

SUSHI I SASHIMI

SUSHI & SASHIMI



TALERZYK ŻÓŁTY / YELLOW PLATE

Maki i nigiri wegetariańskie lub omlet
Vegetarian sushi, tamago
Vegetarian sushi or omelette

18



TALERZYK ZIEŁONY / GREEN PLATE

Pstrąg, ryba maślana
Masu, ibodai
Trout, butterfish

22



TALERZYK NIEBIESKI / BLUE PLATE

Dorada, sandacz, łosoś lub okoń morski
Tai, zanda, sake, suzuki
Sea bream, zander, salmon or sea bass

25



TALERZYK SZARY / GREY PLATE

Miecznik, halibut lub rekin
Mekajiki, hirame, same
Swordfish, halibut or shark

29



TALERZYK CZERWONY / RED PLATE

Tuńczyk, ośmiornica, kalmar, krewetka lub łosoś alaskański
Maguro, tako, ika, ebi, sockeye
Tuna, octopus, squid, prawn or Alaskan salmon

34



TALERZYK BIAŁY / WHITE PLATE

Węgorz unagi, seriola, małże św. Jakuba, ikra, krab
Unagi, hamachi, hotategai, ikura, soft shell crab
Unagi eel, yellowtail, scallop, roe, soft shell crab

42



TALERZYK ZŁOTY / GOLD PLATE

Specjalności Sushi Mastera na zamówienie
Individual order, ask Sushi Master for his specialities

54

RODZAJE SUSHI

TYPES OF SUSHI

NIGIRI

Podstawowa forma sushi, ryby i owoce morza ułożone na kulce ryżu
Basic form of sushi, fish and seafood on the rice ball



HOSOMAKI

Cienkie rolki sushi zawijane w algę morską nori z jednym składnikiem
Thin sushi rolls wrapped in nori seaweed with one ingredient



FUTOMAKI

Grube rolki z kilkoma składnikami
Thick maki rolls with several ingredients



URAMAKI / CALIFORNIA MAKI

"Odwrócone" maki z ryżem na zewnątrz i algą morską w środku
"Reversed" maki with rice outside and nori seaweed inside



GUNKANMAKI

Kuleczka ryżu owinięta algą morską w formie koszyczka z różnymi składnikami
Rice ball wrapped in nori in a form of basket with various ingredients



DATEMAKI

Maki zawijane w omelet z jaj przepiórczych
Maki wrapped in quail egg omelette



TEMAKI

Maki zwinięte w algę morską w formie rożka z różnymi składnikami
Maki wrapped in nori in a form of cone with various ingredients



FUTOMAKI

6 SZT.



Losoś / salmon	29
Tuńczyk / tuna	42
Losoś alaskański / Alaskan salmon	42
Dorada / sea bream	29
Okoń morski / sea bass	29
Halibut / halibut	34
Dwie krewetki w tempurze / tempura prawns	34
Tatar z lososia / salmon tartare	34
Tatar z tuńczyka / tuna tartare	42
Grillowany węgorz / grilled Unagi eel	42
Świeże warzywa / fresh vegetables	22
Warzywa w tempurze / tempura vegetables	25
Grillowane tofu / grilled tofu	25

NIGIRI

2 SZT.



Losoś / salmon	25
Tuńczyk / tuna	34
Dorada / sea bream	25
Omlet tamago / tamago omelette	18
Halibut / halibut	29
Seriola / yellowtail	42
Losoś alaskański / Alaskan salmon	42
Węgorz unagi / Unagi eel	42

URAMAKI

4 SZT.



Losoś obłożony awokado / salmon with avocado on top	34
Losoś obłożony tuńczykiem / salmon with tuna on top	42
Krewetka w tempurze / tempura prawn	34
Kalmar w panko / panko squid	34
Świeże warzywa obłożone awokado / fresh vegetables with avocado on top	25
Grillowane tofu / grilled tofu	25
Warzywa w tempurze obłożone tatarem z lososia / tempura vegetables with salmon tartare on top	34
Kimchi w tempurze obłożone tatarem z tuńczyka / tempera kimchi with tuna tartare on top	42
Krewetka w tempurze obłożona grillowanym węgorzem / tempura prawn with grilled Unagi eel on top	42
Krewetka w panko obłożona opalonym lososiem / panko prawn with grilled salmon on top	42
Tuńczyk obłożony lososiem alaskańskim / tuna with Alaskan salmon on top	42

Jeśli chcesz zamówić talerzyk, którego nie ma poniżej - poproś o to obsługę - przygotujemy dla Ciebie sushi dokładnie tak jak lubisz.

