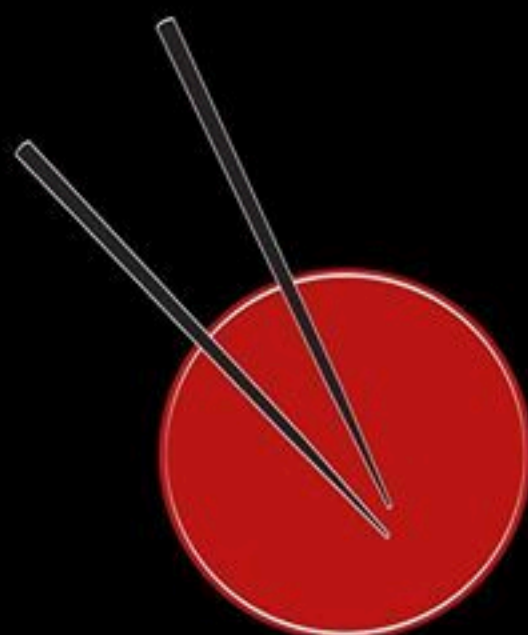


MENU



new kansai
sushi restaurant

Ohayou gozaimasu!

znaczy Dzień dobry!



➔ Jedz tak jak LUBISZ!

Nie znalazłeś/-aś w karcie swojego ulubionego sushi - zapytaj obsługę!
Sushimasterzy chętnie przygotują Twoje ulubione danie.



Dołożymy wszelkich starań, aby ta wizyta była miła, przyjemna i smaczna.
Czas oczekiwania na sushi, w godzinach szczytu, może wynosić do 50 minut.



Mając na uwadze zachowanie najwyższej świeżości i bezpieczeństwa serwowanych potraw
wybrane pozycje mogą być niedostępne, w danym dniu lub w późniejszych godzinach pracy
restauracji. Składniki rolek mogą się nieznacznie różnić od ich opisów.



**Dostawa na terenie całego Gdańska.
Prosto do Twojego biura lub domu!**

Wejdź na stronę www.zamawiamsushi.pl
Zamów ulubiony zestaw sushi i zapłać wygodnie online.
Oczekuj na dostawę.

**Sprawdź też nasze aktualne promocje
i nowości!**

PRZYSTAWKI

EBI YAKI 29.97

(krewetki królewskie, smażone ze świeżym czosnkiem, w azjatyckim sosie winno - maślanym, z pieczywem)

WAN TAN 17.97

(smażone pierożki z nadzieniem z mięsa wieprzowego, podawane z sosem słodkim chili 5 szt.)

GYOZA 17.97

(smażone pierożki z nadzieniem łososiowo - krewetkowym, podawane z dipem sojowo - czosnkowym 6 szt.)

TATAR IBODAI 19.97

(tatar z ryby maślanej z nutą mleka kokosowego)

TATAR SAKE 19.97

(tatar z łososia podawany z marynowaną żółtą rzodkwią, muśnięty nutą słodkiego sosu kabayaki)

TATAR MAGURO 24.97

(tatar z tuńczyka serwowany z awokado, muśnięty nutą pikantnego sosu chili)

SASHIMI 49.97

(płaki świeżych ryb: łosoś, tuńczyk, maślana - podawane z imbirem i ostrym chrzanem wasabi 9 szt.)



EBI YAKI



SASHIMI

ZUPY

OOMORI TOM KHA (z krewetką 5 szt.) 28.97

(duża porcja naszej kultowej zupy, kokosowo - cytrynowa, pikantna)

TOM KHA (z kurczakiem) 16.97 / (z krewetką 3 szt.) 23.97

(zupa naszej receptury, kokosowo - cytrynowa, pikantna)

WAN TAN 15.97

(łagodna zupa na bulionie warzywnym, serwowana z pięcioma pysznymi pierogami won ton)

MISO KANSAI (z wakame) 9.97 / (z łososiem) 13.97

(przygotowana na wywarze rybnym z pastą sojową miso i serkiem tofu)



TOM KHA Z KREWETKĄ

SUSHI SET

classic by kansai

KONSAI SUSHI 16 szt. 39.97

(2 nigiri z łososiem, 8 ura maki z grillowanym łososiem, 6 futomaki z krewetką w tempurze)

TEMPURA KAMI SAMA 12 szt. 33.97

(6 futomaki z łososiem, 6 futomaki z tuńczykiem - całość smażona w tempurze)

