

# MENU



**SALMON**  
SUSHI RAMEN

Ty kręcisz numer, my kręcimy sushi

zamiast 77 zł

## salmon set (22 szt.)

59,90 zł

- 8 Hosomaki łosoś wędzony
- 8 Tamago łosoś pieczony
- 6 Futomaki łosoś



zamiast 99 zł

## good set (32 szt.)

79,90 zł

- 8 Tamago łosoś pieczony

- 10 California surimi cała pieczona w tempurze
- 8 Hosomaki ogórek, sezam
- 6 Futomaki makrela marynowana



zamiast 106 zł

**happy set (38 szt.) NOWOŚĆ**

**81,90 zł**

- 6 Futomaki krewetka w tempurze
- 8 California łosoś surowy
- 8 California wege & goma
- 8 Hosomaki tuńczyk pieczony
- 8 Hosomaki oshinko



zamiast 152 zł

**the best set (56 szt.)**

**109,90 zł**

- 8 Tamago łosoś pieczony
- 10 California surimi cała pieczona w tempurze
- 8 California krewetka
- 6 Futomaki wege & goma
- 8 Hosomaki ogórek, sezam
- 8 Hosomaki kanpyo
- 8 Hosomaki łosoś wędzony





zamiast 155 zł

**family set (54 szt.)**

**109,90 zł**

- 12 Futomaki łośoś wędzony
- 10 California surimi cała pieczona w tempurze
- 8 California wege & goma
- 8 California łośoś pieczony
- 8 Hosomaki oshinko
- 8 Hosomaki ogórek, sezam



zamiast 45 zł

**vegetable set (24 szt.)**

**29,90 zł**

- 8 Hosomaki ogórek, sezam
- 8 Hosomaki kanpyo
- 8 California wege & goma



zamiast 276 zł

**party set (90 szt.)**

**155,90 zł**

- 10 Tamago krewetka w tempurze
- 10 Tamago surimi
- 8 California łośoś surowy
- 10 California łośoś pieczony cała pieczona w tempurze
- 10 California wege cała pieczona w tempurze
- 6 Futomaki tatar z łośosia
- 6 Futomaki łośoś wędzony

- 6 Futomaki łośoś pieczony
- 8 Hosomaki oshinko
- 8 Hosomaki ogórek, sezam
- 8 Hosomaki makrela marynowana



### HOSOMAKI 8 szt.

Hosomaki to rodzaj sushi z jednym składnikiem. Zawinięty w glon nori ryż oraz pokrojone w paski np.: surowe ryby tworząc cienkie rolki o średnicy 2-3 cm. Dzięki temu, że główny składnik stanowi w nich nieduży procent i jest w samym środku, hosomaki są świetnym wyborem dla osób, które pierwszy raz jedzą sushi.

Hosomaki łośoś surowy	18,00
Hosomaki łośoś wędzony	18,00
Hosomaki łośoś pieczony	18,00
Hosomak tuńczyk surowy	18,00
Hosomak tuńczyk pieczony	18,00
Hosomak węgorz <b>POLECAMY!</b>	19,00
Hosomak ogórek, sezam	10,00
Hosomak avocado, serek	12,00
Hosomak krewetka	17,00
Hosomak oshinko	11,00
Hosomak kanpyo	12,00

Hosomak surimi	13,00
Hosomak makrela marynowana	18,00
HOSOMAKI cały w tempurze	+6,00



### NAKAMAKI 6 szt.

Nakamaki to rodzaj sushi z serkiem i dwoma składnikami. Zawinięty w glon nori ryż oraz pokrojone w paski surowe ryby i kanpyo, ogórek, oshinko, avocado, lub por tworząc średnie rolki o średnicy 3-4 cm.

Nakamaki łosoś wędzony <b>POLECAMY!</b>	22,00
Nakamaki łosoś surowy	21,00
Nakamaki łosoś pieczony	22,00
Nakamaki tuńczyk surowy	22,00
Nakamaki tuńczyk pieczony	23,00
NAKAMAKI cały w tempurze	+6,00
Nakamaki węgorz pieczony	23,00
Nakamaki krewetka w tempurze	22,00
Nakamaki krewetka	22,00
Nakamaki surimi	17,00
Nakamaki wege	17,00
Nakamaki makrela marynowana	22,00



## FUTOMAKI 6 szt.

Najpopularniejsze, grube rolki w których oprócz głównego składnika i serka mogą być świeże warzywa lub np.: oshinko, kanpyo, sezam, tobiko lub avocado. Futomak to minimum cztery składniki, które są owinięte w ryż i delikatny glon nori.

Futomaki łosoś wędzony	27,00
Futomaki łosoś surowy	26,00
Futomaki łosoś pieczony	27,00
Futomaki tuńczyk surowy	27,00
Futomaki tuńczyk pieczony	28,00
FUTOMAKI cały w tempurze	+6,00
Futomaki węgorz pieczony	28,00
Futomaki tatar z łososia <b>POLECAMY!</b>	32,00
Futomaki tatar z tuńczyka	33,00
Futomaki krewetka w tempurze	27,00
Futomaki krewetka	27,00
Futomaki surimi	22,00
Futomaki wege	22,00
Futomaki makrela marynowana	27,00



## CALIFORNIA MAKI 8 szt.

California maki zwane też Uramaki. Jest to rodzaj maków zwiniętych tak, że ryż stanowi warstwę zewnętrzną, która najczęściej obsypana jest prażonym sezamem. Dodatkiem w californii oprócz głównego składnika może też być np.: serek, avocado, ogórek, kanpyo, oshinko.

