



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.*

**LEGENDA:**

**VEGE** - danie wegetariańskie, *vegetarian dish*

**VEGAN** - danie wegańskie, *vegan dish*

**KIDS** - danie polecane dla dzieci, *good for kids*

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

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

## PRZYSTAWKI

ぎょうぎ 6 ZASMAŻANYCH PIEROŻKÓW 38 PLN  
NASZEGO WYROBU Z WIEPRZOWINĄ I WARZYWAMI  
*steam-fried dumplings filled with pork and vegetables (6 pcs)*

김치 KIMCHI 27 PLN  
to nasza duma i sztandarowe danie kuchni koreańskiej. Jest to tradycyjnie fermentowana kapusta pekińska na ostro.  
*Korean style spicy fermented chinese cabbage / kimchi*

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

チキンカツ KURCZAK W CHRUPIĄCEJ  
PANIERCE PODAWANY NA MARCHEWCE 31 PLN  
*crispy chicken on carrot | KIDS*

えびの天ぷら / エビフライ  
4 DUŻE KREWETKI W CIEŚCIE TEMPURA 43 PLN  
LUB CHRUPIĄCEJ PANIERCE PANKO  
*king prawns in tempura or panko (4 pcs)*

春巻き 4 SAJGONKI NASZEGO WYROBU 39 PLN  
Z WIEPRZOWINĄ, WARZYWAMI I GRZYBAMI MUN  
*spring rolls filled with pork, vegetables and black fungus (4 pcs)*

KOREAN BAO BUN 32 PLN  
bułeczka bao z marynowaną wieprzowiną i kimchi  
*bao bun with marinated pork and kimchi*



## 김치전

4 KOREAŃSKIE CHRUPIĄCE 41 PLN  
PLACUSZKI Z KIMCHI,  
PODAWANE Z AROMATYCZNYM SOSEM  
*Korean crispy pancakes with kimchi (4 pcs)  
served with aromatic sauce*



## 김밥 KIMBAP

TRADYCYJNE KOREAŃSKIE DANIE  
Z RÓŻNYCH SKŁADNIKÓW OWINIĘTYCH  
W UGOTOWANY RYŻ I NORI

| przypomina sushi | 10 kawałków

*Korean dish made from cooked rice and ingredients  
that are rolled in dried sheets of seaweed (10 pcs)*

**WEGAŃSKI Z AWOKADO** 46 PLN  
*vegan with avocado*

**WEGAŃSKI Z TOFU** 49 PLN  
*vegan with tofu*

**Z MARYNOWANĄ WIEPRZOWINĄ** 56 PLN  
*with marinated pork*

**Z WIEPRZOWINĄ W PANKO I KIMCHI** 59 PLN  
*with pork in panko and kimchi*

**Z MARYNOWANYM ROSTBEFEM  
WOŁOWYM** 61 PLN  
*with marinated beef*

*\*polecamy spróbować z ryżem*

## ZUPY soups

**BULION Z KLUSECZKAMI** 22 PLN  
*broth with noodles for children | KIDS*


**만둣국 BULION Z JAJKIEM ORAZ PIEROŻKAMI  
Z WIEPRZOWYM NADZIENIEM I WARZEWAMI** 34 PLN  
*broth with egg and pork filled dumplings and vegetables*

**味噌汁 MAŁA ZUPKA NA BAZIE PASTY SOJOWEJ  
MISO Z TOFU I WODOROSTAMI WAKAME  
SPOŻYWANA JAKO DODATEK DO POSIŁKU** 24 PLN  
*soybean paste soup with tofu and wakame seaweed*

**김치찌개 OSTRA ZUPA Z KIMCHI, WIEPRZOWINĄ  
I TOFU; PODAWANA W KAMIENNEJ MISCE \*** 59 PLN  
*spicy fermented chinese cabbage soup with pork and tofu  
/ kimchi soup served in a dolsot \*recommended with rice*

**짬뽕 PRZYGOTOWYWANA NA WOKU ZUPA 61 PLN  
Z OWOCAMI MORZA I MAKARONEM UDON NA OSTRO**  
*spicy seafood soup with udon noodles*

