





和食

Szanowni Państwo,

wszystkie dania i desery przygotowujemy własnoręcznie z najwyższej jakości składników oraz oryginalnych japońskich i koreańskich produktów. Nie korzystamy z gotowych wyrobów, a potrawy są przygotowywane zaraz przed podaniem. W związku z powyższym – czas oczekiwania na niektóre pozycje w menu może się wydłużyć. Prosimy o wyrozumiałość.

*Dear Customer,
all the dishes are prepared with utmost care.
Due to this fact some of them may need more
time to be served. We would be grateful
for your understanding.*

**SPIS GRAMATUR ORAZ ALERGENÓW DOSTĘPNY
JEST U OBSŁUGI.**

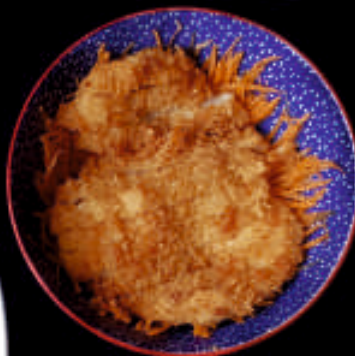
Jeżeli jesteś na diecie wegańskiej lub wegetariańskiej - powiedz o tym obsłudze. Niektóre dania jesteśmy w stanie **zmodyfikować**.

LEGENDA:

VEGE - danie wegetariańskie *vegetarian dish*

VEGAN - danie wegańskie *vegan dish*

KIDS - danie polecane dla dzieci *good for kids*



**ぎょうざ 6 ZASMAŻANYCH PIEROŻKÓW
Z WIEPRZOWINĄ I WARZYWAMI**

steam-fried dumplings filled with pork and vegetables (6 pcs)

..... 32 PLN

**김치 KIMCHI to nasza duma i sztandarowe danie
kuchni koreańskiej. Jest to tradycyjnie
fermentowana kapusta pekińska na ostro**

Korean style spicy fermented chinese cabbage / kimchi

..... 24 PLN

きゅうりとわかめの酢の物 SAŁATKA

Z WODOROSTÓW WAKAME *wakame seaweed salad*

VEGE, VEGAN

..... 21 PLN

チキンカツ KURCZAK W CHRUPIĄCEJ PANIERCE

PODAWANY NA MARCHEWCE *crispy chicken on carrot*

KIDS 26 PLN

**えびの天ぷら / エビフライ 4 DUŻE KREWETKI W
CIEŚCIE TEMPURA LUB CHRUPIĄCEJ**

PANIERCE PANKO *king prawns in tempura or panko (4 pcs)*

..... 40 PLN

**春巻き 4 SAJGONKI Z WIEPRZOWINĄ, WARZYWAMI
I GRZYBAMI MUN**

spring rolls filled with pork, vegetables and black fungus (4 pcs)

..... 34 PLN

揚げ出し豆腐 SMAŻONE TOFU *fried tofu*

..... 26 PLN

김치전 4 KOREAŃSKIE CHRUPIĄCE PLACUSZKI

Z KIMCHI, PODAWANE Z AROMATYCZNYM SOSEM

Korean crispy pancakes with kimchi (4 pcs) served with aromatic sauce

..... 37 PLN



김밥 KIMBAP – TRADYCYJNE KOREAŃSKIE
DANIE Z RÓŻNYCH SKŁADNIKÓW OWINIĘTYCH
W UGOTOWANY RYŻ ORAZ SPRASOWANE
WODOROSTY

*Korean dish made from cooked rice and ingredients that are
rolled in dried sheets of seaweed*

