

MENU RESTAURACJI

ICON SUSHI

Remiszewska 14a, 03-550 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
133

KATEGORII
10

STAN NA DZIEŃ
15.10.2026

Dania i ceny

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

PIKNIK Z ICON

1

Kosz piknikowy ICON

250 zł

Wyjątkowy zestaw stworzony na idealny piknik, romantyczny wieczór lub spotkanie w gronie bliskich. Starannie skomponowany kosz pełen naszych bestsellerów i słodkiego dodatku, który zapewni niezapomniane doznania smakowe.

W zestawie:

- Burger z pieczonym łososiem
- California Philadelphia Classic
- Tatar z łososia
- California Crab Cheese
- Sałatka z glonów morskich
- Mochi

STREET FOOD

12

Corn dog (klasyczny)

19 zł

Corn Dog to chrupiąca i sycząca przekąska street food — idealna na szybki, satysfakcjonujący wybór.

W skład wchodzi:

Parówka w cieście kukurydzianym

Na zewnątrz: chrupiąca panierka z płatków kukurydzianych

Dodatki: sos Kobe, szczypiorek

Profil smaku jest wyrazisty i komfortowy — soczysta parówka w połączeniu z delikatnie słodkim ciastem i chrupiącą panierką tworzy idealny balans. Sos Kobe dodaje lekko słodczy i głębi, a szczypiorek świeżości.

Tokyo Umami (Pieczony Łosoś)

34 zł

Kremowy serek śmietankowy, soczysty pieczony łosoś i świeży ogórek tworzą miękkie, delikatne wnętrze, przełamane słodkawym kanpyo i wyrazistym cheddarem. Całość zamknięta w złocistej, superchrupiącej otoczce z ciasta tempura, maki i bułki panko, która daje idealny „crunch” przy każdym kęsie. Wykończone duetem sosu Kobe i sosu unagi, które dodają głębi, słodczy i lekko pikantności.

Hokkaido Cheese Dog

19 zł

Połączenie dwóch światów: połowa soczystej parówki i połowa ciągnącej się mozzarelli w jednej chrupiącej, złocistej otoczce. Każdy kęs to inna przyjemność — najpierw kremowy, serowy stretch, potem wyrazisty smak parówki. Idealny dla tych, którzy chcą „wszystko naraz”.

Narita Umami (Węgorz)

34 zł

Delikatny ryż i aromatyczne nori tworzą klasyczną bazę, którą przełamuje kremowy serek śmietankowy i świeży ogórek.

W centrum — węgorz o maślanej strukturze i słodko dymnym aromacie, podkreślony sosem unagi.

Całość wzbogaca słodkawy kanpyo oraz wyrazisty ser cheddar, dodający lekko, przyjemnej pikantności.

Chrupiąca otoczka z ciasta tempura, maki i bułki panko nadaje idealny kontrast tekstur, a sos Kobe domyka smak intensywną, japońską nutą.

Eleganckie, pełne charakteru połączenie — dla tych, którzy lubią sushi w wersji premium.

STREET FOOD ciąg dalszy

12

Burger z łososiem

39 zł

Burger sushi z łososiem to zbalansowana propozycja łącząca delikatność ryby z lekką słodyczą owoców.
W skład wchodzi:
Burger sushi (ryż, nori) w tempurze i panko
W środku: łosoś smażony, ser śmietankowy, mango, pomarańcza
Dodatki: sos kobe, sos unagi, tobiko red, orzechy makadamia
Smak wielowymiarowy — soczysty łosoś, kremowa struktura sera i owocowa świeżość przełamane chrupkością panierki i nutą słodczy sosów. Idealny na lekki, ale wyrazisty posiłek.
W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Burger z bekonem

39 zł

Burger sushi z bekonem to wyrazista propozycja dla osób, które lubią połączenie słodko-słonych smaków i chrupiącej tekstury.
W skład wchodzi:
Burger sushi (ryż, nori) w tempurze i panko
W środku: ser śmietankowy, boczek, ser cheddar, ogórek, sałata lolo bionda
Dodatki: dżem truskawkowy, sos unagi
Smak intensywny — słodczy dżemu i unagi przełamana słonym boczkiem oraz kremowością serów, z lekką świeżością warzyw. Idealny na sycący lunch lub wieczór, gdy chcesz czegoś nietypowego.
W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Burger z krewetką gotowaną

49 zł

Burger z pieczonym łososiem

39 zł

Burger sushi z pieczonym łososiem to ciepła i wyrazista propozycja dla miłośników klasycznych smaków w nowej formie.
W skład wchodzi:
Burger sushi (ryż, nori) w tempurze i panko
W środku: pieczony łosoś, ser śmietankowy, ogórek, awokado
Dodatki: sos unagi, sezam biały
Smak zbalansowany — delikatny łosoś połączony z kremowością sera i świeżością warzyw, podkreślony słodko-słonym unagi i lekką chrupkością panierki. Idealny na ciepły, sycący posiłek.
W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Tokyo Wrap

44 zł

Szawarma z łososiem to wyjątkowe połączenie sushi i street foodu — chrupiąca na zewnątrz, kremowa i soczysta w środku. Idealna propozycja dla miłośników intensywnego smaku łososa.
W środku: świeży łosoś, kremowy serek, awokado i ogórek, zawinięte w ryż i nori, następnie obtoczone w chrupiącym panko i delikatnie usmażone. Całość dopełnia sos unagi, który nadaje lekko słodko-wytrawnego charakteru.
To danie łączy chrupiącą teksturę z delikatnością ryby i kremowością sera — sycące, wyraziste i bardzo satysfakcjonujące. Idealne jako szybki, ale jakościowy posiłek.

Kioto Wrap

49 zł

Szawarma z krewetką to autorska interpretacja street foodu w stylu Icon Sushi — chrupiąca, soczysta i pełna wyrazistych smaków. Idealne połączenie sushi i comfort food.
W środku znajdziesz:
krewetkę w tempurze, kremowy serek, świeże awokado i ogórek, sałatę oraz delikatną sałatkę krabową, całość zawinięta w ryż i nori, a następnie obtoczona w chrupiącym panko i podana z sosem Kobe.
To danie łączy chrupiącą teksturę z kremową delikatnością i świeżością warzyw — intensywne, sycące i bardzo satysfakcjonujące. Idealne jako szybki, ale jakościowy posiłek.

STREET FOOD ciąg dalszy

12

Kimbab Łosoś
49 zł

Kimbab łosoś to pełnowartościowa, świeża i kremowa propozycja w stylu sushi fusion — idealne połączenie delikatnej ryby, warzyw i aksamitnych dodatków. W skład wchodzi:

- Łosoś
- Ryż
- Nori
- Awokado
- Ogórek
- Ser śmietankowy
- Sałata lollo
- Sos sojowy

Smak jest harmonijny i dobrze zbalansowany — delikatny łosoś łączy się z kremową strukturą sera i świeżością warzyw, tworząc lekką, ale jednocześnie sycącą kompozycję. To propozycja dla osób ceniących klasyczne smaki w nowoczesnej formie.

Kimpab Krewetka
54 zł

Kimpab Krew to wyrazista i sycąca propozycja dla osób szukających czegoś więcej niż klasyczne sushi — połączenie chrupiącej tekstury, świeżych warzyw i intensywnych sosów. W skład wchodzi:

- Krewetka w tempurze
- Ryż
- Nori
- Ogórek
- Sałata lollo
- Takuan (rzodkiew marynowana)
- Sos Kobe
- Sos Korean BBQ
- Sos Unagi

Smak jest wielowymiarowy — chrupiąca krewetka w tempurze łączy się ze świeżością warzyw i głębokimi, lekko słodko-pikantnymi sosami. To intensywna i satysfakcjonująca kompozycja, która wyróżnia się na tle klasycznych pozycji sushi.

ICON DUO

6

Phila Dual Taste 32szt.
189 zł

Phila Dual Taste 32 szt. to duży zestaw dla miłośników rolek w stylu Philadelphia — idealny na spotkania w większym gronie. W skład wchodzi:

- Zestaw 32 kawałków
- Philadelphia Classic
- Philadelphia z krewetką
- Philadelphia zapiekana z krewetką
- Philadelphia grill mango

Profil smaku jest kremowy i zróżnicowany — delikatny serek, świeża ryba oraz bardziej wyraziste, ciepłe akcenty tworzą dobrze zbalansowaną kompozycję. Połączenie klasycznych i bardziej intensywnych rolli daje pełne doświadczenie sushi premium. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Waldorf 32szt.
190 zł

Waldorf to zestaw 32 sztuk sushi, który łączy klasyczne kompozycje z nowoczesnym podejściem do smaku i tekstury. W skład zestawu wchodzi różne wariacje California — z kremowym serkiem Philadelphia, California gejsza, Crab Cheese. Każdy roll oferuje inne doświadczenie: od delikatnej, maślanej struktury, przez chrupiące akcenty, aż po wyraziste nuty owoców morza. Idealny wybór na wspólne zamówienie — zbalansowany, różnorodny i dopracowany w każdym detalu. W zestawie sos sojowy imbir wasabi

Set Inter Circle 46 szt.
199 zł

Set Inter Circle 46 szt. to różnorodny zestaw sushi, który łączy klasyczne kompozycje z bardziej wyrazistymi smakami — idealny wybór na wspólne spotkania i dla osób, które chcą spróbować różnych stylów sushi w jednym zamówieniu.

