



NAORI
JAPANESE FUSION

SAKIZUKE 先付 PRZYSTAWKI



Edamame Zielone strączki soi podawane z solą Maldon Green soybeans served with Maldon salt	25 zł
Tori Gyoza Japońskie pierożki z nadzieniem z kurczaka Japanese dumplings filled with chicken	33 zł
Goma Ae Blanszowany młody szpinak w sosie sezamowym — zgodnie z sezonem Blanched baby spinach in sesame sauce — seasonal	28 zł
Nasu Miso Itame Paski bakłażana smażone z domowym sosem miso Strips of eggplant fried with homemade miso sauce	28 zł
Crispy Ebi Tempura Krewetki i warzywa w tempurze z lekko pikantnym majonezem kimchi Shrimps and vegetables in tempura batter with lightly spicy kimchi mayonnaise	61 zł
Tofu Agedashi Smażone tofu z domowym sosem na bazie dashi Fried tofu with homemade dashi-based sauce	27 zł
Buta Yakiniku Grillowane kawałki soczystej karkówki z sosem yakiniku Grilled pieces of juicy pork neck with yakiniku sauce	32 zł
Tori no Karaage Marynowane kawałki udka z kurczaka w katakuriko, podawane z japońskim yuzu mayo Marinated pieces of chicken thighs coated in katakuriko, served with Japanese yuzu mayo	32 zł
Yasai Tempura 8 szt. / 8 pcs. Mix sezonowych warzyw w tempurze z sosem tentsuyu Mix seasonal vegetables in tempura batter with tentsuyu sauce	49 zł
Ebi Tempura Krewetka w tempurze Shrimp fried in tempura batter	8 zł / szt.
Tatar z łososia 150 g Tatar z łososia Salmon tartare	59 zł
Tatar z tuńczyka 150 g Tatar z tuńczyka Tuna tartare	69 zł



YUKKE BOWL

Podawane na ryżu do sushi
Served on sushi rice

Marynowany łosoś (80g) z ogórkiem
Marinated salmon with cucumber

65 zł

Marynowany tuńczyk (80g) z awokado
Marinated tuna with avocado

72 zł





YAKITORI

焼き鳥

Negima

Soczysty kawałek kurczaka przekładany porem negi
A juicy piece of chicken layered with negi leek

25 zł

Sasami

Delikatny kawałek polędwiczki z kurczaka z dodatkiem świeżego wasabi
A tender piece of chicken tenderloin with fresh wasabi

25 zł

Tebasaki

Chrupiący kawałek skrzydełka zanurzony w tare yakitori
A crispy chicken wing glazed with yakitori tare

26 zł



KUSHIYAKI

串焼き

Sake Kushiyaki

Kawałki łososia marynowane w shio koji, w glazurze teriyaki.

Pieces of salmon marinated in shio koji, glazed with teriyaki sauce.

27 zł

Ebi Kushiage

Marynowana w shichimi krewetka z kawałkiem papryki, smażona w świeżej panierce panko.

Shrimp marinated in shichimi with a piece of pepper, fried in fresh panko coating.

29 zł

Nasubi Kushi

Plastry bakłażana zanurzone w tare yakitori.

Slices of eggplant glazed with yakitori tare.

23 zł

Yasai Kushi

Mix sezonowych warzyw zanurzonych w tare yakitori.

Mix of seasonal vegetables glazed with yakitori tare.

24 zł

Zukkini Kushi

Plastry cukinii zanurzone w tare z miso.

Slices of zucchini glazed with miso tare.

23 zł

SUNOMONO

酢の物

SALATKI

Wakame Su

Marynowane wodorosty wakame z dodatkiem sezonowych warzyw i domowego sosu na bazie octu ryżowego.

Marinated wakame seaweed with seasonal vegetables and homemade rice vinegar-based sauce.

26 zł

Goma Wakame

Marynowane algi wakame z sezamem i domowym sosem słodko-słonym.

