

MENU RESTAURACJI

Hanashi Sushi & Teppanyaki

Franciszka Klimczaka 20/87, 02-797 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
192

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

12

Tradycyjne kimchi długo fermentowane	23	Krewetki black tiger 8/12 w tempurze / 3 szt	59
Warzywa w tempurze	24	Sałatka wakame	24
Sałatka kyuri	22	Fasolka edamame	22
Usuzukuri z łososia, z tuńczyka lub z serioli podawane z emulsją z żółtek / yuzu / shiro miso tamari / świeżo tartą czarną truflą / lub z sosem na bazie umeshu / 3-letniego koikuchi / kafiru / octu akazu / muscavado	od 59	Przegrzebki	42
Takoyaki	55	Tatar z akami / tuńczyk bluefin Balfego	71
Tatar z serioli	65	Tatar z łososia Label Rouge	55

ZUPY

4

kamo nanban soba	39	tantanmen ramen	49
miso	29	tradycyjna Tom Yum z krewetkami Black Tiger	55

SUSHI

ciąg dalszy

106

Nigiri z doradą różową	29	Nigiri z rybą maślaną	25
Nigiri z rybą maślaną opalaną	26	Nigiri z makrelą marynowaną	26
Nigiri z krewetką	58	Nigiri z foie gras	49
Nigiri z uni / jeżowiec	133	Nigiri z unagi kabayaki / węgorz w glazurze kabayaki	42
Nigiri z awokado	20	Nigiri z mango	20
Nigiri z oshinko	20	Nigiri z tamago	23
Gunkan z sałatką z krewetek	29	Gunkan z goma wakame	20
Gunkan z uni / jeżowiec	153	Gunkan z ikurą / kawior z łososia	45
Gunkan z tatarem z łososia Label Rouge	32	Gunkan z tatarem z akami / polędwica tuńczyka bluefin Balfego	47
Gunkan z tatarem z toro / brzuch tuńczyka bluefin Balfego	68	Gunkan z tatarem z miecznika	46
Gunkan z tatarem z serioli	50	Hosomaki z łososiem Label Rouge	28
Hosomaki z łososiem Label Rouge pieczonym	29	Hosomaki z tuńczykiem bluefin Balfego	45

SUSHIciąg dalszy

106

Hosomaki z ogórkiem	20	Hosomaki z oshinko	20
Hosomaki z omletem tamago	20	Hosomaki tykwa kanpyo	20
Hosomaki z awokado	25	Hosomaki z węgorkiem	42
Hosomaki z miecznikiem	42	Łosoś łagodny serek śmietankowy / awokado	35
Łosoś z pieczoną skórką /majonez / ogórek	39	Łosoś pieczony / majonez / ogórek / kanpyo	37
Łosoś opalany ostry / oshinko / zielona sriracha / por / limonka	38	Łosoś tatar	42
Tuńczyk bluefin Balfego łagodny serek śmietankowy / awokado	55	Tuńczyk bluefin Balfego ostry / oshinko / czerwona sriracha / por	56
Tuńczyk bluefin Balfego sashimi	53	Tuńczyk bluefin Balfego negi toro	88
Seriola łagodna salsa mięsowa / oshinko / ogórek	49	Seriola opalana / majonez / ogórek / oshinko	51 zł
Seriola tatar	57	Seriola sashimi	59
Miecznik łagodny / serek śmietankowy / awokado / kanpyo / limonka	51	Miecznik opalany / majonez / ogórek / oshinko	52
Miecznik opalany ostry / surowy majonez / oshinko / jalapeno	53	Miecznik panko / majonez / oshinko / ogórek	55

