





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:

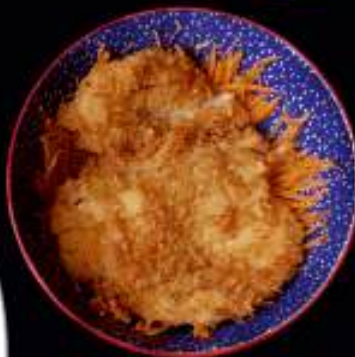
VEGE - danie wegetariańskie *vegetarian dish*

VEGAN - danie wegańskie *vegan dish*

KIDS - danie polecane dla dzieci *good for kids*



ぎょうざ 6 ZASMAŻANYCH PIEROŻKÓW NASZEGO
WYROBU Z WIEPRZOWINĄ I WARZYSWAMI
steam-fried dumplings filled with pork and vegetables (6 pcs)
..... 34 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
..... 26 PLN

きゅうりとわかめの酢の物 SAŁATKA
Z WODOROSTÓW WAKAME *wakame seaweed salad*
VEGE, VEGAN 22 PLN

チキンカツ KURCZAK W CHRUPIAĄCEJ PANIERCE
PODAWANY NA MARCHEWCE *crispy chicken on carrot*
KIDS 28 PLN



えびの天ぷら / エビフライ 4 DUŻE KREWETKI W
CIEŚCIE TEMPURA LUB CHRUPIAĄCEJ
PANIERCE PANKO *king prawns in tempura or panko (4
pcs)*
..... 42 PLN

春巻き 4 SAJGONKI NASZEGO WYROBU
Z WIEPRZOWINĄ, WARZYSWAMI I GRZYSBAMI MUN
*spring rolls filled with pork, vegetables and black fungus
(4 pcs)*
..... 36 PLN

揚げ出し豆腐 SMAŻONE TOFU *fried tofu*
..... 28 PLN

김치전 4 KOREAŃSKIE CHRUPIAĄCE PLACUSZKI
Z KIMCHI, PODAWANE Z AROMATYCZNYM SOSEM
*Korean crispy pancakes with kimchi (4 pcs) served with
aromatic sauce*
..... 39 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*
..... 42 PLN

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

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

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

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

ZUPY *soups*

BULION Z KLUSECZKAMI
broth with noodles for children
KIDS 21 PLN

만둣국 BULION Z JAKIEM ORAZ PIEROŻKAMI
Z WIEPRZOWYM NADZIENIEM I WARZEWAMI
broth with egg and pork filled dumplings and vegetables
..... 31 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
..... 21 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*
..... 52 PLN

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

JAPOŃSKA ZUPA MAKARONOWA
Z WARZEWAMI I JAKIEM (ŁAGODNA LUB
OSTRA)
*Japanese style noodle soup with vegetables and egg (mild or
spicy)*
..... 29 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*

..... 51 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



**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 56 PLN

**제육볶음 MARYNOWANA WIEPRZOWINA NA
OSTRO Z WARZYWAMI I RYŻEM**
marinated spicy pork with vegetables and rice
..... 55 PLN

**불고기 MARYNOWANY ROSTBEF WOŁOWY;
DO WYBORU Z KOREAŃSKIM MAKARONEM
DANGMYUN LUB RYŻEM**
marinated beef with Korean Dangmyun noodles
..... 57 PLN

**WEGAŃSKI MAKARON RYŻOWY Z TOFU
I GRZYBAMI SHIITAKE**
vegan rice noodles with tofu and shiitake mushroom
..... 44 PLN

**チキンカツカレ PANIEROWANY FILET
Z KURCZAKA Z RYŻEM I JAPOŃSKIM SOSEM
CURRY**
crispy chicken with rice and curry sauce
..... 44 PLN