W skład wchodzi:

- California Philadelphia
- Futomaki grillowany łosoś
- Futomaki tuńczyk
- Futomaki philadeiphia losos
- Hosomaki łosoś z serkiem
- Hosomaki awokado z serkiem
- Gunkan losos

Profil smaku jest zbalansowany i wielowymiarowy — od kremowych i delikatnych po intensywniejsze nuty grillowane oraz chrupiącą tempurę. Zestaw daje pełne doświadczenie sushi premium i sprawdzi się zarówno dla początkujących, jak i fanów klasyki.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Master's Omakase 26 szt
199 zł

Master's Omakase 26 szt to autorski zestaw stworzony przez szefa kuchni — starannie dobrana kompozycja najlepszych smaków, tekstur i technik. Idealny dla osób, które chcą spróbować więcej, odkryć różnorodność premium sushi i poczuć doświadczenie omakase w wygodnej formie.

W zestawie:

- California Tatar z łososiem
- California Double z tuńczykiem
- Nigiri łosoś — 2 szt
- Nigiri tuńczyk — 2 szt
- Gunkan łosoś — 2 szt
- Sashimi łosoś
- Sashimi tuńczyk
- Dodatki: mango salsa

Połączenie delikatnego łososia, intensywnego tuńczyka i kremowych dodatków tworzy harmonijny balans smaków — od subtelnych i świeżych po wyraziste i soczyste. Zestaw jest sycący, elegancki i idealny na kolację, spotkanie lub dzielenie się czymś wyjątkowym.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Phila Fire Grill Set 32szt.
199 zł

Phila Fire Grill Set 32 szt. to wyrazisty zestaw dla miłośników intensywnych smaków i grillowanych akcentów — idealny na spotkania w większym gronie.

W skład wchodzi:

- Zestaw 32 kawałków
- Philadelphia Classic
- Philadelphia Tuna
- Philadelphia zapiekana z łososiem
- Philadelphia grill mango

Profil smaku jest bogaty i kontrastowy — kremowy serek i świeża ryba łączą się z wyrazistymi nutami grillowanymi oraz lekko pikantnymi akcentami. Różnorodność tekstur i temperatur tworzy pełne doświadczenie sushi premium.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Raw Bar Box 38 szt
229 zł

Raw Bar Box 38 szt. to świeży, premium zestaw dla miłośników surowych ryb i czystych, wyrazistych smaków — idealny na spotkania i dzielenie się w większym gronie.

W skład wchodzi:

- Zestaw 38 kawałków
- California Tuna Ebi
- California Łosoś Crunch
- Philadelphia Węgorz
- Nigiri tuńczyk
- Nigiri łosoś
- Sashimi łosoś
- Sashimi tuńczyk

Profil smaku jest lekki i elegancki — świeże ryby, delikatne tekstury i subtelne dodatki tworzą harmonijną, dobrze zbalansowaną kompozycję. Połączenie rolli, nigiri i sashimi daje pełne doświadczenie sushi premium w surowej odmianie.

Zestaw zawiera: sos sojowy, imbir, wasabi.

ZESTAWY

13

Zapiekane Trio

139 zł

Zestaw trzech wyjątkowych, pieczonych rollów pod aromatyczną, złocistą serową czapą, stworzony dla miłośników kremowych, wyrazistych i rozgrzewających smaków.

- Zapieczony z krewetką — soczysta krewetka otulona delikatnym nadzieniem, zapieczona pod bogatą warstwą roztopionego sera, który dodaje całości kremowości i głębi.
- Zapieczony z łososiem — maślany łosoś w połączeniu z serową czapą tworzy harmonijny, aksamitny smak, idealny dla fanów klasyki w pieczonej odsłonie.
- Zapieczony z tuńczykiem — wyrazisty tuńczyk pod intensywnie aromatycznym serem, który podkreśla jego charakter i dodaje przyjemnego, pieczonego akcentu.

California 32szt.

154 zł

Sushi set California 32 szt. to uniwersalny wybór dla osób, które lubią lekkie i różnorodne rolki.

W skład wchodzi:

California Philadelphia Łosoś (łosoś, serek kremowy, ogórek)
California z krewetką w tempurze (krewetka w tempurze, ogórek, sos)
California z węgorzem (węgorz, sos unagi, ogórek)
California z kalmarem w tempurze (kalmarek w tempurze, ogórek, sos)
Smak zbalansowany — od delikatnej kremowości i świeżości po lekką chrupkość i słodycz unagi. Idealny na spotkanie lub jako klasyczny sushi set na wieczór.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Set Lokal Night 34 szt.

159 zł

Set Lokal Night 34 to kompaktowy, ale różnorodny zestaw sushi — idealny na wieczór, kiedy chcesz spróbować kilku smaków bez nadmiaru. Doskonale sprawdzi się na kolację lub kameralne spotkanie.

W skład wchodzi:

California Philadelphia
California krewetka
California wege
Pieczona krewetka
Nigiri łosoś

Profil smaku jest przyjemnie zbalansowany — od kremowych i delikatnych California, przez świeże warianty wege, aż po bardziej wyrazistą pieczoną krewetkę. Zestaw łączy lekkość i sytość, oferując pełne doświadczenie sushi w mniejszym formacie.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Gold 22szt.

149 zł

Gold 22 szt. to premium kompozycja dla osób, które chcą spróbować wielu smaków w jednym eleganckim zestawie. Idealny na kolację, spotkanie ze znajomymi lub po prostu do dzielenia się czymś wyjątkowym.

W skład wchodzi:

- 22 kawałki sushi
- California Gold
- California Philadelphia Węgorz
- Pierogi z łososiem w tempurze

Profil smakowy jest zróżnicowany i świetnie zbalansowany — od kremowych nut serka, przez soczyste ryby, po chrupiące elementy tempury. Każdy kawałek wnosi inny akcent, tworząc pełne doświadczenie sushi premium.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Set Tempura Grill 32 szt.

159 zł

Set Tempura Grill to wyrazisty zestaw sushi dla fanów ciepłych, chrupiących i grillowanych smaków — idealny wybór, gdy masz ochotę na coś bardziej intensywnego niż klasyczne rolki.

W skład wchodzi:

Roll zapiekany z krewetką
Futomaki grillowany łosoś
Futomaki węgorz w panko
Hosomaki łosoś panko
Krewetki w tempurze
Sos Kobe

Dominują tu nuty grillowane i chrupiące — złocista tempura, delikatnie dymny łosoś i wyrazisty węgorz tworzą sycącą i głęboką kompozycję smaków. Idealny zestaw na wieczór lub jako bardziej „comfortowe” sushi.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Unicorn 40szt.

169 zł

Unicorn to efektowny zestaw sushi 40 sztuk, stworzony z myślą o dzieleniu się i różnorodności smaków w jednej kompozycji.

W zestawie znajdziesz połączenie klasyki i bestsellerów: California Philadelphia, California węgorz, futomaki panko łosoś, hosomaki z łososiem i tunczikiem oraz delikatne nigiri tamago. Każdy element wnosi inny charakter — od kremowej delikatności, przez świeżość ryby, aż po wyraziste, nowoczesne akcenty.

Idealny wybór na spotkanie, kolację we dwoje lub większą okazję — balans smaków i tekstur, który pozwala spróbować wszystkiego, co najlepsze.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi

ZESTAWY ciąg dalszy

13

Diamond łosoś 38szt.

190 zł

Diamond Łosoś 38 szt. to rozbudowany, premium zestaw sushi — idealny na spotkania, kolacje w większym gronie lub kiedy chcesz spróbować wszystkiego, co najlepsze z łososiem.

W skład wchodzi:

California Gold
Futomaki Philadelphia
Hosomaki łosoś
Futomaki grill łosoś
Futomaki tatar łosoś
Nigiri łosoś

Profil smaku jest różnorodny i pełny — od klasycznych, świeżych nut łososa, przez kremowe i delikatne kompozycje, aż po bardziej wyraziste, grillowane i tatarowe warianty. Każdy kawałek wnosi inną teksturę i doświadczenie.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Grill 52szt.

190 zł

Grill 52 szt. to duży, intensywny i wyjątkowo sycący zestaw dla miłośników ciepłych, zapieczonych i grillowanych kompozycji. Idealny na spotkania w większym gronie — kiedy każdy chce spróbować czegoś konkretnego, aromatycznego i naprawdę satysfakcjonującego.

