

ŁOSOŚ, MANGO, MIĘTA, TERIYAKI**75 PLN**

Salmon, mango, mint, teriyaki

*1, 4, 5, 6

TUŃCZYK, CHILI, GRUSZKA, DRESSING MIODOWY, PANKO**79 PLN**

Tuna, chili, pear, panko batter, honey dressing

*1, 3, 5, 6

WARZYWA, SEREK PHILADELPHIA**59 PLN**

With vegetables, philadelphia cream cheese

*1, 2, 4

KALMAR W PANKO, SZPINAK, POMIDOR, CEBULKA, OSTRY SOS MAJONEZOWY**89 PLN**

Squid panko batter, spinach, tomato, onion, spicy mayonnaise sauce

*1, 6, 7, 11, 12, 13

ŁOSOŚ, AVOCADO, SEREK PHILADELPHIA**69 PLN**

Salmon, avocado, philadelphia cream cheese

możliwość zamiany łososa na łososa marynowanego w koprze lub togarashi

2, 6

TUŃCZYK, OGÓREK, SEREK PHILADELPHIA**77 PLN**

Tuna, cucumber, philadelphia cream cheese

*2, 6

PIECZONY ŁOSOŚ, OGÓREK, MAJONEZ, TERIYAKI**85 PLN**

Baked salmon, cucumber, mayonnaise, teriyaki

*1, 4, 5, 6, 11

PIECZONY ŁOSOŚ, SZPARAG W TEMPURZE, SEREK PHILADELPHIA, MAJONEZ WASABI**79 PLN**

Baked salmon, asparagus in tempura batter, philadelphia cream cheese, wasabi mayo

*2, 6

WOŁOWINA GYUTATAKI, PAK CHOI, OSTRY SOS MAJONEZOWY**75 PLN**

Gyutataki beef, pak choy, spicy mayonnaise sauce

*1, 2, 3



*alergeny - więcej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

FUTOMAKI

6 SZTUKI | 6 PIECES

ŁOSOS, OGÓREK, MAJONEZ W TEMPURZE

Salmon, cucumber, mayonnaise in tempura batter

*1, 3, 6, 11

79 PLN

PIECZONY KRAB Z OSTRYM SOSEM MAJONEZOWYM

Baked crab with spicy mayonnaise sauce

*1, 3, 7, 8, 11

89 PLN

PIECZONE MAŁŻE, MANGO, OGÓREK, PANKO

Baked St. Jacques clams, mango, cucumber, panko crumbs

*1, 3, 5, 7, 8

95 PLN

PIECZONY SANDACZ, SZPARAG W TEMPURZE, SEREK PHILADELPHIA, CHILI, KIEŁKI

Baked zander, asparagus in tempura batter, philadelphia cream cheese, chili

*1, 2, 6

79 PLN

TATAR Z ŁOSOSIA

Salmon tartare

*1, 6

75 PLN

ŁOSOŚ, RZĘPA, MAJONEZ

Salmon, turnip, mayonnaise

*1, 2, 3, 4, 6

77 PLN

OPIEKANY TUŃCZYK W RÓŻOWYM PIEPRZU, WARZYWA, SEREK PHILADELPHIA, MAJONEZ WASABI

Soft, half-baked tuna in pink pepper, vegetables, wasabi mayonnaise

*1, 5, 6

85 PLN

TATAR Z TUŃCZYKA

Tuna tartare

*1, 6

75 PLN



NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

WODA MINERALNA

CISOWIANKA PERLAGE / CISOWIANKA NIEGAZOWANA
Mineral water Cisowianka Perlage / still water Cisowianka

300 ml / 16 PLN

WODA MINERALNA

„ACQUA PANNA”
Mineral water „Aqua Panna”

750ml / 39 PLN

WODA MINERALNA

„SAN PELLEGRINO”
Mineral water „San Pellegrino”

750 ml / 39 PLN

KARAFKA WODY Z MIĘTĄ I LIMONKĄ

Water with lime and mint - carafe
GAZOWANA / NIEGAZOWANA
still / sparkling

1l / 35 PLN

COCA COLA / COCA COLA ZERO FANTA / SPRITE

250 ml / 19 PLN

TONIC THOMAS HENRY

200ml / 22 PLN

PEPSI / PEPSI MAX

200ml / 16 PLN

SOKI OWOCOWE CAPPY

Fruit juice "CAPPY"

