

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

- | | |
|--|------------|
| 1. Agedashi-tofu – Lekko smażony serek sojowy tofu posypany suszonym tuńczykiem
Lightly fried tofu sprinkled dry tuna | 150g 20 zł |
| 2. Gyoza – Pierozki po japońsku z nadzieniem mięsno-warzywnym 6 szt.
Japanese dumplings with meat and vegetables | 150g 18 zł |
| 3. Kani Harumaki – Japońskie sajgonki krabowe 4 szt.
Japanese spring rolls with surimi | 150g 18 zł |
| 4. Kinoko no shinjoage – Pieczarki faszerowane tygrysimi krewetkami
Champignon filled with minced shrimps | 150g 25 zł |
| 5. Natsu Nibitashi – Smażony bakłażan faszerowany krewetkami
Fried aubergine with prawns | 150g 25 zł |
| 6. Harumaki – Japońskie sajgonki z warzywami 7 szt.
Japanese spring rolls with vegetables | 120g 15 zł |
| 7. Edamame – Gotowane strączki sojowe
Boiled soya beans | 120g 10 zł |
| 8. Shumai – Pierozki gotowane na parze z mięsem wieprzowym i kapusta pekińską 7 szt.
Steamed dumplings with pork and chinese cabbage | 150g 20 zł |
| 9. Ebi-furai – Chrupiące krewetki w delikatnej panierce 3 szt.
Crispy prawns with panko | 200g 35 zł |
| 10. Ika ringu-age – Smażone kalmary w panierce 6 szt.
Fried squid with panko | 200g 28 zł |

Zestaw przystawek dla Dwojga / Appetizers set for two

- | | |
|--|------------|
| 11. 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 45 zł |
|--|------------|

ZUPY / SOUPS

- 12. Miso – tofu** – Tradycyjna japońska zupa z pasty sojowej, serwowana z tofu i glonami wakame / Traditional japanese soup served with tofu and wakame 200ml 10 zł
- 13. Osuimono** – Bulion z tuńczyka z doradą, krewetką, kurczakiem, grzybami shitake i porem
Fish broth with snapper, shrimp, chicken, shitake and leek 250ml 15 zł
- 14. 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 12 zł

SALATKI / SALADS

- 15. Yasai Salad** – Tradycyjna sałatka ze świeżych warzyw
Traditional fresh vegetable salad 150g 15 zł
- 16. Sashimi Salad** – Sałatka z sashimi 200g 35 zł
- 17. Salmon Salad** – Sałatka ze świeżym łososiem 200g 29 zł
- 18. Tuna Salad** – Sałatka ze świeżym tuńczykiem 200g 32 zł
- 19. Ebi wakame-su** – Sałatka z krewetkami, ogórkiem, marchewką i wodorostem wakame, polane sosem octowo-sojowym i sezamem
Shrimps, carrot, cucumber and wakame seaweed with soy-vinegar sauce and sesame 150g 26 zł
- 20. Hiyashi Wakame** – Sałatka z wodorostem wakame skropiona olejem sezamowym z chili
Wakame seaweeds with sesame oil and chili 100g 15 zł
- 21. Kimchi** – Ostra sałatka z fermentowanej kapusty
Japanese spicy salad with pickled cabbage 150g 15 zł

DANIA GORĄCE / HOT DISHES

podane z zupą miso, smażonym ryżem i sałatką / served with miso soup, fried rice and salad

- | | | |
|---|------|-------|
| 22. Salmon teri – Łosoś pieczony na ruszcie w sosie teriyaki
podany z zupą miso, smażonym ryżem i sałatką
Grill salmon with teriyaki sauce | 250g | 42 zł |
| 23. Sake futami – Łosoś pieczony na ruszcie pod pędami bambusa,
grzybami shitale i majonezem,
Grill salmon with bamboo, shitake and mayonnaise | 250g | 45 zł |
| 24. Buta shogayaki – Boczek smażony z warzywami
Fried pork with vegetables | 250g | 35 zł |
| 25. Yaki niku – Rostbef wołowy smażony z warzywami
Fried beef with vegetables | 250g | 38 zł |
| 26. Yaki tori – Grillowane szaszłyki z kurczaka z porem, w sosie teriyaki,
Chicken with leek and teriyaki sauce | 250g | 32 zł |
| 27. Kamo teri – Pierś z kaczki w sosie teriyaki pieczona na grillu
Grill duck with teriyaki sauce | 250g | 40 zł |
| 28. Tai Batayaki – Dorada smażona na maśle z warzywami
Fried snapper with butter and vegetables | 240g | 58 zł |