WEGAŃSKI Z AWOKADO *vegan with avocado*
..... 40 PLN

WEGAŃSKI Z TOFU *vegan with tofu*
..... 41 PLN

Z MARYNOWANĄ WIEPRZOWINĄ
with marinated pork
..... 46 PLN

Z WIEPRZOWINĄ W PANKO I KIMCHI
with pork in panko and kimchi
..... 47 PLN

Z MARYNOWANYM ROSTBEFEM WOŁOWYM
with marinated beef
..... 48 PLN

ZUPY *soups*

BULION Z KLUSECZKAMI
broth with noodles for children
KIDS 19 PLN

만둣국 BULION Z JAJKIEM ORAZ PIEROŻKAMI
Z WIEPRZOWYM NADZIENIEM I WARZEWAMI
broth with egg and pork filled dumplings and vegetables
..... 29 PLN

味噌汁 MAŁA ZUPKA NA BAZIE PASTY SOJOWEJ
MISO Z TOFU I WODOROSTAMI WAKAME
SPOŻYWANA JAKO DODATEK DO POSIŁKU
soybean paste soup with tofu and wakame seaweed
..... 19 PLN

김치찌개 OSTRA ZUPA Z FERMENTOWANĄ
KAPUSTĄ NA OSTRO (KIMCHI), WIEPRZOWINĄ
I TOFU; PODAWANA W KAMIENNEJ MISCE
***polecamy spróbować z ryżem**
spicy fermented chinese cabbage soup with pork and tofu
*/ kimchi soup served in a dolsot *recommended with rice*
..... 47 PLN

짬뽕 PRZYGOTOWYWANA NA WOKU ZUPA
Z OWOCAMI MORZA I MAKARONEM UDON
NA OSTRO *spicy seafood soup with udon noodles*
..... 48 PLN

JAPOŃSKA ZUPA MAKARONOWA
Z WARZEWAMI I JAJKIEM (ŁAGODNA LUB
OSTRA)
*Japanese style noodle soup with vegetables and egg (mild or
spicy)*
..... 28 PLN



ラーメン RAMEN

MAKARON RAMEN Z BULIONEM SEZAMOWYM, MIELONYM MIĘSEM WIEPRZOWYM ORAZ MARYNOWANYM JAJKIEM

*ramen noodles with sesame broth, minced pork meat
and marinated egg*

..... 48 PLN

MAKARON RAMEN Z BULIONEM KREWETKOWYM, MARYNOWANYM JAJKIEM ORAZ PIEROŻKAMI Z NADZIENIEM KREWETKOWYM

*ramen noodles with shrimp broth, prawn filled dumplings and
marinated egg, homemade chilli oil*

..... 49 PLN



DANIA Z WOKA *wok meals*

자장면 MAKARON Z SOSEM NA BAZIE PASTY Z CZARNEJ FASOLI JAJANG I MIELONĄ WIEPRZOWINĄ

*Korean noodle dish topped with a thick sauce made of jjajang
black bean paste, pork, and vegetables*

..... 41 PLN

볶음밥 RYŻ SMAŻONY Z WARZYWAMI I JAJKIEM SADZONYM

fried rice with vegetables and fried egg

VEGE 36 PLN

김치 볶음밥 RYŻ SMAŻONY Z WARZYWAMI, FERMENTOWANĄ KAPUSTĄ PEKIŃSKĄ NA OSTRO (KIMCHI) I JAJKIEM SADZONYM

*fried rice with vegetables, fermented chinese cabbage
(kimchi) and fried egg*

..... 42 PLN

치킨 탕수육 KURCZAK W CIEŚCIE Z WARZYWAMI W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM I Z RYŻEM

coated chicken served with sweet and sour sauce and rice

KIDS 53 PLN

제육볶음 MARYNOWANA WIEPRZOWINA NA OSTRO Z WARZYWAMI I RYŻEM

marinated spicy pork with vegetables and rice

..... 53 PLN

불고기 MARYNOWANY ROSTBEF WOŁOWY; DO WYBORU Z KOREAŃSKIM MAKARONEM DANGMYUN LUB RYŻEM

marinated beef with Korean Dangmyun noodles

..... 54 PLN

WEGAŃSKI MAKARON RYŻOWY Z TOFU I GRZYBAMI SHIITAKE

vegan rice noodles with tofu and shiitake mushroom

..... 42 PLN

チキンカツカレ PANIEROWANY FILET Z KURCZAKA Z RYŻEM I SOSEM CURRY

crispy chicken with rice and curry sauce

..... 42 PLN

焼きうどん MAKARON UDON Z KREWETKAMI

udon noodles with prawns

..... 53 PLN





寿司 SUSHI

握り寿司 NIGIRI (2 szt / 2 pcs):

