

MENU RESTAURACJI

TOSUSHI RASZYN

Długa 15, 05-090 Dawidy Bankowe, Polska

POZYCJI W MENU
230

KATEGORII
19

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

NOWOŚCI MIESIĄCA

4

KREWETKA & ŁOSOŚ & PARMEZAN 59,-
krewetka w tempurze, rzepa, ogórek, obłożona opalonym łososiem z parmezanem

HAMACHI GOLD (seriola) 69,-
seriola, ogórek, awokado, serek, obłożone seriola, polana sosem z nutą cytryny yuzu

SOFTSHELL MAKI 69,-
krab smażony w panierce panko, kimchi, spicymayo, owinięty opalonym łososiem i posypyany chipsami z topinamburu, czarny ryż

HOTATE MAKI (przegrzebki) 75,-
przegrzebki smażone z masłem, chili i czosnkiem podane na makach z zielonymi warzywami

PRZYSTAWKI

9

Tatar z łososia 49,-
Siekany łosoś z porem, sezamem i sriracha

Tatar z serioli 62,-
Siekana seriola z kolendrą, sezamem, sosem ponzu, szczypiorkiem, sriracha

Sałátka kimchi 25,-
OSTRA SAŁATKA KOREAŃSKA (sałata pekińska, marchewka, cebula, czosnek, chilli)

Pierozki Gyoza kurczak 5 szt. 25,-
Pierozki smażone z kurczakiem

Krewetki w tempurze 7 szt. 69,-

Tatar z tuńczyka 62,-
Siekany tuńczyk z porem, sezamem i srirachą

Sałátka goma 25,-
Sałatka z trawy morskiej, z sezamem i dressingiem

Pierozki Gyoza wege 5 szt. 23,-
wegetariańskie

Krewetki w tempurze 4 szt. 44,-

ZUPY

9

MISO Z TOFU

22,-

Misoshiru Bulion rybny, pasta sojowa, serek tofu, wakame, sezam, szczypiorek

WANTANG

32,-

Wantang japoński bulion drobiowy warzywami i z pierożkami z kurczakiem (2 szt.), szczypiorek

MAGURO NAGASAKI Z TUŃCZYKIEM (ostry)

36,-

Bulion rybny, małże, ośmiorniczki, krewetki, tuńczyk, warzywa, czosnek, suszone chilli, szczypiorek, makaron udon

TONKOTSU RAMEN

51,-

bulion wieprzowo-drobiowy, makaron ramen, karkówka chashu, boczek chashu, jajko, groszek cukrowy, pak choy, por, szczypior, olejek smakowy niboshi, olejek la-yu, imbir marynowany, nori

RAMEN Z KACZKĄ SOUS VIDE

55,-

bulion wieprzowo-drobiowy, makaron ramen, pierś kaczki, jajko, groszek cukrowy, pak choy, por, szczypior, olejek la-yu, olejek z palonego czosnku, imbir marynowany, nori

MISO Z ŁOSOSIEM

27,-

Bulion rybny, pasta sojowa, łosoś, serek tofu, wakame, sezam, szczypiorek

CZAMPONG (bardzo ostry)

34,-

CZAMPONG bulion rybny, małże, ośmiorniczki, krewetki, kalmary, warzywa, makaron udon

VEGAN MUSHROOM RAMEN

49,-

bulion grzybowy, makaron ramen, mini kukurydza, grzyby słomiane, szczypior, groszek cukrowy, pak choy, por, olejek z duszonego czosnku, nori

TANTANMEN RAMEN

51,-

bulion wieprzowo-drobiowy, makaron ramen, wieprzowina na ostro, jajko, bambus menma, pak choy, groszek cukrowy, por, olejek la-yu, olejek z palonego czosnku, nori

