

MENU RESTAURACJI

Fat Cat Sushi&Ramen

Nadwiślańska 1/U4, 03-349 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
200

KATEGORII
19

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

5

MISO SOUP

15 zł

wywar dashi • pasta miso • niboshi • negi

GOMA WAKAME

15 zł

glony wakame • glony tosaka • dressing goma dare • sezam prażony • świeży ogórek

GYOZA Z KACZKĄ

31 zł

wolno gotowana kaczka w mirinie i cytrusach • sezam • sos sojowo-grzy- bowy • korzenny chili • dżem z melonem

KARAAAGE

25 zł

kurczak ginger miso • sweet chili • sezam • sojowe aioli z czosnkiem • koji

KREWETKI W TEMPURZE

42 zł

krewetki tygrysie (5 szt.) • własna mieszanka tempura • aioli sojowe z czosnkiem • aonori

CRISPY RICE

3

CRISPY RICE TATAR LOSOŚ

39 zł

sześć kawałków chrupiącego smażonego ryżu podawanego z lekko pikantnym tatarem z łososia.

CRISPY RICE TATAR AVOCADO

35 zł

sześć kawałków chrupiącego smażonego ryżu z guacamole z avocado

CRISPY RICE TATAR TUŃCZYK

52 zł

sześć kawałków chrupiącego smażonego ryżu podawanego z lekko pikantnym tatarem z tuńczyka

PRZYSTAWKI

4

TATAR LOSOŚ

42 zł

Ceviche miso • olej miętowy • rokitnik • chipsy ryżowy

TATAR SERIOLA

58 zł

Truffle ponzu • shiso • chipsy ryżowy

TATAR TUŃCZYK BLUEFIN

60 zł

Miso wasabi dressing • imbir • chipsy ryżowy

TATAR CEVICHE

65 zł

okoń morski • seriola • papaya • kolendra • czerwona cebula • wakame • aji amarillo leche de tigre

ZUPY

7

VEGAN TANTANMEN

49 zł

bulion paitan • tare orzechowo-sezamowe • makaron hakata • tsukune mushroom seitan • olej chili • sezamowe moyashi • pasta z fermentowanej fasoli • mizuna • nori • prażone orzechy • negi

KAMO SANSHO

55 zł

bulion chintan • shoyu tare • makaron hakata • dymiona pierś z kaczki w shio koji • wonton z kacczką • marynowany bambus • pieprz górski • ajitama • nori • negi

GINGER MISO

49 zł

bulion paitan • miso niboshi tare • makaron sapporo • kurczak ginger karaage • kaki-age • furikake • marynowany imbir • olej imbirowy • mayu • ajitama • negi

SPICY MISO BBQ

49 zł

bulion paitan • miso niboshi tare • makaron sapporo • pulled pork bbq • mayu • olej chili • pak choy • chrupiąca piklowana cebula • mizuna • ajitama • nori • negi

EBI YUZU TONKOTSU

62 zł

bulion paitan • shoyu yuzu tare • makaron hakata • chashu z karkówki • pak choi • krewetki w tempurze • olej z krewetki argentyńskiej • ajitama • nori • negi

SHOYU CLASSIC

48 zł

bulion chintan • shoyu tare • makaron sapporo • chashu z karkówki • marynowany bambus • ajitama • nori • negi

TANTANMEN

49 zł

Bulion paitan • orzechowo-sezamowe tare • makaron hakata • kiełbasa wieprzowa 'nduja • olej chili • sezamowe moyashi • pasta z fermentowanej fasoli • nori • ajitama • mizuna • prażone orzechy • negi

