

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

1. Gyoza – Pierożki japońskie wegetariańskie / mięsne <i>Japanese vegetarian / meat dumplings</i>	150g	20 zł / 22 zł
2. Harumaki – Japońskie sajgonki z warzywami 7 szt. <i>Japanese spring rolls with vegetables</i>	120g	18 zł
3. Kani Harumaki – Japońskie sajgonki krabowe 4 szt. <i>Japanese spring rolls with surimi</i>	150g	22 zł
4. Natsu Nibitashi – Smażony bakłażan faszerowany krewetkami <i>Fried aubergine with prawns</i>	150g	28 zł
5. Edamame – Gotowane strączki sojowe <i>Boiled soya beans</i>	120g	15 zł
6. Shumai – Pierożki gotowane na parze z mięsem wieprzowym i kapusta pekińską 7 szt. <i>Steamed dumplings with pork and chinese cabbage</i>	150g	20 zł
7. Ika ringu-age – Smażone kalmary / <i>fried squid</i>	140g	32 zł
8. Wakame sashimi – Wodorosty wakame z łososiem, tuńczykiem i krewetką <i>Wakame seaweed with salmon, tuna and shrimp</i>	180g	36 zł
9. Sashimi Salad – Łosoś - <i>Salmon</i> / Tuńczyk - <i>Tuna</i>	200g	32 / 42 zł
10. Maguro Tataki – Tatar z tuńczyka / <i>Tuna tartare</i>	120g	48 zł
11. Salmon Tataki – Tatar z łososia / <i>Salmon tartare</i>	120g	37 zł

Zestaw przystawek dla Dwojga / Appetizers set for two

12. Tokyo set – Kani Harumaki 2 szt., Fried Gyoza 4 szt., Harumaki 4 szt., Shumai 4 szt., Ika ringu-age 2 szt. – smażone kalmary / <i>fried squid</i> (porcja 140g)	280g	55 zł
---	------	--------------

Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not included

ZUPY / SOUPS

- 13. Miso – udon** – Tradycyjna japońska zupa z pasty sojowej, serwowana z tofu makaronem udon i warzywami 250ml **18 zł**
Traditional japanese soup served with tofu, udon noodles and vegetables
- 14. Osuimono** – Bulion z tuńczyka z doradą, krewetką, kurczakiem, grzybami shitake i porem 250ml **18 zł**
Fish broth with snapper, shrimp, chicken, shitake and leek
- 15. Sukushi Harusame** – Wegetariańska zupa z cienkim makaronem sojowym, serkiem tofu, pędami bambusa i grzybami shitake 250ml **15 zł**
Vegetarian suop with soy noodles, tofu, bamboo and shitake

MAKARONY W JAPOŃSKIM BULIONIE NOODLES IN JAPANESE BROTH

- 16. Tempura Udon** – Japoński makaron udon z krewetką i warzywami w tempurze 350g **40 zł**
Wheat noodles served with prawn and vegetables with tempura
- 17. Niku Udon** – Japoński makaron udon z kawałkami wołowiny 350g **42 zł**
Wheat noodles served with boiled beef
- 18. Kamo Udon** – Japoński makaron udon z kawałkami piersi kaczki 350g **42 zł**
Wheat noodles served with duck
- 19. Shoyu Ramen** – Makaron ramen z wieprzowiną, warzywami i jajkiem 350g **42 zł**
Ramen noodles with pork, vegetables and egg

MAKARON SMAŻONY FRIED NOODLES

- 20. Yaki Soba** – Smażony makaron Yakisoba z wieprzowiną i warzywami, posypany nori 250g **39 zł**
Fried Yakisoba noodle with pork and vegetables with nor

Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

DANIA GORĄCE / HOT DISHES

- 21. Carei Udon** – Makaron udon z warzywami, jajkiem ,
oraz do wyboru wołowina /wieprzowina / kurczak
Udon noodles with beef/ pork/ chicken and vegetables and egg 350g **40 zł / 38 zł / 36 zł**
- 22. Shimeji tofu** – Tofu smażone z grzybami shimeji i warzywami
Fried tofu with shimeji mushrooms and vegetables 220g **34 zł**
- 23. Katsu carei** – Wieprzowina w panierce w japońskim
sosie curry z warzywami, podana z ryżem i kimchi
Pork in panko in japanese curry sauce, served with rice and kimchi salad 280g **39 zł**
- 24. Nikuamiyaki don** – Wołowina w sosie teriyaki z sezamem,
podana na ryżu, serwowana z zupa miso
Beef with teriyaki sauce and sesame, served on the rice, served with miso soup 300g **42 zł**

