zł
58. Spicy Tuna – Tuńczyk na ostro Spicy tuna	120g	26 zł
59. Salmon Maki – Łosoś Salmon	120g	24 zł
60. Ebi Maki – Krewetka Prawn	120g	24 zł
61. Kappa – Ogórek Cucumber	120g	15 zł
62. Avocado – Awokado Avocado	120g	18 zł
63. Kampo – Tykwa Gourd	120g	16 zł
64. Tekka Kyu – Tuńczyk, ogórek Tuna, cucumber	120g	26 zł
65. Sake Kyu – Łosoś, ogórek Salmon, cucumber	120g	24 zł
66. Futomaki – Awokado, tykwa, ogórek, krewetki, węgorz – 5 szt. Avocado, gourd, cucumber, prawns, eel	180g	34 zł

Dania mogą zawierać alergeny. Lista dostępna u obsługi. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

Dishes may contain allergens. The list is available from the service. The service is not added to the bill.

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

- 67. Hoso Tempura Maki** – Hosomaki z łososiem w cieście tempura, posypane szczypiorkiem 10 szt 200g 48 zł
Hosomaki salmon with tempura, spring onion on the top
- 68. Sake Tempura Maki** – Łosoś w cieście tempura 250g 46 zł
Salmon with tempura
- 69. Ika Tempura Maki** – Kalmary w cieście tempura 250g 42 zł
Squid with tempura
- 70. Ebi Tempura Maki** – Krewetki w cieście tempura 250g 48 zł
Prawns with tempura

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

- 71. Rainbow Roll** – łosoś, krewetka, tuńczyk, awokado, ogórek, japońska rzepa 160g 52 zł
Salmon, shrimp, tuna, avocado, cucumber, pickled radish – 6 szt.
- 72. California Salmon** – łosoś, ogórek, awokado, węgorz, majonez – 6 szt. 160g 46 zł
Salmon, cucumber, avocado, eel, mayonnaise
- 73. Burned California** – opalany łosoś, ogórek, awokado, węgorz, 160g 48 zł
majonez, sos kabayaki – 6 szt.
Burned salmon, cucumber, avocado, eel, mayonnaise, kabayaki sauce
- 74. Avocado Dragon** – awokado, krewetki, węgorz, ogórek, majonez, sos kabayaki – 4 szt. 100g 40 zł
Avocado, prawns, eel, cucumber, mayonnaise, kabayaki sauce
- 75. Tokyo Dragon** – węgorz, łosoś, awokado, ogórek, majonez, sos kabayaki – 4 szt. 100g 42 zł
Eel, salmon, avocado, cucumber, mayonnaise, kabayaki sauce
- 76. Fira Maki** – tuńczyk, japońska rzepa, awokado, ogórek, krewetki, majonez – 4 szt. 100g 38 zł
Tuna, pickled radish, avocado, cucumber, shrimps, mayonnaise
- 77. California Maki** – kawior, łosoś, awokado, ogórek, majonez – 6 szt. 160g 44 zł
Capelin caviar, salmon, avocado, cucumber, mayonnaise

ZESTAWY / SETS

78. MIXED SUSHI SET 120 zł

Zestaw dla 1 osób / Set for 1 person (porcja 18 szt.)

Salmon Sashimi 3 szt. – łosoś, Nigiri: tuna – tuńczyk., salmon – łosoś.,
dorada – snapper, krewetka – prawns, Salmon Philadelphia 6 szt., Spicy Tuna

79. MAKI SET 110 zł

Zestaw dla 1-2 osób/ Set for 1-2 persons (porcja 20 szt.)

Ebi tempura maki 8 szt., Tekka kyu 6 szt., California maki 6 szt.

80. ZEN SASHIMI SET 125 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

81. TOKYO SUSHI SET 190 zł

Zestaw dla 2 osób / Set for two (porcja 22 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., Sake tempura Maki 8 szt.

Dania mogą zawierać alergeny. Lista dostępna u obsługi. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

Dishes may contain allergens. The list is available from the service. The service is not added to the bill.

82. TAKE SET 300 zł

Zestaw dla 3 osób / Set for three (porcja 35 szt.)