SUSHI

36

FUTOMAKI WARZYWA W TEMPURZE

28 zł

warzywa sezonowe w tempurze • chilli dżem

FUTOMAKI SOFT SHELL CRAB

52 zł

kuro goma • awokado • shiso • ogórek • tobiko

FUTOMAKI TUŃCZYK AKAMI SPICY

45 zł

ogórek • awokado • oshinko • szczypiorek • spicy mayo • sezam

FUTOMAKI ŁOSOŚ GRILLOWANY

38 zł

kabayaki • ogórek • awokado • tykwa

FUTOMAKI ŁOSOŚ

36 zł

awokado • ogórek • tykwa

FUTOMAKI KREWETKA W TEMPURZE

44 zł

spicy mayo • ogórek • awokado • oshinko

FUTOMAKI WĘGORZ

46 zł

awokado • ogórek • pieprz sansho • tamago • kabayaki

FUTOMAKI ŚWIEŻE WARZYWA

26 zł

warzywa sezonowe • sezam • kuro goma

FUTOMAKI OKOŃ MORSKI

40 zł

awokado • ogórek • szparag w panko • kolendra • oshinko

FUTOMAKI HOUSE SPECIAL

52 zł

łosoś • tuńczyk • seriola • okoń morski • tobiko • awokado • tamago

FUTOMAKI EBI SALMON

42 zł

krewetka w tempurze • łosoś • awokado • ogórek • takuan • spicy mayo

FUTOMAKI KALMAR TEMPURA

39 zł

mango • ogórek • shiso • chili dżem

SUSHI ciąg dalszy 36	
FUTOMAKI SAN-SHU MAGURO akami • chutoro • otoro • negi • takuan • wasabi salsa 60 zł	FUTOMAKI FAT CAT ROLL krewetka w tempurze • otoro • shiso • takuan • ogórek • kawior z pstrąga • trufla • wasabi salsa 69 zł
FUTOMAKI TATAR Z ŁOSOSIA awokado • ogórek • oshinko • chips z batata 38 zł	FUTOMAKI AKA EBI SHISO krewetka argentyńska • shiso • ogórek • awokado • szparag w tempurze • tobiko • miętowe aioli 49 zł
FUTOMAKI SUZUKI PANKO okoń morski w panko • awokado • oshinko • ogórek 38 zł	HOSOMAKI ŁOSOŚ 28 zł
HOSOMAKI ŁOSOŚ GRILLOWANY 28 zł	HOSOMAKI ŁOSOŚ PIKANTNY 30 zł
HOSOMAKI TUŃCZYK BLUEFIN 35 zł	HOSOMAKI TUŃCZYK BLUEFIN PIKANTNY 35 zł
HOSOMAKI TORO ZE SZCZUPIORKIEM 40 zł	HOSOMAKI SERIOLA Z JALAPEÑO 35 zł
HOSOMAKI OKOŃ MORSKI SHISO 31 zł	HOSOMAKI WĘGORZ PIEPRZ GÓRSKI 32 zł
HOSOMAKI PRZEGRZEBEK Z YUZU KOSHO 39 zł	HOSOMAKI OGÓREK SEZAM 18 zł
HOSOMAKI AVOCADO 22 zł	HOSOMAKI KANPYO TYKWA 18 zł
HOSOMAKI TAMAGO 20 zł	SALMON PONZU CRUDO łosoś • ponzu pomarańczowe • imbir • oliwa • chrupiące nori 49 zł
SASHIMI TUŃCZYK BLUEFIN AKAMI truffle ponzu • czosnek • mikro zioła • yori 55 zł	SASHIMI TUŃCZYK BLUEFIN TORO jalapeño dressing • wasabi salsa • negi 79 zł
SASHIMI SERIOLA yuzu soy • kolendra • jalapeño • yuzu kosho 55 zł	SASHIMI KREWETKI ARGENTYŃSKIE amazu ponzu • marakuja • salsa z trawą cytrynową • mizuna 55 zł

