



MIKO
SUSHI & MORE

MENU

PRZYSTAWKI / Starters

GYOZA 5 szt.

*smażone pierożki / kaczka / warzywa / sos słodko-ostry
fried dumplings / duck/vegetables/sweet-chili sauce*

10,-

TEMPURA

*warzywa / kalmary / krewetki / majonez na ostro
vegetables / squids/shrimps / sauce spicy mayo*

15,- / 19,- / 28,-

SAŁATKA GOMA WAKEME

*sałatka z alg morskich / shitake / osinko / sezam
sea alg salad / shitake / oshinko / sesame*

16,-

SAKE / MAGURO / GYU - TATAKI

*łosoś / tuńczyk / marynowana wołowina - tataki / goma wakame / osinko / sos ponzu
salmon / tuna / marinated beef - tataki / sea alg salad / oshinko / ponzu sauce*

25,- / 32,- / 38,-

EBI PANKO

*krewetki w panierce panco / majonez na ostro
prawns with panco coating / sauce spicy mayo*

29,-

TATARY

*łosoś / tuńczyk / seriola / szalotka / tobico / por / chips gyoza
salmon / tuna / seriola / shallot / tobico / leek / gyoza crisps*

39,- / 42,- / 49,-

ZUPY / Soups

MISOSHIRU / MISOSHIRU SAKE

*tradycyjna japońska zupa / łosoś / pasta miso / tofu / wakame / por / szczypior
traditional Japanese soup / salmon / miso paste / tofu / wakame / leek / chives*

10,- / 15,-

SUIMONO

*bulion rybny / frytowane pierożki warzywne
fish broth / deep fried vegetable dumplings*

15,-

TOM YUM

*pikantna tajska zupa / krewetki / grzyby / papryka / cukinia / mleko kokosowe
spicy Thai soup / shrimps / mushrooms / pepper / courgette / coco nut milk*

19,-

DANIA GŁÓWNE / Main dishes

TORI TERIYAKI

*grillowane udko kurczaka / smażony ryż z edamame / grzyby / kiełki słonecznika / sos teriyaki
grilled chicken leg / fried rice with edamame / mushrooms / sunflower sprouts / teriyaki sauce*

29,-

MINI RAMEN

*makaron pszenny / boczek / krewetka / jajko / grzyby / szczypior / kiełki / pak choy
wheat pasta / bacon / shrimp / egg / mushrooms / chives/ sprouts / pak choy*

20,-

RAMEN

*makaron pszenny / boczek / krewetki / jajko / grzyby / szczypior / kiełki / pak choy
wheat pasta / bacon / shrimps / egg / mushrooms / chives/ sprouts / pak choy*

37,-

UDON

*makaron pszenny z kurczakiem / krewetkami / cukinia / szparagi / shitake / szczypior / sos ostrygowy
wheat pasta with chicken / shrimps / courgette / asparagus / shitake / chives / oyster sauce*

38,- / 42,-

GURINKARE

*zielone curry z warzywami / kurczakiem / krewetkami / wołowiną / ryż / kolendra
green curry with vegetables / chicken / shrimps / beef / rice / coriander*

25,- / 29,- / 36,- / 39,-

SAKE MIKAN

*stek z łosia / puree z wasabi / edamame / grzyby / kiełki słonecznika / sos mandarynkowy
salmon steak / wasabi purée / edamame / mushrooms / sunflower sprouts / tangerine sauce*

42,-

KAMO NANBAN

*pieczona kaczka / grillowane warzywa / bataty / gruszka / ciemny sos z pomarańczą
roasted duck / grilled vegetables / batatas / pear / dark gravy with orange*

45,-

■ GOMA WAKEME



■ GYOZA



■ TOM YUM



■ RAMEN



■ SAKE MIKAN



DANIA DZIECIĘCE / For children:

TORICARA PANKO <i>kurczak w chrupiącej panierce / ziemniaki frytowane</i> <i>chicken with chipsy coating / deep fried potatoes</i>	16,-
SAKE TERIYAKI <i>grillowany łosoś / ryż / sos teryaki</i> <i>grilled salmon / rice / teryaki sauce</i>	25,-
FUTOMAKI TORI KODOMO <i>kurczak w chrupiącej panierce / awokado / ogórek / sałata / spicy mayo</i> <i>chicken with chipsy coating / avocado / cucumber / lettuce / spice mayo</i>	25,-

