



menu

Lunche

12:00-16:00

poniedziałek - piątek

40 zł



Bowle

Nawość

bowl sashimi 52 zł

ryż, łosoś, tuńczyk, okoń, edamame, avocado, ogórek, oshinko, kimchi, fukujinzuke, kizami wasabi, nori



bowl pieczony łosoś 49 zł

ryż, łosoś pieczony, edamame, avocado, ogórek, shitake, goma wakame, nori



bowl kurczak karaage 48 zł

ryż, kurczak karaage, avocado, fukujinzuke, ogórek, oshinko, por, cebulka dymka, nori



bowl tempura wege 45 zł

ryż, ogórek, grzyby shimeji, avocado, szparagi, cukinia, edamame, kimchi, oshinko, nori



futomak soft shell 45 zł

soft shell, ogórek, por, fukujinzuke, mayo



zupa kokosowa 29 zł

z krewetkami i nutą limonki



uramak pieczony łosoś/mango 42 zł

pieczony łosoś, serek philadelphia, mango, żel malina



futomak szparagi w tempurze 31 zł

szparagi w tempurze, mayo, ogórek, por, fukujinzuke, oshinko

lemoniada mango-marakuja z chia

300 ml 18 zł

1L 36 zł



Sałatki



edamame solone 18 zł

gotowane młode strąki soi
podawane z solą morską

edamame pikantne 18 zł

gotowane młode strąki soi
podawane z ostrym sosem sambal



goma wakame 18 zł

sałatka z glonów morskich podawana
z sosem sezamowym i sezamem

sałatka kimchi 18 zł

pikantna sałatka z fermentowanej
kapusty pekińskiej, marchwi,
rzodkwi oraz dymki



grzyby shitake 18 zł

długo gotowane grzyby shitake
w słodkim sosie sojowym

Tempury

tempura krewetki

5 szt. **42 zł**

krewetki w tempurze podawane z sosem sweet chilli naszej produkcji



tempura kalmar

5 szt. **42 zł**

kalmary w tempurze podawane z sosem sweet chilli naszej produkcji



tempura wege

10 szt. **30 zł**

mix warzyw w tempurze podawany z sosem sweet chilli naszej produkcji

Tatary 160 g

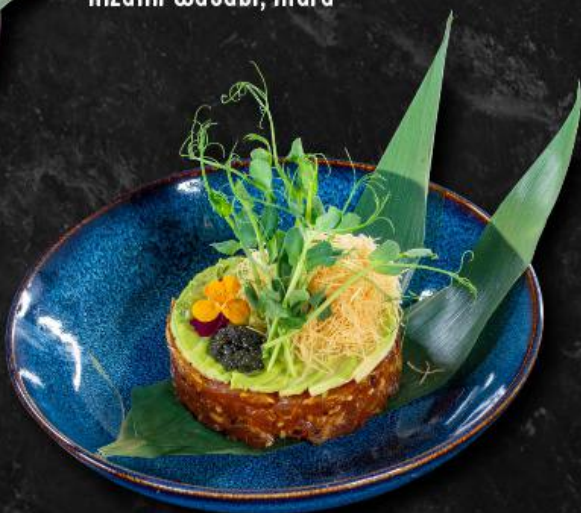
łosoś 42 zł

łosoś, por, sezam, sriracha, zuke
na górze: avocado, crunch por,
kizami wasabi, ikura



tuńczyk 52 zł

tuńczyk, por, sezam,
sriracha, zuke, teriyaki
na górze: avocado, crunch filo,
kawior carski, kizami wasabi



Zupy



miso 18 zł
bulion dashi, pasta miso,
wakame, tofu, dymka



sake jiru 23 zł
bulion dashi, śmietanka, sambal,
makaron ryżowy, łosoś, dymka

Sashimi

łosoś / tuńczyk / dorada / okoń / ryba maślana



małe
7 szt. **50 zł**
do wyboru 1 rodzaj ryby

średnie
15 szt. **80 zł**
do wyboru 3 rodzaje ryby

duże
25 szt. **120 zł**
do wyboru 5 rodzajów ryb

Hosomaki

6 szt.



