



kuchnia zimna

nigiri 1 szt. / 2 szt.

ŁOSOŚ LABEL ROUGE	15/27
ŁOSOŚ LABEL ROUGE KOMBUJIME	16/29
ŁOSOŚ LABEL ROUGE OPALANY	17/31
TUŃCZYK BLUEFIN	20/37
TUŃCZYK BLUEFIN TORO	24/44
DORADA KOMBUJIME	18/32
MAŁŻE ŚW. JAKUBA	20/36
KREWETKA ARGENTYŃSKA	19/35
TAMAGO	10/18
AWOKADO	10/18

zestaw nigiri

	1 os. / 2 os.
TASTING	68 / 130
łosoś Label Rouge, łosoś Label Rouge Kombujime, tuńczyk Bluefin Akami, tuńczyk Bluefin Toro	
KONESER	290
2x łosoś Label Rouge Kombujime, 2x tuńczyk Bluefin Toro, 2x małże Św. Jakuba, kawior z jesiotra (20g.), łyżeczka perłowa	

sashimi

ŁOSOŚ LABEL ROUGE	49
TUŃCZYK BLUEFIN	68

sashimi modern style

DORADA CAŁA	98
truflowe ponzu, skórka z limonki z solą maldon	
DORADA KOMBUJIME	69
kolendra, szczypiorek, ponzu, oliwa cytrynowa	
TUŃCZYK BLUEFIN	79
szczypiorek, ponzu, oliwa truflowa, sól maldon	

tatary

ŁOSOŚ LABEL ROUGE OPALANY	50
ryż, nori, kabayaki	
TUŃCZYK BLUEFIN TEMAKI	65
ryż, nori, shiso, wasabi, olej sezamowy	
DORADA & KREWETKI ARGENTYŃSKIE	79
szalotka, kolendra, chilli, jabłko, oliwa cytrusowa	

maki 6 szt.

ŁOSOŚ PIECZONY LUB SUROWY	40
ogórek, awokado, serek	
ŁOSOŚ SIEKANY	60
por, limonka, nikiri, żółtko przepiórcze, togarashi	
TUŃCZYK	60
shiso, szczypiorek, dashi mayo	
TUŃCZYK TORO OPALANY	79
daikon, kawior z gromadnika, wasabi, dashi mayo	
WĘGORZ	55
tamago, kabayaki, sansho	
MAŁŻE ŚW. JAKUBA	75
por, kobe, kawior z gromadnika, tempura	
OŚMIORNICA	89
pomidorki, grillowany bocznik, dashi mayo, panko	
KREWETKA W TEMPURZE	48
ogórek, daikon, kobe, sos miso	
SOFT SHELL KRAB	70
daikon, szczypiorek, kobe	

maki 8 szt.

ŁOSOŚ	73
awokado, serek, ikra z pstrąga, sezam	
TUŃCZYK	75
ogórek, awokado, szczypiorek, kizami wasabi, dashi mayo	
KREWETKA NA MAŚLE & ŁOSOŚ OPALANY	78
ogórek, kizami wasabi, sos miso	
MAŁŻE ŚW. JAKUBA & KREWETKI ARGENTYŃSKIE	85
ogórek, limonka, galaretką yuzu, dashi mayo	
TAMAGO	50
ogórek, awokado, szczypiorek, limonka	



kuchnia ciepła

przystawki

EDAMAME	22
masło, sól Maldon	
GOMA WAKAME	18
sos sezamowy, piklowany daikon	
WAKAME	20
ogórek, ponzu, sezam	
KREWETKA W TEMPURZE 4 szt.	45
kobe	

zupy

MISO	
do popijania w stylu japońskim	15
ze szczypiorkiem, sansho, wakame	25
OSUIMONO	30
skórka z cytryny, por, łosoś	

ramen

SHOYU RAMEN	56
bulion drobiowy chintan, makaron pszenny, boczek chashu, jajko, szczypiorek, cebula, olej niboshi, tare shoyu	
MISO RAMEN	60
bulion drobiowy chintan, makaron pszenny, boczek kakuni, por, cebula czerwona, jajko, olej z szalotką, masło	

kushiyaki

soczyste szaszłycki grillowane na tradycyjnym konro, czyli japońskim grillu węglowym, nad ogatanem – wysokiej jakości japońskim węglem, który pali się czysto i nadaje potrawom głęboki, lekko dymny aromat. Delikatne, soczyste i pełne smaku ognia.

