PRZYSTAWKI
STARTERS

TATAR Z ŁOSOSIA | Salmon tartare — **79 PLN**
POR, SEZAM KIMCHI, TERYIAKI, LIMONKA, AWOKADO, SOS SOJOWY, RZEPA
leek, sesame, kimchi, teriyaki, lime, avocado, soy sauce, turnip
*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13

TATAR Z TUŃCZYKA | Tuna tartare — **89 PLN**
PESTKI DYNI, SEZAM CZARNY, TOGARASHI, OLIWA,
OGÓREK, RZEPA, LIMONKA, SOS SOJOWY
pumpkin seeds, black sesame, togarashi, olive oil,
cucumber, turnip, lime, soy sauce
*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 13

WOŁOWINA GYUTATAKI | Gyutataki beef — **87 PLN**
GLONY WAKAME, OGÓREK, SEZAM, ŻÓŁTKO, CHILI
wakame algae, cucumber, sesame, egg yolk, chili
*1, 3, 6, 11

ŚWIEŻE KALMARY | Fresh kalamari — **85 PLN**
PANKO, PAK-CHOY, SOS OSTRY MAJONEZOWY
panko, pak-choy, spicy mayonnaise souce
opcja bez glutenu *1, 2, 3, 5, 7, 8
gotowane / boiled *1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 10

PIEROŻKI GOTOWANE | Boiled Dumplings — **49 PLN / 69 PLN**
6 SZTUK | 6 pcs.
KURCZAK, KOLENDRA, GRZYBY MUN / KREWETKA, IMBIR, PIETRUSZKA
chicken, coriander, mun mushrooms / shrimp, ginger, parsley
*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 / *1, 2, 4, 5, 8, 9, 10

PIEROŻKI SMAŻONE| Fried dumplings — **59PLN / 79 PLN**
6 SZTUK | 6 pcs.
KURCZAK, KOLENDRA, GRZYBY MUN / KREWETKA, IMBIR, PIETRUSZKA
chicken, coriander, mun mushrooms / shrimp, ginger, parsley
*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

SMAŻONE KREWETKI | Fried prawns — **87 PLN**
7 SZTUK | 7 pcs.
SAKE, LIŚCIE KAFIRU, MASŁO, CHILI, KOLENDRA
sake, kaffir lime, butter, chili, coriander
*1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 13

*alergeny - wiecej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

FUTOMAKI

6 SZTUKI | 6 PIECES

ŁOSOS, OGÓREK, MAJONEZ W TEMPURZE — 79 PLN
Salmon, cucumber, mayonnaise in tempura batter
*1, 3, 6, 11

PIECZONY KRAB Z OSTRYM SOSEM MAJONEZOWYM — 89 PLN
Baked crab with spicy mayonnaise sauce
*1, 3, 7, 8, 11

PIECZONE MAŁŻE, MANGO, OGÓREK, PANKO — 95 PLN
Baked St.Jacques clams, mango, cucumber,panko crumbs
*1, 3, 5, 7, 8

PIECZONY SANDACZ, SZPARAG W TEMPURZE, SEREK PHILADELPHIA, CHILI, KIEŁKI — 79 PLN
Baked zander, asparagus in tempura batter, philadelphia cream cheese, chili
*1, 2, 6

TATAR Z ŁOSOSIA — 75 PLN
Salmon tartare
*1, 6

ŁOSOŚ, RZEPA, MAJONEZ — 77 PLN
Salmon, turnip, mayonnaise
*1, 2, 3, 4, 6

OPIEKANY TUŃCZYK W RÓŻOWYM PIEPRZU, WARZYWA, SEREK PHILADELPHIA, MAJONEZ WASABI — 85 PLN
Soft, half-baked tuna in pink pepper, vegetables, wasabi mayonnaise
*1, 5, 6

TATAR Z TUŃCZYKA — 75 PLN
Tuna tartare
*1, 6



ŁOSOŚ, MANGO, MIĘTA, TERIYAKI 75 PLN
Salmon, mango, mint, teriyaki
*1, 4, 5, 6

TUŃCZYK, CHILI, GRUSZKA, DRESSING MIODOWY, PANKO 79 PLN
Tuna, chili, pear, panko batter, honey dressing
*1, 3, 5, 6

WARZYWA, SEREK PHILADELPHIA 59 PLN
With vegetables, philadelphia cream cheese
*1, 2, 4

