

MENU RESTAURACJI

Fat Cat Sushi&Ramen

Nadwiślańska 1/U4, 03-349 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
185

KATEGORII
14

STAN NA DZIEŃ
15.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

10

Miso

15

wywar dashi, pasta miso, niboshi, negi

Goma Wakame

15

glony wakame, glony tosaka, dressing goma dare, sezam prażony, świeży ogórek

Grillowane Shishito

21

grillowane papryczki, sól morską, majonez cytrusowy

Tatar z łososia

42

ceviche miso, olej miętowy, rokitnik, chips ryżowy

Tatar z serioli

55

truflowe ponzu, shiso

Karaage

25

kurczak ginger miso, sweet chili, sezam, sojowe aioli z czosnkiem, koji

Gyoza z kaczką

31

wolno gotowana kaczka w mirinie i cytrusach, sezam, sos sojowo-grzybowy, korzenney chili, dżem z melonem

Krewetki w tempurze

42

krewetki tygrysie (5 szt.), własna mieszanka tempura, aioli sojowe z czosnkiem, aonori

Tatar z tuńczyka Bluefin

60

miso wasabi dressing, wakame, imbir, chips ryżowy

Ceviche

65

okoń morski, seriola, papaya, kolendra, czerwona cebula, aji amarillo leche de tigre

ZUPY

28

Vegan Tantanmen

49

bulion paitan, tare orzechowo-sezamowe, makaron hakata, tsukune mushroom seitan, olej chili, sezamowe moyashi, pasta z fermentowanej fasoli, mizuna, nori, prażone orzechy, negi

Kamo Shoyu Yuzu

55

bulion paitan, yuzu kosho shoyu tare, makaron hakata, dymiona pierś z kaczki w shio koji, won ton z kaczką, grillowane szparagi, ajitama, nori, negi

Shoyu Truffle Iberico

55

bulion chintan, shoyu tare, makaron sapporo, grillowany boczek chashu, pak choy, marynowany bambus, sezam, ajitama, nori, negi

Tantanmen

49

bulion paitan, tare orzechowo-sezamowe, makaron hakata, kiełbaski wieprzowe z ndują, olej chili, sezamowe moyashi, pasta z fermentowanej fasoli, nori, ajitama, mizuna, prażone orzechy, negi

Shio Salmon Chintan

49

bulion chintan, makaron hakata, shio tare, łosoś misoyaki, pak choy, grillowane szparagi, olej yuzu, dashi tamago, negi, nori

Shishito Miso

49

bulion paitan, miso niboshi tare, makaron sapporo, kurczak ginger karaage, grillowane shishito, kolendra, czerwona cebula, olej porowy, mayu, ajitama, negi

ZUPY ciąg dalszy

28

Spicy Miso BBQ 49 bulion paitan, miso niboshi tare, makaron sapporo, pulled pork bbq, mayu, olej chili, pak choy, chrupiąca piklowana cebula, mizuna, ajitama, nori, negi	Kiełbaski wieprzowe 10
Łosoś misoyaki 12	Tsukune mushroom seitan 12
Boczek Iberico 16	Kurczak karaage 10
Chrupiąca piklowana cebula 4	Kapusta pak choi 5
Dashi tamago 4	Marynowany bambus 4
Sezamowe moyashi 3	Papryczki padrone 5
Pasta z fermentowanej fasoli 3	Negi 3
Prażone orzechy 3	Porcja makaronu 8
Ajitama 6	Olej sezamowy 3
Olej yuzu 3	Olej chili 3
Olej porowy 3	Olej mayu 3

SUSHI

6

Łosoś

marakuja-miso, pistacja, kataifi, mizuna

45

Tuńczyk Bluefin Akami

truffle ponzu, czosnek, mikro zioła, nori

55

Tuńczyk Bluefin Toro

jalapeño dressing, wasabi salsa, negi

79

Seriola

sos yuzu soy, kolendra, jalapeño, chips z batata, yuzu kosho

55

Krewetki argentyńskie

amazu ponzu, marakuja, salsa z trawą cytrynową, mizuna

55

Gyu Tataki Yakiniku

marynowana polędwica wołowa, sos yakiniku, topinambur, negi

49

CRISPY RICE

3

Crispy rice Łosoś

sześć kawałków chrupiącego smażonego ryżu podawanego z lekko pikantnym tatarem z łososia