GOHANMONO

- | | | |
|--|------|-------|
| 29. Nikuamiyaki don – wołowina w sosie teriyaki z sezamem,
podana na ryżu, serwowana z zupą miso
Beef with teriyaki sauce and sesame, served on the rice, served with miso soup | 300g | 38 zł |
| 30. Unaju – węgorz grillowany w marynacie kabayaki
podany na ryżu z imbirem i sezamem, serwowany z zupą miso
Unagi kabayaki on the rice with ginger and sesame and miso soup | 400g | 80 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
Salmon steak with fried vegetables | 300g | 52 zł |
| 32. Niku Teppanyaki – stek z polędwicy wołowej podany ze smażonymi warzywami
Sirloin steak with fried vegetables | 300g | 65 zł |
| 33. Seafood Teppanyaki – kalmar, krewetki, małże ze smażonymi warzywami
Squid, prawns, scallops with fried vegetables | 300g | 58 zł |

TEMPURA

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

- | | | |
|--|------|-------|
| 34. Tempura Ebi – smażone krewetki w cieście tempura 5 szt.
Fried prawns in tempura | 200g | 55 zł |
| 35. Tempura Mori – smażone krewetki 2 szt. i warzywa 4 szt. w cieście tempura
Prawns and vegetables in tempura | 300g | 38 zł |
| 36. Tempura Yasai – smażone warzywa 7 szt. w cieście tempura
Fried vegetables in tempura | 300g | 25 zł |
| 37. Ika tempura – siekane kalmary w cieście tempura 3 szt.
Cut squid in tempura | 180g | 28 zł |

MAKARONY W JAPOŃSKIM BULIONIE NOODLES IN JAPANESE BROTH

Makarony podawane są w japońskim bulionie ze szpinakiem i porem lub szczypiorkiem
Noodles are served in japanese broth with spinach and leek or chive

- | | |
|---|------------|
| 38. Tempura Soba – cienki szary japoński makaron z mąki gryczanej podawany z krewetką i warzywami w tempurze
Buckwheat noodles Soba served with prawn and vegetables with tempura | 350g 35 zł |
| 39. Niku Soba – japoński makaron z mąki gryczanej z kawałkami wołowiny
Buckwheat noodles served with boiled beef | 350g 35 zł |
| 40. Kamo Soba – japoński makaron z mąki gryczanej z kawałkami piersi kaczki
Buckwheat noodles served with duck | 350g 35 zł |
| 41. Tempura Udon – gruby japoński makaron z mąki pszennej podawany z krewetką i warzywami w tempurze
Wheat noodles served with prawn and vegetables with tempura | 350g 35 zł |
| 42. Niku Udon – japoński makaron z mąki pszennej podawany z kawałkami wołowiny
Wheat noodles served with boiled beef | 350g 35 zł |
| 43. Kamo Udon – japoński makaron z mąki pszennej podawany z kawałkami piersi kaczki
Wheat noodles served with duck | 350g 35 zł |

MAKARON SMAŻONY FRIED NOODLES

- | | |
|--|------------|
| 44. Yaki Soba – smażony makaron Yakisoba z wieprzowiną i warzywami, posypany nori
Fried Yakisoba noodle with pork and vegetables with nori | 250g 32 zł |
|--|------------|

SPECJALNOŚCI NASZEJ RESTAURACJI SERWOWANE OD PIĄTKU DO NIEDZIELI

o dostępność prosimy pytać obsługę

POTRAWY Z JAPOŃSKIEJ WOŁOWINY KOBE

KOBE TATAKI 70g 58 zł
Plastry japońskiej wołowiny Kobe delikatnie opiekane
Slices of Kobe japanese beef, briefly over

KOBE NIGIRI 80g 58 zł
Delikatnie opiekana wołowina Kobe podana na kulce ryżu
Briefly over Kobe on the rice

SUSHI Z TORO TUŃCZYKA BŁĘKITNOPŁETWEGO

TORO SASHIMI 75g 45 zł
Świeże plastry najlepszej części tuńczyka błękitnopłetwego
The best part of bluefin tuna

TORO NIGIRI 70g 35 zł
Świeże plastry najlepszej części tuńczyka błękitnopłetwego podane na kulce ryżu
The best part of bluefin tuna on the rice

NEGI TORO MAKI

100g 30 zł

Klasyczny rulon z nori i ryżu z tuńczykiem błękitnopłetwym i szczypiorkiem
Classic thin roll with nori, rice, bluefin tuna and spring onion

MAŁŻE

HOTATE – Małże św. Jakuba / scallops st. Jacob

Sashimi – Świeże plastry małż 3 szt

75g 30 zł

Nigiri – Świeże plastry małż na kulce ryżu 2 szt.