W skład wchodzi:

- 52 kawałki sushi
- Zapieczony z łososiem
- Zapieczony z turczykiem
- Futomaki grill łosoś
- Futomaki węgorz
- Hosomaki grill łosoś
- Hosomaki ogórek
- Hosomaki awokado

Profil smakowy jest wyrazisty i różnorodny — połączenie chrupiącej tempury, grillowanych nut ryb oraz świeżych dodatków tworzy pełną, dobrze zbalansowaną kompozycję. Dodanie dwóch nowych zapieczonych rolli wzmacnia charakter zestawu, czyniąc go jeszcze bardziej treściwym i atrakcyjnym dla fanów ciepłego sushi.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Waldorf 32szt.

190 zł

Waldorf to zestaw 32 sztuk sushi, który łączy klasyczne kompozycje z nowoczesnym podejściem do smaku i tekstury.

W skład zestawu wchodzi różne wariacje California — z kremowym serkiem Philadelphia, California gejsza, Crab Cheese. Każdy roll oferuje inne doświadczenie: od delikatnej, maślanej struktury, przez chrupiące akcenty, aż po wyraziste nuty owoców morza.

Idealny wybór na wspólne zamówienie — zbalansowany, różnorodny i dopracowany w każdym detalu.

W zestawie sos sojowy imbir wasabi

Raw Bar Box 38 szt

229 zł

Raw Bar Box 38 szt. to świeży, premium zestaw dla miłośników surowych ryb i czystych, wyrazistych smaków — idealny na spotkania i dzielenie się w większym gronie.

W skład wchodzi:

Zestaw 38 kawałków
California Tuna Ebi
California Łosoś Crunch
Philadelphia Węgorz
Nigiri tuńczyk
Nigiri łosoś
Sashimi łosoś
Sashimi tuńczyk

Profil smaku jest lekki i elegancki — świeże ryby, delikatne tekstury i subtelne dodatki tworzą harmonijną, dobrze zbalansowaną kompozycję. Połączenie rolli, nigiri i sashimi daje pełne doświadczenie sushi premium w surowej odsłonie.

Zestaw zawiera: sos sojowy, imbir, wasabi.

ZESTAWY ciąg dalszy

13

Bizon

280 zł

Sushi set Bizon to różnorodny zestaw rolek dla osób, które chcą spróbować kilku stylów

W skład wchodzi:

California Gold z krewetką (krewetka, awokado, ogórek, tobiko)

Maki z łososiem i krewetką (łosoś, krewetka, ryż, nori)

California Tatar z łososia (tatar z łososia, sos, ryż)

California Philadelphia (łosoś, serek kremowy, ogórek)

Nigiri z łososiem Avo (ryż, świeży łosoś, awokado)

Smak zbalansowany — od delikatnej kremowości po świeżość ryby. Idealny na spotkanie lub kolację.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Silver 72szt.

350 zł

Zestaw Silver to rozbudowany zestaw sushi stworzony do dzielenia się — różnorodny, sycący i idealny na spotkania w większym gronie. Doskonały balans między klasyką a bardziej wyrazistymi kompozycjami.

W skład wchodzi:

Futomaki tatar łosoś

California crab cheese

Futomaki grillowany łosoś

California Gejsza

Futomaki sałatka krabowa

Futomaki łosoś Tamago

Zestaw łączy różne tekstury i smaki — od delikatnego łososia, przez chrupiącą tempurę, po kremowe i lekko słodkie nuty. Każdy znajdzie tu coś dla siebie, dlatego świetnie sprawdzi się na imprezę lub wspólną kolację.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Set House Party 66

299 zł

Set House Party 66 to duży, efektowny zestaw sushi stworzony na spotkania w większym gronie — idealny wybór na imprezy, gdzie liczy się różnorodność i jakość premium.

W skład wchodzi:

California Keron

California Philadelphia

California Łosoś Truffle

Futomaki panko losos

Futomaki tatar łosoś

Futomaki wege

Hosomaki grillowany łosoś

Hosomaki ogórek

Hosomaki łosoś

Profil smaku jest zróżnicowany i dobrze zbalansowany — od świeżych i delikatnych kompozycji, przez kremowe Philadelphia, aż po chrupiącą tempurę i wyraziste nuty grillowane. Zestaw zapewnia pełne doświadczenie sushi premium i sprawdzi się idealnie do dzielenia się.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

SUSHI

57

Zapieczony z Krewetka

54 zł

Zapieczony z krewetką to ciepła, intensywna kompozycja sushi, która łączy delikatność owoców morza z wyrazistym, kremowym wykończeniem. W środku znajdziesz krewetki w tempurze, świeżego ogórka oraz kremowy serek, całość otulona ryżem i nori. Rolka zapiekana pod serową czapką, wykończona sezamem i sosem unagi, który dodaje lekko słodkiego, głębokiego smaku. Idealna propozycja dla fanów ciepłych rolek — sycąca, aromatyczna i przyjemnie kremowa.

California Avo Mango

54 zł

California Avo Mango to lekka i świeża propozycja dla miłośników delikatnych, owocowych akcentów w sushi. W skład California Avo Mango wchodzi: W środku: krewetka w tempurze, łosoś, ser śmietankowy, ogórek Na wierzchu: awokado Dodatki: salsa mango Smak harmonijny — kremowość awokado i sera łączy się ze świeżością łososa oraz lekką słodyczą mango, przełamana chrupkością krewetki w tempurze. Idealna na lekki posiłek lub jako subtelna opcja na wieczór. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

California Crab Cheese

34 zł

California Crab Cheese to kremowa i delikatna rolka w stylu california, idealna dla miłośników łagodnych smaków. W skład wchodzi: Rolka California (ryż, nori) W środku: sałatka krabowa, ogórek, ser śmietankowy Na zewnątrz: sezam biały Dodatki: szczypiorek, sos unagi Smak subtelny i zbalansowany — kremowość sera łączy się z delikatną słodyczą kraba i świeżością ogórka, a sezam dodaje lekkiej orzechowej nuty. Idealna na lekki posiłek lub jako klasyczna propozycja sushi. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

California Gold z Krewetka

69 zł

Wyjątkowa kompozycja premium dla miłośników delikatnych i wyrazistych smaków. Połączenie kremowego sera, soczystej krewetki i słodkiego mango, podkreślone eleganckim złotym wykończeniem, tworzy harmonijną i wyjątkową kompozycję smakową.

- ryż do sushi
- nori
- serek śmietankowy
- mango
- krewetka gotowana
- czarny barwnik spożywczy

Zapieczony z Tuńczykiem

52 zł

Wyrazisty, ciepły roll zapiekany pod złocistą, kremową serową czapką, która nadaje mu intensywny aromat i aksamitną strukturę. W środku znajduje się tuńczyk o głębokim, charakterystycznym smaku, idealnie komponujący się z naszym firmowym, pieczonym wykończeniem. Podczas zapiekania ser tworzy apetyczną, lekko chrupiącą warstwę, która podkreśla wyrazistość ryby i dodaje całości przyjemnego, rozgrzewającego akcentu. To propozycja dla osób, które lubią mocniejszy, rybny smak w połączeniu z kremową, serową perfekcją. Idealny jako sycący, aromatyczny roll w premium odsłonie.

California Bonito Łosoś

50 zł

California Bonito Łosoś to delikatna i aromatyczna rolka z wyraźnym akcentem umami. W skład wchodzi: Rolka California (ryż, nori) W środku: łosoś, ser śmietankowy, awokado Na zewnątrz: płatki bonito Smak subtelny i zbalansowany — kremowość sera i awokado łączy się ze świeżością łososa, a płatki bonito dodają lekkiej, dymnej nuty i głębi smaku. Idealna dla osób szukających klasyki w bardziej wyrafinowanej odsłonie. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

California Gold

64 zł

California Gold to klasyczna, premium rolka w stylu california z wyraźnym akcentem świeżego łososa. W skład wchodzi: Rolka California (ryż, nori) W środku: łosoś, ser śmietankowy, awokado Na wierzchu: łosoś Smak delikatny i zbalansowany — świeży łosoś podkreśla kremowość sera i aksamitną strukturę awokado, tworząc harmonijną i elegancką kompozycję. Idealna dla miłośników klasyki i wysokiej jakości składników. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

California Guaka Krewetka

54 zł

California Guaka Krewetka to wyrazista, premium rolka łącząca chrupiącą krewetkę z kremowym guacamole i świeżym łososem. W skład wchodzi: Rolka California (ryż, nori) W środku: krewetka w tempurze, ser śmietankowy, ogórek Na wierzchu: łosoś, guacamole, delikatny omlet tamago, szpinak Smak bogaty i wielowymiarowy — chrupiąca krewetka kontrastuje z kremowym awokado i serem, a świeży łosoś dodaje głębi i elegancji. Całość dopełnia lekka słodycz tamago i świeżość warzyw. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

California Losos Truffle

59 zł

California Łosoś Truffle to elegancka, premium rolka z wyrafinowaną nutą trufli — dla tych, którzy szukają czegoś więcej niż klasyki.

