

MENU RESTAURACJI

Niigata Onigiri

Polna 54, 00-644 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
22

KATEGORII
2

STAN NA DZIEŃ
15.10.2026

Dania i ceny

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

DANIA WEGETARIAŃSKIE

21

Akuma onigiri (mielone sojowe) 16zł
Soczyste sojowe mielone z dodatkiem ostrego oleju rayu (taki podkreślony chili).
Diabelskie nadzienie - nasze najostrzejsze.

Yakiimo onigiri (bataty) 16zł
Słodko-pikantne ziemniaczki z dodatkiem różowego sosu ume-mayo. Taka sałatka ziemniaczana w wersji japońskiej.

Umeboshi onigiri (kiszona morela) 16zł
Japońska morela (kiszona, a następnie suszona na słońcu) o słono-kwaśnym smaku z dodatkiem suszonych liści shiso (pachnotka). Elektryzuje intensywnością.

Kimcheese onigiri 16zł
Pikantne kimchi połączone z cheddarowym kremiszczem. Masełkowa tekstura sera łagodzi chrupiącą, kiszoną pikantność kapustki.

Shiitake onigiri (grzyby) 16zł
Gotowane grzyby shiitake z dodatkiem miso, sosu sojowego, soku z cytryny i sezamu. Mięsisto soczyste.

Konbu tsukudani onigiri (wodorosty) 16zł
Wodorosty kombu (listownica japońska) gotowane w sosie sojowym i dodatkiem ziaren sezamu. Naturalny, sprężysty glutaminian sodu.

Nasu onigiri (bakłażan) 16zł
Pieczony bakłażan nasączony olejem sezamowym i cytrusowo-intrygującymi przyprawami. Łagodnie drażni jamę ustną i pobudza pracę ślinianek.

Ebi onigiri (krewetka) 18zł
Krewetka smażona z czosnkiem, odrobiną imbiru i pieprzu z dodatkiem sosu miso-majo.

Sake onigiri (łosoś) 16zł
Pieczony łosoś (polska hodowla) leżakowany w sake z dodatkiem shoyu podawany z takuanem. Klasycznie dobra sprawa.

Miso-czosnek onigiri 16zł
Potężna dawka smażonego czosnku połączona z pastą miso. Czosnkowy hedonizm.

Natto onigiri (fermentowana soja) 16zł
Sfermentowana soja o zdecydowanym smaku i zapachu oraz kleistej teksturze. Jeden z bardziej kontrowersyjnych smaków Japonii.

Renkon onigiri (korzeń lotosu) 16zł
Smażony korzeń lotosu (wodny ziemniaczek) w lepiącej, słodko-pikantnej glazurze z sezamem. Przyjemnie chrupie.

Kurumi miso onigiri (orzech włoski) 16zł
Potłuczony orzech włoski uprażony z pastą miso, cukrem trzcinowym i syropem ryżowym. Słodko-słony i lekko chrupiący smak.

Tofu z chili onigiri 16zł
Grzanki z tofu marynowane w paście z chili z dodatkiem sosu sojowego i Umeboshi. Czasem pikantne, bywa słonawe i lekko kwaśne.

Shoga soboro (imbirowe sojowe) 16zł
Pokruszone sojowe słodko-słone-imbirowe, z dodatkiem marynowanego umebosiowego imbiru (beni shoga) i wege majo (dla spójności).

Inari onigiri (słodkie tofu) 16zł
Tofu w słodkiej zalewie na bazie sosu sojowego. Japończycy wierzą, że to ulubione danie lisów (postańców boga ryżu Inari).

Łebi onigiri (łagodna krewetka) 18zł
Miła wersja naszej Ebi bez ostrych dodatków. Smak czystej krewetki w sosie miso-majo. Dobra, taka mało agresywna.

Bongo onigiri (jajko) 16zł
Mrożone żółtko jajka marynowane w shoyu Specjalności najlepszej onigrowni w Tokio. Proces produkcji został pokazany w programie TV.

DANIA WEGETARIAŃSKIE ciąg dalszy

21

Tuna-mayo onigiri (tuńczyk)
16zł

Tuńczyk puszkowy z majonezem i shoyu. Najbardziej popularna wkładka w japońskich combini (żabkach).

Okaka onigiri (tuńczyk)
16zł

Katsuobushi (suszone wiórki tuńczyka bonito) z dodatkiem shoyu. Autentycznie japońska wkładka.

Katsuobushi onigiri (tuńczyk)
16zł

Cienkie płatki bonito (gotowany, wędzony, suszony tuńczyk) z dodatkiem sosu sojowego oraz majonezu i zielonego ogórka.

MIX

1

Mix dwóch smaków
18 zł

Po połowie dwóch wybranych smaków.