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

- 25. Tori teri** – Udko z kurczaka w sosie teriyaki
Chicken with teriyaki sauce 200g **39 zł**
- 26. Salmon teri** – Łosoś pieczony na ruszcie w sosie teriyaki
Grill salmon with teriyaki sauce 250g **48 zł**
- 27. Sake futami** – Łosoś pieczony na ruszcie pod pędami bambusa,
grzybami shitake i majonezem
Grill salmon with bamboo, shitake and mayonnaise 250g **49 zł**
- 28. Yaki niku** – Rostbef wołowy smażony z warzywami
Fried beef with vegetables 250g **46 zł**
- 29. Kamo teri** – Pierś z kaczki w sosie teriyaki pieczona na grillu
Grill duck with teriyaki sauce 250g **48 zł**
- 30. Tai Batayaki** – Dorada smażona na maśle z warzywami
Fried snapper with butter and vegetables 240g **62 zł**

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

- | | | |
|--|------|--------------|
| 31. Salmon Teppanyaki – Stek z łososia podany ze smażonymi warzywami
<i>Salmon steak with fried vegetables</i> | 300g | 58 zł |
| 32. Niku Teppanyaki – Stek z polędwicy wołowej podany ze smażonymi warzywami
<i>Sirloin steak with fried vegetables</i> | 300g | 68 zł |
| 33. Seafood Teppanyaki – Kalmar, krewetki, małże ze smażonymi warzywami
<i>Squid, prawns, scallops with fried vegetables</i> | 300g | 65 zł |
| 34. Tori Teppanyaki – Udko z kurczaka ze smażonymi warzywami
<i>Chicken legs steak with fried vegetables</i> | 300g | 40 zł |

TEMPURA

Owoce morza lub warzywa smażone w japońskim cieście tempura

Seafood or vegetables fried with japanese tempura

- | | | |
|---|------|--------------|
| 35. Tempura Ebi – Smażone krewetki w cieście tempura 5 szt.
<i>Fried prawns in tempura</i> | 200g | 58 zł |
| 36. Tempura Mori – Smażone krewetki 2 szt. i warzywa 4 szt. w cieście tempura
<i>Prawns and vegetables in tempura</i> | 300g | 40 zł |
| 37. Tempura Yasai – Smażone warzywa 7 szt. w cieście tempura
<i>Fried vegetables in tempura</i> | 300g | 28 zł |
| 38. Ika tempura – Siekane kalmary w cieście tempura 3 szt.
<i>Cut squid in tempura</i> | 180g | 30 zł |

Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

SASHIMI (porcja 3 szt.)

Świeże ryby i owoce morza krojone w plastry / *Cut fish or seafood*

39. Maguro – Tuńczyk / <i>Tuna</i>	75g	34 zł
40. Salmon – Łosoś	75g	27 zł
41. Hamachi – Seriola / <i>Yellowtail</i>	75g	37 zł
42. Ebi – Krewetka / <i>Shrimp</i>	50g	30 zł
43. Unagi – Węgorz / <i>Eel</i>	60g	42 zł
44. Tai – Dorada / <i>Snapper</i>	75g	32 zł
45. Wagyu – Delikatnie obsmażana wołowina Wagyu / <i>Briefly over Wagyu beef</i>	60g	68 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

46. Maguro – Tuńczyk żółtopłetwy / <i>Yellowfin tuna</i>	70g	32 zł
47. Salmon – Łosoś	70g	24 zł
48. Hamachi – Seriola / <i>Yellowtail</i>	70g	35 zł
49. Ebi – Krewetka / <i>Shrimp</i>	50g	22 zł
50. Unagi – Węgorz / <i>Eel</i>	70g	35 zł
51. Tai – Dorada / <i>Snapper</i>	70g	27 zł
52. Tamago – Omlet / <i>Omelette</i>	70g	18 zł
53. Wagyu – Delikatnie obsmażana wołowina Wagyu / <i>Briefly over Wagyu beef</i>	80g	68 zł



Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

URAMAKI (porcja 6 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



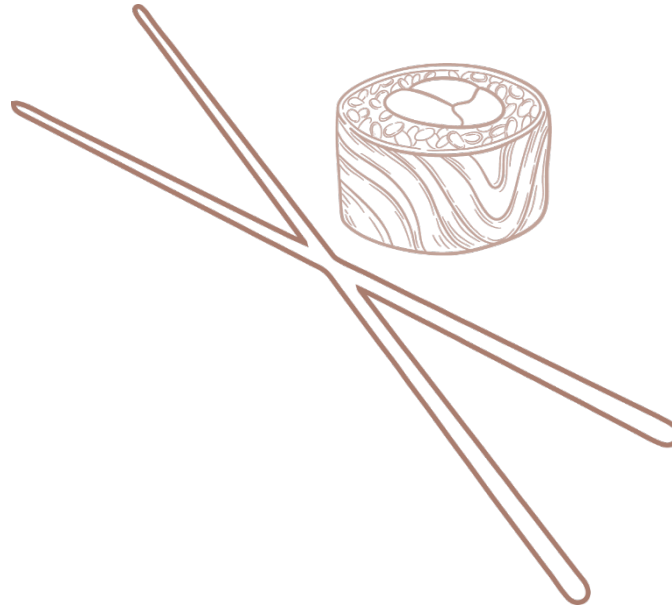
54. Maguro Avocado – Tuńczyk, awokado <i>Tuna, avocado</i>	180g	28 zł
55. Sake Avocado – Łosoś, awokado <i>Salmon, avocado</i>	180g	25 zł
56. Spicy Tuna DX – Tuńczyk na ostro, awokado, ogórek, sałata – 4 szt. <i>Spicy tuna, avocado, cucumber, salad</i>	160g	24 zł
57. Spicy Salmon DX – Łosoś na ostro, awokado, ogórek, sałata – 4 szt. <i>Spicy salmon, avocado, cucumber, salad</i>	160g	22 zł
58. Sake Majo – Łosoś z majonezem, sałata, ogórek, awokado <i>Salmon with mayonnaise, lettuce, cucumber, avocado</i>	180g	24 zł
59. Ebi Majo – Krewetki z majonezem, sałata, ogórek, awokado <i>Prawns with mayonnaise, lettuce, cucumber, avocado</i>	180g	26 zł
60. Salmon Philadelphia Maki – Łosoś, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia <i>Salmon, salad, cucumber, avocado, philadelphia</i>	180g	28 zł
61. Ebi Philadelphia Maki – Krewetka, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia <i>Prawn, salad, cucumber, avocado, philadelphia</i>	180g	28 zł
62. Tuna Philadelphia Maki – Tuńczyk, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia <i>Tuna, salad, cucumber, avocado, philadelphia</i>	180g	30 zł
63. Salmon-Ebi Philadelphia Maki – Łosoś, krewetka, sałata, ogórek, awokado i serek philadelphia <i>Salmon, prawn, salad, cucumber, avocado, philadelphia</i>	180g	34 zł
64. Unagi avocado – Węgorz, awokado <i>Eel, avocado</i>	180g	42 zł

Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

HOSOMAKI (porcja 6 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

65. Tekka – Tuńczyk żółtopłetwy <i>Yellowfin tuna</i>	120g	24 zł
66. Spicy Tuna – Tuńczyk na ostro <i>Spicy tuna</i>	120g	24 zł
67. Salmon Maki – Łosoś <i>Salmon</i>	120g	22 zł
68. Ebi Maki – Krewetka <i>Prawn</i>	120g	22 zł
69. Kappa – Ogórek <i>Cucumber</i>	120g	14 zł
70. Avocado – Awokado <i>Avocado</i>	120g	16 zł
71. Kampyo – Tykwa <i>Gourd</i>	120g	15 zł
72. Tekka Kyu – Tuńczyk, ogórek <i>Tuna, cucumber</i>	120g	24 zł
73. Sake Kyu – Łosoś, ogórek <i>Salmon, cucumber</i>	120g	22 zł
74. Futomaki – Omlet, tykwa, ogórek, krewetki, węgorz – 4 szt. <i>Omelette, gourd, cucumber, prawns, eel</i>	180g	26 zł



Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

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

- | | | |
|---|------|--------------|
| 75. Hoso Tempura Maki – Hosomaki z łososiem w cieście tempura
<i>Hosomaki salmon with tempura</i> | 250g | 35 zł |
| 76. Sake Tempura Maki – Łosoś w cieście tempura
<i>Salmon with tempura</i> | 250g | 40 zł |
| 77. Ika Tempura Maki – Kalmary w cieście tempura
<i>Squid with tempura</i> | 250g | 40 zł |
| 78. Ebi Tempura Maki – Krewetki w cieście tempura
<i>Prawns with tempura</i> | 250g | 42 zł |

CALIFORNIA

Rulony z ukrytym wewnątrz wodorostem nori, kilkoma składnikami i ryżem, owinięte rybą lub kawiozem
Rolls with concealed inside nori seaweed, a few ingredients and rice, wrapped fish or caviar

- | | | |
|---|------|--------------|
| 79. Rainbow Roll – łosoś, krewetka, tuńczyk, awokado, ogórek, japońska rzepa – 6 szt.
<i>Salmon, shrimp, tuna, avocado, cucumber, pickled radish</i> | 160g | 45 zł |
| 80. California Salmon – łosoś, ogórek, awokado, węgorz, majonez – 6 szt.
<i>Salmon, cucumber, avocado, eel, mayonnaise</i> | 160g | 39 zł |
| 81. Burned California – opalany łosoś, ogórek, awokado, węgorz, majonez, sos kabayaki – 6 szt.
<i>Burned salmon, cucumber, avocado, eel, mayonnaise, kabayaki sauce</i> | 160g | 42 zł |
| 82. Awokado Dragon – awokado, krewetki, węgorz, ogórek, majonez, sos kabayaki – 4 szt.
<i>Avocado, prawns, eel, cucumber, mayonnaise, kabayaki sauce</i> | 100g | 35 zł |
| 83. Tokyo Dragon – węgorz, łosoś, awokado, ogórek, majonez, sos kabayaki – 4 szt.
<i>Eel, salmon, avocado, cucumber, mayonnaise, kabayaki sauce</i> | 100g | 35 zł |
| 84. Fira Maki – tuńczyk, japońska rzepa, awokado, ogórek, krewetki, majonez – 4 szt.
<i>Tuna, pickled radish, avocado, cucumber, shrimps, mayonnaise</i> | 100g | 34 zł |
| 85. California Maki – kawior, łosoś, awokado, ogórek, majonez – 6 szt.
<i>Capelin caviar, salmon, avocado, cucumber, mayonnaise</i> | 160g | 36 zł |

ZESTAWY / SETS

- 86. MIXED SUSHI SET** **95 zł**
Zestaw dla 1 osób / Set for 1 person (porcja 17 szt.)
Salmon Sashimi 3 szt. – łosoś, Nigiri: tuna – tuńczyk, salmon – łosoś,
dorada – *snapper*, krewetka – *prawns*, Salmon Philadelphia 6 szt. Futomaki 4 szt.
- 87. MAKI SET** **78 zł**
Zestaw dla 1-2 osób/ Set for 1-2 persons (porcja 18 szt.)
Ebi philadelphia maki 6 szt., Tekka kyu 6 szt., California maki 6 szt.
- 88. ZEN SASHIMI SET** **105 zł**
Zestaw dla 2 osób / Set for two (porcja 12 szt.)
Sashimi: Maguro 4 szt. – tuńczyk / *tuna*, Salmon 4 szt. – łosoś,
Tai 4 szt. – dorada / *snapper*
- 89. TOKYO SUSHI SET** **150 zł**
Zestaw dla 2 osób / Set for two (porcja 18 szt.)
Nigiri Maguro 2 szt. – tuńczyk / *tuna*, Nigiri Salmon 2 szt. – łosoś,
Nigiri Ebi 2 szt. – krewetki / *prawns*, Nigiri Tai 2 szt. – dorada / *snapper*,
California Maki 6 szt., Fira Maki 4 szt.
- 90. GEISHA SET** **290 zł**
Zestaw dla 4 osób / Set for four (porcja 40 szt.)
Burned California 6 szt., Tokyo Dragon 8 szt., Fira Maki 8 szt., Spicy Tuna DX 8 szt.
California Maki 6 szt., Ebi Philadelphia Maki 6 szt., Maguro Avocado 6 szt.
- 91. SAMURAI SET** **790 zł**
Zestaw dla 8 osób / Set for four (porcja 80 szt.)
Nigiri Hamachi 8 szt. – seriola / yellowtail, Nigiri Maguro 8 szt. – tuńczyk / tuna,
Nigiri Salmon 8 szt. – łosoś, Nigiri Tai 8 szt. – dorada / *snapper*,
Nigiri Ebi 8 szt. – krewetki / *prawns*, Nigiri Unagi 8 szt. – węgorz / eel,
California Salmon 8 szt., Tokyo Dragon 8 szt., Ebi Majo 8 szt., Salmon Majo 8 szt.

Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

MENU WEGETARIAŃSKIE / VEGETERIAN MENU

92. Wegetariański zestaw sushi

serwowane z majonezem, serkiem philadelphia i sosem kabayaki

Sushi Set Vegetarian 12 pc. served with mayonnaise, philadelphia and kabayaki sauce

8 szt. **35 zł**

12 szt. **60 zł**



ZESTAWY DLA DZIECI/ KIDS SETS



93. Tori furai – Piers z kurczaka w panierce panko 2 szt., frytki, sałatka

Crispy chicken with panko, fries and salad

200g **22 zł**

94. Sushi Kids menu – Salmon Burned Maki, Kappa Maki, Avocado Maki 12 szt.

240g **34 zł**

Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

DODATKI / EXTRAS

95. Ryż / rice	100g	8 zł
96. Smażony ryż / fried rice	150g	10 zł
97. Frytki / fries	150g	7 zł
98. Wasabi / Kizami Wasabi	20g	5 zł / 20g 7 zł
99. Gari – imbir marynowany / <i>ginger</i>	80g	8 zł
100. Hiyashi Wakame – Sałatka z wodorostem wakame skropiona olejem sezamowym z chili / <i>Wakame seaweeds with sesame oil and chili</i>	100g	17 zł
101. Kimchi – Ostra sałatka z fermentowanej kapusty <i>Japanese spicy salad with pickled cabbage</i>	150g	17 zł
102. Yasai Salad – Świeże warzywa z japońskim dressingiem	150g	17 zł

DESERY / DESSERTS

103. Vanilla Mochi Ice Cream – Lody waniliowe w cieście ryżowym mochi, polane sosem waniliowym <i>Vanilla ice cream pounded sticky rice with vanilla sauce</i>	150g	23 zł
104. Fruit Mochi Ice Cream – Lody owocowe w cieście ryżowym mochi, polane sosem owocowym <i>Fruit ice cream pounded sticky rice with fruit sauce</i>	150g	25 zł
105. Lody z zielonej herbaty – <i>Green tea ice cream</i>	150g	16 zł
106. Ice Cream tempura – Lody waniliowe w kokosie i panko, smażone w tempurze, podane z sosem truskawkowym <i>Ice cream with coconut and panko, fried with tempura, served with strawberry sauce</i>	150g	19 zł
107. Chocolate fondant – Babeczka czekoladowa serwowana z gałką lodów waniliowych <i>Chocolate fondant served with vanilla ice cream</i>	150g	23 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Sok świeżo wyciskany pomarańczowy lub grejpfrutowy <i>Fresh squeezed orange or grapefruit juice</i>	200 ml	12 zł
Sok wiśniowy / <i>Cherry juice</i>	200 ml	6 zł
Sok litchi / <i>Litchi juice</i>	200 ml	6 zł
Sok jabłkowy / <i>Apple juice</i>	200 ml	6 zł
Napój z aloesu / <i>Aloes juice</i>	200 ml	8 zł
Woda mineralna niegazowana lub gazowana	330 ml	7 zł
Karafka wody niegazowanej lub gazowanej	500 ml	10 zł
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic	250 ml	7 zł
Zielona herbata mrożona Soti natural / jasmine / Rose Tea Honey / Green Tea Honey	200 ml	9 zł
Lemoniada japońska z yuzu	200 ml	14 zł
Lemoniada z kiwi	200 ml	14 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Kawa <i>Coffee</i>	150 ml	9 zł
Espresso Podwójne espresso	25 ml 50 ml	9 zł 14 zł
Cappuccino	200 ml	9 zł
Latte Macchiato	250 ml	10 zł
Caffe latte	300 ml	10 zł
Matcha Latte Zielona herbata ze spienionym mlekiem i miodem	300 ml	11 zł
Mrożona kawa / <i>Iced coffee</i>	300 ml	12 zł