50g 25 zł

SASHIMI (porcja 3 szt.)

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

45. Maguro – tuńczyk żółtopłetwy
Yellowfin tuna

75g 28 zł

46. Salmon – łosoś
Salmon

75g 25 zł

47. Hamachi – seriola
Yellowtail

75g 35 zł

48. Ebi – krewetka (porcja 50g)
Shrimp

50g 28 zł

49. Unagi – węgorz (porcja 60g)
Eel

60g 40 zł

- | | |
|---|-----------|
| 50. Tai – dorada
Snapper | 75g 30 zł |
| 51. Tako – ośmiornica
Octopus | 75g 25 zł |

JAPANESE TATAKI

- | | |
|--|------------|
| 52. Maguro Tataki – Tatar z tuńczyka / Tuna tartare | 120g 40 zł |
| 53. Salmon Tataki – Tatar z łososia / Salmon tartare | 120g 36 zł |
| 54. Tuna Semi-grilled – Tuńczyk lekko grillowany,
krojony w plastry, podany na zimno z sosem ponzu | 120g 40 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

- | | |
|---|-----------|
| 55. Maguro – tuńczyk żółtopłetwy
Yellowfin tuna | 70g 25 zł |
| 56. Salmon – łosoś
Salmon | 70g 20 zł |
| 57. Hamachi – seriola
Yellowtail | 70g 30 zł |
| 58. Ebi – krewetka
Shrimp | 50g 20 zł |

59. Unagi – węgorz Eel	70g 32 zł
60. Tai – dorada Snapper	70g 25 zł
61. Tako – ośmiornica Octopus	70g 25 zł
62. Tamago – omlet Omelette	70g 15 zł

URAMAKI (porcja 6 szt.)

Rulon z wodorostu nori napelniony różnymi składnikami owinięty ryżem z sezamem / Nori seaweed roll filled with various ingredients wrapped in rice with sesame seeds

63. Maguro Avocado – tuńczyk, awokado Tuna, avocado	180g 24 zł
64. Sake Avocado – łosoś, awokado Salmon, avocado	180g 22 zł
65. Unagi Kabayaki – węgorz w marynacie Kabayaki Eel marinated in Kabayaki sauce	180g 40 zł
66. Spicy Tuna DX – tuńczyk na ostro, awokado, ogórek, sałata – 4szt. Spicy tuna, avocado, cucumber, salad	160g 20 zł
67. Maguro Takuan – tuńczyk, rzepa japońska – 4 szt. Tuna, pickled daikon radish	160g 20 zł

68. Sake Majo – łosoś z majonezem, sałata, ogórek, awokado Salmon with mayonnaise, lettuce, cucumber, avocado	180g	22 zł
69. Ebi Majo – krewetki z majonezem, sałata, ogórek, awokado Prawns with mayonnaise, lettuce, cucumber, avocado	180g	24 zł
70. Salmon Philadelphia Maki – łosoś, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia Salmon, salad, cucumber, avocado, philadelphia	180g	25 zł
71. Ebi Philadelphia Maki – krewetka, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia Prawn, salad, cucumber, avocado, philadelphia	180g	26 zł
72. Tuna Philadelphia Maki – tuńczyk, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia Tuna, salad, cucumber, avocado, philadelphia	180g	27 zł
73. Salmon-Ebi Philadelphia Maki – łosoś, krewetka, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia Salmon, prawn, salad, cucumber, avocado, philadelphia	180g	30 zł
74. Una kyu – węgorz, ogórek Eel, cucumber	180g	40 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

75. Tekka – tuńczyk żółtopłetwy Yellowfin tuna	120g	21 zł
76. Spicy Tuna – tuńczyk na ostro Spicy tuna	120g	21 zł
77. Salmon Maki – łosoś Salmon	120g	20 zł
78. Ebi Maki – krewetka Prawn	120g	21 zł
79. Kappa – ogórek Cucumber	120g	12 zł

80. Oshinko – kiszona rzepa Pickled radish	120g 13 zł
81. Avocado – awokado Avocado	120g 12 zł
82. Kampyo - tykwa Gourd	120g 14 zł
83. Tekka Kyu – tuńczyk, ogórek Tuna, cucumber	120g 21 zł
84. Sake Kyu – łosoś, ogórek Salmon, cucumber	120g 20 zł
85. Futomaki – omlet, tykwa, ogórek, krewetki, węgorz – 4szt. Omelette, gourd, cucumber, prawns, eel	180g 22 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

