STARTERY

Kimchi 17
Pikantna, koreańska, kiszona kapusta

Wakame z ogórkiem 18
Sałatka z glonów morskich w japońskim sosie ponzu z sezamem

Goma wakame 16
Sałatka z trawy morskiej z sezamem

Edamame 19
Strąki soi w wersji klasycznej lub pikantnej

Karaage 23
Soczyste kawałki kurczaka w panierce
podawane z sosem do wyboru: teriyaki / okonomi / spicy mayo

Gyoza 5 szt. 25 / 29
Japońskie pierożki, podawane z sosem ponzu z warzywami lub wieprzowiną



ZUPY

Miso z tofu lub łososiem 19 / 24
Bulion dashi z pastą z fermentowanej soi, wakame, szczypior

RAMEN

Shoyu 48
Karkówka / menma / nitamago
kiełki fasoli mung / szczypior / olej imbirowy

Tonkotsu 49
Karkówka / menma / nitamago / chashu / szczypior / mayu

BBQ 49
Chashu bbq / kimchi / nitamago
kiełki fasoli mung / szczypior / rayu

Miso / Spicy Miso 52
Krewetki w tempurze / olej krewetkowy / papryka wędzona
nitamago / kiełki fasoli mung / szczypior / kukurydza

Wege 45
Grzyby na maśle / wakame / szczypior
oliwa truflowa / kiełki fasoli mung / chipsy z batata

TEMPURA

podawane z sosem do wyboru: sweet chilli, spicy mayo, okonomi, teriyaki

Krewetki w tempurze 5 szt. 49 / 8 szt. 69

IZAKAYA

ZESTAWY

Zestaw 1
17 szt. set surowy **105**

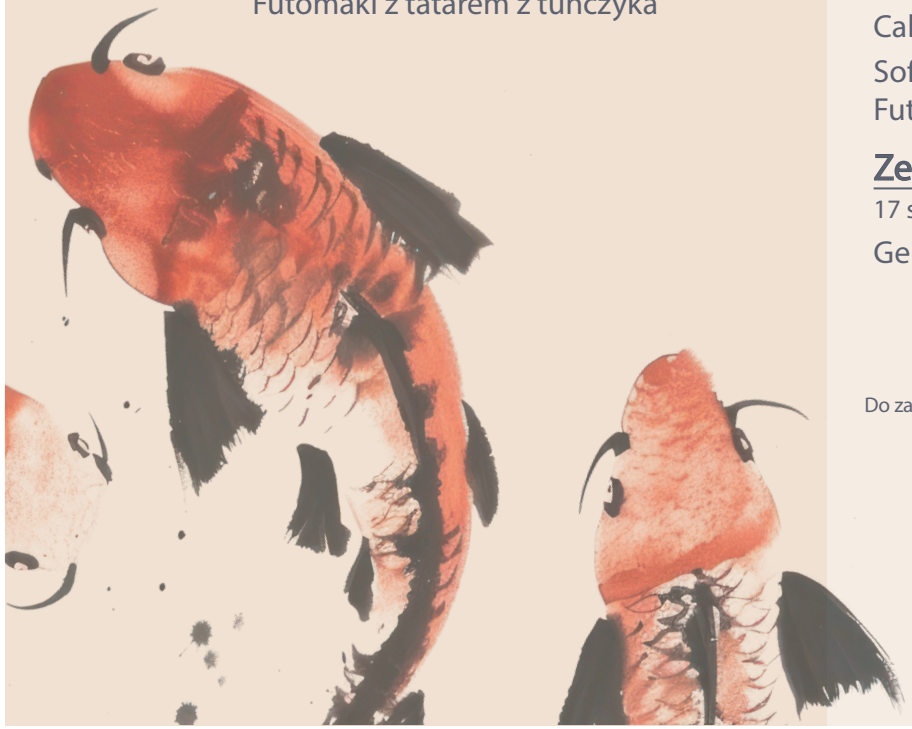
Futomaki z tatarem z łososia
Pearl • Spicy tuna