ŁOSOŚ <i>salmon</i>	18 PLN
MAŚLANA <i>butterfish</i>	19 PLN
TUŃCZYK <i>tuna</i>	20 PLN
KREWETKA <i>shrimp</i>	20 PLN
WĘGORZ <i>eel</i>	27 PLN

太巻き FUTOMAKI (10 kawałków / 10 pcs):

AWOKADO, MARCHEWKA, TYKWA, MARYNOWANA RZODKIEW <i>avocado, carrot, calabash, marinated raddish</i>	
VEGAN.....	43 PLN

ŁOSOŚ, AWOKADO, OGÓREK, TYKWA, SAŁATA, SEREK PHILADELPHIA <i>salmon, avocado, cucumber, calabash, lettuce, philadelphia cream cheese</i>	52 PLN
---	--------

KREWETKA W TEMPURZE, AWOKADO, OGÓREK, SAŁATA, SEREK PHILADELPHIA, SOS OSTRY <i>shrimp in tempura, avocado, cucumber, lettuce, philadelphia cream cheese, spicy sauce</i>	56 PLN
--	--------

細巻き HOSOMAKI (6 kawałków / 6 pcs):

OGÓREK <i>cucumber</i>	16 PLN
MARYNOWANA RZODKIEW <i>marinated raddish</i>	16 PLN
TYKWA <i>calabash</i>	16 PLN
AWOKADO <i>avocado</i>	17 PLN
OMLET <i>omelette</i>	18 PLN
SURIMI <i>surimi</i>	18 PLN
ŁOSOŚ <i>salmon</i>	20 PLN
KREWETKA <i>shrimp</i>	24 PLN
TUŃCZYK <i>tuna</i>	26 PLN
ŁOSOŚ Z AWOKADO <i>salmon with avocado</i>	25 PLN
WĘGORZ <i>eel</i>	26 PLN

うらまき URAMAKI (8 kawałków / 8 pcs):

CALIFORNIA – SURIMI, OGÓREK, AWOKADO, MAJONEZ; OBTOCZONE W KAWIORZE <i>surimi, cucumber, avocado, mayonnaise; sprinkled with caviar</i>	42 PLN
---	--------

PHILADELPHIA – ŁOSOŚ, PHILADELPHIA SEREK OGÓREK; OBTOCZONE W SEZAMIE <i>salmon, philadelphia cream cheese, cucumber; sprinkled with sesame seeds</i>	42 PLN
---	--------



DRAGON TUNA – AWOKADO, OGÓREK, SEREK PHILADELPHIA, SAŁATA; OWINIĘTE TUŃCZYKIEM I AWOKADO

*** do wyboru z ostrym sosem lub bez**

avocado, cucumber, philadelphia cream cheese, lettuce; covered with tuna and avocado

**with orr without spicy sauce* 49 PLN

TERIYAKI BUTTERFISH – AWOKADO, OGÓREK, SEREK PHILADELPHIA, SAŁATA; OWINIĘTE GRILLOWANĄ MAŚLANĄ

avocado, cucumber, philadelphia cream cheese, lettuce;

covered with grilled butterfish 47 PLN

TERIYAKI SALMON – GRILLOWANY ŁOSOŚ, AWOKADO, OGÓREK, SEREK PHILADELPHIA;