KALMAR W PANKO, SZPINAK, POMIDOR, CEBULKA, OSTRY SOS MAJONEZOWY 89 PLN
Squid panko batter, spinach, tomato, onion, spicy mayonnaise sauce
*1, 6, 7, 11 , 12, 13

ŁOSOŚ, AVOCADO, SEREK PHILADELPHIA 69 PLN
Salmon, avocado, philadelphia cream cheese
możliwość zamiany łososia na łososia marynowanego w koprze lub togarashi
2, 6

TUŃCZYK, OGÓREK, SEREK PHILADELPHIA 77 PLN
Tuna, cucumber, philadelphia cream cheese
*2, 6

PIECZONY ŁOSOŚ, OGÓREK, MAJONEZ, TERIYAKI 85 PLN
Baked salmon, cucumber, mayonnaise, teriyaki
*1, 4, 5, 6, 11

PIECZONY ŁOSOŚ, SZPARAG W TEMPURZE, SEREK PHILADELPHIA, MAJONEZ WASABI 79 PLN
Baked salmon, asparagus in tempura batter`, philadelphia cream cheese, wasabi mayo
*2, 6

WOŁOWINA GYUTATAKI, PAK CHOI, OSTRY SOS MAJONEZOWY 75 PLN
Gyutataki beef, pak choi, spicy mayonnaise sauce
*1, 2, 3



*alergeny - wiecej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

URAMAKI

8 SZTUK | 8 PIECES

ŁOSOŚ, AVOCADO, SEREK PHILADELPHIA — 75 PLN
Salmon, avocado, philadelphia cream cheese
*1, 2, 5, 6
*możliwość zamiany łososia na łososia marynowanego w koprze lub togarashi
*Possibility to swap salmon for salmon marinated in spear or togarashi

TUŃCZYK, OGÓREK, TYKWA, FUKUJINZUKE, SEREK PHILADELPHIA — 79 PLN
Tuna, cucumber, gourd, fukujinzuke, philadelphia cream cheese
*1, 2, 5, 6

CALIFORNIA KLASYCZNA, SURIMI, SEREK PHILADELPHIA, AVOCADO, TOBIKKO, IKURA — 79 PLN
California classic, crab stick, philadelphia cream cheese, avocado, caviar
*1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 11

CALIFORNIA DRAGON Z PIECZONYM WĘGORZEM I KREWETKĄ W TEMPURZE, AVOKADO, TYKWA, MAJONEZ — 99 PLN
California dragon with baked eel, prawn in tempura batter, avocado, gourd, mayonnaise
*1, 3, 4, 6, 7, 8, 11

CALIFORNIA RAINBOW Z ŁOSOSIEM, TUŃCZYKIEM, OKONIEM, WARZYWA, SEREK PHILADELFIA — 95 PLN
California rainbow with salmon, tuna, sea bass, vegetables and philadelphia cream
*1, 4, 6

CALIFORNIA Z ŁOSOSIEM, AVOCADO, MANGO, MIĘTA, TERIYAKI — 89 PLN
California with salmon, avocado, mango, mint, teriyaki
*1, 5, 6



CALIFORNIA Z TATAREM Z TUŃCZYKA WARZYWA, SEREK PHILADELPHIA — 85 PLN
California with tuna tartare, vegetables, philadelphia cream cheese
*1, 2, 4, 5, 6

CALIFORNIA Z ŁOSOSIEM, SURIMI, SERKIEM PHILADELPHIA — 79 PLN
California with salmon, crab stick and philadelphia cream cheese
*1, 2, 6, 7, 8

CALIFORNIA Z ŁOSOSIEM PIECZONYM, SZPARAG W TEMPURZE, SOS Z CZARNEGO CZOSNKU — 75 PLN
California with baked salmon, asparagus and black garlic sauce
*1, 2, 6, 7, 8

CALIFORNIA Z TUŃCZYKIEM, AVOCADO, RZEPA, POR, TOBIKKO — 99 PLN
California with tuna, avocado, turnish, leek and flying fish caviar
*1, 3, 4, 6, 11

WARZYWA W TEMPURZE, SEREK PHILADELPHIA — 65PLN
vegetables in tempura batter, philadelphia cream cheese
*1, 2

KREWETKA W TEMPURZE, RZEPA FUKUJINZUKE, MAJONEZ — 85 PLN
Fried prawn in tempura batter, turnip, vegetables fukujinzuke, mayonnaise
*1, 3, 4, 5, 7, 8, 11

KREWETKA W TEMPURZE, POMARAŃCZA, MANGO, TYKWA, MAJONEZ — 95 PLN
Fried prawn in tempura batter, orange, mango, mayonnaise, gourd
*1, 3, 4, 5, 7, 8, 11