SUSHI ciąg dalszy 106	
Dorada różowa 40 łagodna / serek śmietankowy / awokado / kanpyo / ogórek	Węgorz unagi kabayaki 48 opalany / ogórek / majonez / awokado
Węgorz unagi kabayaki 50 w tempurze / ogórek / majonez	Przegrzebki 59 sałatka z przegrzebków
Przegrzebki 57 przegrzebki / ogórek / por / oshinko	Maślana 35 łagodna / serek śmietankowy / oshinko / ogórek
Maślana 37 opalana ostra / majonez / jalapeno / oshinko / por	Ośmiornica 55 gotowana opalana ostra / majonez / wasabi / por / oshinko
Ośmiornica 58 smażona / czosnek / oshinko / por / pakchoi	Ebi / Krewetka 46 smażona / czerwona sriracha / oshinko / por / pakchoi / czosnek
Ebi / Krewetka 48 w tempurze / majonez / ogórek	Vege 32 batat i cukinia w tempurze
Vege 29 awokado / oshinko / kanpyo / por / ogórek	Uramak z ośmiornicą owinięty marynowanym łososiem 67
Uramak z łososiem Label Rouge owinięty opalonym łososiem 54	Uramak z łososiem Label Rouge owinięty łososiem 54
Uramak z pieczonym łososiem Label Rouge owinięty awokado i węgorzem 56	Uramak z krewetką w tempurze owinięty awokado i węgorzem 58
Uramak z łososiem Label Rouge, tuńczykiem bluefin Balfego i miecznikiem owinięty łososiem, tuńczykiem i miecznikiem 75	Uramak z opalonym łososiem Label Rouge owinięty awokado 51
Uramak z łososiem Label Rouge owinięty mango i awokado 51	Uramak z marynowanym tuńczykiem bluefin Balfego owinięty w tuńczyka z chutney kolendrowym 65

SUSHI ciąg dalszy 106	
Uramak z tuńczykiem bluefin Balfego opalonym owinięty tuńczykiem i foie gras 97	Uramak z omletem tamago i warzywami owinięty w węgorza i awokado 47
Uramak z pieczoną rybą maślaną owinięty w doradę różową tuńczyka bluefin Balfego z chutney miętowym 59	Uramak z toro tuńczyka bluefin Balfego owinięty gyu tataki tuńczykiem 112
Uramak z Wagyu Miyazaki A5 w środku i na zewnątrz ze świeżo tartym wasabi 257	Futomak z tatarem z łososia Label Rouge owinięty awokado 55
zestaw degustacyjny mały (7 sztuk) 92 Łosoś Label Rouge, akami tuńczyka bluefin Balfego, ryba maślana, makrela marynowana, hotate / krewetka / miecznik	zestaw degustacyjny średni (12 sztuk) 189 4 rodzaje po 3 kawałki: seriola / akami bluefin Balfegó / dorada / łosoś Loch Duart Label Rouge
zestaw degustacyjny duży (24 sztuki) 379 8 rodzajów po 3 kawałki: seriola / akami bluefin Balfegó / dorada / łosoś Label Rouge / langustynka / przegrzebki z Hokkaido / ośmiornica / toro blefin Balfegó	łosoś Label Rouge (2 sztuki) 20
akami / polędwica tuńczyka bluefin Balfegó (2 sztuki) 33	toro / brzuch tuńczyka bluefin Balfegó (2 sztuki) 49
hotate przegrzebki z Hokkaido (2 sztuki) 44	krewetka (2 sztuki) 49
miecznik (2 sztuki) 28	seriola (2 sztuki) 34
tuńczyk bluefin Balfegó marynowany (2 sztuki) 35	łosoś Loch Duart z cert. Label Rouge marynowany (2 sztuki) 23
dorada różowa (2 sztuki) 27	makrela marynowana (2 sztuki) 22
ryba maślana (2 sztuki) 72	uni / jeżowiec (2 sztuki) 130

