

京都 KYOTO
SUSHI

MENU



Od lewej: Tajfun - zastępca szefa baru / Karla - manager sali
/ Don Filipino - szef / Mario - kelner / Aga - szefowa /

*„All I want to do is make better sushi.
I do the same thing over and over, improving bit by bit.
There is always a yearning to achieve more.
I'll continue to climb, trying to reach the top,
but no one knows where the top is.”*

JIRO ONO

Japanese Michelin three-star chef

Learn our way to the top
of the culinary fantasy and Japanese harmony of taste,
where nothing happens by accident.

Kyoto Sushi Team



Damian - szef gastronomii / Korek - zastępca szefa baru

*„Wszystko czego chcę, to robić lepsze sushi.
Powtarzam tę samą rzecz nieustannie, poprawiając szczegóły.
Wyznaczam sobie kolejne cele.
Próbuje dostać się na szczyt,
tylko nikt nie wie gdzie ten szczyt jest.”*

JIRO ONO

Japoński Mistrz Kuchni, zdobywca 3 gwiazdek Michelin

Poznajcie naszą drogę
na szczyt kulinarnej fantazji i japońskiej harmonii smaku,
gdzie nic nie dzieje się przypadkowo.

Zespół Kyoto Sushi



TATAR Z ŁOSOSIA
SALMON TARTARE



PIEROŻKI CHRUPIAĆCE
CRISPY DUMPLINGS



PIEROŻKI GOTOWANE
BOILED DUMPLINGS

PRZYSTAWKI

STARTERS



TATAR Z ŁOSOSIA ^{*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13}

POR, SEZAM, KIM-CHI, TERIYAKI, LIMONKA,
AWOKADO, SOS SOJOWY, RZEPA

Salmon tartare

leek, sesame, kim-chi, teriyaki, lime, avocado, joy sauce, turnip

79 PLN

TATAR Z TUŃCZYKA ^{*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 13}

GRANAT, MANGO, SEZAM CZARNY, TOGARASHI, OLIWA,
OGÓREK, RZEPA, LIMONKA, SOS SOJOWY

Tuna tartare

pomegranate, mango, black sesame, togarashi, olive, cucumber, turnip, lime, soy sauce

89 PLN

CARPACCIO WOŁOWE ^{*1, 2, 3, 4, 5, 9, 11, 12, 13}

POŁĘDWICA, MAJONEZ JAPONSKI, WASABI,
GRZYBY, KAPARY, RUKOLA

Beef carpaccio

beef tenderloin, japanese mayonnaise, wasabi, mushrooms, capers, rocket

87 PLN

ŚWIEŻE KALMARY ^{*1, 2, 3, 5, 7, 8 / opcja bez glutenu}

SZPINAK, PANKO

Fresh squids

spinach, panko batter

85 PLN

PIEROŻKI - 6 SZTUK ^{*gotowane / boiled: 1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 10}

KREWETKA, IMBIR

Dumplings - 6 pcs.

prawn, ginger

gotowane / boiled 69 PLN / chrupiące / crispy 79 PLN

PIEROŻKI - 6 SZTUK ^{*gotowane / boiled: 1, 2, 4, 5, 8, 9, 10}

KURCZAK, KOLENDRA, GRZYBY MUN

Dumplings - 6 pcs.

chicken, coriander, mun mushrooms

gotowane / boiled 49 PLN / chrupiące / crispy 59 PLN

SMAŻONE KREWETKI ^{*1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 13}

SAKE, LIŚCIE KAFIRU, MASŁO, CHILI

Fried prawns

sake, kaffir lime, butter, chilli

87 PLN



PRZYKŁADOWY KREM SEZONOWY / SEASONAL CREAM EXAMPLE

ŁOSOSIOWA / SALMON SOUP
KIELKI, SMIETANA, ŁOSOŚ
Sprouts, sour cream, salmon



JAPOŃSKA / JAPANESE
BIAŁE RYBY, KIELKI,
POMIDOR, MIOD
White fish, sprouts,
tomato, honey



KYOTO RAMEN
KREWETKI, WOŁOWINA,
JAJKO, WARZYWA
Prawns, beef,
egg, vegetables



BLACK TIGER
POMARAŃCZA, KREWETKI, PAPRYKA
Black tiger – orange, prawns, pepper



KOKOSOWA / TAI COCONUT
KREWETKI lub KURCZAK, GRZYBY
Prawns or chicken, mushrooms



ZUPY

SOUPS

MISO ^{*1,4,5}

ZIELONY OGÓREK, TOFU, GŁONY WAKAME

Fusion Miso

cucumber, tofu, wakame seaweed

 35 PLN

ZUPA Z KACZKI ^{*1,5,8,13}

PIECZONA KACZKA, MAKARON RYŻOWY, ZIELONA CEBULKA, KIEŁKI

Duck soup

roasted duck, rice noodles, scallions, sprouts

 57 PLN

KREM SEZONOWY ^{*1,5}

O AKTUALNĄ PROPOZYCJĘ ZAPYTAJ KELNERA

Seasonal cream

ask the waiter about current proposal

KOKOSOWA ^{*1,2,5,7,8,10}

KREWETKA / KURCZAK, MLEKO KOKOSOWE, GRZYBY STRAWNE

RECEPTURA WG. STAREJ KARTY

Coconut soup

prawn / chicken, coconut milk, straw mushrooms

recipe from our old menu

 47 PLN  55 PLN

ŁOSOSIOWA ^{*1,2,4,5,6}

KIEŁKI FASOLI MUNG, ŚMIETANA, ŁOSOŚ

RECEPTURA WG. STAREJ KARTY

Salmon soup

mung bean sprouts, sour cream, salmon

recipe from our old menu

 49 PLN

BLACK TIGER ^{*1,4,7,8}

POMARAŃCZA, KREWETKI, PAPRYKA, KIEŁKI, GRZYBY MUN

RECEPTURA WG. STAREJ KARTY

Black Tiger

orange, prawns, pepper, sprouts, mun mushrooms

recipe from our old menu

 59 PLN

JAPOŃSKA ^{*1,4,5,6,7}

BIAŁE RYBY, KIEŁKI, POMIDOR, MIÓD

RECEPTURA WG. STAREJ KARTY

Japanese soup

white fish, sprouts, tomato, honey

recipe from our old menu

 55 PLN

KYOTO RAMEN ^{*1,3,4,5,6,7,8,11,13}

WYWAR WOŁOWY, MAKARON RAMEN, KREWETKI,
WOŁOWINA, JAJKO, WARZYWA

Kyoto Ramen

beef broth, ramen pasta, prawns, beef, egg, vegetables

 75 PLN



KREWETKI Z TEMPURZE / DEEP FRIED PRAWNS IN TEMPURA BATTER

TEMPURA

WARZYWA ^{*1, 5, 7, 8, 12}

SMAŻONE W DELIKATNEJ CHRUPIĄCEJ TEMPURZE

Deep fried vegetables in soft and crispy tempura batter

210g **65** PLN

KURCZAK ^{*1, 5, 7, 8, 12}

SMAŻONY W DELIKATNEJ CHRUPIĄCEJ TEMPURZE

Deep fried chicken in soft and crispy tempura batter

210g **75** PLN

KREWETKI ^{*1, 5, 7, 8, 12}

SMAŻONE W DELIKATNEJ CHRUPIĄCEJ TEMPURZE

Deep fried prawns in soft and crispy tempura batter

300g **119** PLN

SALATY

SALADS

KOZI SER ^{*2, 11 / opcja bez glutenu}

GRUSZKA NASHI, MELON, GRANAT, SOS MUSZTARDOWO-MIODOWY

Goat cheese

Nashi pear, melon, pomegranate, honey-mustard sauce

79 PLN

KIM CHI ^{*1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 13}

Kim Chi

29 PLN

POKE BOWL

TOFU PANKO ^{*1,3,4,5}

EDAMAME, CUKINIA, MARCHEW, POMIDOR, JAPONSKIE GRZYBY,
CEBULA, RZODKIEW, MIĘTA, JAJKO, KIEŁKI

Tofu in panko batter

Edamame, zucchini, carrot, tomatoe, japanese mushrooms, onion,
radish, mint, egg, sprouts

85 PLN

POŁĘDWICA WOŁOWA ^{*1,3,4,5}

/ LIŚĆ KAFIRU / OLEJ SEZAMOWY

EDAMAME, CUKINIA, MARCHEW, POMIDOR, JAPONSKIE GRZYBY,
CEBULA, RZODKIEW, MIĘTA, JAJKO, KIEŁKI

Beef tenderloin, kaffir lime, sesame oil

Edamame, zucchini, carrot, tomatoe, japanese mushrooms, onion,
radish, mint, egg, sprouts

105 PLN

MARYNOWANY ŁOSOŚ ^{*1,3,4,5,6}

EDAMAME, CUKINIA, MARCHEW, POMIDOR, JAPONSKIE GRZYBY,
CEBULA, RZODKIEW, MIĘTA, JAJKO, KIEŁKI

Marinated salmon

Edamame, zucchini, carrot, tomatoe, japanese mushrooms, onion,
radish, mint, egg, sprouts

