



AnastAZJA

Sushi



Menu

Jak to się zaczęło?

Restauracja powstała na skutek kulinarnych eksperymentów jeszcze w mojej domowej kuchni.

To w niej zaczęła się moja przygoda z Sushi i kuchnią kraju kwitnącej wiśni.

Inspiracją nazwy i natchnieniem tego miejsca jest moja córka- Anastazja 

Ale to dzięki Wam- moim domowym odbiorcom, rodzinie i znajomym uwierzyłam, że mogę dzielić się pasją z większym gronem odbiorców.

Tak w grudniu 2021r zawitali do AnastAZJA Sushi w Nakle pierwsi klienci. To dla Was ulepszam to wyjątkowe miejsce na mapie kulinarnej Nakła i okolic- wkładamy całe swoje serce w serwowane dania, które tworzymy już teraz całym zespołem.

Jeszcze wiele zmian przed Nami - dziękujemy, że mamy tak wspaniałych odbiorców, którzy umożliwiają Nam rozwój

Thank you!

Zapraszamy od worku do niedzieli

(12:00-20:00)

oraz w soboty (12:00-21:00)

poniedziałki niezmiennie - odpoczywamy :)



NEW Bento lunch

od wtorku do piątku

12:00-15:00

#2 Bento Yay

- 3 szt. pierożki gyoza
 - 8szt. hosomaki z tatarem z tuńczyka
 - 5szt. Uramaki z serkiem, ogórkiem i awokado na górze tatar z łososia
 - 4szt. Krewetki w cieście ziemniaczanym
- 52zł

#4 Bento Azja

- 6szt futomaki z kurczakiem w tempurze
 - 2szt. temaki z krewetką w panko
 - pikle
 - 8szt. hosomaki z łososiem tataki
- 54zł

#1 Bento Vege

- 3szt gyoza wege
 - kimchi
 - 2szt. Temaki z pikantnym tofu
 - 6szt futo z batatem w tempurze
- 46zł

#3 Bento Tempura

- sałatka wakame nonuta
 - 5szt uramaki z krewetką w tempurze
 - 8szt. hosomaki w panko z grillowanym łososiem
 - 5 szt. Wulkany white
- 58zł

Przystawki



• WAKAME NO NUTA

Sałata z wodorostami goma, ogórkiem i kombu z dresingiem sezamowym

16,00zł

• PIEROŻKI GYOZA - 6szt.

W delikatnym cieście, podawane z marynowaną marchewką i sosem Ponzu

wege 28zł / 32zł

• Ebi Tempura

6 szt. krewetek smażonych w tradycyjnym japońskim cieście

42zł tempura/ panko 46zł/
warzywa w tempurze 34zł

• GOMA WAKAME

Sałatka z wodorostów morskich z sosem gomashoyu i warzywami

22zł / z krewetkami 28zł

• EDAMAME

zielone strąki soi na ciepło oprószone różową solą himalajską

17,00zł

• Kimchi

Autorska, ostra kiszona kapusta z marchewką i rzepą

19,00zł

• Tatar salmon

Lekko pikantny tatar z łososia na spodzie z awokado, podany z chipsami krewetkowymi

42zł / z polędwiczki tuńczyka 48zł



Ramen

• Ramen w hojnej porcji

Ramen na bazie bulionu z wołowiny- wieprzowiny- drobiu, z makaronem alkaicznym, szarpanym mięsem wieprzowym, marynowanym jajkiem kiełkami, szczypiorem i prażonym sezamem

42,00zł

• Ramen Shoyu Butaniku

Gotowany 12h bulion wołowo-drobiowy, z marynowanym brzuchem wieprzowym Chashu, kulurydzą smażoną na maśle miso, grzybami shitake i menma

38,00zł

• Ramen Spicy Miso

Bulion zagęszczony mlekiem sojowym i tare, z mieloną wieprzowiną Soboro, pak choy, edamame, czerwoną cebulką oraz jajkiem ajitsuke

42,00zł



Zupy

• Miso Kim Chi

Pikantna, wegetariańska zupa na bazie pasty miso i autorskiej kiszzonej kapusty kim chi, podana z delikatnym tofu, szczypiorkiem i prażonym sezamem

z boczkiem i kurczakiem 28zł /wege 19zł

• Miso

Tradycyjna zupa na bazie pasty sojowej miso i bulionu dashi, podana z delikatnym tofu, szczypiorkiem i prażonym sezamem

z łososiem 28zł /wege 19zł

• Tom Kha

Zupa w klimacie tajskim z kurczakiem, z makaronem ryżowym, warzywami, kolendrą i nutą limonki.

