

MENU RESTAURACJI

Hokkaido Sushi Marywilska

Marywilska 13/U2, 03-228 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
122

KATEGORII
10

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

23

Paluszki z tuńczyka

40 zł

Chrupiące paluszki z tuńczyka.

Pieczony łosoś w kremowym sosie

35 zł

Pieczony łosoś w sosie śmietankowym podawany z bagietką.

Warzywa w tempurze

30 zł

Chrupiące warzywa w tempurze – papryka, pieczarki, marchewka, cukinia. Podawane z sosem.

Krewetki w sosie śmietankowym

35 zł

Krewetki w kremowym sosie śmietankowym, na białym winie, z dodatkiem czosnku i pietruszki. Podawane z bagietką czosnkową.

Paluszki z łososia (5 szt.)

40 zł

Chrupiące paluszki z łososia w panko z sosem spicy mayo.

Paluszki serowe (5 szt.)

35 zł

Podawane z sosem spicy mayo.

Chrupiące pierożki z tuńczykiem w tempurze - 3 szt.

37 zł

Chrupiące pierożki z sosem sweet chili – 3 szt.

Chrupiące pierożki z łososiem w tempurze - 3 szt.

35 zł

Chrupiące pierożki z sosem spicy mayo – 3 szt.

Crispy rice z tatarami

50 zł

Składniki: ryż sushi, tatar rybny, dodatki Crispy rice z tatarami to nowoczesna przystawka w stylu fusion, która łączy japońską precyzję z kreatywnym podejściem do sushi. Ryż sushi jest formowany i podsmażany na złoto, dzięki czemu zyskuje chrupiącą strukturę na zewnątrz i miękkie wnętrze, a następnie podawany z delikatnym tatarem rybnym. Tego typu dania zyskały ogromną popularność w nowoczesnych restauracjach sushi, szczególnie w Tokio i Nowym Jorku, gdzie klasyczne techniki łączy się z nowymi teksturami. Kontrast chrupiącego ryżu i świeżego tatara sprawia, że jest to przystawka efektowna, intensywna w smaku i idealna na początek posiłku.

Fasolka edamame pikantna

20 zł

Do wyboru gotowana lub smażona. Składniki: edamame, przyprawy pikantne. Fasolka edamame pikantna to wyrazista odmiana klasycznej japońskiej przystawki. Młode strąki soi podawane są z dodatkiem ostrych przypraw, które podkreślają ich naturalny smak i nadają całości intensywnego charakteru. W japońskiej kuchni pikantne wersje edamame często pojawiają się w nowoczesnych barach izakaya jako przekąska pobudzająca apetyt przed głównym posiłkiem. To idealny wybór dla osób, które lubią ostre akcenty i chcą urozmaicić swoje sushi wyrazistym dodatkiem.

Fasolka edamame

17 zł

Do wyboru gotowana lub smażona. Składniki: Fasolka edamame, sól. Fasolka edamame to jedna z najbardziej klasycznych i lubianych przystawek w kuchni japońskiej. Są to młode strąki soi, delikatnie gotowane i podawane w najprostszej formie, aby zachować ich naturalny, lekko orzechowy smak. W Japonii edamame bardzo często serwuje się jako pierwsze danie przed sushi lub ramenem, a także jako przekąskę do wspólnego podjadania. Ceniona jest za lekkość, roślinny charakter oraz prostotę, która idealnie wpisuje się w filozofię japońskiej kuchni. Uwaga: wszystkie produkty mogą zawierać alergie, w tym sezam, orzechy, gluten, mleko, soję i jaja.

Pierożki gyoza wegetariańskie (5 szt.)

21 zł

Składniki: ciasto gyoza, warzywa, przyprawy. Pierożki gyoza wegetariańskie to lekka i aromatyczna wersja jednego z najbardziej rozpoznawalnych dań kuchni japońskiej. Wypełnione warzywnym farszem i przyprawami, przygotowywane są w charakterystyczny sposób: podsmażane, a następnie delikatnie parowane. Dzięki temu łączą chrupiący spód z miękkim, soczystym wnętrzem. W Japonii gyoza bardzo często serwowane są w barach typu izakaya jako ciepła przekąska do dzielenia się przy stole. Wersja wegetariańska ceniona jest za lekkość i intensywny aromat, który doskonale komponuje się z sushi lub innymi daniami kuchni azjatyckiej.

Pierogi gyoza z farszem z kurczaka (5 szt.)

21 zł

Składniki: ciasto gyoza, kurczak, przyprawy Pierogi gyoza z farszem z kurczaka to jedna z najbardziej lubianych przystawek w kuchni japońskiej. Przygotowywane są w charakterystyczny sposób – najpierw podsmażane na złoto, a następnie delikatnie parowane. Dzięki temu gyoza są chrupiące od spodu i miękkie oraz soczyste w środku. Ciekawostką jest fakt, że gyoza trafiły do Japonii z Chin, ale z czasem zyskały własny, japoński charakter. W Japonii często podaje się je jako dodatek do ramenów lub jako szybkie danie typu izakaya – idealne do dzielenia się przy stole. Farsz z kurczaka sprawia, że pierogi są lekkie, a jednocześnie sycące i aromatyczne.

Krewetki w chrupiącej tempurze (15 szt.)

95 zł

Składniki: krewetki, tempura Krewetki w tempurze to klasyczna japońska przekąska, w której liczy się lekkość panierki. Tempura powinna być cienka i chrupiąca, aby podkreślić naturalny smak krewetek, a nie go przytłumić. Podajemy z sosem spicy mayo

Sałatka z krewetkami

40 zł

Sałatka z krewetkami w panko ze świeżymi warzywami i lekkim sosem musztardowym. Podawana z bagietką czosnkową.

