

BIAŁYSTOK
Al. 1000 Lecia Państwa Polskiego 8b Galeria M

Poniedziałek-Czwartek 12.00-21.00

Piątek-Sobota 12.00-22.00

Niedziela 12:00-21:00

Tel. 730-578-744
WWW.TAKISUSHI.PL

PRZYSTAWKI



Tori gyoza

SPRING ROLLS

świeże warzywa zawinięte w papier ryżowy

13 zł

EDAMAME

gotowane strączki młodej soi

17 zł

TORI GYOZA (5/10 szt)

pierogi z kurczakiem podsmażane
i gotowane na parze

19/32 zł

MANDU (6 szt)

wegetariańskie pierożki smażone w tempurze z sosem spicy Mayo

26 zł

EBI GYOZA (5/10 szt)

pierogi z krewetki podsmażane i gotowane na parze z sosem
sojowo-sezamowym

26/45 zł

EBI TEMPURA (3/6 szt)

krewetki smażone w japońskim cieście z sosem spicy Mayo

22/39 zł

EBI FRY (3/6 szt)

krewetki smażone w panierce z sosem spicy Mayo

25/40 zł

IKA FRY (8/12 szt) - cała tuba

krążki kalmara smażone w panierce

33 zł

EBI SUTIKU (6 szt)

krewetki w cieście ziemniaczanym z sosem słodko ostrym

32 zł

SAKE TATAR (200g)

tatar z łososia

48 zł

MAGURO TATAR (200g)

tatar z tuńczyka

60 zł

SAŁATKI

WAKAME

sałatka z wodorostami i ogórkiem 15 zł
w sosie sezamowo - sojowym

GOMA - WAKAME

sałatka z trawy morskiej z 17 zł
sezamem

KIM - CHI

koreańska ostra kapusta pekińska 18 zł
według autorskiego przepisu

GURIRUSAKE SARADA

sałatka ze świeżych warzyw z 324 zł
grillowanym łososiem

ZUPY



Zupa tom yum



Zupa seafood

MISOSHIRU

zupa z pasty sojowej z tofu i 14 zł
wodorostami

KIMJANG

ostra zupa z kim - chi z 25 zł
wieprzowiną

SAKE MISOSHIRU

zupa z pasty sojowej z łososiem i 18 zł
wodorostami

TOM YUM

tajska zupa z mlekiem 28 zł
kokosowym i krewetkami

MANDU SHIRU

koreański bulion wołowy z 18 zł
pierzochkami i jajkiem

SEA FOOD

pikantna zupa z owocami morza 26 zł

WAN TANG

bulion z pierzochkami mięsnymi 22 zł

OMULE NIKU

delikatna zupa z muli w czosnku 26 zł

TOM KHA

tajska zupa z mlekiem 26 zł
kokosowym i kurczakiem

MAKARONY



Ebi udon

TORI RAMEN – makaron z kurczakiem w bulionie	40 zł
WAFU RAMEN – makaron z wołowiną w bulionie	42 zł
YAKI SOBA – (kwaskowaty) makaron z wieprzowiną	37 zł
TORI UDON (łagodny lub ostry) – makaron z kurczakiem i warzywami z woka	38 zł
EBI UDON – makaron z krewetkami i warzywami z woka	45 zł

DANIA GŁÓWNE



Ebi ammazupai



Tori teryaki

CHA HAN – ryż smażony na woku z jajkiem, kurczakiem i warzywami	40 zł
TORI TERIYAKI – kurczak w sosie teryaki z ryżem i warzywami z woka.	40 zł

SAKE TERIYAKI – łosoś w sosie teryaki z ryżem i warzywami z woka	45 zł
KAMO TERIYAKI – kaczka w sosie teryaki z ryżem i warzywami z woka	45 zł
TORI AMMAZUPAI – kurczak w cieście, w sosie słodko - kwaśnym	42 zł
EBI AMMAZUPAI – krewetki w cieście, w sosie słodko-kwaśnym	45 zł
TORI GOMA – kurczak w sosie śmiet. – sezamowym	42 zł
EBI GOMA – krewetki w sosie śmiet.– sezamowym	45 zł
BATA EBI – krewetki na maśle czosnkowym	45 zł