**JAPOŃSKA ZUPA MAKARONOWA Z WARZEWAMI 31 PLN  
I JAJKIEM (ŁAGODNA LUB OSTRA)**  
*Japanese style noodle soup with vegetables and egg (mild or spicy)*



## ラーメン RAMEN

**MAKARON RAMEN 56 PLN**


**Z BULIONEM SEZAMOWYM, MIELONYM MIĘSEM  
WIEPRZOWYM ORAZ MARYNOWANYM JAJKIEM**

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

**MAKARON RAMEN 55 PLN**

**Z BULIONEM KREWETKOWYM, MARYNOWANYM  
JAJKIEM ORAZ PIEROŻKAMI Z NADZIENIEM  
KREWETKOWYM**


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



## 김치 볶음밥

RYŻ SMAŻONY Z WARZEWAMI, 49 PLN  
FERMENTOWANĄ KAPUSTĄ PEKIŃSKĄ  
NA OSTRO (KIMCHI) I JAJKIEM SADZONYM  
*fried rice with vegetables, fermented chinese cabbage  
(kimchi) and fried egg*



A top-down view of a white ceramic bowl with a blue rim and a cartoon rabbit illustration. The bowl contains a large, golden-brown, breaded chicken cutlet (katsu) resting on a bed of white rice. A thick, brown curry sauce is poured over the cutlet. The dish is garnished with finely chopped green onions.

## チキンカツカレー

PANIEROWANY FILET 49 PLN  
Z KURCZAKA Z RYŻEM I JAPOŃSKIM SOSEM  
CURRY

*crispy chicken with rice and curry sauce*



## DANIA GŁÓWNE *main courses*

**볶음밥 RYŻ SMAŻONY** 41 PLN  
**Z WARZYWAMI I JAJKIEM SADZONYM**  
*VEGE, fried rice with vegetables and fried egg*

**치킨 탕수육 KURCZAK W CIEŚCIE Z** 62 PLN  
**WARZYWAMI W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM**  
**W STYLU KOREAŃSKIM, RYŻ**  
*korean style coated chicken served with sweet and sour  
sauce and rice*

**제육볶음 MARYNOWANA WIEPRZOWINA** 62 PLN  
**NA OSTRO Z WARZYWAMI I RYŻEM**  
*marinated spicy pork with vegetables and rice*

**불고기 MARYNOWANY ROSTBEF WOŁOWY;** 64 PLN  
**DO WYBORU Z KOREAŃSKIM MAKARONEM**  
**DANGMYUN LUB RYŻEM**  
*marinated beef with Korean Dangmyun noodles*

**WEGAŃSKI MAKARON RYŻOWY Z TOFU** 48 PLN  
**I GRZYBAMI SHIITAKE**  
*vegan rice noodles with tofu and shiitake mushroom*

**焼きうどん MAKARON UDON** 63 PLN  
**Z KREWETKAMI**  
*udon noodles with prawns*

**から揚げ あまから KARAAGE NA OSTRO** 49 PLN  
*kawałki kurczaka glazurowane w pikantnym sosie,  
posypane orzechami ziemnymi, ryż*  
*sweet and spicy glazed chicken sprinkled with peanuts,  
served with rice*

# デザート DESSERTS

蒸し饅頭 BUŁECZKA Z CIASTA 33 PLN  
DROŻDŻOWEGO Z DODATKIEM ZIELONEJ  
HERBATY I NADZIENIEM CZEKOLADOWYM,  
PODAWANA W BAMBUSOWYM KOSZYCZKU,  
GOTOWANA ZARAZ PRZED PODANIEM;  
CZAS OCZEKIWANIA OK. 15 MINUT

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

あずきケーキ CIASTO „CZEKOLADOWE” 31 PLN  
NA BAZIE SŁODKIEJ JAPOŃSKIEJ FASOLKI  
AZUKI, CENIONE ZA SMAK I WŁAŚCIWOŚCI  
ZDROWOTNE

*VEGE, KIDS, fit and healthy „chocolate” cake  
made of sweet azuki bean*

抹茶アイスクリーム LODY MATCHA 29 PLN  
*matcha ice cream*

+ gorące wiśnie naszego wyrobu + 5 PLN  
*homemade hot cherries in syrup*



# 寿司 SUSHI

握り寿司 NIGIRI (2 szt / 2 pcs): \*zapytaj obsługę

太巻き FUTOMAKI (10 kawałków / 10 pcs):