*alergeny - wiecej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

HOSOMAKI

6 SZTUKI | 6 PIECES

TYKWA — 35 PLN
gourd
*1, 4

AVOCADO — 35 PLN

MARYNOWANA RZEPA — 35 PLN
Marinated turnip

OGÓREK, SEZAM — 35 PLN
Cucumber, sesame
*5

ŁOSOŚ, POR — 42 PLN
Salmon, leek
*6

TATAR Z ŁOSOSIA, MANGO — 55 PLN
Salmon tartare, mango
*1, 4, 5, 6

TATAR Z TUŃCZYKA, POR, OGÓREK — 55 PLN
Tuna tartare with leek and cucumber
*1, 4, 5, 6



*alergeny - wiecej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

NIGIRI
2 SZTUKI | 2 PIECES



OMLET Omelette *1, 2, 6, 7, 8	29 PLN
TUŃCZYK Tuna *6	65 PLN
ŁOSOŚ Salmon *6	55 PLN
SERIOLA Yellowtail *6	79 PLN
OKOŃ Sea bass *6	55 PLN
HALIBUT Halibut *6	52 PLN
SANDACZ Bass *6	52 PLN
KREWETKA Prawn *7, 8	69 PLN
WĘGORZ PIECZONY Baked eel 1, 4, 6, 8	69 PLN
OŚMIORNICA Octopus *7, 8	55 PLN
KAWIOR Z LATAJĄCEJ RYBY Flying fish roe *6	49 PLN
MAŁŻE ŚW. JAKUBA St. Jacques clam *7, 8	69 PLN

*alergeny - wiecej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

KYOTO SPECIALS

NORI SOJOWE, TOBIKKO, SAŁATKA Z PALUSZKÓW KRABOWYCH — 75 PLN
10 KAWAŁKÓW | 10 PIECES
Soy nori, surimi, tobikko,
*1, 2, 3

ŁOSOŚ MARYNOWANY, TATAR Z TUŃCZYKA PAK-CHOI, MAJONEZ WASABI — 99 PLN
10 KAWAŁKÓW | 10 PIECES
Marinated salmon, tuna tartare, pak-choi wasabi mayonnaise
*1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11

KREWETKA W TEMPURZE, ŁOSOŚ OGÓREK, RZEPA, MAJONEZ — 99 PLN
10 KAWAŁKÓW | 10 PIECES
Prawn in tempura batter, salmon, cucumber, turnip, mayonnaise
*1, 3, 4, 5, 6, 11

WOŁOWINA GYUTATAKI, SZPARAG W TEMPURZE, RUCOLA, OGÓREK, SOS CZARNY CZOSNEK — 89 PLN
8 KAWAŁKÓW | 8 PIECES
Beef gyutataki, asparagus in tempura batter, rucola, cucumber, black garlic sauce
*2, 3, 11

OKOŃ W TEMPURZE, RUCOLA, MANGO, MAJONEZ, SŁONECZNIK — 95 PLN
10 KAWAŁKÓW | 10 PIECES
Sea bass in tempura batter, rucola, mango, mayonnaise, sunflower seed
*1, 3, 6, 11



INWENCJA WŁASNA / SUSHI MASTERA
SUSHI MASTER'S INVENTION

TO POZYCJA, W KTÓREJ NASI SUSHI MASTERZY WYKAŻĄ SIĘ SWOIMI UMIEJĘTNOŚCIAMI ORAZ KREATYWNOŚCIĄ W ŁĄCZENIU SMAKÓW. PRZYGOTUJĄ COŚ WYJĄTKOWEGO I NIEPOWTARZALNEGO SPECJALNIE DLA PAŃSTWA.

This is the position in which our sushi masters will show their skills and creativity in combining flavors. They will prepare something unique and especially for you.