Marinated wakame seaweed with sesame and homemade sweet and savoury sauce.

26 zł

Kiuri Shoga

Piklowany ogórek z dodatkiem imbiru i oleju sezamowego.

Pickled cucumber with ginger and sesame oil.

26 zł

Kimuchi

Pikantno-kwaśna kapusta pekińska fermentowana z domową pastą gochugaru oraz dodatkiem warzyw.

Spicy and sour Chinese cabbage fermented with homemade gochugaru paste and vegetables.

26 zł





SUIMONO 吸物

FUTAMONO

蓋物 ZUPY

Misoshiru

Klasyczna zupa na bazie Aka Dashi Miso i prawdziwego bulionu dashi, z dodatkiem jedwabistego tofu, aburaage oraz dymki.

Classic soup based on Aka Dashi Miso and authentic dashi broth, with silken tofu, aburaage, and spring onion.

26 zł

Misoshiru Rāyu

Klasyczna zupa na bazie Aka Dashi Miso i prawdziwego bulionu dashi, z wodorostami wakame, jedwabistym tofu, rāyu oraz dymką.

Classic soup based on Aka Dashi Miso and authentic dashi broth, with wakame seaweed, silken tofu, rāyu, and spring onion.

26 zł

Tai no Sakamushi

Klarowny bulion dashi z nutą yuzu, podawany z doradą marynowaną w sake i gotowaną na parze oraz wyselekcjonowanymi warzywami sezonowymi.

Clear dashi broth with a hint of yuzu, served with sake-marinated steamed sea bream and selected seasonal vegetables.

33 zł

Sukiyaki Chasoba

Słodko-słony bulion z wołowiną marynowaną w koji, tradycyjnymi warzywami do sukiyaki oraz gryczanym makaronem soba o ziemistym aromacie zielonej herbaty matcha.

Sweet and savory broth with koji-marinated beef, traditional sukiyaki vegetables, and buckwheat soba noodles with an earthy aroma of matcha green tea.

48 zł

Tom Kha

Aromatyczna tajska zupa na mleku kokosowym, podawana z grillowanymi krewetkami, grzybami słomkowymi i sezonowymi dodatkami, w stylu japońskiej zupy suimono.

Aromatic Thai coconut milk soup served with grilled shrimp, straw mushrooms, and seasonal toppings, inspired by Japanese suimono soup.

37 zł



SHIIZAKANA 強肴 DANIA GŁÓWNE

Shake no Howaito Sōsu-gake 160g

79 zł

Marynowany i grillowany łosoś z domowym białym sosem na bazie sake, podawany z sezonowymi warzywami, yuzu i kawiozem.

Marinated and grilled salmon with homemade white sake-based sauce, served with seasonal vegetables, yuzu, and caviar.

Kamo no Yuzu Kōshō Yaki 160 g

99 zł

Grillowana pierś z kaczki z domowym sosem na bazie usukuchi i yuzu kōshō, purée z młodego buraka i malin oraz z sezonowymi warzywami.

Grilled duck breast with homemade usukuchi and yuzu kōshō sauce, young beetroot and raspberry purée, and seasonal vegetables.

Gyūniku Teriyaki 140 g

115 zł

Grillowana polędwica wołowa w domowym sosie teriyaki, podawana ze smażonym ziemniakiem taro z truflą oraz sezonowymi warzywami.

Grilled beef tenderloin in homemade teriyaki sauce, served with fried taro potato with truffle and seasonal vegetables.

Kaisen Robatayaki

125 zł

Grillowane małże świętego Jakuba, ośmiornica oraz krewetki jumbo w domowej panierce panko, przygotowywane na japońskim grillu yakitori.

Grilled scallops, octopus, and jumbo shrimp in homemade panko coating, prepared on a Japanese yakitori grill.



