

ZESTAW PRZYSTAWEK DLA DWOJGA / APPETIZERS FOR TWO

Tempura veg – Warzywa w tempurze 18 szt. / Vegetable tempura 18 pc	280g	54 zł
Kyoto set – Kani Harumaki 2 szt., Fried Gyoza duck 4 szt., Harumaki 2 szt., Shumai 4 szt.	280g	60 zł
Seafood set – Ebi tempura 2 szt., Fried Gyoza shrimp 4 szt., Harumaki 2 szt., Japanese Salad, Ika ringu-age 4 szt. – smażone kalmary / fried squid	300g	80 zł

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Gyoza Duck / Veg – Pierożki japońskie z kaczką lub wegetariańskie tradycyjnie lub smażone Japanese duck / vegetarian dumplings traditional or fried	150g	26 zł / 22 zł
Harumaki – Japońskie sajgonki z warzywami 4 szt. Japanese spring rolls with vegetables	120g	20 zł
Kani Harumaki – Japońskie sajgonki krabowe 4 szt. Japanese spring rolls with surimi	150g	27 zł
Natsu Nibitashi – Smażony bakłażan faszerowany krewetkami Fried aubergine with prawns	150g	38 zł
Edamame – Gotowane strączki sojowe Boiled soya beans	120g	17 zł
Shumai – Pierożki gotowane na parze z mięsem wieprzowym i kapusta pekińską 7 szt. Steamed dumplings with pork and chinese cabbage	150g	26 zł
Tempura Ebi – Smażone krewetki w cieście tempura 5 szt. Fried prawns in tempura	200g	64 zł
Ika ringu-age – Smażone kalmary / Fried squid	140g	38 zł
Sashimi Salad – Łosoś / Tuńczyk / Mix z krewetkami	200g	42 zł / 50 zł / 56 zł

ZUPY / SOUPS

Miso – Tradycyjna japońska zupa z pasty sojowej, serwowana z tofu i warzywami Traditional japanese soup served with tofu and vegetables	250ml	18 zł
Osui mono – Bulion z tuńczyka z doradą, krewetką, kurczakiem, grzybami shitake i porem Fish broth with snapper, shrimp, chicken, shitake and leek	250ml	24 zł
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

DRÓB / POULTRY

Tori teri – Udko z kurczaka w sosie teriyaki, podawane z zupą miso i smażonym ryżem Chicken with teriyaki sauce, served with miso soup and fried rice	200g	40 zł
Yaki Soba Chicken – Smażony makaron Yakisoba z kurczakiem i warzywami, posypany nori Fried Yakisoba noodle with chicken and vegetables with nori	250g	40 zł
Tori Teppanyaki – Udko z kurczaka ze smażonymi warzywami, podawane z zupą miso i smażonym ryżem Chicken legs steak with fried vegetables, served with miso soup and fried rice	300g	45 zł
Kamo Teri – Pierś z kaczki w sosie teriyaki pieczona na grillu, podawane z zupą miso i smażonym ryżem Grill duck with teriyaki sauce, served with miso soup and fried rice	250g	56 zł
Fried Kamo Udon – Makaron Udon smażony z kawałkami piersi z kaczki i warzywami Udon noodle fried with breast of duck and vegetables	250g	50 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

WIEPRZOWINA / PORK

Yaki Soba Pork – Smażony makaron Yakisoba z wieprzowiną i warzywami, posypany nori Fried Yakisoba noodle with pork and vegetables with nori	250g	40 zł
Sweet&Sour – Wieprzowina w sosie słodko-kwaśnym z bakłażanem i korzeniem lotosu, z ryżem Sweet & sour pork with obergine and lotus root, served with rice	250g	44 zł
Ramen Pork – Bulion japoński z makaronem i wieprzowiną, jajkiem, szczypiorkiem, wakame i nori Broth with noodle, pork eggs, spring onion, wakame and nori	350ml	44 zł
Fried Pork Udon – Makaron Udon smażony z kawałkami wieprzowiny i warzywami Udon noodle fried with pork and vegetables	250g	42 zł

WOŁOWINA / BEEF

Yaki Soba Beef – Smażony makaron Yakisoba z wołowiną i warzywami, posypany nori Fried Yakisoba noodle with beef and vegetables with nori	250g	52 zł
Nikuamiyaki don – Wołowina w sosie teriyaki z sezamem, podana na ryżu Sliced rostbeef with teriyaki sauce with sesame, served on the plain rice	300g	52 zł
Yaki niku – Rostbef wołowy smażony z warzywami, podawane z zupą miso i smażonym ryżem Fried beef with vegetables, served with miso soup and fried rice	250g	52 zł
Niku Teppanyaki – Kostki z polędwicy wołowej ze smażonymi warzywami, podawane z zupą miso Cut sirloin steak with fried vegetables, served with miso soup and fried rice	300g	82 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 WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN

Yaki Soba Tofu – Smażony makaron Yakisoba z tofu i warzywami, posypany nori Fried Yakisoba noodle with tofu and vegetables with nori	250g	38 zł
Shimeji tofu – Tofu smażone z grzybami shimeji i warzywami, podawane z zupą miso i smażonym ryżem Fried tofu with shimeji mushrooms and vegetables, served with miso soup and fried rice	220g	45 zł
Ramen Tofu – Bulion japoński z makaronem, tofu, jajkiem, szczypiorkiem, wakame, kiełkami i nori Broth with noodle, tofu, eggs, spring onion, wakame, sprouts and nori	350ml	42 zł

RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEAFOOD

Salmon teri – Łosoś pieczony na ruszcie w sosie teriyaki, podawane z zupą miso i smażonym ryżem Grill salmon with teriyaki sauce, served with miso soup and fried rice	250g	62 zł
Salmon Teppanyaki – Stek z łososia ze smażonymi warzywami, podawane z zupą miso i smażonym ryżem / Salmon steak with fried vegetables, served with miso soup and fried rice	300g	69 zł
Seafood Teppanyaki – Kalmar, krewetki, małże ze smażonymi warzywami, podawane z zupą miso i smażonym ryżem / Squid, prawns, scallops with fried vegetables, served with miso soup and fried rice	300g	82 zł
Tai Batayaki – Dorada smażona na maśle z warzywami, podawane z zupą miso i smażonym ryżem Fried snapper with butter and vegetables, served with miso soup and fried rice	240g	69 zł
Ramen Prawn – Bulion japoński z makaronem, krewetkami, jajkiem, szczypiorkiem, grzybkami i nori Broth with noodle, shrimp, eggs, spring onion, shimeji mushroom and nori	350ml	48 zł
Fried Seafood Udon – Makaron Udon smażony z krewetkami, łososiem, kalmarami i warzywami Udon noodle fried with shrimps, salmon, calamares and vegetables	250g	50 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

Maguro – Tuńczyk / Tuna	75g	40 zł
Salmon – Łosoś	75g	34 zł
Ebi – Krewetka / Shrimp	50g	32 zł
Unagi – Węgorz / Eel	60g	55 zł
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

Maguro – Tuńczyk żółtopłetwy / Yellowfin tuna	70g	38 zł
Salmon – Łosoś	70g	32 zł
Ebi – Krewetka / Shrimp	50g	28 zł
Unagi – Węgorz / Eel	70g	40 zł
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 8 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

Maguro Avocado – Tuńczyk, awokado Tuna, avocado	180g	34 zł
Sake Avocado – Łosoś, awokado Salmon, avocado	180g	32 zł
Salmon Philadelphia – Łosoś, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia Salmon, salad, cucumber, avocado, philadelphia	180g	33 zł
Ebi Philadelphia – Krewetka, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia Prawn, salad, cucumber, avocado, philadelphia	180g	33 zł
Tuna Philadelphia – Tuńczyk, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia Tuna, salad, cucumber, avocado, philadelphia	180g	35 zł
Sunshine – Mango, łosoś, tuńczyk, szczypiorek Mango, salmon, tuna, spring onion	180g	42 zł
Rock&Rolls – Łosoś, tuńczyk, awokado, philadelphia z sosem majo&kabayaki i tobiko Salmon, tuna, avocado, philadelphia with mayo&kabayaki sauce, tobiko	160g	44 zł
Oh My God Sushi – Tuńczyk, łosoś, krewetka, awokado, ogórek, philadelphia z sosem majo&kabayaki i szczypiorkiem Tuna, salmon, shrimp, avocado, cucumber, philadelphia with mayo&kabayaki sauce and spring onion	140g	48 zł
Cherry Blossom – Łosoś, awokado, ogórek, tuńczyk i tobiko na zewnątrz Salmon, avocado, cucumber, tuna and tobiko outside	160g	46 zł
Spicy Tuna Roll Special – Tuńczyk, awokado, ogórek, szczypiorek Tuna, avocado, cucumber, spring onion	140g	38 zł
Hollywood Roll – Opalany tuńczyk, łosoś i węgorz, krewetka w tempurze, awokado, ogórek, z sosem spicy majo&kabayaki Burned tuna, salmon and eel, ebi tempura, avocado, cucumber, spicy mayo&kabayaki sauce	160g	52 zł
Almond Roll – Łosoś, awokado, serek philadelphia, migdały Salmon, avocado, philadelphia, almond	140g	38 zł