W skład wchodzi:

Rolka California (ryż, nori)

W środku: sałatka krabowa, ogórek, awokado

Na wierzchu: świeży łosoś, sos truflowy, szczypiorek, sos Kobe

Smak kremowy i głęboki — delikatny łosoś łączy się z aksamitną strukturą sosu truflowego, a świeże warzywa i sałatka krabowa dodają lekkości i balansu. Całość tworzy wyrafinowaną, nowoczesną kompozycję smaków.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

California Philadelphia Łosoś

44 zł

California Philadelphia Łosoś to lekka i kremowa interpretacja klasyki — idealna na codzienny wybór dla miłośników delikatnych smaków.

W skład wchodzi:

Rolka California (ryż, nori)

W środku: łosoś, awokado, ser śmietankowy

Na zewnątrz: sezam biały

Profil smaku jest subtelny i harmonijny — świeży łosoś łączy się z kremowym serem, a awokado dodaje miękkości i balansu. Sezam na zewnątrz wprowadza lekko orzechowy, chrupiący akcent.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

California Łosoś Krewetka

59 zł

California Łosoś Krewetka to klasyczna i zbalansowana kompozycja — idealna dla osób, które lubią połączenie delikatnej ryby i soczystych owoców morza.

W skład wchodzi:

Rolka California (ryż, nori)

W środku: łosoś, krewetka w tempurze, takuan, szczypiorek

Na zewnątrz: tobiko

Dodatki: sos kobe

Profil smaku jest harmonijny i lekko kontrastowy — delikatny łosoś łączy się z chrupiącą krewetką w tempurze, a takuan dodaje subtelnej słodyczy i świeżości. Tobiko wprowadza lekko słoną nutę i teksturalny kontrast.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

California Philadelphia Classic

54 zł

California Philadelphia Classic to ponadczasowa klasyka w premium wydaniu — idealna równowaga kremowości, świeżości i delikatnej słodyczy łososia.

W skład wchodzi:

Rolka California (ryż, nori)

W środku: łosoś, awokado, ser śmietankowy

Na wierzchu: łosoś, kawior z łososia

Profil smaku jest kremowy i harmonijny — maślany łosoś łączy się z delikatnym serem, a awokado dodaje miękkości i świeżości. Całość podkreśla kawior, który wnosi lekko słony, elegancki akcent.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

California Tataki

59 zł

California Tataki to wyrazista, premium interpretacja kalifornijskiego rolla — soczysta, kremowa i lekko słodko-pikantna.

Skład: ryż, nori, łosoś, krewetka w tempurze, ogórek, szczypiorek, sos mango, sos kobe.

Profil smaku jest zbalansowany — chrupkość tempury, świeżość warzyw i kremowość łososia przełamane są owocową nutą mango.

California Łosoś Wakame

44 zł

California Łosoś Wakame to świeża i lekka kompozycja — idealna dla miłośników delikatnych smaków z morskim akcentem.

W skład wchodzi:

Rolka California (ryż, nori)

W środku: łosoś, sałatka wakame, ser śmietankowy

Na zewnątrz: sezam biały

Dodatki: sos sezamowy

Profil smaku jest subtelny i odświeżający — delikatny łosoś łączy się z lekko słodko-kwaśną sałatką wakame, a kremowy ser nadaje całości miękkości. Sos sezamowy podkreśla smak nutą orzechową i lekką słodyczą

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Futomaki Panko Węgorz

44 zł

Futomaki Panko Węgorz to chrupiąca i intensywna kompozycja — idealna dla miłośników wyrazistych smaków i grillowanego węgorza.

W skład wchodzi:

Rolka futomaki (ryż, nori)

W środku: węgorz, ogórek

Dodatki: kanpyo, sos Kobe, panierka panko

Profil smaku jest głęboki i wyrazisty — delikatny, słodkawy węgorz łączy się z chrupiącą panierką panko, a świeży ogórek dodaje lekkości. Kanpyo wprowadza subtelną słodycz, a sos Kobe podkreśla całość lekką pikantnością.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Futomaki Sashimi

59 zł

Futomaki Sashimi to bogata i świeża kompozycja — idealna dla osób, które chcą spróbować kilku rodzajów ryb w jednej rolce.

W skład wchodzi:

Rolka futomaki (nori)

W środku: łosoś, tuńczyk, krewetka, awokado, ogórek, takuan

Dodatki: kanpyo

Profil smaku jest wielowymiarowy i świeży — delikatny łosoś, wyrazisty tuńczyk i soczysta krewetka tworzą zbalansowaną całość, którą uzupełniają chrupiące warzywa i lekko słodkie nuty takuan oraz kanpyo.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Futomaki kalmar tempura

39 zł

Futomaki kalmar tempura to chrupiąca i lekka propozycja — idealna dla tych, którzy lubią połączenie delikatnych owoców morza i tempury.

W skład wchodzi:

Rolka futomaki (ryż, nori)

W środku: kalmar w tempurze, ogórek, sałata lolo

Dodatki: sos Kobe, szczypiorek, takuan (marynowana rzodkiew)

Profil smaku jest świeży i chrupiący — delikatny kalmar w tempurze daje przyjemną teksturę, warzywa wprowadzają lekkość, a sos Kobe dodaje wyrazistego, lekko pikantnego akcentu.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Futomaki Panko Łosoś

34 zł

Futomaki Panko Łosoś to chrupiąca i soczysta kompozycja — idealna dla miłośników klasycznego łososa w nowoczesnym wydaniu.

W skład wchodzi:

Rolka futomaki (ryż, nori)

W środku: łosoś, awokado, takuan

Dodatki: tobikko, sos Kobe, panierka panko

Profil smaku jest wyrazisty i zbalansowany — delikatny łosoś łączy się z kremowym awokado, a chrupiąca panierka panko dodaje tekstury. Takuan wprowadza lekko słodko-kwaśny akcent, a tobikko podkreśla całość subtelną morską nutą.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Futomaki grill łosoś

34 zł

Futomaki grill łosoś to sycąca i wyrazista rolka — idealna dla tych, którzy lubią bardziej intensywne, ciepłe smaki.

W skład wchodzi:

Rolka futomaki (ryż, nori)

W środku: grillowany łosoś, awokado, ogórek, sałata lolo, ser śmietankowy, kanpyo

Dodatki: sos unagi, sezam biały

Profil smaku jest głęboki i zbalansowany — soczysty, grillowany łosoś nadaje charakteru, kremowy ser łagodzi smak, a świeże warzywa wprowadzają lekkość i chrupkość. Sos unagi dodaje słodko-wytrawnego akcentu.

Zestaw zawiera sos sojowy imbir wasabi

Futomaki krewetka tempura

34 zł

Futomaki krewetka tempura to chrupiąca i wyrazista kompozycja — idealna dla miłośników intensywniejszych smaków i ciepłych dodatków.

W skład wchodzi:

Rolka futomaki (ryż, nori)

W środku: krewetka w tempurze, ogórek, sałata lolo

Dodatki: sos Kobe, szczypiorek, takuan (marynowana rzodkiew)

Profil smaku jest bogaty i chrupiący — soczysta krewetka w tempurze daje przyjemną teksturę, świeże warzywa balansują całość, a sos Kobe dodaje lekko pikantnego, wyrazistego charakteru.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Futomaki panko krewetka

49 zł

Futomaki panko krewetka to chrupiąca i wyrazista propozycja — idealna dla fanów intensywnych tekstur i złocistej panierki.

W skład wchodzi:

Rolka futomaki (ryż, nori)

W środku: krewetka w panierce panko, ogórek

Dodatki: tobiko red, sos Kobe, szczypiorek, takuan (marynowana rzodkiew)

Profil smaku jest chrupiący i pełny — krewetka w panko daje wyraźną, złocistą teksturę, świeży ogórek równoważy całość, a sos Kobe dodaje lekko pikantnego, wyrazistego charakteru. Tobiko podkreśla smak delikatną słonością.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Futomaki tuńczyk

44 zł

Futomaki Tuńczyk to świeża i zbalansowana kompozycja — idealna dla miłośników klasycznych smaków sushi z wyraźnym akcentem ryby.

W skład wchodzi:

Rolka futomaki (ryż, nori)

W środku: tuńczyk, sałata lollo, ogórek, awokado, takuan

Profil smaku jest lekki i harmonijny — delikatny tuńczyk daje czysty, morski smak, chrupiące warzywa dodają świeżości, a awokado wprowadza kremową teksturę. Takuan przełamuje całość subtelną słodko-kwaśną nutą.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Futomaki Łosoś Tamago

34 zł

Futomaki Łosoś Tamago to delikatna i harmonijna kompozycja — idealna dla osób, które lubią łagodniejsze, zbalansowane smaki.

W skład wchodzi:

Rolka futomaki (ryż, nori)

W środku: łosoś, omlet tamago

Dodatki: sos Kobe, tobiko

Profil smaku jest kremowy i lekko słodkawy — soczysty łosoś łączy się z delikatnym, puszystym tamago, a tobiko dodaje subtelnej tekstury i morskiej nuty. Sos podkreśla całość lekką słodyczą i umami.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Futomaki philadelphia łosoś

34 zł

Futomaki Philadelphia Łosoś to klasyczna i kremowa kompozycja — idealna dla miłośników delikatnych, dobrze zbalansowanych smaków.