NIGIRI

Nigiri to jedno z najbardziej rozpoznawalnych i cenionych rodzajów sushi na świecie. Zachwyca prostotą, elegancką formą i wyjątkowym smakiem. Jego nazwa pochodzi od japońskiego słowa nigiru, oznaczającego „ugniatać” lub „ściskać”. To porcja ryżu uformowana w owalny kształt, na której układa się starannie dobrany dodatek – najczęściej rybę, owoce morza, mięso lub warzywa.

One of the most famous and appreciated types of sushi in the world. Simple, elegant, and unforgettable in taste – in other words, nigiri. The name nigiri comes from the Japanese word nigiru, meaning “to grasp” or “to grip”. Nigiri is a small, oval-shaped portion of rice topped with a slice of fish, seafood, or even meat or vegetables.

Zestawy po 2 sztuki / Sets of 2 pieces

Awokado / Avocado	28 zł
Łosoś / Salmon	28 zł
Tuńczyk / Tuna	39 zł
Węgorz / Eel	44 zł
Dorada / Sea bream	43 zł
Seriola / Yellowtail	49 zł
Okoń morski / Sea bass	44 zł
Krewetka / Shrimp	44 zł



HOSOMAKI

Hosomaki to cienkie rolki sushi, których nazwa pochodzi od japońskiego słowa hosoi, oznaczającego „cienki”. Ich smukły kształt doskonale oddaje tę nazwę. Każda rolka składa się z ryżu, nori oraz jednego głównego składnika – warzywa, ryby lub owoców morza. Do najpopularniejszych wariantów należą hosomaki z ogórkiem lub tuńczykiem. To klasyczny rodzaj maków, szczególnie ceniony w Japonii.

Hosomaki are delicate, thin sushi rolls whose name comes from the Japanese word hosoi, meaning “thin”. Their clean and simple form reflects the essence of traditional sushi. Each roll is prepared with rice, nori, and one carefully selected ingredient – usually a vegetable, fish, or seafood. The most classic choices are cucumber or tuna. Hosomaki is a timeless type of maki, highly appreciated in Japan.

Zestawy po 6 sztuk / Sets of 6 pieces

Ogórek / Cucumber	22 zł
Tykwa kanpyo / Kanpyo calabash	22 zł
Rzodkiew takuan / Takuan pickled radish	22 zł
Omlet Tamago / Tamago Omelette	22 zł
Awokado / Avocado	28 zł
Łosoś / Salmon	28 zł
Pieczony łosoś / Baked salmon	28 zł
Tuńczyk / Tuna	39 zł
Tuńczyk Pikantny / Spicy Tuna	39 zł
Węgorz / Eel	44 zł
Seriola z Jalapeño / Yellowtail with Jalapeño	49 zł



FUTOMAKI URAMAKI

Przedrostek futo pochodzi od japońskiego słowa futoi, oznaczającego „gruby” lub „duży”. Nazwa doskonale oddaje rozmiar, objętość oraz bogactwo składników. Uramaki to maki zawijane w odwrotny sposób. Ryż znajduje się na zewnątrz, a nori i składniki wewnątrz.

The prefix futo comes from the Japanese word futoi, meaning “thick” or “large”. This name perfectly reflects the size, generous shape, and rich variety of ingredients. Uramaki are maki rolls prepared inside out. The rice is on the outside, while the nori and ingredients remain inside.