DESERY / Desserts

LODY <i>sezamowe / zielona herbata / sezonowe owoce / bita śmietana</i> <i>sesame / green tea / seasonal fruits / whipped cream</i>	19,-
LICZI <i>owoce liczi / espuma z marakui / bita śmietana</i> <i>lychee fruits / passion fruit esmuma / whipped cream</i>	19,-
CIASTKO CZEKOLADOWE <i>ciastko czekoladowe / galka lodów / sezonowe owoce</i> <i>chocolate Cookie / scoop of ice cream / seasonal fruits</i>	20,-

SASHIMI

3 kawałki ryby / 3 pieces of fish

ŁOSOŚ / SALOMON	15,-
MAŚLANA / BUTTERFISH	10,-
OKOŃ / SEEBASS	18,-
TUŃCZYK / TUNA	20,-
SERIOLA / YELLOWTAIL	30,-

FUTOMAKI 6 szt.

To grube rolki z co najmniej czterema składnikami.
Thick Rolls with at least four ingredients.

SAKE PHILADELPHIA <i>łosoś, serek Philadelphia, ogórek, awokado, sałata</i> <i>salmon, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, lettuce</i>	25,-
SAKE YAKI <i>łosoś grillowany, serek Philadelphia, ogórek, awokado, sałata, sos kabayaki</i> <i>grilled salmon, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, lettuce, kabayaki sauce</i>	27,-
SAKE TATAR <i>tatar z łososia zamiast ryżu, ogórek, awokado, szparag, oshinko, w całości w tempurze</i> <i>salmon tartar in place of rice, cucumber, avocado, asparagus, marinated radish, all coated in tempura</i>	32,-
IKA TEN <i>kalmary w tempurze, awokado, tykwa, mango, sałata, tobiko, sos chilli mango, ogórek, spicy mayo</i> <i>squids coted in tempura, avocado, calabash gourd, mango, lettuce, tobico, chilli mango sauce, cucumber, spicy mayo</i>	23,-
EBI TEN <i>krabowki w tempurze, ogórek, awokado, sałata, tobiko, spicy mayo</i> <i>shrimps coated in tempura, cucumber, avocado, lettuce, tobico, spicy mayo</i>	28,-
TEMPURA YASAI <i>sezonowe warzywa w tempurze, sałata, spicy mayo</i> <i>seasonal vegetables coated in tempura, lettuce, spicy mayo</i>	20,-
TORI KODOMO <i>kurczaka w chrupiącej panierce, awokado, ogórek, sałata, spicy mayo</i> <i>chicken with chipsy coating, avocado, cucumber, lettuce, spice mayo</i>	25,-
MAGURO <i>tuńczyk, ogórek, awokado, sałata, oshinko, spicy mayo</i> <i>tuna, cucumber, avocado, lettuce, marinated radish, spicy mayo</i>	28,-
SPICY TUNA <i>śiekany tuńczyk, sos srilacha, sezam</i> <i>tuna, srilacha sauce, sesame</i>	28,-
MAGURO TATAR <i>tatar z tuńczyka zamiast ryżu, ogórek, awokado, szparag, oshinko</i> <i>tuna tartar in place of rice, cucumber, avocado, asparagus, marinated radish</i>	34,-
MAGURO SOYA <i>tuńczyk, awokado, sałata, mango, melon, sos chilli mango, całość w płatkach sojowym, spicy mayo</i> <i>tuna, avocado, lettuce, mango, melon, chili mango sauce, all in soya flakes, spicy mayo</i>	28,-
KANI KAMA <i>paluszek krabowy, ogórek, awokado, sałata, tobiko, spicy mayo</i> <i>crab sticks, cucumber, avocado, lettuce, tobico, spicy mayo</i>	20,-
TOKYO SPIDER <i>paluszek krabowy w panco, ogórek, awokado, sałata, tobiko, spicy mayo</i> <i>crab sticks in panko breadcrumb, cucumber, avocado, lettuce, tobico, spicy mayo</i>	22,-

Jak używać pałeczek?