OBTOCZONE W SEZAMIE *grilled salmon, avocado, cucumber, philadelphia cream cheese; sprinkled with*

sesame 45 PLN

SPICY BUTTERFISH – GRILLOWANA MAŚLANA, AWOKADO, OGÓREK, SAŁATA, SEREK PHILADELPHIA; Z PIKANTNYM SOSEM

I SZCZYPIORKIEM *grilled butterfish, avocado, cucumber, salad, philadelphia cream cheese; with spicy sauce and*

chives 45 PLN

TUNA MAYO ROLL – TUŃCZYK, AVOCADO, SEREK PHILADELPHIA; OBTOCZONE W SEZAMIE; TOPPING: JAPOŃSKI MAJONEZ LUB SOS SPICY

MAYO, KAWIOR *tuna, avocado, philadelphia cream cheese; sprinkled with sesame; topping: japanese*

mayonnaise or spicy mayo sauce, caviar 42 PLN

RAINBOW – SURIMI, AWOKADO, OGÓREK, SEREK PHILADELPHIA; OWINIĘTE RÓŻNYMI RODZAJAMI RYB

surimi, avocado, cucumber, philadelphia cream cheese; covered with different types of fish 48 PLN

TEMPURA ROLL – SURIMI, AWOKADO, SEREK PHILADELPHIA, OGÓREK; SMAŻONE

W TEMPURZE I PODANE Z TATAREM Z ŁOSOSIA *surimi, avocado, philadelphia cream cheese, cucumber; fried*

in tempura and served with salmon tartare 52 PLN

RED DRAGON – KREWETKA W TEMPURZE, AWOKADO, OGÓREK, SEREK PHILADELPHIA; OWINIĘTE GRILLOWANYM ŁOSOSIEM

shrimp in tempura, avocado, cucumber, philadelphia cream cheese; covered with grilled salmon 52 PLN

FIRE ROLL – KREWETKA W TEMPURZE, AWOKADO, OGÓREK, SEREK PHILADELPHIA; TATAR Z ŁOSOSIA

shrimp in tempura, avocado, cucumber, philadelphia cream cheese; salmon tartare 51 PLN

BLACK DRAGON - KREWETKA W TEMPURZE, AWOKADO, OGÓREK, SEREK PHILADELPHIA; OWINIĘTE GRILLOWANYM WĘGORZEM

shrimp in tempura, avocado, cucumber, philadelphia cream cheese, covered with grilled eel 52 PLN

TEMPURA TERIYAKI SALMON - GRILLOWANY ŁOSOŚ, SEREK PHILADELPHIA, OGÓREK, AWOKADO, CAŁOŚĆ SMAŻONA W TEMPURZE

grilled salmon, philadelphia cream cheese, avocado, cucumber, fried in tempura 51 PLN

寿司セット ZESTAWY SUSHI set:

SET WEGAŃSKI (30 kawałków / 30 pcs):
NIGIRI Z AWOKADO / HOSOMAKI Z OGÓRKIEM /
HOSOMAKI Z TYKWĄ / HOSOMAKI
Z MARYNOWANĄ RZODKWIĄ / FUTOMAKI
Z AWOKADO, MARCHEWKĄ, OGÓRKIEM,
MARYNOWANĄ RZODKWIĄ I TYKWĄ
*nigiri with avocado/hosomaki with cucumber/ hosomaki
with calabash/ hosomaki with marinated raddish/ futomaki
with avocado, carrot, cucumber, marinated raddish/
calabash*
..... 97 PLN

SET I (8 kawałków / 8 pcs):
NIGIRI (PO 2 SZT.) Z ŁOSOSIEM, TUŃCZYKIEM,
KREWETKĄ I RYBĄ MAŚLANĄ
*nigiri: 2 pcs with salmon, 2 pcs with butterfish, 2 pcs with tuna,
2 pcs with shrimp*
..... 71 PLN