SUSHI

4

Wege

29,-

ogórek, rzepa, tykwa, awokado, serek

BLACK WEGE

49,-

Bataty w tempurze, awokado, spicy-mayo, czarny ryż, owinięte awokado, rukola

Wege w tempurze

30,-

cukinia, por, marchew, tykwa, tempura, spicy mayo

CRUNCHY WEGE

49,-

cała rolka w panierce w panko, awokado, ogórek, tykwa, rzepa, serek, polana sosem sweet&spicy, posypana kruszonymi orzeszkami

ROLKA SZEFA

4

Rolka Szefa - WEGE

55,-

Zdjęcie rolki szefa jest poglądowe. Napisz w uwagach do zamówienia warzywa, które lubisz, a nasi Masterzy przygotują dla Ciebie specjalną rolę szefa kuchni.

Rolka Szefa - CLASSIC FUSION ryba/owoce morza

65,-

Zdjęcie rolki szefa jest poglądowe. Napisz w uwagach do zamówienia: 1-3 rodzaje owoców morza, które lubisz, a nasi Masterzy przygotują dla Ciebie specjalną rolę szefa kuchni.

Rolka Szefa - FUSION ryby

59,-

Zdjęcie rolki szefa jest poglądowe. Napisz w uwagach do zamówienia: 1-3 rodzaje ryb, które lubisz, a nasi Masterzy przygotują dla Ciebie specjalną rolę szefa kuchni.

Rolka Szefa - EXTRA FUSION 2x owoce morza

75,-

Zdjęcie rolki szefa jest poglądowe. Napisz w uwagach do zamówienia: 1-3 rodzaje owoców morza, które lubisz, a nasi Masterzy przygotują dla Ciebie specjalną rolę szefa kuchni.

SUSHI

71

SASHIMI MAKI 6 szt.

59,-

Tuńczyk, Krewetki w panko, rzepa, ogórek, spicy mayo obłożone awokado

ŁOSOŚ GOLD

55,-

łosoś, awokado, ogórek, serek, obłożona łososiem, majonez truflowy, tobiko, yuzu

ŁOSOŚ PIECZONY & AWOKADO

55,-

pieczony łosoś, ogórek, tykwa, serek, obłożone awokado z sosem sweet spicy, posypyany kruszonymi orzeszkami

KREWETKA & ŁOSOŚ & PARMEZAN

59,-

krewetka w tempurze, ogórek, rzepa, spicy mayo, obłożona opalonym łososiem z parmezanem *zdjęcie jest poglądowe

KREWETKA & TATAR TUŃCZYK

62,-

krewetki w tempurze, rzepa, ogórek, spicy mayo, obłożone tatarem z tuńczyka

HAMACHI GOLD (seriola)

69,-

seriola, ogórek, awokado, serek, obłożone seriola, polana sosem z nutą cytryny yuzu

SPICY MAGURO TUNA TEMPURA

65,-

tuńczyk W TEMPURZE, por, spicy mayo, pieprz sansho, obłożona opalonym tuńczykiem i polana sosem z mango, *zdjęcie jest poglądowe

SOFTSHELL MAKI

69,-

krab smażony w panierce panko, kimchi, spicymayo, owinięty opalonym łososiem i posypyany chipsami z topinamburu, czarny ryż

ŁOSOŚ SUROWY & AWOKADO

55,-

SUROWY łosoś, ogórek, tykwa, serek, obłożone awokado z sosem sweet spicy, posypyany kruszonymi orzeszkami

KREWETKA & ŁOSOŚ

59,-

krewetka w tempurze, ogórek, rzepa, spicy mayo, obłożona łososiem *zdjęcie jest poglądowe

KREWETKA & TATAR Z ŁOSOSIA

59,-

krewetka w tempurze, ogórek, spicy mayo, obłożone tatarem z łososia

TUŃCZYK GOLD

65,-

tuńczyk, ogórek, rzepa, por, spicy mayo, obłożone tuńczykiem, salsa kolendrowa

EBI RAINBOW

65,-

krewetka w tempurze, ogórek, rzepa, spicy mayo, obłożone łososiem, awokado, wędzorem i słodkim sosem kabayaki

