

Ō K A M I


PRZYSTAWKI

| | |
|---|--------|
| FASOLKA EDAMAME  | 10 PLN |
| PIEROŻKI GYOZA WEGETARIAŃSKIE  | 10 PLN |
| PIEROŻKI GYOZA Z KURCZAKIEM | 12 PLN |
| PIEROŻKI GYOZA Z KACZKĄ | 12 PLN |
| TEMPURA MIX | 20 PLN |
| <i>/ mix warzyw, ryb i owoców morza /</i> | |
| MACKI KALMARA 3 SZT W TEMPURZE | 24 PLN |
| KREWETKI 5 SZT W TEMPURZE | 28 PLN |

SAŁATY

| | |
|---|--------|
| WAKAME  | 8 PLN |
| KIMCHI  | 8 PLN |
| GOMA WAKAME  | 10 PLN |

ZUPY

| | |
|---|--------|
| TRADYCYJNA JAPOŃSKA ZUPA MISO Z PASTY SOJOWEJ  | 8 PLN |
| ZUPA MISO SEAFOOD | 18 PLN |
| <i>/zupa miso z owocami morza /</i> | |
| ZUPA KIMCHI Z WIEPRZOWINĄ | 16 PLN |
| <i>/ ostry bulion kimchi z dodatkiem wieprzowiny /</i> | |

TATARY

TATARY SERWUJEMY Z RYŻEM

SAKE 29 PLN
/ łosoś /

LAMPRIS 32 PLN
/ ryba księżycowa /

MAGURO 36 PLN
/ tuńczyk /

SASHIMI 5 kawałków

1 RODZAJ RYBY 25 PLN

3 RODZAJE RYB 55 PLN

5 RODZAJÓW RYB 89 PLN

NIGIRI 2 kawałki

WEGETARIAŃSKIE  10 PLN

SAKE 15 PLN
/ łosoś /

EBI 15 PLN
/ krewetka gotowana /

LAMPRIS 15 PLN
/ ryba księżycowa /

MAGURO 16 PLN
/ tuńczyk /

UNAGI 17 PLN
/ węgorz /

IKA 17 PLN
/ macki kalmara /

HOSOMAKI 6 kawałków

| | | | |
|--|------------|----------------------|--------|
| WEGETARIAŃSKIE  | 10 PLN | SURIMI | 12 PLN |
| | | / paluszek krabowy / | |
| EBI TEMPURA | 13 PLN | SAKE | 13 PLN |
| / krewetka / | | / łosoś / | |
| LAMPRIS | 13 PLN | MAGURO | 15 PLN |
| / ryba księżycowa / | | / tuńczyk / | |
| | UNAGI | | 16 PLN |
| | / węgorz / | | |

FUTOMAKI 6 kawałków

| | | | |
|--|---|--|--------|
| VEGE  | | | 20 PLN |
| | / pieczony batat, roszponka, kanpyo, ogórek / | | |
| SAKE | | | 23 PLN |
| | / łosoś surowy, awokado, sałata, serek philadelphia / | | |
| SAKE TERIYAKI | | | 24 PLN |
| | / łosoś grillowany, melon, serek philadelphia, ogórek / | | |
| EBI W TEMPURZE | | | 25 PLN |
| | / krewetka tempura, czerwona cebulka, tamago, roszponka, spicy mayo / | | |
| LAMPRIS | | | 25 PLN |
| | / ryba księżycowa, cukinia w tempurze, kolendra, sałata, majonez / | | |
| MAGURO | | | 26 PLN |
| | / tuńczyk, grillowana papryka, rukola, awokado, szczypiorek, shichimi togarashi / | | |
| HOT UNAGI | | | 27 PLN |
| | / węgorz, tykwa, sos chilli, ogórek, awokado, sałata, całość opiekana w panko / | | |

URAMAKI 8 kawałków

| | |
|--|--------|
| URAMAKI VEGE  | 26 PLN |
| <i>/ cukinia w tempurze, ogórek, papryka, oshinko, panierowane w szczypiorku /</i> | |
| SURIMI | 27 PLN |
| <i>/ tykwa, ogórek, oshinko, tobiko, spicy mayo /</i> | |
| SAKE | 28 PLN |
| <i>/ łosoś surowy lub grillowany, serek philadelphia, avocado, sezam /</i> | |
| EBI IN TEMPURA | 29 PLN |
| <i>/ krewetki w tempurze, melon, roszonek, chili sos, sezam /</i> | |
| LAMPRIS | 30 PLN |
| <i>/ ryba księżycowa, tamago, mango, ogórek, czarny sezam /</i> | |
| MAGURO | 31 PLN |
| <i>/ tuńczyk, rukola, ogórek, awokado, sezam, kolendra ziarno /</i> | |