DLA DZIECI

BABY SALMON - grillowany łosoś podany na świeżych warzywach z sosem kabayaki i ryżem	25 zł
CHICKEN PANKO - filet z kurczaka panierowany w panko podany na świeżych warzywach, z ryżem, w sosie kabayaki	22 zł
BABY SPRING ROLL (6 szt.) – kurczak w panko / łosoś grillowany, z warzywami, majonezem zawinięte w papier ryżowy i polane sosem tonkatsu/kabayaki	22/25 zł

DESERY

- OWOCE LICZI (6szt.)** - słodkie owoce chińskiej śliwki
w aromatycznej zalewie z limonką 12 zł
- BANAN W TEMPURZE** banan w japońskim cieście 15 zł
- BANANA ROLL (8 szt.)** – banan z nutellą i ryżem zawinięty
w papier ryżowy - całość smażona w tempurze 28 zł
- APPLE GYOZA (6 szt.)** - pierożki z jabłkiem smażone w
tempurze z polewą owocową i posypką 23 zł

SASHIMI



Sashimi małe

MAŁE – 10 szt.

55
93 zł

DUŻE – 18 szt.

ONIGIRI (1 szt)

Wybierz swój smak

Yukari - Klasyczna kanapka Onigiri o lekko ziołowym smaku
sproszkowanych liści czerwonej pachnotki shiso, z dodatkiem cukru i soli

Yukari - Klasyczna kanapka Onigiri o lekko ziołowym smaku sproszkowanych liści czerwonej pachnotki shiso, z dodatkiem cukru i soli.

Mazekomi - Onigiri z Twoim ulubionym składnikiem i z przyprawą w której znajduje się wyjątkowe połączenie wodorostów wakame, ziaren młodej zielonej soi edamame oraz sezamu. Delikatnie morski smak alg i przyjemny aromat sezamowy idealnie komponują się z fasolką edamame.

Shiso Kombu - Shiso kombu onigiri z Twoim ulubionym składnikiem i z przyprawą łącząca ziarenka sezamu, wodorosty wakame oraz wodorosty kombu i liście czerwonej pachnotki shiso.

Umejiso - Onigiri z Twoim ulubionym składnikiem i z przyprawą łącząca ziarenka sezamu, wodorosty wakame, marynowaną śliwkę umeboshi oraz liście czerwonej pachnotki shiso.

Gomashio - klasyczne Onigiri z twoim ulubionym składnikiem i z przyprawą z ziarenek czarnego sezamu oraz soli Gomashio.

Wybierz swój składnik:

Salatka z Surimi	15 zł	krewetka parzona, por, majonez	16,5 zł
Łosoś, avocado, serek	16 zł	krewetka w tempurze, majonez	17 zł
Tuńczyk, oshinko, por	16 zł	Łosoś grillowany, tykwa, majonez	16,5 zł
ryba maślana, serek, por	16 zł	ryba maślana grillowana, oshinko, serek	16,5 zł
tatar z łososia	17 zł	węgorz grillowany, avocado	17,5 zł



NIGIRI (1 szt)

TAMAGO – omlet	8 zł
KANI – paluszek krab.	9 zł
TAKO – ośmiornica	10 zł

TEKKA – tuńczyk	12 zł
IBODAI - ryba maślana	11 zł
UNAGI – węgorz	12 zł
AVOCADO – avocado	8 zł
IKA – kalmar	10 zł
SAKE – łosoś	11 zł
EBI – krewetka	11 zł
NIGIRI SAKE GRILL – pieczony łosoś	12 zł
NIGIRI IBODAI GRILL – pieczona ryba maślana	12 zł
IKA TEMPURA – kalmar w tempurze	11 zł
NIGIRI TAKO TEMPURA – ośmiornica w tempurze	11 zł
NIGIRI EBI TEMPURA – krewetka w tempurze	12 zł
FUSION – pieczony węgorz, łosoś, avocado	18 zł
SANSHOKUKI – łosoś, tuńczyk, maślana, avocado	18 zł