86. Sake Tempura Maki – Łosoś w cieście tempura Salmon with tempura	250g 35 zł
87. Ika Tempura Maki – Kalmary w cieście tempura Squid with tempura	250g 35 zł
88. Ebi Tempura Maki – Krewetki w cieście tempura Prawns with tempura	250g 35 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

89. Rumi Maki – warzywa w cieście tempura, wędzony łosoś, sos kabayaki – 6 szt.	160g 35 zł
--	------------

Tempura vegetables, smoked salmon, kabayaki sauce

- 90. California Salmon** – łosoś, ogórek, awokado, węgorz, majonez – 6 szt. 160g 35 zł
Salmon, cucumber, avocado, eel, mayonnaise
- 91. Burned California** – opalony łosoś, ogórek, awokado, węgorz, 160g 37 zł
majonez, sos kabayaki – 6 szt.
Burned salmon, cucumber, avocado, eel, mayonnaise, kabayaki sauce
- 92. Avokado Dragon** – awokado, krewetki, węgorz, ogórek, majonez, sos kabayaki – 4 szt. 100g 30 zł
Avocado, prawns, eel, cucumber, mayonnaise, kabayaki sauce
- 93. Tokyo Dragon** – węgorz, łosoś, awokado, ogórek, majonez, sos kabayaki – 4 szt. 100g 30 zł
Eel, salmon, avocado, cucumber, mayonnaise, kabayaki sauce
- 94. Fira Maki** – tuńczyk, japońska rzepa, awokado, ogórek, krewetki, majonez – 4 szt. 100g 30 zł
Tuna, pickled radish, avocado, cucumber, shrimps, mayonnaise
- 95. California Maki** – kawior, łosoś, awokado, ogórek, majonez – 6 szt. 160g 30 zł
Capelin caviar, salmon, avocado, cucumber, mayonnaise

ZESTAWY / SETS

96. HOSOMAKI SET 38 zł

Zestaw dla 1 osoby / for 1 person (porcja 18 szt. – 340g)

Salmon 3 szt. – łosoś / salmon, Ebi 3 szt. – krewetka / prawn, Oshinko 3 szt. – kiszona rzepa / pickled radish, Kappa 3 szt. – ogórek / cucumber, Kampyo 6 szt. – tykwa / gourd

97. MAKI SET 55 zł

Zestaw dla 1-2 osób/ Set for 1-2 persons (porcja 18 szt. – 370g)

Salmon kyu 6 szt., Tekka kyu 6 szt., California maki 6 szt.

98. MIXED SUSHI SET 75 zł

Zestaw dla 1 osoby / Set for 1 person (porcja 14 szt. – 400g)

Salmon Sashimi 3 szt. – łosoś, Nigiri: tuna – tuńczyk, salmon – łosoś, tai – dorada / snapper, ebi – krewetka / prawns, unagi – węgorz / eel, Salmon Philadelphia 6 szt.

99. MAKI MONOMORI

85 zł

Zestaw dla 1-2 osób / Set for 1-2 persons (porcja 16 szt. – 600g)

Futomaki 4 szt., Ebi Majo Maki 4 szt., Salmon Philadelphia 4 szt., Sake Majo Maki 4 szt.

100. SASHIMI UME

65 zł

Zestaw dla 2 osób / Set for two (porcja 9 szt. – 225g)

Sashimi: Maguro 3 szt. – tuńczyk / tuna, Salmon 3 szt. – łosoś,
Tai 3 szt. – dorada / snapper

101. SASHIMI MORI

120 zł

Zestaw dla 2 osób / Set for two (porcja 15 szt. – 375g)

Sashimi: Maguro 3 szt. – tuńczyk / tuna, Salmon 3 szt. – łosoś,
Tai 3 szt. – dorada / snapper, Ebi 3 szt. – krewetki / prawns,
Hamachi 3 szt. – seriola / yellowtail

102. UME

110 zł

Zestaw dla 2 osób / Set for two (porcja 16 szt. – 450g)

Nigiri Maguro 2 szt. – tuńczyk / tuna, Nigiri Salmon 2 szt. – łosoś,
Nigiri Unagi 2 szt. – węgorz / eel, Nigiri Ebi 2 szt. – krewetki / prawns,
Nigiri Tai 2 szt. – dorada / snapper, California Maki 6 szt.