250ml / 17 PLN

NAPOJE EGZOTYCZNE

LYCHEE / MANGO / GUAWA | 0,25 l
Exotic drinks Lychee / Mango / Guava

250 ml / 25 PLN

NAPÓJ ALOESOWY

Aloe drink

500ml / 1l / 29 PLN / 55 PLN

SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW

POMARAŃCZA / GREJPFURT / MIESZANY |
Fresh fruit juice Orange / Grapefruit / Mix

300ml / 30 PLN

LEMONIADA

LEMONADE

*Zapytaj o aktualną ofertę kelnera
Ask the waiter about current proposal

330ml / 1l / 29 PLN / 45 PLN

RED BULL

250ml / 25 PLN

Dla grup od 8 osób doliczamy serwis 10% | For groups of 8 or more people we charge 10% service fee

**CALIFORNIA Z TATAREM Z TUŃCZYKA
WARZYWA, SEREK PHILADELPHIA**

85 PLN

California with tuna tartare, vegetables, philadelphia cream cheese

*1, 2, 4, 5, 6

**CALIFORNIA Z ŁOSOSIEM, SURIMI,
SERKIEM PHILADELPHIA**

79 PLN

California with salmon, crab stick and philadelphia cream cheese

*1, 2, 6, 7, 8

**CALIFORNIA Z ŁOSOSIEM PIECZONYM,
SZPARAG W TEMPURZE, SOS Z CZARNEGO CZOSNKU**

75 PLN

California with baked salmon, asparagus and black garlic sauce

*1, 2, 6, 7, 8

**CALIFORNIA Z TUŃCZYKIEM, AVOCADO,
RZEPA, POR, TOBIKKO**

99 PLN

California with tuna, avocado, turnip, leek and flying fish caviar

*1, 3, 4, 6, 11

WARZYWA W TEMPURZE, SEREK PHILADELPHIA

65 PLN

vegetables in tempura batter, philadelphia cream cheese

*1, 2

**KREWETKA W TEMPURZE, RZEPA
FUKUJINZUKE, MAJONEZ**

85 PLN

Fried prawn in tempura batter, turnip, vegetables fukujinzuke, mayonnaise

*1, 3, 4, 5, 7, 8, 11

**KREWETKA W TEMPURZE, POMARAŃCZA,
MANGO, TYKWA, MAJONEZ**

95 PLN

Fried prawn in tempura batter, orange, mango, mayonnaise, gourd

*1, 3, 4, 5, 7, 8, 11



*alergeny - więcej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

ZUPY SOUPS

MISO

TOFU WĘDZONE, GLONY WAKAME, POR
smoked tofu, wakame seaweed, leek
*1, 4, 5

250ml / 35 PLN

BLACK TIGER

KREWETKI BLACK TIGER, PAPRYKA,
POMARAŃCZA, KIEŁKI, GRZYBY MUN
Black Tiger shrimps, orange, pepper, sprouts, mun mushrooms
*1, 4, 7, 8

250ml / 59 PLN

JAPŃSKA | Japanese soup

BIAŁE RYBY, KIEŁKI, POMIDOR, MIÓD
white fish, sprouts, tomato, honey
*1, 4, 5, 6, 7

250ml / 55 PLN

KOKOSOWA | Coconut soup

KREWETKI, GRZYBY STRAWNE
/ KURCZAK, GRZYBY STRAWNE,
POMIDOR, KAPUSTA PEKIŃSKA
prawn, coconut milk, straw mushrooms
/ chicken, straw, tomato, chinese cabbage
*1, 2, 5, 7, 8, 10

250ml / 55 PLN / 47 PLN

KREM SEZONOWY | Seasonal cream

O AKTUALNĄ PROPOZYCJĘ ZAPYTAJ KELNERA
Ask the waiter about current proposal

250ml / 39 PLN

ŁOSOSIOWA | Salmon soup

KIEŁKI FASOLI MUNG, ŚMIETANA, ŁOSOŚ
mung bean sprouts, sour cream, salmon
*1, 2, 4, 5, 6

250ml / 49 PLN

RAMEN WOŁOWY | Beef ramen

WYWAR WOŁOWY, MAKARON RAMEN,
KREWETKI, WOŁOWINA, JAJKO, WARZYWA
beef broth, ramen pasta, prawns, beef, egg, vegetables
*1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 13