95 PLN



TOFU PANKO
TOFU IN PANKO BATTER



POŁĘDWICA WOŁOWA / LIŚĆ KAFIRU / OLEJ SEZAMOWY
BEEF TENDERLOIN / KAFFIR LIME, SESAME OIL



MARYNOWANY ŁOSOŚ
MARINATED SALMON

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

BUŁECZKI BAO

BAO BUNS

KURCZAK ^{*1,3,4,5,6,8}

MARCHEW, RZODKIEW, KIEŁKI SŁONECZNIKA, PRAŻONY SEZAM, KIM-CHI
Chicken

Carrot, radish, sunflower sprouts, toasted sesame, kim-chi

1 sztuka / bun 2 sztuki / buns

49 PLN 79 PLN

KACZKA ^{*1,3,4,5,6,8}

KIM-CHI, TERIYAKI, SEZAM, KIEŁKI SŁONECZNIKA

Duck

Kim-chi, teriyaki, sesame, sunflower sprouts

1 sztuka / bun 2 sztuki / buns

59 PLN 89 PLN

TOFU ^{*1,3,4,5}

TOFU PANKO, MARCHEW, RZODKIEW, SAŁATA,
KIEŁKI SŁONECZNIKA, SEZAM

Tofu

Tofu in panko batter, carrot, radish, lettuce, sunflower sprouts, sesame

1 sztuka / bun 2 sztuki / buns

55 PLN 85 PLN





**KREWETKI BLACK TIGER
BLACK TIGER PRAWNS**



KACZKA TERIYAKI / DUCK IN TERIYAKI SAUCE

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES



KREWETKI BLACK TIGER ^{*1, 2, 5, 7 / opcja bez glutenu}

RYŻ, SOS JAMBALAYA
Black Tiger Prawns
rice, Jambalaya sauce

119 PLN

WOŁOWINA W SOSIE ORIENTALNYM ^{*1, 2, 3, 5, 7, 8, 11, 12}

RYŻ, WARZYWA
Beef in oriental sauce
rice, vegetables

159 PLN

MAKARON UDON ^{*1, 2, 4, 5, 9}

ŚWIEŻE GRZYBY SHITAKE, MLEKO KOKOSOWE, PIETRUSZKA
Udon pasta
fresh shiitake mushrooms, coconut milk, parsley

89 PLN

KACZKA TERIYAKI ^{*1, 2, 4, 5}

ŚWIEŻE SZPARAGI, MINI MARCHEW, TEMPURA
Duck in Teriyaki sauce
fresh asparagus, mini carrots, tempura batter

99 PLN

STEK ^{*1, 2, 4, 5, 11, 13 / opcja bez glutenu}

Z SEZONOWANEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ
POŁĘDWICA, ZIEMNIAK Z OGNISKA, MASŁO WASABI / ZIELONA CEBULKA,
GRZYBY

Seasoned beef tenderloin steak
loin, bonfire baked potatoe, wasabi / spring onion butter, mushrooms

169 PLN

ŚWIEŻY KORZEŃ¹² WASABI FRESH WASABI ROOT Wasabia Japonica

W ślad za najlepszymi restauracjami w Tokyo, Londynie i Nowym Jorku wprowadziliśmy do naszej karty świeży korzeń Wasabi - jedno z najdroższych warzyw świata, uprawianych tylko w kilku miejscach poza Japonią.

Roślina rośnie jedynie w wilgotnych miejscach w temperaturze 8-20°C, a jej korzenie stale są obmywane przez wodę z górskich potoków.
Do zbiorów nadaje się dopiero po trzech latach uprawy.

Zgodnie z tradycją japońskich mistrzów, korzeń ucieramy dla Państwa na oryginalnej japońskiej tarce wykonanej ze skóry rekina, co pozwala wydobyc najbardziej szlachetne cechy rośliny, które po utarciu utrzymują się jeszcze przez około 15 minut.

W ten sposób przygotowany korzeń Wasabi w ustach daje uczucie bardzo ostrego, ale w przeciwieństwie do sztucznego wasabi lub chili stan ten znika tak szybko jak się pojawił.

Zrozumieją Państwo co mamy na myśli, już chwile po jego spróbowaniu...

Following to the best restaurants in Tokyo, London and New York we decided to introduce to our menu card, fresh Wasabi root - one of the most expensive vegetable in the world, which grows only in a few places besides Japan.

Wasabi grows merely in humid places at 8 - 20°C and it's roots are constantly washed by water from mountain streams.
It is ready to harvest after three years of cultivation.

According to the tradition of Japanese masters we use original grater, made of shark skin. It allows to bring out the most noble qualities of the plant, which persist for about 15 minutes.

Thus prepared root gives a very spicy flavor, but unlike to synthetic wasabi or chili, this condition disappears as quickly as it appeared.

You will understand what we meant when you taste it...

15g / **69** PLN



KYOTO BURGER

KYOTO BURGER

*1,2,3,5,7,8, 11, 12
opcja bez glutenu

Japońska prostota. Najlepsze składniki.
Soczysta, sezonowana wołowina - bez żadnych kompromisów -
- nie mielona, szarpana, cięta na plastry -
- po prostu prawdziwy stek w jednym kawałku.

A może jednak łosoś? Soczysty! W jednym kawałku.
Świeże warzywa i autorskie sosy.

Domowe frytki i japońska KIM CHI.

Japanese simplicity. Best ingredients. Juicy, seasoned beef - no compromises -
- not minced, not pulled, cut into slices - just a real steak in one piece.

Or maybe you prefer salmon? Juicy! In one piece.

Home fries and Japanese KIM CHI.

KYOTOLICIOUS!

1 x burger 89 PLN

2 x burger 159 PLN

1 x fish burger 79 PLN

2 x fish burger 149 PLN





DESERY

DESSERTS



BEZA PAVLOVA ^{*2,3,9}

DUŻA / MAŁA
MASCARPONE, OWOCE
Pavlova meringue
Large / Small
mascarpone, fruit

55 PLN / 45 PLN

CZEKOLADOWY FONDANT ^{*1,2,3,9}

DOMOWE LODY, KONFITURA
Chocolate fondant
Homemade icecream, confiture

49 PLN



PISTACJOWA BEZA NITRO ^{*1,2,3,9}

GOTOWANE ŚLIWKI, CHOYA, KRUSZONKA
Pistachio meringue Nitro
cooked plums, Choya, crumble

79 PLN

PURIN ^{*2,3,9}

JAPOŃSKI PUDDING, LYCHEE, PISTACJE
Purin
Japanese pudding, lychee, pistachios

49 PLN

LODY DOMOWE ^{* zapytaj kelnera o alergeny ask the waiter about allergens}

O AKTUALNĄ PROPOZYCJĘ ZAPYTAJ KELNERA
Icecream

ask the waiter about current proposal

45 PLN

CARPACCIO Z OWOCÓW DRESSING MIODOWO-MIĘTOWY

Fruit carpaccio
honey&mint dressing

55 PLN



BEZA PAVLOVA
PAVLOVA MERINGUE

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



MAKI: MAŁŻE ŚW. JAKUBA Z ARKUSZAMI
JADALNEGO ZŁOTA I SOSEM SZAFRANOWYM

Maki: St. Jacques clams with edible
gold sheets and safran sauce



GUNKANMAKI
KAWIOR Z JESIOTRA SYBERYJSKIEGO Z JADALNYM ZŁOTEM

Gunkanmaki
Siberian sturgeon caviar with edible gold



Kyoto Prestige

MAKI

MAŁŻE ŚW. JAKUBA ^{*1,2,4,8}
Z ARKUSZAMI JADALNEGO ŻŁOTĄ I SOSEM SZAFRANOWYM
St. Jaques clams with edible gold sheets and safran sauce

6 kawałków / 6 pieces
320 PLN

KOMPOZYCJA WŁASNA
Own composition

^{*}zapytaj kelnera o alergie
ask the waiter about allergens

GOLD
290 PLN

SILVER
220 PLN

GUNKANMAKI

KAWIOR Z ŁOSOSIA ^{*6}
Z JADALNYM SREBREM
Salmon caviar with edible silver

2 kawałki / 2 pieces
230 PLN

KAWIOR Z JESIOTRA SYBERYJSKIEGO ^{*6}
Z JADALNYM ŻŁOTEM

Siberian sturgeon caviar with edible gold
/ zdjęcie na okładce / foto on the cover /

2 kawałki / 2 pieces
620 PLN

ZESTAWY SUSHI

WEGETARIAŃSKI - 12 kawałków

NIGIRI 6 kawałków

AVOCADO • TYKWA • RZĘPA

MAKI 6 kawałków

WARZYWA, SEZAM

110 PLN

MATSU - 20 kawałków

NIGIRI 8 kawałków

ŁOSOŚ • TUŃCZYK • OKOŃ • HALIBUT

MAKI 12 kawałków

ŁOSOŚ, AVOCADO, SEREK FILADELFIA
TATAR Z TUŃCZYKA, OGÓREK, MAJONEZ

169 PLN

NEW KYOTO MIX - 31 kawałków

NIGIRI 6 kawałków

KREWETKA • OŚMIORNICA • TATAR Z ŁOSOSIA LUB TUŃCZYKA

MAKI 10 kawałków

PIECZONA KREWETKA, ŁOSOŚ, OGÓREK, RZĘPA, MAJONEZ

SASHIMI 15 kawałków

ŁOSOŚ • TUŃCZYK • OKOŃ

339 PLN

NEW - the best of KYOTO

SAMURAJ - 38 kawałków

MAKI 38 kawałków

PIECZONA KREWETKA, ŁOSOŚ, OGÓREK, RZĘPA, MAJONEZ
DELIKATNIE OPIEKANY TUŃCZYK Z DRESSINGIEM SEZAMOWYM
NORI SOJOWE, SURIMI, OGÓREK, TOBIKO, MAJONEZ
GUNKAN MAKI Z SAŁATKĄ KRABOWĄ
GUNKAN MAKI Z TATAREM Z TUŃCZYKA
CALIFORNIA KLASYCZNA W PANIERCE PANKO