*ZAPYTAJ KELNERA O ALERGENY
*Ask the waiter about allergens

INWENCJA WEGETARIAŃSKA Vegetarian invention	75 PLN
INWENCJA RYBNA Fish invention	110PLN
INWENCJA Z OWOCAMI MORZA Seafood invention	120 PLN



TEMPURA

WARZYWA | Vegetables — 65 PLN
SMAŻONE W DELIKATNEJ CHRUPIĄCEJ TEMPURZE
Deep fried vegetables in soft and crispy tempura batter
*1, 5, 7, 8, 12

KURCZAK | Chicken — 75 PLN
SMAŻONE W DELIKATNEJ CHRUPIĄCEJ TEMPURZE
Deep fried chicken in soft and crispy tempura batter
*1, 5, 7, 8, 12

KREWETKI | Prawns — 119 PLN
SMAŻONE W DELIKATNEJ CHRUPIĄCEJ TEMPURZE
Deep fried prawns in soft and crispy tempura batter
*1, 5, 7, 8, 12

SAŁATKI
SALADS

KOZI SER | Goat cheese — 79 PLN
GRUSZKA NASHI, MELON, GRANAT, SOS MUSZTARDOWO-MIODOWY, OCET BALSAMICZNY, SZPINAK, FIGA
nashi pear, melon, pomegranate, honey mustard sauce, balsamic vinegar, spinach, fig
opcja bez glutenu *2, 11

KIM CHI — 29 PLN
*1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 13



*alergeny - wiecej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

KYOTO BURGER

WOŁOWINA | Beef

89 PLN / 159 PLN

1 LUB 2 BURGERY | 1 or 2 burgers
BEZKOMPROMISOWA, SOCZYSTA WOŁOWINA, NIEMIELONA, NIESZARPANA, A KROJONA W PLASTRY - PRAWDZIWY, PEŁNY STEK. ŚWIEŻE WARZYWA I NASZE UNIKALNE SOSY. DO TEGO DOMOWE FRYTKI I JAPOŃSKIE KIMCHI.
Uncompromising, juicy beef - unground, unpulled, and sliced - a real, full steak. Fresh vegetables and our unique sauces. Plus home fries and Japanese KimChi.
*1, 2, 3, 5, 7, 8, 11 / opcje bez glutenu

ŁOSOŚ | Salmon

79 PLN / 149 PLN

1 LUB 2 BURGERY | 1 or 2 burgers
MOŻE JEDNAK ŁOSOŚ? RÓWNIE SOCZYSTY I W JEDNYM KAWAŁKU. ŚWIEŻE WARZYWA I NASZE UNIKALNE SOSY.
DO TEGO DOMOWE FRYTKI I JAPOŃSKIE KIM CHI.
Or maybe salmon? Equally juicy and in one piece.
Fresh vegetables and our unique sauces. Plus home fries and Japanese Kim Chi.
*1, 2, 3, 5, 7, 8, 11, 2 / opcje bez glutenu



*alergeny - więcej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

BUŁECZKI BAO
BAO BUNS

KURCZAK — **49 PLN / 79 PLN**
Chicken | 1 LUB 2 BUŁECZKI | 1 or 2 buns
MARCHEWKA, RZODKIEW, PRAŻONY SŁONECZNIK, SOS PIEPRZOWY, KIMCHI
carrot, radish, sunflower sprouts, pepper sauce, kimchi
*1, 3, 4, 6, 8

KACZKA — **59 PLN / 89 PLN**
Duck | 1 LUB 2 BUŁECZKI | 1 or 2 buns
*KIMCHI, TERIYAKI, SEZAM KIMCHI, KIEŁKI SŁONECZNIKA
kimchi, teriyaki, sesame kimchi, sunflower sprouts
1, 3, 4, 5, 6, 8

TOFU — **55 PLN / 85 PLN**
1 LUB 2 BUŁECZKI | 1 or 2 buns
TOFU WĘDZONE, PANKO, KIMCHI, PESTKI DYNI,
SOS CZARNY CZOSNEK, SAŁATA, KIEŁKI SŁONECZNIKA
smoked tofu, panko, kimchi, pumpkin seeds,
black garlic sauce, lettuce, sunflower sprouts
*1, 3, 4



POKE BOWL

TOFU — 85 PLN
TOFU WĘDZONE, EDAMAME, CUKINIA, MARCHEW, POMIDOR,
JAPOŃSKIE GRZYBY, CEBULA, RZODKIEW, MIĘTA, JAJKO, KIEŁKI
smoked tofu, edamame, zucchini, carrot, tomato,
japanese mushrooms, onion, radish, mint, egg, sprouts
*1, 3, 4, 5

WOŁOWINA GYUTATAKI | Gyutataki beef — 105 PLN
LIŚĆ KAFIRU, OLEJ SEZAMOWY, EDAMAME, CUKINIA, MARCHEW,
POMIDOR, JAPOŃSKIE GRZYBY, CEBULA, RZODKIEW, MIĘTA, JAJKO, KIEŁKI
kaffir leaf, sesame oil, edamame, zucchini, carrots,
tomato, japanese mushrooms, onion, radish, mint, egg, sprouts
*1, 3, 4, 5