■ FUTMAKI IKA TEN



■ FUTMAKI SAKE PHILADELPHIA



■ SASHIMI ŁOSOŚ



■ FUTOMAKI IBODAI



■ FUTOMAKI EBI



■ FUTOMAKI GYUNIKU TEMPURA

■ FUTOMAKI SPIDER ROLL



■ FUTOMAKI TEMPURA YASAI

IBODAI 20,-

ryba maślana, ogórek, awokado, sałata, tykwa, sweet mayo
butterfish, cucumber, avocado, lettuce, marinated calabash, sweet mayo

IBODAI YAKI 25,-

grillowana ryba maślana, serek Philadelphia, awokado, sałata, tykwa, sos kabayaki, ogórek
grilled butterfish, Philadelphia cheese, avocado, lettuce, calabash gourd, kabayaki sauce, cucumber

TAI TEMPURA 28,-

dorada w tempurze, serek Philadelphia, awokado, mango, melon, tykwa, sałata, sos
chilli-mango, całość w płatkach sojowym
bream in tempura, Philadelphia cheese, avocado, mango, melon, calabash gourd, lettuce,
chilli-mango sauce, all in soya flakes

HAMACHI 28,-

seriola, ogórek, awokado, oshinko, sałata, szczypiorek, spicy mayo
Japanese amberjack fish, cucumber, avocado, marinated radish, lettuce, chives, spicy mayo

HAMACHI TEMPURA 34,-

seriola, ogórek, awokado, oshinko, szczypiorek, spicy mayo, w całości w tempurze
Japanese amberjack fish, cucumber, avocado, marinated radish, chives, spicy mayo, all coated
in tempura

EBI 28,-

krewetki gotowane, ogórek, awokado, sałata, grzyby shiitake, sweet mayo, tobico
boiled shrimps, cucumber, avocado, lettuce, shiitake mushrooms, sweet mayo, tobico

SPIDER 35,-

soft shell crab w panco, awokado, tobico, sałata, spicy mayo, sos kabayaki
soft shell crab in thick panko breadcrumbs, avocado, tobico, lettuce, spicy mayo, kabayaki sauce

SPIDER SOYA 37,-

soft shell crab w panco, serek Philadelphia, awokado, mango, melon, sałata, sos chilli-mango
soft shell crab in thick panko breadcrumbs, Philadelphia cheese, avocado, mango, melon,
lettuce, chilli-mango sauce

HIRAME PANCO 28,-

halibut w panco, awokado, ogórek, sałata, tykwa, mango, spicy mayo, sos chilli-mango
halibut in panko breadcrumb, avocado, cucumber, lettuce, calabash gourd, mango, spicy mayo,
chilli-mango sauce

GYUNIKU TEMPURA 34,-

marynowana polędwica wołowa, serek Philadelphia, ogórek, awokado, spicy mayo, w całości
w tempurze
marinated sirloin of beef, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, spicy mayo, all coated
in tempura

SAKE MARIN 25,-

marynowany łosoś, sałata, awokado, oshinko, spicy mayo
marinated salmon, lettuce, avocado, marinated radish, spicy mayo

AUTOBUS 12 szt. 68,-

łosoś zamiast ryżu, sałatka z paluszek krabowego, krewetka w tempurze, serek Philadelphia,
tobico, całość w płatkach sojowych
salmon in place of the rice, salad of crab sticks, shrimps coated in tempura, Philadelphia cheese,
tobico, all in soya flakes

Californiamaki 4 szt.

Bardziej potoczna nazwa to California maki. Uramaki są to rolki zawijane odwrotnie
czyli z ryżem na zewnątrz, (Jap. Ura - odwrotnie, Maki - zawijać)
California maki is more common name. Uramaki are the kind of rolls
with rice on the top, not inside. (from Jap. Ura - the other way round, Maki - to roll)

SAKE CALIFORNIA 16,-

łosoś, serek Philadelphia, ogórek, awokado, sezam
salmon, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, sesame

SAKE YAKI 20,-

łosoś grillowany, serek Philadelphia, ogórek, awokado, sos kabayaki
grilled salmon, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, kabayaki sauce

GOLDEN ROLL 20,-

łosoś, serek Philadelphia, awokado, tobico
salmon, Philadelphia cheese, avocado, tobico