Zestaw 2
16 szt. set pieczony **105**

Ika tempura • Sake yakimono
Tai Chazuke

Zestaw 3
28 szt. mix set **182**

Filadelfia • Hotate tempura
Ebi tempura • Green dragon
Futomaki z tatarem z tuńczyka



Zestaw 4
28 szt. mix set **182**

Unagi kabayaki • Maguro
Sztorm • Futomaki z tatarem z łososia
Ika tempura

Zestaw Izakaya
30 szt. mix set **208**

Crunchy salmon • Hotate tempura
Unagi kabayaki • Maguro
Negi toro

Zestaw Oki
44 szt. mix set **329**

Dragon • Gold • Sake yakimono
California ebi • Hotate tempura
Soft shell crab • Tako yakimono
Futomaki z tatarem z łososia

Zestaw Wege
17 szt. wege set **89**

Geisha • Wege • Kinoko roll

Do zamówień na wynos doliczany jest koszt opakowania.

URAMAKI 5 szt.

Spicy tuna 39
Pikantny tatar z tuńczyka / jalapeño / ogórek
spicy mayo / sezam

Red 49
Tuńczyk Bluefin / awokado / oshinko / tuńczyk /
majonez / tobiko / sezam

Dragon 48
Krewetki w tempurze / majonez / awokado
opalany węgorz / sos kabayaki / sezam

Green dragon 44
Krewetki w tempurze / serek / sałata /
awokado / prażone pestki

Pearl 39
Łosoś / serek / awokado / dorada / jalapeño

Gold 39
Łosoś / awokado / łosoś / majonez / ikura / yuzu

Kegon 47
Łosoś / awokado / opalany węgorz / sos kabayaki
sos mango / sansho

Spicy sake 39
Pieczony łosoś / serek / awokado / sos mango-jalapeño / sezam

Ebi tempura 39
Krewetki w tempurze / groszek cukrowy / sezam
spicy mayo / yukari

California ebi 39
Gotowane krewetki / serek / awokado / ogórek / shiitake
sezam / spicy mayo / yukari

Ika tempura 36
Kalmar w tempurze / groszek cukrowy / sezam
spicy mayo / yukari

FUTOMAKI 6 szt.

Crunchy salmon 49
Chrupiące maki w tempurze i panko / spicy mayo /
groszek wąsaty / tatar z łososia / masago arare / sezam

Crunchy tuna 51
Chrupiące maki w tempurze i panko / spicy mayo / groszek wąsaty
tatar z tuńczyka Bluefin / masago arae / sezam

Unagi kabayaki 41
Grillowany węgorz / tosago / awokado / sałata
serek / tamago / sos kabayaki / sezam

Sake yakimono 39
Pieczony łosoś / sałata / sos kabayaki / majonez
prażone pestki / sos mango

Tatar z łososia 39
Tatar zawinięty w maki / sezam

Tatar z tuńczyka 45
Tatar z tuńczyka Bluefin zawinięty w maki / sezam

Ebi futo 39
Krewetki w tempurze / ogórek / por /
majonez / papryczka chilli

Filadelfia 38
Łosoś / awokado / sałata / serek

Maguro 40
Tuńczyk Bluefin / awokado / shiitake / oshinko / majonez
sos chilli / sezam

Sake Amondo tempura 46
Chrupiące maki w tempurze z płatkami migdałów / serek
pieczony łosoś / ogórek / kanpyō / sos mango

Tai chazuke 39
Dorada SV / serek / sałata / awokado / shiitake / sos kabayaki / sezam

KAŻDE FUTOMAKI MOŻEMY PRZYGOTOWAĆ W TEMPURZE + 5 zł

SASHIMI 2/5 szt.

Bluefin toro	28/69
Tuńczyk Bluefin	24/58
Łosoś	20/49
Dorada	21/51
Seriola	24/58
Ośmiornica	28/63

SASHIMI OMAKASE

Skomponowane z najlepszych dostępnych ryb i owoców morza:

5 szt.	67
15 szt.	155
25 szt.	239

SET NIGIRI OMAKASE 5 szt. 65

Set nigiri skomponowany przez Szefa kuchni z najlepszych
dostępnych ryb i owoców morza

NIGIRI 2 szt.