HOSO MAKI (6 szt)

TAMAGO MAKI – japoński omlet	16 zł
OSHINKO MAKI - marynowana rzepa, sezam	17 zł
KAPPA MAKI - ogórek, sezam	18 zł
KAMPYO MAKI - kampyo, sezam	18 zł
KANI MAKI - paluszek krabowy, majonez, por	17 zł
AVOCADO MAKI – avocado	17 zł
VEGGE MAKI –ogórek, tykwa, oshinko, sezam	18 zł
SAKE MAKI – łosoś	22 zł

IBODAI MAKI - ryba maślana, por	20 zł
SAKE CHIZU - łosoś, serek philadelphia	22 zł
SAKE AVOCADO MAKI - łosoś, avocado	22 zł
SAKE GRILL MAKI – pieczony łosoś	23 zł
IBODAI GRILL MAKI – pieczona ryba maślana	22 zł
EBI MAKI - krewetka, majonez, por	23 zł
TEKKA MAKI - tuńczyk, por	23 zł
CHILLI TEKKA MAKI - tuńczyk, szczypior, chilli sezam	23 zł
UNAGI MAKI - pieczony węgorz	24 zł
SUMŌKUSĀLMON MAKI - łosoś wędzony na zimno	24 zł



Sake maki

TEMPURA MAKI (6 szt)

(cała rolka w tempurze)

KANI MIKKUSU TEN – sałatka z paluszka krabowego, oshinko	29 zł
SAKE TEN - łosoś, avocado, serek philadelphia	33 zł
IBODAI TEN - maślana, oshinko, serek philadelphia	32 zł
TUNA TEN - tuńczyk, avocado, serek philadelphia	33 zł
SAKE GRILL TEN – pieczony łosoś, avocado, kampyo, serek philadelphia	34 zł
IBODAI GRILL TEN – pieczona ryba maślana, oshinko, serek philadelphia	33 zł
SAKE TATAR TEN – tatar z łososia, avocado	35 zł

FUTOMAKI

(6 szt)

VEGGE FUTOMAKI – ogórek, kampyo, rzepa, avocado, ogórek, sałata, serek philadelphia	26 zł
KANI FUTOMAKI – paluszek krabowy, tamago, ogórek, avocado, oshinko, kampyo, sałata, majonez	27 zł
KANI TEMPURA FUTOMAKI – kampyo, oshinko, ogórek, paluszek krabowy w tempurze, sałata, ostry majonez	27 zł
KANI MIKKUSU FUTOMAKI – sałatka z paluszka krabowego, ogórek, oshinko, sałata, majonez	28 zł
KANI SAKE FUTOMAKI – łosoś, paluszek krabowy, oshinko, avocado, ogórek, sałata, ostry majonez	29 zł
PHILADELPHIA FUTOMAKI – łosoś, ogórek, avocado, sałata, serek philadelphia	34 zł
MANGO PHILADELPHIA – łosoś, ogórek, mango, sałata, serek philadelphia	34 zł
SALMON NEGI FUTOMAKI – łosoś, por, ogórek, avocado, sałata, majonez	34 zł
IBODAI FUTOMAKI – ryba maślana, rzepa, ogórek, szczypior, sałata, serek philadelphia,	33 zł
TEKKA FUTOMAKI – tuńczyk, por, ogórek, avocado, sałata, majonez	34 zł
EBI FUTOMAKI – krewetka, ogórek, avocado, sałata, kampyo, majonez	33 zł
CHILLI MAGURO FUTOMAKI – tuńczyk, szczypior, chilli, ogórek, avocado, sałata	34 zł
PHILADELPHIA TRIO – łosoś, tuńczyk, ryba maślana, ogórek, oshinko, sałata, serek philadelphia	36 zł
SAKE TATAR FUTOMAKI – tatar z łososia	36 zł
SASHIMI MAKI – łosoś, tuńczyk, ryba maślana, oshinko, ogórek, sałata, serek philadelphia	42 zł
SUMŌKUSĀLMON FUTO MAKI - wędzony łosoś, rzepa, serek, sałata, ogórek	35 zł

