



YEMSETU- PLAC PIŁSUDSKIEGO 5



667 222 006



YEMSE2- UL. ŻYCZLIWA 11A



725 998 880



yemsetu_sushi | yemse2



Yemsetu | Yemse2

zamów z dostawą

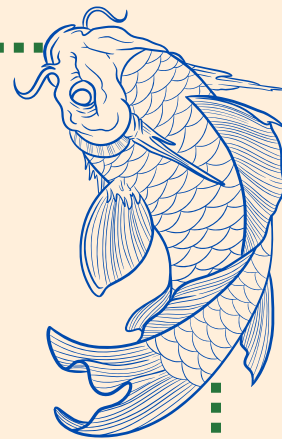


WWW.YEMSETU.PL

**powyżej sześciu osób,
doliczamy serwis 10%**

LUNCH MENU

(oferta lunchowa obowiązuje od wtorku do piątku- 12-15)



LUNCH SUSHI

NIGIRI/ 4szt
URAMAKI CALIFORNIA/ 5szt
45,-

LUNCH DLA DWÓCH OSÓB

RAMEN YEMSETU (na pół)
URAMAKI OKOŃ TEMPURA/ 5szt
URAMAKI WĘGORZ TEMPURA / 5szt
70,- (oferta dostępna tylko na miejscu)

LUNCH MAKI

do wyboru 1x futomaki + 1x uramaki

FUTOMAKI 6szt

WĘGORZ TEMPURA
OKOŃ TEMPURA
ŁOSOŚ PIECZONY
ŁOSOŚ SUROWY
TATAR ŁOSOŚ

+

URAMAKI 5szt

CALIFORNIA
ŁOSOŚ SUROWY
OKOŃ TEMPURA
WĘGORZ TEMPURA

45,-

LUNCH WEGE

FUTOMAKI WARZYWNE/ 6szt
URAMAKI BOCZNIAK TEMPURA/ 5szt
45,-

DOBIERZ DO LUNCHU!

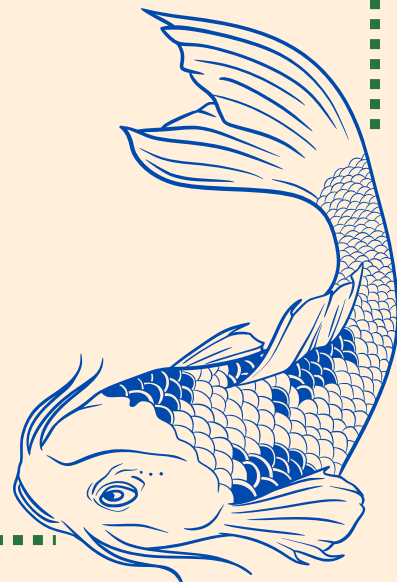
ZUPA MISO/10,-
GOMA WAKAME/10,-
KIMCHI/ 10,-

(oferta dostępna tylko na miejscu w godzinach lunchu)

DO PICIA POLECAMY:

HERBATA JAŚMINOWA/ 5,-/0,5L
HERBATA GEN MAI CHA/ 5,-/0,5L
HERBATA YEMSETU/ 5,-/0,5L

(oferta dostępna tylko na miejscu w godzinach lunchu)



PRZYSTAWKI

TATAR Z ŁOSOSIA

Tatar z łososia, podawany na ryżu/ 43,-

TATAR Z TUŃCZYKA

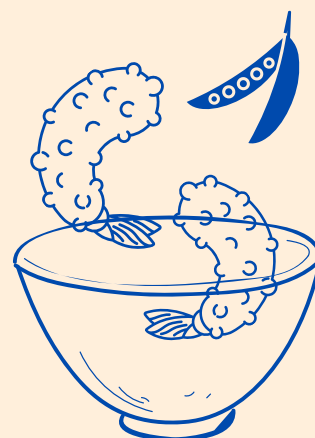
Tatar z tuńczyka, podawany na ryżu/ 45,-

KIMCHI

Koreańska, pikantna, kiszona kapusta pekińska z dodatkiem warzyw/ 18,-

GOMA WAKAME

Sałatka z cienko krojonych glonów morskich o lekko sezamowym smaku/ 18,-



EDAMAME

Fasolka sojowa, smażona na maśle, z dodatkiem soli morskiej/ 18,-

WAKAME

Sałatka z glonów morskich, podawana ze świeżym ogórkiem, sezamem i sosem ponzu/ 18,-

TEMPURA Z KREWETEK

7 sztuk krewetek w tempurze. Podawane z majonezowym, pikantym sosem kobe/ 60,-

SASHIMI

MAŁE 5sztuk/ 60,-

ŚREDNIE 15sztuk/ 110,-

DUŻE 25sztuk/ 159,-

Sashimi to najlepsze, wyselekcjonowane kawałki ryb i owoców morza.