California łosoś wędzony	28,00
California łosoś surowy	27,00
California łosoś pieczony	28,00

California tuńczyk surowy	28,00
California tuńczyk pieczony	29,00
California cała w tempurze <b>POLECAMY!</b>	+6,00
California węgorz pieczony	29,00
California krewetka w tempurze	28,00
California makrela marynowana	28,00
California krewetka	28,00
California surimi	23,00
California wege	23,00



### TAMAGO 8 szt.

Rolki sushi, które zawijane są w omlet japoński Tamago zamiast w glon nori. Oprócz głównego składnika i serka mogą być świeże warzywa - sałata, ogórek jak również oshinko, kanpyo, sezam, tobiko, avocado. Tamago to minimum cztery składniki, które najlepiej smakują z sosem teriyaki.

Tamago łosoś wędzony	33,00
Tamago łosoś surowy	32,00
Tamago łosoś pieczony	33,00
Tamago tuńczyk surowy	33,00
Tamago tuńczyk pieczony	34,00
Tamago węgorz w tempurze	35,00
Tamago węgorz pieczony	34,00
Tamago krewetka w tempurze	33,00
Tamago krewetka	33,00
Tamago makrela marynowana	33,00
Tamago surimi	28,00
Tamago wege	28,00



## NIGIRI 2 szt.

Nigiri to najbardziej lubiany przez Japończyków rodzaj sushi. Nigiri jest w formie kulek z ryżu z odrobiną wasabi, które pokryte mogą być łososiem, tuńczykiem, maślaną, węgorem lub krewetką. Porcja nigiri to dwie kulki ryżu z takim samym dodatkiem.

Nigiri łosoś surowy <b>POLECAMY!</b>	16,00
Nigiri węgorek w tempurze	24,00
Nigiri węgorek pieczony	20,00
Nigiri tuńczyk surowy	19,00
Nigiri krewetka	17,00
Nigiri makrela marynowana	17,00



## SPECIAL ROLLS

<b>Ebiten Big (10 szt.)</b>	<b>55,00</b>
podwójna california z krewetką w tempurze, warzywami, dodatkowo z łososiem	
<b>Salmon Hot (8 szt.)</b>	<b>39,00</b>
california wege owinięta łososiem, całość opalona i polana sosem teryaki	
<b>Dragon Roll (8 szt.)</b>	<b>47,00</b>



california krewetka w tempurze owinięta węgorem  
w sosie teryaki posypana sezamem



## BURGERY

<b>Burger z łososiem 150 g.</b>	<b>25,90</b>
w grahamce z sosem czosnkowym, rucolą, pomidorem i cebulą	
<b>Burger z krewetkami</b>	<b>25,90</b>
w grahamce z sosem czosnkowym, rucolą, avocado i ogórkiem	

## SALATKI

<b>Goma wakame 180 g.</b>	<b>15,00</b>
trawa morska oraz glony z sezamem	
<b>Kimchi 180 g.</b>	<b>15,00</b>
bardzo ostra, tradycyjna koreańska sałatka z kiszanej kapusty pekińskiej	





## PRZYSTAWKI

Tatar z łososia 200 g.	33,00
Tatar z tuńczyka 180 g.	35,00
Krewetka w tempurze (4 szt.) z sosem mango & jalapeno	20,00

## ZUPY

<b>Miso Shiru z łososiem</b> łagodna zupa na bazie pasty sojowej z łososiem i glonami nori	15,00
<b>Tom Yum</b> pikantna tajska zupa z krewetkami, mlekiem kokosowym oraz pomidorkami cherry	15,00



<b>LODY KOKOSOWE 150 ml.</b>	<b>11,90</b>
------------------------------	--------------

lody kokosowe podane w łupinie kokosa  
z płatkami deserowej czekolady





## NAPOJE ZIMNE

<b>Napój aloesowy but. 0,5 l</b>	<b>8,90</b>
<b>Napój kokosowy but. 0,5 l</b>	<b>8,90</b>
<b>Coca cola/Coca Cola Zero</b> puszka 0,2 l	<b>4,90</b>
<b>Sok Cappy but. 0,33 l</b> jabłkowy lub pomarańczowy	<b>5,90</b>
<b>Woda Kinga Pienińska but. 0,33 l</b> gazowana/niegazowa	<b>5,90</b>

## PIWO

<b>Okocim z beczki 0,5 l</b>	<b>5,90</b>
<b>Okocim z beczki 1,0 l</b>	<b>10,90</b>
<b>Okocim but. 0,5 l</b>	<b>6,90</b>

## WINO BIAŁE

Choya Silver półsłodkie wino na styl japoński, w którym zielona śliwka ume nadaje wyjątkowy smak i delikatny aromat. Bardzo charakterystyczne, z ekspresją owoców oraz gładką i subtelną strukturą.

<b>Choya silver kieliszek 125 ml</b>	<b>12,00</b>
<b>Choya silver butelka 0,5 l</b>	<b>35,00</b>

Señorio de Paniza hiszpańskie wino białe, półwytrawne. Aromatyczne wino o zbalansowanej budowie.

<b>Señorio de Paniza kieliszek 125 ml</b>	<b>14,00</b>
<b>Señorio de Paniza butelka 0,75 l</b>	<b>45,00</b>

## WINO CZERWONE

Señorio de Paniza jest winem aromatycznym, wytworzonym z winogron ze czepów Garnacha i Tempranillo, które dojrzewają w słonecznym śródziemnomorskim klimacie. Posiada bogaty, owocowy bukiet z wyczuwalną nutą truskawek.

<b>Señorio de Paniza kieliszek 125 ml</b>	<b>14,00</b>
<b>Señorio de Paniza butelka 0,75 l</b>	<b>45,00</b>