łosoś 22 zł

dorada 22 zł

tuńczyk 25 zł

okoń morski 22 zł

ryba maślana 22 zł

krewetka parzona 25 zł

krewetka w tempurze 28 zł

wegetariańskie 15 zł

ogórek, oshinko, tykwa, fukujinzuke,
shibazuke, grzyby shiitake, avocado

Nigiri

3 szt.

krewetka parzona 25 zł

ryba maślana 22 zł

okoń morski 22 zł

tuńczyk 25 zł

tamago 22 zł

dorada 22 zł

łosoś 22 zł



Futomaki surowe 6 szt.

łosoś philadelphia 30 zł

łosoś, serek, avocado, grzyby shitake, ogórek

tuńczyk 33 zł

tuńczyk, mayo, por, ogórek, fukujinzuke, oshinko, togarashi, filo crunch

dorada/okoń 30 zł

dorada/okoń, mayo, avocado, por, fukujinzuke, oshinko, ogórek

ryba maślana 30 zł

ryba maślana, mayo, por, oshinko, fukujinzuke, shibazuke, ogórek

tatar łosoś 33 zł

łosoś, por, sezam, sriracha, zuke, crunch por

tatar łosoś tempura 35 zł

łosoś, por, sezam, sriracha, zuke, crunch por

tatar tuńczyk 35 zł

tuńczyk, por, sezam, sriracha, zuke, teriyaki

tatar tuńczyk tempura 38 zł

tuńczyk, por, sezam, sriracha, zuke, teriyaki



**pieczona ryba maślana
w sosie
limonkowo-miodowym 33 zł**

pieczona ryba maślana, serek, avocado,
grzyby shiitake, tykwa, ogórek

**ryby marynowane
w panko 33 zł**

mix ryb marynowanych w panko, mayo, por,
fukujinzuke, oshinko, ogórek, togarashi

**sałatka surimi
w tempurze 35 zł**

surimi, por, ogórek, oshinko, fukujinzuke,
sriracha

grillowany okoń morski 33 zł

grillowany okoń morski, mayo, por,
fukujinzuke, shibazuke, avocado, ogórek

krewetki w tempurze 35 zł

krewetki w tempurze, mayo, por,
fukujinzuke, avocado, oshinko, ogórek

grillowane krewetki 40 zł

grillowane krewetki, cukinia w tempurze,
mayo, por, oshinko, ogórek

kalmary w tempurze 35 zł

kalmary w tempurze, kimchi, mayo, oshinko,
grzyby shiitake, fukujinzuke, oshinko, ogórek

Futomaki pieczone

6 szt.

grillowane kalmary 40 zł

grillowane kalmary, bocznik w panko,
mayo, oshinko, shibazuke,
fukujinzuke, ogórek

pieczony łosoś 33 zł

pieczony łosoś, serek, avocado,
tykwa, ogórek

surimi 30 zł

surimi, mayo, por, fukujinzuke,
avocado, oshinko, tykwa, ogórek

sałatka surimi 33 zł

surimi, por, ogórek, oshinko,
fukujinzuke, sriracha

grillowany węgorz 35 zł

grillowany węgorz, serek, por,
avocado, fukujinzuke, tykwa,
oshinko, ogórek, sansyo

parzone krewetki 35 zł

parzone krewetki, mayo, avocado,
tobiko, oshinko, fukujinzuke, por, ogórek



Futomaki wegetariańskie

6 szt.

wegetariańskie 25 zł

avocado, serek, oshinko, fukujinzuke, shibazuke, tykwa, grzyby shitake, ogórek

warzywa w tempurze 28 zł

warzywa w tempurze, mayo, por, oshinko, ogórek

grillowane warzywa w miso 30 zł

grillowane warzywa w miso, mayo, por, fukujinzuke, shibazuke, oshinko, ogórek

chrupiące tofu 30 zł

chrupiące tofu, mayo, por, oshinko, fukujinzuke, ogórek



Jeśli chcesz wersję wegańską
- powiedz obsłudze - nie dodamy serka i mayo.

HAKUTO
„Biały Królik”



California 6 szt.