Nigiri Maguro 3 szt. – tuńczyk / tuna,
Nigiri Salmon 3 szt. – łosoś, Nigiri Ebi 3 szt. – krewetka,
California Salmon 6 szt., Tokyo Dragon 6 szt., Spicy Tuna DX 6 szt, Sake tempura Maki 8 szt.

83. GEISHA SET 325 zł

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

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

MENU WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN MENU

84. Wegetariański zestaw sushi 10 szt. 38 zł
serwowane z majonezem, serkiem philadelphia i sosem kabayaki 20 szt. 69 zł
Sushi Set Vegetarian 12 pc. served with mayonnaise,
philadelphia and kabayaki sauce

ZESTAWY DLA DZIECI/ KIDS SETS

85. Tori furai – Pierś z kurczaka w panierce panko 2 szt., frytki lub ryż, sałatka 200g 25 zł
Crispy chicken with panko, fries or rice and salad

86. Sushi Kids Menu– Salmon Burned Maki, Kappa Maki, Avocado Maki 12 szt. 240g 36 zł

Dania mogą zawierać alergeny. Lista dostępna u obsługi. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

Dishes may contain allergens. The list is available from the service. The service is not added to the bill.

DODATKI / EXTRAS

87. Ryż / rice	100g	8 zł	
88. Smażony ryż / fried rice	150g	12 zł	
89. Frytki / fries	150g	10 zł	
90. Wasabi / Kizami Wasabi	20g	5 zł / 20g	7 zł
91. Gari – imbir marynowany / ginger	80g	8 zł	
92. Hiyashi Wakame – Sałatka z wodorostem wakame skropiona olejem sezamowym z chili / Wakame seaweeds with sesame oil and chili	100g	17 zł	
93. Kimchi – Ostra sałatka z fermentowanej kapusty Japanese spicy salad with pickled cabbage	150g	17 zł	
94. Yasai Salad – Świeże warzywa z japońskim dressingiem	150g	19 zł	

DESERY / DESSERTS

95. Vanilla Mochi Ice Cream – Lody waniliowe w cieście ryżowym mochi, polane sosem waniliowym Vanilla ice cream pounded sticky rice with vanilla sauce	150g	28 zł
96. Fruit Mochi Ice Cream – Lody o smaku marakui i mango w cieście ryżowym mochi, polane sosem mango Fruit ice cream pounded sticky rice with mango sauce	150g	30 zł
97. Lody z zielonej herbaty – Green tea ice cream	150g	19 zł
98. Ice Cream Tempura – Lody waniliowe w kokosie i panko, smażone w tempurze, podane z sosem truskawkowym Ice cream with coconut and panko, fried with tempura, served with strawberry sauce	150g	24 zł
99. Chocolate fondant – Babeczka czekoladowa serwowana z gałką lodów waniliowych 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 litchi / Litchi juice	200 ml	8 zł
Sok jabłkowy / Apple juice	200 ml	8 zł
Napój z aloesu / Aloe drink	200 ml	8 zł
Woda mineralna niegazowana lub gazowana / Still or sparkling water	330 ml	8 zł
Karafka wody niegazowanej lub gazowanej / Decanter of water	500 ml	12 zł
Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Tonic	250 ml	8 zł
Ramune - oryginalny napój japoński	200 ml	16 zł
Lemoniada japońska z yuzu	200 ml	19 zł
Lemoniada z kiwi	200 ml	19 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Kawa Coffee	150 ml	11 zł
Espresso	25 ml	10 zł
Podwójne espresso	50 ml	14 zł
Cappuccino	200 ml	12 zł
Latte Macchiato	250 ml	13 zł
Caffe latte	300 ml	14 zł
Matcha Latte Zielona herbata ze spienionym mlekiem i miodem	300 ml	15 zł
Mrożona kawa / Ice coffee	300 ml	15 zł

Dzbanuszek herbaty japońskiej

Japanese tea

Zielona /green	350 ml 14 zł
Czarna / black	350 ml 14 zł
Jaśminowa / jasmine	350 ml 14 zł
Ryżowa / genmaicha	350 ml 17 zł
Sencha / sencha	350 ml 17 zł
Sencha z kwiatami wiśni / sencha with cherry flowers	350 ml 17 zł