Zestawy po 6 sztuk / Sets of 6 pieces

Łosoś, warzywa, serek Salmon, vegetables, cream cheese	39 zł
Pieczony łosoś, warzywa, serek, słodki sos, sezam Baked salmon, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame	39 zł
Tuńczyk, warzywa, serek Tuna, vegetables, cream cheese	44 zł
Węgorz, warzywa, serek, słodki sos, sezam Eel, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame	49 zł
Dorada lub okoń morski, warzywa, serek Sea bream or Sea bass, vegetables, cream cheese	49 zł
Krewetka w tempurze, warzywa majonez Shrimp fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise	49 zł
Ośmiornica smażona na maśle czosnkowym, panko, warzywa majonez Octopus fried in garlic butter, panko, vegetables, mayonnaise	54 zł
Marynowane ryby smażone na maśle czosnkowym, warzywa, majonez Marinated fish fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise	54 zł
Krewetki smażone na maśle czosnkowym, warzywa, majonez Shrimps fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise	54 zł
Okoń morski lub dorada w tempurze, warzywa, majonez Sea bass or sea bream fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise	49 zł
Maki z tatarem z łososia 6 szt. lub 3 szt. z czapeczkami Maki with salmon tartare 6 pcs. or 3 pcs. topped with salmon tartare 6 pcs.	49 zł
Maki z tatarem z tuńczyka 6 szt. lub 3 szt. z czapeczkami Maki with tuna tartare 6 pcs. or 3 pcs. topped with tuna tartare 6 pcs.	53 zł
Pikantna pasta tofu, awokado, krakersy arare Spicy tofu paste, avocado, and arare crackers	43 zł
Warzywa w tempurze Vegetables in tempura	43 zł



URAMAKI GOLD

Uramaki Gold to wyjątkowa wersja klasycznych uramaków, w której rolka zyskuje dodatkową warstwę smaku i elegancki wygląd. Ryż znajdujący się na zewnątrz jest przykrywany wybranym dodatkiem – rybą, mięsem, warzywem lub owocem. To efektowna kompozycja, która łączy różnorodne tekstury i smaki.

Uramaki Gold is a special version of classic uramaki, created with an extra layer of flavour and an elegant look. The rice on the outside of the roll is covered with a selected topping – fish, meat, vegetables, or fruit. It is an eye-catching composition that combines different textures and flavours.

Zestawy po 8 sztuk / Sets of 8 pieces

Łosoś – awokado Salmon – avocado	49 zł
Łosoś – łosoś Salmon – salmon	54 zł
Tuńczyk – tuńczyk Tuna – tuna	61 zł
Krewetka w tempurze – węgorz Shrimp fried in tempura batter – eel	61 zł
Tęczą – 3 rodzaje ryb w środku i na zewnątrz Rainbow – 3 types of fish inside and outside	61 zł





SASHIMI MAKI

Sashimi Maki to współczesna kompozycja sushi, która powstała poza Japonią w ostatnich latach. Łączy delikatność sashimi z formą klasycznej rolki, tworząc wyjątkowe połączenie smaku i estetyki. Mimo inspiracji sashimi, zachowuje charakterystyczną formę i sposób podania typowy dla sushi.

Sashimi Maki is a modern sushi creation that was developed outside Japan in recent years. It combines the delicacy of sashimi with the form of a classic roll, creating a unique blend of taste and aesthetics. Although inspired by sashimi, it keeps the characteristic shape and style of serving typical of sushi.

Zestawy po 6 sztuk / Sets of 6 pieces

Sashimi maki z warzywami i czapeczkami z tatar z łososia. Sashimi Maki with vegetables and salmon tartare topping.	61 zł
Sashimi maki z krewetkami w sosie słodko-pikantnym, z warzywami oraz majonezem. Sashimi maki with shrimp in a sweet and spicy sauce, vegetables and mayonnaise.	73 zł
Sashimi maki z grillowaną ośmiornicą, warzywami oraz serkiem. Sashimi maki with grilled octopus, vegetables and cream cheese.	73 zł
Sashimi maki z 3 rodzajami ryb, warzywami, kizami wasabi oraz majonezem. Sashimi maki with 3 types of fish, vegetables, kizami wasabi and mayonnaise.	61 zł



REKOMENDACJE RECOMMENDATIONS

Autorskie rolki stworzone przez naszych Sushi Masterów – starannie dobrane połączenia składników, które wyróżniają się smakiem, świeżością i wyjątkową kompozycją.