Tatar z tuńczyka

43 zł

Składniki: tuńczyk, dodatki Tatar z tuńczyka to wyrazista i elegancka przystawka, ceniona za swój głęboki, intensywny smak. Drobnio siekany tuńczyk łączony jest z dodatkami, które podkreślają naturalny charakter ryby, zachowując jej sprężystą strukturę i czystość smaku. W kuchni japońskiej tuńczyk uchodzi za jedną z najbardziej szlachetnych ryb, szczególnie w wersji surowej. Forma tatara pozwala w pełni docenić jego jakość i intensywność, dlatego danie to często wybierane jest przez doświadczonych miłośników sushi i surowych kompozycji.

Sałatka kimchi

16 zł

Składniki: kapusta kimchi, przyprawy Sałatka kimchi to wyrazista, pikantna przystawka inspirowana kuchnią Azji Wschodniej. Bazuje na fermentowanej kapuście, która dzięki procesowi fermentacji zyskuje intensywny smak, lekko kwaśną nutę i charakterystyczną ostrość. Kimchi jest jednym z najważniejszych elementów kuchni koreańskiej, ale z powodzeniem zdomowało się także w nowoczesnych restauracjach sushi jako kontrast dla delikatnych smaków ryb i ryżu. Podawane na zimno, doskonale pobudza apetyt i dodaje posiłkowi wyrazistości.

Kalmary w chrupiącej tempurze (6 szt.)

40 zł

Składniki: kalmary, tempura Kalmary w tempurze to jedna z najbardziej klasycznych przystawek w kuchni japońskiej. Dzięki krótkiej obróbce w lekkim cieście tempura pozostają delikatne i soczyste w środku, a jednocześnie złociste i chrupiące na zewnątrz. Kluczem do idealnej tempury jest bardzo zimne ciasto i szybkie smażenie, co sprawia, że panierka nie chłonie tłuszczu i zachowuje lekkość.

Krewetki w chrupiącej tempurze (5 szt.)

37 zł

Składniki: krewetki, tempura Krewetki w tempurze to lekka i chrupiąca przekąska, która świetnie sprawdza się jako wstęp do posiłku lub uzupełnienie sushi. Delikatne krewetki zachowują swój naturalny smak pod złocistą panierką.

Sałatka z kurczakiem

40 zł

Sałatka z pieczonym kurczakiem i warzywami, podawana z bagietką czosnkową.

Tatar z łososia

39 zł

Składniki: łosoś, dodatki Tatar z łososia to elegancka przystawka, w której kluczową rolę odgrywa świeżość i jakość ryby. Drobnio siekany łosoś łączony jest z dodatkami, które podkreślają jego naturalny, delikatnie maślisty smak, nie dominując struktury mięsa. W kuchni japońskiej surowa ryba traktowana jest z ogromnym szacunkiem – forma tatara pozwala w pełni docenić jej teksturę i czystość smaku. To propozycja często wybierana przez miłośników sushi, którzy cenią intensywność i minimalistyczne podejście do składników.

Goma wakame w sosie orzechowym

16 zł

Składniki: wakame, sezam, sos sezamowy Głony wakame w sosie orzechowym (goma wakame) to klasyczna japońska przystawka o bardziej łagodnym charakterze. Delikatne glony wakame łączone są z aromatycznym sosem orzechowym, który nadaje potrawie głębi smaku i aksamitnej konsystencji.

Sałatka wakame
16 zł

Składniki: wakame, sezam, marynata Sałatka wakame to jedna z najbardziej klasycznych przystawek kuchni japońskiej. Przygotowywana z delikatnych glonów morskich w lekkiej, słodko-kwaśnej marynacie, zachwyca świeżością i subtelnym smakiem. Posypana sezamem stanowi idealne połączenie lekkości i naturalnej morskiej nuty. W Japonii wakame często podaje się na początku posiłku, aby przygotować podniebienie na sushi i inne dania. Glony te od wieków są cenione w japońskiej kuchni za swoją delikatność, prostotę i harmonijne dopasowanie do ryb oraz ryżu.

BESTSELLERY

9

Zapiekana rolka z mulami (8 szt.) 35 zł	Burger sushi z pieczonym łososiem 50 zł
Futomaki bez ryżu - inwencja kucharza (6szt.) 43 zł	Futomaki bez ryżu z tuńczykiem (6szt.) 41 zł
Futomaki bez ryżu z łososiem (6szt.) 39 zł	Krab softshell w tempurze (8szt.) 41 zł
Futomaki z kaczką w tempurze (6szt.) 33 zł	California Ebi Ten Tamago (8szt.) 36 zł
California Dragon (8szt.) 47 zł	