39

Crispy rice Tuńczyk

sześć kawałków chrupiącego smażonego ryżu podawanego z lekko pikantnym tatarem z tuńczyka

59

Crispy rice Avocado

sześć kawałków chrupiącego smażonego ryżu z guacamole

35

SUSHI

76

Tuńczyk Akami

32

Tuńczyk Chutoro

34

Tuńczyk Otoro

40

Seriola

34

Łosoś

26

Opalany brzuszek z łososia

27

Okoń morski

28

Przegrzebek

33

Węgorz

32

Krewetka

28

SUSHI ciąg dalszy 76	
Krewetka argentyńska 33	Omlet Tamago 18
Kawior z pstrąga 40	Wagyu A5 60
Marynowana wołowina 29	Łosoś 28
Łosoś grillowany 28	Łosoś pikantny 30
Tuńczyk Bluefin 35	Tuńczyk Bluefin pikantny 35
Tuńczyk Toro ze szczypiorkiem 40	Seriola z jalapeño 35
Okoń morski shiso 31	Węgorz pieprz górski 32
Przegrzebek z yuzu kosho 39	Ogórek sezam 18
Awokado 22	Kanpyo tykwa 18
Tamago 20	Warzywa w tempurze 28 warzywa sezonowe w tempurze, chilli dżem
Świeże warzywa 26 warzywa sezonowe, sezam, kuro goma	Łosoś grillowany 38 kabayaki, ogórek, awokado, tykwa, tamago
Ebi Salmon 49 krewetka w tempurze, łosoś, awokado, ogórek, takuan, spicy mayo	San Shu Maguro 60 krewetka w tempurze, akami, chutoro, otoro, negi, takuan, wasabi salsa

SUSHI

ciąg dalszy

76

Aka Ebi Shiso49 krewetka argentyńska, shiso, ogórek, awokado, szparag w tempurze, tobiko, mięsowe aioli	Węgorz46 awokado, ogórek, kuro goma, pieprz sansho, shiso, tamago, kabayaki
Tuńczyk Akami Spicy45 ogórek, awokado, oshinko, szczypiorek, spicy mayo, sezam	Łosoś36 awokado, ogórek, tykwa
Krewetka w tempurze44 spicy mayo, ogórek, awokado, oshinko	Futatsu Maguro69 awokado, ogórek, oshinko, shiso, otoro, wasabi salsa, kawior z pstrągą, trufia
Suzuki Panko39 okoń morski w panko, awokado, oshinko, szparag, ogórek	Soft Shell Crab52 awokado, shiso, ogórek, tobiko
Okoń morski40 awokado, ogórek, szparag w panko, kolendra, oshinko	House Special52 łosoś, tuńczyk, seriola, okoń morski, tobiko, awokado
Kalmar Tempura39 mango, ogórek, shiso, chili dżem	Fat Cat Tatar z łososia38 awokado, ogórek, chips z batata, takuan, ogórek
Węgorz48 ogórek, tykwa, tamago, awokado, sezam, kabayaki, pieprz górski	Rainbow62 łosoś, seriola, tuńczyk, okoń morski, awokado, krewetka w tempurze, żel z rokitnika
Świeże warzywa mamenori38 warzywa sezonowe, płatek sojowy, awokado, kataifi	Double Salmon45 avocado, łosoś, miętowe aioli, furikake
Węgorz Ebi Ten60 krewetka w tempurze, węgorz, awokado, kuro goma, ogórek	Salmon Pistachio52 ogórek, avocado, sos pistacja yuzu kosho, pistacje kruszone
Łosoś grillowany49 awokado, ogórek, miso musztardowe, sezam	Łosoś Aburi Ebi Ten52 krewetka w tempurze, ogórek, pikantny majonez, kabayaki
Łosoś Mango44 serek śmietankowy, ogórek, awokado, sos mango, kataifi	Okoń morski tempura46 ogórek, awokado, szparag w panko, tobiko, żel yuzu, kataifi
Sake Ebi Almond54 łosoś, krewetka tempura, awokado, chili dżem, prażone migdały	Łosoś Mamenori52 płatek sojowy, krewetka w tempurze, mango dressing, awokado