Signature rolls created by our Sushi Masters – carefully selected combinations of ingredients that stand out for their taste, freshness, and unique composition.

Zestawy po 8 sztuk / Sets of 8 pieces

Krab w tempurze owinięty w awokado z ogórkiem, porem, majonezem, pastą truflową oraz świeżą truflą. 74 zł
Crab fried in tempura batter covered in avocado, with cucumber, leek, mayonnaise, truffle paste, and fresh truffle.

Krewetka w tempurze z awokado i serkiem owinięta w opalanego łososa z pikantnym majonezem. 74 zł
Shrimp fried in tempura batter with avocado and cream cheese, covered in flame-seared salmon with and spicy mayo.

Łosoś z ogórkiem, awokado, jalapeño, na zewnątrz serek z seriolą oraz yuzukosho 74 zł
Salmon with cucumber, avocado, jalapeño, and cream cheese, with yellowtail and yuzu kosho on the outside.

Tuńczyk bluefin toro, bluefin akami i yellowfin akami ze szczypiorkiem, majonezem oraz kizami wasabi. 74 zł
Bluefin toro, bluefin akami, and yellowfin akami tuna, with chives, mayonnaise and kizami wasabi.

Łosoś w tempurze z pikantnym tuńczykiem, oraz opalonym łososiem na zewnątrz, yuzu soy, limonką oraz kwiatami. 74 zł
Salmon fried in tempura batter with spicy tuna, seared salmon on the outside, yuzu soy, lime, and edible flowers.

Awokado i serek w tempurze, z tatarem z łososa na zewnątrz, sosem teriyaki, sezamem oraz porem. 74 zł
Avocado and cream cheese fried in tempura batter, topped with salmon tartare, teriyaki sauce, sesame and leek.

Mięso kraba z awokado, ogórkiem i serkiem, na zewnątrz z 3 rodzajami ryb, pokrojonymi w kostkę oraz yuzu soy. 74 zł
Crab meat with avocado, cucumber and cream cheese, topped with diced three types of fish and yuzu soy.

Węgorz w tempurze i panko z opalonym węgorzem na zewnątrz, z ogórkiem, majonezem, sosem teriyaki i sezamem. 74 zł
Eel fried in tempura batter and panko, topped with flame-seared eel, with cucumber, mayonnaise, teriyaki sauce and sesame.



SASHIMI

Sashimi to klasyczny japoński sposób serwowania najwyższej jakości surowych ryb, owoców morza lub mięsa. Składniki krojone są w delikatne plastry lub kostkę i podawane w prostej, eleganckiej formie, często z dodatkiem świeżych warzyw.

Zapytaj obsługę o wybór ryb dostępnych dziś.

Sashimi is a classic Japanese way of serving the finest raw fish, seafood, or meat. The ingredients are cut into delicate slices or cubes and served in a simple, elegant form, often with fresh vegetables.

Please ask our staff about today's selection of fish.

Małe sashimi / Small sashimi
1 rodzaj ryby po 6 kawałków
1 type of fish 6 pieces

56 zł

Średnie sashimi / Medium sashimi
3 rodzaje ryby po 6 kawałków
3 types of fish 6 pieces

162 zł



SASHIMI/TATAKI

NEW STYLE

Tataki Sashimi to wariacja na bazie sashimi, w której ryba lub mięso są krótko opalane z zewnątrz, pozostając delikatne i surowe w środku. Dzięki temu zyskują subtelny aromat, wyjątkową teksturę i głębszy smak.

Tataki Sashimi is a variation of sashimi in which fish or meat is briefly seared on the outside, while remaining delicate and raw inside. This gives it a subtle aroma, unique texture, and deeper flavour.