AWOKADO, MARCHEWKA, TYKWA, 49 PLN  
OSHINKO

VEGAN, avocado, carrot, calabash, oshinko

ŁOSOŚ, AWOKADO, OGÓREK, TYKWA, 57 PLN  
SAŁATA, SEREK PHILADELPHIA salmon, avocado,  
cucumber, calabash, lettuce, philadelphia cream cheese

KREWETKA W TEMPURZE, AWOKADO, 61 PLN  
OGÓREK, SAŁATA, SEREK PHILADELPHIA, SOS  
OSTRY shrimp in tempura, avocado, cucumber, lettuce,  
philadelphia cream cheese, spicy sauce

細巻き HOSOMAKI (6 kawałków / 6 pcs):

OGÓREK cucumber 20 PLN

OSHINKO oshinko 21 PLN

AWOKADO avocado 22 PLN

ŁOSOŚ salmon 25 PLN

TUŃCZYK tuna 28 PLN

ŁOSOŚ Z AWOKADO salmon with avocado 31 PLN

GRILOWANY ŁOSOŚ Z SOSEM TERIYAKI 31 PLN

grilled salmon with teriyaki sauce

WĘGORZ Z OMLETEM eel and omelette 32 PLN

うらまき URAMAKI (8 kawałków / 8 pcs):

CALIFORNIA - 44 PLN

SURIMI, OGÓREK, AWOKADO, MAJONEZ;

OBTOCZONE W KAWIORZE surimi, cucumber, avocado,  
mayonnaise; sprinkled with caviar

PHILADELPHIA - 44 PLN

ŁOSOŚ, PHILADELPHIA SEREK OGÓREK; OBTOCZONE  
W SEZAMIE salmon, philadelphia cream cheese, cucumber;  
sprinkled with sesame seeds



**RAINBOW - 54 PLN**  
SURIMI, AWOKADO, OGÓREK, SEREK PHILADELPHIA;  
OWINIĘTE RÓŻNYMI RODZAJAMI RYB *surimi, avocado, cucumber, philadelphia cream cheese; covered with different types of fish*

**TEMPURA ROLL - 57 PLN**  
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*

**RED DRAGON - 56 PLN**  
KREWETKA W TEMPURZE, AWOKADO, OGÓREK,  
SEREK PHILADELPHIA; OWINIĘTE GRILLOWANYM  
ŁOSOSIEM *shrimp in tempura, avocado, cucumber, philadelphia cream cheese; covered with grilled salmon*

**FIRE ROLL - 56 PLN**  
KREWETKA W TEMPURZE, AWOKADO, OGÓREK, SEREK  
PHILADELPHIA; TATAR Z ŁOSOSIA *shrimp in tempura, avocado, cucumber, philadelphia cream cheese; salmon tartare*

**BLACK DRAGON - 56 PLN**  
KREWETKA W TEMPURZE, AWOKADO, OGÓREK, SEREK  
PHILADELPHIA; OWINIĘTE GRILLOWANYM  
WĘGORZEM *shrimp in tempura, avocado, cucumber, philadelphia cream cheese, covered with grilled eel*

**TEMPURA TERIYAKI SALMON - 57 PLN**  
GRILLOWANY ŁOSOŚ, SEREK PHILADELPHIA, OGÓREK,  
AWOKADO, CAŁOŚĆ SMAŻONA W TEMPURZE *grilled salmon, philadelphia cream cheese, avocado, cucumber, fried in tempura*

**DRAGON TUNA - 54 PLN**  
AWOKADO, OGÓREK, SEREK PHILADELPHIA, SAŁATA;  
OWINIĘTE TUŃCZYKIEM I AWOKADO, POSYPANE  
SZCZYPIORKIEM \*do wyboru z ostrym sosem lub bez  
*avocado, cucumber, philadelphia cream cheese, lettuce; covered with tuna and avocado, sprinkled with chives*  
\*with or without spicy sauce