299 PLN

KYOTO DE LUX - 82 kawałków

NIGIRI 42 kawałki

ŁOSOŚ • TUŃCZYK • KREWETKA •
HALIBUT • SANDACZ • OKOŃ • GUNKANKANI

MAKI 40 kawałków

ŁOSOŚ, AVOCADO, SEREK FILADELFIA
PIECZONA KREWETKA • ŁOSOŚ, RZĘPA MAJONEZ
TUŃCZYK, OGÓREK, CHILLI, SEZAM
CALIFORNIA KLASYCZNA • TUŃCZYK, OGÓREK, MAJONEZ

990 PLN

ZESTAWY SUSHI

KOBE - 12 kawałków

NIGIRI 6 kawałków

ŁOSOŚ • TUŃCZYK • HALIBUT

MAKI 6 kawałków

ŁOSOŚ, AVOCADO, SEREK FILADELFIA

159 PLN

KATANA - 40 kawałków

MAKI 40 kawałków

ŁOSOŚ, AVOCADO, SEREK FILADELFIA

TUŃCZYK, OGÓREK, MAJONEZ

PIECZONA KREWETKA • CALIFORNIA KLASYCZNA

ŁOSOŚ, RZĘPA, MAJONEZ • TUŃCZYK Z POREM

279 PLN

GEISHA - 28 kawałków

NIGIRI 14 kawałków

ŁOSOŚ • TUŃCZYK • HALIBUT •

SERIOLA • KREWETKA • WĘGORZ • GUNKANKANI

MAKI 14 kawałków

CALIFORNIA Z ŁOSOSIEM • TUŃCZYK, OGÓREK, MAJONEZ

289 PLN

RONIN - 44 kawałków

NIGIRI 18 kawałków

ŁOSOŚ • TUŃCZYK • SANDACZ •

KREWETKA • DORADA • GUNKANKANI

MAKI 26 kawałków

CALIFORNIA KLASYCZNA

ŁOSOŚ, AVOCADO, SEREK FILADELFIA

TUŃCZYK, OGÓREK, MAJONEZ •

GOTOWANA KREWETKA, TYKWA, MAJONEZ

459 PLN

SHOGUN - 66 kawałków

NIGIRI 28 kawałków

ŁOSOŚ • SERIOLA • OKOŃ • HALIBUT •

TUŃCZYK • DORADA • GUNKANKANI

MAKI 38 kawałków

ŁOSOŚ, AVOCADO, SEREK FILADELFIA

ŁOSOŚ, RZĘPA, MAJONEZ • TUŃCZYK, OGÓREK, CHILLI, SEZAM

GOTOWANA KREWETKA, TYKWA, MAJONEZ

CALIFORNIA KLASYCZNA • TUŃCZYK, OGÓREK, MAJONEZ

599 PLN



SASHIMI
KOMPOZYCJA GOŚCIA / GUEST CHOICE

SASHIMI

Soczyste kawałki świeżych ryb
krojone w plastry, paski
lub kostkę.

Fresh fish cut up in slices or cubes.

ZESTAW 1

SET 1

3 rodzaje ryb / 3 kinds of fish

159 PLN

ZESTAW 2

SET 2

5 rodzajów ryb / 5 kinds of fish

219 PLN

ZESTAW 3

SET 3

7 rodzajów ryb / 7 kinds of fish

329 PLN

CHIRASHI SUSHI

Sashimi podane z ryżem.

Sashimi served with rice.

ZESTAW 1

SET 1

3 rodzaje ryb / 3 kinds of fish

189 PLN

ZESTAW 2

SET 2

5 rodzajów ryb / 5 kinds of fish

249 PLN

ZESTAW 3

SET 3

7 rodzajów ryb / 7 kinds of fish

359 PLN

NIGIRI FUSION

2 sztuki / 2 pieces

Sushi formowane w dłoni. Ryż uformowany w owalne paluszki
na których położone są ryby lub owoce morza.

Hand-formed sushi. A slice of fish or seafood on a top of rice.

ŁOSOŚ, KOPER, GRANAT salmon, fennel, pommergranate

59 PLN

ÓSMIORNICA, MARAKUJA, TERIYAKI octopus, passion fruit, teriyaki

75 PLN

KACZKA, CYNAMON, CHILLI, GRUSZKA duck, cinnamon, chilli, pear

55 PLN

ŁOSOŚ, TOGARASHI, SZPARAGI salmon, togarashi, asparagus

69 PLN

MAŁŻE ŚW. JAKUBA, ZIELONE JABŁKO St.Jacques clams, green apple

85 PLN

OŚMIORNICA, MARAKUJA, TERIYAKI
octopus, passion fruit, teriyaki

KACZKA, CYNAMON, CHILLI, GRUSZKA
duck, cinnamon, chilli, pear



ŁOSOŚ, KOPER, GRANAT
salmon, fennel, pomegranate

MAŁŻE ŚW. JAKUBA, ZIELONE JABŁKO
St. Jacques clams, green apple



ŁOSOŚ, TOGARASHI, SZPARAGI
salmon, togarashi, asparagus

NIGIRI

2 sztuki / 2 pieces

Sushi formowane w dłoni. Ryż uformowany w owalne paluszki na których położone są ryby lub owoce morza.

Hand-formed sushi. A slice of fish or seafood on a top of rice.

OMLET omelette ^{*1,2,6,7,8}

29 PLN

TUŃCZYK tuna ^{*6}

65 PLN

ŁOSOŚ salmon ^{*6}

55 PLN

SERIOLA yellowtail ^{*6}

79 PLN

DORADA sea bream ^{*6}

59 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}

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



GUNKAN MAKI
TATAR Z LOSOSIA / SALMON TARTAR



HOSOMAKI
OGÓREK, SEZAM / CUCUMBER, SESAME

GUNKAN MAKI

2 sztuki / 2 pieces

Dosłownie: „łódź podwodna”. Ryż uformowany w owalne paluszki na których ułożone są drobno posiekane składniki, najczęściej owinięte w glony nori – u nas w cieniutkie plasterki ogórka.

Literally: „submarine”. Oval-formed rice covered with small pieces of fish or seafood, usually wrapped in nori seaweed – at our restaurant – wrapped in thin cucumber slices.

SALATKA Z PALUSZKÓW KRABOWYCH ^{*1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11}

surimi salad

49 PLN

TATAR Z ŁOSOSIA ^{*1, 4, 5, 6 / opcja bez glutenu}

salmon tartare

65 PLN

TATAR Z TUŃCZYKA ^{*1, 4, 5, 6}

tuna tartare

69 PLN

TATAR Z KREWETEK ^{*1, 3, 4, 5, 7, 8}

prawns tartare

75 PLN

HOSOMAKI

6 sztuk / 6 pieces

Małe cienkie rolki zawinięte w glony nori, z niewielką ilością ryżu i małą ilością składników.

Small, thin rolls wrapped in nori seaweed, usually containing a few ingredients and rice.

TYKWA squash ^{*1, 4}

35 PLN

AVOCADO avocado

35 PLN

MARYNOWANA RZEPA marinated turnip

35 PLN

OGÓREK, SEZAM cucumber, sesame ^{*5}

35 PLN

ŁOSOŚ, POR salmon, leek ^{*6}

42 PLN

TATAR Z ŁOSOSIA, MANGO ^{*1, 4, 5, 6}

salmon tartare with mango

55 PLN

TATAR Z TUŃCZYKA, POR, OGÓREK ^{*1, 4, 5, 6}

tuna tartare with leek and cucumber

55 PLN

FUTOMAKI

6 kawałków / 6 pieces

Grube rolki składające się z wielu składników otoczonych ryżem, zawiniętych w glony nori.
Big rolls containing a lot of ingredients, wrapped in nori seaweed.

**KACZKA, GRUSZKA, CYNAMON,
ŻURAWINA, SRIRACHA**

duck, pear, cinnamon, cranberry, sriracha sauce

75 PLN

Z ŁOSOSIEM, W TEMPURZE *1,3,6,11
salmon, tempura batter

79 PLN

**PIECZONY KRAB Z OSTRYM
SOSEM MAJONEZOWYM** *1,3,7,8,11
baked crab with spicy mayonnaise sauce

89 PLN

MAŁŻE, MANGO, OGÓREK, PANKO *1,3,5,7,8
clam, mango, cucumber, panko batter

95 PLN

**PIECZONY SANDACZ, SZPARAGI,
SEREK PHILADELPHIA** *1,2,6
baked zander, asparagus, philadelphia cream cheese

79 PLN

TATAR Z ŁOSOSIA Z WARZYWAMI *1,4,5,6
salmon tartare with vegetables

75 PLN

ŁOSOŚ, RZĘPA, MAJONEZ *3,6,11
salmon, turnip, mayonnaise

77 PLN

**DELIKATNIE OPIEKANY TUŃCZYK
Z DRESSINGIEM SEZAMOWYM** *1,2,3,5,6
soft, half-baked tuna with sesame sauce

85 PLN

TATAR Z TUŃCZYKA Z WARZYWAMI *1,4,5,6
tuna tartare with vegetables

75 PLN

TUŃCZYK, RUCOLA, PAPRYKA, PIEPRZ *6
tuna, rucola, paprika, black pepper

79 PLN

KREWETKA, TYKWA, MAJONEZ *1,3,4,7,8,11
prawn, squash, mayonnaise

89 PLN



FUTOMAKI
TUŃCZYK, OGÓREK
tuna, cucumber, phi

FUTOMAKI

6 kawałków / 6 pieces

Grube rolki składające się z wielu składników otoczonych ryżem, zawiniętych w glony nori.
Big rolls containing a lot of ingredients, wrapped in nori seaweed.

