

LUNCH MENU

(oferta lunchowa obowiązuje od poniedziałku 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
79,- (oferta dostępna tylko na miejscu)

LUNCH MAKI

do wyboru 1x futomaki + 1x uramaki

FUTOMAKI 6szt

URAMAKI 5szt

WĘGORZ TEMPURA
OKOŃ TEMPURA
ŁOSOŚ PIECZONY
ŁOSOŚ SUROWY
TATAR ŁOSOŚ

+

CALIFORNIA
ŁOSOŚ SUROWY
OKOŃ TEMPURA
WĘGORZ TEMPURA

45,-

LUNCH WEGE

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

opakowanie na wynos: 3,-

DOBIERZ DO LUNCHU!

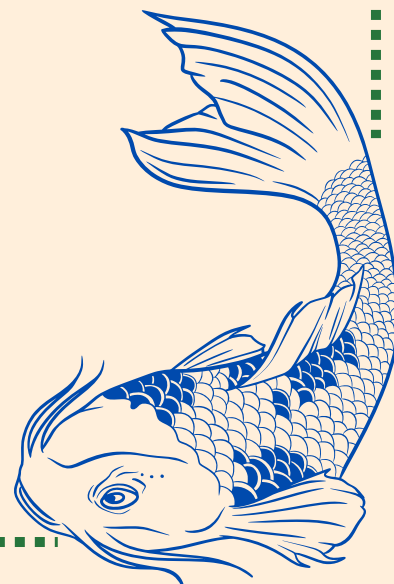
ZUPA MISO/10,-
GOMA WAKAME/10,-
KIMCHI/ 10,-

(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

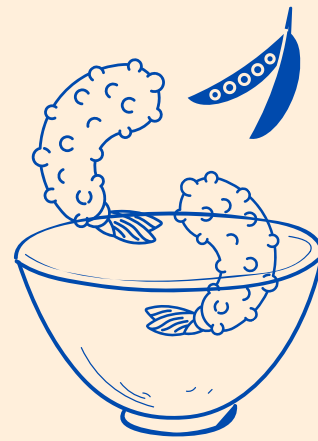
Tatar z tuńczyka, podawany na ryżu/ 47,-

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

opakowanie na wynos:

przystawki: 2,-

sashimi: 3,-

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/ 44,-

TANTANMEN WEGAŃSKI

makaron pszenny ramen/ tare sezamowo-orzechowe/ bulion wegański/ sojowe mięso/ pakchoi blanszowany w oleju sezamowym/ szczypior/ orzechy nerkowca/ olej chilli/ 44,-

YEMSETU

makaron pszenny ramen/ tare shoyu/ bulion drobiowy/ boczek chashu/ jajko ajitsuke/ wakame/ menma/ kiełki fasoli mung/ 42,-

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/ 49,-

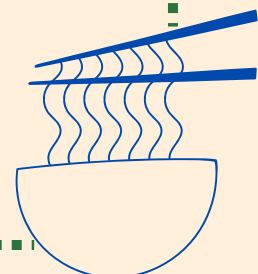
MISO

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

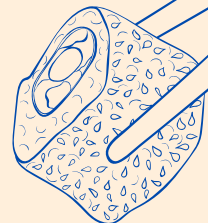
SŁOWNICZEK

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

opakowanie na wynos: 3,-



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/ 49,-

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/ 49,-

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/ 49,-

FUTOMAKI Z KACZKĄ

6 sztuk futomaków z marynowaną po azjatycku kaczą piersią, gotowaną metodą sous vide z awokado, ogórkiem, porem i sałatą/ 40,-

DRAGON NA KREWETCE

5 sztuk uramaków z krewetką w panko, awokado, ogórkiem i kanpyo w środku oraz opalonym węgorkiem na wierzchu, całość polana sosem kabayaki i posypana sezamem/ 49,-

CALIFORNIA RAINBOW

5 sztuk uramaków z krewetką w panko, awokado, ogórkiem i kanpyo w środku oraz łososiem, okoniem morskim i tuńczykiem na wierzchu/ 45,-

URAMAKI TUNA-TUNA

5 sztuk uramaków z tuńczykiem, awokado, ogórkiem, porem, oshinko i srirachą w środku oraz tuńczykiem na wierzchu/ 51,-

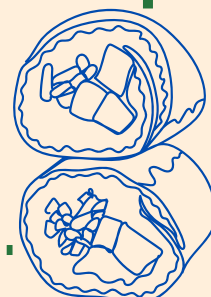
KIBURO Z ŁOSOSIEM

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 / 45,-

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 / 51,-

opakowanie na wynos: 3,-





FUTOMAKI 6szt

s	ŁOSOŚ SUROWY	35,-
ns	ŁOSOŚ PIECZONY	35,-
ns	KREWETKA PARZONA	35,-
ns	KREWETKA W TEMPURZE	32,-
s	TUŃCZYK	39,-
ns	WĘGORZ	35,-
ns	WĘGORZ W TEMPURZE	35,-
s	OKOŃ MORSKI	35,-
ns	OKOŃ MORSKI W TEMPURZE	35,-
🌱	WEGETARIAŃSKIE	30,-
s	Z KILKOMA RYBAMI	41,-
s	TATAR Z ŁOSOSIA	36,-
s	TATAR Z TUŃCZYKA	41,-