SUSHI

ciąg dalszy

76

Wagyu krewetka w tempurze, awokado, wołowina wagyu A5, yakiniku, chips z batata	95	Przegrzebki ogórek, awokado, shiso, yuzu kosho mayo, kolendra, truffle	65
Kani Salmon krab śnieżny, awokado, opalane podbrzusze łososa, negi	65	Soft Shell Unagi Special soft shell krab, tykwa, avocado, węgorz, kabayaki, sansho pieprz	65
Hamachi Truffle ogórek, avocado, takuan, szparag w tempurze, hamachi, trufłowe aioli, truffle	58	Tatar z łososa warzywa w tempurze, masago arare	44
Ebi Jalapeño Asparagus szparag w tempurze, tatar z krewetek, tobiko, jalapeño espuma	54	Tatar z tuńczyka mamenori płatek sojowy, krewetka w tempurze, tatar z tuńczyka, ogórek, kataifi	62
Aka Ebi krewetka w tempurze, ogórek, tatar z krewetek argentyńskich, shiso, miętowe aioli	55	Toro Taku tuńczyk toro, negi, takuan, ogórek, wasabi salsa	62
Truffle Tuna szparag tempura, awokado, tuńczyk, truffle aioli, wasabi salsa	62	Łosoś Yuzu Guacamole ogórek, avocado, shiso furikake, kataifi, yuzu	49
Łosoś awokado, ogórek, miso musztardowe, sezam	49	Tatar z tuńczyka warzywa w tempurze, masago arare	52
Hamachi Ponzu Tartare awokado, szparagi w tempurze, tartar seriola, sos ponzu truffle, yuzu kosho	62	Gyu Tataki avocado, szparagi tempura, oshinko, marynowana wołowina, yakiniku, topinambur, negi	55
Mamenori Salmon Ebi płatek sojowy, łosoś, tatar z krewetek, tobikko, jalapeño	56	Tuna Truffle Parmesan krewetka tempura, oshinko, ogórek, tuńczyk, truffle aioli, parmesan	64

ZESTAWY

10

Mix Set 1 - 16 sztuk

89

nigiri łosoś 2 szt., nigiri tuńczyk 2 szt., hosomaki łosoś 6 szt., futomaki łosoś 6 szt.

Mix Set 3 - 26 sztuk

149

hosomaki łosoś grillowany 6 szt., futomaki kalmar tempura 6 szt., futomaki krewetka w tempurze 6 szt., special maki okoń morski w tempurze 8 szt.

Mix Set 5 - 40 sztuk

239

special roll łosoś 8 szt., special maki tuna truffle 8 szt., gyu tataki roll 8 szt., special rainbow roll 8 szt., hamachi ponzu tartare roll 8 szt.

Vegan Set - 20 sztuk

79

hosomaki awokado 6 szt., futomaki świeże warzywa 6 szt., special maki świeże warzywa mamenori 8 szt.

Fat Salmon - 32 sztuki

179

nigiri opalany łosoś 2 szt., nigiri łosoś 2 szt., futomaki łosoś 6 szt., futomaki łosoś grillowany 6 szt., special salmon mango 8 szt., uramaki tatar z łososia 8 szt.

Mix Set 2 - 26 sztuk

129

hosomaki tuńczyk bluefin pikantny 6 szt., hosomaki łosoś 6 szt., futomaki łosoś grillowany 6 szt., special maki tatar z łososia 8 szt.

Mix Set 4 - 30 sztuk

189

futomaki łosoś 6 szt., futomaki krewetka w tempurze 6 szt., futomaki tuńczyk akami spicy 6 szt., futomaki okoń morski 6 szt., futomaki kalmar tempura 6 szt.

Omakase - 23 sztuki

179

sashimi 3 szt., nigiri 6 szt., hosomaki 6 szt., special maki 8 szt.

Gruby Kot Set - 68 sztuk

429

nigiri tuńczyk akami 2 szt., nigiri łosoś 2 szt., nigiri seriola 2 szt., sashimi tuńczyk akami bluefin 3 szt., sashimi łosoś 3 szt., hosomaki tuńczyk pikantny 6 szt., hosomaki seriola jalapeno 6 szt., futomaki salmon tartare 6 szt., futomaki soft shell crab 6 szt., special maki hamachi truffle 8 szt., special maki rainbow 8 szt., special maki przegrzebki 8 szt., special maki tatar z tuńczyka mamenori 8 szt.

Umami Set - 42 sztuki

329

ebi ten salmon aburi 8 szt., tuna truffle special 8 szt., futatsu ebi special maki 8 szt., futo hamachi 6 szt., futo san-shu tuna 6 szt., nigiri seabass 2 szt., nigiri tuna 2 szt., nigiri krewetka 2 szt.