ZESTAWY		7	
Zestaw 1 / 26 szt nigiri z łososiem Label Rouge 2 szt nigiri z tuńczykiem bluefin Balfego 2 szt nigiri z doradą różową 2 szt, nigiri z miecznikiem 2 szt hosomaki z rybą maślaną 6 szt hosomaki z tuńczykiem bluefin Balfego 6 szt futomaki z pieczonym łososiem Label Rouge 6 szt	185	Zestaw 2 / 24 sztuki futomaki z pieczoną rybą maślaną 6 szt / futomaki z tuńczykiem bluefin Balfego i serkiem śmietankowym 6 szt / uramaki z łososiem Label Rouge 6 szt / uramaki z warzywami w tempurze 6 szt	132
Zestaw 3/ 24 sztuki futomaki z pieczonym łososiem Label Rouge 6 szt / futomaki z pieczonym miecznikiem 6 szt / uramaki fusion z pieczoną seriolią owinięte awokado 6 szt / uramaki z wędzorem 6 szt	158	Zestaw 4 TEMPURA/ 30 sztuk futomak z krewetką w tempurze 6 szt, / uramak z kalmarem w tempurze 6 szt, / uramak z warzywami w tempurze 6 szt, / uramak z miecznikiem w tempurze 6 szt, uramak fusion z wędzorem w tempurze owinięty awokado 6 szt	197
Zestaw 5/ 37 sztuk sashimi z łososa Label Rouge 3 szt, / sashimi z miecznika 3 szt, / sashimi z tuńczyka bluefin Balfego 3szt, / nigiri z wędzorem 2 szt, / nigiri z maślaną 2 szt, / futomak z tuńczykiem bluefin Balfego i serkiem śmietankowym 6szt, / futomak z tatarem z łososa Label Rouge 6 szt, hosomak z oshinko i kanpyo 6 szt, / uramak fusion z łososiem Label Rouge , tuńczykiem bluefin Balfego i miecznikiem owinięty łososiem,tuńczykiem i miecznikiem 6 szt	315	Zestaw 6/ 43 sztuki sashimi z serioli 3 szt / sashimi z łososa 3 szt / sashimi z ryby maślanej 3 szt / gunkany z tatarem z łososa 2 szt / gunkany z tatarem z tuńczyka bluefin Balfego 2 szt / nigiri z gyu tatak 2 szt / nigiri z łososiem opalonym 2 szt / nigiri z doradą różową 2 szt / futomaki z pikantnym tuńczykiem bluefin Balfego 6 szt / uramaki fusion z pieczonym łososiem owinięte wędzorem i awokado 6 szt / hosomaki z oshinko 6 szt / uramaki fusion z łososiem owinięte łososiem opalonym 6 szt	353
Zestaw 7 / 54 sztuki futomaki z doradą różową na ostro 6szt / futomaki z tatarem z łososa 6 szt / futomaki z pieczonym łososiem 6 szt / uramaki fusion z łososiem, tuńczykiem bluefin Balfego i miecznikiem owinięte łososiem, tuńczykiem i miecznikiem 6 szt / uramaki z opalonym łososiem 6 szt / uramaki z tuńczykiem bluefin Balfego 6 szt / uramaki z warzywami w tempurze 6 szt / hosomaki z ogórkiem 6 szt / hosomaki z łososiem 6 szt	319		

DODATKI

7

selekcja warzyw stir-fry 20 cebula / cukinia / por / marchew / boczniak ostrygowaty / mini brokuł	warzywa w tempurze 20 cebula / cukinia / por / marchew / boczniak ostrygowaty / mini brokuł
francuskie ziemniaki 23 pieczone na tłuszczu Wagyu / pieczony czosnek / szalwia	ryż koshihikari gotowany z sezamem 12
kostka chrupiącego ryżu 12	wołowa kość szpikowa 25 pieczona z oliwą / czosnek
krewetki Black Tiger 49 smażone na maśle z czosnkiem / 3 szt	

SOSY

3

chimichurri8

z liściem shiso / pasta miso / ocet akazu

à la Bordelaise12

z dodatkiem 3 letniego koikuchi / sansho

emulsja z żółtek12

yuzu / czarna trufla / shiro miso tamari

DESERY

4

Fondant z białej czekolady z herbatą matcha

34

Creme brule z prażoną herbatą hojicha z białej czekolady z herbatą matcha

29

Semifreddo z kruchym spodem z orzechów laskowych i pistacji

32

Lody – porcja

13

ciemny sezam / matcha / sorbet ananas z bazylią / czarny kokos / sorbet yuzu / sorbet earl grey / śmietankowe

NAPOJE BEZALKOHOLOWE 12	
Woda niegazowana Perlage 300 ml 10	Woda gazowana Perlage 300 ml 10
Woda niegazowana Perlage 700 ml 19	Woda gazowana Perlage 700 ml 19
Sok jabłkowy Cappy 250 ml 12	Sok pomarańczowy Cappy 250 ml 12
Sok pomarańczowy lub grejpfrutowy świeżo wyciskany 300 ml 22	Coca Cola 250 ml 12
Coca Cola Zero 250 ml 12	Petit Bellot Rouge czerwone, wytrawne / kieliszek 150 ml 19
Petit Bellot Blanc białe, wytrawne / kieliszek 150 ml 12	KIRIN ICHBAN - 330 ml 18