ZESTAWY

9

OMAKASE MIX - 23 199 zł Osobista selekcja sushi i sashimi od Mistrza. • sashimi 3 szt. • nigiri 6 szt. • hosomaki 6 szt. • special maki 8 szt.	MIX SET ICHI 89 zł Klasyczny zestaw dla początkujących - łosoś i tuńczyk w prostych, harmonijnych kompozycjach japońskiego sushi • nigiri łosoś 2 szt. • nigiri tuńczyk 2 szt. • hosomaki łosoś 6 szt. • futomaki łosoś 6 szt
MIX SET COMFORT 104 zł Idealny zestaw na początek przygody z kuchnią japońską — różnorodne rolki, które wprowadzają w świat sushi i jego smaków. • hosomaki tuńczyk bluefin pikantny 6 szt. • uramaki krewetka i awokado 6 szt. • futomaki łosoś grillowany 6 szt. • special maki tatar z łososia 8 szt.	MIX SET YAKI 89 zł Zestaw ciepłych rolek w tempurze - połączenie chrupiących tekstur, soczy- stych ryb i delikatnie pikantnych akcentów. • hosomaki łosoś grillowany 6 szt. • futomaki kalmar tempura 6 szt. • futomaki krewetka w tempurze 6 szt. • special maki okoń morski w tempurze 8 szt.
MIX SET FUTOMARSY 139 zł Zestaw różnorodnych futomaki — połączenie świeżych ryb, owoców morza i warzyw w har- monijnych, pełnych smaku rolkach. • futomaki łosoś 6 szt. • futomaki krewetka w tempurze 6 szt. • futomaki tuńczyk akami spicy 6 szt. • futomaki okoń morski 6 szt. • futomaki kalmar tempura 6 szt.	FAT SALMON SET - 32 179 zł Zestaw dla miłośników łososia – różnorodne kompozycje w klasycznym i opalanym wydaniu, łączące delikatność i głębię smaku. • nigiri opalany łosoś 2 szt. • nigiri łosoś 2 szt. • futomaki łosoś 6 szt. • futomaki łosoś grillowany 6 szt. • special salmon mango 8 szt. • uramaki tatar z łososia 8 szt.
MIX SET SPECIAL 189 zł Autorska selekcja wyjątkowych rolek - połączenie świeżych ryb, chrupiącej tempury i aromatycznych sosów w zbalansowanej kompozycji smaków. • special roll łosoś 8 szt. • special maki tuna truffle 8 szt • kani Salmon Aburi 8 szt. • special rainbow roll 8 szt. • hamachi ponzu tartare roll 8 szt	NEW GRILL SET 154 zł Kompozycja łososia grillowanego, węgorza i chrupiących rolek, uzupełniona nigiri z krewetką i tamago.
YASAI VEGE MIX - 20 79 zł Lekki, roślinny zestaw pełen świeżości – harmonijne połączenie warzyw, awokado i delikatnych japońskich smaków. • hosomaki awokado 6 szt. • futomaki świeże warzywa 6 szt. • special maki świeże warzywa maminori 8 szt	

SUSHI

44

URAMAKI WĘGORZ

48 zł

ogórek • tykwa • tamago • awokado • sezam • kabayaki • pieprz górski

SALMON TEMPURA ROLL — 6 SZT.

52 zł

CEVICHE ROLL

52 zł

okoń morski • shiso • miso-ceviche • szparag w tempurze • oshinko • żel yuzu

SALMON IKURA SPECIAL MAKI

68 zł

łosoś • awokado • masu ikura • wasabi salsa • suszone yuzu

TUNA TARTARE CRISPY GINGER

69 zł

tatar z tuńczyka • szparag w panko • oshinko • sezam • aonori • chrupiący imbir

URAMAKI RAINBOW

62 zł

łosoś • seriola • tuńczyk • okoń morski • awokado • krewetka w tempurze • żel z rokitnika