ŁOSOŚ, MANGO, MIĘTA ^{*1,4,5,6}
salmon, mango, mint

75 PLN

ŁOSOŚ, POR, CHILLI, AVOCADO ^{*5,6}
salmon, leek, chilli, avocado

75 PLN

TUŃCZYK, CHILLI, GRUSZKA, PANKO ^{*1,3,5,6}
tuna, chilli, pear, panko batter

79 PLN

Z WARZYWAMI ^{*1,2,4}
vegetables

59 PLN

Z WARZYWAMI, W TEMPURZE ^{*1,2}
vegetables, tempura batter

65 PLN

**KALMAR, SZPINAK, POMIDOR,
CEBULKA, PANKO** ^{*6,7,11,12,13}
squid, spinach, tomato, onion, panko batter

89 PLN

ŁOSOŚ, AVOCADO, SEREK PHILADELPHIA ^{*2,6}
salmon, avocado, philadelphia cream cheese

zamiana łososia na
łososia marynowanego w koprze lub togarashi

+5
PLN

69 PLN

TUŃCZYK, OGÓREK, SEREK PHILADELPHIA ^{*2,6}
tuna, cucumber, philadelphia cream cheese

77 PLN

**PIECZONY ŁOSOŚ, OGÓREK,
MAJONEZ, TERIYAKI** ^{*1,4,5,6,11}
baked salmon, cucumber, mayonnaise, teriyaki

85 PLN

**PIECZONY ŁOSOŚ, KAPARY,
SEREK PHILADELPHIA** ^{*2,6}
baked salmon, capers, philadelphia cream cheese

79 PLN

TUŃCZYK, ŚLIWKA W WINIE, WARZYWA ^{*1,4,5,6}
tuna, wine plum, vegetables

85 PLN

FUTOMAKI
Z SEREK PHILADELPHIA
Philadelphia cream cheese



URAMAKI

ŁOSOŚ, AVOCADO, SEREK PHILADELPHIA
salmon, avocado, philadelphia cream cheese

URAMAKI

8 kawałków / 8 pieces

Maki odwrócone. Rolki składające się z wielu składników owiniętych glonami nori, ryż tworzy warstwę zewnętrzną.

„Inside-out rolls”. Big rolls containing a lot of ingredients with rice on the outside.

ŁOSOŚ, AVOCADO, SEREK PHILADELPHIA ^{*2,5,6}
salmon, avocado, philadelphia cream cheese

zamiana łososia na
łososia marynowanego w koprze lub togarashi



75 PLN

TUŃCZYK, OGÓREK, SEREK PHILADELPHIA ^{*2,5,6}
tuna, cucumber, philadelphia cream cheese

79 PLN

**CALIFORNIA KLASYCZNA /SURIMI, AVOCADO, KAWIOR/
Z TOBIKKO / Z IKURĄ** ^{*1,2,4,5,6,7,8,11}
california classic /crab stick, avocado, caviar/
with tobiko / with ikura

69 / 79 PLN

**CALIFORNIA DRAGON Z WĘGORZEM PIECZONYM
I PIECZONĄ KREWETKĄ** ^{*1,3,4,6,7,8,11}
california dragon with baked eel, baked prawn

99 PLN

**CALIFORNIA RAINBOW Z ŁOSOSIEM,
TUŃCZYKIEM, DORADA, MIĘTĄ I WARZYWAMI** ^{*1,4,6}
california rainbow with salmon, tuna, seabream, mint and vegetables

95 PLN

CALIFORNIA Z ŁOSOSIEM, AVOCADO, ANANASEM I MIĘTĄ ^{*1,5,6}
california with salmon, avocado, pineapple and mint

89 PLN

CALIFORNIA Z TATAREM Z TUŃCZYKA ^{*1,2,4,5,6}
california with tuna tartare

85 PLN

CALIFORNIA Z ŁOSOSIĄ, Z SURIMI I SERKIEM PHILADELPHIA ^{*2,6,7,8}
california with salmon, crab stick and philadelphia cream cheese

79 PLN

**CALIFORNIA Z TUŃCZYKIEM,
AVOCADO, RZEPĄ, POREM I KAWIOREM Z LATAJĄCEJ RYBY** ^{*3,4,6,11}
california with tuna, avocado, turnip, leek and flying fish caviar

99 PLN

KREWETKA W TEMPURZE Z WARZYWAMI ^{*1,3,4,5,7,8,11}
fried prawn in tempura batter, vegetables

85 PLN

KREWETKA W TEMPURZE, POMARAŃCZA, MAJONEZ ^{*1,3,4,5,7,8,11}
fried prawn in tempura batter, orange, mayonnaise

95 PLN



NIGIRI FUSION
ŁOSOŚ, SZPARAGI
salmon, asparagus



NIGIRI FUSION
OŚMIORNICA, MARAKUJA, TERIYAKI
octopus, passion fruit, teriyaki

KYOTO SPECIALS

MAKI 8-10 kawałków / ROLL 8-10 pieces

NORI SOJOWE, SURIMI, TOBIKKO, MAJONEZ ^{*1,2,3}
soy nori, surimi, tobikko, mayonnaise

8 kawałków / 8 pieces

75 PLN

ŁOSOŚ, TUŃCZYK, OGÓREK, RZĘPA, TYKWA, MAJONEZ ^{*1,3,4,5,6,11}
salmon, tuna, cucumber, turnip, squash, mayonnaise

10 kawałków / 10 pieces

99 PLN

KREWETKA W TEMPURZE, ŁOSOŚ, OGÓREK, RZĘPA, MAJONEZ ^{*1,3,4,5,6,7,8,11}
prawn in tempura batter, salmon, cucumber, turnip, mayonnaise

10 kawałków / 10 pieces

99 PLN

WOŁOWINA, KAPARY, RUCOLA, PARMEZAN ^{*2,3,11}
beef, capers, rucola, parmesan

8 kawałków / 8 pieces

89 PLN

OKOŃ W TEMPURZE, RUCOLA, MANGO, MAJONEZ, ^{*1,3,6,11}
sea bass in tempura batter, rucola, mango, mayonnaise,

10 kawałków / 10 pieces

95 PLN

MAKI ROLLS

^{*} zapytaj kucharza o alergie
ask the waiter about allergens

KOMPOZYCJA GOŚCIA LUB INWENCJA SUSHI MASTERA
Guest or Sushi Master's invention

110 PLN

KOMPOZYCJA WEGETARIAŃSKA
vegetarian composition

75 PLN

KOMPOZYCJA Z OWOCAMI MORZA
seafood composition

120 PLN

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

Woda mineralna „Kropla Beskidu” GAZOWANA / NIEGAZOWANA
Mineral water „Kropla Beskidu” still / sparkling

0,33 l
17 PLN

Woda mineralna „Aqua Panna” NIEGAZOWANA
Mineral water „Aqua Panna” still

0,25 l 0,75 l
25 PLN **39** PLN

Woda mineralna „Perrier” GAZOWANA
Mineral water „Perrier” sparkling

0,33 l 0,75 l
25 PLN **39** PLN

Woda mineralna „San Pellegrino ” GAZOWANA
Mineral water „San Pellegrino” sparkling

0,75 l
39 PLN

Karafka wody różanej GAZOWANA / NIEGAZOWANA
Rose water - carafe still / sparkling

0,75 l
39 PLN

Karafka wody z miętą i limonką GAZOWANA / NIEGAZOWANA
Water with lime and mint - carafe still / sparkling

0,75 l
35 PLN

Coca Cola / Coca Cola ZERO / Fanta / Sprite / Tonic

0,2 l
17 PLN

Soki owocowe CAPPY Fruit juice

0,2 l
17 PLN

Nestea Ice Tea

0,2 l
17 PLN

Napoje egzotyczne Lychee / Mango / Guava
Exotic drinks Lychee / Mango / Guava

0,25 l
25 PLN

Napój aloesowy Aloe drink

0,5 l
29 PLN

Sok ze świeżych owoców
POMARAŃCZA / GREJPFRUT / MIESZANY

Fresh fruit juice Orange / Grapefruit / Mix

0,25 l
35 PLN

Red Bull

0,25 l
29 PLN

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

KAWA*
Coffee

25 PLN

ESPRESSO*
Espresso

23 PLN

PODWÓJNE ESPRESSO*
Double espresso

29 PLN

CAPPUCCINO*
Cappuccino

35 PLN

CAFFE LATTE*
Caffe Latte

39 PLN

ZIELONA HERBATA JAPONSKA W IMBRYCZKU*
Japanese green tea

MAŁY IMBRYK
small teapot

23 PLN

DUŻY IMBRYK
big teapot

33 PLN

Herbaciane menu na kolejnych stronach.

HERBATY

TEA

TRADYCYJNE:

ZIELONA KLASYCZNA - SENCHA

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

ZIELONA JAŚMINOWA

Zielona herbata sencha z dodatkiem kwiatków jaśminu.

GENMAICHA MUSASHI – ZIELONA 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 mięta nana. Bez dodatku aromatu. Wyważony i orzeźwiający smak zielonej herbaty i mięty.

SAKURA – WIŚNIA

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.

CZARNA KLASYCZNA

ORIENTALNE:

PIEPRZ I WANILIA

Zielona herbata o smaku dojrzałego ananasa oraz wyrazistych przypraw z nutą wanilii.
Składniki: zielona herbata Sencha, ananas, biały pieprz, kawałki lasek wanilii, płatki bławatka.

MAŁY BUDDA

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

GRUSZKA Z PRZYPRAWAMI

Zielona herbata o unikatowym smaku dojrzałych gruszek połączona z wyrazistymi przyprawami.
Składniki: zielona herbata Sencha, przyprawy (lukrecja, kardamon, anyż gwiazdkowy, czerwone owoce drzewa pieprzowego), kawałki: gruszki, fig, kawałki jabłka, kwiatki piwonii, kwiatki nagietka.

WELLNESS:

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.

ALOES LIMONKA

Zielona herbata o orzeźwiającym, lekko pieprznym smaku mięty i limonki.
Składniki: zielona herbata Sencha, plasterki cytryny, melisa, mięta nana, płatki słonecznika, limonka, liście aloesu.