TEMPURA YASAI 12,-

sezonowe warzywa w tempurze, spicy mayo
seasonal vegetables in tempura, spicy mayo

KANI KAMA 16,-

paluszek krabowy, awokado, ogórek, sezam, spicy mayo
crab sticks, avocado, cucumber, sesame, spicy mayo

EBI TEN 20,-

krewetka w tempurze, ogórek, awokado, tobico, spicy mayo
shrimps coated in tempura, cucumber, avocado, tobico, spicy mayo

EBI TEN SAKE 28,-

krewetka w tempurze, ogórek, awokado, spicy mayo, obłożona łososiem, tobico
shrimp coated in tempura, cucumber, avocado, spicy mayo, wrapped in salmon, tobico

SAKE TATAKI 28,-

krewetka w tempurze, ogórek, awokado, spicy mayo, obłożona opiekany łososiem, tobico
shrimp coated in tempura, cucumber, avocado, spicy mayo, wrapped in seared salmon, tobico

SPICY TUNA 23,-

tuńczyk, spicy mayo
tuna, spicy mayo

MAGURO ASPARAGUS 25,-

szparag w tempurze, ogórek, por, oshinko, obłożony opiekany tuńczykiem, spicy mayo,
tabasco jalapeno, togarashi
asparagus coated in tempura, cucumber, leek, marinated turnip, wrapped in seared tuna,
spicy mayo, tabasco jalapeno, togarashi

EBI FILO 23,-

krewetka w tempurze, tobico, spicy mayo, mango, ciasto filo, sos chilli-mango, owoce granatu
shrimp coated in tempura, tobico, spicy mayo, mango, angel hair filo pastry, chilli-mango sauce,
pomegranate

UNAGI 24,-

ogórek, awokado, tykwa, serek Philadelphia, obłożony grillowanym węgorzem, sos kabayaki,
orzechy ziemne
cucumber, avocado, calabash gourd, Philadelphia cheese, wrapped in grilled eel, kabayaki
sauce, peanuts

CATERPILLAR 25,-

węgorz grillowany, serek Philadelphia, ogórek, sezam, obłożony awokado, sos kabayaki
grilled eel, Philadelphia cheese, cucumber, sesame, wrapped in avocado, kabayaki sauce

DRAGON ROLL 25,-

krewetka w tempurze, serek Philadelphia, ogórek, tykwa, sriacha, obłożona grillowanym
węgorzem, orzechy ziemne, sos kabayaki
shrimp coated in tempura, Philadelphia cheese, cucumber, calabash gourd, srilacha sauce,
wrapped in grilled eel, peanuts, kabayaki sauce



■ CALIFORNIA SAKE



■ CALIFORNIA EBI TEN



■ CALIFORNIA KANI KAMA

Hosomaki 6 szt.

Mają postać roladek z pojedynczym nadzieniem, które są zawijane w wodorosty nori.
The form of rolls with single fillings, which are wrapped in nori kelp.



■ HOSOMAKI KAPPA

KAPPA

ogórek
cucumber

OSHINKO

marynowana rzepa
marinated radish

ABOKADO

awokado
avocado

KAMPYO

marynowana tykwa
marinated calabash gourd

SAKE

łosoś
salmon

KANI KAMA

paluszek krabowy
crab sticks

IBODAI

ryba maślana
butterfish

EBI

krewetka gotowana
boiled shrimps

SAKE YAKI

łosoś grillowany, sos kabayaki
grilled salmon, kabayaki sauce

MAGURO

tuńczyk
tuna

EBI TEN

krewetka w tempurze
tempura coated shrimps

MAGURO TATAR

tatar z tuńczyka zamiast ryżu, prażony por, szparag w tempurze
tuna tartare in place of rice, dry roasted leek, asparagus coated in tempura

9,-

9,-

10,-

9,-

16,-

15,-

16,-

20,-

18,-

22,-

20,-

25,-



■ HOSOMAKI MAGURO



■ HOSOMAKI ABOKADO



■ HOSOMAKI SAKE

Hoso tempura maki 6 szt.

Mają postać roladek z pojedynczym nadzieniem, które są zawijane w wodorosty nori, całość w tempurze.
The form of rolls with single fillings, which are wrapped in nori kelp, coated in tempura.