DRAGON PLATINIUM

69,-

Krewetki w tempurze, rzepa, ogórek, spicy-mayo, obłożone wędzorem, sos słodki KABAYAKI

SUSHI

ciąg dalszy

71

BLACK & SHRIMP w płatku sojowym 41,- krewetki w tempurze, ogórek, spicy mayo, czarny ryż, płatek sojowy	BLACK & SALMON (Futomaki z czarnym ryżem) 41,- łosoś, rzepa, ogórek, spicy mayo, czarny ryż, serek, płatek sojowy
BLACK KREWETKA TIGER -z czarnym ryżem 47,- krewetka tygrysia w panco, ogórek, rzepa, czarny ryż, serek, płatek sojowy	SASHIMI ROLL KREWETKA TYGRYSIA z tatrem z łososia 59,- Sashimi Roll z krewetką tygrysią i tatarem z łososia
Wege 29,- ogórek, rzepa, tykwa, awokado, serek	Seriola 39,- seriola, awokado, ogórek, serek
Halibut 32,- halibut, ogórek, rzepa, serek,	Łosoś 35,- łosoś, awokado, ogórek, serek
Futomaki tatar z łososia 32,- siekany łosoś, ogórek, sezam	Futomaki tatar z tuńczyka 39,- tuńczyk, awokado, rzepa, sriracha
Futomaki tatar z serioli 39,- siekana seriola, ogórek, sezam	Krewetka parzona 37,- krewetka parzona, ogórek, rzepa, serek
Tuńczyk 39,- tuńczyk, ogórek, awokado, serek	BLACK & SALMON (Futomaki z czarnym ryżem) 41,- łosoś, rzepa, ogórek, spicy mayo, czarny ryż, serek, płatek sojowy
Wege w tempurze 30,- cukinia, por, marchew, tykwa, tempura, spicy mayo	Futomaki pieczony łosoś 39,- pieczony łosoś, majonez, ogórek, tykwa, sos kabayaki,sezam
Futomaki pieczona maślana 33,- pieczona ryba maślana, majonez, tykwa, ogórek, sos kabayaki, sezam	Tilapia w tempurze 31,- Tilapia, ogórek, rzepa, tempura, spicy mayo
Halibut w tempurze 38,-	Łosoś w tempurze 39,- łosoś, tempura, majonez, ogórek, tykwa, spicy mayo
Krewetka parzona 37,- krewetka parzona, ogórek, rzepa, serek	Kalmar w tempurze 38,- kalmar w tempurze, ogórek, rzepa, spicy majonez

SUSHI ciąg dalszy 71	
Krewetka w tempurze 39,- krewetka w tempurze, ogórek, rzepa, spicy mayo	Futomaki Węgorz w tempurze 41,- węgorz w tempurze, majonez, ogórek,rzepa
Tuńczyk w tempurze 43,- tuńczyk w tempurze, ogórek, rzepa, spicy mayo	BLACK & SHRIMP w płatku sojowym 41,- krewetki w tempurze, ogórek, spicy mayo, czarny ryż, płatek sojowy
BLACK KREWETKA TIGER -z czarnym ryżem 47,- krewetka tygrysia w panco, ogórek, rzepa, czarny ryż, serek, płatek sojowy	Tamago 19,-
Ogórek 19,-	Awokado 19,-
Tykwia 19,-	Rzepa 19,-
Surowy łosoś 26,-	Halibut 26,-
Pieczona maślana 26,- maślana, ogórek, tykwia, majonez	Pieczony łosoś 30,-
Krewetka parzona 32,-	Tuńczyk 30,-
Seriola 32,- seriola	Tamago 20,-
Awokado 20,-	Łosoś 25,-
Tuńczyk 29,-	Krewetka 28,-
Węgorz 28,-	Seriola 29,-