FUTOMAKI GRILL (6 szt)

VEGGE TEMPURA FUTOMAKI – warzywa smażone w tempurze, ogórek, sałata, serek philadelphia	30 zł
SALMON FUTO YAKI – pieczony łosoś, ogórek, avocado, sałata, kampyo, majonez	35 zł
IBODAI FUTO YAKI – pieczona ryba maślana, ogórek, avocado, sałata, marynowana rzepa,	34 zł
UNAGI FUTO YAKI – węgorz, tamago, ogórek, avocado, sałata, ostry majonez	36 zł
TAKO TEMPURA FUTOMAKI – ośmiornica w tempurze, sałata, ogórek, oshinko, ostry majonez	34 zł
SAKE TEMPURA FUTOMAKI – łosoś w tempurze, Kampyo, ogórek sałata, majonez	36 zł
IBODAI TEMPURA FUTOMAKI – ogórek, oshinko, sałata, ryba maślana w tempurze, avocado, serek	34 zł
IKA TEMPURA FUTOMAKI – kalmar w tempurze, ogórek, sałata, ostry majonez	34 zł
EBI TEMPURA FUTOMAKI – krewetka w tempurze, ogórek, sałata, ostry majonez	35 zł
TUNA TEMPURA FUTOMAKI – tuńczyk w tempurze, ogórek, rzepa, avocado, sałata, ostry majonez	35 zł
TORI FUTOMAKI – chrupiący kurczak, ogórek, papryka, cebula, sałata, ostry majonez	29 zł



Salmon futo yaki

TAMAGO FUTOMAKI (6 szt)

PHILADELPHIA TAMAGO – (do wyboru łosoś, tuńczyk lub ryba maślana), ogórek, sałata, avocado, serek philadelphia - zawinięte w tamago 37 zł

FUTO YAKI TAMAGO – pieczony (łosoś, ryba maślana lub węgorz – do wyboru), ogórek sałata, kampyo, majonez - zawinięte w tamago 38 zł

TAMAGO EBI/IKA TEMPURA – krewetka lub kalmar w tempurze (do wyboru), oshinko, ogórek, sałata, ostry majonez , zawinięte w tamago 39 zł



Futo yaki tamago

URA MAKI (8 szt)

CALIFORNIA VEGGE – kampyo, oshinko, avocado, ogórek, marchew, serek philadelphia, sezam 28 zł

CALIFORNIA VEGGE TEMPURA – ogórek, warzywa w tempurze, serek philadelphia, sezam 29 zł

CALIFORNIA PASTA – pasta rybna, ogórek, sezam 29 zł

CALIFORNIA KANI –paluszek krabowy, ogórek, avocado, kampyo, rzepa, majonez, sezam 26 zł

CALIFORNIA KANI MIKKUSU – ogórek, oshinko, sałatka z paluszką krabowego, por, majonez, sezam 29 zł

CALIFORNIA SAKE – łosoś, avocado, ogórek, serek philadelphia, tobiko 35 zł

CALIFORNIA GURIRUSAKE – pieczony łosoś, ogórek, kampyo, majonez, sezam 35 zł

CALIFORNIA TEKKA – tuńczyk, ogórek, avocado, majonez, sezam	35 zł
CALIFORNIA EBI – krewetka , ogórek, avocado, kampyo, majonez ,tobiko	36 zł
CALIFORNIA UNAGI – pieczony węgorz, tamago, ogórek, avocado, majonez, sezam	35 zł
CALIFORNIA EBI TEMPURA – krewetka w tempurze, ogórek, ostry majonez, sezam	37 zł
CALIFORNIA IKA TEMPURA – kalmar w tempurze, ogórek, ostry majonez, sezam	34 zł
CALIFORNIA SAKE TATAR – tatar z łososia, ogórek, sezam	36 zł
CALIFORNIA SAKE TEMPURA – łosoś w tempurze, kampyo, ogórek, ostry majonez, sezam	36 zł
CALIFORNIA IBODAI TEMPURA – oshinko, ogórek, ryba maślana w tempurze, ostry majonez, sezam	34 zł
CALIFORNIA EBI TEMPURA DE LUXE (10 SZT.) – łosoś krewetka w tempurze, kampyo, oshinko, avocado, ogórek, serek philadelphia, tobiko	46 zł