For any other sushi composition, please request it with your Sushi Master, we would be delighted to prepare sushi exactly as you like it.

すし SUSHI PLATES

HOSOMAKI

6 SZT.



Losoś / salmon	25
Tuńczyk / tuna	34
Dorada / sea bream	25
Grillowany węgorz unagi / grilled unagi eel	42
Omlet tamago / tamago omelette	18
Awokado / avocado	18
Ogórek / cucumber	18
Rzodkiew oshinko / oshinko radish	18
Tyka kanpyo / kanpyo	18

TEMPURA MAKI 6 SZT.

(SMAŻONE W CAŁOŚCI W TEMPURZE)

Tatar z lososia, smażone w panko / salmon tartare, fried in panko	42
Węgorz unagi, smażone w tempurze / unagi eel, fried in tempura	42
Losoś, smażone w migdałach / salmon, fried in almond crust	42
Krewetka, smażone w sezamie / prawn, fried in sesame crust	42

FRESHMAKI

4 SZT.

DO WYBORU W OGÓRKU LUB W NORI

Dorada lub okoń z liściem shiso / sea bream or sea bass with shiso leaf	34
Losoś z świeżymi warzywami / salmon with fresh vegetables	34
Tuńczyk i szparag w panko / tuna and panko asparagus	42
Seriola z liściem shiso / yellowtail with shiso leaf	42
Losoś alaskański z grillowanym szparakiem / Alaskan salmon with grilled asparagus	42

GUNKANMAKI

2 SZT.



DO WYBORU W NORI LUB W OGÓRKU

Tatar z lososia / salmon tartare	29
Tatar z tuńczyka / tuna tartare	34
Ikra lososia / salmon roe	42
Ikra tobiko z ryby latającej / flying fish roe	42
Salatka z krewetek / prawn salad	34
Goma wakame / wakame seaweed	18
Kimchi / kimchi	18

GUNKANMAKI W INARIAGE

2 SZT.

Tatar z lososia / salmon tartare	29
Tatar z tuńczyka / tuna tartare	34
Ikra lososia / salmon roe	42
Goma wakame / wakame seaweed	18

**ZESTAWY
SUSHI
SETS**

FUNAMORI

*Lódź sushi - 80 kawałków sushi
Sushi boat with 80 pieces of sushi*

540

セット
ZESTAWY
SUSHI

HASHIMORI

Most sushi - 40 kawalków sushi
Sushi bridge with 40 pieces of sushi

325



HASHIMORI

EDOMAE 9SZT.

Kompozycja Sushi Mastera.
Sushi Master composition.

89



EDOMAE

SHIMOGO 18SZT.

futomaki krewetki, cala rolka w tempurze 6szt.
uramaki krewetka w tempurze obłożone opalonym lososiem 4szt.
gunkanmaki z tatarem z lososia 2szt.
uramaki kalmar w tempurze obłożone kawioorem z ryby latającej 6szt.

futomaki in tempura with shrimps 6pcs
uramaki tempura prawn with grilled salmon on top 4pcs
gunkanmaki with salmon tartare 2pcs
uramaki with tempura squid and flying fish roe 6pcs

154

SHIMOGO



BANDAI 20SZT.

185

futomaki dorada 6szt.
uramaki opalany miecznik 4szt.
inariage tatar z lososia 4szt.
nigiri losoś 3szt.
nigiri tuńczyk 3szt.

futomaki sea bream 6pcs
uramaki grilled swordfish 4pcs
inariage salmon tartare 4pcs
nigiri salmon 3pcs
nigiri tuna 3pcs

ASAKAWA 20SZT.

151

futomaki krewetki w tempurze 6szt.
futomaki losoś grillowany 6szt.
uramaki rekin w panko 4szt.
uramaki warzywa w tempurze obłożone opalonym lososiem 4szt.

futomaki tempura prawns 6pcs
futomaki grilled salmon 6pcs
uramaki shark in panko 4pcs
uramaki vegetables in tempura with grilled salmon on top 4pcs



DOM SUSHI



KATSURAO 28SZT.