Dzbanuszek herbaty japońskiej:

350 ml **12 zł**

- Zielona /*green*
- Jaśminowa /*jasmine*
- Ryżowa /*genmaicha*
- Sencha opalony ryż /*sencha tanned rice*
- Sencha z kwiatami wiśni /*sencha with cherry flowers*
- Czarna /*black*

Rozgrzewające herbaty :

Citrus Tea – Zielona herbata , cytryna , pomarańcz , grejpfruit
Green tea, lemon, orange, grapefruit

400 ml **12 zł**

Ginger tea – Czarna herbata, cytryna, imbir, miód
Black tea, lemon, ginger, honey

400 ml **12 zł**

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCTAILS

Matcha Koktajl – koktajl mleczny z zielonej herbaty
Green tea milk cocktail

250 ml **14 zł**

Gari Koktajl – koktajl imbirowy z nutą pomarańczy
Ginger cocktail with orange juice

250 ml **14 zł**

Green Japanese Smoothie – koktajl ze szpinaku, kiwi, musu jabłkowego i soku z cytryny
Spinach, kiwi, apple and lemon juice cocktail

250 ml **18 zł**

Natsu Momo – orzeźwiający koktajl z brzoskwiń
Peaches cocktail

200 ml **14 zł**

Virgin Mojito – napój z limonki, mięty, cukru trzcinowego, wody gazowanej
Mojito from lime, mint, sugar, sparkling water

200 ml **16 zł**

Orient Virgin Mojito

smaki: marakuja / japońska cytryna / imbir / litchi
flavour: passion fruit / yuzu / ginger / litchi

200 ml **16 zł**

KOKTAJLE ALKOHOLOWE / COCTAILS

Japanese Paradise	250 ml	20 zł
Sake, likier Midori, pomarańcza, ananas i cytryna, woda gazowana <i>Sake, Midori liqueur, orange, pineapple and lemon, sparkling water</i>		
Samurai Cooler	200 ml	20 zł
Tequila, mus brzoskwiniowy, sok z grejpfruta, blue curacao <i>Tequila, peach pure, fresh grapefruit juice, blue curacao</i>		
Midori Sun	200 ml	20 zł
Likier Midori, wódka, pure kiwi, limonka, sok pomarańczowy <i>Midori liqueur, vodka, kiwi pure, lime, orange juice</i>		
Martini Coctail	200 ml	18 zł
Martini, tonic, sok z limonki, truskawki Martini, tonic, lime, strawberry		
Exotic old fashioned	120 ml	20 zł
Whisky, angostura , sok z limonki, wiśnia <i>Whisky, angostura, lime, cherry</i>		
Mojito	200 ml	20 zł
Rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana <i>Rum, lime, mint, sugar, sparkling water</i>		
Orient Mojito	200 ml	20 zł
Smaki: marakuja / japońska cytryna / imbir / litchi Flavour: passion fruit / yuzu / ginger / litchi		
Wannabe	150 ml	22 zł
Gin, zielona herbata, brzoskwinia, marakuja, imbir <i>Gin, green tea, peach, passion fruit, ginger</i>		

Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.
If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

SAKE

TRADITIONAL JAPANESE SAKEKARAFKA

180 ml **24 zł**

Alc.14,6% Rice: 30% milled / USA

Gekkeikan Sake – Najpopularniejsze na świecie Junmai-shu. Reprezentuje 370 lat i 14 pokoleń tradycyjnej produkcji sake. Ziołowe z nutą grejfruta.

Gekkeikan Traditional is the world's most popular Junmai-shu! 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 **60 zł**

Alc 5 %

750 ml **120 zł**

Unikalne, orzeźwiające naturalnie słodkie musujące sake o owocowym smaku.

Pasuje do prostych dań, sałatek, deserów, oraz jako aperitif.

Unique, refreshing naturally sweet sparkling sake with a fruity taste.

Goes well with simple dishes, salads, desserts, and as an aperitif.

