

STARTERY

Kimchi	17
Pikantna, koreańska, kiszona kapusta	
Tsukemono 🌱	17
Japońskie pikle i kiszonki	
Wakame z ogórkiem 🌱	15
Salatka z glonów morskich w japońskim sosie ponzu z sezamem	
Goma wakame 🌱	15
Salatka z trawy morskiej z sezamem	
Edamame 🌱	19
Strąki soi w wersji klasycznej lub pikantnej	
Tebasaki	23
Soczyste skrzydełka z kurczaka w panierce podawane w sosie: klasycznym / teriyaki	
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 tososiem	🍲 18 / 🐟 23
Bulion dashi z pastą z fermentowanej soi, wakame, szczypior	

RAMEN

Shoyu	46
Karkówka / menma / nitamago kiełki fasoli mung / szczypior / olej imbirowy	
Tonkotsu	47
Karkówka / menma / nitamago / szczypior / mayu	
BBQ 🍴	48
Chashu bbq / kimchi / nitamago kiełki fasoli mung / szczypior / rayu	
Curry 🍴	48
Chashu / szczypior / nitamago / shiitake kiszony musztardowiec / papryka wędzona / pesto chilli	
Spicy Miso 🍴	48
Krewetki w tempurze / olej krewetkowy / papryka wędzona nitamago / nitki chilli / kiełki fasoli mung / szczypior / olej chilli	
Wege 🌱	43
Grzyby na maśle / wakame / szczypior oliwa truflowa / kiełki fasoli mung / chipsy z batata	

TEMPURA

do każdej pozycji jeden sos do wyboru: sweet chilli, spicy mayo, okonomi, teriyaki	
Krewetki w tempurze	5 szt. 49 / 8 szt. 65
Warzywa w tempurze	39
Papryka / shimeji / cukinia / groszek cukrowy	
Tempura mix	59
Warzywa / 2 szt. krewetki / 2 szt. kalmar	

STARTERY

ZESTAWY

Zestaw 1

17 szt. set pieczony **99**

Ika tempura • Sake Yakimono • Tai

Zestaw 2

16 szt. set surowy **105**

Futomaki z tatarem z łososia

Spicy tuna • Pearl

Zestaw 3

28 szt. mix set **179**

Filadelfia • Hotate • Ebi tempura

Futomaki z tatarem z tuńczyka

Dragon midori



Zestaw 4

28 szt. mix set **179**

Unagi kabayaki • Maguro

Sztorm • Futomaki z tatarem z łososia

Ika tempura

Zestaw Izakaya

30 szt. mix set **205**

Sake futo panko • Hotate

Unagi kabayaki • Maguro

Negi toro

Zestaw Oki

44 szt. mix set **325**

Dragon • Gold • Sake yakimono

California ebi • Hotate

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 / tobiko / ogórek papryczka chilli / spicy mayo / togarashi / sezam	
Gold	39
Łosoś / awokado / łosoś / majonez / ikura / yuzu	
Red	49
Tuńczyk Bluefin / awokado / oshinko / tuńczyk / majonez / tobiko	
Pearl	39
Łosoś / serek / awokado / dorada / jalapeño	
Dragon	46
Krewetki w tempurze / majonez / awokado opalaný węgorz / sos kabayaki / sezam	
Dragon midori	42
Krewetki w tempurze / serek / sałata / awokado / prażone pestki	
Kegon	45
Łosoś / awokado / opalany węgorz / sos kabayaki sos mango / sansho	
Ebi tempura	34
Krewetki w tempurze / groszek cukrowy / sezam spicy mayo / yukari	
Ika tempura	34
Kalmar w tempurze / groszek cukrowy / sezam spicy mayo / yukari	
California ebi	39
Gotowane krewetki / serek / awokado / ogórek / shiitake sezam / spicy mayo / yukari	
Spicy sake	37
Pieczony łosoś / serek / awokado / sos mango-jalapeño / sezam	

FUTOMAKI 6 szt.

Sake futo panko	46
Chrupiące maki w tempurze i panko / spicy mayo / groszek wąsaty / tatar z łososia / masago arare / sezam	
Maguro futo panko	49
Chrupiące maki w tempurze i panko / spicy mayo / groszek wąsaty tatar z tuńczyka Bluefin / masago arare / sezam	
Unagi kabayaki	39
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	44
Tatar z tuńczyka Bluefin zawinięty w maki / sezam	
Ebi futo	38
Krewetki w tempurze / ogórek / por / majonez / papryczka chilli	
Filadelfia	36
Łosoś / awokado / sałata / serek	
Maguro	40
Tuńczyk Bluefin / awokado / shiitake / oshinko / majonez sos chilli / sezam	
Sake Amondo tempura	43
Chrupiące maki w tempurze z płatkami migdałów / serek pieczony łosoś / ogórek / kanpyō / sos mango	

SASHIMI 5 szt.