197

- futomaki pikantny siekany tuńczyk 6szt.*
- futomaki okoń morski 6szt.*
- freshmaki losoś i szparag w panko 6szt.*
- nigiri losoś 2szt.*
- nigiri seriola 2szt.*
- hosomaki losoś 6szt.*
- futomaki spiczy tuna 6pcs*
- futomaki sea bass 6pcs*
- freshmaki salmon and asparagus in panko 6pcs*
- nigiri salmon 2pcs*
- nigiri yellowtail 2pcs*
- hosomaki salmon 6pcs*

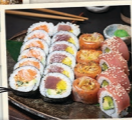
NISHIGO 26SZT.

180

- futomaki halibut w panko 6szt.*
- futomaki losoś 6szt.*
- futomaki krewetki w tempurze 6szt.*
- uramaki warzywa w tempurze obłożone tatarem z lososia 4szt.*
- uramaki krewetka w panko obłożona wędzorem 4szt.*
- futomaki halibut in panko 6pcs*
- futomaki salmon 6pcs*
- futomaki tempura prawns 6pcs*
- uramaki tempura vegetables and salmon tartare on top 4pcs*
- uramaki prawn in panko with unagi eel on top 4pcs*



NISHIGO



HIRATA 20SZT.

145

- futomaki losoś 6szt.*
- futomaki tuńczyk 6szt.*
- freshmaki tatar z lososia i warzywa w tempurze 4szt.*
- uramaki świeże warzywa obłożone tuńczykiem 4szt.*
- futomaki salmon 6pcs*
- futomaki tuna 6pcs*
- freshmaki salmon tartare and vegetables in tempura 4pcs*
- uramaki fresh vegetables and tuna on top 4pcs*

TENEI 12SZT.

73

- futomaki kalmar w panko 6szt.*
- futomaki halibut w tempurze 6szt.*
- futomaki squid in panko 6pcs*
- futomaki tempura halibut 6pcs*

YABUKI 18SZT.

89

- futomki świeże warzywa i cukinia w panko 6szt.*
- hosomaki ogórek 6szt.*
- uramaki warzywa w tempurze obłożone awokado 4szt.*
- inariage goma wakame 2szt.*
- futomaki fresh vegetables and zucchini in panko 6pcs*
- hosomaki cucumber 6pcs*
- uramaki tempura vegetables and avocado on top 4pcs*
- inariage goma wakame 2pcs*



YABUKI

SASHIMI



SASHIMI

MAŁE SASHIMI / SMALL SASHIMI

Jeden gatunek ryby 3 kawałki
One kind of fish 3 pieces

42

ŚREDNIE SASHIMI / MEDIUM SASHIMI

Trzy gatunki ryb 9 kawałków
Three different kinds of fish 9 pieces

79

DUŻE SASHIMI / BIG SASHIMI

Pięć gatunków ryb 15 kawałków
Five different kinds of fish 15 pieces

128

TATAR NEGITORO



NEGITORO

NEGITORO SALMON

Tatar z lososia z jajem przepiórczym
Salmon tatar with quail egg

55

NEGITORO

Tatar z tuńczyka z jajem przepiórczym
Tuna tatar with quail egg

62

NEGITORO HAMACHI

Tatar z serioli z jajem przepiórczym
Yellowtail tatar with quail egg

84

NEGITORO SOCKEYE

Tatar z lososia alaskańskiego z jajem przepiórczym
Alaskan salmon tatar with quail egg

84

スープ
ZUPY
SOUPS



MISOSHIRU

MISOSHIRU

Tradycyjna zupa japońska
Traditional Japanese soup



18

SAKE NO MISOSHIRU

Tradycyjna zupa japońska z pieczonym łososiem
Traditional Japanese soup with roasted salmon

23



SUIMONO

Japońska zupa rybna z owocami morza
Japanese seafood soup



29

SUIMONO



SAKANA NO
OSUIMONO

SAKANA NO OSUIMONO

Pikantna zupa z pomidorów na białym winie z owocami morza
Spicy seafood tomato soup with white wine

34



TAI FU SUPPU

TAI FU SUPPU

Tradycyjna zupa tajska z mlekiem kokosowym, do wyboru:
z kurczakiem lub owocami morza
Traditional Thai soup with coconut milk,
with selection of chicken or seafood