HAIKU

375 ml **69 zł**

Alc. 15% Rice: 40% milled / USA

Sake klasyfikowana jako Tokubetsu Junmai-shu, co oznacza, że jest wyjątkowa.

W smaku lekko ziołowa z nutą gruszki i jabłka.

This sake is classified as a Tokubetsu Junmai-shu, meaning it is 'special'.

Haiku Premium Select is crisp and refreshing with hints of pear and apple.

HORIN SAKE–Highly Recommended

300 ml **160 zł**

JUNMAI DAIGINJO

720 ml **330 zł**

Alc. 16,6% (720ml), 15,5% (300ml) Rice: 50% milled / Kyoto, JAPAN

Horin Sake to połączenie świeżej źródlanej wody z ryżem Yamada Nishiki i ryżem Gohyakumangoku. Horin ma delikatnie owocowy zapach.. *A combination of fresh spring water, Yamada Nishiki rice (known as the 'king of sake rice'), style Junmai Daiginjo. Horin has a delicately fruity nose,*

Dania mogą zawierać alergeny. Prosimy informować kelnera o alergiach pokarmowych. Serwis nie jest doliczany do rachunku.

If you have any allergy or special dietary requirements, please speak to the waiter. Service is not include

ALKOHOLE / ALCOHOLS

PIWA JAPOŃSKIE/ JAPANESE BEER 0,33ML

KIRIN ICHIBAN alc. 4,9% / SAPPORO alc. 4,7%	12 zł
GINGA KOGEN – alc 5,%	18 zł

PIWA POLSKIE/ POLISH BEER

ŻYWIEC 0,5 l alc. 5,6%	10 zł
ŻYWIEC bezalkoholowy 0,33 alc. 0,5 %	8 zł

WINO Z OWOCÓW UME / UME FRUIT WINE

UMESHU CHOYA alc. 10%	750 ml – 75 zł / 150 ml – 16 zł
UMESHU CHOYA DRY alc. 10%	750 ml – 80 zł / 150 ml – 18 zł

LIKIER / LIQUOR

MIDORI alc. 20%	40 ml – 14 zł
-----------------	----------------------

WÓDKA / VODKA

FINLANDIA alc. 40%	0,5l – 100 zł / 40 ml – 12 zł
BACZEWSKI alc. 40%	0,5l – 120 zł / 40 ml – 14 zł

WHISKY

NIKKA DAYS WHISKY alc. 40%	0,7l – 360 zł / 40 ml – 22 zł
CHIVAS REGAL alc. 40%	0,5l – 190 zł / 40 ml – 18 zł
JACK DANIELS alc. 40%	0,7l – 260 zł / 40 ml – 18 zł

KONIAK / COGNAC

HENNESSY VERY SPECIAL	0,7l – 280 zł / 40 ml – 28 zł
-----------------------	---

Pinot Grigio Lunardi	15 cl – 18 zł
IGT Veneto, Włochy Italy	75 cl – 85 zł
Szczep Grape: Pinot Grigio	
Świeże morele, tropikalne owoce z nutami kwiatowymi na nosie. <i>Fresh apricots, tropical fruit with floral notes on the nose.</i>	
Ca'Tullio Friulano	15 cl – 17 zł
DOC Friuli Colli Orientali, Włochy Italy	75 cl – 80 zł
Szczep Grape: Friulano	
Nuty dzikich kwiatów, cytrusów i świeżych migdałów. <i>Notes of wild flowers, citrus and fresh almonds.</i>	
Riesling „Incline,, Selbach	15 cl – 19 zł
QbA Mosel, Niemcy Germany	75 cl – 90 zł
Szczep Grape: Riesling	
Nuty cytrusów, świeżego jabłka i limonki. <i>Notes of citrus, fresh apple and lime</i>	
Chardonnay Hacienda Cellars	15 cl – 20 zł
AVA Sonoma Valley – California, USA	75 cl – 95 zł
Szczep Grape: Chardonnay	
Wino jasne, cytrusowe, morela i nuta miodu. Żółta śliwka, owoce tropikalne poprzedzone aromatami przypraw. Akcent wanilii i dębu. <i>Clear wine, citrus, apricot and honey note. Yellow plum, tropical fruits preceded by flavors of spices. Accent of vanilla and oak..</i>	