500 ml / 65 PLN

RAMEN KYOTO

*1, 2, 3, 4, 9, 10
WYWAR WIEPRZOWO-WOŁOWY, POR,
MAKARON RAMEN, BOCZEK CHASHU,
ENOKI, JAJKO, EDAMAME, PAK-CHOI
pork and beef stock, ramen noodles, leek

500 ml / 75 PLN



DESERY DESSERTS

BEZA PAVLOVA | Pavlova meringue

45 PLN / 55 PLN

MAŁA / DUŻA | small / large
MASCARPONE, OWOCE
Mascarpone, fruit
*2, 3, 9

CZEKOLADOWY FONDANT | CHOCOLATE FONDANT

49 PLN

DOMOWE LODY Z ZIELONEJ HERBATY, PIANA YUZU
Homemade green tea ice cream, yuzu foam
*1, 2, 3, 9

PURIN

49 PLN

JAPOŃSKI PUDDING, LYCHEE, PISTACJE, LIMONKA
Japanese pudding, lychee, pistachio, lime

CHAŁWOWE PARFAIT | Halva parfait

45 PLN

PORZECZKA, BIAŁA CZEKOLADA PALONA, OWOCE
Currant, roasted white chocolate, fruits
*2, 3

LODY DOMOWE | Icecream

45 PLN

*ZAPYTAJ KELNERA O ALERGENY | Ask the waiter about allergens
O AKTUALNĄ PROPOZYCJĘ ZAPYTAJ KELNERA | Ask the waiter about current proposal

MOCHI

45 PLN

LODY (3 DO WYBORU: KOKOS, WANILIA, MANGO, CZEKOLADA)
Ice Cream (choose 3 flavors: coco, vanilla, mango, chocolate)
*2, 3, 4, 5, 9

CARPACCIO Z OWOCÓW | Fruit carpaccio

55 PLN

DRESSING MIODOWO-MIĘTOWY | Honey&mint dressing



*alergeny - więcej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

URAMAKI

8 SZTUK | 8 PIECES

ŁOSOŚ, AVOCADO, SEREK PHILADELPHIA

Salmon, avocado, philadelphia cream cheese

*1, 2, 5, 6

*możliwość zamiany łososia na łososia marynowanego w koprze lub togarashi

*Possibility to swap salmon for salmon marinated in spear or togarashi

75 PLN

TUŃCZYK, OGÓREK, TYKWA, FUKUJINZUKE, SEREK PHILADELPHIA

Tuna, cucumber, gourd, fukujinzuke, philadelphia cream cheese

*1, 2, 5, 6

79 PLN

CALIFORNIA KLASYCZNA, SURIMI, SEREK PHILADELPHIA, AVOCADO, TOBIKKO, IKURA

California classic, crab stick, philadelphia cream cheese, avocado, caviar

*1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 11

79 PLN

CALIFORNIA DRAGON Z PIECZONYM WĘGORZEM I KREWETKĄ W TEMPURZE, AVOKADO, TYKWA, MAJONEZ

California dragon with baked eel, prawn in tempura batter, avocado, gourd, mayonnaise

*1, 3, 4, 6, 7, 8, 11

99 PLN

CALIFORNIA RAINBOW Z ŁOSOSIEM, TUŃCZYKIEM, OKONIEM, WARZYWA, SEREK PHILADELPHIA

California rainbow with salmon, tuna, sea bass, vegetables and philadelphia cream

*1, 4, 6

95 PLN

CALIFORNIA Z ŁOSOSIEM, AVOCADO, MANGO, MIĘTA, TERIYAKI

California with salmon, avocado, mango, mint, teriyaki

*1, 5, 6

89 PLN



KYOTO BURGER

WOŁOWINA | Beef

89 PLN / 159 PLN

1 LUB 2 BURGERY | 1 or 2 burgers

BEZKOMPROMISOWA, SOCZYSTA WOŁOWINA, NIEMIĘLONA, NIESZARPANA, A KROJONA W PŁASTRY - PRAWDZIWIY, PEŁNY STEK. ŚWIEŻE WARZYWA I NASZE UNIKALNE SOSY. DO TEGO DOMOWE FRYTKI I JAPŃSKIE KIMCHI.

Uncompromising, juicy beef - unground, unpulled, and sliced - a real, full steak.

Fresh vegetables and our unique sauces. Plus home fries and Japanese KimChi.