103. TAKE

350 zł

Zestaw dla 4 osób / Set for four (40 szt. – porcja 1200g)

Nigiri Hamachi 4 szt. – seriola / yellowtail, Nigiri Maguro 4 szt. – tuńczyk / tuna,
Nigiri Salmon 4 szt. – łosoś, Nigiri Tai 4 szt. – dorada / snapper,
Nigiri Ebi 4 szt. – krewetki / prawns, Nigiri Unagi 4 szt. – węgorz / eel,
California Salmon 4 szt., Tokyo Dragon 4 szt., Ebi Majo 4 szt., Salmon Majo 4 szt.

104. MATSU

540 zł

Zestaw dla 6 osób / Set for six (60 szt. – porcja 1800g)

Nigiri Hamachi 4 szt. – seriola / yellowtail, Nigiri Maguro 6 szt. – tuńczyk / tuna,
Nigiri Salmon 6 szt. – łosoś, Nigiri Tai 6 szt. – dorada / snapper,
Nigiri Ebi 6 szt. – krewetki / prawns, Nigiri Unagi 6 szt. – węgorz / eel,
Tokyo Dragon 6 szt. California Salmon 6 szt., California Maki 6 szt., Fira Maki 6 szt.

MENU WEGETARIAŃSKIE / VEGETERIAN MENU

105. Wegetariański zestaw sushi 12 szt.

280g 50 zł

serwowane z majonezem, serkiem philadelphia i sosem kabayaki

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

ZESTAW DLA DZIECI/ KIDS SETS

- | | | |
|--|------|-------|
| 106. Tori furai – Pierś z kurczaka w panierce panko 2 szt., frytki, sałatka
Crispy chicken with panko, fries and salad | 200g | 22 zł |
| 107. Mini Salmon teri – Grillowany łosoś w sosie teriyaki, frytki, sałatka
Grilled salmon in teriyaki sauce, fries and salad | 150g | 22 zł |

DODATKI / EXTRAS

- | | | |
|--|------|-------|
| 108. Ryż / rice | 100g | 5 zł |
| 109. Smażony ryż / fried rice | 150g | 15 zł |
| 110. Frytki / fries | 150g | 5 zł |
| 111. Wasabi | 20g | 4 zł |
| 112. Kizami Wasabi | 20g | 6 zł |
| 113. Gari – imbir marynowany / ginger | 80g | 7 zł |

DESERY / DESSERTS

- | | | |
|--|------|-------|
| 114. Mochi Ice Cream – lody waniliowe w cieście ryżowym mochi,
polane sosem waniliowym
Vanila ice cream pounded sticky rice with vanilla sauce | 150g | 15 zł |
| 115. Lody z zielonej herbaty – Green tea ice cream | 150g | 15 zł |
| 116. 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 | 15 zł |
| 117. Chocolate fondant – babeczka czekoladowa serwowana z gałką lodów waniliowych
Chocolate fondant served with vanilla ice cream | 150g | 15 zł |
| 118. Ice Cream Vanilla Kokuto – lody waniliowe z likierem Choya Kokuto | 100g | 15 zł |

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Sok świeżo wyciskany pomarańczowy lub grejpfrutowy Fresh squeezed orange or grapefruit juice	200ml	10 zł
Sok wiśniowy / Cherry juice, Sok litchi / Litchi juice, Sok jabłkowy / Apple juice	200ml	6 zł
Napój z aloesu / Aloes juice	200ml	6 zł
Woda gazowana San Pellegrino / San Pellegrino sparkling water	200ml	10 zł
Woda niegazowana Aqua panna / Aqua Panna still water	200ml	10 zł
Woda mineralna gazowana lub niegazowana Still or sparkling water	330 ml 700 ml	6 zł 10 zł
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic	200ml	6 zł
Herbata mrożona Soti natural / jasmine	200ml	8 zł
Lemoniada japońska z yuzu	200ml	8 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Kawa Coffee	150ml	8 zł
Espresso	25ml	8 zł
Podwójne espresso	50ml	14 zł
Cappuccino	200ml	8 zł
Latte Macchiato	250ml	10 zł
Caffe latte	300ml	9 zł
Matcha Latte Zielona herbata ze spienionym mlekiem i miodem	300ml	10 zł
Dzbanuszek herbaty japońskiej Do wyboru: zielona: jaśminowa, ryżowa, sencha, sencha z kwiatami wiśni lub czarna Green: jasmine, genmaicha, sencha and sencha with cherry flowers or black tea	350ml	10 zł