MOC GINKGO

Zielona herbata o niepowtarzalnym smaku owoców leśnych.
Składniki: zielona herbata Sencha, jeżyny, ginkgo biloba (miłorząb japoński), owoce i kwiatki czarnego bzu, maliny, aromat, pączki róż.

KAKTUSOWA

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

HERBATY

TEA

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 Banacha, rodzynki, kawałki ananasa, naturalny aromat winogron, kwiatki jaśminu.

OWOCOWE RARYTASY:

MADAME BUTTERFLY

Zielona herbata o aksamitnym aromacie soczystych brzoskwiń.

Składniki: zielona herbata Sencha, brzoskwinie, kwiatki słonecznika, aromat.

MALINOWY KRÓL

Zielona herbata o doskonale orzeźwiającym smaku dojrzałych malin i mięty.

Składniki: zielona herbata Sencha, dzika róża, mięta pieprzowa, maliny, kwiatki 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, kwiatki prawoślazu lekarskiego, truskawki.

MONA LISA

Połączenie dwóch zielonych herbat o niesamowitym smaku jagód oraz soczystych owoców.

Składniki: zielona herbata Sencha i Chun Mee, kawałki jabłka, brzoskwinie, aromat, maliny, płatki nagietka.

SZEHerezADA

Zielona herbata o kusząco słodkawym, egzotycznym smaku.

Składniki: chińska zielona herbata Sencha, rodzynki, kawałki daktyli, fig, migdałów, pomarańczy, kokos, czerwony pieprz, srebrne kuleczki cukru, kwiaty lipy i piwonii, kwiatki prawoślazu lekarskiego, aromat.

CZERWONE:

PU-ERH PAPAJA-ANANAS

Czerwona herbata o zdecydowanym smaku dojrzałych owoców tropikalnych.

Składniki: herbata Pu-Erh, papaja, ananas, pręciki kwiatów marakuji, kwiatki kaktusa i słonecznika, marakuja, kwiaty ślazu dzikiego.

PU-ERH WIŚNIE W RUMIE

Czerwona herbata o niezwykle wiśniowym smaku z kuszącym aromatem rumu.

Składniki: herbata pu-erh, hibiskus, wiśnie, aromat rumu, płatki nagietka.

BIAŁE:

SNOW BUDS - ŚNIEŻNE PĄCZKI

Rarytas ręcznie zbierany w bardzo niewielkich ilościach na zboczach wysokich szczytów górskich na północy Fujian. Liście i pączki są przykryte srebrnym pyłem, typowym dla białych herbat. Delikatny napar oddaje delikatny smak i aromat prażonych ziaren oraz pieczonych słodkich ziemniaków.

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.

NA ORZEŻWIENIE ŁYK ZDROWIA

WYBIERZ BAZĘ NAPARU

Z KWIATÓW HIBISKUSA

wspiera odporność, wzmacnia serce i układ krążenia, poprawia wygląd skóry i włosów

35 PLN

Z IMBIRU I TRAWY CYTRYNOWEJ

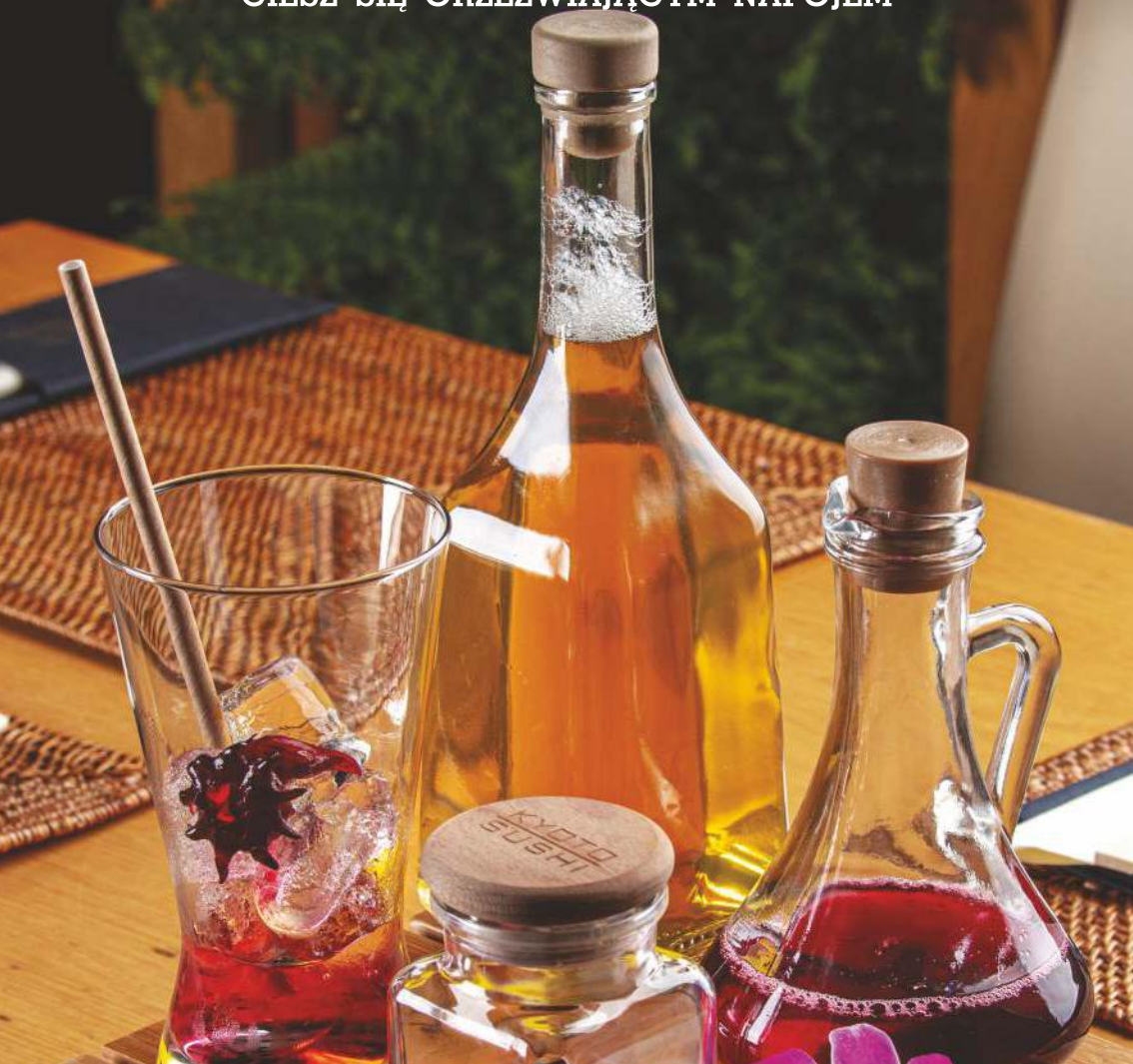
poprawia trawienie, zmniejsza stany zapalne, łagodzi bóle głowy i brzucha

39 PLN

UZUPEŁNIJ

ZIELONĄ HERBATĄ / WODĄ GAZOWANĄ / WODĄ NIEGAZOWANĄ

CIESZ SIĘ ORZEŻWIAJĄCYM NAPOJEM



REFRESHMENT A SIP OF GOOD HEALTH

CHOOSE THE BASE OF HERBAL TEA

HIBISCUS FLOWERS

helps to increase the resilience, strengthens the heart and vascular system,
improves the appearance of skin and hair

35 PLN

GINGER AND LEMON GRASS

improves digestion, reduces the inflammation, relieves head and stomach aches

39 PLN

COMPLEMENT WITH

GREEN TEA / SPARKLING WATER / STILL WATER

ENJOY YOUR REFRESHING DRINK



KARTA ALKOHOLI



WINO JAPONSKIE

JAPANESE WINE

UME-SHU CHOYA ORIGINAL (SWEET)

To słodkie, owocowe wino o gładkiej fakturze, niezwyklej subtelności i charakterystycznym słodko-kwaśnym smaku. Powstaje poprzez macerację zielonej śliwki Ume z japońską wódką „Shochu”. Działa antystresowo.

10cl 20cl 75cl
39 PLN 49 PLN  159 PLN

UME-SHU CHOYA ORIGINAL (DRY)

Wytrawna wersja japońskiego wina śliwkowego z gatunku „Ume”. Idealne jako aperitif, doskonale smakuje podana do sushi lub jako kontrast słodkich deserów. Ma wiele właściwości prozdrowotnych.

10cl 75cl
39 PLN  159 PLN

CHOYA AGED 3 YEARS

Wyśmienity japoński alkohol na owocach Ume. Jest to mieszanka różnych destylatów, których część dojrzywała minimum 3 lata. Baza opiera się na spirytusie z trzciny cukrowej co nadaje mu charakterystyczną nutę słodczy przelamaną kwasowością owoców. Starsze destylaty sprawiają, że smak staje się intensywniejszy.

10cl 75cl
65 PLN  550 PLN

CHOYA UME SALUTE SPARKLING

Słodkie wino z ekstraktem ze śliwki Ume. Nowe wydanie pysznego i orzeźwiającego wina Choya. Japoński, lekko wytrawny trunek charakteryzuje się przyjemnym, brzoskwiniowym profilem oraz musującymi właściwościami. Wytwarzane jest z owoców moreli japońskiej, niekiedy zwanej także śliwą

 75cl
220 PLN

WINO JAPONSKIE

JAPANESE WINE

SAKE GEKKEIKAN

Od 1953 roku uznawane za najpopularniejsze wino ryżowe na świecie.

W dosłownym tłumaczeniu „gekkeikan” oznacza wieniec laurowy. Zachwyca ziołowym bukietem i delikatną kwasowością podkreślaną przez nuty grejpfruta.