*1, 2, 3, 5, 7, 8, 11 / opcje bez glutenu

ŁOSOŚ | Salmon

79 PLN / 149 PLN

1 LUB 2 BURGERY | 1 or 2 burgers

MOŻE JEDNAK ŁOSOŚ? RÓWNIIE SOCZYSTY I W JEDNYM KAWAŁKU.

ŚWIEŻE WARZYWA I NASZE UNIKALNE SOSY.

DO TEGO DOMOWE FRYTKI I JAPŃSKIE KIM CHI.

Or maybe salmon? Equally juicy and in one piece.

Fresh vegetables and our unique sauces. Plus home fries and Japanese Kim Chi.

*1, 2, 3, 5, 7, 8, 11, 2 / opcje bez glutenu



*alergeny - więcej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

KYOTO SPECIALS

NORI SOJOWE, TOBIKKO, SAŁATKA Z PALUSZKÓW KRABOWYCH

10 KAWAŁKÓW | 10 PIECES

Soy nori, surimi, tobikko,

*1, 2, 3

75 PLN

ŁOSOŚ MARYNOWANY, TATAR Z TUŃCZYKA PAK-CHOI, MAJONEZ WASABI

10 KAWAŁKÓW | 10 PIECES

Marinated salmon, tuna tartare, pak-choi wasabi mayonnaise

*1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11

99 PLN

KREWETKA W TEMPURZE, ŁOSOŚ OGÓREK, RZEPA, MAJONEZ

10 KAWAŁKÓW | 10 PIECES

Prawn in tempura batter, salmon, cucumber, turnip, mayonnaise

*1, 3, 4, 5, 6, 11

99 PLN

WOŁOWINA GYUTATAKI, SZPARAG W TEMPURZE, RUCOLA, OGÓREK, SOS CZARNY CZOSNEK

8 KAWAŁKÓW | 8 PIECES

Beef gyutataki, asparagus in tempura batter, rucola, cucumber, black garlic sauce

*2, 3, 11

89 PLN

OKOŃ W TEMPURZE, RUCOLA, MANGO, MAJONEZ, SŁONECZNIK

10 KAWAŁKÓW | 10 PIECES

Sea bass in tempura batter, rucola, mango, mayonnaise, sunflower seed

*1, 3, 6, 11

95 PLN



POKE BOWL

TOFU

85 PLN

TOFU WĘDZONE, EDAMAME, CUKINIA, MARCHEW, POMIDOR,
JAPÓŃSKIE GRZYBY, CEBULA, RZODKIEW, MIĘTA, JAJKO, KIEŁKI
smoked tofu, edamame, zucchini, carrot, tomato,
japanese mushrooms, onion, radish, mint, egg, sprouts
*1, 3, 4, 5

WOŁOWINA GYUTATAKI | Gyutataki beef

105 PLN

LIŚĆ KAFIRU, OLEJ SEZAMOWY, EDAMAME, CUKINIA, MARCHEW,
POMIDOR, JAPÓŃSKIE GRZYBY, CEBULA, RZODKIEW, MIĘTA, JAJKO, KIEŁKI
kaffir leaf, sesame oil, edamame, zucchini, carrots,
tomato, japanese mushrooms, onion, radish, mint, egg, sprouts
*1, 3, 4, 5

MARYNOWANY ŁOSOŚ | Marinated salmon

95 PLN

EDAMAME, CUKINIA, MARCHEW, POMIDOR,
JAPÓŃSKIE GRZYBY-SHIMEJI, CEBULA, RZODKIEW, MIĘTA, JAJKO, KIEŁKI
edamame, zucchini, carrot, tomato,
japanese mushrooms-shimeji, onion, radish, mint, egg, sprouts
*1, 3, 4, 5, 6



*alergeny - więcej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

INWENCJA WŁASNA / SUSHI MASTERA SUSHI MASTER'S INVENTION

TO POZYCJA, W KTÓREJ NASI SUSHI MASTERZY WYKAŻĄ SIĘ SWOIMI UMIEJĘTNOŚCIAMI ORAZ KREATYWNOŚCIĄ W ŁĄCZENIU SMAKÓW. PRZYGOTUJĄ COŚ WYJĄTKOWEGO I NIEPOWTARZALNEGO SPECJALNIE DLA PAŃSTWA.

This is the position in which our sushi masters will show their skills and creativity in combining flavors. They will prepare something unique and especially for you.