ZUPY		11
Zupa Seafood (ostra/łagodna) 36 zł	Zupa tajska 37 zł	
Bulion z makaronem 25 zł Składniki: bulion, makaron, dodatki Bulion z makaronem to prosta, rozgrzewająca propozycja inspirowana domową kuchnią Japonii. Aromatyczny wywar, gotowany na bazie starannie dobranych składników, stanowi fundament wielu klasycznych japońskich zup, w tym ramenów. W połączeniu z delikatnym makaronem tworzy lekkie, kojące danie, idealne na każdą porę dnia. W japońskich domach tego typu buliony często podawane są jako szybki, ciepły posiłek lub element większego obiadu. Prostota smaku i klarowność wywaru pozwalają skupić się na jakości składników, co jest jednym z filarów japońskiej filozofii gotowania.	Zupa Seafood ostra 29 zł Składniki: bulion, owoce morza, przyprawy Zupa Seafood – ostra to wyrazista propozycja inspirowana nowoczesną kuchnią azjatycką, w której japońska prostota łączy się z intensywnymi przyprawami. Aromatyczny bulion z owocami morza zyskuje pikantny charakter, który rozgrzewa i podkreśla naturalny smak ryb oraz owoców morza. Ostre zupy seafood są szczególnie popularne w nowoczesnych restauracjach sushi jako alternatywa dla klasycznych, łagodnych wersji. To propozycja dla osób, które lubią intensywne, wyraziste smaki i chcą dodać posmakowi charakteru.	
Zupa Seafood łagodna 29 zł Składniki: bulion, owoce morza, dodatki Zupa Seafood – łagodna to delikatna propozycja inspirowana kuchnią nadmorskich regionów Japonii, gdzie kluczową rolę odgrywa świeżość składników i czystość smaku. Klarowny, aromatyczny bulion stanowi bazę dla owoców morza, pozwalając w pełni wydobyć ich naturalny charakter bez dominującej ostrości przypraw. W japońskiej kuchni łagodne zupy seafood cenione są za lekkość i harmonię – często podawane są jako rozgrzewający posiłek lub subtelny wstęp do dalszej części obiadu. To idealna propozycja dla osób, które preferują delikatne, naturalne smaki.	Zupa z pierożkami wonton 25 zł Składniki: bulion, pierożki wonton, dodatki Zupa z pierożkami wonton to lekka i aromatyczna propozycja inspirowana kuchnią Azji Wschodniej. Bazą dania jest klarowny, delikatny bulion, w którym podawane są cienkie pierożki wonton wypełnione subtelnym farszem. Dzięki cienkiemu ciastu pierożki pozostają lekkie, a jednocześnie zapewniają przyjemne, komfortowe doznania smakowe. Choć wonton wywodzi się z kuchni chińskiej, w japońskich restauracjach zupa ta zyskała dużą popularność jako rozgrzewające, harmonijne danie, często serwowane na lunch lub jako lekki posiłek o każdej porze dnia. Prostota składników i balans smaków doskonale wpisują się w filozofię japońskiej kuchni.	
Miso z łososiem 17 zł Składniki: pasta miso, łosoś, glony, por Miso z łososiem to klasyczna japońska zupa w bardziej sycącej odsłonie. Aromatyczna baza z pasty miso połączona z delikatnymi kawałkami łososa tworzy rozgrzewającą, dobrze zbalansowaną kompozycję, która zachowuje lekkość, a jednocześnie daje większe uczucie sytości. W nowoczesnej kuchni japońskiej dodatki rybne w zupie miso pojawiają się coraz częściej jako urozmaicenie tradycyjnej receptury. Łosoś wnosi naturalną głębię smaku i sprawia, że zupa doskonale sprawdza się zarówno jako samodzielne danie, jak i element pełniejszego posiłku.	Miso z tofu 15 zł Składniki: pasta miso, tofu, glony, por Miso z tofu to jedna z najbardziej klasycznych zup kuchni japońskiej, podawana na co dzień w domach, restauracjach i barach izakaya. Aromatyczna baza z pasty miso łączy się z delikatnym tofu i glonami wakame, tworząc lekką, rozgrzewającą i doskonale zbalansowaną kompozycję. W Japonii zupa miso często serwowana jest już na śniadanie, ponieważ uznawana jest za danie, które pobudza trawienie i przygotowuje organizm na resztę posiłków. Jej smak różni się w zależności od regionu oraz rodzaju użytej pasty miso, co sprawia, że mimo prostoty ma wiele odsłoni i głębi.	
Ramen z boczkiem 50 zł	Ramen z krewetkami 55 zł	
Ramen z kurczakiem 50 zł		

STREFA WEGE

6

Gold wege (8 szt.)

30 zł

Składniki: ryż sushi, nori, mango, awokado Gold wege to efektowna i bardzo lekka propozycja sushi bez ryb. Mango i awokado nadają rolce naturalnej słodyczy i kremowej konsystencji, dzięki czemu danie jest chętnie wybierane także przez osoby niebędące wegetarianami.

Futomaki wege mix (6 szt.)

28 zł

Składniki: ryż sushi, nori, warzywa Futomaki wege mix to różnorodna propozycja dla osób, które chcą spróbować kilku smaków w jednej rolce. Zestawy warzywne pozwalają zachować lekkość, a jednocześnie pełnię smaku.

Futomaki z kalafiozem w tempurze (6 szt.)

30 zł

Składniki: ryż sushi, nori, kalafior w tempurze Chrupiący kalafior w tempurze nadaje rolce intensywną teksturę i wyrazistość. Tempura warzywna jest popularnym elementem sushi wege, szczególnie w kuchni fusion.

California wege mix (8 szt.)

27 zł

Składniki: ryż sushi, nori, warzywa California wege mix to roślinna wersja popularnych california rolls. Ryż na zewnątrz rolki sprawia, że sushi jest bardziej kremowe i delikatne w odbiorze.

Futomaki ze szparagami w tempurze (6 szt.)

28 zł

Składniki: ryż sushi, nori, szparagi w tempurze Szparagi w tempurze to klasyka wegetariańskiego sushi. Delikatne warzywo w chrupiącej panierce tworzy idealny kontrast z miękkim ryżem.

Futomaki z batatami (6 szt.)