Kurczak
Chicken

29

Owoce morza
Seafood

34





KIMCHI

Warzywa marynowane na ostro
Spicy pickles

19

EDAMAME

Japońska fasolka z solą morską
Edamame bean with sea salt

19

GOMA WAKAME

Salatka z glonów morskich
Seaweed salad

19

TEMPURA MIX

Krewetki tygrysie, losoś, kalmar i warzywa w chrupiącym japońskim cieście
| tradycyjnie lub na ostro |
Black tiger prawns, squid and vegetable tempura
| traditional or spicy |

45

EBI TEMPURA

Sześć krewetek tygrysiach w chrupiącym japońskim cieście
| tradycyjnie lub na ostro |
Six black tiger prawns in tempura batter
| traditional or spicy |

55

YASAI TEMPURA

Siedem warzyw w chrupiącym japońskim cieście
| tradycyjnie lub na ostro |
Seven vegetables in tempura batter
| traditional or spicy |

35



EBI TEMPURA

GYOZA

Japońskie smażone pierożki z wieprzowiną z cytrusowym sosem ponzu lub z kaczką i sosem wiśniowym
Japanese dumplings filled with pork served with ponzu sauce or with duck and cherry sauce

28



GYOZA

HARUMAKI

Chrupiące spring rolls z warzywami z pikantnym sosem czosnkowo-kolendrowym.
Crispy spring rolls in vegetables filling, served with spicy garlic-coriander sauce.

26



TAKO NO ASHI

Ośmiornica grillowana na maśle i czosnku z sambalem, piklowana rzepa
Octopus grilled in butter and garlic, pickled turnips

29

IKA PANKO

Chrupiące krążki kalmarów, spicy mayo
Crispy calamari, spicy mayo

35



JALAPEÑO NO TATAKI

Delikatnie opiekaną tuńczyk z ostrym sosem jalapeño
Briefly seared tuna with hot jalapeño sauce

48

TORI NO KARAAGE

Tradycyjny japoński street food: marynowana panierowana
pierś kurczaka z sosem spicy mayo
Traditional Japanese street food: pan-fried
battered chicken breast with spicy mayo sauce

32



BENTO

DLA DZIECI

BENTO

Panierowany kurczak lub okoń morski, hosomaki z ogórkiem lub awokado,
świeże owoce, chipsy krewetkowe
Crispy chicken or sea bass, hosomaki cucumber or avocado, fresh fruits, shrimp chips

49



RAMEN
&
UDON

麵
**RAMEN
+
UDON**

KINOKO RAMEN

Pszenny makaron ramen z warzywami sezonowymi w intensywnym bulionie grzybowym
Wheat ramen noodles with seasonal vegetables in intense aromatic mushroom bouillon



KINOKO RAMEN

49

SHOYU RAMEN

Pszenny makaron ramen z wieprzowiną w aromatycznym bulionie
Wheat ramen noodles with pork in aromatic bouillon



SHOYU RAMEN

53

KAMO RAMEN

Pszenny makaron ramen z szarpanym mięsem z kaczki w aromatycznym bulionie
Wheat ramen noodles with pulled duck in aromatic bouillon



KAMO RAMEN

56

BIFU TANTANMEN

Pszenny makaron ramen ze słodko-pikantną wołowiną z pieprzem syczuańskim, pak choyem i jajkiem ajitsuke w bulionie z sezamowym tarcem
Wheat ramen noodles with sweet and spicy beef with Sichuan pepper, pak choy and ajitsuke egg in sesame tare bouillon



BIFU TANTANMEN

56

SEAFOOD UDON

Pszenny makaron udon smażony z owocami morza i warzywami
Wheat noodles fried with seafood and vegetables



SEAFOOD UDON

65

UDON WEGETARIAŃSKI

Vegetarian udon



SUKIYAKI UDON

SUKIYAKI UDON

Pszenny makaron udon z wołowiną w słodkim aromatycznym bulionie
Wheat noodles with beef in sweet aromatic bouillon

53

デザート
DESERY
DESSERTS



MOCHI ICE CREAM

28

Tradycyjny japoński deser, lody w cieście ryżowym.

Zapytaj obsługę o smaki.

Traditional Japanese dessert, ice cream in a rice mochi dough.

Ask about flavours.



KOKONATTSU AISU

25

Lody kokosowe w łupinie kokosa

Coconut ice cream served in a coconut shell

DESER DNIA

DESSERT OF THE DAY

ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O DOSTĘPNE DESERY

ASK THE SERVICE ABOUT AVAILABLE DESSERT