Teriyaki Roll – Łosoś pieczony w sosie teriyaki, awokado, sałata, sezam 140g 40 zł
Salmon cooked in teriyaki sauce, avocado, lettuce, sesame

Salmon Cheese Roll – Łosoś, ser topiony, philadelphia, awokado, serek paprykowy, majonez 140g 34 zł
Salmon, burned cream cheese, philadelphia, avocado, paprika cream cheese, mayonnaise

Ebi Cheese Roll – Krewetka, ser topiony, philadelphia awokado, serek paprykowy, majonez 140g 37 zł
Shrimp, burned cream cheese, philadelphia, avocado, cream cheese paprika, mayonnaise

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

Tekka – Tuńczyk żółtopłetwy 120g 26 zł
Yellowfin tuna

Salmon Maki – Łosoś 120g 24 zł
Salmon

Kappa – Ogórek 120g 15 zł
Cucumber

Avocado – Awokado 120g 18 zł
Avocado

Kampyo – Tykwa 120g 16 zł
Gourd

Tekka Kyu – Tuńczyk, ogórek 120g 26 zł
Tuna, cucumber

Sake Kyu – Łosoś, ogórek 120g 24 zł
Salmon, cucumber

MAKI (porcja 8 szt.)

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

Philadelphia Maki SP – Łosoś, awokado, philadelphia z sosem mayo&kabayaki Salmon, avocado, philadelphia with mayo&kabayaki sauce	140g	34 zł
Shrimp Tempura SP – Krewetka w tempurze, awokado, sałata, z wodorostem na zewnątrz shrimp in tempuraavocado, lettuce, and nori outside	140g	45 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

Hoso Tempura Maki – Hosomaki z łososiem w cieście tempura, posypane szczypiorkiem Hosomaki salmon with tempura, spring onion on the top	200g	48 zł
Sake Tempura Maki – Łosoś w cieście tempura z sosem mayo&kabayki Salmon with tempura with mayo&kabayaki sauce	250g	46 zł
Ika Tempura Maki – Kalmary w cieście tempura z sosem mayo&kabayki Squid with tempura with mayo&kabayaki sauce	250g	42 zł
Ebi Tempura Maki – Krewetki w cieście tempura z sosem mayo&kabayki Prawns with tempura with mayo&kabayaki sauce	250g	48 zł
Yasai Tempura Maki – Warzywa w cieście tempura z sosem mayo&kabayki Vegetable with tempura with mayo&kabayaki sauce	250g	38 zł

CALIFORNIA

Rulony z ukrytym wewnątrz wodorostem nori, kilkoma składnikami i ryżem, owinięte rybą lub kawiozem 8 szt.
Rolls with concealed inside nori seaweed, a few ingredients and rice, wrapped fish or caviar

California Salmon – Łosoś, ogórek, awokado, węgorz, majonez – Salmon, cucumber, avocado, eel, mayonnaise	160g 46 zł
Burned California – Opalany łosoś, ogórek, awokado, węgorz, majonez, sos kabayaki Burned salmon, cucumber, avocado, eel, mayonnaise, kabayaki sauce	160g 48 zł
California Maki – Kawior, łosoś, awokado, ogórek, majonez Capelin caviar, salmon, avocado, cucumber, mayonnaise	160g 44 zł
Tokyo Dragon – Węgorz, łosoś, awokado, ogórek, majonez, sos kabayaki – 4 szt. Eel, salmon, avocado, cucumber, mayonnaise, kabayaki sauce	100g 42 zł

ZESTAWY / SETS

MIXED SUSHI SET	120 zł
Zestaw dla 1 osoby / Set for 1 person (porcja 23 szt.) Salmon Sashimi 3 szt. – łosoś, Nigiri: tuna – tuńczyk., salmon – łosoś., dorada – snapper, krewetka – prawns, Salmon Philadelphia 8 szt., Spicy Tuna Special 8 szt.	
SALMON SUSHI & SASHIMI PLATTER	110 zł
Zestaw dla 1 osoby / Set for 1 person (porcja 15 szt.) Sashimi Salmon 4 szt., Nigiri Salmon 3 szt. , Salmon Maki 8 szt.	
MAKI SET	110 zł
Zestaw dla 1-2 osób/ Set for 1-2 persons (porcja 22 szt.) Ebi tempura maki 8 szt., Tekka kyu 6 szt., California maki 8 szt.	