MOMO	19
udko z kurczaka	
TEBASAKI	15
skrzydełko z kurczaka	
HATSU	12
serca z kurczaka	
SASAMI	23
pierś z kurczaka	
TSUKUNE	25
tradycyjny szaszłyk z mielonego kurczaka, żółtko do maczania	
GYŪ RIBURŌSU	45
sezonowany Ribeye z grilla	
TAKO	65
ośmiornica z grilla	
HOTATE	60
przegrzebek z grilla	
HIRATAKE	18
grillowany bocznik	

tsukemono

TSUKEMONO	12
Nasze domowe pikle sezonowe, idealne do szaszłyków. Obsługa chętnie opowie Państwu o dostępnych rodzajach.	
TSUKEMONO SET	28
zestaw 3 rodzajów pikli	

desery

MATCHA LAVA CAKE	40
gałka domowych lodów yuzu	
SASHIMI Z GRUSZKI NASHI	36



napoje japońskie

OOLONG TEA 22

Tradycyjna herbata oolong o delikatnym, lekko prażonym aromacie. Bez cukru i kalorii.

KIRIN METS BLACK 22

Japońska cola o intensywnym nagazowaniu i wytrawnym, mniej słodkim smaku niż klasyczne napoje typu cola. Doskonale orzeźwia i świetnie komponuje się z daniami kuchni japońskiej.

KIRIN LEMON 22

Klasyczna japońska lemoniada produkowana od 1928 roku. Lekko gazowana, cytrynowa i mniej słodka niż tradycyjne lemoniady.

SUNTORY C.C. LEMON 22

Orzeźwiający japoński napój cytrynowy z wysoką zawartością witaminy C. Słodko-kwaśny, świeży i bardzo orzeźwiający.

CALPIS SODA 22

Kultowy japoński napój gazowany o delikatnym, mleczno-cytrusowym smaku. Lekko kremowy, świeży i produkowany od ponad 100 lat.

napoje zimne

COCA-COLA 0,25 l 14

COCA-COLA ZERO 0,25 l 14

FANTA 0,25 l 14

SPRITE 0,25 l 14

TONIC 0,25 l 14

SOK POMARAŃCZOWY 0,25 l 12

SOK JABŁKOWY 0,25 l 12

SOK GREJPFRUTOWY 0,25 l 12

AQUA PANNA 0,25 l 12

SAN PELLEGRINO 0,25 l 12

AQUA PANNA 0,75 l 26

SAN PELLEGRINO 0,75 l 26

KARAFKA WODY FILTROWANEJ 1 l 15

napoje ciepłe

HERBATA LIŚCIASTA 600 ML 22

Do wyboru: zielona, zielona z palonym ryżem, czarna

ESPRESSO 11

ESPRESSO DOPPIO 15

KAWA CZARNA 13

CAPPUCCINO 18

CAFFÈ LATTE 18

piwo

KIRIN FREE 0,0% 0,33 ml 18

Bezalkoholowy lager w stylu japońskim, lekki, słodowy i orzeźwiający.

KIRIN ICHIBAN 0,33 ml 18

Japoński lager o czystym, lekkim i delikatnie słodowym smaku.

ASAHI DRY 0,33 ml 18

Japońskie piwo typu lager, lekkie, wytrawne i bardzo orzeźwiające.