California unagi

URA MAKI GOLD (4 szt)

SAKE GOLD – paluszek krabowy, ogórek, avocado, majonez, zawinięte w łososia z tobiko 23 zł

MAGURO GOLD – łosoś, ogórek, avocado, serek philadelphia zawinięte w tuńczyka z tobiko 24 zł

EBI GOLD – węgorz, ogórek, avocado, ostry majonez, zawinięte w krewetkę z majonezem i porem 25 zł

RAINBOW – paluszek krabowy, ogórek, majonez, zawinięte w łososia, tuńczyka, rybę maślaną i avocado 24 zł

TOKIO DRAGON ROLL – łosoś, ogórek, avocado, ostry majonez, zawinięte w węgorza 25 zł

VULCANO ROLL – krewetka w tempurze, avocado, łosoś, ostry majonez, obtoczone w tanuki 27 zł

TAKI GOLD – krewetka w tempurze, ogórek, avocado, por, ostry majonez, zawinięte w łososia 28 zł

DRAGON ROLL - węgorz, ogórek, kampyo, oshinko, ostry majonez, zawinięte w avocado 25 zł

CALIFORNIA EBI TEMPURA TATAR – ogórek, avocado, ostry majonez, krewetka w tempurze, na wierzchu tatar z łososia 29 zł

CALIFORNIA GURIRUSAKE MANGO/AVOCADO – pieczony łosoś, kampyo, avocado, ogórek, majonez, zawijane w mango lub avocado (do wyboru) 24 zł

CALIFORNIA EBI TORPEDO
Chrupiąca Krewetka Królewska, ogórek, takuan, avocado, spicy mayo - owinięta sałatką z paluszką krabowego 42 zł

CALIFORNIA SPECJAL (10 szt.) – Chrupiąca krewetka, rzepa, ogórek, serek, kampyo, avocado, sałatka z surimi 42 zł



Ura maki gold rainbow



Ura maki california ebi torpedo

URA MAKI GRILL (4 szt)

SAKE GRILL – paluszek krabowy, serek philadelphia zawinięte w łososia (rolka opiekana)	19 zł
IBODAI GRILL – paluszek krabowy, serek philadelphia, zawinięte w rybę maślaną (rolka opiekana)	19 zł
SAKE IBODAI GRILL – paluszek krabowy, serek philadelphia, zawinięte w łososia i rybę maślaną (rolka opiekana)	19 zł
UNAGI GRILL – paluszek krabowy, serek philadelphia zawinięte w węgorza (rolka opiekana)	20 zł
TAKI GRILL – krewetka w tempurze, ogórek, ostry majonez zawinięte w chrupiącego łososia	29 zł
SAKE GRILL DE LUXE (10 szt.) – łosoś pieczony, ogórek, tamago, tykwa, banan, avocado, serek philadelphia	44 zł
FRUIT RAINBOW (8 szt.) – pieczony łosoś, tykwa, ogórek, majonez – zawinięte w avocado, banana i mango	39 zł



Taki grill

DODATKI

Hosomaki smażone w tempurze	2 zł
Futomaki smażone w tempurze	3 zł
Porcja ryżu	10 zł
Dodatkowe wasabi	4 zł
Ostry majonez	6 zł
Sos tonkatsu	5 zł
Nakładki na pałeczki wielokrotnego użytku	5 zł
Dodatkowy imbir	6 zł
Dodatk. sos sojowy	5 zł
Sos Słodko-Ostry	5 zł
Sos kabayaki	8 zł

*Wszystkie grillowane ryby polewamy sosem KABAYAKI i posypujemy sezamem

*Nie robimy wymian w zestawach

*Domyślnie pakujemy pałeczki dla dwóch osób – Chcesz dla większej ilości osób – poinformuj nas

*W trosce o ekologię możemy pakować kilka zestawów w jedno pudełko – Chcesz osobno – poinformuj nas

*Do każdego zestawu ilość sosów jest ustalona

*Do cen produktów doliczamy koszty opakowań w przypadku zamówienia na wynos oraz przy dostawie ceny uzależnione od zamówienia.