MARYNOWANY ŁOSOŚ | Marinated salmon — 95 PLN
EDAMAME, CUKINIA, MARCHEW, POMIDOR,
JAPOŃSKIE GRZYBY-SHIMEJI, CEBULA, RZODKIEW, MIĘTA, JAJKO, KIEŁKI
edamame, zucchini, carrot, tomato,
japanese mushrooms-shimeji, onion, radish, mint, egg, sprouts
*1, 3, 4, 5, 6



*alergeny - wiecej informacji na ostatniej stronie /*allergenes - see the last page for more info

Kyoto Prestige

MAKI MAŁŻE ŚW. JAKUBA **320 PLN**
Z ARKUSZAMI JADALNEGO ZŁOTA I SOSEM SZAFRANOWYM
St. Jaques clams with edible gold sheets and safran sauce
6 KAWAŁKÓW/6 PIECES
*1,2,4,8

INWENCJA WŁASNA **290 PLN**
Own invention
Z ARKUSZAMI JADALNEGO ZŁOTA
with edible gold sheet
8 SZTUKI | 8 PIECES

GUNKANMAKI KAWIOR Z ŁOSOSIA Z JADALNYM ZŁOTEM **250 PLN**
Salmon caviar with edible GOLD
2 kawałki/2 pieces

KAWIOR Z JESIOTRA SYBERYJSKIEGO Z JADALNYM ZŁOTEM **620 PLN**
Siberian sturgeon caviar with edible gold
2 kawałki/2 pieces



*alergeny - wiecej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

DANIA GŁÓWNE
MAIN DISHES

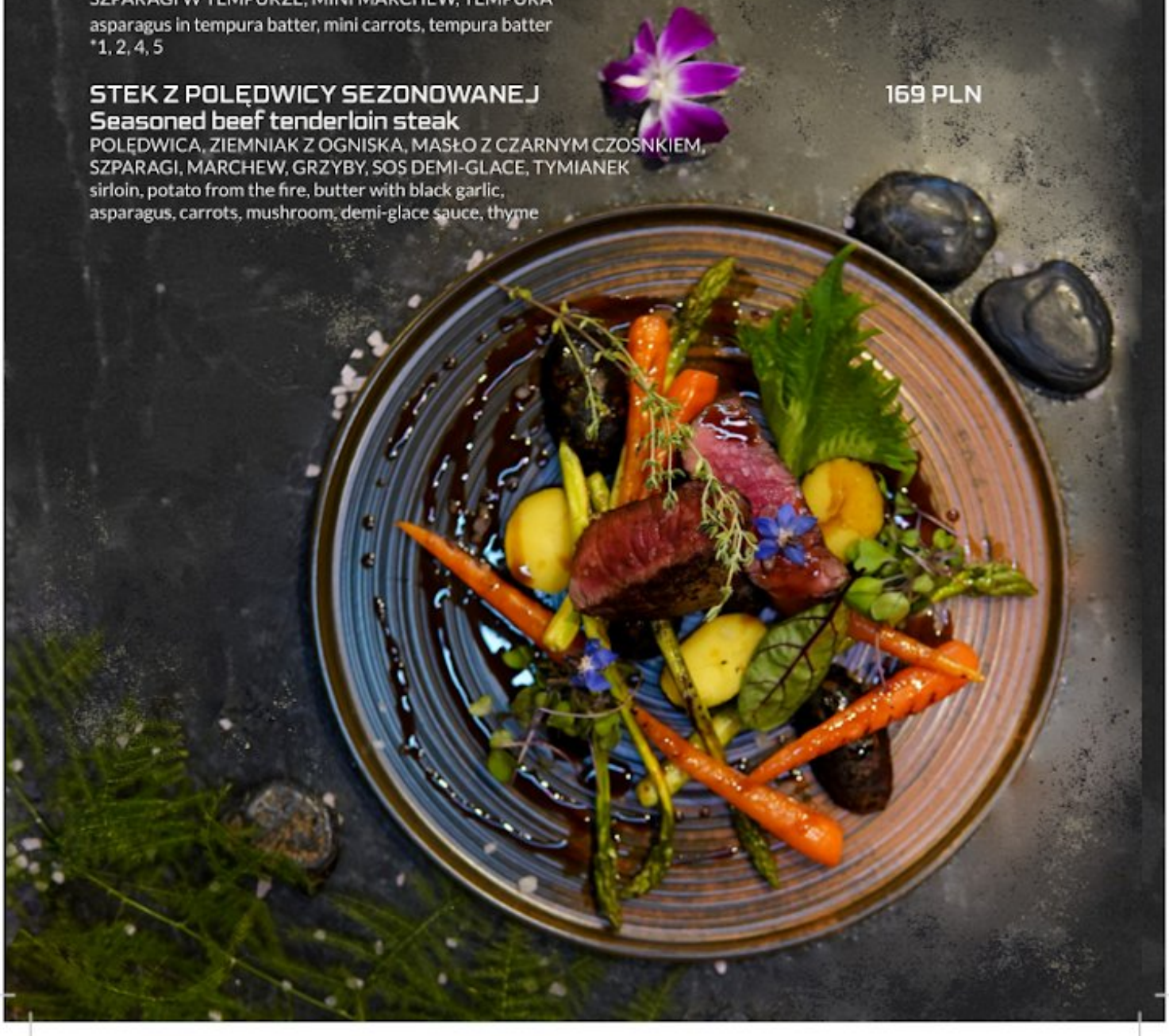
KREWETKI BLACK TIGER | Black Tiger Prawns — 119 PLN
RYŻ, SZPARAGI, SOS JAMBALAYA
rice, asparagus, jambalaya sauce
*1, 2, 5, 7 / opcja bez glutenu