SUSHI ciąg dalszy 71	
FUSION SZEFA autorskie nigirii skomponowane specjalnie dla ciebie 31,-	Łosoś Porcja 3 szt. łosoś 28,-
Halibut Porcja 3 szt. halibut 28,-	Krewetka Porcja 3 szt. krewetka 32,-
Tunczyk Porcja 3 szt. tuńczyk 37,-	Seriola Porcja 3 szt. seriola 41,-
Tatar z łososia 29,-	Tatar z tuńczyka 32,-
Tatar z serioli 32,-	Sałatka z krewetek 32,-
Ikura kawior 39,-	

ZESTAWY

13

ZESTAW MASTERSKI

249,-

ZESTAW SKŁADA SIE Z 4 ROLEK PREMIUM , KTÓRE SĄ SKOMPONOWANE SPECJALNE DLA CIEBIE , wybierz wersje pieczoną, surową lub niespodziankę

ZESTAW ŁOSOSIOWY - 14 szt. (1-2 osoby)

75,-

Nigiri z łososiem – 2 szt. Hosomaki z surowym łososiem – 6 szt. Futomaki z pieczonym łososiem – 6 szt.

ZESTAW SEAFOOD - 20 SZT. (1-3 osoby)

119,-

Nigirii z krewetką parzoną - 2 szt. Futomaki z kalmarem w tempurze - 6szt. Uramaki z krewetką w tempurze - 6 szt. Uramaki z krewetką parzoną posypane kawioem masago - 6szt.

ZESTAW FUSION - 20 szt. (1-2 osoby) spróbuj:-)

135,-

California krewetka w tempurze obłożona tatarem z tuńczyka,- 6 szt. Futomaki łosoś w tempurze obłożone awokado z sosem sweet spicy i orzeszkami Futomaki z łososiem surowym, ogórek, awokado, serek, - 6 szt *zdjęcie poglądowe

ZESTAW TOIOWO - 36 szt. (2-4 osoby)

154,-

Hosomaki z rzepą – 6szt. Hosomaki z ogórkiem – 6szt. Futomaki z maślana pieczoną – 6szt. Futomaki z pieczonym łososiem – 6szt. Uramaki z krewetką w tempurze z czarnym ryżem – 6szt. Uramaki z kalmarem w tempurze – 6szt. * zdjęcie jest poglądowe

ZESTAW KLASYCZNY DUŻY - 40 szt. (2-4 osoby)

204,-

Nigiri z łososiem – 2 szt.. Nigiri z tuńczykiem – 2 szt. Hosomaki z ogórkiem – 6 szt. Hosomaki z tuńczykiem – 6 szt. Futomaki z łososiem – 6 szt. Futomaki z tatarem z łososia – 6 szt. Uramaki z halibutem– 6 szt. Uramaki z seriolą - 6 szt.

ZESTAW TOSUSHI - 76 szt.

369,-

Nigiri z łososiem – 2szt. Nigiri z tuńczykiem – 2szt. Hosomaki z awokado – 6szt. Hosomaki z ogórkiem – 6szt. Hosomaki z rzepą – 6szt. Hosomaki z tykwą – 6szt. Futomaki z tatarem z łososia – 6szt. Futomaki z pieczonym łososiem – 6szt. Futomaki z pieczoną maślaną – 6szt. Uramaki z łososiem – 6szt. Uramaki z tuńczykiem – 6szt. Uramaki z węgorzem w tempurze – 6szt. Uramaki z tilapią w tempurze – 6szt. Futomaki z surowym łososiem i czarnym ryżem 6 szt. *zdjęcie jest poglądowe

ZESTAW WEGETARIAŃSKI - 18 szt.

64,-

Hosomaki z tykwą – 6 szt. Hosomaki z rzepą – 6 szt. Futomaki z warzywami 6 szt.

