

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Gyoza – Pierozki japońskie wegetariańskie / wieprzowe Japanese vegetarian / pork dumplings	150g	22 zł / 24 zł
Harumaki – Japońskie sajgonki z warzywami 7 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
Kinoko no shinjoage – Pieczarki faszerowane krewetkami Mushrooms with shrimps	150g	36 zł
Edamame – Gotowane strączki sojowe Boiled soya beans	120g	17 zł
Shumai – Pierozki gotowane na parze z mięsem wieprzowym i kapusta pekińską 7 szt. Steamed dumplings with pork and chinese cabbage	150g	26 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

Zestaw przystawek dla Dwojga / Appetizers set for two

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

Miso – Tradycyjna japońska zupa z pasty sojowej, serwowana z tofu i warzywami Traditional japanese soup served with tofu and vegetables	250ml	18 zł
Osuimono – 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

MAKARONY W JAPOŃSKIM BULIONIE NOODLES IN JAPANESE BROTH

Tempura Udon – Japoński makaron udon z krewetką i warzywami w tempurze Wheat noodles served with prawn and vegetables with tempura	350g	48 zł
Niku Udon – Japoński makaron udon z kawałkami wołowiny Wheat noodles served with boiled beef	350g	52 zł
Kamo Udon – Japoński makaron udon z kawałkami piersi kaczki Wheat noodles served with duck	350g	52 zł

MAKARON SMAŻONY FRIED NOODLES

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 GORĄCE / HOT DISHES

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

Shimeji tofu – Tofu smażone z grzybami shimeji i warzywami Fried tofu with shimeji mushrooms and vegetables	220g	45 zł
Nikuamiyaki don – Wołowina w sosie teriyaki z sezamem, podana na ryżu Beef with teriyaki sauce and sesame, served on the rice	300g	52 zł
Tori teri – Udko z kurczaka w sosie teriyaki Chicken with teriyaki sauce	200g	40 zł
Salmon teri – Łosoś pieczony na ruszcie w sosie teriyaki Grill salmon with teriyaki sauce	250g	62 zł
Yaki niku – Rostbef wołowy smażony z warzywami Fried beef with vegetables	250g	52 zł
Kamo teri – Pierś z kaczki w sosie teriyaki pieczona na grillu Grill duck with teriyaki sauce	250g	56 zł
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

Salmon Teppanyaki – Stek z łososia podany ze smażonymi warzywami Salmon steak with fried vegetables	300g	69 zł
Niku Teppanyaki – Stek z polędwicy wołowej podany ze smażonymi warzywami Sirloin steak with fried vegetables	300g	82 zł
Seafood Teppanyaki – Kalmar, krewetki, małże ze smażonymi warzywami Squid, prawns, scallops with fried vegetables	300g	82 zł
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 in japanese tempura

Tempura Ebi – Smażone krewetki w cieście tempura 5 szt. Fried prawns in tempura	200g	64 zł
Tempura Mori – Smażone krewetki 2 szt. i warzywa 4 szt. w cieście tempura Prawns and vegetables in tempura	300g	47 zł
Tempura Yasai – Smażone warzywa 7 szt. w cieście tempura Fried vegetables in tempura	300g	35 zł
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

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 napełniony różnymi składnikami 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

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

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 NOWOŚĆ	160g	46 zł
Spicy Tuna Roll Special – tuńczyk, awokado, ogórek, szczypiorek tuna, avocado, cucumber, spring onion NOWOŚĆ	140g	38 zł
Hollywood Roll – tuńczyk, łosoś, węgorz, krewetka w tempurze, awokado, ogórek z sosem spicymajo&kabayaki tuna, salmon, eel, ebi tempura, avocado, cucumber, spicy mayo&kabayaki sauce NOWOŚĆ	160g	52 zł

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 NOWOŚĆ	40g	34 zł
Shrimp Tempura SP – krewetka w tempurze z wodorostem na zewnątrz shrimp in tempura and nori outside NOWOŚĆ	140g	45 zł

HOSOMAKI (porcja 8 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 Yellowfin tuna	120g	26 zł
Salmon Maki – Łosoś Salmon	120g	24 zł
Kappa – Ogórek Cucumber	120g	15 zł
Avocado – Awokado Avocado	120g	18 zł
Kampyo – Tykwa Gourd	120g	16 zł
Tekka Kyu – Tuńczyk, ogórek Tuna, cucumber	120g	26 zł
Sake Kyu – Łosoś, ogórek Salmon, cucumber	120g	24 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	NOWOŚĆ 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 **NOWOŚĆ** 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 **NOWOŚĆ** 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 **NOWOŚĆ** 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 **NOWOŚĆ** 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 **NOWOŚĆ** 280 zł

Zestaw dla 4 osób / Set for four (porcja 56 szt.)

Burned California 8 szt., Rock&Rolls 8 szt., Yasai tempura 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 **NOWOŚĆ** 140g 32 zł
z sosem ostrym majo i szczypiorkiem / sweet mushrooms, avocado, cucumber
with tempura, spicy mayo sauce and spring onion.

Tokyo Special Veg Roll – serek philadelphia, awokado, tykwa, ogórek, sałata **NOWOŚĆ** 140g 32 zł
philadelphia, avocado, kumpyo, cucumber, lettuce

ZESTAWY DLA DZIECI/ KIDS SETS

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

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

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

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
Lemoniada japońska z yuzu	200 ml 19 zł
Lemoniada z kiwi	200 ml 19 zł
Lemoniada arbuzowa	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
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 Likier Midori, wódka, pure kiwi, limonka, sok pomarańczowy Midori liqueur, vodka, kiwi pure, lime, orange juice	200 ml 28 zł
Whisky Sour Jack Daniel's, angostura, sok z limonki, syrop cukrowy <i>Jack Daniel's, angostura, lime, sugar syrup</i>	120 ml 26 zł
Mojito Rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana Rum, lime, mint, sugar, sparkling water	200 ml 26 zł
Orient Mojito Smaki: marakuja / japońska cytryna / imbir / litchi Flavour: passion fruit / yuzu / ginger / litchi	200 ml 26 zł
Juripa Gin, Likier Midori, puree kiwi, jabłko, limonka Gin, Midori liqueur, kiwi pure, apple, lime	200 ml 28 zł
Orient Margarita Tequila, syrop mango, syrop marakuja, sok z limonki <i>Tequila, mango syrup, Passionfruit syrup, lime</i>	200 ml 28 zł
Yorokobi Sake, wódka, gin, pure yuzu, limonka, grenadina <i>Sake, vodka, gin, yuzu pure, lime, grenadine</i>	150 ml 26 zł

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%