



Przystawki アペタイザー

Tsukemono 5*/9,- ✓
W zestawie z daniem głównym*

Wakame 17,- ✓

Edamame 19,- ✓

Miso Shiru 19,-
Inari / Wędzone Tofu / Wakame / Por

Kimchi 20,- ✓

Fried Wonton (5szt.) 24,- ✓
Grzyby / sos ponzu

Ronin Teba 4 szt. 26,-
Panierowane skrzydełka
z kurczaka w autorskim sosie

Age dofu 28,- ✓
Smażone Tofu / sos

Soboro Fries 30,-
Frytki z ziemniaka / Smażona Wołowina
Japońskie mayo / sos

Tempura Bowl (2os.) 38,-
Krewetki / Jajko / Warzywa
usmażone w tempurze ✓

Japońska sztuka jedzenia obejmuje wspólne celebrowanie posiłków,
dzielenie się nimi przy jednym stole. Zachęcamy do próbowania przystawek wspólnie.
Prosimy poinformować obsługę podczas składania zamówienia,
a chętnie podamy więcej nakryć do jednej przystawki.

Donburi 丼

Potrawa podawana w misce z ryżem i dodatkami

Momo 40,-
Kurczak / Kimchi / Dymka

Katsudon 43,-
Japoński schabowy / Ryż / Kapusta

Gyudon 42,-
Wołowina / Żółtko / Cebula / Dymka

Teriyaki ☒
Baza warzywna / Beni shōga / Dymka

Krewetki 49,- / Kurczak 44,- / Propozycja sezonowa 40,-



Udon うどん

Yaki-Udon

Makaron udon smażony na woku z warzywami i słodko-pikantnym sosem

Krewetki 49,- / Kurczak 44,- / Propozycja sezonowa 42,- ✓

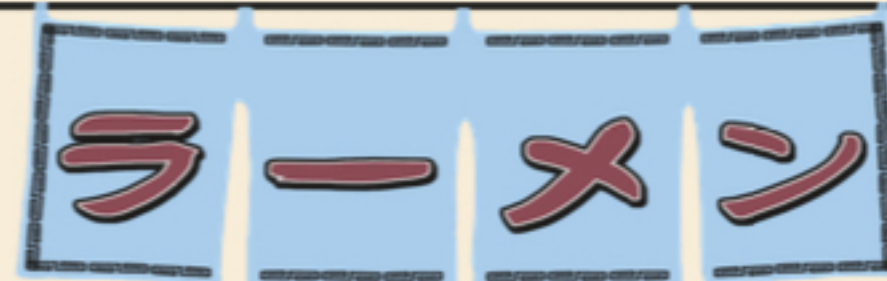
Kakeudon

Makaron Udon podawany w gorącym bulionie z dodatkami

Kitsune 35,- ✓
Inari / Szpinak / Dymka

Kashiwaten 38,-
Kurczak w tempurze / Jajko / Szpinak

Gyuniku 40,-
Wołowina / Cebula / Jajko



Ramen 拉麺

Rōnin 浪人ラーメン 43,-

Klarowny bulion typu Asari gotowany na wywarze drobiowym oraz tare na bazie sosów sojowych.
Pieczona pierś z kurczaka / Kimchi / Menma / Szalotka / Olej Chili / Togarashi / Nori

Shōyu 醤油ラーメン 46,-

Klarowny bulion typu Asari gotowany na wywarze drobiowo-wieprzowym ze sporą ilością
smaków morskich. Kaczka sous vide / Kurczak / Nitamago / Menma / Szalotka

Spicy miso 辛味噌ラーメン 45,-

Gęsty bulion typu Kotteri gotowany na wywarze drobiowo-wieprzowym połączonym z tare
na bazie sfermentowanej soi. Chashu / Nitamago / Menma / Masło / Szalotka / Olej Chili

Shōyu Vegan 醤油ヴィーガン 45,- ✓

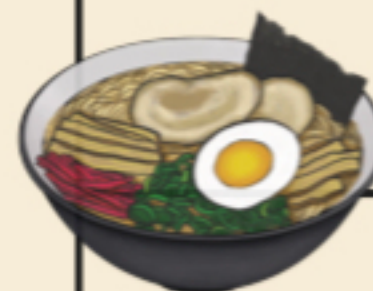
Klarowny bulion typu Asari gotowany na wywarze z warzyw oraz grzybów połączony z tare
na bazie sosów sojowych. Pierogi Wonton / Shitake / Daikon / Szalotka / Menma