ZESTAW MAŁY KLASYCZNY - 18 szt. (1 osoba)

85,-

Hosomaki z tuńczykiem – 6 szt. Futomaki z łososiem – 6 szt. Uramaki z halibutem – 6 szt.

ZESTAW NIGIRII - 10 SZT. (1-3 osoby)

119,-

Nigirii łosoś - 2 szt. Nigirii tuńczyk - 2 szt. Nigirii krewetka - 2 szt. Nigirii seriola - 2 szt. Nigirii wołowina węgorz - 2 szt.

ZESTAW PIECZONY- 30 szt. (1-3 osoby)

145,-

Hosomaki z tykwą – 6 szt. Futomaki z pieczonym łososiem - 6szt. Futomaki z pieczoną maślaną – 6 szt. Futomaki z tilapią w tempurze z czarnym ryżem – 6 szt. Uramaki z tuńczykiem w tempurze - 6szt. *zdjęcie jest poglądowe

ZESTAW MIESZANY - 42 szt. (2-4 osoby)

183,-

Hosomaki z tykwą – 6szt. Hosomaki z rzepą – 6szt. Hosomaki z tuńczykiem – 6szt. Futomaki z pieczonym łososiem – 6szt. Futomaki z pieczoną maślaną – 6szt. Futomaki z tatarem z łososia – 6szt. Uramaki z surowym łososiem – 6szt. *zdjęcie jest poglądowe

ZESTAW MAKI - 58 szt. (2-4 osoby)

299,-

Hosomaki z ogórkiem – 6szt. Hosomaki z rzepą – 6szt. Futomaki z pieczonym łososiem – 6szt. Futomaki z pieczoną maślaną – 6szt. Futomaki z tilapią w tempurze - 6szt. Uramaki z łososiem – 6szt. Uramaki z halibutem – 6szt. California Gold z łososiem, obłożona łososiem – 8szt. California Gold z tuńczykiem, obłożona tuńczykiem - 8 szt. *zdjęcie jest poglądowe

DANIA GŁÓWNE

12

Warzywa, tofu, grzyby shiitake

39,-

8 pierożków z delikatnego pszennego ciasta, gotowanych na parze w bambusowym koszyczku; podawane z sosem yuzu-ponzu z olejkiem la-yu.

Wieprzowina z kolendrą i szczypiorkiem

41,-

8 pierożków z delikatnego pszennego ciasta, gotowanych na parze w bambusowym koszyczku; podawane z sosem yuzu-ponzu z olejkiem la-yu.

Kaczka z imbirem i pomarańczą

41,-

8 pierożków z delikatnego pszennego ciasta, gotowanych na parze w bambusowym koszyczku; podawane z sosem yuzu-ponzu z olejkiem la-yu.

PAD THAI - Tofu

49,-

Makaron ryżowy w aromatycznym sosie z tamaryndowca, z kiełkami fasoli mung, posypyany prażonymi orzeszkami z dodatkiem kolendry.

PAD THAI - Krewetki

55,-

Makaron ryżowy w aromatycznym sosie z tamaryndowca, z kiełkami fasoli mung, posypyany prażonymi orzeszkami z dodatkiem kolendry.

WOŁOWINA STIR-FRY

61,-

smażony rostbef z groszkiem cukrowym, mini kukurydzą, fenkułem, w intensywnym sosie ostrygowym-chilli, szczypior, sezam, podana z białym ryżem

Wołowina chilli z bulionem

41,-

8 pierożków z delikatnego pszennego ciasta, gotowanych na parze w bambusowym koszyczku; podawane z sosem yuzu-ponzu z olejkiem la-yu.

Kurczak z warzywami

41,-

8 pierożków z delikatnego pszennego ciasta, gotowanych na parze w bambusowym koszyczku; podawane z sosem yuzu-ponzu z olejkiem la-yu.