28 zł

Składniki: ryż sushi, nori, batat, warzywa Futomaki z batatami to sycząca propozycja wegetariańska o lekko słodkim smaku. Batat jest często wykorzystywany w nowoczesnym sushi jako roślinna alternatywa dla ryb, ponieważ świetnie komponuje się z ryżem.

ROLKI ZAPIEKANE

2

Zapiekana rolka z węgorem (8 szt.)

38 zł

Zapiekana rolka z wégorem pieczonym i serową czapeczką.

Zapiekana rolka z łososiem pieczonym (8 szt.)

35 zł

Zapiekana rolka z pieczonym łososiem z serową czapeczką

SUSHI

46

Zestaw specjalny (56 szt.)

175 zł

Składniki: ryż do sushi, ogórek, nori, tuńczyk, łosoś, kalmar, krewetka, surimi, batat, ogórek, oshinko (marynowana rzodkiew japońska), kawior (tobiko/masago), tempura, sos sojowy, wasabi, imbir marynowany Zestaw Specjalny to idealne połączenie klasyki i nowoczesnych smaków sushi. Znajdziesz tu soczystego tuńczyka, delikatnego łososia z kawiorową nutą, chrupiącą tempurę z kalmarem i krewetką oraz wyraziste dodatki w postaci pieczonego batata, świeżego ogórka i oshinko. To zestaw pełen kontrastów: chrupkości, kremowości, świeżości i umami – idealny zarówno dla fanów klasycznego sushi, jak i miłośników nowoczesnych kompozycji.

Zestaw duży Sushi Mix (62 szt.) + ROLKA GRATIS

309 zł

Składniki: ryż sushi, nori, łosoś, tuńczyk, krewetka, krewetka w tempurze, surimi, warzywa Duży Sushi Mix to bogaty i różnorodny zestaw stworzony z myślą o większych grupach. Łączy nigiri, hosomaki, futomaki oraz california rolls, dzięki czemu każdy znajdzie coś dla siebie. Duże zestawy sushi nawiązują do japońskiej tradycji wspólnego jedzenia i dzielenia się potrawami przy jednym stole.

Zestaw średni Sushi Mix (48 szt.) + ROLKA GRATIS 219 zł

Składniki: ryż sushi, nori, łosoś, tuńczyk, krewetka, krewetka w tempurze, ogórek, maślana, kalmar Średni Sushi Mix to uniwersalny zestaw dla 2–3 osób, który łączy klasyczne sushi z chrupiącymi i pieczonymi elementami. Idealnie sprawdza się na wspólny posiłek lub spotkanie ze znajomymi. Połączenie surowych ryb, tempury i pieczonych składników pozwala odkryć pełne spektrum smaków sushi w jednym zestawie.

Zestaw mały Sushi Mix (36 szt.) 140 zł

Składniki: ryż sushi, nori, łosoś, krewetka, krewetka w tempurze, szparagi w tempurze, tykwa, tuńczyk Mały Sushi Mix to zróżnicowany zestaw idealny do dzielenia się we dwoje. Połączenie nigiri, hosomaki, futomaki oraz california rolls pozwala spróbować kilku stylów sushi w jednym zamówieniu. Takie zestawy inspirowane są japońskim podejściem do jedzenia, gdzie różnorodność smaków jest ważniejsza niż duża porcja jednego rodzaju.

Zestaw Salmon (24 szt.) 130 zł

Składniki: ryż sushi, nori, łosoś, tatar z łososia, tamago, ogórek Zestaw Salmon to wybór dla prawdziwych miłośników łososia. Różnorodne formy sushi – od nigiri, przez hosomaki, aż po california i gunkan z tatarem – pokazują pełnię smaku tej ryby w jednej kompozycji. Łosoś jest obecnie najczęściej wybieraną rybą do sushi na świecie, głównie dzięki swojej delikatnej strukturze i uniwersalności.

Zestaw Hosō (48 szt.) 99 zł

Składniki: ryż sushi, nori, łosoś, surimi, krewetka, ogórek, rzepa, tykwa, maślana Zestaw Hosō składa się wyłącznie z hosomaków, czyli cienkich rolek z jednym głównym składnikiem. To propozycja dla osób ceniących prostotę i wyraźny smak. Hosomaki są jedną z najstarszych form sushi i pozwalają najlepiej docenić jakość ryby lub dodatku.

Zestaw Wegetariański (18 szt.) 75 zł

Składniki: ryż sushi, nori, szparagi w tempurze, kalafior w tempurze, warzywa Zestaw Wegetariański to lekka i kolorowa propozycja bez ryb i owoców morza. Połączenie warzyw oraz chrupiącej tempury sprawia, że zestaw jest sycący i zróżnicowany smakowo. W kuchni japońskiej tempura od lat wykorzystywana jest jako sposób na nadanie warzywom chrupkości i kontrastu do delikatnego ryżu.

Zestaw duży Grill (36 szt.) 178 zł

Składniki: ryż sushi, nori, łosoś, tuńczyk, węgorz, krewetka, tempura Duży Grill to zestaw pieczonych i chrupiących rolek, idealny dla miłośników intensywnych smaków. Świetnie sprawdzi się jako główne danie dla kilku osób. Rolki w tempurze i pieczone są często polecane osobom, które dopiero zaczynają swoją przygodę z sushi.

Zestaw Nigiri (12 szt.) 135 zł

Składniki: ryż sushi, łosoś, tuńczyk, węgorz, krewetka Zestaw Nigiri to klasyka japońskiej kuchni w najczystszej formie. Delikatny ryż i świeże ryby pozwalają w pełni skupić się na naturalnym smaku składników. W Japonii nigiri uznawane jest za podstawowy test umiejętności sushi mastera, ponieważ wymaga precyzji i idealnych proporcji.