W skład wchodzi:

Rolka futomaki (ryż, nori)

W środku: łosoś, ser śmietankowy, awokado

Profil smaku jest łagodny i harmonijny — soczysty łosoś łączy się z kremowym serem, a awokado dodaje delikatnej maślanej nuty. Całość jest miękka, świeża i bardzo przyjemna w odbiorze.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Futomaki węgorz

54 zł

Futomaki Węgorz to bogata i wyrazista kompozycja — idealna dla miłośników intensywnych smaków i słodko-dymnych nut.

W skład wchodzi:

Rolka futomaki (ryż, nori)

W środku: węgorz, ser śmietankowy, sałata lollo, ogórek, awokado, kanpyo

Dodatki: sos unagi

Na zewnątrz: sezam biały

Profil smaku jest głęboki i kremowy — delikatny węgorz z nutą dymu łączy się z aksamitnym serem, świeżością warzyw i lekką słodyczą kanpyo. Sos unagi podkreśla całość charakterystyczną, lekko karmelową nutą.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Hosomaki Awokado

14 zł

Hosomaki Awokado to lekka i świeża propozycja dla miłośników prostych, roślinnych smaków — idealna jako delikatna przekąska lub uzupełnienie zestawu sushi.

W skład wchodzi:

Rolka hosomaki (8 kawałków)

Awokado

Ryż

Nori

Profil smaku jest łagodny i kremowy — delikatne awokado w połączeniu z dobrze doprawionym ryżem i nori tworzy harmonijną, świeżą kompozycję. To klasyczna, minimalistyczna opcja sushi w wydaniu premium.

Zestaw zawiera sos sojowy imbir wasabi

Hosomaki Grill Łosoś

24 zł

Hosomaki Grill Łosoś to ciepła i wyrazista propozycja dla miłośników klasycznego sushi w intensywniejszym wydaniu — idealna jako szybka przekąska lub uzupełnienie zestawu.

W skład wchodzi:

Rolka hosomaki (8 kawałków)

Grillowany łosoś

Ryż

Nori

Sos Unagi

Sesam

Profil smaku jest wyrazisty i lekko słodki — delikatnie grillowany łosoś w połączeniu z aromatycznym sosem unagi i sezamem tworzy głęboką, dobrze zbalansowaną kompozycję. Ciepłe nuty ryby podkreślają charakter klasycznej formy hosomaki w wersji premium.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Hosomaki Ogórek

14 zł

Hosomaki Ogórek to lekka i orzeźwiająca propozycja dla miłośników prostych, słodszych smaków — idealna jako delikatna przekąska lub dodatek do większego zestawu sushi.

W skład wchodzi:

Rolka hosomaki (8 kawałków)

Świeży ogórek

Ryż

Nori

Profil smaku jest świeży i chrupiący — soczysty ogórek w połączeniu z delikatnie doprawionym ryżem tworzy lekką, harmonijną kompozycję. Minimalistyczna forma podkreśla naturalność składników i czystość smaku w stylu sushi premium.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Hosomaki Ostry Łosoś

22 zł

Hosomaki Ostry Łosoś to wyrazista i pikantna propozycja dla miłośników intensywnych smaków — idealna dla osób, które lubią sushi z charakterem.

W skład wchodzi:

Rolka hosomaki (8 kawałków)

Łosoś

Szczypiorek

Sos sriracha

Ryż

Nori

Profil smaku jest pikantny i soczysty — delikatny łosoś w połączeniu z ostrą nutą srirachy i świeżym szczypiorkiem tworzy dynamiczną, dobrze zbalansowaną kompozycję. To klasyczne hosomaki w nowoczesnym, wyrazistym wydaniu sushi premium.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Hosomaki Kanpyo

14 zł

Hosomaki Kanpyo to lekka i klasyczna propozycja dla miłośników delikatnych, lekko słodkich smaków — idealna jako subtelna przekąska lub uzupełnienie zestawu sushi.

W skład wchodzi:

Rolka hosomaki (8 kawałków)

Kanpyo (marynowana tykwa)

Ryż

Nori

Profil smaku jest łagodny i lekko słodki — delikatne, marynowane kanpyo w połączeniu z dobrze doprawionym ryżem tworzy harmonijną, klasyczną kompozycję. To minimalistyczna opcja sushi o tradycyjnym charakterze w wydaniu premium.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Hosomaki Ostry Tuńczyk

19 zł

Hosomaki Ostry Tuńczyk to wyrazista i pikantna propozycja dla miłośników intensywnych smaków — idealna dla osób, które lubią sushi z charakterem.

W skład wchodzi:

Rolka hosomaki (8 kawałków)

Tuńczyk

Szczypiorek

Sos sriracha

Ryż

Nori

Profil smaku jest pikantny i soczysty — delikatny tuńczyk w połączeniu z ostrą nutą srirachy i świeżym szczypiorkiem tworzy dynamiczną, dobrze zbalansowaną kompozycję. To klasyczne hosomaki w nowoczesnym, wyrazistym wydaniu sushi premium.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Hosomaki Tuńczyk

24 zł

Hosomaki Tuńczyk to klasyczna i elegancka propozycja dla miłośników prostych, czystych smaków sushi — idealna na lekki, ale satysfakcjonujący wybór.

W skład wchodzi:

Rolka hosomaki (8 kawałków)

Tuńczyk

Ryż

Nori

Profil smaku jest delikatny i harmonijny — świeży tuńczyk w połączeniu z odpowiednio doprawionym ryżem tworzy lekką, zbalansowaną kompozycję, która podkreśla naturalny smak ryby. To klasyczne hosomaki w premium wydaniu.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Hosomaki Węgorz

27 zł

Hosomaki Węgorz to wyrazista i intensywna propozycja dla miłośników głębokich, słodko-umamicznych smaków — idealna jako bardziej sycąca alternatywa dla klasycznych hosomaków.
W skład wchodzi:
Rolka hosomaki (8 kawałków)
Węgorz
Ryż
Nori
Sos unagi
Sesam biały
Profil smaku jest bogaty i harmonijny — delikatny, miękki węgorz w połączeniu z lekko słodkim sosem unagi i nutą sezamu tworzy pełną, głęboką kompozycję o wyraźnym charakterze. To klasyka sushi w premium wydaniu.
W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Hosomaki Łosoś

24 zł

Hosomaki Łosoś to klasyczna i lekka propozycja dla miłośników świeżych, delikatnych smaków — idealna jako uniwersalny wybór na każdą okazję.
W skład wchodzi:
Rolka hosomaki (8 kawałków)
Łosoś
Ryż
Nori
Profil smaku jest czysty i harmonijny — świeży łosoś w połączeniu z odpowiednio doprawionym ryżem tworzy subtelną, dobrze zbalansowaną kompozycję, która podkreśla naturalny smak ryby. To klasyka sushi w premium wydaniu.
W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Zapieczony z łososiem

49 zł

Wyjątkowy, ciepły roll przygotowany pod złocistą, kremową serową czapą, która nadaje mu aksamitną teksturę i intensywny aromat.
W środku znajduje się maślany łosoś, którego delikatny smak idealnie łączy się z naszym firmowym, pieczonym wykończeniem. Ser podczas zapiekania tworzy apetyczną, lekko zrumienioną warstwę, podkreślając naturalną słodycz ryby i dodając całości przyjemnego, rozgrzewającego charakteru.
To klasyk w premium odsłonie — sycący, kremowy i wyjątkowo harmonijny. Idealny wybór dla osób, które kochają połączenie łososia i serowej, pieczonej perfekcji.

Hosomaki krewetka gotowana

27 zł

Hosomaki krewetka gotowana to delikatna i klasyczna propozycja dla miłośników subtelnych smaków — idealna jako lekka przekąska lub uzupełnienie zestawu sushi.
W skład wchodzi:
Rolka hosomaki (8 kawałków)
Krewetka gotowana
Ryż
Nori
Profil smaku jest łagodny i lekko słodki — delikatna, gotowana krewetka w połączeniu z dobrze doprawionym ryżem tworzy harmonijną i zbalansowaną kompozycję. To klasyczna opcja sushi w minimalistycznym, premium wydaniu.
W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

California Gejsza

49 zł

California Gejsza to elegancka i zbalansowana rolka w stylu california z delikatnym akcentem świeżej ryby.
W skład wchodzi:
Rolka California (ryż, nori)
W środku: łosoś, ogórek, kanpyo (marynowana tykwa)
Na wierzchu: awokado
Dodatki: sos kobe, sos unagi
Smak lekki i harmonijny — świeżość łososia i ogórka łączy się z kremową strukturą awokado, a delikatna słodycz kanpyo i sosów nadaje całości głębi. Idealna na lekki posiłek lub subtelną kolację.
W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

California Roll

54 zł

California Roll to klasyka sushi w lekkim, nowoczesnym wydaniu — świeża, wyważona i uniwersalna.
W środku znajdziesz soczystą krewetkę, kremowe awokado oraz chrupiącego ogórka, które razem tworzą harmonijne połączenie tekstur. Całość otulona jest ryżem i delikatnie pokryta tobiko, dodając subtelnej słoności i lekkiej chrupkości.
Skład: ryż, nori, krewetka, awokado, ogórek, tobiko, sos kobe.