28zł

• Tom Yum

Lekko pikantna zupa w klimacie tajskim z krewetkami, makaronem ryżowym, mleczkiem kokosowym, warzywami, kolendrą i nutą limonki

36zł



Donburi Rice BOWL

• Bowl z łososiem lub tuńczykiem tataki

miseczka ryżu z opalonymi kawałkami łosia, marynowanymi w sake, kremowe awokado, pikle i goma wakame

42/46zł

• Bowl Chicken

miseczka ryżu z soczystą pierśią z kurczaka w panko, z warzywami z woka

39zł

• Bowl Ebi

miseczka ryżu podana z krewetkami smażonymi na maśle z czosnkiem, papryką oraz cukinią

42zł

• Bowl Vege

miseczka ryżu podana ze smażonym, wędzonym tofu w glazurze, grzybkami shitake oraz fasolkami edamame i pomidorkami koktajlowymi

34zł

• Kurczak

pierś z kurczaka z papryką, marchewką, czerwoną cebulką w sosie teriyaki i prażonym sezamem

42zł

Makaron UDON

• Tofu

wędzone tofu z pak choy, groszkiem cukrowym, edamame i orzeszkami ziemnymi

36zł



• Ebi

krewetki smażone na maśle, z czosnkiem, cukinią i chilli z nutą kolendry i limonki

44zł



NEW

Sushi zestawy

*zestawy zawierają imbir, wasabi i sos sojowy

• AZJAset 20szt

4szt uramaki krewetka w tempurze
6szt futomaki łosoś
6szt hosomaki tatar z tuńczyka
2szt gunkanmaki tatar łosoś
2szt nigiri łosoś

104zł

•Vege set 27szt

6szt hosomaki karpio w tempurze
6szt futomaki batat w tempurze
4szt uramaki oshinko i ogórek
5szt Sashimi roll szparag w tempurze
6szt pankoroll z tofu i mango

126zł

• Kin Set 36szt

6szt tempuraroll tatar tuńczyk
6szt almondoll ebi
6szt futomaki kurczak w tempurze
4szt uramaki surimi
4szt datemaki ebi
6szt hosomaki w panko łosoś grillowany
4szt uramaki węgorz w tempurze

188zł

• Kibishi Setet 72szt

6szt tempuraroll ebi
6szt almondoll łosoś
6szt futomaki kurczak w panko
8szt uramaki łosoś
8szt datemaki krewetki w tempurze i tatar z łososa
6szt wulkany sałatka krewetkowa
6szt hosomaki węgorz
6szt hosomaki mango i popcorn z krewetki
6szt futomaki krab soft-shell
8szt uramaki krewetki otulone awokado
6szt hosomaki tuńczyk

386zł

•California Set 24szt

4szt uramaki surimi i ogórek otulone łososiem
4szt uramaki dorsz w tempurze
4szt uramaki grillowany łosoś
4szt uramaki krewetka w tempurze zwieńczone tataram z łososa
4szt uramaki krewetka w panko otulone mango
4szt uramaki szparag w tempurze otulone opalonym węgorzem

128zł

•My first sushi 32szt

6szt tempuragrill
6szt wulkany mix
6szt hosomaki łosoś
6szt futomaki krewetki w panko
4 szt. uramaki batat w tempurze
4szt datemaki unagi

164zł

• Oishi Set 49szt

6szt hosomaki w tempurze grillowany łosoś
6szt almondoll łosoś
4szt uramaki tuńczyk tataki
8szt datemaki unagi
6szt futomaki surimi
4szt nigiri łosoś
2szt nigiri tuńczyk
2szt nigiri krewetka
6szt tempuraroll wege
5szt sashimiroll ebi