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCTAILS

Matcha Koktajl – koktajl mleczny z zielonej herbaty Green tea milk cocktail	250 ml	14 zł
Gari Koktajl – koktajl imbirowy z nutą pomarańczy Ginger cocktail with orange juice	250 ml	14 zł
Green Japanese Smoothie – koktajl ze szpinaku, kiwi, musu jabłkowego i soku z cytryny / Spinach, kiwi, apple and lemon juice cocktail	250 ml	16 zł
Avocado Koktajl – koktajl z awokado i musu jabłkowego z mlekiem sojowym Avocado, apple with soya milk	250 ml	14 zł
Virgin Mojito – napój z limonki, mięty, cukru trzcinowego, wody gazowanej Mojito from lime, mint, sugar, sparkling water	200 ml	14 zł
Orient Virgin Mojito smaki: marakuja / japońska cytryna / imbir / litchi flavour: passion fruit / yuzu / ginger / litchi	200 ml	14 zł

KOKTAJLE ALKOHOLOWE / COCTAILS

Geisha	250 ml	24 zł
Sake, wino Kobai		
Sake, Kobai wine		
Japanese Paradise	250 ml	18 zł
Sake, likier Midori, pomarańcza, ananas i cytryna, woda gazowana		
Sake, Midori liqueur, orange, pineapple and lemon, sparkling water		
Lychee Margaritta	150 ml	16 zł
Tequila, litchi		
Samurai Cooler	200 ml	18 zł
Tequila, mus brzaskwiniowy, sok z grejpfruta, blue curacao		
Tequila, peach purre, fresh grapefruit juice, blue curacao		
Midori Sun	200 ml	16 zł
Likier Midori, wódka, pure kiwi, limonka, sok pomarańczowy		
Midori liqueur, vodka, kiwi pure, lime, orange juice		
Mojito	200 ml	18 zł
Rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana		
Rum, lime, mint, sugar, sparkling water		
Orient Mojito	200 ml	18 zł
Smaki: marakuja / japońska cytryna / imbir / litchi		
Flavour: passion fruit / yuzu / ginger / litchi		
Choya-tini	150 ml	16 zł
Choya umeshu, sok pomarańczowy, sok z limonki, grenadina		
Choya umeshu, orange juice, lime juice, grenadine		

SAKE

TRADITIONAL JAPANESE SAKE

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

KARAFKA 180 ml – 24 zł

Gekkeikan Sake – Najpopularniejsze na świecie Junmai-shu. Reprezentuje 370 lat i 14 pokoleń tradycyjnej produkcji sake. Ziółowe 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.

SPARKLING SAKE

Alc. 7% Rice: 30% milled / Kyoto, JAPAN

240 ml – 36 zł

Sparkling Sake jest wyjątkową i bardzo trendy sake z Domu Gekkeikan. Lekko musująca z nutami owoców tropikalnych.
Sparkling Sake is a unique and fun new sake from the House of Gekkeikan. Lightly carbonated, Lively and bright with hints of tropical fruits.

HAIKU

Alc. 15% Rice: 40% milled / USA

750 ml – 119 zł / 375 ml – 69 zł

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

JUNMAI DAIGINJO

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

720 ml – 330 zł / 300 ml – 160 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,

Connoisseur's collection made by Anita Agnihotri

CHAMPAGNES & SPARKLING WINES (WINA MUSUJĄCE)

Szampan jest zwykle zbudowany z trzech różnych odmian winogron: Pinot Noir nadający ton i charakter, Pinot Meunier nutę owocową i Chardonnay odpowiedzialny za długowieczność i finezję. Styl każdego Szampana jest odmienny i uzależniony od kupażu dwóch czerwonych szczepów (Pinot Noir i Meunier) i jednego białego (Chardonnay).

Champagne is normally made from three grape varieties: Pinot Noir for body, Pinot Meunier for fruitiness and Chardonnay for longevity and finesse. The blend which will depend on the individual Champagne house style, is normally 2/3 red grapes (Pinot Noir and Meunier) and 1/3 white (Chardonnay)

JACQUART BRUT MOSAÏQUE – Champagne Jacquart Champagne, France

750ml – 180 zł

Elegancka kompozycja, złożona z trzech klasycznych rodzajów winogron szampańskich: dominujące Chardonnay nadaje świeżość, Pinot Noir strukturę, a Pinot Meunier owocowy smak. Ponad trzy lata dojrzewania nadaje temu szampanowi harmonijny i złożony charakter. Aromat świeżej gruszki, fig i migdałów z subtelną nutą kwiatu pomarańczy, następnie bogatsze tony miodu i świeżo wypieczonego chleba. Świeży i finezyjny smak. Pełny, z długim owocowym finiszem.