OSHINKO TEMPURA

marynowana rzepa, całość w tempurze, sos kabayaki
marinated radish, coated in tempura, kabayaki sauce

KANI KAMA TEMPURA

paluszek krabowy całość w tempurze, sos kabayaki
crab sticks, coated in tempura, kabayaki sauce

SAKE TEMPURA

łosoś, całość w tempurze sos kabayaki
salmon, coated in tempura, kabayaki sauce

SAKE YAKI TEMPURA

łosoś grillowany, całość w tempurze, sos kabayaki
grilled salmon, kabayaki sauce, kabayaki sauce

11,-

17,-

17,-

19,-



■ SAKE TEMPURA MAKI

Gunkan maki 2 szt.

Odmiana nigiri, rodzaj „łódeczki” z ryżu owiniętego najczęściej nori lub ogórkiem, wypełnionej różnymi farszami.
One kind of nigiri is boat-shaped rice filled with various fillings and wrapped in nori or cucumber.

SAKE TATAR

tatar z łososia
salmon tartare

KANI MAYO

siekany paluszek krabowy, tobico, spicy mayo
chopped crab stick, tobico, spicy mayo

TOBIKO

kawior z ryb latających
flying fish roe

MAGURO TATAR

tatar z tuńczyka
tuna tartare

EBI MAYO

siekana krewetka, sweet mayo, owoce granatu
chopped shrimps, sweet mayo, pomegranate

HAMACHI TATAR

tatar z serioli
Japanese amberjack fish tartare

18,-

16,-

20,-

25,-

20,-

28,-



■ GUNKAN HAMACHI TATAR



■ GUNKAN SAKE TATAR

Nigiri 2 szt.

To najbardziej popularny sposób podawania sushi.

Nigiri to kulka ryżu przełożona plastrem świeżej bądź pieczonej ryby lub innymi owocami morza.

This is the most popular way of serving sushi.

Nigiri is a kind of rice ball with a slice of fresh or roast fish or some other seafood.

ABOKADO awokado avocado	10,-
SAKE łosoś salmon	15,-
IBODAI ryba maślana butterfish	13,-
IKA kalmar squid	15,-
IKA TEN kalmar w tempurze, serek Philadelphia, sos chilli-mango, owoce granatu tempura squid, Philadelphia cheese, chilli-mango sauce, pomegranate	16,-
SAKE TATAKI opiekany łosoś, por, spicy mayo, togarashi seared salmon, leek, spicy mayo, togarashi	17,-
MAGURO tuńczyk tuna	20,-
MAGURO TATAKI opiekany tuńczyk, por, sweet mayo, tabasco jalapeno, togarashi seared tuna, leek, spicy mayo, tabasco jalapeno, togarashi	22,-
EBI krewetka gotowana boiled shrimp	25,-
HAMACHI seriola Japanese amberjack fish	26,-
UNAGI węgorz grillowany, sos kabayaki, orzechy ziemne grilled eel, kabayaki sauce, peanuts	25,-
GYUTATAKI marynowana wołowina marinated beef	26,-



■ NIGIRI IKA TEN



■ NIGIRI SAKE TATAKI

ZESTAWY SUSHI / SUSHI SETS

ICHI 12 szt. 43,-

FUTOMAKI IKA TEN

6 szt. kalmary w tempurze, awokado, tykwa, mango, sałata, tobico, sos chilli-mango, spicy mayo, ogórek

6 pcs. squid in tempura, avocado, calabash, mango, lettuce, tobico, chilli-mango sauce, spicy mayo, cucumber

FUTOMAKI TOKYO SPIDER

6 szt. paluszek krabowy w panco, awokado, ogórek, sałata, tobico, sezam, spicy mayo

6 pcs. crab stick in panco, avocado, cucumber, lettuce, tobico, sesame, spicy mayo

NI 16 szt. 59,-

FUTOMAKI SAKE PHILADELPHIA

6 szt. łosoś, serek Philadelphia, ogórek, awokado, sałata

6 pcs. salmon, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, lettuce

FUTOMAKI IBODAI YAKI

6 szt. grillowana ryba maślana, serek Philadelphia, awokado, sałata, tykwa, sos kabayaki, ogórek

6 pcs. grilled butterfish, Philadelphia cheese, avocado, lettuce, calabash, kabayaki sauce, cucumber