ZESTAWY SUSHI

ZESTAW 1 - 12 szt.

36 zł

3 x sake chizu,
3 x sake avocado maki,
3 x kampo maki,
3 x kappa maki



ZESTAW 2 - 10 szt.

34 zł

3 x sake maki
3 x kappa maki, ,
4 x california sake



ZESTAW 3 - 11 szt.

50 zł

1 x nigiri sake,
6 x sake chizu,
4 x california sake



ZESTAW 4 - 12szt.

48 zł

6 x philadelphia futo maki,
3 x sake maki, 3 x avocado maki



ZESTAW 5 (GRILL) - 18 szt.

76 zł

6 x sake tempura futomaki,
8 x sake grill maki w tempurze
4 x california gurirusake mango,



ZESTAW 6 - 14 szt.

47 zł

4 x california pasta,
4 x california sake
3 x tekka maki,
3 x oshinko maki,



ZESTAW 7 (GRILL) - 13 szt.

52 zł

5 x sake grill deluxe,
4 x california sake tempura,
4 x california ibodai tempura



ZESTAW 8 - 20 szt.

64 zł

6 x kani mikkusu futo maki,
8 x california kani,
6 x kani maki



ZESTAW 9 - 20 szt.

74 zł

6 x sake ten,
6 x vegge tempura futomaki,
4 x kani maki w tempurze,
4 x oshinko maki w tempurze

**ZESTAW 10 - 20 szt.**

72 zł

6 x mango philadelphia,
8 x california pasta,
6 x kani maki

**ZESTAW 11 - 16 szt.**

80 zł

4 x california sake,
4 x california gurirusake mango,
4 x california rainbow,
4 x california dragon roll

**ZESTAW 12 - 26 szt.**

94 zł

6 x sake grill ten,
6 x ebi tempura futomaki,
4 x california gurirusake,
6 x kappa maki

**ZESTAW 13 (GRILL) - 18 szt.**

6 x salmon futo yaki,
6 x Ebi tempura futomaki,
6 x unagi futo yaki

96 zł

**ZESTAW 14 (GRILL) - 30 szt.**

6 x salmon futo yaki,
8 x rainbow fruit,
8 x sake-ibodai grill,
4 x ibodai grill maki w tempurze,
4 x sake grill maki w tempurze

125 zł

**ZESTAW 15 (GRILL) - 24 szt.**

6 x Kani mikkusu ten,
6 x ebi tempura futomaki,
4 x california pasta,
4 x sake grill maki, 4 x ibodai grill maki

93 zł



ZESTAW 16 - 32 szt.

133 zł

- 6 x philadelphia futomaki,
- 6 x salmon futo yaki,
- 4 x california pasta,
- 4 x california rainbow,
- 6 x sake avocado maki,
- 3 x oshinko maki,
- 3 x kampyo maki

**ZESTAW 17 - 28 szt.**

155 zł

- 2 x nigiri sake,
- 2 x nigiri tekka,
- 2 x nigiri ibodai,
- 2 x nigiri tamago,
- 6 x philadelphia futomaki,
- 4 x california sake gold,
- 4 x california kani,
- 6 x sake chizu

**ZESTAW 18 - 46 szt.**

195 zł

- 8 x california rainbow fruit z avocado,
- mango ibananem na wierzchu,
- 8 x california sake - ibodai grill,
- 4 x california ibodai tempura,
- 4 x california sake tempura,
- 4 x california sake,
- 4 x california tokyo dragon roll,
- 8 x california ebi tempura,
- 6 x sake chizu

**ZESTAW 19 - 60 szt.**

265 zł

- 6 x sake grill ten,
- 6 x mango philadelphia,
- 6 x kani mikkusu futomaki,
- 6 x ibodai futo yaki,
- 6 x Ebi tempura futomaki,
- 6 x vegge tempura futomaki,
- 6 x philadelphia tamago z łososiem,
- 6 x sake maki,
- 6 x oshinko maki,
- 8 x sake grill maki w tempurze



ZESTAW 20 – 92 szt.