Elegant blend of three classic champagne grape varieties: dominant Chardonnay gives freshness, Pinot Noir adds structure and Pinot Meunier brings fruit. More than three years ageing result in a balanced and complex champagne. Aromas of fresh pear, fig and almond, with hints of orange flower, followed by richer notes of honey and freshly baked bread. Fresh and supple. Full, with a long fruity finish.

NV Champagne Brut Réserve Francis Orban

750ml – 190 zł

AOC Champagne, France szczep: Pinot Meunier, Chardonnay

Aksamitny złoto-żółty kolor. Aromaty kwiatów i świeżej wanilii z akcentami tostowymi. W ustach elegancki i delikatny z łagodnym finiszem. *Velvety gold-yellow color. Aromas of flowers and fresh vanilla with toast accents. In the mouth elegant and gentle with a gentle finish.*

Astoria Sushi Sparkling „Yu,,

750ml – 90 zł

Treviso, Italy szczep: Glera

375ml – 55 zł

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 / WHITE WINES

Riesling „INCLINE,, Qualitätswein

150 ml – 15 zł

Mosel, Germany szczep: Riesling

750 ml – 75 zł

Przepyszny i delikatny Riesling pochodzący z serca środkowej Mozeli łączy w sobie doskonałą mineralność z orzeźwiającymi akcentami cytrusów i dojrzałego jabłka. Rocznik 2014 został uhonorowany pod względem jakości przez znanego krytyka winiarstwa Roberta Parkera i uzyskał 92 punkty.

An excellent value, Selbach "Incline" is a delicious off-dry riesling with bright floral and citrus aromas that lead to notes green apple and lemon on the crisp, refreshing palate.

I.G.T Lunardi Chardonnay

150 ml – 15 zł

Veneto, Italy szczep: Chardonnay

750 ml – 75 zł

Lunardi Chardonnay jest świeże i owocowe. Morele i nuty egzotycznych owoców tworzą ciekawą kombinację. Doskonale zaokrąglone na podniebieniu jest idealne do dań rybnych i przystawek.

Lunardi Chardonnay is fresh and fruity.

Apricots and exotic fruit notes form an interesting combination. Perfectly rounded on the palate is ideal for fish dishes and appetizers.

I.G.T Lunardi Pinot Grigio

150 ml – 15 zł

Veneto, Italy szczep: Pinot Grigio

750 ml – 75 zł

Świeże morele oraz owoce tropikalne odnajdziemy w tym lekkim i delikatnym winie. Wyważoną kwasowość na podniebieniu przeplata nuta kwiatowa, tworząc styl wina typowego dla tego regionu.

Fresh apricots and other tropical fruits we find in this light and fine wine. Balanced acidity on the palate followed by flowers creating wine style typical for this region.

Herradura - Semi Sweet

150 ml – 15 zł

Albacete, Spain szczep: Airén

750 ml – 75 zł

Delikatnie słodkie, z aromatami ananasa i dojrzałych cytrusów.

Slightly sweet, with aromas of pineapple and ripe citrus.

Grüner Veltliner Weinrieder Klassik,

750 ml – 90 zł

Niederösterreich, Austria szczep: Grüner Veltliner

Grüner Veltliner to niezwykle szlachetny szczep charakteryzujący się doskonałą kwasowością, świeżością i lekko cytrusowym smakiem. Grejpfрут oraz nuty kwiatowo-mineralne są bardzo wyczuwalne. Wina tworzone przez słynną rodzinę Rieder należą do najlepszych pod względem produkcji i jakości.

Grüner Veltliner is a very noble grape variety distinctive excellent acidity,

freshness and slightly citrus flavor. Grapefruit and floral - mineral notes are very noticeable. Wines produced by the famous Rieder family are among the best in terms of production and quality.

Gewürztraminer Leon Baur

750 ml – 120 zł

AOC Alsace, France szczep: Gewürztraminer

Wino naturalnie wytrawne i niezwykle aromatyczne. Na podniebieniu przyjemna świeżość i obfitość smaku. Nos silny i intensywny, z nutami cytrusów i róży.

The wine is naturally dry and extremely aromatic. On the palate pleasant freshness and abundance of taste. The nose is strong and intense, with notes of citrus and rose.