CALIFORNIA TEMPURA YASAI

4 szt. sezonowe warzywa w tempurze, sałata, spicy mayo

4 pcs. seasonal vegetables in tempura, lettuce, spicy mayo

YASAI 26 SZT. 55,-

HOSOMAKI OSHINKO

6 szt. marynowana rzepa

6 pcs. marinated radish

HOSOMAKI KAPPA

6 szt. ogórek

6 pcs. cucumber

FUTOMAKI TEMPURA YASAI

6 szt. sezonowe warzywa w tempurze, sałata, spicy mayo

6 pcs. seasonal vegetables in tempura, lettuce, spicy mayo

CALIFORNIA YASAI

8 szt. owoce sezonowe

8 pcs. seasonal fruits

YON 20 SZT. 65,-

HOSOMAKI SAKE

6 szt. łosoś

6 pcs. salmon

FUTOMAKI IBODAI YAKI

6 szt. grillowana ryba maślana, serek Philadelphia, awokado, sałata, tykwa, sos kabayaki, ogórek

6 pcs. grilled butterfish, Philadelphia cheese, avocado, lettuce, calabash, kabayaki sauce, cucumber

CALIFORNIA SPICE TUNA

8 szt. Siekany tuńczyk, awokado, ogórek, tobico, sezam, spicy mayo

8 pcs. chopped tuna, avocado, cucumber, tobico, sesame, spicy mayo

SAN 20 szt 68,-

SAKE CALIFORNIA

8 szt. łosoś, serek Philadelphia, ogórek, awokado, sezam

8 pcs. salmon, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, sesame

HOSOMAKI SAKE

6 szt. łosoś, wasabi

6 pcs. salmon, wasabi

FUTOMAKI SAKE PHILADELPHIA

6 szt. łosoś, serek Philadelphia, ogórek, awokado, sałata

6 pcs. salmon, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, lettuce



FUGU 24 SZT. 98,-

FUTOMAKI SAKE PHILADELPHIA

6 szt. łosoś, serek Philadelphia, ogórek, awokado, sałata
6 pcs. salmon, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, lettuce

FUTOMAKI SPICE TUNA

6 szt. siekany tuńczyk, sałata, sos srilacha, spicy mayo
6 pcs. chopped tuna, lettuce, srilacha sauce, spicy mayo

FUTOMAKI SAKE YAKI

6 szt. łosoś grillowany, serek Philadelphia, ogórek, awokado, sałata, sos kabayaki
6 pcs. grilled salmon, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, lettuce, kabayaki sauce

FUTOMAKI IKA TEN

6 szt. kalmary w tempurze, awokado, tykwa, mango, sałata, tobico, sos chilli-mango, ogórek, spicy mayo
6 pcs. squid coted in tempura, avocado, calabash gourd, mango, lettuce, tobico, chilli-mango sauce, cucumber, spicy mayo

SIKOKU 26 SZT. 120,-

FUTOMAKI SAKE YAKI

6 szt. łosoś grillowany, serek Philadelphia, ogórek, awokado, sałata, sos kabayaki
6 pcs. grilled salmon, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, lettuce, kabayaki sauce

FUTOMAKI IBODAI YAKI

6 szt. grillowana ryba maślana, serek Philadelphia, awokado, sałata, tykwa, sos kabayaki, ogórek
6 pcs. grilled butterflyfish, Philadelphia cheese, avocado, lettuce, calabash, kabayaki sauce, cucumber

FUTOMAKI HIRAME PANCO

6 szt. halibut w panco, awokado, ogórek, sałata, tykwa, mango, spicy mayo, sos chilli-mango
6 pcs. panco-crusted halibut, avocado, cucumber, lettuce, calabash, mango, spicy mayo, chilli-mango sauce

CALIFORNIA EBI FILO

8 szt. krewetka w tempurze, tobico, spicy mayo, mango, ciasto filo, sos chilli-mango, owoce granatu
8 pcs. Shrimp in tempura, tobico, spicy mayo, mango, filo pastry, chilli-mango sauce, pomegranate