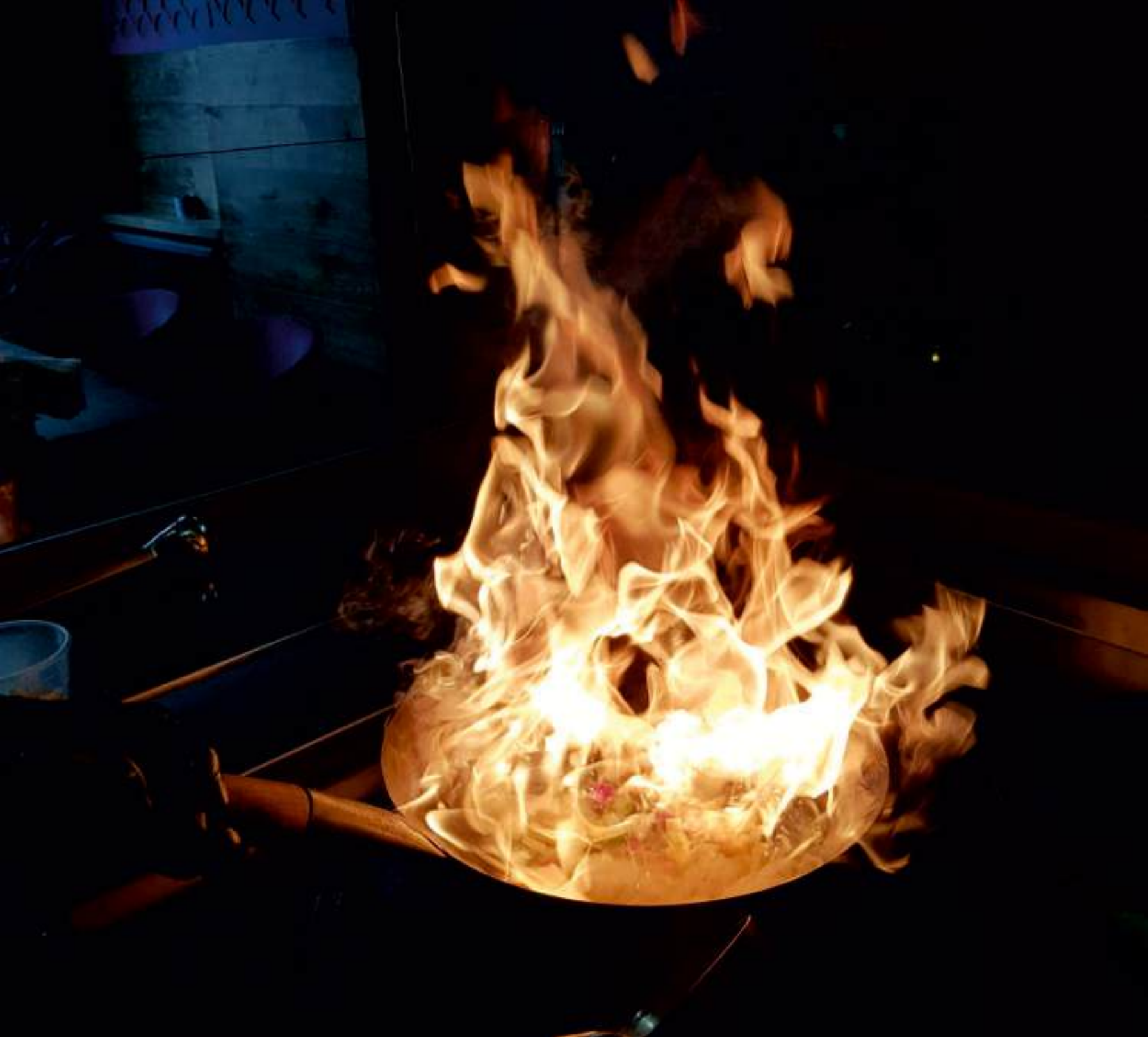
焼きうどん MAKARON UDON Z KREWETKAMI
udon noodles with prawns
..... 56 PLN

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 38 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*
..... 44 PLN





寿司 SUSHI

握り寿司 NIGIRI (2 szt / 2 pcs):