10cl
35 PLN

20cl
55 PLN

na ciepło / na zimno
HOT  OR  COLD

SAKE HORIN ULTRA PREMIUM

Jest to sake typu Junmai Daiginjo. W procesie produkcji aż 70% ryżu jest odrzucane aby dostać się do jego najlepszej części.

5 krotnie z rzędu wybierane najlepszym sake na świecie. Wytwarzane ze szlachetnych odmian ryżu Yamada Nishiki.

4cl
65 PLN



75cl
850 PLN

na zimno
 COLD

SOUHANA JUNMAI GINJO

Japońskie, białe, półsłodkie sake, którego nazwa „Souhana” oznacza „dzielenie się miłością i szczęściem”. To trunek, który od czasów panowania Cesarza Meiji serwowany jest na Dworze Cesarskim podczas najważniejszych uroczystości. Sake Souhana po raz pierwszy w sprzedaży publicznej pojawiło się dopiero w 1970 r. Wcześniej było zarezerwowane tylko dla Dworu Cesarskiego.

To trunek wytworzony w Prefekturze Hyogo z ryżu Yamadanishiki z ziaren spolerowanych w 55%.

4cl
29 PLN



75cl
450 PLN

na zimno
 COLD

JAPONSKIE WHISKY

JAPANESE WHISKY

YAMAZAKURA

Nazwa Yamazakura z japońskiego oznacza „Górę (Yama) Kwitnących Wiśni (Sakura). Komponowana jest z czterech Single Maltów i jednej whisky typu Grain.

4cl 70cl
45 PLN  690 PLN

HAKUSHU DISTILLERS' RESERVE

Jest to sake typu Junmai Daiginjo. W procesie produkcji aż 70% ryżu jest odrzucane aby dostać się do jego najlepszej części. 5 krotnie z rzędu wybierane najlepszym sake na świecie. Wytwarzane ze szlachetnych odmian ryżu Yamada Nishiki.

4cl 70cl
89 PLN  1.590 PLN

HIBIKI HARMONY

Japońska whisky typu blend, mieszana z Single Maltów z destylarni Yamazaki, Hakushu oraz whisky zbożową - Chita.

Dojrzewa w beczkach po sliwkowych likierach, co przyczynia się do jej bogatego owocowego bukietu z długim przyjemnym finiszem.

4cl 70cl
89 PLN  1.590 PLN

YAMAZAKI 12 YO

Elegancki, prestiżowy słodki smak w połączeniu z dębowymi, owocowymi aromatami zadowoli każde, nawet najwybredniejsze podniebienie.

12-letnia Yamazaki pochodzi jeszcze z czasów przed tsunami w Osace, więc przedstawia wysoką wartość kolekcjonerską.

4cl 70cl
165 PLN  2.900 PLN

NIKKA TAKETSURU PURE MALT 21 YO

Powstała w 2001 whisky typu Blend już 8 lat później zdobyła złoty medal podczas konkursu World Whisky Awards. Do produkcji używa się destylatów z Nikka i Miyagikyo.

4cl 70cl
890 PLN  11.900 PLN

YAMAZAKI 18 YO

Legendarna już, 18 letnia, kolekcjonerska whisky wielokrotnie nagradzana, ciesząca się olbrzymią aprobatą znawców trunku.

Komponowana z destylatów starzonych w beczkach po sherry oraz wykonanych z japońskiego dębu Mizunara.

4cl 70cl
1650 PLN  19.500 PLN

JAPONSKIE WHISKY

JAPANESE WHISKY

NIKKA MIYAGIKYO NO AGE

Co najmniej 10-letni single malt bez oznaczenia wieku z japońskiej destylarni Miyagikyo w prefekturze Miyagi. Wśród pozostałych whisky marki Nikka wyróżnia go przede wszystkim idealny balans pomiędzy nutami słodkich owoców, a kompozycją aromatycznych przypraw. Doskonale sprawdzi się w roli wprowadzającego trunku do świata japońskiej whisky.

4cl 65 PLN  70cl 1.200 PLN

HIBIKI 17 YO

Aromat niezwykle bogaty, w którym odnajdujemy mleczną czekoladę, cappuccino, suszone banany oraz paprykę. Wyjątkowy smak ujawnia nam nuty brzoskwini, kawy i trochę toffi. W finiszu lekko wytrawna, korzenna z odcieniem orzechów.

4cl 990 PLN  70cl 13.900 PLN

HIBIKI HARMONY MASTER SELECTION

Harmony Master's Select jest whisky mieszaną, wyprodukowaną z destylantów dojrzewających w pięciu różnych rodzajach beczek, w tym tych z japońskiego dębu mizunara. Ta edycja została nagrodzona w konkursie World Whiskies Awards w 2016 roku.

4cl 130 PLN  70cl 2.300 PLN

JAPONSKI GIN

JAPANESE GIN

KI NO BI SEI

Wytwarzany jest zgodnie ze skomplikowaną metodą produkcji, przy użyciu 11 składników botanicznych destylowanych w sześciu różnych kategoriach smakowych, znanych jako 6 elementów.

Jagody jałowca, irys, akamatsu, yuzu, cytryna, zielona herbata, imbir, czerwone liście shiso, liście bambusa, pieprz Sansho, kinome.

4cl 39 PLN  70cl 650 PLN

PIWO JAPONSKIE

JAPANESE BEER

ASAHI

Japońskie piwo o oryginalnej recepturze, bazującej na słodzie jęczmiennym, chmielu, kukurydzy oraz oczywiście ryżu. Ma intrygujący, niezwykle smak, którego nie znajdziesz w europejskich piwach.

0,33 l
31 PLN

SAPPORO

Jedna z najstarszych japońskich marek piwa, znana na całym świecie. Sapporo Premium Beer ma jasną, słomkową, klarowną barwę. Piana biała, skromna, szybko znika. W aromacie lekko pieprzne nutki ryżowe.

0,33 l
35 PLN

IKI

Obok tradycyjnych składników piwa, słodu jęczmiennego, chmielu i drożdży, IKI zawiera składniki, które trudno sobie wyobrazić w połączeniu z piwem, jak zielona herbata „Sencha”, imbir i japoński sok z cytrusów Yuzu.

0,33 l
39 PLN

SOJU

KOREAN DISTILLED ALCOHOLIC BEVERAGE

Soju to koreański destylowany napój alkoholowy. Napój robiony jest na bazie ryżu, ziemniaków, pszenicy, jęczmienia zwyczajnego, batatów lub tapioki. Soju zawiera od 20 do 45% alkoholu. Produkowany przez firmę Jinro Soju w 2011 roku okazał się prawdziwym hitem, stając się najlepiej sprzedającym się alkoholem na świecie.

Koreańskie Soju przypomina trochę bimber, ale jest od niego smaczniejsze i słabsze. Soju można dodać do piwa (najczęściej w proporcjach pół na pół). W Korei mieszanie alkoholi ma swój rytuał. Najpierw wlewane do kufla jest piwo, potem soju. Następnie wkłada się do kufla pałeczkę i energicznie uderza w dno by wytworzyć pianę oraz wymieszać napoje.

 0,7 l
289 PLN

APERITIFS

APERITIFS

MARTINI BIANCO

8cl
29 PLN

MARTINI EXTRA DRY

8cl
33 PLN

MARTINI ROSATO

8cl
33 PLN

MARTINI ROSSO

8cl
33 PLN

CAMPARI

4cl
37 PLN

DIGESTIFS

DIGESTIFS

JAGERMEISTER

4cl
29 PLN

SAMBUCA

4cl
27 PLN

GRAND MARINER

4cl
25 PLN

PIWO BECZKOWE

DRAFT BEER

HEINEKEN

0,25l
29 PLN

0,5l
35 PLN

PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

ŻYWIEC

0,33l
25 PLN

ŻYWIEC NISKOALKOHOLOWE

Soft-alkoholic beer

0,33l
25 PLN

AUTORSKIE KOKTAJLE

ORIGINAL COCKTAILS

MATRIX

Prosecco, Archers

49 PLN

SZCZEPIONKA

VACCINE

Imbir, Limonka, Sprite, Pravda, Desperados, Syrop cukrowy
Ginger, lime, Sprite, Pravda, Desperados, sugar syrup

52 PLN

QUARANTINI

Sprite, Martini Bianco, Corona

44 PLN

4 FALA

THE FOURTH WAVE

Wasabi, Limonka, Malibu, Bacardi, Blue Curaçao
Wasabi, lime, Malibu, Bacardi, Blue Curaçao

55 PLN

ELIKSIR MIŁOŚCI

LOVE POTION

Martini Rosso, Gin, Tonic

49 PLN

KOKTAJLE

COCKTAILS

COCKTAIL CHAMPAGNE

Brandy, Prosecco, Grand Marnier

45 PLN

MIMOSA

Prosecco, sok pomarańczowy
Prosecco, orange juice

39 PLN

MOJITO

Bacardi Superior, syrop cukrowy, limonka, świeża mięta
Bacardi Superior, sugar syrup, lime, fresh mint

39 PLN

GIN FIZZ

Gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana
Gin, lemon juice, sugar syrup, sparkling water

42 PLN

MINT JULEP

Burbon, Whisky, woda gazowana , świeża mieta
Burbon, Whisky, sparkling water, fresh mint

45 PLN

PALM BEACH

Gin, Campari, sok ananasowy
Gin, Campari, orange juice

45 PLN

MARGARITA

Tequila Silver, sok z limonki, Cointreau
Tequila Silver, lime juice, Cointreau

39 PLN

KOKTAJLE

COCKTAILS

TEQUILA SUNRISE

Tequila, sok pomarańczowy, Grenadyna
Tequila, orange juice, Grenadine

42 PLN

BLACK RUSSIAN

Czysta wódka, Kahlua
Pure vodka, Kahlua

39 PLN

WHISKY SOUR

Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy
Whisky, orange juice, sugar syrup