WOŁOWINA W SOSIE ORIENTALNYM | Beef in oriental sauce — 159 PLN
RYŻ, WARZYWA, GRZYBY ENOKI
rice, vegetables, enoki mushrooms
*1, 2, 3, 5, 7, 8, 11, 12

MAKARON UDON | Udon pasta — 89 PLN
ŚWIEŻE GRZYBY SHIITAKE, MLEKO KOKOSOWE, PAK-CHOI, PARMEZAN
fresh shiitake mushrooms, coconut milk, pak-choi, parmesan
*1, 2, 4, 5, 9

KACZKA TERIYAKI | Duck in Teriyaki sauce — 99 PLN
SZPARAGI W TEMPURZE, MINI MARCHEW, TEMPURA
asparagus in tempura batter, mini carrots, tempura batter
*1, 2, 4, 5

STEK Z POLĘDWICY SEZONOWANEJ — 169 PLN
Seasoned beef tenderloin steak
POLĘDWICA, ZIEMNIAK Z OGNISKA, MASŁO Z CZARNYM CZOSNKIEM, SZPARAGI, MARCHEW, GRZYBY, SOS DEMI-GLACE, TYMIANEK
sirloin, potato from the fire, butter with black garlic, asparagus, carrots, mushroom, demi-glace sauce, thyme



ZUPY
SOUPS

MISO — 250ml / 35 PLN
TOFU WĘDZONE, GLONY WAKAME, POR
smoked tofu, wakame seaweed, leek
*1, 4, 5

BLACK TIGER — 250ml / 59 PLN
KREWETKI BLACK TIGER, PAPRYKA,
POMARAŃCZA, KIEŁKI, GRZYBY MUN
Black Tiger shrimps, orange, pepper, sprouts, mun mushrooms
*1, 4, 7, 8

JAPOŃSKA | Japanese soup — 250ml / 55 PLN
BIAŁE RYBY, KIEŁKI, POMIDOR, MIÓD
white fish, sprouts, tomato, honey
*1, 4, 5, 6, 7

KOKOSOWA | Coconut soup — 250ml / 55 PLN / 47 PLN
KREWETKI, GRZYBY STRAWNE
/ KURCZAK, GRZYBY STRAWNE,
POMIDOR, KAPUSTA PEKIŃSKA
prawn, coconut milk, straw mushrooms
/ chicken, straw, tomato, chinese cabbage
*1, 2, 5, 7, 8, 10

KREM SEZONOWY | Seasonal cream — 250ml / 39 PLN
O AKTUALNĄ PROPOZYCJĘ ZAPYTAJ KELNERA
Ask the waiter about current proposal

ŁOSOSIOWA | Salmon soup — 250ml / 49 PLN
KIEŁKI FASOLI MUNG, ŚMIETANA, ŁOSOŚ
mung bean sprouts, sour cream, salmon
*1, 2, 4, 5, 6

RAMEN WOŁOWY | Beef ramen — 500 ml / 65 PLN
WYWAR WOŁOWY, MAKARON RAMEN,
KREWETKI, WOŁOWINA, JAJKO, WARZYWA
beef broth, ramen pasta, prawns, beef, egg, vegetables
*1, 3, 4, 5 ,6, 7, 8, 11, 13