256zł

*istnieje możliwość wymiany składnika w zestawie

Nigiri 2szt

- 18zł • Vege awokado 
- 24zł • łosoś / łosoś opalony
- 26zł • tuńczyk
- 24zł • krewetka gotowana
- 26zł • węgorz w tempurze
- 24zł • węgorz

Futomaki 6szt

- 28zł • Vege 
(batat w tempurze, spicy mayo, sałata, ogórek, kampion)
- 32/35zł • łosoś/ łosoś grillowany
(serek/mayo, sałata, ogórek, kampion i awokado)
- 38zł • tuńczyk
(serek, sałata, oshinko, ogórek i awokado)
- 32zł • krewetka gotowana
(serek, sałata, ogórek i awokado)
- 34zł • krewetka w tempurze/krewetka w panko
(mayo, sałata, ogórek, i awokado)
- 36zł • węgorz/ węgorz w tempurze
(mayo, sałata sezam, kampion, ogórek)
- 38zł • krab soft-shell
(kimchimayo, sałata, szczypiorek i ogórek)
- 32zł • dorsz w tempurze
(spicymayo, sałata, ogórek, oshinko)
- 28zł • paluszki surimi 
(serek, sałata, kampion, ogórek, oshinko)
- 34zł • kurczak w tempurze 
(mayo, sałata, por, ogórek)

Na słodko 8szt

rolka w słodkim omlecie japońskim, wewnątrz serek, nutella i banan w tempurze, zwieńczone owocem i wiórkami kokosa 28zł

Hosomaki 6szt

- 18zł • Vege (ogórek/ oshinko/ kampion/ mango, awokado) 
- 26zł • łosoś / łosoś grillowany
- 28zł • tuńczyk
- 24zł • krewetka gotowana
- 26zł • krewetka w tempurze
- 24zł • węgorz
- 32zł • tatar z tuńczyka i szczypiorek
- 26zł • tatar z łososią

Uramaki 4/8szt

- 17/32zł • Vege 
(szparag w tempurze, serek, oshinko)
- 21/39zł • łosoś
(serek i awokado)
- 22/39zł • łosoś grillowany
(mayo, ogórek, kampion)
- 26/44zł • tuńczyk
(serek i awokado)
- 22/36zł • krewetka gotowana
(serek i awokado)
- 23/38zł • krewetka w tempurze/krewetka w panko
(mayo i awokado)
- 24/44zł • węgorz/ węgorz w tempurze
(mayo, kampion)
- 20/36zł • dorsz w tempurze
(spicymayo, oshinko)

Sashimiroll 5szt

rolka w papierze ryżowym

- 32zł • łosoś tataki
(serek, sałata kampion, ogórek i awokado)
- 42zł • tuńczyk tataki
(serek, sałata, oshinko, ogórek i awokado)
- 38zł • krewetka w tempurze/ w panko
(serek, sałata, ogórek i awokado)
- 38zł • kim chi i krewetka w tempurze
(serek, sałata, ogórek i awokado)
- 28zł • szparag w tempurze i wakame
(serek, sałata i ogórek) 

Gunkanmaki



2 szt

- 24zł • pasta krewetkowa
- 26zł • tatar tuńczyk
- 22zł • tatar łosoś
- 16zł • sałatka wakame

Fusionroll



8 szt

- 36zł • Vege Rainbow (serek, ogórek, oshinko, na zewnątrz mango, awokado)
- 38zł • Sunshineroll (krewetki w panko, serek i oshinko otulona mango)
- 42zł • Dragon Smoke Salmon (krewetki w tempurze, serek, ogórek, na zewnątrz opalony łosoś)
- 46zł • Dragon Smoke Tuna (krewetki w tempurze, serek, ogórek, na zewnątrz opalony tuńczyk)
- 38zł • Awokado Paradise Salmon (serek, ogórek, kampio, łosoś na zewnątrz awokado)
- 42zł • Dragon Black (kampio w tempurze, serek, ogórek, na zewnątrz opalony węgorez)
- 44/49zł • California Ebi Paradise tatar łosoś/ tatr tuńczyk (krewetki w tempurze, serek, ogórek, na zewnątrz tatar)
- 38/46zł • California Ebi Paradise łosoś/ tuńczyk (krewetki w tempurze, serek, ogórek, na zewnątrz opalony łosoś/tuńczyk)
- 44zł • Awokado Paradise Ebi (serek, ogórek, krewetki w tempurze, na zewnątrz awokado)