MENU TEPPANYAKI 4	
Land & Sea / Stek z polskiej polędwicy wołowej / Krewetki ok 150 g / 3 szt 164	Surf & Turf / Ogon langusty karaibskiej Wagyu A5 Miyazaki ogon langusty 200 g / wagyu 100 g shiso chimichurri / shiro miso tamari / chipsy z ryżu koshihikari 519
Surf & Turf / Ogon langusty karaibskiej Wagyu A5 Miyazaki ogon langusty 100 g / wagyu 50 g shiso chimichurri / shiro miso tamari / chipsy z ryżu koshihikari 255	Mix Seafood / ośmiornica / krewetki Black Tiger / przegrzebk łosoś Loch Duart / tuńczyk bluefin 185

WTORKOWA STREFA STEKA		7
polski antrykot sezonowany na mokro 21 dni - 350 g	150	polska polędwica wołowa - 300 g165
picanha z australijskiego Wagyu BMS 6+ - 100 g	135	antrykot z japońskiego Wagyu A5 Miyazaki BMS 12 - 100 g298
zakres wagowy od 100 g do 350 g; o dostępność steków konkretnej wagi zapytaj kelnera		dostępne w dwóch rozmiarach
antrykot z japońskiego Wagyu A5 Miyazaki BMS 12 - 200 g	580	antrykot z hiszpańskiej wołowiny rasy Rubia Gallega sezonowany na sucho 60 dni - 100 g89
dostępne w dwóch rozmiarach		zakres wagowy steków od 400 g do 600 g; o dostępność steków konkretnej wagi zapytaj kelnera
antrykot z duńskiej wołowiny rasy Jersey sezonowany na sucho 60 dni - 100 g	89	
zakres wagowy steków od 400 g do 600 g; o dostępność steków konkretnej wagi zapytaj kelnera		

KAWA		6
Espresso	13	Double Espresso18
Americano	15	Cappucino18
Latte	18	Flat White21

HERBATA		14
Herbata Zielona 'Chiński Jaśmin' - imbryk 1 litr	25	Herbata Zielona 'Chiński Jaśmin' - 300 ml15
Herbata China Green Genmaicha 'Fujiyama' - imbryk 1 litr	24	Herbata China Green Genmaicha 'Fujiyama' - 300 ml14
Zielona herbata mieszana z łuskanyim prażonym brązowym ryżem – Genmai		Zielona herbata mieszana z łuskanyim prażonym brązowym ryżem – Genmai
Herbata Japan Genmai Iri Matcha 'Kohki' Organic - imbryk 1 litr	28	Herbata Japan Genmai Iri Matcha 'Kohki' Organic - 300 ml18
Japońska herbata zwana Genmatcha mieszana z brązowym ryżem oraz oprószone wysokogatunkową sproszkowaną Matchą		Japońska herbata zwana Genmatcha mieszana z brązowym ryżem oraz oprószone wysokogatunkową sproszkowaną Matchą
Herbata owocowa 'Mango Tango' - imbryk 1 litr	26	Herbata owocowa 'Mango Tango' - 300 ml16
mocno owocowa kompozycja na bazie suszonej pomarańczy i kandyzowanych tropikalnych owoców		mocno owocowa kompozycja na bazie suszonej pomarańczy i kandyzowanych tropikalnych owoców
Herbata Assam 'Duflating' - imbryk 1 litr	34	Herbata Assam 'Duflating' - 300 ml19
złożony smak mocno podbudowany wyraźną goryczką i słodowo-kamelowymi aromatami		złożony smak mocno podbudowany wyraźną goryczką i słodowo-kamelowymi aromatami
Herbata czarna 'Earl Grey Jaśminowy' - imbryk 1 litr	25	Herbata czarna 'Earl Grey Jaśminowy' - 300 ml15
wyrazisty i pachnący cytrusami Earl Grey wzbogacony dużymi kwiatami jaśminu oraz olejkami jaśminowymi		wyrazisty i pachnący cytrusami Earl Grey wzbogacony dużymi kwiatami jaśminu oraz olejkami jaśminowymi
Herbata czerwona 'China Pu-erh' 'Wiśniowa Rapsodia' - imbryk 1 litr	25	Herbata czerwona 'China Pu-erh' 'Wiśniowa Rapsodia' - 300 ml15
aromatyczna czerwona herbata pachnąca soczystą pestkową wiśnią / z płatkami róży, owocem wiśni / z dodatki		aromatyczna czerwona herbata pachnąca soczystą pestkową wiśnią / z płatkami róży, owocem wiśni / z dodatki