Mały Grill (26 szt.) 122 zł

Składniki: ryż sushi, nori, łosoś, maślana, tuńczyk, krewetka w tempurze, tamago Mały Grill to propozycja dla fanów sushi na ciepło. Rolki pieczone oraz elementy w tempurze nadają zestawowi wyrazisty smak i aromat. Sushi grillowane to nowoczesna interpretacja kuchni japońskiej, szczególnie popularna w Europie, gdzie klienci chętnie sięgają po cieplejsze i intensywniejsze kompozycje.

Zestaw Solo (12 szt.) 52 zł

Składniki: ryż sushi, nori, łosoś, krewetka w tempurze Zestaw Solo to idealna propozycja dla jednej osoby, która ma ochotę na klasyczne sushi w kompaktowej formie. Dwie różne futomaki pozwalają spróbować zarówno delikatnego łososia, jak i chrupiącej krewetki w tempurze. Futomaki należą do najbardziej sycących rolek sushi, ponieważ zawierają większą ilość ryżu i dodatków, dzięki czemu świetnie sprawdzają się jako samodzielny posiłek.

Futomaki surimi (6 szt.) 26 zł

Składniki: ryż sushi, nori, surimi, serek, awokado, ogórek Surimi to popularny składnik sushi, szczególnie w rolkach typu futomaki. Jego lekko słodki smak dobrze komponuje się z ryżem i warzywami.

SUSHI ciąg dalszy 46	
Futomaki maślana (6 szt.) 29 zł Składniki: ryż sushi, nori, maślana, serek, awokado, ogórek Maślana to delikatna ryba o subtelnym smaku. W połączeniu z serkiem tworzy bardzo kremową i lekką rolkę, cenioną za swoją miękkość i balans smaków.	Futomaki tuńczyk (6 szt.) 36 zł Składniki: ryż sushi, nori, tuńczyk, serek, awokado, ogórek Futomaki z tuńczykiem to propozycja dla miłośników wyrazistych smaków i klasycznego sushi w solidnym wydaniu. Gruba rolka w nori kryje w sobie starannie dobrane składniki, które tworzą harmonijną, a jednocześnie intensywną kompozycję. Soczysty tuńczyk nadaje całości charakteru, a kremowy serek i dojrzałe awokado łagodzą jego głąbię, tworząc idealnie zbalansowany smak.
Futomaki łosoś (6 szt.) 29 zł Składniki: ryż sushi, nori, łosoś, serek, awokado, ogórek Futomaki z łososiem to jedna z najbardziej klasycznych i lubianych propozycji w świecie sushi. Gruba rolka owinięta nori kryje w sobie delikatnego, świeżego łososa, który doskonale komponuje się z kremowym serkiem, aksamitnym awokado oraz chrupiącym ogórkiem. Całość uzupełnia perfekcyjnie doprawiony ryż sushi, tworząc c harmonijną i lekką kompozycję smaków.	California łosoś - 8 szt. 32 zł California z surowym łososiem – 8szt.
California Gold łosoś (8 szt.) 38 zł Składniki: ryż sushi, nori, łosoś California Gold z łososiem – obfita porcja premium ryby, delikatny ryż i elegancka forma sushi dla prawdziwych koneserów.	California opalany łosoś z krewetką w tempurze (8 szt.) 40 zł Składniki: ryż sushi, nori, łosoś opalany, krewetka w tempurze Połączenie opalanego łososa z chrupiącą krewetką nadaje rolce intensywności i wyrazistego aromatu. Opalanie ryby to technika podkreślająca jej smak i strukturę.
California Gold węgorz (8 szt.) 46 zł Składniki: ryż sushi, nori, węgorz Wersja Gold z węgorzem to jedna z najbardziej luksusowych propozycji wśród california rolls. Węgorz ceniony jest za głęboki, lekko słodki smak.	California Rainbow (8 szt.) 37 zł Składniki: ryż sushi, nori, surimi, tuńczyk, łosoś, maślana California Rainbow wyróżnia się kolorowym ułożeniem ryb na wierzchu rolki. Tego typu sushi jest nie tylko smaczne, ale również bardzo efektowne wizualnie.
California Gold tuńczyk (8 szt.) 42 zł Składniki: ryż sushi, nori, tuńczyk Tuńczyk w wersji Gold pozwala skupić się na czystym smaku ryby. To propozycja dla miłośników klasyki i prostoty.	California węgorz (8 szt.) 36 zł Składniki: ryż sushi, nori, węgorz, majonez, ogórek, awokado Węgorz to składnik premium o lekko słodkim smaku. W sushi często wybierany jest przez osoby szukające bardziej wyrafinowanych kompozycji.
California szparagi w tempurze (8 szt.) 32 zł Składniki: ryż sushi, nori, szparagi w tempurze, majonez, awokado, oshinko Ta wersja california rolls łączy chrupiące warzywa z kremowymi dodatkami. Tempura warzywna to popularny element nowoczesnego sushi	California tuńczyk (8 szt.) 36 zł Składniki: ryż sushi, nori, tuńczyk, serek, rzepa, ogórek Tuńczyk nadaje rolce bardziej wyrazisty charakter. W połączeniu z ryżem na zewnątrz smak ryby staje się jeszcze bardziej wyczuwalny.