45 PLN

GODFATHER

Whiskey, Amaretto

43 PLN

WHITE RUSSIAN

Czysta wódka, Kahlua, śmietanka
Pure vodka, Kahlua, cream

45 PLN

ESPRESSO MARTINI

Czysta wódka, Kahlua, Baileys, syrop cukrowy, espresso
Pure vodka, Kahlua, Baileys, sugar syrup, espresso

44 PLN

PIÑA COLADA

Bacardi, Mailbu, mleko kokosowe, ananas
Bacardi, Malibu, coconut milk, pineapple

45 PLN

WÓDKA

VODKA

PRAVDA

4cl

35 PLN

FINLANDIA

4cl

27 PLN

WYBOROWA

4cl

25 PLN

BELVEDERE

4cl

39 PLN

GREY GOOSE

4cl

42 PLN

TEQUILA OLMECA BLANCO

4cl

29 PLN

TEQUILA OLMECA GOLD

4cl

33 PLN

WASABI FARM VODKA

4cl

39 PLN

GIN

GIN

BEEFEATER LONDON DRY GIN

4cl

25 PLN

WHISKY

WHISKEY, BOURBON

BALLANTINES FINEST

^{4cl}
29 PLN

CHIVAS REGAL 12 YO

^{4cl}
37 PLN

CHIVAS REGAL 18 YO

^{4cl}
59 PLN

JOHNNIE WALKER BLACK 12 YO

^{4cl}
37 PLN

JOHNNIE WALKER GOLD

^{4cl}
59 PLN

JOHNNIE WALKER PLATINUM

^{4cl}
85 PLN

JOHNNIE WALKER BLUE

^{4cl}
99 PLN

JACK DANIEL'S

^{4cl}
28 PLN

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL

^{4cl}
52 PLN

JAMESON

^{4cl}
33 PLN

KONIAK

COGNAC

HENNESSY VS

^{4cl}
35 PLN

HENNESSY XO

^{4cl}
99 PLN

MARTELL VSOP

^{4cl}
49 PLN

BRANDY

BRANDY

STOCK 84 VSOP

^{4cl}
29 PLN

METAXA GRANDE FINE

^{4cl}
59 PLN

RUM

RUM

BACARDI SUPERIOR

^{4cl}
27 PLN

BACARDI BLACK

^{4cl}
27 PLN

ZACAPA 23 YO

^{4cl}
55 PLN

WINA BIAŁE

WHITE WINE

CLOUDY BAY

Nowa Zelandia, szczep 100% Sauvignon Blanc

Kultowe wino z wyjątkowego regionu Nowej Zelandii – Marlborough. Powstaje wyłącznie na bazie doskonałej jakości wyselekcjonowanych gron, jego bukiet to połączenie zielonych owoców tropikalnych z trawą cytrynową i bazylią. Całość dopełnia aromat soku z zielonych pomidorów. W smaku niezwykle zharmonizowane, z wyczuwalną nutą słodkiej wanilii i dojrzałego agrestu. Cloudy Bay jest synonimem najlepszego na świecie Sauvignon Blanc.



DROUHIN DOMAINE DE VAUDON CHABLIS A.O.C.

Francja, szczep: 100% Chardonnay

Jasnożółty kolor, przechodzący z wiekiem w złoty, subtelny bukiet świeżych owoców oraz białych kwiatów. Zdecydowanie wytrawne, orzeźwiający i żywe, delikatnie metaliczne, oddające typowy charakter wapiennego podłoża regionu Chablis.



FINCA EL ORIGEN VIOGNIER RESERVA MENDOZA

Argentyna, szczep: 100% Viognier

Dojrzałe, o zielonkawo-żółtej barwie wino. W aromacie wyczuwalne tropikalne owoce, nuty gruszek. W pałecie delikatne, chrupkie z zaznaczoną cytrynową końcówką.



VENTISQUERO SAUVIGNON BLANC CLASICO CENTRAL VALLEY

Chile, szczep 100% Sauvignon Blanc

Wino o żółtym odcieniu z zielonkawymi refleksami. Dominuje aromat ananasów, banana i cytrusów. Znakomita świeżość zapewniona odpowiednią kwasowością.



WINA BIAŁE

WHITE WINE

SANTA CAROLINA BARRICA SELECTION CHARDONNAY GRAN RESERVA VALLE DE CASABLANCA D.O.

Chile, szczep: 100% Chardonnay

Barrica Selection Chardonnay produkowane jest wyłącznie z winogron pochodzących z doliny Casablanca, gdzie panuje chłodny, przybrzeżny klimat.

60% winogron ulega procesowi fermentacji i dojrzewa przez 8 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu.

Głęboka jasnożółta barwa z charakterystycznymi aromatami wanilii i dojrzałych tropikalnych owoców. Wino o bardzo dobrej strukturze z długim finiszem na podniebieniu.

15cl 
49 PLN

75cl 
239 PLN

KENDERMANN'S RIESLING PFALZ

Niemcy, szczep: 100% Riesling

Riesling Kendermanns Dry jest wytrawnym, białym winem. Chłodna fermentacja daje wina o czystym, świeżym aromacie, nutach mineralnych i miękkim, cytrusowo-owocowym smaku.

15cl 
37 PLN

75cl 
169 PLN

MASI LEVARIE SOAVE CLASSICO D.O.C.

Włochy, szczep: Garganega (85%), Trebbiano di Soave (15%)

Klasyczne włoskie, białe wino, znane na całym świecie dzięki delikatnemu aromacowi i smakowi.

Winifikowane w nowoczesnym stylu z tradycyjnych szczepów regionu Veneto garganega i trebbiano di soave.

15cl 
39 PLN

75cl 
199 PLN

WINA BIAŁE

WHITE WINE

HUGEL GEWURZTRAMINER

Francja, region: Alzacja, szczep: 100% Gewurztraminer

Gewurztraminer to wielka specjalność regionu alzackiego, gdzie odmiana ta osiąga niezwykle silną aromatyczność.

Jest to wino z powiewem korzeni i przypraw, o wyjątkowej jakości i zadziwiającym bukietcie dojrzałych, egzotycznych owoców.

Delikatne i gładkie, może radować samo w sobie.



NOS RACINES

Francja, szczep: Sauvignon Blanc

Idealne francuskie wino, lekkie, codzienne. Stworzenie w 100% ze szczepu Sauvignon Blanc powoduje, że jest świeże, rześkie, o typowych aromatach cytrusów i skoszonej trawy.



SENDAS DEL REY BLANCO

Hiszpania, szczep: Viura

Białe wino wytrawne, tchnące gorącym, hiszpańskim klimatem.

Pochodzi z cenionego regionu Castilla Y Leon.

Dzięki rdzennym, hiszpańskim szczepom zyskuje ceniony, regionalny smak. Kwiatowy bukiet uzupełniony o cytrusowe nuty, nadające mu świeżego charakteru.



SZAMPANY

CHAMPAGNES

MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT

Francja, szczepy: Pinot Noir, Chardonnay,
Pinot Meunier, Pinot Noir

To jedyny szampan będący owocem „assemblage” ponad 200 win. W czasie dojrzewania przechowywany jest w piwnicach prawie dwa razy dłużej niż wymaga tego sztuka produkcji win szampańskich - trzydzieści miesięcy. Trzy podstawowe gatunki winogron Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier mieszane są z czerwonym winem pochodzącym z najlepszych szczepów Pinot Noir. Smak przepełnia owocowa świeżość - nuty jabłka, gruszek i cytrusów - która, dojrzewając, odkrywa wspaniały aromat świeżo pieczonych bułeczek francuskich oraz orzechów laskowych. Na podniebieniu łagodnieje, staje się pełen gładkości i finezji.



469 PLN

MOËT & CHANDON ROSE IMPERIAL

Francja, szczepy: 50-60% Pinot Noir, 20-30%
Pinot Meunier, 10-20% Chardonnay

Charakterystyczny różowy kolor Rose Imperial powstał w wyniku dodania do kompozycji odrobiny czerwonego wina z purpurowymi refleksami świetlnymi. Szampan zaliczany do wytrawnych, o owocowym smaku z dominującym aromatem poziomek.

Najbardziej ekstrawertyczny i uwodzicielski wyraz stylu marki Moët & Chandon.



539 PLN

DOM PERIGNON VINTAGE

Francja, szczepy: 55% Chardonnay, 45% Pinot Noir

W smaku szampan zachwyca nutami migdałów, które zaskakująco przechodzą w suszone owoce, skórkę cytryny, a następnie w lekko dymny finisz z posmakiem tosta. Na podniebieniu Vintage jest pełen ciepła, kremowy i krągły, początkowo owocowy nabiera pełni i cięższych nut smakowych. Smak jest intensywny, doskonały, z delikatną kwasowością.



1.600 PLN

SZAMPANY

CHAMPAGNES

MOËT & CHANDON NECTAR IMPERIAL

Francja, szczepy: 40-50% Pinot Noir,
30-40% Pinot Meunier, 10-20% Chardonnay

Delikatna ekspresja stylu Moët & Chandon, który swoją nazwę Nectar zawdzięcza obfitemu bąbelkom i owocowemu bogactwu.

Po eksplozji tropikalnych nut, takich jak ananas i mango, osadza się pełna krągłość owoców pestkowych (śliwki mirabelki, moreli), podkreślona lekką nutą wanilii.



599 PLN

MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL

Francja, szczepy:
55% Chardonnay, 45% Pinot Noir

Charakterystyczny różowy kolor Rose Imperial powstał w wyniku dodania do kompozycji odrobiny czerwonego wina z purpurowymi refleksami świetlnymi. Szampan zaliczany do wytrawnych, o owocowym smaku z dominującym aromatem poziomek. Najbardziej ekstrawertyczny i uwodzicielski wyraz stylu marki Moët & Chandon.