Zestawy po 8 sztuk / Sets of 8 pieces

Łosoś tataki z sosem karashi su miso
Salmon tataki with karashi su miso sauce

69 zł

Tuńczyk tataki z sosem ponzu
Tuna tataki with ponzu sauce

69 zł

Seriola z jalapeño, kolendrą, yuzu kosho i yuzu soy
Yellowtail with jalapeño, coriander, yuzu kosho and yuzu soy

69 zł

Dorada z olejem sezamowym, yuzu kosho i sosem ponzu
Sea bream with sesame oil, yuzu kosho and ponzu sauce

69 zł



ZESTAWY SUSHI

SUSHI SETS

Mix 1. Nigiri 6 szt. / Nigiri 6 pcs.

135 zł

Nigiri set rekomendowany przez kucharza

Nigiri set recommended by the chef

Mix 2. Tuńczyk 11 szt. / Tuna 11 pcs.

139 zł

Nigiri tuńczyk, pasta truflowa, świeża trufla 2 szt.

Uramaki tuńczyk/awokado 6 szt.

Maki z tatarem z tuńczyka z czapeczkami 3 szt.

Nigiri with tuna, truffle paste, and fresh truffle 2 pcs.

Uramaki tuna/avocado 6 pcs.

Maki with tuna tartare topped with tuna tartare 3 pcs.

Mix 3. Łosoś 16 szt. / Salmon 16 pcs.

145 zł

Nigiri z opalonym brzuchem łososia i pikantnym majonezem 2 szt.

Futomaki z łososiem, serkiem i awokado 6 szt.

Futomaki z awokado i serkiem, cała rolka w tempurze, z tatarem z łososia na zewnątrz 8 szt.

Nigiri with flame-seared salmon belly and spicy mayo 2 pcs.

Futomaki with salmon, avocado and cream cheese 6 pcs.

Futomaki with avocado and cream cheese, fried in tempura batter, topped with salmon tartare 8 pcs.

Mix 4. Owoce morze 18 szt. / Seafood 18 pcs.

159 zł

Futomaki z kalmarem w tempurze 6 szt.

Futomaki z ośmiornicą smażoną na maśle czosnkowym i panko 6 szt.

Uramaki z krewetkami w sosie słodko-pikantnym 6 szt.

Futomaki with squid fried in tempura batter 6 pcs.

Futomaki with octopus fried in garlic butter and panko 6 pcs.

Uramaki with shrimp in sweet and spicy sauce 6 pcs.



Mix 5. Bez ryżu 18 szt. / Without rice 18 pcs. 188 zł

Sashimi maki z 3 rodzajami ryby, z warzywami, kizami wasabi oraz serkiem 6 szt.
Sashimi maki z krewetkami w sosie słodko-pikantnym, z warzywami i serkiem 6 szt.
Sashimi maki z grillowaną ośmiornicą, warzywami oraz pikantnym majonezem 6 szt.

Sashimi Maki with 3 types of fish, vegetables, kizami wasabi and cream cheese 6 pcs.
Sashimi Maki with shrimp in sweet and spicy sauce, vegetables and cream cheese 6 pcs.
Sashimi Maki with grilled octopus, vegetables and spicy mayo 6 pcs.

Mix 6. Wege 18 szt. / Wege 18 pcs. 128 zł

Futomaki z awokado, ogórkiem, tykwą oraz grzybkami shitake 6 szt.
Futomaki z pikantną pastą tofu, awokado oraz krakersami arare 6 szt.
Futomaki z warzywami w tempurze 6 szt.

Futomaki with avocado, cucumber, kanpyo and shiitake mushrooms 6 pcs.
Futomaki with spicy tofu paste, avocado and arare crackers 6 pcs.
Futomaki with vegetables in tempura batter 6 pcs.

Mix 7. Pieczony 24 szt. / Baked 18 pcs. 212 zł

Futomaki z pieczonym łososiem, z warzywami i serkiem 6 szt.
Futomaki z kalmarem w tempurze, z warzywami i pikantnym majonezem 6 szt.
Futomaki z krewetkami w tempurze, z warzywami i pikantnym majonezem 6 szt.
Węgorz w tempurze i panko z opalonym węgorzem na zewnątrz, z ogórkiem, majonezem, sosem teriyaki i sezamem 8 szt.