KACZKA TERIYAKI

81,-

Chrupiąca kaczka teriyaki w złocistej tempurze, podana na warzywach z woka, z egzotycznymi jagodami goji i białym ryżem.

PAD THAI - Kurczak

52,-

Makaron ryżowy w aromatycznym sosie z tamaryndowca, z kiełkami fasoli mung, posypyany prażonymi orzeszkami z dodatkiem kolendry.

STEK Z ŁOSOSIA

79,-

Grillowany stek z łososia w sosie teriyaki, podany z białym ryżem, młodym pędem imbiru, dzikim brokułem, posypyany szczypiorkiem i sezamem.

KURCZAK TERIYAKI

51,-

smażony makaron udon z kurczakiem w sosie teriyaki z mixem warzyw, szczypiorem i sezamem

DODATKI

23

Dodatkowe wasabi	4,-	Sos sojowy	4,-
Imbir	4,-	Dodatkowy sos kabayaki słodki	6,-
Dodatkowy sos teriyaki	6,-	Dodatkowy sos ostry	6,-
Dodatkowy sos spicy mayo	6,-	Wymiana ryb	7,-
Wymiana na owoce morza	8,-	Wymiana na czarny ryż	7,-
Płatek sojowy	8,-	Rolka w tempurze	8,-
Rolka w tamago	8,-	Ryż do sushi	7,-
Opakowanie dostawy	5,-	Dodatkowy sos spicy mayo, orzechowy, sweet-chilli, teriyaki lub ketchup	6,-
Dodatkowa porcja warzyw lub jajka	6,-	Dodatkowa porcja makaronu do ramenu	10,-
Dodatkowa porcja mięsa do ramenu - wieprzowina/boczek	12,-	Dodatkowa porcja mięsa do ramenu - kaczka	14,-
Dodatkowa porcja ryżu	9,-	Warzywa z woka	15,-
Wymiana w daniu głównym - frytki/makaron	15,-		

DLA DZIECI

5

Temari

Kulki ryżowe 5 szt.

15,-

Frytki zwykłe + ketchup

23,-

Frytki Bataty starter + ketchup

Frytki ze słodkich ziemniaków z ketchupem

26,-

Mini Hosomaki pieczony łosoś w płatku sojowym 10 szt.

31,-

pieczony łosoś, serek, płatek sojowy * danie hosomaków jest poglądowe, danie wydajemy bez frytek

Mini Futomaki z pieczonym łososiem 8 szt.

pieczony łosoś, serek, awokado, płatek sojowy *zdjęcie jest poglądowe

35,-

DESERY

3

Lody Tempura

Lody śmietankowe w autorskiej panierce podane na ciepło.

29,-

Deser lodowy

Do wyboru: kokos, pomarańcza, cytryna.

29,-

Deser dnia

Zapytaj kelnera.

29,-

NAPOJE ZIMNE

17

Coca-Cola Zero Cukru - 0,25L	12,-	Coca-Cola Original Taste - 0,25L	12,-
Fanta - 0,25L	12,-	Sprite - 0,25L	12,-
Kinley Tonic Water - 0,25L	12,-	Kropla Beskidu/Kropla Delice naturalna woda mineralna niegazowana i gazowana - 0,33L	12,-
Kropla Beskidu/Kropla Delice naturalna woda mineralna niegazowana i gazowana - 0,5L	18,-	Fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem - 0,25L	14,-
Cappy jabłkowy - 0,25L	14,-	Cappy pomarańczowy - 0,25L	14,-
Cappy jabłkowy - 0,5L	22,-	Cappy pomarańczowy - 0,5L	22,-
Sok świeżo wyciskany - 0,3L	26,-	Napój aloesowy - 0,25L	12,-
Napój aloesowy - 0,5L	18,-	Lemoniada - 0,35L	22,-
Lemoniada - 1 LITR	59,-		