ŁOSOŚ <i>salmon</i>	20 PLN
MAŚLANA <i>butterfish</i>	21 PLN
TUŃCZYK <i>tuna</i>	22 PLN
KREWETKA <i>shrimp</i>	22 PLN
WĘGORZ <i>eel</i>	29 PLN

太巻き FUTOMAKI (10 kawałków / 10 pcs):

AWOKADO, MARCHEWKA, TYKWA, MARYNOWANA RZODKIEW <i>avocado, carrot, calabash, marinated raddish</i>	
VEGAN.....	45 PLN

ŁOSOŚ, AWOKADO, OGÓREK, TYKWA, SAŁATA, SEREK PHILADELPHIA <i>salmon, avocado, cucumber,</i> <i>calabash, lettuce, philadelphia cream cheese</i>	54 PLN
---	--------

KREWETKA W TEMPURZE, AWOKADO, OGÓREK, SAŁATA, SEREK PHILADELPHIA, SOS OSTRY <i>shrimp in tempura, avocado, cucumber, lettuce,</i> <i>philadelphia cream cheese, spicy sauce</i>	58 PLN
--	--------

細巻き HOSOMAKI (6 kawałków / 6 pcs):

OGÓREK <i>cucumber</i>	18 PLN
MARYNOWANA RZODKIEW <i>marinated raddish</i>	18 PLN
TYKWA <i>calabash</i>	18 PLN
AWOKADO <i>avocado</i>	19 PLN
OMLET <i>omelette</i>	20 PLN
SURIMI <i>surimi</i>	20 PLN
ŁOSOŚ <i>salmon</i>	22 PLN
KREWETKA <i>shrimp</i>	26 PLN
TUŃCZYK <i>tuna</i>	28 PLN
ŁOSOŚ Z AWOKADO <i>salmon with avocado</i>	27 PLN
WĘGORZ <i>eel</i>	29 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</i> <i>caviar</i>	44 PLN
---	--------

PHILADELPHIA – ŁOSOŚ, PHILADELPHIA SEREK OGÓREK; OBTOCZONE W SEZAMIE <i>salmon,</i> <i>philadelphia cream cheese, cucumber; sprinkled with</i> <i>sesame seeds</i>	44 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 or without spicy sauce 51 PLN*

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

avocado, cucumber, philadelphia cream cheese, lettuce;

covered with grilled butterfish 49 PLN

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

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

sesame 47 PLN

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

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

chives 47 PLN

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

KAWIOR *tuna, avocado, mayonnaise; sprinkled with sesame; topping: japanese mayonnaise or spicy mayo*

sauce, caviar..... 44 PLN

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

surimi, avocado, cucumber, philadelphia cream cheese; covered with different types of fish 50 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 54 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 54 PLN

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

shrimp in tempura, avocado, cucumber, philadelphia cream cheese; salmon tartare 53 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 54 PLN

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

grilled salmon, philadelphia cream cheese, avocado, cucumber, fried in tempura 53 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*

..... 105 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*

..... 76 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*

..... 69 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*

..... 119 PLN

SET IV (34 kawałki / 34 pcs):

URAMAKI BLACK DRAGON, URAMAKI RED
DRAGON; HOSOMAKI Z ŁOSOSIEM, HOSOMAKI
Z TYKWĄ, HOSOMAKI Z AWOKADO
*uramaki black dragon, uramaki red dragon, hosomaki
with salmon, hosomaki with calabash, hosomaki with
avocado*

..... 154 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*

..... 149 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*

..... 269 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*

..... 193 PLN



蒸し餃子 PIEROŻKI DIM SUM NASZEGO WYROBU

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, KOLENDRA I GRZYBAMI
SHIITAKE**

with chicken, coriander and shiitake mushrooms

KIDS 23 PLN

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

with tofu, bok choy cabbage and mushrooms

VEGE, VEGAN 22 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)