Bluefin toro	69
Tuńczyk Bluefin	58
Łosoś	49
Dorada	51
Seriola	60
Ośmiornica	63

SASHIMI OMAKASE

Skomponowane z najlepszych dostępnych ryb i owoców morza:

5 szt.	65
15 szt.	149
25 szt.	239

SET NIGIRI OMAKASE 5 szt.

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

NIGIRI 2 szt.

Bluefin toro	38
Tuńczyk Bluefin	30
Łosoś	26
Dorada	26
Grillowany węgorz	30
Krewetki gotowane	28
Seriola	28
Ośmiornica	32



WEGE

Wege 6 szt. 31
Ogórek / groszek / oshinko / kanpyō / sałata
pieczona papryka / salsa z awokado / mayo truflowe

Geisha 5 szt. 36
Groszek w tempurze / serek / sałata / awokado / prażone pestki

Kinoko roll 6 szt. 34
Boczniki w tempurze / awokado / szczypior
sałata / spicy mayo / yukari

Coś na słodko

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

Mochi 14
Japoński deser lodowy otoczony delikatnym ciastem ryżowym.
Zapytaj obsługę o dostępne smaki.

TATARY

Tatar z łososia 50
Awokado / ikura / yuzu

Tatar z tuńczyka Bluefin 55
Awokado / tobiko / sezam

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

HOSOMAKI 6 szt.

Wege  17
Wybierz jeden składnik: awokado / ogórek / oshinko / kanpyō
shiitake / tamago

Ryby i owoce morza 25 / 28
Wybierz jeden składnik: łosoś surowy lub pieczony
gotowana krewetka / tuńczyk Bluefin

SPECJAŁY IZAKAYA sushi

Akami Toro 6 szt. 55
Tuńczyk Bluefin / ogórek / toro / kizami wasabi

Blue dragon 5 szt. 55
Krewetki w tempurze / majonez / opalane toro
awokado / yuzu kosho / wędzony maldon

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

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

Negi Toro 6 szt. 55
Tatar z toro / szczypior / togarashi / ikura / sezam

Sztorm 5 szt. 46
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

Tataki white 5 szt. 44
Kalmar sous-vide / kanpyō / togarashi / por
pieczona papryka / opalana dorada / mayo truflowe
sos kabayaki

Soft shell crab 5 szt. 45
Krab soft shell w tempurze / serek / szczypior / sałata
awokado / sos kabayaki / togarashi

IZAKAYA

NAPOJE

NAPOJE ZIMNE

Lemoniada sezonowa zapytaj o smak	0,33 l / 1 l	18 / 29
Kombucha zapytaj o smak	0,33 l	18
Coca-cola / zero	0,25 l	13
Sok pomarańczowy / jabłkowy	0,25 l	10
Aloes	0,33 / 1 l	16 / 28
Woda gazowana / niegazowana	0,33 / 1 l	9 / 16

KAWY I HERBATY

Herbata Gennmaicha / Ceylon / Sencha / Sakura / Jaśminowa	0,5 l	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 zapytaj obsługę o dostępne warianty	0,33 l / 0,5 l	13 / 21
Piwo butelkowe zapytaj obsługę o dostępne warianty	0,5 l	21
Piwo butelkowe japońskie do wyboru: Sapporo lub Asahi	0,33 l	19
Piwo butelkowe bezalkoholowe maksymalnie do 0,5%	0,5 l	19

ALKOHOLE MOCNE

Absolut	40 ml / 	19 / 199
Belvedere		26 / 299
Finlandia żurawina		19 / 199
Soju		14 / 59
Chivas		24 / 299
Highland Queen		21 / 199
Kamiki		45 / -
Muteki		30 / 299
Umiki		34 / -
Bombay		24 / -
Tarsier		30 / -
Bacardi		22 / -
Don Julio		45 / -
Jagermeister		20 / 199

SAKE

Zapytaj naszą obsługę o inne rodzaje sake.

Junami Jozen ON THE ROCKS	50 ml / 	19 / 169
Junmai Sakari		19 / 169
Junmai Ginjo Jozen Pink		19 / 179

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

Spróbuj koniecznie naszych autorskich drinków !

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

oferta lunchowa

Od poniedziałku do piątku, w godz. 12⁰⁰-16⁰⁰
na WSZYSTKIE pozycje z menu **20% rabatu**

* z wyłączeniem dni świątecznych. promocję nie łączą się.

+ zupa miso tofu oraz satatka do wyboru:
goma wakame lub kimchi **gratis!**

* gratis dotyczy jedynie zamówień w lokalu

Obserwuj nas :-))  

Wszystkie aktualności znajdziecie na naszych social mediach

Ceny podane są w PLN i zawierają podatek VAT. Dania mogą zawierać alergeny pokarmowe.

Dla grup 6 osobowych i większych, doliczamy opłatę serwisową 10% i nie dzielimy rachunku.

Paragon z NIP-em wystawiamy po wcześniejszym poinformowaniu obsługi. FV powyżej 460 zł.