375 zł

6 x sake ten,
6 x kani mikkusu ten,
6 x philadelphia futomaki,
6 x vegge futomaki,
6 x tekka futomaki,
8 x california sake,
8 x california ebi tempura,
8 x california rainbow fruit z avocado,
mango i bananem na wierzchu,
4 x sake gold,
4 x maguro gold,
6 x sake chizu,
6 x kappa maki,
6 x tekka maki,
6 x sake avocado maki,
8 x oshinko maki w tempurze



ZESTAWY WEGETARIAŃSKIE

VEGGE SMALL - 12 szt.

40 zł

6 x vegge futomaki
3 x kappa maki,
3 x kampyo maki,

VEGGE MEDIUM - 20 szt

69 zł

6 x vegge tempura futomaki,
8 x california vegge,
6 x vegge maki.

**VEGGE LARGE - 32 szt**

93 zł

6 x vegge futomaki,
8 x California vegge tempura
3 x hosomaki ogórek,
3 x hosomaki kampyo,
3 x hosomaki oshinko,
3 x hosomaki avocado,
6 x spring rolls



NAPOJE

PIGWONIADA

NAPOJE Z PIGWOWCA JAPOŃSKIEGO –
IDEALNIE KOMPONUJĄ SIĘ Z SUSHI
NATURALNE I BEZ CUKRU



PIGWONIADA Z MIODEM



PIGWONIADA Z ZIELONĄ HERBATĄ



PIGWONIADA KLASYCZNA – GAZOWANA



PIGWONIADA KWAŚNA



POJEMNOŚĆ 0,33 L – 12 ZŁ

NAPOJE

KAWA

Napój aloesowy:

- 0.2 L 7 zł

- 0.5 L 12 zł

- 0.75 L 18 zł

Woda gazowana 7 zł

Woda niegazowana 7 zł

Fuzetea (cytryna,brzoskwinia) 8 zł

Coca - Cola 8 zł

Cola - Cola zero 8 zł

Fanta 8 zł

Sprite 8 zł

Cappy 8 zł

Espresso 10 zł

Americana 10 zł

Cappucino 14 zł

Latte 14 zł

HERBATY (10 zł - dzbanek)

SKRZYDŁA MOTYLA: Lekka, wykwinna i niewiarygodnie pachnąca. Herbata ta połączycie wasze najdelikatniejsze zmysły i odkryje najwspanialsze smaki. Współbrzmienie wiśni, ananasów i kwiatów jaśminu jest doskonałe. Pozwólcie unosić się na skrzydłach motyla...

WANILIOWA TRUSKAWKA: Herbata ta pobudzi twój krwioobieg, otworzy umysł, przygotowuje cię do nowych przygód. Ma ona zapach słodkich truskawek, przyjemnie kwiatowy i bardzo orzeźwiający.

ZIELONA ŻABA: Po prostu Objawienie! Zawdzięczamy to przemysłowej kombinacji: aromatycznych pomarańczy, uspokajającego nagietka i rumianku. Odrobina japońskiej Senchy sprawiła, że wszystkie składniki są ze sobą w doskonałej harmonii.

HAPPINESS TEA (HERBATA NA DEPRESJĘ): Już nigdy więcej słabych chwil, żadnych złych humorów, żadnego napięcia nerwowego. Wypełnijcie nią swój kubek, połóżcie nogi na stół, porzućcie zmartwienia i zacznijcie marzyć i przyjemnie nic nie robić. Happiness tea jest dla każdego, kto potrzebuje nabrać sił.

MALINY Z LIPĄ: Gorące lato pachnie i smakuje jak słodki pocałunek. Malina z lipą - zielona herbata pochodzi z delikatnej kombinacji japońskiej Sencha i europejskich owoców i ziół. Zielona herbata jest symbolem przyjaźni, lipa wygoni zło i ciemne siły, malina reprezentuje wytrwałość. Sypana herbata zawiera maliny i lipę, więc jest idealna do posiedzenia z przyjaciółmi, na których nam naprawdę zależy.