RAMEN KYOTO — 500 ml / 75 PLN
*1, 2, 3, 4, 9, 10
WYWAR WIEPRZOWO-WOŁOWY, POR,
MAKARON RAMEN, BOCZEK CHASHU,
ENOKI, JAJKO, EDAMAME, PAK-CHOI
pork and beef stock, ramen noodles, leek



DESERY
DESSERTS

BEZA PAVLOVA | Pavlova meringue — 45 PLN / 55 PLN
MAŁA / DUŻA | small / large
MASCARPONE, OWOCE
Mascarpone, fruit
*2, 3, 9

CZEKOLADOWY FONDANT | CHOCOLATE FONDANT — 49 PLN
DOMOWE LODY Z ZIELONEJ HERBATY, PIANA YUZU
Homemade green tea ice cream, yuzu foam
*1, 2, 3, 9

PURIN — 49 PLN
JAPOŃSKI PUDDING, LYCHEE, PISTACJE, LIMONKA
Japanese pudding, lychee, pistachio, lime

CHAŁWOWE PARFAIT | Halva parfait — 45 PLN
PORZECZKA, BIAŁA CZEKOLADA PALONA, OWOCE
Currant, roasted white chocolate, fruits
*2, 3

LODY DOMOWE | Icecream — 45 PLN
*ZAPYTAJ KELNERA O ALERGENY | Ask the waiter about allergens
O AKTUALNĄ PROPOZYCJĘ ZAPYTAJ KELNERA | Ask the waiter about current proposal

MOCHI — 45 PLN
LODY (3 DO WYBORU: KOKOS, WANILIA, MANGO, CZEKOLADA)
Ice Cream (choose 3 flavors: coco, vanilla, mango, chocolate)
*2, 3, 4, 5, 9

CARPACCIO Z OWOCÓW | Fruit carpaccio — 55 PLN
DRESSING MIODOWO-MIĘTOWY | Honey&mint dressing



*alergeny - wiecej informacji na ostatniej stronie / allergenes - see the last page for more info

NAPOJE ZIMNE
COLD DRINKS

WODA MINERALNA CISOWIANKA PERLAGE / CISOWIANKA NIEGAZOWANA Mineral water Cisowianka Perlage / still water Cisowianka	300 ml / 16 PLN
WODA MINERALNA „ACQUA PANNA" Mineral water „Aqua Panna"	750ml / 39 PLN
WODA MINERALNA „SAN PELLEGRINO" Mineral water „San Pellegrino"	750 ml / 39 PLN
KARAFKA WODY Z MIĘTĄ I LIMONKĄ Water with lime and mint - carafe GAZOWANA / NIEGAZOWANA still / sparkling	1l / 35 PLN
COCA COLA / COCA COLA ZERO **FANTA / SPRITE**	250 ml / 19 PLN
TONIC THOMAS HENRY	200ml / 22 PLN
PEPSI / PEPSI MAX	200ml / 16 PLN
SOKI OWOCOWE CAPPY Fruit juice "CAPPY"	250ml / 17 PLN
NAPOJE EGZOTYCZNE LYCHEE / MANGO / GUAWA | 0.25 l Exotic drinks Lychee / Mango / Guava	250 ml / 25 PLN
NAPÓJ ALOESOWY Aloe drink	500ml / 1l / 29 PLN / 55 PLN
SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW POMARAŃCZA / GREJPFRUT / MIESZANY | Fresh fruit juice Orange / Grapefruit / Mix	300ml / 30 PLN
LEMONIADA LEMONADE *Zapytaj o aktualną ofertę kelnera Ask the waiter about current proposal	330ml / 1l / 29PLN/45 PLN
RED BULL	250ml / 25 PLN



Dla grup od 8 osób doliczamy serwis 10% | For groups of 8 or more people we chare 10% service fee

HERBATY
TEA

ZIELONE

SENCHA - ZIELONA KLASYCZNA
Najbardziej popularna herbata zielona w Japonii o wyrazistym smaku i aromacie. Ułatwia trawienie, bogata w witaminę C. Produkowana z liści pochodzących z wczesnych zbiorów.

JAŚMINOWA
Zielona herbata sencha z dodatkiem kwiatów jaśminu.

GENMAICHA MUSASHI - RYŻOWA
Genmaicha (jap.玄米茶, oznacza „herbatę z brązowym ryżem"). Wyjątkowa, tradycyjna herbata japońska. Napar o przyjemnym słodkawym smaku kasztanów i orzechowym aromacie.