SUSHI ciąg dalszy 46	
California łosoś pieczony (8 szt.) 36 zł Składniki: ryż sushi, nori, łosoś pieczony, mango, majonez, ogórek Pieczony łosoś i mango tworzą harmonijne połączenie słodczy i delikatnej ryby. To propozycja dla osób, które wolą sushi w cieplejszej i łagodniejszej odsłonie.	California krewetka w tempurze (8 szt.) 32 zł Składniki: ryż sushi, nori, krewetka w tempurze, majonez, ogórek, por, rzepa Chrupiąca tempura w połączeniu z kremowym majonezem nadaje tej rolce intensywny smak. To jedna z najpopularniejszych wersji california rolls.
California surimi (8 szt.) 30 zł Składniki: ryż sushi, nori, surimi , serek, ogórek, awokado California z surimi to jedna z najbardziej przystępnych propozycji sushi. Lekko słodki smak surimi sprawia, że rolka jest chętnie wybierana przez osoby początkujące.	California krewetka parzona (8 szt.) 35 zł Składniki: ryż sushi, nori, krewetka parzona, serek, ogórek, awokado Krewetka parzona to klasyczny składnik sushi, ceniony za delikatny smak i sprężystą strukturę. Rolka jest lekka i bardzo zbalansowana.
California wegetariańska (8 szt.) 28 zł Składniki: ? California wegetariańska to lekka i delikatna rolka, idealna dla osób preferujących smaki roślinne. Rolki typu california z ryżem na zewnątrz są jednymi z najbardziej rozpoznawalnych na świecie.	Hosomaki maślana pieczona (6 szt.) 22 zł Składniki: ryż sushi, nori, maślana pieczona Maślana to ryba o wyjątkowo delikatnym smaku. W wersji pieczonej zyskuje bardziej kremowy charakter, który doskonale komponuje się z prostą formą hosomaka.
Hosomaki wegetariańskie (6 szt.) 18 zł Składniki: ryż sushi, nori, warzywa Hosomaki wegetariańskie to lekka propozycja dla osób preferujących smaki roślinne. Prosta forma podkreśla świeżość użytych składników.	Hosomaki węgorz (6 szt.) 34 zł Składniki: ryż sushi, nori, węgorz Węgorz to składnik premium o lekko słodkim, intensywnym smaku. Hosomaki z węgorzem często wybierane są przez bardziej doświadczonych miłośników sushi.
Hosomaki surimi (6 szt.) 19 zł Składniki: ryż sushi, nori, surimi Surimi ma delikatny, lekko słodki smak, dzięki czemu hosomaki z tym składnikiem są bardzo przystępne i często wybierane przez dzieci lub osoby początkujące.	Hosomaki krewetka (6 szt.) 24 zł Składniki: ryż sushi, nori, krewetka Hosomaki z krewetką to klasyczna propozycja o delikatnym i lekko słodkim smaku. Często wybierana przez osoby początkujące w świecie sushi.
Hosomaki łosoś pieczony (6 szt.) 22 zł Składniki: ryż sushi, nori, łosoś pieczony Pieczony łosoś nadaje hosomakom głębszy, bardziej aromatyczny smak. To świetna alternatywa dla osób, które wolą sushi w wersji mniej surowej.	Hosomaki maślana (6 szt.) 20 zł Składniki: ryż sushi, nori, maślana Maślana to bardzo delikatna ryba o kremowej strukturze. W hosomakach ceniona jest za subtelność i lekkość smaku.
Hosomaki tuńczyk (6 szt.) 24 zł Składniki: ryż sushi, nori, tuńczyk Tuńczyk ma bardziej wyrazisty i głębszy smak niż łosoś. Hosomaki z tuńczykiem to propozycja dla osób, które cenią prostotę, ale oczekują intensywniejszych doznań smakowych.	Hosomaki łosoś (6 szt.) 20 zł Składniki: ryż sushi, nori, łosoś Hosomaki z łososiem to jedna z najbardziej klasycznych form sushi. Prosta kompozycja pozwala w pełni docenić smak ryby i jakość ryżu, dlatego często polecana jest osobom zaczynającym przygodę z sushi.
Nigiri węgorz (2 szt.) 34 zł Składniki: ryż sushi, węgorz Węgorz to składnik premium w sushi, ceniony za swój lekko słodki, głęboki smak i miękką strukturę.	Nigiri wege (2 szt.) 19 zł Składniki: ryż sushi, warzywa Nigiri wegetariańskie to lekka propozycja oparta na świeżych warzywach, idealna jako uzupełnienie zestawu. Do wyboru: awokado, mango, tamago. Zdjęcie poglądowe.

SUSHI ciąg dalszy 46	
Nigiri krewetka parzona (2 szt.) 25 zł Składniki: ryż sushi, krewetka parzona Krewetka parzona to klasyczny składnik nigiri, ceniony za delikatność i sprężystą strukturę.	Nigiri tuńczyk opalany (2 szt.) 25 zł Składniki: ryż sushi, tuńczyk opalany Opalany tuńczyk zyskuje lekko dymny aromat i bardziej intensywny smak, który świetnie kontrastuje z neutralnym ryżem.
Nigiri łosoś opalany (2 szt.) 22 zł Składniki: ryż sushi, łosoś opalany Opalenie łososia delikatnie karmelizuje jego powierzchnię i wydobywa głębszy aromat, zachowując soczyste wnętrze ryby.	Nigiri maślana (2 szt.) 20 zł Składniki: ryż sushi, maślana Maślana charakteryzuje się wyjątkowo delikatną i mięką strukturą. W nigiri jest bardzo subtelna i kremowa w smaku.
Nigiri tuńczyk (2 szt.) 23 zł Składniki: ryż sushi, tuńczyk Tuńczyk w nigiri ma bardziej zdecydowany, wyrazisty smak. To propozycja dla osób ceniących intensywne nuty rybne.	Nigiri łosoś (2 szt.) 20 zł Składniki: ryż sushi, łosoś Nigiri z łososiem to klasyka, która nigdy nie wychodzi z mody. Delikatnie formowany ryż sushi, doprawiony octem ryżowym, zwieńczony idealnie świeżym, rozpywającym się w ustach łososiem. Minimalizm, który pokazuje prawdziwą jakość składników i kunszt sushi мастера. To wybór dla tych, którzy cenią czysty smak, harmonię i autentyczne doświadczenie kuchni japońskiej.