SUSHI ciąg dalszy

57

California Węgorz Grill

59 zł

California Węgorz Grill to intensywna i sycąca kompozycja — idealna dla fanów wyrazistych, lekko słodkich smaków z nutą grillowanej ryby.
W skład wchodzi:
Rolka California (ryż, nori)
W środku: łosoś smażony, węgorz, ogórek, ser śmietankowy
Na zewnątrz: sezam biały
Dodatki: sos unagi
Profil smaku jest głęboki i bogaty — grillowany węgorz i smażony łosoś tworzą intensywną bazę, przełamaną świeżością ogórka i kremowością sera. Sos unagi dodaje charakterystycznej słodko-słonej nuty, a sezam podkreśla całość lekkim, orzechowym akcentem.
W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

California Philadelphia Węgorz

64 zł

California Philadelphia Węgorz to intensywniejsza, bardziej wyrazista odsłona klasyki — połączenie kremowości z głębokim smakiem węgorza i nutą słodczy. W skład wchodzi:
Rolka California (ryż, nori)
W środku: węgorz, ser śmietankowy, awokado, ogórek
Na wierzchu: tobiko red, orzechy, sos unagi
Profil smaku jest bogaty i wielowymiarowy — delikatny, tłusty węgorz łączy się z kremowym serem, a świeżość ogórka i awokado balansuje całość. Sos unagi dodaje słodko-wytrawnej głębi, a tobiko i orzechy wprowadzają lekko chrupiący akcent.
W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

California Kegan

64 zł

California Kegan to wyrazista kompozycja dla miłośników intensywnych smaków — połączenie świeżego łososia, grillowanego węgorza i kremowego sera w jednej, zbalansowanej rolce.
W skład wchodzi:
Rolka California (ryż, nori)
W środku: łosoś, ogórek, sos kobe
Na wierzchu: węgorz, sos unagi, sezam
Smak głęboki i wyrazisty — delikatny łosoś przełamany jest słodczą grillowanego węgorza i aromatycznym sosem unagi. Kremowa struktura sera i świeżość ogórka równoważą całość, tworząc harmonijną, premium kompozycję.
W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Royal Blu

59 zł

Delikatny, ciepły ryż i chrupiące nori tworzą bazę dla wyjątkowego połączenia: aromatycznej gorgonzoli oraz cienko krojonego prosciutto, które nadają rolce wyrazisty, szlachetny smak.
Słodka, soczysta gruszka przełamuje intensywność sera, a świeża rukola dodaje lekko pikantnej, ziołowej nuty.
Rol dla osób, które lubią nieoczywiste połączenia, włoskie akcenty i prawdziwie gastronomiczne doświadczenia.

California Volcano

64 zł

California Volcano to intensywna i wyrazista kompozycja — idealna dla osób, które lubią mocniejsze, bogate smaki.
W skład wchodzi:
Rolka California (ryż, nori)
W środku: krewetka w tempurze, ogórek, takuan
Na zewnątrz: tatar z łososia, tobiko red, sezam biały
Dodatki: szczypiorek, sos kobe
Profil smaku jest wyraźny i wielowymiarowy — chrupiąca tempura i świeżość warzyw łączą się z kremową, lekko pikantną strukturą tatara z łososia. Tobiko dodaje delikatnej słoności i tekstury, a sezam podkreśla całość lekką nutą orzechową.
W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

California Dragon

64 zł

California Dragon to wyrazista rolka w stylu california z bogatym połączeniem smaków i tekstur.
W skład wchodzi:
Rolka California (ryż, nori)
W środku: krewetka w tempurze, ogórek, takuan (marynowana rzodkiew)
Na wierzchu: węgorz
Dodatki: sos kobe, sos unagi, tobiko, sezam biały, szczypiorek
Intensywny i zbalansowany smak — chrupiąca krewetka łączy się z delikatną słodczą węgorza i sosu unagi, a świeżość warzyw nadaje lekkości. Idealna jako wyrazista propozycja na lunch lub kolację.
W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Gunkan Wakame

9 zł

Gunkan Wakame to lekka i orzeźwiająca przekąska sushi — idealna dla miłośników świeżych, roślinnych smaków.

W skład wchodzi:

Ryż, nori

Na wierzchu: sałatka wakame, sezam biały

Profil smaku jest świeży i delikatnie słodko-słony — chrupiące algi wakame z nutą sezamu tworzą lekką, odświeżającą kompozycję.

W zestawie sos sojowy imbir wasabi

Gunkan krewetka

14 zł

Gunkan krewetka to delikatna i kremowa przekąska sushi — idealna dla miłośników owoców morza i lekkich smaków.

W skład wchodzi:

Ryż, nori

Na wierzchu: krewetka, sos Kobe, ogórek

Profil smaku jest subtelny i zbalansowany — słodycz krewetki łączy się z kremową nutą sosu i świeżością ogórka, tworząc lekką, przyjemną kompozycję.

Nigiri łosoś 2szt.

14 zł

Nigiri Łosoś 2 szt. to klasyka sushi w najczystszej formie. Świeży, delikatny łosoś o maślanej strukturze idealnie komponuje się z perfekcyjnie przygotowanym ryżem sushi.

Subtelny smak ryby podkreśla jej naturalną słodycz i soczystość, tworząc

c harmonijną, lekką kompozycję. To uniwersalny wybór — zarówno dla miłośników sushi, jak i osób rozpoczynających swoją przygodę z kuchnią japońską.

Prosta forma, najwyższa jakość składników i perfekcyjne wykonanie — dokładnie tak powinno smakować idealne nigiri.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Nigiri Tuńczyk 2szt.

16 zł

Nigiri Tuńczyk 2 szt. to klasyczna propozycja dla miłośników wyrazistego smaku ryby. Delikatny, świeży tuńczyk o aksamitnej strukturze podany na idealnie doprawionym ryżu sushi tworzy elegancką i harmonijną kompozycję.

To wybór dla osób ceniących czystość smaku i najwyższą jakość składników — bez zbędnych dodatków, z pełnym skupieniem na produkcie.

Lekka, a jednocześnie satysfakcjonująca pozycja — idealna jako część większego zestawu lub samodzielna przekąska.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Gunkan łosos

12 zł

Gunkan łosoś to klasyczna, delikatna przekąska sushi — idealna jako dodatek do zestawu lub szybka przyjemność dla miłośników łososia.

W skład wchodzi:

Ryż, nori

Na wierzchu: łosoś, sos Kobe, ogórek

Profil smaku jest lekki i świeży — delikatny łosoś łączy się z subtelną słodyczą sosu i chrupiącym ogórkiem, tworząc harmonijną, dobrze zbalansowaną całość.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Nigiri łosoś opalany 2szt.

14 zł

Nigiri Łosoś opalany 2 szt. to klasyczne sushi w bardziej wyrazistej odsłonie.

Delikatny łosoś został lekko opalony, co podkreśla jego naturalną słodycz i nadaje subtelną, lekko karmelizowaną nutę.

Połączenie miękkiego, ciepłego wierzchu ryby z perfekcyjnie przygotowanym ryżem tworzy głębszy, bardziej intensywny smak przy zachowaniu lekkości. Idealny wybór dla osób, które szukają czegoś więcej niż klasyczne nigiri.

Balans między świeżością a lekką obróbką sprawia, że to propozycja wyjątkowo aromatyczna i satysfakcjonująca.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Gunkan Węgorz

16 zł

Gunkan Węgorz to intensywna i kremowa przekąska sushi — idealna dla fanów wyrazistych, lekko słodkich smaków.

W skład wchodzi:

Ryż, nori

Na wierzchu: węgorz, sos Kobe, ogórek

Profil smaku jest bogaty i harmonijny — delikatnie słodki węgorz w połączeniu z kremowym sosem i świeżym ogórkiem tworzy wyraźną, ale zbalansowaną kompozycję.

Zestaw zawiera sos sojowy imbir wasabi

Nigiri Krewetka 2szt.

16 zł

Nigiri krewetka 2 szt. to klasyczna propozycja dla miłośników delikatnych smaków sushi. Soczysta, lekko słodka krewetka podana na idealnie przygotowanym ryżu tworzy harmonijną i elegancką kompozycję.

Minimalizm formy podkreśla jakość składników — świeżość, odpowiednia tekstura i perfekcyjne proporcje ryżu do dodatku. To wybór dla osób ceniących subtelność i czysty smak sushi.

Lekka, wyważona pozycja — idealna jako dodatek do zestawu lub szybka przekąska.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

SUSHI ciąg dalszy

57

Nigiri węgorz 2szt.

19 zł

Nigiri Węgorz 2 szt. to intensywna i wyrazista propozycja dla miłośników głębokich smaków. Delikatny, grillowany węgorz o lekko słodkiej nucie i miękkiej, maślanej strukturze doskonale komponuje się z idealnie doprawionym ryżem sushi.