TANTANMEN

makaron pszenny ramen/ tare sezamowo-orzechowe/ bulion drobiowy/ wieprzowe mięso mielone/ pakchoi blanszowany w oleju sezamowym/ szczypior/ orzechy nerkowca/ olej chilli/ 39,-

TANTANMEN WEGAŃSKI

makaron pszenny ramen/ tare sezamowo-orzechowe/ bulion wegański/ sojowe mięso/ pakchoi blanszowany w oleju sezamowym/ szczypior/ orzechy nerkowca/ olej chilli/ 39,-

YEMSETU

makaron pszenny ramen/ tare shoyu/ bulion drobiowy/ boczek chashu/ jajko ajitsuke/ wakame/ menma/ kiełki fasoli mung/ 39,-

R A M E N



DODATKI

dodatkowe jajko: 5,-
dodatkowy makaron: 8,-
dodatkowe mięso: 10,-

Z U P Y



PHO BO

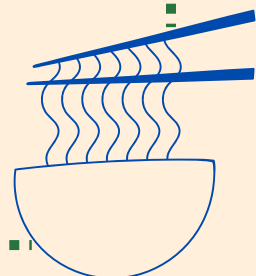
makaron ryżowy/ bulion wołowy, aromatyzowany przyprawami korzennymi/ dwa rodzaje wołowiny/ kolendra/ szczypior/ cebulka marynowana/ limonka/ sos octowy z czosnkiem i chilli/ 40,-

MISO

bulion na bazie dashi z mieszanką dwóch past miso/ łosoś/ wakame/ tofu/ por/ 18,-

SŁOWNICZEK

- TARE-baza/ esencja, która nadaje smak bulionowi
- MENMA- marynowane pędy bambusa
- WAKAME- glony morskie
- PASTA MISO- pasta z fermentowanej soi
- JAJKO AJITSUKE- marynowane jajko



HISTORIA RAMENU



TANTANMEN

Tantanmen- danie wywodzące się z Syczuanu, w Chinach. Oryginalna nazwa to Dandan noodles czy Dandanmian. W naszej wersji, makaron ramen zalany gęstym, drobiowym, sezamowo-orzechowym bulionem. Jako topping, pikantna, mielona wieprzowina z dodatkiem pak choya, szczypiorku, orzechów nerkowca i sezamu.

POCHODZENIE

Ramen- to także japońskie danie, którego zarówno idea, składniki jak i nazwa pochodzi z Chin. Pierwsza nazwa tego dania brzmiała chūka soba, co znaczy po prostu "chiński makaron". Dopiero od 100 lat, Ramen zadomowił się w kuchni kraju Wschodzącego Słońca. Jednak typowa japońska dbałość o szczegóły, przejawiająca się w tym wypadku, dopracowaniem bulionu do narodowego gustu, wyniosła to danie na wyżyny kulinarnej sztuki.

BULION I DODATKI

Każda miska ramenu powinna składać się z 5 elementów: pszennego makaronu ramen, od którego pochodzi nazwa dania mięsnego wywaru, na kościach wieprzowych i/lub drobiowych, istnieją również wersje rybne lub z owoców morza, a także grzybowe i warzywne.

RODZAJ RAMENU I TARE

Ramen dzieli się ze względu, na sposób doprawienia wywaru: **Shio**- czyli bulion doprawiony tare, na bazie kilku rodzajów soli. **Shoyu**- czyli bulion doprawiony tare, na bazie sosu sojowego, czy też mieszanki kilku sosów sojowych. **Miso**- czyli bulion doprawiony tare, na bazie kilku past miso.

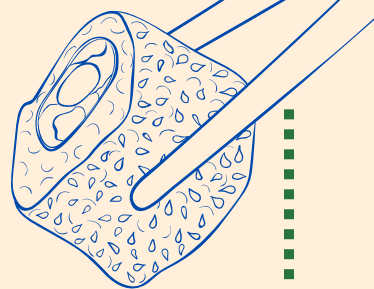
Kolejny podział wiąże się z rodzajem przygotowanego wywaru, mamy więc: **Tonkotsu**- czyli gęsty, mleczny wywar, na bazie długo gotowanych kości wieprzowych. **Tori Paitan**- czyli mleczny wywar drobiowy lub drobiowo-wieprzowy. **Gyokai**- czyli wywar na bazie ryb i/lub owoców morza.