..... 26 PLN

エビ Z KREWETKAMI

with prawns

..... 29 PLN

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

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

..... 48 PLN



デザート DESERY desserts

蒸し饅頭 BUŁECZKA Z CIASTA DROŻDŻOWEGO
Z DODATKIEM ZIELONEJ 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 29 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 27 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 29 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 splata 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 19 PLN

duże *large* 340 ml 20 PLN

CAPPUCCINO

podwójne espresso z dużą ilością mlecznej piany

double espresso with a lot of milk foam

średnie *medium* 285 ml 19 PLN

duże *large* 350 ml 20 PLN

mleko roślinne **+ 4 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 22 PLN

duże *large* 340 ml 23 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

.....17 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

.....20 PLN

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

.....20 PLN

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

.....20 PLN

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

.....20 PLN

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

.....21 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

.....25 PLN

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

.....25 PLN

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

.....25 PLN



ALKOHOLE AZJATYCKIE

asian alcoholic beverages

神の泉純米酒 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* 44 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 53 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 13 PLN
750 ml 45 PLN

アサヒビール JAPOŃSKIE PIWO ASAHI 5%

Japanese beer 330 ml 18 PLN

サッポロビール JAPOŃSKIE PIWO SAPPORO 4,7%

Japanese beer 330 ml 17 PLN

카스 프레시는 KOREAŃSKIE PIWO CASS 4,5%

Korean beer 330 ml 21 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* 26 PLN
karafka 280 ml *karafe 280 ml* 48 PLN
butelka 750 ml *bottle 750 ml* 119 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 21 PLN

LEMONIADA ZE ŚWIEŻO WYCISKANEGO SOKU Z CYTRYNY

lemonade 340 ml 19 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 9 PLN

PIWO *beer*

ŻYWIEC 5,6% 500 ml 14 PLN

TYSKIE 5,5% 500 ml 14 PLN

LECH FREE 0,0% 330 ml 11 PLN

ZŁOTE LWY 5,6% 500 ml 16 PLN

ŻYWE 6,2% 500 ml - piwo niepasteryzowane.
unpasteurized strong lager with live yeast culture 18 PLN

ŁOMŻA RADLER 0,0% 500 ml 13 PLN

DRINKI *drinks* (dostępne również bezalkoholowe)

APEROL SPRITZ *Aperol, prosecco, orange, sparkling water* 31 PLN

HUGO SPRITZ *prosecco, elderflower syrup, mint, lime, sparkling water* 29 PLN





NOWOŚĆ *NEW*

**HERBATY ZIELONE
PODAWANE W ŻELIWNYM CZAJNIKU
500 ML**

ほうじ茶 HOJICHA

Specjał wśród japońskich zielonych herbat, z późnych zbiorów liści. Brązowy napar o oryginalnym “dymnym” smaku i aromacie, powstały w specjalnym procesie prażenia. Odprężająca i uspokajająca, zawiera znikome ilości teiny

..... 22 PLN

SENCHA SAKURA

herbata sencha o aromacie świeżych owoców wiśni

..... 20 PLN

玄米茶 GENMAICHA

zielona herbata powstała w wyniku zmieszania liści herbaty z prażonymi ziarnami ryżu. Towarzyszy jej pełny, orzechowy posmak oraz mocny ryżowy aromat

..... 20 PLN



DANIA meals

照り焼きチキン丼 **TERIYAKI CHICKEN BOWL**
kurczak w sosie teriyaki podany na misce ryżu
z marynowaną rzodkwią, połówką marynowanego
jajka, dymką oraz szpinakiem

.....46 PLN

から揚げ **KARAAGE**
kawałki soczystego udka kurczaka w panierce,
podane z cytryną i majonezem

.....38 PLN

から揚げ あまから **KARAAGE NA OSTRO**
glazurowane w pikantnym sosie, ryż, posypane
orzechami ziemnymi

.....46 PLN

KOREAN BAO BUN
bułeczka bao z marynowaną wieprzowiną oraz
kimchi

.....31 PLN