URAMAKI 10szt

s	ŁOSOŚ SUROWY	41,-
ns	KREWETKA W TEMPURZE	37,-
s	TUŃCZYK	47,-
ns	WĘGORZ W TEMPURZE	41,-
ns	OKOŃ MORSKI W TEMPURZE	47,-
🌱	WEGETARIAŃSKIE	28,-
ns	CALIFORNIA Z SURIMI	35,-
s	CALIFORNIA Z ŁOSOSIEM NA WIERZCHU	45,-

HOSOMAKI 6szt

s	ŁOSOŚ	22,-
s	TUŃCZYK	25,-
ns	KREWETKA PARZONA	20,-
ns	WĘGORZ	28,-
🌱	WEGETARIAŃSKIE	18,-

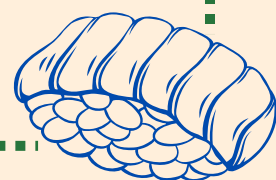
NIGIRI 2szt

s	OŚMIORNICA	25,-
s	ŁOSOŚ	19,-
s	TUŃCZYK	22,-
s	OKOŃ MORSKI	22,-
ns	WĘGORZ	22,-
ns	WOŁOWINA	25,-
🌱	WEGETARIAŃSKIE	18,-

LEGENDA

- s - surowe
- ns - nie surowe
- 🌱 - wegetariańskie
- 🌱 - wegańskie
(poinformuj obsługę o wyborze opcji wegańskiej)
- 🌶️ - pikantne

opakowanie na wynos: 3,-



ZESTAWY

ZESTAW 1

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

ZESTAW 2

- 2x NIGIRI INARI
 - 6x FUTOMAKI PIECZONY ŁOSOŚ
 - 6x FUTOMAKI TATAR ŁOSOŚ
 - 5x URAMAKI OKOŃ MORSKI TEMPURA
 - 5x URAMAKI WĘGORZ TEMPURA
 - 6x HOSOMAKI OSHINKO
- 30szt/154,-

ZESTAW 3

- 6x FUTOMAKI WĘGORZ TEMPURA
 - 6x FUTOMAKI TATAR ŁOSOŚ
 - 6x FUTOMAKI TUŃCZYK
 - 10x URAMAKI OKOŃ MORSKI TEMPURA
 - 6x HOSOMAKI ŁOSOŚ
- 34szt/ 185,-

opakowanie na wynos: 3,-

ZESTAW 4

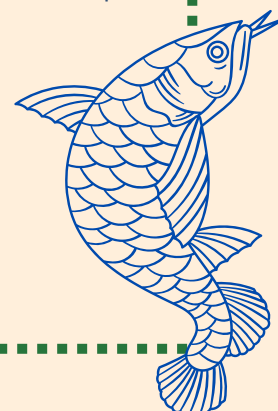
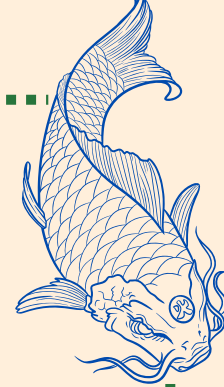
- 6x FUTOMAKI Z KILKOMA RYBAMI
 - 6x FUTOMAKI FILADELFA
 - 6x FUTOMAKI TATAR ŁOSOŚ
 - 6x FUTOMAKI PIECZONY ŁOSOŚ
 - 6x FUTOMAKI TUŃCZYK
 - 5x CALIFORNIA Z ŁOSOSIEM NA WIERZCHU
 - 5x URAMAKI ŁOSOŚ
 - 5x URAMAKI OKOŃ MORSKI TEMPURA
 - 5x URAMAKI WĘGORZ TEMPURA
- 50szt/ 272,-

ZESTAW 5

- 2x NIGIRI INARI
 - 6x FUTOMAKI PIECZONY ŁOSOŚ
 - 6x FUTOMAKI KALMAR TEMPURA
 - 6x HOSOMAKI OGÓREK
- 20szt/ 103,-

ZESTAW 6

- 6x FUTOMAKI KACZKA
 - 6x FUTOMAKI OKOŃ MORSKI
 - 6x FUTOMAKI PIECZONY ŁOSOŚ (rolka w tempurze)
 - 6x FUTOMAKI BOCZNIAK TEMPURA
 - 5x URAMAKI TUNA TUNA
 - 5x URAMAKI WĘGORZ TEMPURA
 - 6x HOSOMAKI ŁOSOŚ
- 40szt/ 224,-



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)

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)	