TOKYO SUSHI BOAT	200 zł
Zestaw dla 2 osób/ Set for 2 persons (porcja 25 szt.)	
Sashimi i nigiri: łosoś / salmon, tuńczyk/tuna, węgorz/eel, Ebi tempura maki 8 szt., Philadelphia Maki SP 8 szt.,	
CHEF SPECIAL BOAT	290 zł
Zestaw dla 2-3 osób / Set for 2-3 (porcja 35 szt.)	
Sashimi i nigiri: łosoś / salmon, tuńczyk/tuna, węgorz/eel, Burned California 8 szt., Spicy Tuna SP 8szt., California Maki 8 szt.	
ASSORTED MIX ROLL BOAT	185 zł
Zestaw dla 3-4 osób / Set for 3-4 (porcja 40 szt.)	
Spicy Tuna SP 8 szt., Sake Maki 8 szt., Philadelphia Maki SP 8 szt., Shrimp Tempura SP 8 szt., Rock&Rolls 8 szt.	
A PLATE OF HAPPINESS	280 zł
Zestaw dla 4 osób / Set for four (porcja 56 szt.)	
Burned California 8 szt., Rock&Rolls 8 szt., Mix veg maki 8 szt., Spicy Tuna SP 8 szt. California Maki 8 szt., Ebi Philadelphia 8 szt., Maguro Avocado 8 szt.	
MENU WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN MENU (porcja 8 szt.)	
Super Crunchy – słodkie grzybki, awokado, ogórek, posypane tempurą z sosem ostrym majo i szczypiorkiem / sweet mushrooms, avocado, cucumber with tempura, spicy mayo sauce and spring onion.	140g 32 zł
Tokyo Special Veg Roll – serek philadelphia, awokado, tykwa, ogórek, sałata philadelphia, avocado, kampyo, cucumber, lettuce	140g 32 zł

ZESTAWY DLA DZIECI/ KIDS SETS

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
Gyoza Kids – Pierożki japońskie gyoza z pieczonym jabłkiem Japanese dumpling gyoza with apple	150g 22 zł
Sushi Kids Menu – Salmon Burned Maki, Kappa Maki, Avocado Maki 12 szt.	240g 36 zł

DODATKI / EXTRAS

Ryż / rice	100g 8 zł
Smażony ryż / fried rice	150g 15 zł
Frytki / fries	150g 10 zł
Wasabi	20g 5 zł
Gari – imbir marynowany / ginger	80g 8 zł
Hiyashi Wakame – Sałatka z wodorostem wakame skropiona olejem sezamowym z chili / Wakame seaweeds with sesame oil and chili	100g 17 zł
Kimchi – Ostra sałatka z fermentowanej kapusty Japanese spicy salad with pickled cabbage	150g 17 zł
Yasai Salad – Świeże warzywa z japońskim dressingiem	150g 19 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.

DESERY / DESSERTS

Vanilla Mochi Ice Cream – Lody waniliowe w cieście ryżowym mochi, polane sosem waniliowym Vanilla ice cream pounded sticky rice with vanilla sauce	150g 26 zł
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 28 zł
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 22 zł
Chocolate fondant – Babeczka czekoladowa serwowana z gałką lodów waniliowych Chocolate fondant served with vanilla ice cream	150g 25 zł
Green Tea Matcha Ice Cream – Lody z zielonej herbaty Matcha	150g 20 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Sok świeżo wyciskany pomarańczowy lub grejpfrutowy Fresh squeezed orange or grapefruit juice	250 ml 16 zł
Napój z aloesu / Aloe drink	250 ml 9 zł
Sok litchi / Litchi juice	250 ml 9 zł
Sok wiśniowy / Cherry juice	250 ml 8 zł
Sok jabłkowy / Apple juice	250 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 10 zł
Ramune – oryginalny napój japoński	200 ml 16 zł
Kombucha – napar z liści herbaty	330 ml 19 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	300 ml 15 zł
Zielona herbata ze spienionym mlekiem i miodem	

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%

ALKOHOLE / ALCOHOLS

PIWA / BEER

KIRIN ICHIBAN 0,33 alc. 4,9%	16 zł
SAPPORO 0,33 alc. 4,7%	14 zł
ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY 0,33 alc. 0,0	10 zł
ŻYWIEC 0,5 alc. 5,6%	12 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
-----------------	---------------

RUM

BACARDI	40 ml – 14 zł
---------	---------------

GIN

NIKKA COFFEY GIN alc. 47%	40 ml – 30 zł
---------------------------	---------------

WÓDKA / VODKA

BACZEWSKI alc. 40%	0,5l – 120 zł / 40 ml – 14 zł
NIKKA COFFEY VODKA alc. 40%	40 ml – 28 zł

WHISKY

JACK DANIELS alc. 40%	0,7l – 220 zł / 40 ml – 19 zł
NIKKA DAYS alc. 40%	0,7l - 320 zł / 40 ml – 26 zł