DANIA GŁÓWNE		10	
Hot Dog Sushi Wege	40 zł	Hot Dog Sushi z krewetkami	45 zł
Hot Dog Sushi z łososiem w tempurze	45 zł	Wege burger z frytkami z batatów	50 zł
Sushi burger z łososiem podawany z frytkami, z sosem do wyboru.		Sushi burger wegetariański podawany z frytkami z batatem, sos do wyboru.	
Burger z surowym łososiem z frytkami	60 zł	Burger z krewetkami z frytkami	60 zł
Sushi burger z łososiem podawany z frytkami, z sosem do wyboru.		Sushi burger z krewetkami w tempurze – podawany z frytkami.	
Udon z łososiem	52 zł	Ryż z kurczakiem	46 zł
Aromatyczne danie – makaron udon z łososiem i warzywami.		Ryż z kurczakiem i warzywami.	
Stek z łososią w sosie kabayaki	65 zł	Makaron udon z kurczakiem i warzywami	46 zł
Składniki: łosoś, ryż, sałatka, sos kabayaki Stek z łososią podawany z ryżem to proste i harmonijne danie inspirowane nowoczesną kuchnią japońską, w której liczy się jakość składników i naturalny smak. Soczysty łosoś przygotowany w formie steka zachowuje swoją delikatną strukturę i pełnię aromatu, a lekki ryż stanowi idealne, neutralne dopełnienie całości.		Składniki: makaron udon, kurczak, warzywa, sos Gruby, sprężysty makaron udon doskonale łączy się z aromatycznym sosem, soczystym kurczakiem i świeżymi warzywami, tworząc rozgrzewającą i dobrze zbalansowaną kompozycję. W Japonii udon bardzo często serwowany jest jako pełnowartościowy posiłek, szczególnie w chłodniejsze dni. Jego neutralny smak sprawia, że świetnie chłonie aromaty sosów i dodatków, dzięki czemu danie pozostaje wyraziste, a jednocześnie przyjemnie łagodne.	

DODATKI

7

Rolka w tempurze
5 zł

Składniki: tempura Tempura to technika smażenia, która pojawiła się w Japonii w XVI wieku. Charakteryzuje się lekką, chrupiącą panierką, która nie obciąża smaku sushi, a dodaje mu wyrazistej tekstury.

Rolka w papierze sojowym
5 zł

Składniki: papier sojowy Papier sojowy to łagodniejsza alternatywa dla glonów nori. Jest neutralny w smaku i często wybierany przez osoby, które wolą delikatniejsze sushi lub nie przepadają za intensywnym aromatem glonów.

Imbir biały / różowy
6 zł

Składniki: imbir, marynata W kuchni japońskiej imbir, czyli gari, służy do oczyszczania kubków smakowych pomiędzy kolejnymi kawałkami sushi. Biały imbir jest delikatniejszy i częściej spotykany w Japonii, natomiast różowy imbir to efekt naturalnej marynaty z dodatkiem składników roślinnych i bywa popularniejszy poza Japonią. Obie wersje pełnią tę samą funkcję – podkreślają smak sushi i pozwalają lepiej odczuwać kolejne kompozycje.

Sos sojowy
4 zł

Składniki: sos sojowy W Japonii sos sojowy traktowany jest jako dodatek podkreślający smak, a nie dominujący go. Sushi zanurza się w nim bardzo delikatnie – najczęściej stroną ryby – aby nie zaburzyć balansu między ryżem a dodatkami.

Rolka w tamago
5 zł

Składniki: tamago Tamago to delikatny, lekko słodki omlet, który w Japonii uznawany jest za symbol precyzji kucharza. W sushi nadaje rolkom łagodniejszy charakter i subtelną słodycz.

Pasta wasabi
3 zł

Składniki: wasabi Pasta wasabi to klasyczny dodatek do sushi, który w japońskiej kuchni stosowany jest bardzo oszczędnie. Jego zadaniem nie jest dominowanie smaku potrawy, lecz subtelne podkreślenie jakości ryby oraz nadanie lekko pikantnego akcentu. W tradycyjnej kuchni japońskiej wasabi cenione jest również za swoje naturalne właściwości antybakteryjne, co miało szczególne znaczenie przy spożywaniu surowych ryb. Właściwie użyte wasabi wzmacnia smak sushi i pomaga zachować idealny balans między ryżem, rybą i dodatkami.

Słodki sos teriyaki
6 zł

Składniki: sos sojowy, cukier, mirin Słodki sos teriyaki to jeden z najbardziej rozpoznawalnych elementów kuchni japońskiej. Przygotowywany na bazie sosu sojowego, cukru i mirinu, charakteryzuje się lekko słodkim, głębokim smakiem oraz charakterystycznym połyskiem, który nadaje potrawom apetycznego wyglądu. W Japonii sos teriyaki tradycyjnie wykorzystywany jest do glazurowania ryb i mięs. Proces glazurowania sprawia, że dania zachowują soczystość, a jednocześnie zyskują intensywniejszy aromat. Teriyaki doskonale komponuje się z daniami na ciepło, pieczonymi rolkami sushi oraz potrawami w tempurze.