Charakterystyczny smak węgorza podkreśla jego soczystość i aromat, tworząc bogatą, satysfakcjonującą kompozycję. To jedna z najbardziej wyrazistych pozycji w kategorii nigiri.

Idealny wybór dla osób szukających intensywniejszych doznań smakowych i klasyki w najlepszym wydaniu.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Nigiri 20szt.

109 zł

Nigiri 20 szt. to rozbudowany zestaw klasycznych nigiri dla prawdziwych miłośników sushi. Większa porcja, która pozwala w pełni docenić różnorodność smaków i jakość składników.

W zestawie: nigiri z łososiem, tuńczykiem, węgorzem oraz tamago – świeża ryba i delikatny omelet japoński podane na idealnie przygotowanym ryżu. Całość uzupełniają imbir marynowany, wasabi i sos sojowy.

Bogaty, zbalansowany smak – od delikatnej słodyczy łososa i tamago, przez wyrazistego tuńczyka, po głębokie umami węgorza. Każdy element zestawu podkreśla świeżość i precyzję wykonania.

Idealny wybór na sycący posiłek lub do dzielenia się – klasyka sushi w większym, bardziej różnorodnym wydaniu.

W zestawie sos sojowy imbir wasabi

Sashimi 20szt.

219 zł

Sashimi 20 szt. to zestaw dla prawdziwych miłośników czystego smaku ryb – minimalistyczna, a zarazem wyrafinowana kompozycja najwyższej jakości składników.

W skład wchodzi:

Węgorz

Łosoś

Tuńczyk

Krewetka Ebi

Profil smaku jest intensywny i naturalny – świeże ryby i owoce morza podane bez dodatków pozwalają w pełni docenić ich strukturę, delikatność i głębię smaku. Idealna propozycja dla osób ceniących autentyczne sushi premium.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Nigiri 15 szt.

89 zł

Nigiri 15 szt. to klasyczny zestaw sushi dla miłośników czystego smaku ryby i perfekcyjnie przygotowanego ryżu. Idealny wybór, jeśli cenisz prostotę i jakość składników.

W zestawie: nigiri z łososiem, tuńczykiem i węgorzem – delikatne porcje świeżej ryby na ciepłym, lekko zaprawionym ryżu. Podawane z marynowanym imbirem, wasabi oraz sosem sojowym.

Zbalansowany smak, w którym naturalna słodycz ryby łączy się z umami ryżu i lekką pikantnością dodatków. Każdy kęs podkreśla świeżość i jakość składników.

Klasyka sushi w eleganckim wydaniu – idealna zarówno na lunch, jak i kolację.

W zestawie sos sojowy imbir wasabi

Sashimi 15szt.

159 zł

Sashimi 15 szt. to elegancki zestaw dla miłośników czystego, naturalnego smaku ryb – idealny wybór na lekkie, a zarazem wyrafinowane doświadczenie sushi.

W skład wchodzi:

Łosoś

Tuńczyk

Węgorz

Profil smaku jest delikatny i wyrazisty jednocześnie – świeże, starannie krojone kawałki ryb podkreślają swoją naturalną strukturę i głębię smaku bez zbędnych dodatków. To propozycja dla osób ceniących autentyczne sushi premium.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

DANIA GŁÓWNE

16

Edamame

19 zł

Edamame to lekka i aromatyczna przystawka — idealna na start lub jako zdrowa przekąska.

W skład wchodzi:

Strąki soi edamame

Dodatki: sos sojowy, limonka, sezam biały, pieprz, przyprawa shichimi togarashi

Profil smaku jest świeży i wyrazisty — naturalna słodycz edamame łączy się z delikatną słonością sosu sojowego, cytrusową nutą limonki i lekką pikantnością przypraw.

Miso łosos

24 zł

Miso łosoś to rozgrzewająca japońska zupa na bazie aromatycznego bulionu miso, wzbogacona o delikatnego łososia. Lekka, a jednocześnie bardziej sycąca wersja klasycznego miso.

W składzie: bulion miso, łosoś, wędzone tofu, grzyby shiitake, glony kombu, szczypiorek.

Połączenie głębokiego smaku umami z delikatną, maślaną strukturą łososia tworzy harmonijny i wyważony profil. Subtelna słodycz ryby podkreśla aromat fermentowanego miso i naturalną intensywność dodatków.

Idealna na chłodniejsze dni lub jako pełnowartościowe, lekkie danie — balans między komfortem a świeżością.

Tatar z łososia

29 zł

Tatar z łososia to delikatna i świeża przystawka, która łączy naturalną słodycz ryby z lekką pikantnością i wyrazistym aromatem przypraw.

Świeży łosoś krojony w drobną kostkę łączymy z sosem sojowym i nutą srirachy, doprawiamy pieprzem oraz aromatyczną przyprawą sansho. Całość uzupełnia szczypiorek, który dodaje świeżości i lekko ziołowego charakteru.

Zbalansowane, eleganckie połączenie smaków — lekkie, świeże i wyraziste jednocześnie.

Sałatka z Głonów Morskich

19 zł

Sałatka Wakame to lekka i orzeźwiająca przystawka inspirowana kuchnią japońską — idealna jako dodatek do sushi lub samodzielna przekąska.

W skład wchodzi:

Goma wakame

Sos sezamowy

Profil smaku jest świeży i harmonijny — delikatnie chrupiące algi wakame połączone z aromatycznym, lekko słodko-słonym sosem sezamowym tworzą wyważoną i przyjemną kompozycję. Lekkość dania sprawia, że doskonale uzupełnia każde zamówienie sushi premium.

Miso

24 zł

Miso to klasyczna japońska zupa na bazie aromatycznego bulionu miso, lekka, rozgrzewająca i pełna umami. Idealna jako delikatny start lub uzupełnienie posiłku.

W składzie: bulion miso, wędzone tofu, grzyby shiitake, glony kombu, szczypiorek.

Subtelny, głęboki smak z wyczuwalną nutą fermentacji i naturalnej słodyczy składników. Połączenie miękkiego tofu i sprężystych grzybów tworzy przyjemną, harmonijną teksturę.

Lekka, ale sycąca — doskonała na każdą porę dnia, szczególnie gdy szukasz czegoś ciepłego i balansującego smaki.

Tom Yam

34 zł

Tom Yam to aromatyczna, lekko pikantna zupa inspirowana kuchnią tajską — intensywna, rozgrzewająca i pełna smaku.

Na bazie wyrazistego bulionu tom yum z dodatkiem mleka kokosowego serwujemy krewetki, małże i kalmara, uzupełnione grzybami shiitake oraz pomidorkami cherry. Całość dopełnia świeża kolendra, która nadaje zupie lekkości i świeżego aromatu. Idealne połączenie pikantności, kwasowości i delikatnej kremowości — egzotyczne, ale doskonale zbalansowane.

DANIA GŁÓWNE
[ciąg dalszy](#)

16

Tatar tunczyk

39 zł

Tatar z tuńczyka to świeża, lekka przystawka o wyrazistym charakterze — idealna dla miłośników czystego smaku ryby i delikatnej ostrości. Soczysty tuńczyk łączymy z sosem sojowym i nutą srirachy, doprawiamy pieprzem oraz aromatyczną przyprawą sansho. Całość uzupełnia szczypiorek i sezam, które dodają świeżości i subtelnej chrupkości. Proste, precyzyjne połączenie składników, które podkreśla naturalny smak tuńczyka i daje przyjemnie pikantne wykończenie.

Pierogi z Łososia w Tempurze

39 zł

Pierogi z Łososia w Tempurze to chrupiąca, ciepła propozycja dla miłośników delikatnych, a jednocześnie wyrazistych smaków — idealna jako przystawka lub lekkie danie.
W skład wchodzi:
6 kawałków
Tatar z łososia
Tempura (chrupiące ciasto)
Nori
Szczypiorek
Bonito
Sos Kobe
Profil smaku jest harmonijny i lekko kremowy — świeży łosoś w formie tatara łączy się z chrupiącą tempurą, a sos Kobe i płatki bonito dodają głębi oraz subtelnej nuty umami. Całość uzupełnia świeżość szczypiorku i nori.

Krewetki w Tempurze 5 szt.

39 zł

Krewetki w tempurze to klasyczna, chrupiąca propozycja w japońskim stylu — lekkie, złociste i idealnie wysmażone.
W skład wchodzi:
Krewetki Nobashi Ebi
Tempura
Mąka
Sos Kobe
Smak jest delikatny i jednocześnie wyrazisty — chrupiąca, lekka panierka podkreśla soczystość krewetek, a całość dopełnia kremowy sos, który nadaje daniu głębi i charakteru. Idealna propozycja na ciepłą przekąskę lub dodatek do zestawu sushi.