TUAREG - MIĘTOWA
Zielona herbata Gunpowder w połączeniu z miętą nana. Bez dodatku aromatu. Wyważony i orzeźwiający smak zielonej herbaty i mięty.

SAKURA - WIŚNIOWA
Zielona herbata o kuszącym smaku soczystych wiśni z nutą kwiatu jaśminu.
Połączenie zielonych herbat: Senchy i jaśminowej z kwiatkami, wiśnie, dzika róża, aromat, kwiatki jaśminu, piwonii i róży.

MAŁY BUDDA
Zielona herbata o smaku owoców tropikalnych udoskonalona pikantnymi przyprawami.
Składniki: zielona herbata Sencha, kawałki ananasa, papaja, lukrecja, drzewo sandałowe, owoce drzewa pieprzowego, kwiaty rumianku.

POMARAŃCZOWA ENERGIA
Zielona herbata o soczystym połączeniu tropikalnych pomarańczy i guawy.
Składniki: zielona herbata Ceylon, zielona herbata Sencha, skórki pomarańczy, mango, naturalny aromat guawy, płatki bławatka.

CYTRYNA - ALOES
Zielona herbata o orzeźwiającym, cytrynowym smaku z nutą mięty.
Składniki: Zielona herbata Sencha plasterki cytryny melisa, mięta nana, płatki słonecznika, aromat limonki, naturalny aromat, liście aloesu.

KAKTUSOWA
Zielona herbata o wyjątkowym smaku opuncji.
Składniki: zielona herbata Sencha, opuncja, trawa cytrynowa, kwiat pomarańczy.

MALINOWY KRÓL
Zielona herbata o doskonale orzeźwiającym smaku dojrzałych malin i mięty.
Składniki: zielona herbata Sencha, dzika róża, mięta pieprzowa, maliny, kwiaty słonecznika i prawoślazu lekarskiego.

LEŚNY ELF
Zielona herbata o delikatnym smaku dojrzałych owoców leśnych.
Składniki: zielona herbata Sencha, aronia, żurawina, dzika róża, aromat, jeżyny, jagody, czerwone porzeczki, kwiaty prawoślazu lekarskiego, truskawki.

ZIELONO - BIAŁE

ANIELSKIE ŁĄKI

Idealnie dobrana mieszanka białej i zielonej herbaty o smaku soczystych owoców tropikalnych z nutą słodkich poziomek.
Składniki: zielona herbata Sencha, biała herbata Snow Buds, ginkgo biloba (miłorząb japoński), papaja, kawałki ananasa, truskawki, płatki róży, maliny, płatki prawoślazu lekarskiego.

SOCZYSTE WINOGRONA

Idealnie skomponowana mieszanka białej i zielonej herbaty o niepowtarzalnym smaku soczystych winogron.
Składniki: białe herbaty: Shou Mei, Pai Mu Tan i Snow Buds, zielona herbata China Bancha, rodzynki, kawałki ananasa, naturalny aromat winogron, kwiaty jaśminu.

CZERWONE

PU-ERH WIŚNIE W RUMIE

Czerwona herbata o niezwykłym wiśniowym smaku z kuszącym aromatem rumu.
Składniki: herbata pu-erh, hibiskus, wiśnie, aromat rumu, płatki nagietka.

PU-ERH MANGO - PAPAJA

Herbata Pu Erh o subtelnym smaku mango oraz owoców cytrusowych.
Składniki: herbata Pu Erh, mango, papaja, kwiaty ostu.

BIAŁE

JASMIN DRAGON PHOENIX PEARLS

Najwyższej jakości liście i koniuszki listków są ręcznie zwijane w drobne perełki oraz aromatyzowane świeżo zebranymi kwiatami jaśminu. Po przejściu zapachem jaśminu, kwiaty są zbierane zostawiając wyśmienity aromat jaśminu. Delikatna w smaku, nadzwyczajna herbata, posiada właściwości redukujące napięcie, stresy, reguluje krążenie krwi oraz obniża cholesterol.

AKSAMITNA BRZOSKWINIA

Połączenie białej herbaty z brzoskwiniami, rodzynkami, bławatkiem i naturalnym aromatem. Propozycja dla tych, którzy szukają świeżego i wyrafinowanego smaku. Składniki: biała herbata Shou Mei, brzoskwinie, rodzynki, naturalny aromat, płatki białego bławatka.

CZARNE

CZARNA KLASYCZNA

EARL GREY