HOKKAIDO 40 SZT. 188,-

HOSOMAKI SAKE

6 szt. łosoś
6 pcs. salmon

HOSOMAKI TUŃCZYK

6 szt. tyńczyk
6 pcs. tuna

FUTOMAKI SAKE PHILADELPHIA

6 szt. łosoś, serek Philadelphia, ogórek, awokado, sałata
6 pcs. salmon, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, lettuce

FUTOMAKI SAKE KAWA

6 szt. smażona skóra z łososia, serek Philadelphia, ogórek, awokado, togarashi, sos kabayaki, sałata
6 pcs. fried salmon skin, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, togarashi, kabayaki sauce, lettuce

CALIFORNIA EBI TEN

8 szt. krewetka w tempurze, ogórek, awokado, tobico, spicy mayo
8 pcs. prawn in tempura, cucumber, avocado, tobiko, spicy mayo

CALIFORNIA SPICE TUNA

8 szt. siekany tuńczyk, ogórek, awokado, tobico, spicy mayo
8 pcs. chopped tuna, cucumber, avocado, tobico, spicy mayo

KIUSIU 40 SZT. 190,-

FUTOMAKI SAKE PHILADELPHIA

6 szt. łosoś, serek Philadelphia, ogórek, awokado, sałata
6 pcs. salmon, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, lettuce

FUTOMAKI SPICE TUNA

6 szt. siekany tuńczyk, sałata, sos srilacha, spicy mayo
6 pcs. chopped tuna, lettuce, srilacha sauce, spicy mayo

FUTOMAKI SAKE YAKI

6 szt. łosoś grillowany, serek Philadelphia, ogórek, awokado, sałata, sos kabayaki
6 pcs. grilled salmon, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, lettuce, kabayaki sauce

FUTOMAKI TEMPURA YASAI

6 szt. sezonowe warzywa w tempurze, sałata, spicy mayo
6 pcs. seasonal vegetables in tempura, lettuce, spicy mayo

CALIFORNIA EBI TEN

8 szt. krewetka w tempurze, ogórek, awokado, tobico, spicy mayo
8 pcs. shrimp in tempura, cucumber, avocado, tobico, spicy mayo

CALIFORNIA KANI KAMA SAKE

8 szt. paluszek krabowy, ogórek, awokado, tobico, spicy mayo, obłożony łososiem
8 pcs. crab stick, cucumber, avocado, tobico, spicy mayo, wrapped in salmon

HONSIU 68 SZT. 290,-

HOSOMAKI OSHINKO

6 szt. marynowana rzepa
6 pcs. marinated radish

HOSOMAKI SAKE

6 szt. łosoś
6 pcs. salmon

FUTOMAKI SAKE PHILADELPHIA

6 szt. łosoś, serek Philadelphia, ogórek, awokado, sałata
6 pcs. salmon, Philadelphia cheese, cucumber, avocado, lettuce

FUTOMAKI SPICE TUNA

6 szt. siekany tuńczyk, sałata, sos srilacha, spicy mayo
6 pcs. chopped tuna, lettuce, srilacha sauce, spicy mayo

FUTOMAKI EBI TEN

6 szt. krewetki w tempurze, ogórek, awokado, sałata, tobico, spicy mayo
6 pcs. shrimp in tempura, cucumber, avocado, lettuce, tobico, spicy mayo

FUTOMAKI IKA TEN

6 szt. kalmary w tempurze, awokado, tykwa, mango, sałata, tobico, sos chilli-mango, spicy mayo, ogórek
6 pcs. squid in tempura, avocado, calabash, mango, lettuce, tobico, chilli-mango sauce, spicy mayo, cucumber

CALIFORNIA EBI TEN

8 szt. krewetka w tempurze, ogórek, awokado, tobico, spicy mayo
8 pcs. shrimp in tempura, cucumber, avocado, tobiko, spicy mayo

CALIFORNIA SPICE TUNA

8 szt. Siekany tuńczyk, awokado, ogórek, tobico, sezam, spicy mayo
8 pcs. chopped tuna, avocado, cucumber, tobico, sesame, spicy mayo

CALIFORNIA KANI KAMA SAKE

8 szt. paluszek krabowy, ogórek, awokado, tobico, spicy mayo, obłożony łososiem
8 pcs. crab stick, cucumber, avocado, tobico, spicy mayo, wrapped in salmon