DLA DZIECI

2

Ramen Junior

29

Bulion wieprzowo-drobiowy z makaronem ramen

Chrupiący kurczak

29

Panierowana pierś z kurczaka z ryżem

DESERY

1

Lody mochi 2 sztuki

18

Zapytaj obsługę o dostępne smaki.

NAPOJE ZIMNE 13	
Ekologiczna kombucha Balance Po długim procesie fermentacji, niepasteryzowana, niegazowana. Zapytaj nas o smaki. 19	Lemoniada japońska Hata Kosen Zapytaj nas o smaki. 15
Napój z zielonej herbaty Mangajo - 250 ml Z sokiem z jagód goji / z sokiem z granatu 15	Sok Cappy - 250 ml 9
Coca Cola lub Zero - 250 ml 12	Woda mineralna Kropla Beskidu - 250 ml Niegazowana / Gazowana 8
Woda mineralna Kropla Beskidu - 700 ml Niegazowana / Gazowana 15	Yuzu - Elderflower Lemoniada - 250 ml Yuzu, Elderflower, Sencha 19
Yuzu - Elderflower Lemoniada - 1000 ml Yuzu, Elderflower, Sencha 59	Marakuja - Cytryna - 250 ml Marakuja, sok z cytryny, mięta 17
Marakuja - Cytryna - 1000 ml Marakuja, sok z cytryny, mięta 52	Sakura Wiśniowa - 250 ml Herbata Sakura, syrop wiśniowy, sour, wiśnie 17
Sakura Wiśniowa - 1000 ml Herbata Sakura, syrop wiśniowy, sour, wiśnie 52	

NAPOJE GORĄCE 4	
Herbata Sencha Sakura - 800 ml 21	Herbata Genmaicha - 800 ml 19
Herbata zielona Sencha - 800 ml 19	Herbata jaśminowa zielona - 800 ml 21

PIWO

4

Kirin Ichiban - 330 ml	18	Kirin Ichiban 0% - 330 ml	16
Asahi - 330 ml	18	Echigo Koshihikari - 500 ml	30

WINO

11

Delapierre Tradicion Brut - 150 ml Cava	20	Delapierre Tradicion Brut - 750 ml Cava	80
Dr. L Riesling Feinherb - 150 ml Riesling	22	Dr. L Riesling Feinherb - 750 ml Riesling	90
Bottega Vinai Trentino - 150 ml Sauvignon Blanc	26	Bottega Vinai Trentino - 750 ml Sauvignon Blanc	110
Barcentewicz Gewurztraminer Gewurztraminer	120	Emiliana Novas Gran Reserva Viognier	95
Saget La Perriere La Petite Perriere - 150 ml Pinot Noir	22	Saget La Perriere La Petite Perriere - 750 ml Pinot Noir	95
Viña Zorzal Graciano	120		

KOKTAJLE

3

Japanese Hugo Spritz Yuzu, Syrop z bzu, Cava	29	Lycree Sake Yuzu Sake, Lycree syrop, Lycree, Yuzu	26
Umeshu Blackberry Fizz Choya, syrop jeżynowy, tonic	21		

ALKOHOLE

14

Zaku "Miyabi No Tomo" - 40 ml Junmai Daiginjo 15%	22	Zaku "Miyabi No Tomo" - 180 ml Junmai Daiginjo 15%	90
Zaku "Miyabi No Tomo" - 750 ml Junmai Daiginjo 15%	280	Dassai "45" - 40 ml Junmai Daiginjo 16%	20
Dassai "45" - 180 ml Junmai Daiginjo 16%	80	Dassai "45" - 720 ml Junmai Daiginjo 16%	240
Dassai "45" - 1800 ml Junmai Daiginjo 16%	500	Akashi Sake Sparkling - 300 ml Junmai Ginjo 7%	120
Kodakara Yuzu Shu - 40 ml Likier z Yuzu na bazie SAKE 8%	20	Kodakara Yuzu Shu - 180 ml Likier z Yuzu na bazie SAKE 8%	80
Kodakara Yuzu Shu - 720 ml Likier z Yuzu na bazie SAKE 8%	240	Gozenshu Ume Shu - 40 ml Likier z japońskiej śliwki 11%	18
Gozenshu Ume Shu - 180 ml Likier z japońskiej śliwki 11%	70	Gozenshu Ume Shu - 500 ml Likier z japońskiej śliwki 11%	150