SET II (15 kawałków / 15 pcs):
FUTOMAKI Z SURIMI – 5 KAWAŁKÓW;
URAMAKI PHILADELPHIA – 4 KAWAŁKI;
HOSOMAKI Z TUŃCZYKIEM
*futomaki with surimi – 5 pcs, uramaki philadelphia – 4 pcs,
hosomaki with tuna*
..... 64 PLN

SET III (20 kawałków / 20 pcs):
HOSOMAKI Z ŁOSOSIEM; HOSOMAKI
Z TUŃCZYKIEM; NIGIRI (8 SZT.): 2 SZT.
Z ŁOSOSIEM, 2 SZT. Z TUŃCZYKIEM, 2 SZT.
Z KREWETKĄ I 2 SZT. Z MAŚLANĄ
*hosomaki with salmon, hosomaki with tuna, nigiri (8 pcs):
2 salmon, 2 tuna, 2 shrimp, 2 butterfish*
..... 113 PLN

SET IV (34 kawałki / 34 pcs):
URAMAKI CALIFORNIA, URAMAKI TERIYAKI
BUTTERFISH, HOSOMAKI Z TUŃCZYKIEM,
HOSOMAKI Z ŁOSOSIEM I AVOCADO,
HOSOMAKI Z OGÓRKIEM
*uramaki california, uramaki teriyaki butterfish, hosomaki
with tuna, hosomaki with salmon and avocado, hosomaki
with cucumber*
..... 142 PLN

SET V (36 kawałków / 36 pcs):
URAMAKI CALIFORNIA, FUTOMAKI Z ŁOSOSIEM,
HOSOMAKI Z TUŃCZYKIEM, HOSOMAKI
Z ŁOSOSIEM I AVOCADO, HOSOMAKI
Z OGÓRKIEM
*uramaki california, futomaki with salmon, hosomaki with tuna,
hosomaki with salmon and avocado, hosomaki with cucumber*
..... 141 PLN

SET VI (50 kawałków / 50 pcs):
NIGIRI (12 SZT.) 3 x KREWETKA, 3 x TUŃCZYK,
3 x ŁOSOŚ, 3 x MAŚLANA; FUTOMAKI
Z ŁOSOSIEM, URAMAKI TERIYAKI SALMON,
URAMAKI CALIFORNIA, HOSOMAKI
Z TUŃCZYKIEM, HOSOMAKI Z OGÓRKIEM
*nigiri (12 pcs): 3 with shrimp, 3 with tuna, 3 with salmon, 3 with
butterfish, futomaki with salmon, uramaki teriyaki salmon,
uramaki california, hosomaki with tuna, hosomaki with
cucumber*
..... 264 PLN

GRILL SET (34 kawałki / 34 pcs):
FUTOMAKI Z GRILLOWANYM ŁOSOSIEM,
URAMAKI SPICY BUTTERFISH, URAMAKI BLACK
DRAGON, URAMAKI RED DRAGON
*futomaki with grilled salmon, uramaki spicy butterfish,
uramaki black dragon, uramaki red dragon*
..... 185 PLN



蒸し餃子 PIEROŻKI DIM SUM

dim sum dumplings

5 PIEROŻKÓW GOTOWANYCH NA PARZE,
RĘCZNIE LEPIONE Z CIASTA WŁASNEGO
WYROBU *steamed dumplings (5 pcs)*

とりにく と コリアンダー と しいたけ

**Z KURCZAKIEM, KOLENDRĄ I GRZYBAMI
SHIITAKE**

with chicken, coriander and shiitake mushrooms

KIDS 21 PLN

とうふ と きのこ と チンゲンサイ
Z TOFU, KAPUSTĄ BOK CHOY I GRZYBAMI

with tofu, bok choy cabbage and mushrooms

VEGE, VEGAN 20 PLN

**ぶたにく と キムチ Z WIEPRZOWINĄ
I FERMENTOWANĄ KAPUSTĄ PEKIŃSKĄ NA
OSTRO (KIMCHI)**

with pork and spicy fermented chinese cabbage (kimchi)