Wulkany

rolka smaźona

w panko, wewnątrz serek, szparag i ogórek



6 szt

- 34zł • pasta krewetkowa
- 38zł • mix (2x tatar, 2x white, 2x ebi)
- 42/36zł • tatar tuńczyk/tatar łosoś
- 32zł • white pasta surimi
- 29zł • sałatka wakame

Almondroll



6 szt

rolka otulona migdałami, oblana chilli yam

- 42zł • łosoś (serek, kampio i awokado)
- 44zł • łosoś grillowany (serek, ogórek, kampio i awokado)
- 46zł • tuńczyk (serek, oshinko i awokado)
- 43zł • krewetka gotowana (serek i awokado)

Tempuraroll

rolka smaźona w tradycyjnym, japońskim cieście



6 szt

- 38zł • łosoś grillowany (serek, kampio, ogórek i awokado)
- 40zł • tatar z łososa
- 42zł • tatar z tuńczyka
- 36zł • krewetka gotowana (serek, ogórek i awokado)
- 28zł • wege (serek, kampio, oshinko, ogórek)

Datemaki

rolka otulona

omletem japońskim



8 szt

- 38zł/40 • łosoś/ łosoś grillowany (serek/ mayo, sałata kampio i awokado/ ogórek)
- 46zł • ebi & tatar łosoś (sałata, krewetki w tempurze i tatar z łososa)
- 46zł • krewetka w tempurze/ w panko (mayo, sałata i awokado)
- 44zł • unagi- węgorez w tempurze (mayo, sałata, kampio)

Bento Kids

- 36zł #1 z łososiem edamame, marchewka, owoce ryż/frytki



- 34zł #2 z kurczakiem cukinia, marchewka, owoce ryż/frytki

Napoje zimne



- 8/12zł • aloes (0,25l/0,5l)
- 6/9zł • sok pomarańczowy (0,25l/0,5l)
- 6/9zł • sok jabłkowy (0,25l/0,5l)
- 6/9zł • woda niegazowana (0,25l/0,5l)
- 6/9zł • woda gazowana (0,25l/0,5l)
- 6zł • coca-cola 0,25l
- 12zł • lemoniada 0,5l

Koktajle



- 14zł • bananowy (tahini, masło orzechowe, mleko, mrożony banan)
- 15zł • tropikalny (ananas, mango, banan, mleczko kokosowe, miód)

sosy

- spicy mayo 🌶️
- sweet chilli
- kabayaki (słodki sojowy)
- chilli yam 🌶️
- kimchi mayo
- mayo japoński

4zł



Nakto nad Notecią,
ul. Poczтова 17/1



726-165-181



z dowozem



anastazjasushi



na miejscu



anastazja_sushi



na wynos

Napoje ciepłe



- 7zł • Cafe crema
- 9zł • Latte macchiato
- 8zł • Cappucino
- 14zł • Herbata japońska (wiśnia, jaśmin, genmaicha tokuyo)
- 16zł • gorąca czekolada

*możliwość zmiany mleka na sojowe/migdałowe/owsiane

Desery



- 5zł • lody 1 gałka (zielona herbata, czarny sezam, mango)

NEW

lodowe Mochi

- 11zł • Chocolate
- 12zł • kokos
- 12zł • Vanilla
- 13zł • green Tea

- 16zł • deser dnia

dodatki



- 4zł • wasabi
- 4zł • imbir
- 6zł • składnik w tempurze/panko
- 12zł • rolka w migdałach
- 4zł • wymiana składnika w rolce na wege
- 8zł • wymiana składnika w rolce na owoc morza/rybę
- 1zł • pałeczki
- 2zł • wspomagacze do pałeczek
- 4zł • miseczka
- 4zł • pudełko sushi duże
- 3zł • pudełko sushi małe
- 2zł • torba
- 1zł • pudełko na sos
- 2zł • pudełko box