DLA DZIECI

7

Kuleczki ryżowe z dodatkiem pieczonego łososia (4 szt.) 25 zł

Składniki: ryż, łosoś pieczony Kuleczki ryżowe z dodatkiem pieczonego łososia to delikatna propozycja inspirowana tradycyjnymi japońskimi onigiri. Miękki ryż połączony z aromatycznym, pieczonym łososiem tworzy prostą, ale bardzo harmonijną kompozycję, w której kluczową rolę odgrywa naturalny smak składników. W Japonii onigiri są nieodłącznym elementem codziennych lunchboxów (bento) i symbolem domowej kuchni. Często przygotowywane są z myślą o dzieciach oraz jako lekka przekąska na każdą porę dnia. Ta wersja z pieczonym łososiem zachowuje tradycyjny charakter, dodając przyjemnego, ciepłego akcentu.

Frytki klasyczne 10 zł

Składniki: ziemniaki Frytki klasyczne to prosty i uniwersalny dodatek, który coraz częściej pojawia się także w japońskich restauracjach, szczególnie w menu dziecięcym. Traktowane są jako neutralny element posiłku, który pomaga najmłodszym stopniowo oswajać się z nowymi smakami i kuchnią azjatycką. W nowoczesnych lokalach rodzinnych frytki pełnią rolę bezpiecznego dodatku do dań rybnych lub mięsnych, stanowiąc lekkie i znane uzupełnienie posiłku bez dominowania głównego smaku.

Hosomaki z ogórkiem w omlecie (6 szt.) 34 zł

Składniki: ryż sushi, ogórek, omlet Hosomaki z ogórkiem w omlecie to wyjątkowo delikatna, roślinna propozycja inspirowana japońską kuchnią domową. Zamiast nori rolka owinięta jest miękkim omletem tamago, co nadaje jej łagodności i subtelnej słodkości. Świeży ogórek wprowadza chrupkość i naturalną lekkość smaku. W Japonii tego typu sushi bardzo często przygotowuje się z myślą o dzieciach i osobach preferujących neutralne smaki. Prosty skład i delikatna forma sprawiają, że danie jest idealnym pierwszym kontaktem z sushi.

Kuleczki ryżowe 8 zł

Składniki: ryż Kuleczki ryżowe to prosta i delikatna propozycja inspirowana tradycyjnymi japońskimi onigiri. Ryż formowany w małe porcje od wieków stanowi podstawę codziennej diety w Japonii, szczególnie w posiłkach przygotowywanych dla dzieci. W japońskich domach onigiri często trafiają do szkolnych lunchboxów (bento) jako lekkie, neutralne i łatwe do zjedzenia danie. Dzięki prostemu składowi i łagodnemu smakowi kuleczki ryżowe są idealnym pierwszym kontaktem z kuchnią japońską oraz uniwersalnym dodatkiem do innych dań.

Frytki z batatów 14 zł

Składniki: bataty Frytki z batatów to delikatnie słodka alternatywa dla klasycznych frytek, chętnie wybierana zarówno przez dzieci, jak i dorosłych. Bataty, czyli słodkie ziemniaki, mają naturalnie łagodny smak i miękką strukturę, która po przygotowaniu staje się przyjemnie chrupiąca na zewnątrz. W Japonii bataty są wyjątkowo popularne, zwłaszcza w okresie jesiennym. Często sprzedawane są jako ciepła przekąska i wykorzystywane w kuchni domowej oraz daniach dla dzieci, dzięki swojej naturalnej słodkości i lekkostrawności.

Chrupiące paluszki z łososia podawane z frytkami lub ryżem 14 zł

Składniki: łosoś, panierka, frytki lub ryż Chrupiące z łososia podawane z frytkami lub ryżem to nowoczesna propozycja inspirowana japońskimi restauracjami rodzinnymi, gdzie klasyczne składniki podawane są w bardziej przystępnej formie. Delikatny łosoś w chrupiącej panierce zachowuje soczyste wnętrze, a neutralny dodatek w postaci ryżu lub frytek sprawia, że danie jest sycące i bardzo uniwersalne. Choć panierowana ryba nie należy do tradycyjnej kuchni japońskiej, w Japonii podobne dania często pojawiają się w lokalach typu family restaurant. To połączenie znanych, lubianych smaków z wysoką jakością składników, chętnie wybierane również przez młodszych gości.

Hosomaki z pieczonym łososiem w omlecie (6 szt.) 23 zł

Składniki: ryż sushi, łosoś pieczony, omlet Hosomaki z pieczonym łososiem w omlecie to łagodna i delikatna propozycja inspirowana japońską kuchnią domową. Zamiast klasycznego nori rolka owinięta jest miękkim omletem tamago, który nadaje całości subtelności i lekkiej słodkości. Pieczony łosoś wprowadza ciepły, aromatyczny akcent, zachowując przyjemną strukturę ryby. W Japonii sushi dla dzieci bardzo często przygotowuje się właśnie w tej formie – bez nori, z omletem – aby smak był bardziej przystępny i delikatny. To danie doskonale łączy prostotę, łagodność i japoński charakter, sprawdzając się także dla osób rozpoczynających swoją przygodę z sushi.

INNE

1

Makaron udon z krewetkami

48 zł

Aromatyczny makaron z krewetkami i warzywami na słodko.