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

3

T-SUSHI SPRITZ FREE

31,-

Prosecco bezalkoholowe, syrop brzoskwiniowy, soda

HUGO FREE

31,-

Prosecco bezalkoholowe, syrop z czarnego bzu, limonka, soda

APEROL SPRITZ FREE

31,-

Prosecco bezalkoholowe, syrop pomarańczowy, soda

KAWA

9

Espresso	12,-	Doppio	14,-
Americano	15,-	Cappuccino	17,-
Flat White	17,-	Cafe Latte	19,-
Latte Macchiato	20,-	Kawa mrożona / w sezonie letnim	25,-
Syrop do kawy	3,-		

HERBATA

7

Zielona w dzbanku - 0,5L tradycyjna, wiśniowa, jaśminowa, ryżowa	14,-	Zielona w dzbanku - 0,9L tradycyjna, wiśniowa, jaśminowa, ryżowa	18,-
Czarna w dzbanku - 0,5L owocowa, z domieszką ziół lub kwiatów	14,-	Czarna w dzbanku - 0,9L owocowa, z domieszką ziół lub kwiatów	18,-
Zielona Mrożona / w sezonie letnim - 0,35L	26,-	Czarna Zimowa - w sezonie zimowym - 0,35L	18,-
Czarna Zimowa / z alkoholem - w sezonie zimowym - 0,5L	21,-/24,-		

PIWO 12	
Piwo japońskie (bezalkoholowe) - 0,33L 20,-	Piwo japońskie - 0,33L 20,-
Corona Extra - 0,33L 18,-	Corona Zero (bezalkoholowe) - 0,33L 20,-
Leffe Blonde - 0,33L 18,-	Leffe Brune - 0,33L 18,-
Hoegaarden - 0,33L 18,-	Stella Artois - 0,33L 18,-
PilsnerUrquell - 0,5L 18,-	Piwo z beczki w sezonie letnim - 0,3L 14/19,-
Piwo z beczki w sezonie letnim - 0,5L 14/19,-	Piwo grzane - 0,5L 24,-

WINO 5	
Choya Original - 0,125L 19 / 85,- wino śliwkowe słodkie	Choya Original - 0,75L 19 / 85,- wino śliwkowe słodkie
Choya dry - 0,125L 20 / 89,- wino śliwkowe wytrawne	Choya dry - 0,75L 20 / 89,- wino śliwkowe wytrawne
Wino grzane z dodatkami - 0,35L 28,-	

KOKTAJLE

8

T-SUSHI SPRITZ 34,- Choya, Prosecco, syrop brzoskwiowy	APEROL SPRITZ 36,- Aperol, Prosecco, soczysta pomarańcza, soda
HUGO 34,- Prosecco, syrop z czarnego bzu, limonka, soda	MOJITO 36,- Rum, soda, limonka, mięta, cukier trzcinowy
NEGRONI 36,- Campari, Martini Rosso, gin, soczysta pomarańcza	CUBA LIBRE 36,- Rum, Coca Cola, sok z limonki
SUMMER SPRITE 34,- Rum, Passoa, sok z limonki, Sprite	ALOE VERA 33,- Gin, sok z limonki, sok aloesowy

ALKOHOLE		12
Sake Sparkling - 360 ml	99,-	Sake - 40 ml 16/ 45/ 139,-
Sake - 150 ml	16/ 45/ 139,-	Sake - 720 ml 16/ 45/ 139,-
Wódka Finlandia - 40 ml	15/ 130,-	Wódka Finlandia - 500 ml 15/ 130,-
Jack Daniel's Whiskey - 40 ml	26/ 260,-	Jack Daniel's Whiskey - 700 ml 26/ 260,-
Tullamore DEW Whisky - 40 ml	26/ 260,-	Tullamore DEW Whisky - 700 ml 26/ 260,-
Japońska Whisky - 40 ml	40,-	Martini - 100 ml 25,-