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCTAILS

Matcha Koktajl – koktajl mleczny z zielonej herbaty Green tea milk cocktail	250 ml 17 zł
Gari Koktajl – koktajl imbirowy z nutą pomarańczy Ginger cocktail with orange juice	250 ml 17 zł
Natsu Momo – orzeźwiający koktajl z brzoskwiń Peaches cocktail	200 ml 17 zł
Virgin Mojito – napój z limonki, mięty, cukru trzcinowego, wody gazowanej Mojito from lime, mint, sugar, sparkling water	200 ml 20 zł
Orient Virgin Mojito smaki: marakuja / japońska cytryna / imbir / litchi flavour: passion fruit / yuzu / ginger / litchi	200 ml 20 zł

KOKTAJLE ALKOHOLOWE / COCTAILS

Midori Sun	200 ml	28 zł
Likier Midori, wódka, pure kiwi, limonka, sok pomarańczowy Midori liqueur, vodka, kiwi pure, lime, orange juice		
Whisky Sour	120 ml	26 zł
Jack Daniel's, angostura, sok z limonki, syrop cukrowy <i>Jack Daniel's, angostura, lime, sugar syrup</i>		
Mojito	200 ml	26 zł
Rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana Rum, lime, mint, sugar, sparkling water		
Orient Mojito	200 ml	26 zł
Smaki: marakuja / japońska cytryna / imbir / litchi Flavour: passion fruit / yuzu / ginger / litchi		
Juripa	200 ml	28 zł
Gin, Likier Midori, puree kiwi, jabłko, limonka Gin, Midori liqueur, kiwi pure, apple, lime		
Orient Margarita	200 ml	28 zł
Tequila, syrop mango, syrop marakuja, sok z limonki <i>Tequila, mango syrup, Passionfruit syrup, lime</i>		
Yorokobi	150 ml	26 zł
Sake, wódka, gin, pure yuzu, limonka, grenadina <i>Sake, vodka, gin, yuzu pure, lime, grenadine</i>		

Dania mogą zawierać alergeny. Lista dostępna u obsługi. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

Dishes may contain allergens. The list is available from the service. The service is not added to the bill.

SAKE

TRADITIONAL JAPANESE SAKE

tokkuri **300 ml – 35 zł**

Najpopularniejsze na świecie Junmai-shu. Reprezentuje 370 lat i

14 pokoleń tradycyjnej produkcji sake. Ziołowe z nutą grejpfruta. Alc.14,6%

The most popular Junmai-shu in the world! 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 – 65 zł 750 ml – 130 zł

Unikalne, orzeźwiające naturalnie słodkie musujące sake o owocowym smaku.

Unique, refreshing naturally sweet sparkling sake with a fruity taste. Alc 5 %

SAKE JUNMAI KAMINOIZUMI

720 ml – 105 zł

Sake Junmai Kaminoizumi jest wytwarzane z najwyższą starannością i poddawane fermentacji przez długi czas w bardzo niskiej temperaturze, w celu zwiększenia aromatu i zapewnienia intensywnego smaku. *Sake Junma is required for quality control and fermentation and fermentation at a very specific time, in order to access your requests and requests. Alc. 14%*

SHIRAKABEGURA SAKE – MUROKA GENSHU DAIGINJO

640 ml – 180 zł

Sake klasy premium. Nierozcieńczzone (genshu) i niefiltrowane (muroka). Wytwarzane z najwyższej jakości ryżu Gohyakumangoku. Posiada niepowtarzalny aromat owoców tropikalnych i jabłek. Bogate w smaku, o gładkiej teksturze. Wytrawne, podawane schłodzone. *Premium class sake. Undiluted (genshu) and unfiltered (muroka). Made from the highest quality Gohyakumangoku rice. It has a unique aroma of tropical fruit and apples. Rich in flavor, with a Czech texture. Dry, chilled. Alc. 17,5%*

Wina musujące

Gosset Excellence Extra Brut

75 cl

AOC Champagne, Francja

Aromaty akacji, głogu i gruszek dopełniają akcenty brzoskwiń i mirabelek. W smaku soczyście wytrawne, intensywnie owocowe, napięte i purystyczne.

Astoria Sushi Sparkling „Yu„

75 cl – 95 zł

Treviso, Włochy | Italy

Musujące i bardzo eleganckie. Na nosie nuty kwiatowe i dojrzałe cytrusy.