WIŚNIE W RUMIE: Herbata mająca nazwę Wiśnie w rumie musi smakować bosko. Słodkokwaśne owoce fantastycznie dopełnia akcent trawy i lekko uciskający akcent zielonej Senchy. Ciemnoczerwony kolor wiśni w dodatku ładnie ożywia szmaragdowe liski herbaty. Sencha i wiśnie są dla siebie stworzone. Z paroma kroplami aromatu rumu stwarzają herbatę, którą docenicie latem i zimą.

MAGICZNY IMBIR Z CYTRYNĄ: Zatankuj do pełna i ruszaj w drogę! Czekają na ciebie zielone doliny, wzgórza imbiru i delikatny cień cytrynowników. Z wycieczki do magicznych, atrakcyjnych miejsc można cieszyć się w spokoju i z grupą przyjaciół. Relaks, energia, odświeżenie ciała i duszy. To nic trudnego - wystarczy zaparzyć pachnące liście herbaty gorącą wodą...

JAPAN GEN MAI CHA: Kiedyś była to herbata japońskich biednych rolników. Z czasem jednak, Japonia Gen Mai Cha stała się ulubionym napojem wszystkich miłośników zdrowego stylu życia i jakościowych zielonych herbat. Nadaje się do picia przez cały dzień, ponieważ świetnie smakuje i nie zawiera teiny. Bardzo łatwo ją rozpoznać – spojrz między liście herbaty a znajdziesz ziarenka palonego ryżu.

SENCHA MAKATO: W Japonii po prostu wiedzą co jest dobre. Zdrowa żywność, miłość do przyrody, uprzejmość i porządek. Japończycy mają szczególny związek z tradycją, są ostrożni i bardzo uprzejmi. Z taką samą pokorą już tysiące lat przystępują do uprawy herbat. Renomowane ogrody japońskiej herbaty dają światu niezapomniany smak i aromat. Dajcie się skusić.

OPA (HERBATA CZARNA): Ma pełny i harmonijny smak, daje atrakcyjny złotawy napar i delikatny słodowy aromat. Możemy ją polecić tym, którzy szukają specjalności, ale także miłośnikom tradycji.

JAŚMINOWA: Jeśli nadal nie wiecie, którą z naszych wspaniałych sypanych herbat wybrać, zdecydujcie się na jaśminową klasykę. Znana specjalność z dalekiego wschodu ma czarujący niebiański zapach, który zażegna wewnętrzny niepokój. Herbata jaśminowa należy do tradycyjnej kultury azjatyckiej już od co najmniej tysiąca lat. Kiedy jej spróbujecie, stanie się waszym faworytem.

SMOCZA HERBATA: Tyle smakołyków w jednej herbacie! Ten „smoczy smakołyk” powstał pewnego zachmurzonego popołudnia. Jedyne co potrzebowaliśmy to naładować się energią i pesymizm zachmurzonego dnia zagnać do kąta! Sukces! Mieszanka bardzo delikatnych herbat, kawałki owoców i do tego ociupina różowego pieprzu postawiła nas na nogi, rozweseliło się wnętrze. Naprawdę, ta mieszanka herbaty jest silna jak smok.

TAKI SUSHI

Ul. Stanisława Dubios 5 lok.2

15-349 Białystok

tel. 730578744

www.takisushi.pl

Poniedziałek - czwartek 12:00 - 21:00

Piątek - Sobota 12:00 - 22:00

Niedziela 12:00 - 21:00



Dostawa przy zamówieniu telefonicznym jest bezpłatna.

Do cen produktów doliczamy koszty opakowań
w przypadku zamówienia na wynos oraz przy dostawie
ceny uzależnione od zamówienia.

Dołożyliśmy wszelkich starań w przygotowanie Państwa posiłku.
Będzie nam niezmiernie miło jak podzielą się państwo opinią z innymi.