*ZAPYTAJ KELNERA O ALERGENY

*Ask the waiter about allergens

INWENCJA WEGETARIAŃSKA

75 PLN

Vegetarian invention

INWENCJA RYBNA

110 PLN

Fish invention

INWENCJA Z OWOCAMI MORZA

120 PLN

Seafood invention



*alergeny - więcej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

KREWETKI BLACK TIGER | Black Tiger Prawns

119 PLN

RYŻ, SZPARAGI, SOS JAMBALAYA

rice, asparagus, jambalaya sauce

*1, 2, 5, 7 / opcja bez glutenu

WOŁOWINA W SOSIE ORIENTALNYM | Beef in oriental sauce

159 PLN

RYŻ, WARZYWA, GRZYBY ENOKI

rice, vegetables, enoki mushrooms

*1, 2, 3, 5, 7, 8, 11, 12

MAKARON UDON | Udon pasta

89 PLN

ŚWIEŻE GRZYBY SHIITAKE, MLEKO KOKOSOWE, PAK-CHOI, PARMEZAN

fresh shiitake mushrooms, coconut milk, pak-choi, parmesan

*1, 2, 4, 5, 9

KACZKA TERIYAKI | Duck in Teriyaki sauce

99 PLN

SZPARAGI W TEMPURZE, MINI MARCHEW, TEMPURA

asparagus in tempura batter, mini carrots, tempura batter

*1, 2, 4, 5

STEK Z POŁĘDWICY SEZONOWANEJ

169 PLN

Seasoned beef tenderloin steak

POŁĘDWICA, ZIEMNIAK Z OGNISKA, MASŁO Z CZARNYM CZOSNKIEM,

SZPARAGI, MARCHEW, GRZYBY, SOS DEMI-GLACE, TYMIANEK

sirloin, potato from the fire, butter with black garlic,

asparagus, carrots, mushroom, demi-glace sauce, thyme



Kyoto Prestige

MAKI MAŁŻE ŚW. JAKUBA

320 PLN

Z ARKUSZAMI JADALNEGO ZŁOTA I SOSEM SZAFRANOWYM

St. Jaques clams with edible gold sheets and safran sauce

6 KAWAŁKÓW/6 PIECES

*1,2,4,8

INWENCJA WŁASNA

290 PLN

Own invention

Z ARKUSZAMI JADALNEGO ZŁOTA

with edible gold sheet

8 SZTUKI | 8 PIECES

GUNKANMAKI KAWIOR Z ŁOSOSIA Z JADALNYM ZŁOTEM

250 PLN

Salmon caviar with edible GOLD

2 kawałki/2 pieces

KAWIOR Z JESIOTRA SYBERYJSKIEGO Z JADALNYM ZŁOTEM

620 PLN

Siberian sturgeon caviar with edible gold

2 kawałki/2 pieces



*alergeny - więcej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

TEMPURA

WARZYWA | Vegetables

65 PLN

SMAŻONE W DELIKATNEJ CHRUPIACEJ TEMPURZE

Deep fried vegetables in soft and crispy tempura batter

*1, 5, 7, 8, 12

KURCZAK | Chicken

75 PLN

SMAŻONE W DELIKATNEJ CHRUPIACEJ TEMPURZE

Deep fried chicken in soft and crispy tempura batter

*1, 5, 7, 8, 12

KREWETKI | Prawns

119 PLN

SMAŻONE W DELIKATNEJ CHRUPIACEJ TEMPURZE

Deep fried prawns in soft and crispy tempura batter

*1, 5, 7, 8, 12

SALATKI SALADS

KOZI SER | Goat cheese

79 PLN

GRUSZKA NASHI, MELON, GRANAT, SOS MUSZTARDOWO-MIODOWY,

OCET BALSAMICZNY, SZPINAK, FIGA

nashi pear, melon, pomegranate, honey mustard sauce,

balsamic vinegar, spinach, fig

opcja bez glutenu *2, 11

KIM CHI

29 PLN

*1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 13



*alergeny - więcej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

HERBATY TEA

ZIELONE

SENCHA - ZIELONA KLASYCZNA

Najbardziej popularna herbata zielona w Japonii o wyrazistym smaku i aromacie. Ułatwia trawienie, bogata w witaminę C. Produkowana z liści pochodzących z wczesnych zbiorów.

JAŚMINOWA

Zielona herbata sencha z dodatkiem kwiatów jaśminu.