Świeże na podniebieniu z przyjemnym jedwabistym zakończeniem. Idealnie z sushi i potrawami kuchni azjatyckiej. *Sparkling and very elegant. On the nose floral notes and ripe citrus. Fresh on the palate with a nice silky finish. Ideally with sushi and Asian food.*

Wina Białe

Riesling Peter&Peter Trocken / wytrawne

75 cl 32,90,-

Qualitätswein Mosel, Niemcy

Połączenie delikatnych aromatów cytrusów i dojrzałych owoców pestkowych, takich jak brzoskwinie i morele, z przyjemną kruchą wytrawnością.

Marlborough Sun Sauvignon Blanc/ wytrawne

75 cl 44,90,-

Marlborough, Nowa Zelandia

Eteryczne i orzeźwiające, odnajdziemy w nim akcenty różowego grejpfruta, świeżych ziół, agrestu i liści czarnej porzeczki. W posmaku lekkie, radosne i pełne nowozelandzkiego charakteru.

Gibele Zibibbo / wytrawne

75 cl 44,90,-

IGT Terre Siciliane, Włochy

Niezwykłe eteryczne z dominacją kwiatowych nut jaśminu, lawendy i kwiatu pomarańczy.

W ustach wytrawne i odświeżające z akcentami cytrusów, brzoskwiń i zielonego jabłka.

Parthenium Grillo/Pinot Grigio / półwytrawne

75 cl 22,90,-

DOC Sicilia, Włochy

Kwiatowy bukiet z nutami owoców cytrusowych, orzeźwiający i stonowany, z delikatnie słodkim zakończeniem.

Santa Carolina Reserva Chardonnay / wytrawne

75 cl 33,90,-

DO Casablanca Valley, Chile

Intensywny złocisty kolor, smakowite aromaty mango, ananasa, cytrusów uzupełnione przez akcenty wanilii i toffi, solidna struktura, oleiste, intensywne i trwałe.

Columbia Crest Two Vines Gewurztraminer / wytrawne

75 cl 44,90,-

AVA Columbia Valley

Świeże wino o owocowych smakach grapefruita, liczi, moreli i akcentami miodowymi. Dobry bilans między subtelną słodyczą a kwasowością.

Wina Czerwone

Woodhaven Cabernet Sauvignon / wytrawne

75 cl 31,90,-

California, USA

Wyraźnie nuty jeżyn, czarnych porzeczek i wiśni, fig i cedru, solidne, łagodne, z bogatym, owocowym posmakiem.

Santa Carolina Reserva Carmenere / wytrawne

75 cl 33,90,-

DO Rapel Valley, Chile

Typowe dla odmiany zapachy wiśni, borówki i czarnej porzeczki i ziół, wzbogacone o niuanse toffi i wanilii z łagodnymi taninami i dobrą strukturą.

Kaltern Pinot Nero / wytrawne

75 cl 65,-

DOC Alto Adige, Włochy

Dobrze oddaje charakter odmiany Pinot Noir, zachęca świeżymi aromatami malin, truskawek i wiśni. Ma smukłą budowę i aksamitny posmak z nutą dzikiej róży na finiszu.

ALKOHOLE / ALCOHOLS

PIWA JAPOŃSKIE/ JAPANESE BEER 0,33ML

KIRIN ICHIBAN alc. 4,9%	16 zł
SAPPORO alc. 4,7%	14 zł

PIWA POLSKIE/ POLISH BEER

ŻYWIEC 0,5 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 – 90 zł / 150 ml – 18 zł
UMESHU CHOYA DRY alc. 10%	750 ml – 95 zł / 150 ml – 19 zł

LIKIER / LIQUOR

MIDORI alc. 20%	40 ml – 18 zł
-----------------	---------------

GIN

NIKKA COFFEY GIN alc. 47%	40ml -
---------------------------	--------

WÓDKA / VODKA

BACZEWSKI alc. 40%	0,5l – 120 zł / 40 ml – 14 zł
NIKKA COFFEY VODKA alc. 40%	40 ml -

WHISKY

JACK DANIELS alc. 40%	0,7l – 220 zł / 40 ml – 19 zł
NIKKA DAYS alc. 40%	40 ml -

KONIAK / COGNAC

HENNESSY VERY SPECIAL	40 ml – 30 zł
-----------------------	---------------