..... 24 PLN

エビ Z KREWETKAMI

with prawns

..... 27 PLN

**肉まん 3 ZASMAŻANE DROŹDŻOWE BUŁECZKI
Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ**

pan-fried buns with pulled pork filling (3 pcs)

..... 45 PLN



デザート **DESERY** *desserts*

蒸し饅頭 BUŁECZKA Z CIASTA DROŻDŻOWEGO
Z DODATKIEM ZIEŁONEJ HERBATY I
NADZIENIEM CZEKOLADOWYM, PODAWANA
W BAMBUSOWYM KOSZYCZKU, GOTOWANA
ZARAZ PRZED PODANIEM; CZAS OCZEKIWANIA
OK. 15 MINUT

*green tea bun with chocolate filling; cooked in a bamboo
basket just before serving, waiting time ca. 15 minutes*

VEGE, KIDS 28 PLN



あずきケーキ CIASTO „CZEKOLADOWE” NA
BAZIE SŁODKIEJ JAPOŃSKIEJ FASOLKI AZUKI,
CENIONE ZA SMAK I WŁAŚCIWOŚCI
ZDROWOTNE

fit and healthy, chocolate” cake made of sweet azuki bean

VEGE, KIDS 25 PLN



ベビーカステラ PIECZONE TUŻ PRZED
PODANIEM KULECZKI Z CIASTA, PODAWANE
Z GORZKĄ CZEKOLADĄ; CZAS OCZEKIWANIA
OK. 15 MINUT

*baked just before serving cake balls with chocolate; waiting
time ca. 15 minutes*

VEGE, KIDS 28 PLN



KAWA *coffee*

Nasza kawa speciality to jedna z najdoskonalszych mieszanek do espresso na świecie. W jej skład wchodzi 12 odmian najlepszych arabik z całego świata, które zostały umiejętnie wypalone i połączone w odpowiednich proporcjach.

Zniewalające aromaty kwiatowe przypominające zapach kwiatu pomarańczy w idealny sposób rozkwitają w wybornych doznaniach o likierowym posmaku. Delikatnie palony migdał spleta się z bukietem smakowym karaibskiego rumu oraz przyjemnymi nutami szlachetnych liści tytoniu. Gorzkawo-korzenny smak łączy się z zapachami kandyzowanej skórki pomarańczy zatopionej w czekoladzie.

Typ: speciality
Skład: 100% arabica
stopień palenia: średni

Floral fragrances blend harmoniously into refined exotic sensations. Delicate toasted almonds meld with Caribbean notes and hints of tobacco.

The spicy aftertaste alternates with flavors reminiscent of dark chocolate coated with candied orange peel.

TYPE OF ROAST: Medium
TYPE: Speciality

ESPRESSO 18 g13 PLN

ESPRESSO DOPPIO 36 g
podwójne espresso *double espresso* 15 PLN

AMERICANO 170 ML
podwójne espresso z dodatkiem gorącej wody
double espresso with hot water 15 PLN

CAFFE LATTE
podwójne espresso ze spienionym mlekiem
double espresso with a bit of milk foam
średnie *medium* 275 ml 18 PLN
duże *large* 340 ml 19 PLN

CAPPUCCINO
podwójne espresso z dużą ilością mlecznej piany
double espresso with a lot of milk foam
średnie *medium* 285 ml 18 PLN
duże *large* 350 ml 19 PLN

mleko roślinne + 3 PLN

MATCHA LATTE z japońskiej herbaty z Kyoto
*polecamy również w wersji z mlekiem kokosowym
*made of Japanese tea from Kyoto *recommended with coconut milk*
średnie *medium* 275 ml 21 PLN
duże *large* 340 ml 22 PLN

PODWÓJNE ESPRESSO Z MLEKIEM I
KOSTKAMI
LODU 340 ML
double espresso with milk and ice 19 PLN



抹茶 MATCHA

Serwujemy Państwu najwyższej jakości organiczną herbatę matcha z regionu Uji w prefekturze Kyoto w Japonii. Charakteryzuje się ona delikatnym i pozbawionym goryczy smakiem oraz głębokim zielonym kolorem. Podczas parzenia powstaje lekka pianka. Podajemy w tradycyjny sposób w czarce chawan i z wagashi - bezglutenowym ciasteczkiem.