łosoś/avocado 33 zł

łosoś, serek, avocado, tykwa, ogórek,
na zewnątrz: avocado, masago arare

łosoś/łosoś 35 zł

łosoś, serek, avocado, tykwa, ogórek
na zewnątrz: łosoś, ikura

rainbow 40 zł

tuńczyk, mayo, por, oshinko, fukujinzuke, ogórek
na zewnątrz: łosoś/dorada/tuńczyk, kizami wasabi, kawior carski

dragon 40 zł

krewetka w tempurze, serek, avocado, grzyby shitake, tykwa, ogórek
na zewnątrz: grillowany węgorz, teriyaki, sansyo, mix ziaren

krewetka parzona/opalany łosoś 40 zł

krewetka parzona, serek, tykwa, avocado, ogórek
na zewnątrz: opalony łosoś, teriyaki, masago arare

kalmar w panko/dorada 40 zł

kalmar w panko, mayo, por, tobiko, oshinko, fukujinzuke, ogórek
na zewnątrz: dorada, sansyo, togarashi, kizami wasabi

tuńczyk/tuńczyk 40 zł

tuńczyk, mayo, por, avocado, oshinko, ogórek
na zewnątrz: tuńczyk, zuke, kizami wasabi, filo crunch



Uramaki special 8 szt.

krewetka w panko/avocado/ikura 60 zł

krewetki w panko, mayo, por, oshinko, fukujinzuke, ogórek
na zewnątrz: avocado, ikura, teriyaki, sansyo, togarashi

kalmar w panko/tatar z łososia/kimchi 60 zł

kalmar w panko, mayo, por, oshinko, ogórek
na zewnątrz: tatar z łososia, kimchi

krewetka w panko/tuńczyk 60 zł

krewetki w panko, mayo, por, fukujinzuke, oshinko, grzyby shiitake
na zewnątrz: tuńczyk, zuke, togarashi, kizami wasabi, filo crunch

hikari 60 zł

łosoś, mayo, por, fukujinzuke, oshinko, ogórek
na zewnątrz: łosoś/tuńczyk/okoń/dorada/ryba maślana/węgorz,
teriyaki, sansyo/togarashi, kawior carski, kizami wasabi

catepillar 60 zł

węgorz w tempurze, serek, tykwa, ogórek
na zewnątrz: avocado, węgorz, teriyaki, sansho, mix ziaren

wege roll 60 zł

warzywa w tempurze, mayo, por, oshinko, fukujinzuke, ogórek
na zewnątrz: avocado, teriyaki, sansyo, togarashi, chrunch por

special Sushi Mastera 70 zł



Zestawy

Wybierz z naszych propozycji
lub skomponuj zestaw sam.

zestaw Hakuto 24 szt. **133 zł**

futomaki pieczony łosoś 6 szt.
futomaki łosoś philadelphia 6 szt.
futomaki tatar łosoś tempura 6 szt.
futomaki krewetka w tempurze 6 szt.



zestaw Medium Hakuto 52 szt. **316 zł**

hosomaki łosoś 6 szt.
hosomaki avocado 6 szt.
nigiri łosoś 3 szt.
nigiri tuńczyk 3 szt.

nigiri okoń morski 3 szt.
nigiri krewetka parzona 3 szt.
futomaki tatar tuńczyk 6 szt.
futomaki łosoś philadelphia 6 szt.
uramaki wege roll 8 szt.
uramaki krewetka w panko/tuńczyk 8 szt.



zestaw Big Hakuto

84 szt. **459 zł**

hosomaki łosoś 6 szt.
hosomaki tykwa 6 szt.
hosomaki ogórek 6 szt.
hosomaki tuńczyk 6 szt.
nigiri łosoś 3 szt.
nigiri tuńczyk 3 szt.
nigiri okoń morski 3 szt.

nigiri krewetka parzona 3 szt.
futomaki pieczony łosoś 6 szt.
futomaki łosoś philadelphia 6 szt.
futomaki tatar łosoś tempura 6 szt.
futomaki krewetka w tempurze 6 szt.
california dragon 6 szt.
california łosoś/łosoś 6 szt.
california tuńczyk/tuńczyk 6 szt.
california kalmar w panko/dorada 6 szt.



zestaw wegetariański

24 szt. **113 zł**

futomaki chrupiące tofu 6 szt.

futomaki wegetariańskie 6 szt.

futomaki warzywa w tempurze 6 szt.

futomaki grillowane warzywa w miso 6 szt.



zestaw surowy

24 szt. **132 zł**

hosomaki dorada 6 szt.

nigiri łosoś 3 szt.

nigiri okoń morski 3 szt.

futomaki tuńczyk 6 szt.

california łosoś/avocado 6 szt.



zestaw pieczony

34 szt. **169 zł**

futomaki kalmar w tempurze 6 szt.

futomaki ryby marynowane w panko 6 szt.

futomaki pieczona ryba maślana w sosie limonkowo-miodowym 6 szt.

uramaki pieczony łosoś/avocado 8 szt.

uramaki krewetka w tempurze/sezam 8 szt.