**TERIYAKI SALMON - 49 PLN**  
GRILLOWANY ŁOSOŚ, AWOKADO, OGÓREK, SEREK  
PHILADELPHIA; OBTOCZONE W SEZAMIE *grilled salmon, avocado, cucumber, philadelphia cream cheese; sprinkled with sesame*

## 寿司セット ZESTAWY SUSHI set

**SET TOKIO (19 kawałków/ 19 pcs): 94 PLN**  
FUTOMAKI Z ŁOSOSIEM - 5 KAWAŁKÓW;  
HOSOMAKI Z TUŃCZYKIEM; URAMAKI  
Z ŁOSOSIEM, SERKIEM PHILADELPHIA  
I OGÓRKIEM OBTOCZONE W SEZAMIE -  
4 KAWAŁKI; URAMAKI Z SURIMI, MAJONEZEM,  
AWOKADO I OGÓRKIEM OBTOCZONE  
W SEZAMIE - 4 KAWAŁKI  
*futomaki with salmon - 5 pcs; hosomaki with tuna, uramaki with salmon, philadelphia cheese, cucumber covered with sesame - 4 pcs; uramaki with surimi, mayonnaise, avocado and cucumber, covered with sesame - 4 pcs*

**SET OSAKA (20 kawałków / 20 pcs): 146 PLN**  
HOSOMAKI Z ŁOSOSIEM; HOSOMAKI  
Z TUŃCZYKIEM; NIGIRI (8 SZT.): 3 SZT.  
Z ŁOSOSIEM, 3 SZT. Z TUŃCZYKIEM, 2 SZT.  
Z WĘGORZEM  
*hosomaki with salmon, hosomaki with tuna, nigiri (8 pcs): 3 salmon, 3 tuna, 2 eel*

**NOWY GRILL SET (34 kawałki / 34 pcs): 215 PLN**  
FUTOMAKI Z GRILLOWANYM ŁOSOSIEM,  
URAMAKI TEMPURA TERIYAKI SALMON; URAMAKI  
BLACK DRAGON, URAMAKI RED DRAGON  
*futomaki with grilled salmon, uramaki tempura teriyaki salmon; uramaki black dragon, uramaki red dragon*





スペシャルほうじ茶ラテ 25 PLN  
SPECIAL JAPANESE HOJICHA LATTE  
VEGAN, 300 ml

## 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 g** 15 PLN

**ESPRESSO DOPPIO 36 g** 17 PLN  
*podwójne espresso double espresso*

**AMERICANO 170 ML** 17 PLN  
*podwójne espresso z dodatkiem gorącej wody*  
*double espresso with hot water*

**CAFFE LATTE**  
*podwójne espresso ze spienionym mlekiem*  
*double espresso with a bit of milk foam*  
**średnie medium 275 ml** 21 PLN  
**duże large 340 ml** 22 PLN

**CAPPUCCINO**  
*podwójne espresso z dużą ilością mlecznej piany*  
*double espresso with a lot of milk foam*  
**średnie medium 285 ml** 21 PLN  
**duże large 350 ml** 22 PLN

**mleko roślinne** +4 PLN

**MATCHA LATTE** z japońskiej herbaty z Kyoto  
*\*polecamy również z mlekiem kokosowym*  
*made of Japanese tea from Kyoto*  
*\*recommended with coconut milk*  
**średnie medium 275 ml** 24 PLN  
**duże large 340 ml** 25 PLN

**PODWÓJNE ESPRESSO** 21 PLN  
**Z MLEKIEM I KOSTKAMI LODU** 340 ml  
*double espresso with milk and ice*



27 PLN **スペシャル抹茶ラテ**  
**SPECIAL JAPANESE MATCHA LATTE**  
VEGAN, 300 ml

## 抹茶 MATCHA 28 PLN

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.