Highest quality organic green tea matcha from Uji, Kyoto in Japan. Without bitterness, delicate taste, deep green colour and with a light foam. We serve matcha in a chawan bowl with wagashi - a glutenfree cookie mochi.

Cena: 25 PLN

HERBATY SYPANE *tea*

włoskie herbaty z najwyższej jakości naturalnych składników, bez sztucznych aromatów oraz barwników

DZBANEK 450 ML

ENGLISH BREAKFAST - herbata English Breakfast to mieszanka mocnych, czarnych herbat o głębokim aromacie, kolorze mocnej czerwieni i pełnym, lekko garbnikowym smaku; podajemy z cytryną

..... 16 PLN

EARL GREY - mieszanka czarnych herbat z dodatkiem bergamotki cytrynowej

..... 16 PLN

NOTTI IN TIBET - mieszanka powstała na bazie hibiskusa i dzikiej róży; uzupełniona cukrem kandyzowanym, skórką pomarańczową, jabłkiem, papają, kwiatami pomarańczy i płatkami róży

..... 18 PLN

MON AMOUR - mieszanka hibiskusa z kryształkami cukru, rodzynkami, skórką pomarańczową, jabłkiem, jeżyną i truskawką w wspaniałym smaku tortu truskawkowego; bogata w witaminę C, odpowiednia dla dzieci

..... 18 PLN

HAWAIIAN DREAM - mieszanka o smaku egzotycznym: mango, ananas, pomarańcza; na bazie bogatego w witaminę C hibiskusa, suszonych jabłek i rodzynek; odpowiednia dla dzieci

..... 18 PLN

FRUTTI DI BOSCO - mieszanka owoców lasu, hibiskusa, jabłka i nagietka

..... 18 PLN

PAI MU TAN - biała herbata otrzymywana z większych, ledwo otwartych listków oraz pączków peonii o bardzo charakterystycznym smaku miodu

..... 20 PLN

JASMINE - chińska zielona herbata z kwiatami jaśminu; swoją pozycję zawdzięcza wyrafinowanemu smakowi, który ewoluuje od trawiastego po słodki

..... 20 PLN

緑茶 JAPOŃSKA HERBATA ZIELONA *Japanese green tea*

Ekskluzywna japońska zielona herbata o delikatnym smaku. Podajemy ją w specjalnym dzbanku, który dłużej utrzymuje ciepło.

Exclusive Japanese green tea served in a special pot.

抹茶入り煎茶 MATCHA IRI SENCHA 500 ml - liściasta herbata Sencha z dodatkiem sproszkowanej herbaty Matcha; delikatna w smaku, po spożyciu nie pozostawia posmaku herbaty na języku. Doskonale komponuje się z sushi

sencha ennobled by adding Matcha; delicate flavor, perfect for sushi

..... 23 PLN

煎茶 SENCHA 500 ml - liściasta herbata

..... 23 PLN

HERBATY SPECJALNE

CZARNA WIŚNIA 450 ml - Earl Grey ze świeżą pomarańczą, syrop wiśniowy, syrop karmelowy

..... 23 PLN

ROZGRZEWAJĄCA 450 ml - czarna herbata ze świeżym imbirem i pomarańczą, sokiem malinowym, cynamonem i goździkami

..... 23 PLN

MROŻONA 350 ml - mrożona zielona herbata jaśminowa z cytrusami i syropem z czarnego bzu

..... 23 PLN



ALKOHOLE AZJATYCKIE

asian alcoholic beverages

神の泉 SAKE JUNMAI KAMINOIZUMI 14% -

jest wytwarzana z ryżu z najwyższą starannością i poddawana fermentacji przez długi czas w bardzo niskiej temperaturze, w celu zwiększenia aromatu napoju i zapewnienia intensywnego smaku; podajemy na ciepło lub zimno

Japanese alcohol made from rice, delicate with a bit of sweetness, served warm or cold

karafka 280 ml *karafe 280 ml* 42 PLN

소주 SOJU CHAMISUL FRESH (alk.13 - 17,8%)

- koreański napój alkoholowy, głównie na bazie ryżu.