Ramen dzielimy też, ze względu na jego przejrzystość, a zatem mamy rameny **Chintan** i **Paitan**. Pierwszy to klarowne lekkie wywary, drugi to wywary gęste, inaczej mleczne, nieprzejrzyste.

Ostatni podział to podział ze względu na bogactwo smaku, a więc **Assari**- czyli lekki wywar i **Kotteri**- czyli ciężki i bogaty wywar.



SPECJAŁY



WOŁOWINA Z KREWETKĄ W TEMPURZE

5 sztuk uramaków z krewetką w panko, awokado, ogórkiem i kanpyo w środku oraz tatakami z marynowanej polędwicy wołowej na wierzchu. Serwowana z siekanym, marynowanym zielonym pieprzem/ 45,-

FUTOMAKI Z OŚMIORNICĄ

6 sztuk futomaków z ośmiornicą gotowaną metodą sous vide, która przed podaniem jest podsmażana na palonym maśle, co nadaje jej orzechowego aromatu, w środku awokado, ogórek, por i sałata/ 39,-

SAŁATKA Z MAŁŻY

6 sztuk futomaków w tempurze z sałatką z siekanymi małżami świętego Jakuba, z kawiolem, sezamem, togarashi i aonori. Serwowana z sosem kobe i porem/ 40,-

FUTOMAKI Z KACZKĄ

6 sztuk futomaków z marynowaną po azjatycku kaczką piersią, gotowaną metodą sous vide z awokado, ogórkiem, porem i sałatą/ 33,-

DRAGON NA KREWETCE

5 sztuk uramaków z krewetką w panko, awokado, ogórkiem i kanpyo w środku oraz opalonym wędzorem na wierzchu, całość polana sosem kabayaki i posypana sezamem/ 45,-

CALIFORNIA RAINBOW

5 sztuk uramaków z krewetką w panko, awokado, ogórkiem i kanpyo w środku oraz łososiem, okoniem morskim i tuńczykiem na wierzchu/ 42,-

URAMAKI TUNA-TUNA

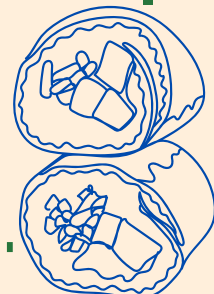
5 sztuk uramaków z tuńczykiem, awokado, ogórkiem, porem, oshinko i srirachą w środku oraz tuńczykiem na wierzchu/ 48,-

KIBURO Z ŁOSOSIEM

6 sztuk sashimi roll w formie futomaki, gdzie rolę ryżu pełni łosoś, a zamiast nori jest papierek ryżowy. W środku świeże i marynowane warzywa oraz owoce / 42,-

KIBURO Z TUŃCZYKIEM

6 sztuk sashimi roll w formie futomaki, gdzie rolę ryżu pełni tuńczyk, a zamiast nori jest papierek ryżowy. W środku świeże i marynowane warzywa oraz owoce / 45,-





FUTOMAKI 6szt

ŁOSOŚ SUROWY	32,-
ŁOSOŚ PIECZONY	32,-
KREWETKA PARZONA	29,-
KREWETKA W TEMPURZE	32,-
TUŃCZYK	35,-
WĘGORZ	35,-
WĘGORZ W TEMPURZE	32,-
OKOŃ MORSKI	35,-
OKOŃ MORSKI W TEMPURZE	32,-
WEGETARIAŃSKIE	23,-
Z KILKOMA RYBAMI	35,-
TATAR Z ŁOSOSIA	32,-
TATAR Z TUŃCZYKA	38,-

URAMAKI 10szt

ŁOSOŚ SUROWY	38,-
KREWETKA W TEMPURZE	34,-
TUŃCZYK	44,-
WĘGORZ W TEMPURZE	38,-
OKOŃ MORSKI W TEMPURZE	44,-
WEGETARIAŃSKIE	28,-
CALIFORNIA Z SURIMI	28,-
CALIFORNIA Z ŁOSOSIEM NA WIERZCHU	40,-

HOSOMAKI 6szt

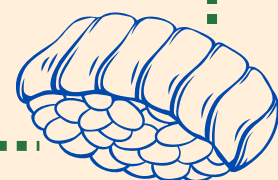
ŁOSOŚ	20,-
TUŃCZYK	25,-
KREWETKA PARZONA	20,-
WĘGORZ	28,-
WEGETARIAŃSKIE	15,-

NIGIRI 2szt

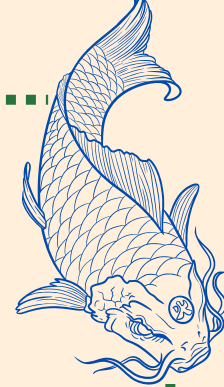
OŚMIORNICA	25,-
HOTATE	20,-
ŁOSOŚ	19,-
TUŃCZYK	20,-
KREWETKA PARZONA	23,-
OKOŃ MORSKI	20,-
WĘGORZ	20,-
WOŁOWINA	25,-
WEGETARIAŃSKIE	18,-
TAMAGO	18,-