Do każdego zestawu dodajemy imbir, wasabi i sos sojowy.

Dodatki

imbir **3 zł**

wasabi **3 zł**

kizami wasabi **8 zł**

miseczka ryżu **10 zł**

tempura **5 zł**

smażymy wybraną rolkę w tempurze

sos **3 zł**

do wyboru: mayo, sriracha, teriyaki, sweet chilli



Kids menu

futomaki
z kurczakiem
w płatku sojowym
8 szt. **30 zł**



hosomaki
pieczony łosoś 8 szt.
nigiri tamago 2 szt.
30 zł

Desery



Napoje

Pepsi 200 ml **8 zł**

Pepsi Zero 200 ml **8 zł**

Mirinda 200 ml **8 zł**

7up Zero 200 ml **8 zł**

Tonic 200 ml **8 zł**

sok 200 ml **8 zł**

pomarańczowy, jabłkowy,
z czarnej porzeczki

Lipton 200 ml **8 zł**

Peach, Green

woda 300 ml **8 zł**

gazowana, niegazowana

Aloes 300 ml **12 zł**



Mochi **19 zł**
zapytaj kelnera
o dostępne smaki

Ramune **14 zł**
zapytaj kelnera
o dostępne smaki

Zielona herbata

sakura 500 ml **16 zł**

sencha 500 ml **16 zł**

jaśminowa 500 ml **16 zł**

truskawki w szampanie 500 ml **16 zł**



Kombucza

200 ml **16 zł**

sakura,
jaśminowa,
truskawki w szampanie

Kombucza to efekt naturalnej fermentacji herbaty z udziałem kultury SCOBY – wyjątkowego zestawu drożdży i bakterii, który przemienia słodzoną herbatę w lekko gazowany, kwaskowaty napój o nieoczywistym smaku.

To coś między orzeźwieniem a rytuałem – dobrze sprawdza się po posiłku, w upał i wtedy, gdy potrzebujesz małego resetu.

Nasza kombucza powstaje w całości u nas, gdzie pilnujemy każdego etapu – od pierwszego zaparzenia po moment, kiedy jest gotowa do podania.

Warto spróbować – dla smaku, dla ciekawości, dla siebie.



Lemoniada

300 ml **16 zł**

1 L **32 zł**

truskawka-limonka
grejpfrut-rozmaryn
sezonowa

Drinki



Aperol Spritz

250 ml **30 zł**

Aperol Spritz 0%

250 ml **25 zł**



Martini Bianco & Tonic

250 ml **30 zł**

Martini 0%

250 ml **25 zł**



Wieża Aperola

12 szt. **200 zł**

6 szt. **100 zł**

Wieża Martini Bianco & Tonic

12 szt. **200 zł**

6 szt. **100 zł**

Alkohole

- piwo Asahi 300 ml **15 zł**
- piwo Sapporo 300 ml **15 zł**
- piwo Kirin 300 ml **15 zł**
- piwo Iki 0% 300 ml **15 zł**

- Choya Silver
butelka 500 ml **50 zł**
- kieliszek 120 ml **15 zł**



Nakata Shiro Umeshu 12%

- 720 ml **140 zł**
- 40 ml **15 zł**

Firma Nakata Foods Co Ltd jest jednym z największych producentów umeshu na świecie! Produkuje je wyłącznie z bardzo dojrzałych owoców ume, dzięki czemu nie ma potrzeby dodawania cukru na etapie produkcji. Bazą trunku jest destylat. Nie zawiera żadnych dodatków chemicznych ani wzmacniaczy smaku. Nakata Shiro to umeshu, które dojrzewało przez 365 dni w alkoholu destylowanym. Po tym okresie trunk jest jedynie filtrowany i rozcieńczany do poziomu 12% alkoholu. Jego w pełni naturalny, głęboki i intensywnie owocowy smak sprawia, że trudno mu się oprzeć. Wszystkie etapy produkcji – aż do rozlewu do butelek – odbywają się w Japonii. Idealnie komponuje się z deserami, sprawdzi się jako baza koktajli lub digestif na zakończenie posiłku.