W smaku odrobinę przypomina wódkę, ale jest od niej delikatniejszy i smaczniejszy ze względu na cukier dodawany na etapie produkcyjnym. Polecany do dań z woka; w Korei często łączony z piwem *a very popular spirit sold in Korea. It is a clear alcohol made from rice and other cereal distillation; You can combine with beer* 360 ml 52 PLN

막걸리 MAKGEOLLI (alk. 3 – 6%) – to najstarszy

koreański alkohol produkowany z fermentowanego ryżu. Jest mlecznobiały, w smaku lekko słodki, delikatny, kremowy i orzeźwiający. Doskonale komponuje się z pikantnymi daniami.

Makgeolli – traditional Korean alcohol made from fermented rice. Very delicate, creamy, refreshing with a bit of sweetness. Perfect match for spicy dishes.

90 ml 11 PLN

750 ml 39 PLN

JAPOŃSKIE PIWO ASAHI 5%

Japanese beer 330 ml 16 PLN

JAPOŃSKIE PIWO SAPPORO 4,7%

Japanese beer 330 ml 16 PLN

KOREAŃSKIE PIWO CASS 4,5%

Korean beer 330 ml 19 PLN

蝶矢梅酒オリジナル UMESHU CHOYA

ORIGINAL 10% nalewka z japońskiej śliwki ume wine made from Japanese plum ume

lampka 150 ml *glass 150 ml* 25 PLN

karafka 280 ml *karafe 280 ml* 44 PLN

butelka 750 ml *bottle 750 ml* 109 PLN

NAPOJE drinks

MOGU MOGU napój z lychee *lychee juice chewing drink* 320 ml 15 PLN

KOMBUCHA - orzeźwiający i zdrowy napój z fermentowanej zielonej herbaty 250 ml 19 PLN

SOK WYCISKANY Z CYTRUSÓW:

pomarańcza lub grejpfrut

freshly squeezed citrus juice - orange or grapefruit

średni *medium* 220 ml 18 PLN

duży *large* 330 ml 20 PLN

LEMONIADA Z SOKU CYTRYNOWEGO

lemonade 340 ml 18 PLN

NAPÓJ ALOESOWY *aloe vera drink* 260 ml 14 PLN

COCA COLA, COCA COLA ZERO, CAPPY

(APPLE/ORANGE) 250 ml 10 PLN

KROPLA BESKIDU, KROPLA DELICE

mineral water 330 ml 8 PLN

PIWO beer

ŻYWIEC 5,6% 500 ml 13 PLN

TYSKIE 5,5% 500 ml 13 PLN

DESPERADOS 6% 400 ml 13 PLN

LECH FREE 0,0% 330 ml 10 PLN

BUDWEISER 4% 500 ml 13 PLN

ZŁOTE LWY 5,6% 500 ml 14 PLN

ŻYWE 6,2% 500 ml - piwo niepasteryzowane

unpasteurized strong lager with live yeast culture 16 PLN

GRAND IMPERIAL PORTER 8% 500 ml 17 PLN

ŁOMŻA RADLER 0,0% 500 ml 12 PLN

DRINKI drinks (dostępne również bezalkoholowe)

APEROL SPRITZ *Aperol, prosecco, orange, sparkling water* 27 PLN

HUGO SPRITZ *prosecco, elderflower syrup, mint, lime, sparkling water* 26 PLN