Bluefin toro	39
Tuńczyk Bluefin	31
Łosoś	27
Dorada	27
Grillowany węgorz	31
Krewetki gotowane	29
Seriola	29
Ośmiornica	33

SPECJAŁY IZAKAYA / HOSOMAKI / WEGE / ONIGIRI / TATARY

WEGE

Wege 6 szt. 32
Ogórek / groszek / oshinko / kanpyō / sałata
pieczona papryka / awokado / mayo truflowe

Geisha 5 szt. 37
Groszek w tempurze / serek / sałata / awokado / prażone pestki

Kinoko roll 6 szt. 35
Boczniaki w tempurze / awokado / szczypior
sałata / spicy mayo / yukari

ONIGIRI

Awokado z serkiem 18
Ryż / awokado / serek / nori

Nitamago 18
Ryż / nitamago / majonez / szczypior / nori

Pieczony łosoś 20
Ryż / pieczony łosoś / sos kabayaki / nori

Tatar z łososia 20
Ryż / tatar / ikura / nori / sezam

Krewetka w tempurze 20
Ryż / krewetka w tempurze / spicy mayo / nori

Spicy tuna 20
Ryż / pikantny tuńczyk / szczypior / nori / sezam

Palone chashu BBQ 20
Ryż / chashu BBQ / nori

TATARY

Tatar z łososia 55
Awokado / ikura / yuzu

Tatar z tuńczyka Bluefin 59
Awokado / tobiko / sezam

HOSOMAKI 6 szt.

Wege 21
Wybierz jeden składnik: awokado / ogórek / oshinko / kanpyō
shiitake / tamago

Ryby i owoce morza 26 / 29
Wybierz jeden składnik: łosoś surowy lub pieczony /
gotowana krewetka lub tuńczyk Bluefin

SPECJAŁY IZAKAYA sushi

Blue dragon 5 szt. 56
Krewetki w tempurze / majonez / opalane toro
awokado / yuzu kosho / wędzony maldon

Ronin 5 szt. 49
Krewetki w tempurze / awokado / majonez truflowy
tataki z polędwicy wołowej

Hotate tempura 6 szt. 49
Chrupiące maki z przegrzebkami / por / spicy mayo / sezam

Negi toro 6 szt. 56
Tatar z toro / szczypior / togarashi / ikura / sezam

Sztorm 5 szt. 47
Krewetka w tempurze / awokado / opalany łosoś
serek / kizami wasabi / yukari / spicy mayo

Sashimi roll - łosoś / tuńczyk Bluefin 6 szt. 50 / 55
Kanpyō / ogórek / sałata / awokado / oshinko
spicy mayo / ikura / sezam

Soft shell crab 5 szt. 46
Krab soft shell w tempurze / serek / szczypior / sałata
awokado / sos kabayaki / togarashi

Tako yakimono 6 szt. 56
Grilowana ośmiornica / awokado / ogórek / grzyby na maśle
majonez truflowy

COŚ NA SŁODKO

Rolka deserowa 29
Słodki ryż kokosowy / banan / papierek sojowy / sos mango
sos kabayaki / kruszone ciastka / jagodowe kulki żelowe / yuzu

Mochi 16
Japoński deser lodowy otoczony delikatnym ciastem ryżowym.