SANRIZU 33 szt. 64.97

(8 ura maki z warzywami, 8 ura maki z łososiem, 8 ura maki z grillowanym łososiem, 6 maki z ogórkiem, 3 maki z tuńczykiem, 3 maki z paluszkami krabowymi)

BINSOKU SUSHI 14 szt. 33.97

(6 futomaki z grillowanym łososiem, 8 ura maki z krewetką w tempurze)

SOODO 18 szt. 39.97

(6 futomaki ze świeżymi warzywami, 6 futomaki z łososiem, 6 futomaki w tempurze ze świeżym i warzywami)

YATTA MAKI KITTO 36 szt. 54.50

(6 różnych maki sushi pomysłu sushi mastera)



KONSAI SUSHI



TEMPURA KAMI SAMA



SANRIZU

SUSHI SET

party

GEKKOU 39 szt. 99.50

(8 ura maki z warzywami, 8 ura maki z łososiem, 8 ura maki z ostrym tuńczykiem, 6 maki z tuńczykiem, 6 maki z ogórkiem, 1 nigiri z tuńczykiem, 1 nigiri z łososiem, 1 nigiri z krewetką)

FUJIYAMA 28 szt. 64.97

(8 ura maki z łososiem, 8 ura maki z ostrym tuńczykiem, 6 futomaki z warzywami, 3 maki z serkiem philadelphia, 1 nigiri z łososiem, 1 nigiri z tuńczykiem, 1 nigiri z krewetką)

MONNINGU 80 szt. 179.97

(8 ura maki z warzywami, 8 ura maki z łososiem, 8 ura maki z ostrym tuńczykiem, 8 ura maki z grillowanym łososiem, 8 ura maki z krewetką w tempurze, 6 maki z tuńczykiem, 6 maki z ogórkiem, 6 maki z żółtą rzodkwią, 4 nigiri z tuńczykiem, 4 nigiri z łososiem, 4 nigiri z krewetką, 4 nigiri z rybą mrożoną, 6 futomaki z warzywami)



GEKKOU



FUJIYAMA

FUTOMAKI

(sushi w formie grubych rolek, wypełnionych kilkoma składnikami - od ryb i owoców morza, po świeże warzywa i japońskie dodatki. Serwowane po 6 szt.)

FUTOSAKE + TATAR 19.97

(futomaki ze świeżym łososiem, avocado, sałatą, serkiem philadelphia - podawane z tatarem z łososia)

EBI TEN 18.97

(futomaki z krewetką w tempurze, żółtą rzodkwią, sałatą - całość usmażona w tempurze i serwowana z sosem spice mayo)

IBODAI TEN 17.97

(futomaki z rybą mrożoną, avocado, serem camembert - całość usmażona w tempurze i podawana z żurawiną)

FUTOTEMPURA 16.97

(futomaki z krewetką w tempurze, sałatą, ikrą masago - podawana z sosem spice mayo)

BEJI TEN 14.97

(futomaki z marynowanymi i świeżymi warzywami - całość usmażona w tempurze i serwowana z sosem kabayaki)

FUTODRAGON 18.97

(futomaki z węgorzem unagi, tykwą, serkiem philadelphia, avocado, - całość posypana płatkami tempury i podawana z sosem kabayaki)

FUTOSAKE 17.97

(futomaki ze świeżym łososiem, serkiem philadelphia, avocado, sałatą)

SAKE TEN 16.97

(futomaki z łososiem, tykwą, serkiem philadelphia - całość usmażona w tempurze, podawana z sosem kabayaki)

IBODAI KAMPYO 15.97

(futomaki z rybą mrożoną, serkiem philadelphia, tykwą, sałatą)

FUTOSAKEYAKI 18.97

(futomaki z grillowanym łososiem, serkiem philadelphia, avocado - serwowany z sosem teriyaki)

BEJI 12.97

(futomaki ze świeżymi i marynowanymi warzywami)



FUTOSAKE + TATAR



EBI TEN



IBODAI TEN

MAKI SUSHI

(sushi składające się z ryżu i jednego wybranego składnika: ryby, owocu morza, warzyw - całość zawinięte w liściu nori. Serwowane po 6 szt.)

SAKE (łosoś) 11.97

KAPPA (ogórek) 8.97

ABOGADO (awocado) 9.97



SAKE MAKI

URA MAKI SENSEI

(sushi w formie grubych rolek z ryżem na zewnątrz, wypełnionych kilkoma składnikami - od ryb i owoców morza, po świeże warzywa i japońskie dodatki. Serwowane po 4 szt.)