ECHIGO KOSHIHIKARI 0,5 l 26

Japońskie piwo warzone z dodatkiem ryżu Koshihikari

koktajle autorskie

KAWABANGA 38

tequila / cytrusy / gochujang / imbir

SHISO PUNCH 39

wódka / melon / shiso / yuzu / owies / liczi

OSAKA EXPRESS 39

whisky / wiśnia / pandan / cytrus

JAP TAI 40

rum / pomarańcza / migdał / sezam / limonka

KANJI TEA 42

gin / jaśmin / pieprz Sansho

koktajle 0%

SAKURA CHERRY 35

Choya 0% / wiśnia / pandan / cytrusy

TOKYO TROPIC 35

rum 0% / pomarańcza / migdał / sezam / limonka

JASMINE CLOUD 35

gin 0% / jaśmin / pieprz sansho

AKAI CITRUS 35

tequila 0% / cytrusy / gochujang / imbir

alkohole / 40 ml

rum

APPLETON ESTATE SIGNATURE 26

COMPANERO ANEJO PANAMA 38

RYOMA JAPANESE RUM 55

whisky

TENJAKU BLENDED 27

TENJAKU PURE MALT 38

LAPHROAIG 10 YO 44

gin

TENJAKU GIN 23

ROKU GIN 29

ROKU SAKURA BLOSSOM GIN 36

tequila

ROOSTER ROJO BLANCO 28

ROOSTER ROJO REPOSADO 36

ROOSTER ROJO SMOKED PINEAPPLE 38

wódka

OSTOYA 24

BELVEDERE 42



SAKE / 0,7 L

ZAKU MEGUMI NO TOMO / 15% 220

Świeże, aromatyczne sake z nutami gruszek i kwiatów. 40ml/13
Delikatnie owocowe, miękkie i dobrze zbalansowane. 125ml/40

URAKASUMI JUNMAI-SHU / 17% 180

Klasyczne Junmai o pełniejszym smaku, z nutą ryżu i umami.
Uniwersalne, dobre do sushi, yakitori i dań ciepłych.

GOZENSU BODAIMOTO 220

JUNMAI NIGORI / 17%

Mętne, kremowe sake o wyraźnym charakterze, lekkiej
kwasowości i głębokim umami. Świetne do intensywnych dań.

DASSAI „45” / 16% 250

Eleganckie, czyste sake o delikatnych nutach owoców
gruszek i cytrusów. Lekkie, gładkie i subtelnie wytrawne.

ume shu / 0,7l

KOTSUZUMI NIGORI UME SHU / 10% 220

Japoński likier śliwkowy na bazie sake. Owocowy, aksamitny,
lekko słodki i przyjemnie kwasowy.

WINA POLSKIE

WINNICA ADORIA – Dolny Śląsk

Lokalna winnica spod Wrocławia, tworząca eleganckie wina z klasycznych odmian.
Wina Adorii trafiają także do restauracji wyróżnionych przez Michelin, w tym do trzygwiazdkowej The Fat Duck.

wina białe

ADORIA CHARDONNAY 149

ADORIA RIESLING 159

wina czerwone

ADORIA PINOT NOIR 179

wina musujące

ADORIA MUSUJĄCE, metoda tradycyjna 189

WINA

wina białe

PERI PERI GRILLO NINI IGT BIOLOGICO 139

Włochy / Sycylia

BODEGA LAGARDE TEIA TORRONTES 139

Argentyna / Mendoza

GRILLO NINI 139

Włochy / Abruzzo

THORLE RIESLING GUTSWEIN TROCKEN 169

Niemcy / Rheinhessen

MOROKI SAUVIGNON BLANC 169

Nowa Zelandia / Marlborough

WENTE MORNING FOG CHARDONNAY 219

USA / California

wina różowe

IDI DI MARZO ROSATO IGT TERRE DI CHIETI AMABILIS

Włochy / Abruzzo 129

wina czerwone

MAN FAMILY WINES PINOTAGE BOSSTOK 119

RPA / Coastal Region

VPA CHATEAU DES ALOUETTES ROUGE AOP ... 129

Francja / Côtes du Rhône

CARLIN DE PAOLO ROSSO PIEMONTESE DOC . 139

Włochy / Piemont

PAJARU PRIMITIVO SOLU IGT BIOLOGICO 159

Włochy / Apulia

VIÑA GARCÉS SILVA BOYA PINOT NOIR 169

Chile / Leyda Valley

BODEGA LAGARDE GUARDA MALBEC DOC

SINGLE VINEYARD 239

Argentyna / Mendoza

LANGMEIL VALLEY FLOOR SHIRAZ 279

Australia / Barossa

wina musujące

FOLLADOR PROSECCO TREVISO DOC

BRUT VALBON 149

Włochy / Veneto

HERETAT SABARTES CAVA BRUT DO 159

Hiszpania / Penedès

GRAHAM BECK MCC BRUT ROSÉ NV 249

RPA / Western Cape

BARON-FUENTE CHAMPAGNE TRADITION

BRUT NV AOC 449

Francja / Champagne