SŁOWNICZEK

Ramen - danie składające się z makaronu, bulionu i dodatków

Chashu - rolada z boczku wieprzowego

Niamago - jajko marynowane w sosie sojowym, z półpłynnym żółtkiem

Menma - marynowane pędy bambusa

Yukari - przyprawa na bazie liści pachnotki i soli

Ikura - kawior z łososia

Shiitake - jadalne grzyby pochodzące z Azji Wschodniej

Tamago - japoński omlet

Oshinko - rzodkiew marynowana

Kizami wasabi - drobno posiekane marynowane kłącza i pędy wasabi

Kanpyo - marynowane paski tykwy

SV - sous-vide

IZAKAYA

NAPOJE ZIMNE

Lemoniada sezonowa 0,33 / 1 l zapytaj obsługę o dostępne smaki	18 / 29
Kombucha 0,33 l zapytaj obsługę o dostępne smaki	18
Coca–cola / zero 0,25 l	13
Sok 0,25 l pomarańczowy / jabłkowy	10
Aloes 0,33 / 1 l	16 / 28
Woda 0,33 / 1 l gazowana / niegazowana	9 / 16
Woda filtrowana	0
Woda filtrowana z owocami	8

KAWY I HERBATY

Herbata 0,5 l Gennmaicha / Ceylon / Sencha / Sakura / Jaśminowa	19
Espresso / Espresso doppio	9 / 12
Americano / z mlekiem	11 / 15
Cappuccino / Latte	13 / 16
Tonic Espresso	18

MATCHA by Yamamoto

Matcha klasyczna na ciepło / na zimno	21
Matcha latte na ciepło / na zimno	23
Matcha lemon	23
Matcha mango	24

PIWO

Piwo kraftowe 0,33 l / 0,5 l zapytaj obsługę o dostępne warianty	13 / 21
Piwo butelkowe 0,5 l zapytaj obsługę o dostępne warianty	21
Piwo butelkowe japońskie 0,33 l do wyboru: Sapporo lub Asahi	19
Piwo bezalkoholowe 0,3/0,5 l maksymalnie do 0,5%	17/20

ALKOHOLE MOCNE

	40 ml /
Absolut	19 /199
Belvedere	26 /299
Finlandia żurawina	19 /199
Chivas	24 /299
Kamiki	45 / -
Muteki	30 /299
Umiki	34 / -
Bombay	24 / -
Tarsier	30 / -
Botran	22 / -
Don Julio	45 / -
Jagermaister	20 /199

SAKE

Zapytaj naszą obsługę o inne rodzaje sake.

	50 ml /
Kizakura Nigori	16 /75
Junmai Daiginjo	-/38

WINO

Dolnosielskie Silesian Białe / półwytrawne / winnica Silesian / Polska	26 / 128
Cuvée Białe / półwytrawne / winnica Silesian / Polska	28 / 136
Yeya Chardonnay Białe / wytrawne / Jumilia / Hiszpania	24 / 125
Plage blanche Białe / wytrawne / Sud-Ouest / Francja	20 / 110
Choya Białe / śliwkowe / słodkie / Japonia	19 / 92
Gruszka Zamojska Białe / wytrawne / musujące / winnica Zamojska / Polska	18 / 99
Gruszka Zamojska Białe / półsłodkie / winnica Zamojska / Polska	18 / 99
Prosecco Brut Białe / wytrawne / musujące / Włochy	19 / 100

DRINKI

Bubble Spritz Gin / sour / Gruszka Zamojska musująca / woda gazowana kuleczki bubble tea pomarańczowe	34
Pink Hibiscus Tequila / hibiskus / białko / sour	35
LOVEnder Gin / sour / białko / lawenda	32
Espresso Martini Wódka / likier kawowy / espresso	35
Raspberry Flow Wódka o smaku żurawiny / likier pomarańczowy / syrop z bzu mus gruszkowy / sour	43

NAPOJE

oferta lunchowa

Od poniedziałku do piątku, w godz. 12^{00}-16^{00}
na WSZYSTKIE pozycje z menu 20% rabatu

* z wyłączeniem dni świątecznych. promocję nie łączą się.

Obserwuj nas aby być na bieżąco
@izakayasushiramen

Ceny podane są w PLN i zawierają podatek VAT. Dania mogą zawierać alergeny pokarmowe.
Doliczamy opłatę serwisową w wysokosci 10% wartości rachunku dla stolików 5 osobowych i powyżej.
Paragon z NIP-em wystawiamy po wcześniejszym poinformowaniu obsługi. FV powyżej 450 zł.