TEMPURA EBI 16.97

(ura maki z chrupiącą krewetką w panko, serkiem philadelphia, żółtą rzodkwią, - całość oprószona płatkami tempury)

CRUNCHY EBI 16.97

(ura maki z chrupiącą krewetką w tempurze, ikrą masago, płatkami tempury)

PHILADELPHIA 15.97

(ura maki ze świeżym łososiem, serkiem philadelphia, avocado - całość posypana prażonym sezamem)

SPICE TUNA 15.97

(pikantne ura maki z tatarskim z tuńczyka, avocado i ostrym sosem z płatkami chili)

SWEET & SPICE ARIZONA 13.97

(ura maki z grillowanym łososiem, tykwą, kawałkami nori - całość serwowana z sosem kabayaki)



CRUNCHY EBI

URA MAKI NA GORĄCO

MANHATTAN 26.97

(ura maki z grillowanym łososiem, avocado, serkiem philadelphia oraz świeżym łososiem na zewnątrz - serwowane na gorącej patelni)

BAKUHA 24.97

(ura maki z dwiema chrupiącymi krewetkami królewskimi w tempurze, avocado, ikrą masago - całość obłożona avocado, z sosem chili i kabayaki - serwowane na gorącej patelni)

DRAGON 26.97

(ura maki z węgorzem unagi, avocado, tykwą - serwowane z sosem kabayaki - serwowane na gorącej patelni)



BAKUHA

TEMPURA

YASAI 18.97

(smażone warzywa w tempurze - podawane ze słodkim sosem chili)

EBI 24.97

(smażone krewetki królewskie w tempurze - podawane z sosem chili)



TEMPURA YASAI

Przygotowanie bulionu trwa od 6 do 12 godzin. Makaron do bulionu robimy własnoręcznie w naszej restauracji według autorskiego przepisu szefa kuchni.

RAMEN

SHIO RAMEN 24.97

(klarowny bulion drobiowy z nutą słonego - serwowany z makaronem, plasterkami fileta z kaczki, 1/2 jajka na półmiękkko, algami nori i świeżą zieloną cebulką lub kielkami)

SHOYU RAMEN 24.97

(aromatyczny bulion drobiowy z nutą sosu sojowego - serwowany z makaronem, pieczonym boczkiem, 1/2 jajka na półmiękkko, algami narutomaki, kielkami)

TONKOTSU RAMEN 26.97

(aromatyczny bulion wieprzowy z makaronem ramen - serwowany z pieczonym boczkiem, 1/2 jajka na półmiękkko, algami nori, kukurydzą, i świeżą zieloną cebulką lub kielkami)

TAN TAN MEN RAMEN 26.97

(aromatyczny bulion drobiowo-wieprzowy z makaronem ramen - serwowany z mięsem mielonym, pastą tahini, chili, świeżą zieloną cebulką lub kielkami)

MISO RAMEN 25.97

(aromatyczny bulion wieprzowy z intensywnym smakiem pasty miso - serwowany z makaronem, pieczonym boczkiem, 1/2 jajka na półmiękkko, algami nori, kukurydzą i świeżą zieloną cebulką lub kielkami)

BEJI (VEGI) RAMEN 27.97

(aromatyczny bulion wegetariański nuta słonego smaku - serwowany z grzybami shiitake, pok choi, marchewką w tempurze, algami nori, wakame i świeżą zieloną cebulką lub kielkami)

RAMEN JIDO 14.98

(propozycja dla najmłodszych - makaron ramen serwowany w bulionie drobiowym z dodatkami)



RAMEN

DESERY

AISU LICZI MACHA 16.97

(lody naszego pomysłu z zieloną herbatą, podawane z owocami liczi)

SHOKORA KANSAI 11.97

(autorskie ciasto czekoladowe z lodami)

MANGO ROLL 12.97

(rolka z pieczonym bananem i soczystym mango, zawijana w omlet tamago)

BANAN 15.97

(smażony banan w tempurze, muśnięty sosem klonowy)



SHOKORA KANSAI

HERBATY

SHOUGAYU 8.97 / 13.97 dzbanek 70 cl
(jaśminowa zielona herbata z kwiatami, parzona z płatkami marynowanego imbiru)

JASUMIN + MANGO 8.97 filiżanka 40 cl / 12.97 dzbanek 70 cl
(jaśminowa zielona herbata z kwiatami, parzona ze świeżym mango)