CALIFORNIA TEMPURA YASAI

8 szt. sezonowe warzywa w tempurze, sałata, spicy mayo
8 pcs. seasonal vegetables in tempura, lettuce, spicy mayo





NAPOJE / DRINKS

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP 0,2l	6,-
Lipton Ice Tea <i>brzoskwinowa, cytrynowa, zielona herbata 0,2l</i>	6,-
Woda Górską Natura <i>niegazowana, gazowana 0,33l</i>	6,-
Sok Toma <i>pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy 0,2l</i>	6,-
Napój aloesowy 0,2l	6,-
Red bull	8,-
San Pellegrino 0,75l	18,-
Aqua Panna 0,75l	18,-



GORĄCE NAPOJE / HOT DRINKS

KAWA / COFFEE

ESPRESSO	6,-
ESPRESSO DOPPIO	8,-
AMERICANO	7,-
CAPPUCCINO	8,-
CAFE LATTE	8,-

HERBATA / TEA

SENCHA YOROKOBI <i>Tradycyjna zielona herbata Tradicional Japanese green tea</i>	12,-
SENCHA JASMINE <i>Zielona herbata z dodatkiem jaśminu Green tea with jasmine</i>	12,-
SENCHA SAKURA <i>Zielona herbata z płatkami wiśni Green tea with cherry petals</i>	12,-
GEMANCHA <i>Zielona herbata z dodatkiem prażonego ryżu Green tea with roasted rice</i>	12,-

PIWA JAPOŃSKIE / JAPANESE BEERS

Sapporo 0,33l	12,-
<i>Łagodne piwo prosto z kraju kwitnącej wiśni, z aromatami lekko słodowymi, delikatną goryczką i wyczuwalną zbożowością charakterystyczną dla siodu pilzeńskiego. Mild beer straight from the land of the rising sun, with aromatic substances lightly malt, with delicate bitters and the perceptible cereal taste characteristic of the Pilsen malt.</i>	
Iki yuzu 0,33l	12,-
<i>Świeże, jasne piwo z zieloną herbatą i owocem Yuzu. To pochodzący z Dalekiego Wschodu owoc, który wyróżnia piękny zapach. Fresh, bitter with the green tea and the Yuzu fruit. It is a fruit coming from the Far East which the beautiful smell is singling out.</i>	
Iki ginger 0,33l	12,-
<i>Obok tradycyjnych składników piwa, siodu jęczmiennego, chmielu i drożdży, zawiera dodatki, które trudno sobie wyobrazić w połączeniu z piwem, takie jak zielona herbata, imbir i japoński sok z cytrusów Yuzu. Besides traditional ingredients of the beer, of barley malt, hop and of yeast, contains supplements which it is hard for oneself to depict in combination with the beer, so as the green tea, the ginger and the Japanese juice of Yuzu citrus.</i>	

PIWA POLSKIE / POLISH BEERS

EB 0,5l	8,-
<i>Piwo EB to legendarne już piwo produkowane w elbląskim browarze od roku 1872. Charakteryzuje się wyjątkowo orzeźwiającym smakiem, przyjemną goryczką oraz złocistym kolorem. EB beer it is already legendary beer produced in the Elbląg jar from 1872. It is characterized by an exceptionally refreshing taste, a pleasant slightly bitter taste and a golden colour.</i>	
Żywiec free 0% 0,33l	8,-
<i>Piwo w stylu bezalkoholowy lager uwarzone przez Grupę Żywiec. Jest to bezalkoholowa wersja piwa Żywiec Jasne Pełne. Warzone jest ze siodu jęczmiennego, wody i chmielu, który nadaje mu charakterystyczną goryczkę i doskonały smak Żywca. Beer in the style alcohol-free lager uwarzone through the Group Żywiec. It is alcohol-free version of the beer Żywiec Bright Full. It is being boiled from the barley malt, waters and the hop which is granting the characteristic slightly bitter taste and the excellent taste of Żywiec him.</i>	

Cennik ważny od 01.10.2018. Wszystkie ceny są podane w polskich złotych i zawierają podatek VAT.
Menu szczegółowe z gramaturami, alergenami i kalorycznością dostępne na życzenie.
Price list valid as of 01.10.2018. All prices are expressed in Polish Złoty (PLN) and include VAT.
Detailed menu with serving size, allergens and energy values available on request.