Futomaki with baked salmon, vegetables and cream cheese 6 pcs.
Futomaki with squid fried in tempura batter, vegetables and spicy mayo 6 pcs.
Futomaki with shrimp fried in tempura batter, vegetables and spicy mayo 6 pcs.
Eel fried in tempura batter and panko, topped with flame-seared eel, with cucumber, mayonnaise, teriyaki sauce and sesame 8 pcs.

Mix 8. Różnorodny 36 szt. / Varied 36 pcs. 269 zł

Nigiri łosoś 2 szt.
Nigiri tuńczyk 2 szt.
Nigiri Seriola 2 szt.
Futomaki z węgorzem w panko, warzywami, jalapeno i serkiem 6 szt.
California Gold łosoś/łosoś 8 szt.
Krab w tempurze owinięty w awokado z ogórkiem, porem, majonezem, pastą truflową oraz świeżą truflą 8 szt.
Łosoś owinięty w seriolę z ogórkiem, awokado, jalapeño, serkiem oraz yuzukosho 8 szt.

Nigiri with salmon 2 pcs.
Nigiri with tuna 2 pcs.
Nigiri with yellowtail 2 pcs.
Futomaki with eel in panko, vegetables, jalapeño, and cream cheese 6 pcs.
California Gold with salmon and salmon topping 8 pcs.
Crab fried in tempura batter covered in avocado, with cucumber, leek, mayonnaise, truffle paste and fresh truffle 8 pcs.
Salmon covered in yellowtail, with cucumber, avocado, jalapeño, cream cheese and yuzukosho 8 pcs.



DLA DZIECI FOR KIDS

Pieczony łosoś 80g, ryż, ogórek, awokado, słodki sos, sezonowy owoc Baked salmon 80g, rice, cucumber, avocado, sweet sauce, sesame	42 zł
Kurczak w sosie teriyaki 60g, ryż, ogórek, awokado, słodki sos, sezam Chicken in teriyaki sauce 60g, rice, cucumber, avocado, sweet sauce, sesame	42 zł
Dorada w panko 60g, ryż, ogórek, awokado, majonez Sea bream fried in panko 60g, rice, cucumber, avocado, mayonnaise	42 zł



DESERY DESSERTS

Lody o smaku białego sezamu
White sesame ice cream

13 zł

Lody o smaku zielonej herbaty
Green tea ice cream

13 zł

Matcha pudding
Matcha pudding

29 zł

Mochi Ice

24 zł





NAPOJE DRINKS

Pepsi 200 ml	10 zł
Pepsi Max 200 ml	10 zł
7UP 200 ml	10 zł
Mirinda 200 ml	10 zł
Sok Toma pomarańczowy lub jabłkowy Orange or apple juice 200 ml	10 zł
Lipton Tea Peach / Green Tee 200 ml	10 zł
Woda gazowana / Sparkling water 330 ml	10 zł
Woda gazowana / Sparkling water 700 ml	19 zł
Woda niegazowana / Still water 330 ml	10 zł
Woda niegazowana / Still water 700 ml	19 zł
Napój aloesowy / Aloe vera drink 300 ml	17 zł
Kombucha 250 ml	19 zł
Kawa / Coffee	
Espresso	9 zł
Americano	11 zł
Cappuccino	15 zł
Herbata /Tea	
Herbata zielona sencha / Sencha green tea	19 zł
Herbata zielona jaśminowa / Jasmine green tea	19 zł
Herbata zielona wiśniowa / Cherry green tea	19 zł
Herbata zielona z prażonym ryżem / Roasted rice green tea	19 zł
Piwo / Beer	
Asahi 330ml	19 zł
Kirin 330ml	19 zł
Sapporo 330ml	19 zł
Kirin bezalkoholowy 330ml	19 zł