Vegan Miso 味噌ビーガン 43,- ✓

Gęsty bulion typu Kotteri gotowany na wywarze warzywno-grzybowym połączony z tare
na bazie pasty z sfermentowanej soi. Chips z batata / Menma / Masło / kiszzone kielki Mung

Dodatki 8,- Kaczka, Kurczak, Chashu, Wonton 2szt
Dodatki 5,- Nitamago, Menma, Shitake

Ramen Special ラーメンスペシャル
Oferta tylko weekendowa, ramen ograniczony ilościowo.
Zapytaj obsługę co przygotowaliśmy w tym tygodniu



Nabeyaki Udon 鍋焼うどん

Danie na gorącym półmisku

Wersja dla 2 osób 129,-

Udon / Enoki / Szpinak / Por / Shitake / Kameboko / Jajko
Krewetki w tempurze / Kurczak / Wołowina

✓ - dania wegańskie/wegetariańskie lub w opcji na życzenie.

☒ - potrawy bezglutenowe lub w opcji na życzenie.

Makarony pszenne, których używamy w naszych daniach są robione ręcznie.

Opakowanie na wynos +3,- / Wróc ze słoikiem -2,-

Napoje

Lemoniada 16,-
klasyczna / imbirowa

Kawa Syfon 12/16,-
150ml/300ml
Specjalna mieszanka ziaren
wypalana dla nas w palarni Fussy Fellas

Fritz Kola 14,-
pomarańcza / mischmasch / rabarbar
cytryna / kola / kola bez cukru

Cold Brew Tea 14,-

Kombucha Majestea 16,-
dostępne smaki - zapytaj obsługę



Herbaty (Czarka 200ml/Dzbanek 400ml)

Zachęcamy do wielokrotnego parzenia herbaty,
kolejne parzenia mają różny smak i inne nuty,
obsługa udzieli wszystkich potrzebnych informacji



Kenya Kericho 16/19,-

Klasyczna czarna herbata - napar o głębokiej bursztynowej barwie
przywołuje na myśl aronię, porzeczkę, czerwone winogrona, ale i pigwę czy gruszkę.

Jasmine Tips 16/19,-

Młodziutka zielona herbata z Fujianu o naturalnym aromacie kwiatów jaśminu.

Sencha Karigane 16/19,-

Klasyczna zielona herbata zawierająca liście i łodygi herbaty.
Słodki, lekko trawiasty i orzechowy napar, herbata o małej zawartości kofeiny.

Genmaicha Yamabuki 16/19,-

Genmaicha to popularna w Japonii zielona herbata zmieszana z prażonym ryżem.
Japończycy często popijają ją po obfitych posiłkach.
Herbata o palonych, ziemistych, zbożowych nutach.

Matcha Keiki 150ml 18,-

Przyrządzona z wodą / mlekiem

Golden Lily Oolong 16/20,-

Turkusowa herbata z kultywaru Jin Xuan na Tajwanie.
Bogata w młeczne nuty oraz naturalnej słodczy masła.
Nie brakuje też aromatów kwiatowych, jak lilia czy płatki róży.

Gyokuro Saemidori 20/34,-

Ceremonialna zielona herbata o naturalnej słodczy, balansie, smaku umami,
w profilu także znajdziemy tu słodcy tropikalnych owoców, morską słoność,
głębię długo gotowanego bulionu i soczystość świeżo skoszonej trawy.
Herbata o dużej zawartości kofeiny.



Koktajle

Yuzu Collins 28,-
gin / puree Yuzu / woda / cytryna

Ume Highball 32,-
likier Ume / cydr / cytryna

Yanagita Yuzu Highball 32,-
Shochu / sok Yuzu / soda / cytryna

Okinawa Wave 32,-
jagermeister / malibu / sok ananasowy

Wasabitini 34,-
wódka wasabi / gin / cytryna

Akashi Sour 35,-
japońska whisky / białko / cytryna

Riokiu Island Iced Tea 39,-
wódka / rum / gin / tequila / cointreau
likier melonowy / sok z limonki / lemoniada

Piwo lane Kirin 13/16,-

Japońskie piwo kraftowe Hitachino

Pale Ale 26 ,-
Amber Ale 26 ,-

Japońskie piwo kraftowe OWA

Owa Ale 24 ,-
Kuro Owa 26 ,-

O aktualną ofertę zapytaj obsługę

Desery

Klasyczne japońskie desery,
zapytaj obsługę co dziś przygotowaliśmy.



Do stolików powyżej 5 osób doliczany jest serwis 10%