GENMAICHA MUSASHI - RYŻOWA

Genmaicha (jap. 玄米茶, oznacza „herbatę z brązowym ryżem”). Wyjątkowa, tradycyjna herbata japońska. Napar o przyjemnym słodkawym smaku kasztanów i orzechowym aromacie.

TUAREG - MIĘTOWA

Zielona herbata Gunpowder w połączeniu z miętą nana. Bez dodatku aromatu. Wyważony i orzeźwiający smak zielonej herbaty i mięty.

SAKURA - WIŚNIOWA

Zielona herbata o kuszącym smaku soczystych wiśni z nutą kwiatu jaśminu.

Połączenie zielonych herbat: Senchy i jaśminowej z kwiatkami, wiśnię, dziką różą, aromat, kwiatki jaśminu, piwonii i róży.

MAŁY BUDDA

Zielona herbata o smaku owoców tropikalnych udoskonalona pikantnymi przyprawami.

Składniki: zielona herbata Sencha, kawałki ananasa, papaja, lukrecja, drzewo sandałowe, owoce drzewa pieprzowego, kwiaty rumianku.

POMARAŃCZOWA ENERGIA

Zielona herbata o soczystym połączeniu tropikalnych pomarańczy i guawy.

Składniki: zielona herbata Ceylon, zielona herbata Sencha, skórki pomarańczy, mango, naturalny aromat guawy, płatki bławatka.

CYTRYNA - ALOES

Zielona herbata o orzeźwiającym, cytrynowym smaku z nutą mięty.

Składniki: Zielona herbata Sencha plasterki cytryny melisa, mięta nana, płatki słonecznika, aromat limonki, naturalny aromat, liście aloesu.

KAKTUSOWA

Zielona herbata o wyjątkowym smaku opuncji.

Składniki: zielona herbata Sencha, opuncja, trawa cytrynowa, kwiat pomarańczy.

MALINOWY KRÓL

Zielona herbata o doskonale orzeźwiającym smaku dojrzałych malin i mięty.

Składniki: zielona herbata Sencha, dzika róża, mięta pieprzowa, maliny, kwiaty słonecznika i prawoślazu lekarskiego.

LEŚNY ELF

Zielona herbata o delikatnym smaku dojrzałych owoców leśnych.

Składniki: zielona herbata Sencha, aronia, żurawina, dzika róża, aromat, jeżyny, jagody, czerwone porzeczki, kwiaty prawoślazu lekarskiego, truskawki.

PRZYSTAWKI

STARTERS

TATAR Z ŁOSOSIA | Salmon tartare 79 PLN

POR, SEZAM KIMCHI, TERYIAKI, LIMONKA, AWOKADO, SOS SOJOWY, RZEPA
leek, sesame, kimchi, teriyaki, lime, avocado, soy sauce, turnip
*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13

TATAR Z TUŃCZYKA | Tuna tartare 89 PLN

PESTKI DYNI, SEZAM CZARNY, TOGARASHI, OLIWA,
OGÓREK, RZEPA, LIMONKA, SOS SOJOWY
pumpkin seeds, black sesame, togarashi, olive oil,
cucumber, turnip, lime, soy sauce
*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 13

WOŁOWINA GYUTATAKI | Gyutataki beef 87 PLN

GLONY WAKAME, OGÓREK, SEZAM, ŻÓŁTKO, CHILI
wakame algae, cucumber, sesame, egg yolk, chili
*1, 3, 6, 11

ŚWIEŻE KALMARY | Fresh kalamari 85 PLN

PANKO, PAK-CHOY, SOS OSTRY MAJONEZOWY
panko, pak-choy, spicy mayonnaise sauce
opcja bez glutenu *1, 2, 3, 5, 7, 8
gotowane / boiled *1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 10

PIEROŻKI GOTOWANE | Boiled Dumplings 49 PLN / 69 PLN

6 SZTUK | 6 pcs.
KURCZAK, KOLENDRA, GRZYBY MUN / KREWETKA, IMBIR, PIETRUSZKA
chicken, coriander, mun mushrooms / shrimp, ginger, parsley
*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 / *1, 2, 4, 5, 8, 9, 10

PIEROŻKI SMAŻONE | Fried dumplings 59 PLN / 79 PLN

6 SZTUK | 6 pcs.
KURCZAK, KOLENDRA, GRZYBY MUN / KREWETKA, IMBIR, PIETRUSZKA
chicken, coriander, mun mushrooms / shrimp, ginger, parsley
*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

SMAŻONE KREWETKI | Fried prawns 87 PLN

7 SZTUK | 7 pcs.
SAKE, LIŚCIE KAFIRU, MASŁO, CHILI, KOLENDRA
sake, kaffir lime, butter, chili, coriander
*1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 13

ZIELONO - BIAŁE

ANIELSKIE ŁĄKI

Idealnie dobrana mieszanka białej i zielonej herbaty o smaku soczystych owoców tropikalnych z nutą słodkich poziomek.