*Higest quality organic green tea matcha from Uji, Kyoto in Japan. Without bitterness, delicate taste, deep green color and witha light foam.*

*We serve matcha in a chawan bowl with wagashi - a gluten free cookie mochi.*



# HERBATY SYPANE *tea*

DZBANEK 450 ML

**ENGLISH BREAKFAST**, cytryna 21 PLN

**EARL GREY** 20 PLN

**NOTTI IN TIBET** 23 PLN

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

**MON AMOUR** 23 PLN

*mieszanka hibiskusa z kryształkami cukru, rodzynekami, skórką pomarańczową, jabłkiem, jeżyną i truskawką*

**HAWAIIAN DREAM** 23 PLN

*mieszanka o smaku egzotycznym: mango, ananas, pomarańcza; hibiskus, suszone jabłka i rodzyunki*

**ZIELONA JAŚMINOWA** 23 PLN

ほうじ茶 **HOJICHA** 24 PLN

*zielona prażona herbata o oryginalnym "dymnym" smaku i aromacie, odpowiednia na każdą porę dnia*

桜入り煎茶 **SENCHA SAKURA** 22 PLN

*herbata sencha o aromacie świeżych owoców wiśni*

玄米茶 **GENMAICHA** 22 PLN

*zielona herbata powstała w wyniku mieszania liści herbaty z prażonymi ziarnami ryżu*

煎茶 **SENCHA 500 ml** 24 PLN

**HERBATY SPECJALNE:**

**CZARNA WIŚNIA 450 ml** 28 PLN

*Earl Grey ze świeżą pomarańczą, syrop wiśniowy, syrop karmelowy*

**ROZGRZEWAJĄCA 450 ml** 27 PLN

*czarna herbata ze świeżym imbirem i pomarańczą, sokiem malinowym, cynamonem i goździkami*

**MROŻONA 350 ml** 27 PLN

*mrożona zielona herbata jaśminowa z cytrusami i syropem z czarnego bzu*



# 소주

## PREMIUM SOJU BOHAE

(alk.11 - 17,8%)

55 PLN

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*



# ALKOHOLE

## AZJATYCKIE

*asian alcoholic beverages*

神の泉純米酒

**SAKE JUNMAI KAMINOIZUMI 44 PLN**

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*

アサヒビール

**JAPOŃSKIE PIWO ASAHI 5% 18 PLN**

*Japanese beer 330 ml*

サッポロビール

**JAPOŃSKIE PIWO SAPPORO 4,7% 17 PLN**

*Japanese beer 330 ml*

카스 프레시는

**KOREAŃSKIE PIWO CASS 4,5% 23 PLN**

*Korean beer 330 ml*

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 28 PLN  
karafka 280 ml *karafe 280 ml* 53 PLN  
butelka 750 ml *bottle 750 ml* 129 PLN

# NAPOJE *drinks*

**MOGU MOGU napój z lychee 16 PLN**  
*lychee juice chewing drink 320 ml*

**KOMBUCHA 20 PLN**  
orzeźwiający i zdrowy napój z fermentowanej zielonej herbaty 250 ml

**SOK WYCISKANY Z CYTRUSÓW**  
pomarańcza lub grejpfrut  
*freshly squeezed citrus juice - orange or grapefruit*  
średni *medium* 220 ml 22 PLN  
duży *large* 330 ml 25 PLN

**LEMONIADA 24 PLN**  
ZE ŚWIEŻO WYCISKANEGO SOKU Z CYTRYNY  
*lemonade 340 ml*

**NAPÓJ ALOESOWY *aloe vera drink* 260 ml 14 PLN**

**COCA COLA, COCA COLA ZERO, CAPPY 11 PLN**  
(APPLE/ORANGE) 250 ml

**KROPLA BESKIDU, KROPLA DELICE 11 PLN**  
*mineral water 330 ml*

**PIWO beer**

**ŻYWIEC 5,6% 500 ml 15 PLN**

**TYSKIE 5,5% 500 ml 15 PLN**

**LECH FREE 0,0% 330 ml 13 PLN**

**ZŁOTE LWY 5,6% 500 ml 18 PLN**

**ŻYWE 6,2% 500 ml - piwo niepasteryzowane 19 PLN**  
*unpasteurized strong lager with live yeast culture*

**ŁOMŻA RADLER 0,0% 500 ml 15 PLN**

**DRINKI drinks (*dostępne również bezalkoholowe*)**

**APEROL SPRITZ 35 PLN**  
*Aperol, prosecco, orange, sparkling water*

**HUGO SPRITZ 35 PLN**  
*prosecco, elderflower syrup, mint, lime, sparkling water*



