

MENU RESTAURACJI

YUKARINKO

Szamocka 8, 01-748 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
19

KATEGORII
4

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

JAPONSKI RYŻ

3

Poke bowl Tofu teriyaki 39,00 zł

Aromatyczne smażone tofu w słodkim sosie teriyaki, serwowane na wysokiej jakości ryżu z wakame i chrupiącą cebulką. Podawane z sałatką z świeżych sezonowych warzyw, a całość dopełnia sos majonezowy i sezam.

Poke bowl Wolno gotowane jajko 41,00 zł

Pokebowl z idealnie kremowym japońskim jajkiem gotowanym w niskiej temperaturze, serwowany na wysokiej jakości ryżu z wakame, sałatką z świeżych sezonowych warzyw, nori i sezamem, a wszystko dopełnia sos teriyaki i majonez.

Poke bowl Chili Chicken Karaage 41,00 zł

Trzy kawałki firmowego chrupiącego kurczaka Yukarinko w sosie teriyaki i autorskim sosie chili, serwowane na wysokiej jakości japońskim ryżu z wakame, sałatką z świeżych sezonowych warzyw oraz majonezem.

PRZYSTAWKI

8

Edamame salt 25,00 zł

Delikatne, młode strąki edamame podawane w tradycyjnym japońskim stylu z grubą solą himalajską

Frytki nori 28,00 zł

Chrupiące frytki z prażonym nori, solą i oryginalnym japońskim majonezem. Aż zjatycki twist, który musisz poznać

Chicken Karaage Zensai - 7 sztuk 55,00 zł

Soczyste udko kurczaka marynowane w imbirze, idealnie smażone na chrupko w stylu karaage, z kremowym japońskim majonezem, słodko-słonym sosem teriyaki i pikantnym olejem z chili

Pierogi gyoza z wieprzowiną 38,00 zł

10 szt.
Soczyste, grillowane pierogi gyoza z aromatycznym farszem z mięsa wieprzowego i siekanej kapusty. Podane z pikantnym olejem chili i wyśmienitym dressingiem, to idealna propozycja dla miłośników japońskich smaków

Edamame chili 26,00 zł

Delikatne, młode strąki edamame podawane w tradycyjnym japońskim stylu z chrupiącym olejem chili

Chicken Karaage Zensai - 3 sztuki 30,00 zł

Soczyste udko kurczaka marynowane w imbirze, idealnie smażone na chrupko w stylu karaage, z kremowym japońskim majonezem, słodko-słonym sosem teriyaki i pikantnym olejem z chili

Chicken Karaage Zensai - 15 sztuk 115,00 zł

Soczyste udko kurczaka marynowane w imbirze, idealnie smażone na chrupko w stylu karaage, z kremowym japońskim majonezem, słodko-słonym sosem teriyaki i pikantnym olejem z chili

Pierogi gyoza z warzywami 38,00 zł

10 szt.
Lekka i aromatyczna opcja! Te delikatne pierogi kryją w sobie farsz z chrupiącej kapusty, słodkiej marchewki i cebuli. Podajemy je z pikantnym olejem chili i wyśmienitym dressingiem, tworząc idealną wegetariańską przekąskę

ZUPY

5

Zupa miso

28,00 zł

Rozgrzewająca, tradycyjna japońska zupa miso z delikatnymi glonami wakame i perfekcyjnie przygotowanym jajkiem onsen tamago. Idealna na każdą porę

Shoyu ramen z tofu

49,00 zł

Bogaty i aromatyczny bulion, doprawiony sojowym tare, podawany z pszennym makaronem i wodorostami wakame. Podawany ze smażonym tofu w słodkim sosie teriyaki.

Udon soup z tofu

49,00 zł

Delikatny japoński makaron udon podawany w aromatycznym bulionie dashi na bazie wodorostów kombu, podkreślający naturalny smak składników. Podawany ze smażonym tofu w słodkim sosie teriyaki.

Shoyu ramen z kurczakiem Karaage

51,00 zł

Bogaty, oryginalny bulion shoyu z idealnie ugotowanym makaronem ramen. Całość wzbogaca soczystymi kawałkami kurczaka karaage w aromatycznym sosie teriyaki. Danie podane z chrupiącą dymką, delikatnymi wodorostami wakame i wyrazistym olejem z palonego pora

Udon soup z kurczakiem Karaage

51,00 zł

Delikatny japoński makaron udon podawany w aromatycznym bulionie dashi na bazie wodorostów kombu, podkreślający naturalny smak składników. Całość wzbogaca soczystymi kawałkami kurczaka karaage w aromatycznym sosie teriyaki.

NAPOJE

3

Matcha latte z truskawkami 0.4 l

25,00 zł

Orzeźwiające połączenie japońskiej matchy i kremowego mleka, przełamane słodką odyczą puree z truskawek

Matcha latte blueberry 0.4 l

25,00 zł

Połączenie delikatnej japońskiej matchy z kremowym mlekiem i słodkimi jagodami tworzy orzeźwiający, owocowy napój

Matcha latte mango 0.4 l

25,00 zł

Aksamitne połączenie japońskiej matchy z kremowym mlekiem, którego smak został przełamany orzeźwiającą i egzotyczną słodyczą mango