Paul Thomas Sancerre blanc

750 ml – 135 zł

AOC Sancerre, Loire Valley, France szczep: Sauvignon blanc

Sancerre to klasyk. Kwasowość z łączącą mineralnością i akcentami cytrusowo - ziołowymi na nosie. Doskonale zbalansowane. Doskonały producent.

Sancerre is a classic. Acidity with the combination of mineral, and citrus-herbal accents on the nose. Perfectly balanced. Excellent wine producer.

WINA CZERWONE / RED WINES

I.G.T Lunardi Merlot,

150 ml – 15 zł

Veneto, Italy szczep: Merlot

750 ml – 75 zł

Moc owoców leśnych i wiśni zakończonych nutami fiołka. Na podniebieniu lekkie i wyważone.

Merlot is a fresh, fruity, varietal wine with a perfume of cherry, fruits from the forest and delicate notes of violet; wellrounded on the palate.

Château Biré Bordeaux Supérieur,

150 ml – 15 zł

AOC Bordeaux, France szczep: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

750 ml – 75 zł

Bukiet z czarną porzeczką i jeżynami dodaje swoistego charakteru podkreślając aktywną taninę.

Interesting Bordeaux blend, present of red fruits gives strong character and create good balance.

Primitivo Errico

750 ml – 90 zł

IGP Puglia, Włochy szczep: Primitivo

Przyjemne, pełne i harmonijne. Nuty czerwonych jagód z aktywnymi taninami.

Idealnie skoncentrowane i zbalansowane.

Pleasant, full and harmonious. Red Berry notes with active tannins. Great concentrated and balanced.

I.G.T. Pergolaia

750 ml – 120 zł

Ripabella - Tuscany, Italy szczep: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc

Elegancki kupaż tokański, przeplatany aromatami jeżyn i morwy. Wyrazisty bukiet czerwonych owoców i kwiatów. Doskonały balans w winie ukazuje nam tokański styl.

An elegant blend of Tuscan flavors interspersed with blackberries and mulberries. Intensive bouquet of flowers taking on some spice.

La Crema Pinot Noir, Monterey County

750 ml – 140 zł

AVA Monterey - California, USA, Szcep: Pinot Noir

Aromaty dojrzałych śliwek, nuty fiołka i leśnych owoców. Na podniebieniu moc czerwonych jeżyn i granatu podkreślają aktywne taniny. La Crema Pinot Noir jest jednym z najlepszych w USA.
Aromas of ripe plums, notes of violet and forest fruit. On the palate the power of red blackberry and pomegranate emphasize active tannins. La Crema Pinot Noir is one of the best in California.

ALKOHOLE / ALCOHOLS

PIWA JAPOŃSKIE/ JAPANESE BEER 0,33ML

KIRIN ICHIBAN alc. 4,9% / SAPPORO alc. 4,7% / ASAHI alc. 5,0%	10 zł
COEDO SHIRO – hefe weizen 5,5% / RUNI – pils 5,0 % / SHIKKOKU – black lager 5,0%	16 zł

PIWA POLSKIE/ POLISH BEER

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

WINO Z OWOCEM UME / UME FRUIT WINE

UMESHU CHOYA alc. 10%	750 ml – 75 zł / 150 ml – 15 zł
UMESHU CHOYA DRY alc. 10%	750 ml – 80 zł / 150 ml – 16 zł
KOBAI PLUM WINE alc. 10%	750 ml – 90 zł / 150 ml – 18 zł

LIKIER / LIQUOR

MIDORI alc. 20%	40 ml – 12 zł
CHOYA KOKUTO alc. 15%	40 ml – 10 zł
CHOYA YUZU alc. 15%	40 ml – 10 zł

WÓDKA / VODKA

FINLANDIA alc. 40%	0,5l – 90 zł / 40 ml – 11 zł
BELVEDERE alc. 40%	0,5l – 150 zł / 40 ml – 14 zł

WHISKY

NIKKA BLENDED WHISKY alc. 40%	0,7l – 220 zł / 40 ml – 15 zł
BLACK&YONNIKA WHISKY alc. 40%	0,7l – 195 zł / 40 ml – 14 zł
CHIVAS REGAL alc. 40%	0,5l – 160 zł / 40 ml – 14 zł
JACK DANIELS alc. 40%	0,7l – 195 zł / 40 ml – 14 zł

KONIAK / COGNAC

HENNESSY FINE DE COGNAC	0,7l – 260 zł / 40 ml – 18 zł
-------------------------	-------------------------------