

MENU RESTAURACJI

Zajegyoza

Stefana Szolc-Rogozińskiego 3, 02-777 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
81

KATEGORII
12

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

9

Fasolka Edamame Chili / No Chili 26
Młode strąki edamame w tradycyjnym japońskim stylu.

Frytki Matcha 26
Frytki z solą matcha, japońskim majo i kruszonym nori.

Takoyaki 28
Smażone kulki z ciasta naleśnikowego, nadziewane małymi kawałkami ośmiornicy.

Krewetki koktajlowe 39
Krewetki koktajlowe z parowaną młodą kapustą i pomidorem w kremowym pistacjowym sosie z dodatkiem buraczanego miso i sezamu.

Krewetki w tempurze Chili / No Chili 45
Pięć pikantnych krewetek w tempurze z japońskim majo oraz sosem teriyaki.

Tofu teriyaki 30
Smażone kawałki tofu w sosie teriyaki.

Małże gotowane w sake 45
Miseczka małż gotowanych w japońskim sake z nutą czosnku.

Panierowana mozzarella Chili / No Chili 28
Kawałki smażonej mozzarelli z panierowanymi grzybkami w sosie teriyaki.

Kurczak Karaage Chili / No Chili 30
Nasze flagowe imbirowe udko z kurczaka z japońskim majo, sosem teriyaki polane olejem z chili.

ZUPY

7

Tradycyjna japońska zupa miso z onsen tamago 25/35
Sezonowa wegańska zupa miso na warzywnym dashi, wakame, onsen tamago.

Ramen z wołowiną sukiyaki 49
Wołowina teriyaki, drobiowy bulion sojowy z naszym świeżym makaronem ramen, wakame.

Powiększ rozmiar 10
Dodatek do ramen/soup.

Chili umami 4
Dodatek do ramen/soup.

Tradycyjna japońska zupa miso z onsen tamago + Vongole 25/35
Sezonowa wegańska zupa miso na warzywnym dashi, wakame, onsen tamago, Vongole.

Wegańska zupa miso ramen 49
Chrupiące grzyby, wegański bulion z miso, świeży makaron ramen, wakame.

Jajko 5
Dodatek do ramen/soup.

DANIA GŁÓWNE

13

Pokebowl base 24 Japoński ryż polany popisowym sosem, posypyany pudrem z nori, wakame, kukurydza, słodka fasolka.	Panierowane Kotleciki z Dorsza 32 Kawałki dorsza w panierce.
Oyako gohan 25 Chrupiący imbirowy kurczak, chili umami, onsen tamago.	Wołowina teppanyaki teriyaki 25 Cienko pokrojona wołowina w sosie teriyaki.
Wege tempura 25 Awokado i bataty w tempurze.	Monk Gohan 25 Graten z kalafiozem i karmelizowanej cebuli, ser mozzarella, kukurydziany majonez, pietruszka, szczypiorek.
Krewetki oraz batat 40 Trzy krewetki oraz bataty w tempurze.	Curry z wołowiną 29 Wołowy curry sos z wołowiną teriyaki.
Japoński omlet z 3 jajek 25 Japoński puszysty omlet w stylu tamagoyaki.	Krewetka w tempurze 11
Onsen tamago 5	Umami chili 4
Majonez 4	

PIEROGI

4

</

DLA DZIECI

3

Dwa onigiri z kurczakiem karaage 22

Zupa miso z onsen tamago 22

Mini ramen wołowy 22

DESERY

5

Pączek dnia 15

Smażone mochi z lodami matcha 22

J-pudding z lodami 22

Macha affogato 22

Deser dnia

HERBATA

7

Jasmin Tea 13PLN / 1person

Genmaicha 13PLN / 1person

English Breakfast 13PLN / 1person

Lemon Verbene 13PLN / 1person

Mint 13PLN / 1person

Ginger Honey 13PLN / 1person

Spice Cinnamon Tea 13PLN / 1person

PIWO

3

Asahi - 0,33 l

14

Kirin - 0,33 l

14

Inne beczki - 0,5 l

16

Jungle IPA, Miami Lager, Pilsner, Free IPA.

WINO

7

Sake Choya - 60 ml

Warm sake - 60/150 ml

SakePremium - 60 ml

Red wine - 125/700 ml

White wine - 125/700 ml

Homemade Hot wine - 125 ml

Prosecco - 125/700 ml

KOKTAJLE

7

Aperol Japan

Aperol, japońskie sake Junmai, świeże jabłko, sorbet jabłkowy.

28 / 2 for 45

High ball Niseko

Whisky, woda gazowana.

28 / 2 for 45

Martini Tokyo

Martini, świeży kompot ananasowy, tonik.

28 / 2 for 45

Gin tonic Kyoto

Gin, Cointreau, różany tonik, imbir.

28 / 2 for 45

Choya Osaka

Wino śliwkowe, cydr yuzu, kompot ze śliwek.

28 / 2 for 45

Yakuza Love

Japońska lub szkocka whisky, amaretto, woda gazowana, pomarańcz.

28 / 2 for 45

Okinawaw Beach

Rum, coke, lemonade.

28 / 2 for 45

ALKOHOLE

6

Jameson - 40 ml	16	Suntory Kaku - 40 ml	25
Mikrogorzelnia Vodka - 40 ml	17	Bocian Vodka - 40 ml	10
Chivas 12yr - 40 ml	28	Dewar's - 40 ml	18

SOFTS				10
Water - 0,3 l			Water - 0,75 l	
Tonic - 0,25 l			Carafe water - 1 l	
Flitz-kola			Matcha Lemonade	
Lemonade			Yuzu Lemonade	
ICE Green Tea			Apple Fresh	