LEGENDA

- surowe
- nie surowe
- wegetariańskie
- wegańskie
(poinformuj obsługę o wyborze opcji wegańskiej)
- pikantne



ZESTAWY



ZESTAW 1

- 1x NIGIRI ŁOSOŚ
 - 1x NIGIRI TAMAGO
 - 6x FUTOMAKI ŁOSOŚ Z SURIMI
 - 5x URAMAKI CALIFORNIA
 - 6x HOSOMAKI OGÓREK
- 19szt/89,-

ZESTAW 2

- 2x NIGIRI TAMAGO
 - 6x FUTOMAKI PIECZONY ŁOSOŚ
 - 6x FUTOMAKI TATAR ŁOSOŚ
 - 10x URAMAKI OKOŃ MORSKI TEMPURA
 - 6x HOSOMAKI OSHINKO
- 30szt/149,-

ZESTAW 3

- 6x FUTOMAKI ŁOSOŚ Z SURIMI
 - 6x FUTOMAKI TATAR ŁOSOŚ
 - 6x FUTOMAKI TUŃCZYK
 - 10x URAMAKI OKOŃ MORSKI TEMPURA
 - 6x HOSOMAKI WĘGORZ
- 34szt/169,-

ZESTAW 4

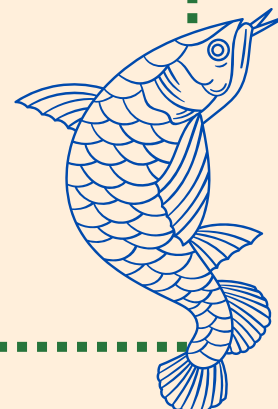
- 6x FUTOMAKI ŁOSOŚ Z SURIMI
 - 6x FUTOMAKI FILADELFIA
 - 6x FUTOMAKI TATAR ŁOSOŚ
 - 6x FUTOMAKI PIECZONY ŁOSOŚ
 - 6x FUTOMAKI TUŃCZYK
 - 10x CALIFORNIA Z ŁOSOSIEM NA WIERZCHU
 - 10x URAMAKI OKOŃ MORSKI TEMPURA
- 50szt/ 239,-

ZESTAW 5

- 2x NIGIRI TAMAGO
 - 6x FUTOMAKI PIECZONY ŁOSOŚ
 - 6x FUTOMAKI KALMAR TEMPURA
 - 6x HOSOMAKI OGÓREK
- 20szt/ 99,-

ZESTAW 6

- 6x FUTOMAKI KACZKA
 - 6x FUTOMAKI OKOŃ MORSKI
 - 6x FUTOMAKI PIECZONY ŁOSOŚ
 - 5x URAMAKI TUNA TUNA
 - 10x URAMAKI WĘGORZ TEMPURA
 - 6x HOSOMAKI ŁOSOŚ
- 39szt/ 199,-



NAPOJE

PHIN- wietnamski
zaparzacz do kawy



Fritz- napój gazowany (zapytaj o dostępne smaki)	11,-/0,33l
Woda mineralna (gazowana/niegazowana)	6,-/0,3l
Aloes	10,-/0,33l
Kombucha (zapytaj o dostępne smaki)	18,-/0,5l
Kawa po Wietnamsku (na ciepło/na zimno)	15,-



0,5l/10,- 1l/15,-

Yemse2	(zielona, prażony ryż, orzech ziemny, migdały, kakaowiec)
Yemsetu	(czarna, zielona, wiśnia, goździki, skórka pomarańczy, imbir)
Sencha	(zielona Sencha-japan style)
Gen Mai Cha	(zielona Gen Mai Cha, prażony ryż)
Jaśminowa	(zielona Yunnan, kwiaty jaśminu)
Madagaskar	(czarna, truskawka, skórka pomarańczy, bławatek)
Earl Grey	(czarna Ceylon)
Pu Erh	("czerwona" herbata)

ALKOHOL



Choya	15,-
Wino białe wytrawne (zapytaj obsługę o dostępne wina)	18,-/ 95,-
Wino białe półwytrawne (zapytaj obsługę o dostępne wina)	18,-/ 95,-

Piwo Kraftowe (zapytaj obsługę o dostępne piwa)