Fukugao Karakuchi 15%

- 720 ml **160 zł**
- 40 ml **17 zł**

Nazwa „Fukugao” składa się z dwóch japońskich znaków kanji: „fuku” oznacza „szczęście”, a „kao” – „twarz”. Fukugao Karakuchi to flagowa propozycja browaru Fukugao. Jej profil smakowy w pełni odzwierciedla motto firmy: „Nasza sake będzie wywoływać uśmiech na Twojej twarzy”. Wytrawność, pełnia smaku i miękko podniebienie to główne walory edycji stworzonej z ryżu odmiany Gohyaku Mangoku. Dość wysoka kwasowość przypadnie do gustu także tym, którzy dopiero zaczynają swoją przygodę z klasycznym nihonshu. Znakomicie smakuje zarówno schłodzona, jak i mocno podgrzana – jej największą zaletą jest uniwersalność!





Ninki Rice Magic Sparkling Red 7%

300 ml **140 zł**

Musujące sake najwyższej jakości z browaru Ninki, uznanego za lidera w produkcji tego rodzaju nihonshu. To niezwykła kompozycja odmian ryżu, z których to „czarna odmiana” odpowiada za finalny kolor trunku. Dodatek kowo antocyjany (rodzaj polifenoli) obecne w tym „czarnym ryżu” są bogate w witaminy z grupy B oraz inne cenne składniki odżywcze, co nadaje mu wyjątkową wartość odżywczą. Łączy w sobie zarówno walory zdrowotne, jak i rzadko spotykany w świecie sake smak.

Echigo Ikarashigawa Tokubetsu Junma 15%

720 ml **200 zł**
40 ml **19 zł**

Edycja Echigo Ikarashigawa Tokubetsu Junmai powstała z lokalnej odmiany ryżu Gohyaku Mangoku i wyjątkowo miękkiej wody. Łącząc te elementy ze stopniem polerowania ryżu na poziomie 60% otrzymujemy autentyczny, bogaty smak, dzięki czemu można je podawać w dowolnej temperaturze – w zależności od dania, z którym chcemy je zestawić.



Amabuki Gin No Kurenai Rosé (a.k.a. Pink Lady) 15%

750 ml **280 zł**
40 ml **24 zł**

Bardzo eleganckie sake, którego różowy kolor pochodzi od zastosowania starożytnego japońskiego czarnego ryżu. Niesamowicie bogaty, lekko słodki i owocowy smak to efekt użycia drożdży wyizolowanych z truskawek oraz tulipanów odmiany „Queen of the Night”.

Dodatek kowo delikatna perliskość na języku i wysoka kwasowość przypadną do gustu entuzjastom różowych win gronowych. Niezwykłe łagodne sake, które będzie doskonałym wstępem do świata nihonshu!



Jeżeli jesteś zadowolony,
powiedz to innym



Jeżeli masz uwagi,
powiedz to nam:
hakutosushi@gmail.com

Słownik

- tykwa** - marynowana na srodzko dynia piżmowa
- oshinko** - marynowana rzodkiew japońska
- fukujinzuke** - mieszanka marynowanych warzyw (rzodkiew, bakłażan, korzeń lotosu, ogórek)
- shibazuke** - marynowany w soli oraz shiso ogórek oraz bakłażan
- kimchi** - tradycyjna koreańska kiszonka której głównym składnikiem jest kapusta pekińska
- edamame** - strąki młodej soi
- kizami wasabi** - marynowane liście oraz łodygi wasabi
- grzyby shitate** - marynowane na srodzko grzyby
- togarashi** - klasyczna mieszanka 7 przypraw (chilli, sezam, nori, imbir, czosnek, skórka cytryny, płatki chilli)
- sansyo** - japoński pieprz z nutą cytrusowa
- nori** - suszone sprasowane arkusze glonów morskich
- kinshi tamago** - cienki płatek tamago
- tamago** - tradycyjny japoński omlet
- tempura** - japońska metoda przygotowywania składników w cieście na głębokim oleju
- panko** - japońska panierka z chleba shokupan
- shokupan** - japoński miękki chleb pszenny
- płatek sojowy** - cienkie płatki z soi, alternatywa dla nori
- choya** - słodkie japońskie wino produkowane z owoców ume
- ume** - owoc japońskiej moreli
- sencha** - najpopularniejszy rodzaj zielonej herbaty w Japonii, charakteryzuje się świeżym, trawiastym smakiem

MENU 



Obserwujesz nas już?

 /hakuto_sushi

 /Hakuto Sushi