Gyoza z Kurczakiem*

39 zł

Gyoza z kurczakiem to klasyczna i sycąca propozycja dla miłośników delikatnych, a jednocześnie wyrazistych smaków — idealna jako ciepła przekąska lub uzupełnienie zamówienia.
W skład wchodzi:
Pierogi gyoza z kurczakiem
Sos chilli słodki
Profil smaku jest łagodny i przyjemnie zbalansowany — soczyste nadzienie z kurczaka w cienkim cieście doskonale komponuje się ze słodko-pikantnym sosem chilli, tworząc harmonijną kompozycję z lekką nutą słodczy i ostrości.

Gyoza z krewetkami

39 zł

Gyoza z krewetkami to lekka, aromatyczna propozycja dla miłośników delikatnych i soczystych smaków — idealna jako ciepła przekąska lub uzupełnienie zamówienia.
W skład wchodzi:
Pierogi gyoza z krewetkami
Sos kobe
Profil smaku jest subtelny i harmonijny — delikatne, soczyste krewetki w cienkim cieście łączą się z kremowym, lekko pikantnym sosem kobe, tworząc przyjemnie zbalansowaną kompozycję z nutą umami.

Gyoza z warzywami*

39 zł

Gyoza z warzywami to lekka i świeża propozycja dla miłośników roślinnych smaków — idealna jako ciepła przekąska lub delikatne uzupełnienie zamówienia.
W skład wchodzi:
Pierogi gyoza z warzywami
Sos sezamowy
Profil smaku jest subtelny i harmonijny — delikatne nadzienie warzywne w cienkim cieście doskonale komponuje się z aromatycznym, lekko orzechowym sosem sezamowym, tworząc lekką i dobrze zbalansowaną kompozycję.

DANIA GŁÓWNE ciąg dalszy

16

Gyoza z kaczka

39 zł

Gyoza z kaczką to aromatyczna i sycąca przekąska — idealna dla miłośników wyrazistych, azjatyckich smaków.

W skład wchodzi:

Pierogi gyoza z kaczką

Sos unagi

Profil smaku jest intensywny i harmonijny — soczyste nadzienie z kaczki łączy się z delikatnym ciastem, a słodko-słony sos unagi podkreśla całość, nadając głębi i charakteru.

Pierozki z Tuńczyka w Tempurze

44 zł

Pierozki z Tuńczyka w Tempurze to chrupiąca, ciepła propozycja dla miłośników wyrazistych i nowoczesnych smaków — idealna jako przystawka lub lekkie danie.

W skład wchodzi:

6 kawałków

Tatar z tuńczyka

Tempura (chrupiące ciasto)

Nori

Szczypiorek

Bonito

Sos Kobe

Profil smaku jest intensywny i zbalansowany — delikatny, świeży tuńczyk w formie tatara kontrastuje z chrupiącą tempurą, a sos Kobe i płatki bonito dodają głębi oraz lekkiej umami nuty. Całość uzupełnia świeżość szczypiorku i nori.

Gyoza z wołowina*

39 zł

Gyoza z wołowiną to sycąca i wyrazista propozycja dla miłośników intensywnych smaków — idealna jako ciepła przekąska lub konkretny dodatek do zamówienia.

W skład wchodzi:

Pierogi gyoza z wołowiną

Sos Korean BBQ

Profil smaku jest głęboki i bogaty — soczyste nadzienie wołowe w delikatnym cieście świetnie łączy się z aromatycznym, lekko słodko-pikantnym sosem Korean BBQ, tworząc wyrazistą i dobrze zbalansowaną kompozycję.

Cheese Mussels

44 zł

Wykwintne, soczyste małże zapiekane pod naszą firmową, złocistą serową czapą, która nadaje im kremową, aksamitną strukturę i intensywny aromat.

Każda małża jest przygotowana według naszego autorskiego przepisu, a następnie polana sosem unagi, który dodaje słodko wytrawną głębi i podkreśla naturalny smak owoców morza. Serowa czapa zapieka się na idealnie zrumienioną warstwę, tworząc harmonijne połączenie kremowości, delikatnego ciepła i charakterystycznego aromatu unagi.

To elegancka, pełna smaku propozycja dla osób, które kochają premium połączenie owoców morza, sera i naszego wyjątkowego sosu. Idealna jako wykwintny dodatek do sushi lub samodzielna, efektowna przekąska.

DANIA WEGETARIAŃSKIE

1

Futomaki Wege

29 zł

Futomaki Wege to świeża i lekka kompozycja — idealna dla osób, które szukają roślinnej alternatywy bez kompromisu w smaku.

W skład wchodzi:

Rolka futomaki (ryż, nori)

W środku: sałatka wakame, ogórek, awokado, kanpyo, takuan

Na zewnątrz: sezam biały

Profil smaku jest delikatny i odświeżający — chrupiące warzywa łączą się z kremowym awokado, a wakame wnosi lekko słodko-morski akcent. Kanpyo i takuan dodają subtelnej słodyczy i równowagi całej kompozycji.

W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

DODATKI		11
imbir	4 zł	wasabi4 zł
Sos sojowy	5 zł	Unagi5 zł
Orzechowy sos	5 zł	Sos Kobe5 zł
Sos Mango	5 zł	Sos Sriracha5 zł
Sos Kimchi	5 zł	Sos słodko kwaśny5 zł Sos słodko kwaśny Lekki, owocowy i orzeźwiający — idealny do chrupiących rolek.
Ryż	10 zł	

DESERY

4

Mochi

23 zł

Mochi to delikatny, japoński deser na bazie miękkiego ciasta ryżowego, wypełniony kremowymi lodami o owocowym smaku. Lekki, subtelny i idealnie wyważony na zakończenie posiłku.

W zestawie: mochi truskawkowe (3 szt.), podawane z sosem deserowym.

Sprężysta, lekko ciągnąca struktura ciasta kontrastuje z aksamitnym, chłodnym wnętrzem, tworząc wyjątkowe doświadczenie smakowe. Słodycz jest delikatna i nienachalna, z przyjemnym owocowym akcentem.

Elegancki i lekki deser, który doskonale dopełnia sushi — idealny na słodkie zakończenie.

Słodka czekoladowa rolka

29 zł

Słodka czekoladowa rolka to deserowa interpretacja sushi — delikatna, kremowa i przyjemnie słodka. Idealna propozycja na zakończenie posiłku lub jako lekka przyjemność do kawy.

W środku: puszysty naleśnik czekoladowy, kremowy serek, świeże truskawki i banan. Całość posypana wiórkami kokosowymi i polana sosem deserowym, który podkreśla słodycz i nadaje aksamitnego wykończenia.

Miękka struktura, świeże owoce i subtelna słodycz tworzą harmonijną kompozycję — lekki, a jednocześnie satysfakcjonujący deser.

Słodka czerwona rolka

24 zł

Słodka czerwona rolka to efektowny deser w stylu sushi — lekki, owocowy i przyjemnie kremowy. Przyciąga uwagę kolorem i zachwyca delikatnym, świeżym smakiem.

W środku: czerwony naleśnik, kremowy serek, soczysta truskawka i słodka gruszka. Całość oprószona cukrem pudrem i polana sosem deserowym, który dodaje aksamitnej słodyczy.

Połączenie świeżych owoców i delikatnego kremu tworzy harmonijną, lekką kompozycję — idealną jako deser po posiłku lub słodka chwila przyjemności.

Słodka rolka waniliowa

29 zł

Słodka rolka waniliowa to lekki, tropikalny deser w stylu sushi — delikatny, kremowy i przyjemnie orzeźwiający. Idealna propozycja dla miłośników subtelnej słodyczy i owocowych nut.

W środku: waniliowy naleśnik, kremowy serek, soczysty ananas i mango. Całość dopełniają chrupiące orzechy makadamia oraz aksamitny sos deserowy, który podkreśla naturalną słodycz owoców.

To harmonijne połączenie kremowej tekstury i świeżych owoców — lekki, ale wyrazisty deser, który świetnie sprawdzi się jako słodkie zakończenie posiłku.

NAPOJE		12
Coca-Cola - 500 ml	11 zł	Coca-cola Zero - 500 ml11 zł
Choya Yuzu - 350ml Japońskie Wino Bezalkoholowe Choya Umeshu Puszka 0,35L	15 zł	Hata Ramune BlueBerry - 200ml14 zł Hata Ramune 200ml Japoński napój gazowany
Hata Ramune Watermelon - 200ml Hata Ramune 200ml Japoński napój gazowany	14 zł	Hata Ramune Mango - 200ml14 zł Hata Ramune 200ml Japoński napój gazowany
Hata Ramune Yuzu - 200ml Hata Ramune 200ml Japoński napój gazowany	14 zł	PIWO CORONA CERO 0% - 330ml18 zł Meksykańskie piwo bezalkoholowe z subtelnymi nutami cytrusowymi, które zapewniają doskonale zbilansowany orzeźwiający smak. Warzone w 100% z naturalnych składników. Wariant zero piwa również serwowany jest z częstką limonki na zimno prosto z butelki.
Sprite - 500 ml	11 zł	Woda Gazowana - 500 ml7 zł
Woda Niegazowana - 500 ml	7 zł	Choya Umeshu - 350ml15 zł Japońskie Wino Bezalkoholowe Choya Umeshu Puszka 0,35L