579 PLN

WINA MUSUJĄCE

SPARKING WINE

PROSECCO SPUMANTE BRUT BEPIN DE ETO

Włochy, szczep: Glera

Błado-żółte słomiane wino musujące.

Pierwsza pojawia się delikatna nuta świeżo upieczonego chleba, następnie tuż obok płatków róży i kwiatów akacji - jabłko, gruszka i brzoskwinia.

W ustach świeże i pełne smaku z atrakcyjną kwasowością na finiszu.



WINA CZERWONE

RED WINE

PARES BALTA MAS ELENA PENEDES D.O.

Hiszpania, szczepy: Cabernet Sauvignon (41%),
Merlot (51%), Cabernet Franc (8%)

Elegancki aromat dojrzałych dzikich owoców,
leśnych jagód i jeżyn oraz tostów i wanilii.
W ustach taniiczne.



FINCA EL ORIGEN MALBEC RESERVA MENDOZA

Argentyna, szczep: 100% Malbec

Ciemnoczerwone wino z fioletowym rantem.
Wyczuwalne nuty dojrzałych owoców, zwłaszcza śliwek,
jagód i truskawek oraz szczypty cynamonu.
Miękką i przyjemną końcówką z okrągłymi tanninami.



VENTISQUERO CABERNET SAUVIGNON CLASICO COLCHAGUA VALLEY

Chile, szczepy: Cabernet Sauvignon (85%), Syrah (15%)

Wino o dużej zawartości tanin.
Intensywna rubinowa barwa otrzymana z połączenia cabernet sauvignon z syrah.
Wyczuwalne intensywne aromaty śliwek, malin oraz wiśni. Bardzo dobra struktura.



WINA CZERWONE

RED WINE

BUJANDA CRIANZA RIOJA D.O.C.

Hiszpania, szczepy: Tempranillo, Mazuelo, Graciano

Crianza to wino zrobione z odmiany tempranillo z niewielką domieszką mazuelo i graciano - winogron pochodzących z Rioja Alta i Rioja Alavesa.

Rubinowo-czerwone, dojrzewa w amerykańskich, dębowych beczkach, charakteryzuje się subtelnym, owocowym zapachem jagód i jeżyn z odcieniem wanilii i beczki. Na podniebieniu pozostawia długo wyczuwalny posmak.



NOS RACINES

Francja, szczep: Merlot

Nos Racines Merlot Pays to czerwone, wytrawne wino. Pochodzi z południowo-wschodniej części Oksytanii, krainy geograficznej rozciągającej się w południowej części kraju, znad Zatoki Lwiej. Jak przystało na merlot, cechuje się miękką strukturą i świeżym, owocowym aromatem.



SENDAS DEL REY TINTO

Hiszpania, szczepy: Tempranillo, Grenache

Aromatyczne, czerwone, wytrawne wino wytwarzane pod hiszpańskim słońcem.

Trunek oparty głównie na rodzimej odmianie Tempranillo z dodatkiem szczepu Grenache.

Wonny bukiet to aromaty przypraw i dojrzałych owoców. Wino miękkie i przyjemne w odbiorze.



京都 KYOTO SUSHI

TESTING JAPŃSKICH ALKOHOLI



SAKE

Sprawdź różnicę pomiędzy klasycznym Sake podanym na ciepło, schłodzonym Sake Haiku, a 5-cio krotnym zdobywcą tytułu najlepszego Sake na świecie - Sake Horin, serwowanym z płatkami jadalnego złota.

JAPŃSKA WHISKY

Po raz pierwszy od 12 lat zwycięzcą prestiżowego konkursu World Whisky Bible okazał się trunek nie pochodzący ze Szkocji. Najwyższe wyróżnienie otrzymała japońska Yamazaki ze stajni Suntury. Porównaj aż 6 różnych rodzajów Whisky najbardziej utytułowanej japońskiej destylarni i sprawdź czy Szkotom słusznie spadła korona...

TESTING SAKE

129 PLN

Sake Gekkeikan

Sake klasy Junmai-shu
(ryż spolerowany w 30%)
podane na ciepło

4cl

4cl

Sake Haiku

Sake klasy Tokubetsu Junmai-shu
(ryż spolerowany w 40%)
podane schłodzone

Sake Horin

Sake klasy Junmai Daiginjo
(ryż spolerowany w 70%)
5 krotny zdobywca tytułu
najlepszego sake na świecie,
podane schłodzone
z płatkami 23 karatowego złota

4cl



TESTING WHISKY

199 PLN

Yamazakura

Fine Whiskey jest wytwarzana przez Sasanokawa Shuzo Co, niewielką destylarnię, która zajmuje się produkcją whisky od 1946 roku. Najstarsze destylaty użyte w tej mieszance mają nawet po 20 lat, a całość skomponowana jest z użyciem słodowanego jęczmienia i pozostałych zbóż.

2cl

Nikka Miyagikyo

Whisky pochodzi ze zbudowanej w 1969 roku drugiej kolejno powstałej destylarni Nikka. Wykorzystano do jej produkcji zdecydowanie mniej torowanego siodu. Przez co whisky jest bardziej owocowa z wyraźnie wyczuwalnym wpływem beczek po sherry w których dojrzewa.

2cl

Hibiki Japanese Harmony

To światowej jakości japońska whisky mieszana. Komponując tą whisky, master blender wykorzystuje destylaty słodowe z gorzelnii Yamazaki i Hakushu. Destylaty zbożowe czerpane są z destylarni Chita. Do starzenia wykorzystuje się między innymi beczki wykonane z japońskiego dębu Mizunara z japońskim winie sliwkowym.

2cl



TESTING WHISKY

349 PLN

Hakushu Distiller's Reserve 2cl
Single Malt
z wyspy Honshu, w najmocniejszej i najbardziej torfowej edycji.

Yamazaki 12 Y.O. 2cl
Pochodzi z destylarni Suntory Yamazaki w której to tradycje łączy się z ultramoczną technologią. Whisky dojrzewa w 5 różnych beczkach (po sherry z amerykańskiego dębu, po sherry z europejskiego dębu, po Bourbonie, w nowych beczkach oraz w beczkach z japońskiego dębu).

Hibiki Japanese Harmony Master's Select 2cl
Jest whisky mieszana, wyprodukowana z destylantów dojrzewających w pięciu różnych rodzajach beczek, w tym tych z japońskiego dębu mizunara. Ta edycja została nagrodzona w konkursie World Whiskies Awards w 2016 roku.



TESTING WHISKY

1999 PLN

Hibiki Japanese Harmony Master's Select 2cl
Jest whisky mieszana, wyprodukowana z destylantów dojrzewających w pięciu różnych rodzajach beczek, w tym tych z japońskiego dębu mizunara. Ta edycja została nagrodzona w konkursie World Whiskies Awards w 2016 roku.

Hibiki 17 Y.O. 2cl
To kolejna wspaniała, nie produkowana już, kolekcjonerska Blended Whisky, o bogatym kremowym i słodkim smaku nagrodzona tytułem "Editor's Choice" przez redakcję "Whisky Magazine". (dostępna do wyczerpania zapasów)

Yamazaki 18 Y.O. 2cl
Legendarna już, 18 letnia, kolekcjonerska whisky, wielokrotnie nagradzana, ciesząca się olbrzymią aprobatą znawców trunku. Komponowana z destylatów starzonych w beczkach po sherry oraz wykonanych z japońskiego dębu Mizunara, dzięki czemu posiada głęboki i pełny bukiet. Zdobywczyni m.in. złota w 2007r. na International Spirits Challenge i dwóch złotych medali w 2005r. na World Spirits Competition w San Francisco. (dostępna do wyczerpania zapasów)



MIDORI LIQUER

Midori, stworzony przez Japońską firmę Suntory, już w 1978 r. zaczął podbijać rynek amerykański. Niezwykły sukces odniósł w sławetnym Klubie 54, gdzie kręcono film „Gorączka sobotniej nocy” z Johnem Travoltą w roli głównej.

W odniesieniu niezwykłego sukcesu pomógł Midori drink „The Universe”, zbudowany na bazie tego niezwykłego trunku, zdobywając pierwszą nagrodę na US Bartenders Guild Annual Competition w 1978r. Właśnie to wydarzenie sprawiło, że został on doceniony wśród barmanów na całym świecie, głównie ze względu na wysoką jakość produktu oraz wyjątkowy, świeży aromat melonów.
(20% alkoholu)

Midori Liqueur
z sokiem z limonki
na kruszonym lodzie.

4cl

32 PLN

The Universe

15 ml likieru Midori
15 ml wódki
15 ml likieru pistacjowego
45 ml soku ananasowego
15 ml soku z cytryny

59 PLN



JAK TRZYMAĆ PAŁECZKI

HOW TO USE CHOPSTICKS



ALERGENY / ALLERGENES

- 1 - Gluten
Gluten
- 2 - Nabiał
Milk
- 3 - Jajka
Eggs
- 4 - Soja
Soya

- 5 - Sezam
Sesame
- 6 - Ryby
Fish
- 7 - Skorupiaki
Crustaceans
- 8 - Mięczaki
Molluscs

- 9 - Orzechy
Tree nuts
- 10 - Orzeszki ziemne
Peanuts
- 11 - Gorczyca
Mustard
- 12 - Dwutlenek siarki
Sulphur dioxide

- 13 - Seler
Celery
- 14 - Łubin
Lupin

Do rezerwacji powyżej 9 osób doliczamy 10% opłatę serwisową.
There is a 10% service charge included in the bill for reservations of 10 people and more.