URAMAKI DELUXE 8 kawałków


| | |
|---|--------|
| DARK LAMPRIS | 35 PLN |
| <i>/czarny ryż, ryba księżycowa, goma wakame, oshinko, papryka, posypane prażonym sezamem /</i> | |
| RAINBOW | 36 PLN |
| <i>/ tamago, ogórek, grzyby shitake, zawinięte w różne rodzaje ryb /</i> | |
| SPIDER MAKI | 37 PLN |
| <i>/ krab miękko-skorupkowy, majonez, ikura, czerwona cebulka, zawinięte w avocado /</i> | |
| DRAGON | 38 PLN |
| <i>/ węgorz, krewetki, avocado, serek philadelphia, sos terlyaki, sanshio /</i> | |
| OKAMI | 40 PLN |
| <i>/ macki kalmara, rukola, ogórek, pieczony batat, całość w panko owinięte surowym łososiem z 2 dodatkowymi sosami /</i> | |

ZESTAWY SUSHI



ZESTAW 1 (20 SZT) 56 PLN

- URAMAKI SAKE 8 SZT
- FUTOMAKI LAMPRIS 6 SZT
- HOSOMAKI VEGE 6 SZT 


ZESTAW 2 (34 SZT) 99 PLN

- URAMAKI SURIMI 8 SZT
- TERIYAKI FUTOMAKI 6 SZT
- URAMAKI EBI TEMPURA 8 SZT
- FUTOMAKI VEGE 6 SZT 
- HOSOMAKI TUŃCZYK 6 SZT

ZESTAW 3 (42 SZT) 129 PLN

- URAMAKI SUPREME RAINBOW 8 SZT
- URAMAKI VEGE 8 SZT 
- URAMAKI LAMPRIS 8 SZT
- FUTOMAKI SURIMI 6 SZT
- FUTOMAKI KREWETKA TEMPURA 6 SZT
- HOSOMAKI TAMAGO 6 SZT 

ZESTAW 4 (64 SZT) 199 PLN

- FUTOMAKI SURIMI 12 SZT
- FUTOMAKI SAKE 12 SZT
- FUTOMAKI EBI 12 SZT
- URAMAKI MAGURO 8 SZT
- URAMAKI DARK LAMPRIS 8 SZT
- HOSOMAKI SHITAKE 6 SZT 
- HOSOMAKI GRILLOWANY ŁOSOŚ 6SZT

NIGIRI SET (10 SZT) 65 PLN

- MIX 10 KAWAŁKÓW NIGIRI

DESERY

LODY 

12 PLN

/ zapytaj obsługę jakie dziś serwujemy /

GYOZA Z JABŁKIEM I LODAMI 

13 PLN

HERBATY

FILIŻANKA 360 ml 8 PLN

SENCHA

Klasyka Japońskich, zielonych herbat – delikatny, wykwintny smak. Jasnozielony kolor, mocno suszone liście. Bardzo dobrze wpływa na trawienie, polecana po posiłku, lub na zimno jako napój chłodzący. Parzenie 2 min w temperaturze ok 70 stopni °C

SENCHA SAKURA

Zielona sencha z dodatkiem płatków dzikiej róży i suszonych wiśni. Wyczuwalna naturalna słodycz. Picie aromatycznych herbat ma właściwości relaksujące. Parzenie 2-3 min w temperaturze 80 stopni °C

SENCHA JAŚMINOWA

Zielona sencha z dodatkiem suszonych kwiatów jaśminu. Smak niezwykle aromatyczny, mocny. Pomaga w zasypianiu, wyciszaniu organizmu, a zarazem jest delikatnym afrodyzjakiem. Parzenie 2-3 min w temperaturze ok 70 stopni °C

SENCHA GENMAICHA

Zielona sencha z dodatkiem prażonego ryżu, delikatnie słodka. Bardzo popularna w Japonii. Polecana dla dzieci. Parzenie 2-3 min w temperaturze ok 75-80 stopni °C

CZARNA

English breakfast, najbardziej popularna mieszanka cejlońskiej i indyjskiej herbaty Assam. Dobrze smakuje do każdego rodzaju potraw o każdej porze dnia. Parzenie 2-3 min w temperaturze ok 90-95 stopni °C

NAPOJE ZIMNE

coca-cola, coca-cola zero 250 ml 6 zł

fanta, kinley, sprite 250 ml 6 zł

fuztea 250 ml 6 zł

/ cytrynowa z trawą cytrynową,
brzoskwiniowa z hibiskusem /

kropla delica 250 ml 5 zł

kropla beskidu 250 ml 5 zł

cappy 250 ml 5 zł

/ pomarańczowy, jabłkowy,
porzeczkowy, grejpfrutowy /