Składniki: zielona herbata Sencha, biała herbata Snow Buds, ginkgo biloba (miłorząd japoński), papaja, kawałki ananasa, truskawki, płatki róży, maliny, płatki prawoślazu lekarskiego.

SOCZYZSTE WINOGRONA

Idealnie skomponowana mieszanka białej i zielonej herbaty o niepowtarzalnym smaku soczystych winogron.

Składniki: białe herbaty: Shou Mei, Pai Mu Tan i Snow Buds, zielona herbata China Bancha, rodzynki, kawałki ananasa, naturalny aromat winogron, kwiaty jaśminu.

CZERWONE

PU-ERH WIŚNIE W RUMIE

Czerwona herbata o niezwykłym wiśniowym smaku z kuszącym aromatem rumu.

Składniki: herbata pu-erh, hibiskus, wiśnie, aromat rumu, płatki nagietka.

PU-ERH MANGO - PAPAJA

Herbata Pu Erh o subtelnym smaku mango oraz owoców cytrusowych.

Składniki: herbata Pu Erh, mango, papaja, kwiaty ostu.

BIAŁE

JASMIN DRAGON PHOENIX PEARLS

Najwyższej jakości liście i koniuszki listków są ręcznie zwijane w drobne perelki oraz aromatyzowane świeżo zebranych kwiatami jaśminu. Po przejściu zapachem jaśminu, kwiaty są zbierane zostawiając wyśmienity aromat jaśminu. Delikatna w smaku, nadzwyczajna herbata, posiada właściwości redukujące napięcie, stresy, reguluje krążenie krwi oraz obniża cholesterol.

AKSAMITNA BRZOSKWINIA

Połączenie białej herbaty z brzoskwiniami, rodzynkami, bławatkiem i naturalnym aromatem. Propozycja dla tych, którzy szukają świeżego i wyrafinowanego smaku. Składniki: biała herbata Shou Mei, brzoskwinie, rodzynki, naturalny aromat, płatki białego bławatka.

CZARNE

CZARNA KLASYCZNA

EARL GREY

BUŁECZKI BAO BAO BUNS

KURCZAK

49 PLN / 79 PLN

Chicken | 1 LUB 2 BUŁECZKI | 1 or 2 buns

MARCHEWKA, RZODKIEW, PRAŻONY SŁONECZNIK, SOS PIEPRZOWY, KIMCHI
carrot, radish, sunflower sprouts, pepper sauce, kimchi

*1, 3, 4, 6, 8

KACZKA

59 PLN / 89 PLN

Duck | 1 LUB 2 BUŁECZKI | 1 or 2 buns

*KIMCHI, TERIYAKI, SEZAM KIMCHI, KIEŁKI SŁONECZNIKA

kimchi, teriyaki, sesame kimchi, sunflower sprouts

1, 3, 4, 5, 6, 8

TOFU

55 PLN / 85 PLN

1 LUB 2 BUŁECZKI | 1 or 2 buns

TOFU WĘDZONE, PANKO, KIMCHI, PESTKI DYNI,
SOS CZARNY CZOSNEK, SAŁATA, KIEŁKI SŁONECZNIKA

smoked tofu, panko, kimchi, pumpkin seeds,

black garlic sauce, lettuce, sunflower sprouts

*1, 3, 4



HOSOMAKI

6 SZTUKI | 6 PIECES

TYKWA

gourd

*1,4

35 PLN

AVOCADO

35 PLN

MARYNOWANA RZEPA

Marinated turnip

35 PLN

OGÓREK, SEZAM

Cucumber, sesame

*5

35 PLN

ŁOSOŚ, POR

Salmon, leek

*6

42 PLN

TATAR Z ŁOSOSIA, MANGO

Salmon tartare, mango

*1,4,5,6

55 PLN

TATAR Z TUŃCZYKA, POR, OGÓREK

Tuna tartare with leek and cucumber

*1,4,5,6

55 PLN



*alergeny - więcej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info