SENYAKUCHA 8.97 filiżanka 40 cl / 12.97 dzbanek 70 cl
(napar z czarnej herbaty, parzony ze świeżym imbirem i kawałkami mango)

SAKURA 8.97 filiżanka 40 cl / 12.97 dzbanek 70 cl
(zielona herbata z aromatyczną wiśnią)

JASUMIN CHA 8.97 filiżanka 40 cl / 12.97 dzbanek 70 cl
(zielona herbata parzona z kwiatami jaśminu)

BANCHA 8.97 filiżanka 40 cl / 12.97 dzbanek 70 cl
(tradycyjna liściasta, zielona herbata, parzona na słomkowy kolor)

AISU TII 9.97
(mrożona zielona herbata zaparzona na słomkowo - zielony kolor, idealnie orzeźwiająca, bez dodatku cukru 30 cl)



AISU TII

NAPOJE ZIMNE

NASZE REMONSIU
(czyli lemoniada)

LICZI 9.97 30 cl / 13.97 50 cl
(orzeźwiająca egzotyczna lemoniada o smaku liczi z cytryną)



LICZI

MANGO 9.97 / 13.97 50 cl
(orzeźwiająca egzotyczna lemoniada o smaku mango z cytryną)

KOKTAILE OWOCOWE

KANSAI TAIJITSU 12.97
(mix soków: ananas, mango, pomarańcza z nutą mleka kokosowego)



KANSAI TAIJITSU

SOFT DRINK

ALOES 30 cl / 6.97

ORENJI JUUSU 11.97
(świeżo wyciskane soczyste pomarańcze)

WODA (20 cl) 5.97

PEPSI / MIRINDA / 7UP / PEPSI
BEZ KALORII (20 cl) 5.97

SOKI (20 cl) 5.97



ORENJI JUUSU

ALKOHOLE

WINA

HOUSOWE

BIAŁE : CHARDONNAY

6.97 / 15.97 / 30.97 / 39.97

10 cl / 25 cl / 50 cl / 75 cl

CZERWONE : TEMPRANILLO

6.97 / 15.97 / 30.97 / 39.97

10 cl / 25 cl / 50 cl / 75 cl

ŚLIWKOWE

CHOYA SILVER Japonia

(Półslodkie wino, w którym zielona śliwka ume nadała
wyjątkowy smak i delikatny aromat. Świetne jako aperitif)

10 cl / 8.97 / 50 cl / 35.97

SAKE

SHO CHIKU BAI Japonia

(Tradycyjny japoński napój alkoholowy alk.14% - 18% -serwowany
na gorąco lub na zimno. Idealny przed posiłkiem)

3 cl / 6.97 zł / 10 cl / 12.97



CHOYA SILVER

PIWA

ASAHI 30 cl 13.97

KIRIN ICHIBAN 30 cl 13.97

SAPPORO 30 cl 13.97

IKI YUZU 30 cl 14.97

LECH FREE 30 cl 6.97

ZŁOTY LEW 50 cl 8.97



ASAHI

DODATKI

SOSY

ZESTAW SOSÓW 9.97

(spice mayo, kabayaki, sweet kansai, imbir
przy opcji na wynos + 2 x butelka sosu 1,5 dl)

KABAYAKI 5 dl 4.97

SPICE MAYO 5 dl 4.97

SWEET KANSAI 5 dl 4.97

BUTELKA SOSU SOJOWEGO 1,5 dl 2.47



ZESTAW SOSÓW

DO SUSHI

IMBIR 50 g 2.47

WASABI 10 g 2.47

ROLKA W TEMPURZE 2.47

IKRA MASAGO 10 g 5.97

ZAMIANA RYBY 6.97

(zamiana głównego składnika w rolce)

ZAMIANA TAMAGO 6.97

(zamiana liścia nori na omlet tamago)

ZESTAW W TEMPURZE 9.97

(cały zestaw opleczony w tempurze lub grillowany)



WASABI

DO PRZYSTAWEK

PIECZYWO CZOSNKOWE 1 szt. 1.97

Ryż ZAPRAWIONY 80 g 6.97



IMBIR MARYNOWANY



**Dostawa na terenie całego Gdańska.
Prosto do Twojego biura lub domu!**

Wejdź na stronę www.zamawiamsushi.pl
Zamów ulubiony zestaw sushi i zapłać wygodnie online.
Oczekuj na dostawę.

**Sprawdź też nasze aktualne promocje
i nowości!**