SUSHI

ciąg dalszy

44

URAMAKI AKA EBI 55 zł krewetka w tempurze • ogórek • tatar z krewetek argentyńskich • shiso • miętowe aioli	URAMAKI MAMENORI ŚWIEŻE WARZYWA 38 zł warzywa sezonowe • płatek sojowy • awokado • kataifi
URAMAKI TORO TAKU 62 zł tuńczyk toro • negi • takuan • ogórek • wasabi salsa	URAMAKI DOUBLE SALMON 45 zł avocado • łosoś • miętowe aioli
URAMAKI PRZEGRZEBKI 65 zł ogórek • awokado • shiso furikake • yuzu kosho mayo • kolendra	URAMAKI TRUFFLE TUNA 62 zł szparag tempura • awokado • tuńczyk • truffl e aioli • truffl e • wasabi salsa
URAMAKI WĘGORZ EBI TEN 60 zł krewetka w tempurze • węgorz • awokado • kuro goma	URAMAKI KANI SALMON 65 zł krab śnieżny • awokado • ogórek • opalane podbrzusze łososia • negi
URAMAKI SOFT SHELL UNAGI SPECIAL 65 zł Soft shell krab• tykwa• avocado• węgorz• kabayaki• sansho pieprz	URAMAKI ŁOSOŚ 40 zł awokado • ogórek • miso musztardowe • sezam
URAMAKI ŁOSOŚ ABURI EBI TEN 52 zł krewetka w tempurze • ogórek • pikantny majonez • kabayaki	URAMAKI TATAR Z ŁOSOSIA 44 zł warzywa w tempurze • masago arare
URAMAKI HAMACHI PONZU TARTARE 62 zł awokado • szparagi w tempurze • shiso furikake • tartar seriola • sos ponzu truffl e • yuzu kosho	URAMAKI ŁOSOŚ MANGO 44 zł serek śmietankowy • ogórek • awokado • sos mango • kataifi
SASHIMI CHUTORO BLUEFIN 34 zł	SASHIMI OTORO BLUEFIN 40 zł
SASHIMI SERIOLA 34 zł	SASHIMI LOSOŚ 26 zł
SASHIMI OPALANY LOSOŚ 27 zł	SASHIMI OKOŃ MORSKI 28 zł
SASHIMI PRZEGRZEBEK 33 zł	SASHIMI WĘGORZ 32 zł
SASHIMI KREWETKA 31 zł	SASHIMI OMLET TAMAGO 18 zł

SUSHI ciąg dalszy

44

SASHIMI KAWIOR Z PSTRAGA	40 zł	NIGIRI AKAMI BLUEFIN	32 zł
NIGIRI CHUTORO BLUEFIN	34 zł	NIGIRI OTORO BLUEFIN	40 zł
NIGIRI SERIOLA	34 zł	NIGIRI ŁOSOŚ	26 zł
NIGIRI OPALANY LOSOŚ	27 zł	NIGIRI OKOŃ MORSKI	28 zł
NIGIRI PRZEGRZEBEK	33 zł	NIGIRI WĘGORZ	32 zł
NIGIRI KREWETKA	28 zł	NIGIRI KREWETKA ARGENTYŃSKA	33 zł
NIGIRI OMLET TAMAGO	18 zł	NIGIRI KAWIOR Z PSTRAGA	40 zł

DODATKI

25

KIEŁBASKI WIEPRZOWE	10 zł	DYMIONA KACZKA	10 zł
CHASHU Z KARKÓWKI	10 zł	WONTON Z KACZKĄ	10 zł
WIEPRZOWINA BBQ	10 zł	TSUKUNE MUSHROOM SEITAN	12 zł
KURCZAK GINGER KARAGE	10 zł	KAPUSTA PAK CHOI	5 zł

DODATKI

ciąg dalszy

25

MARYNOWANY BAMBUS	4 zł	SEZAMOWE MOYASHI	3 zł
PASTA Z FERMENTOWANEJ FASOLI	3 zł	NEGI	3 zł
NORI	2 zł	PRAŻONE ORZECHY	3 zł
PORCJA MAKARONU	8 zł	OLEJ SEZAMOWY	3 zł
OLEJ YUZU	3 zł	OLEJ CHILLI	3 zł
OLEJ MAYU	3 zł	PORCJA RYŻU	8 zł
AJITAMA	6 zł	OLEJ IMBIROWY	3 zł
OLEJ KREWETKOWY	3 zł	FURIKAKE	2 zł
MIZUNA	3 zł		

DLA DZIECI

2

RAMEN JUNIOR

29 zł

Bulion wieprzowo-drobiowy z makaronem ramen

CHRUPIĄCY KURCZAK

29 zł

Panierowana pierś z kurczaka z ryżem

DESERY

1

LODY MOCHI - 2 sztuki

18 zł

Zapytaj obsługę o dostępne smaki.

NAPOJE ZIMNE

12

EKOLOGICZNA KOMBUCHA BALANCE

19 zł

Po długim procesie fermentacji, niepasteryzowana, niegazowana. Zapytaj nas o smaki.

FAT CAT IPA ZERO

22 zł

MANGAJO Z SOKIEM Z GRANATU

15 zł

LEMONIADA HATA KOSEN

15 zł

MANGAJO Z SOKIEM JAGÓD GOJI

15 zł

SOK JABŁKOWY CAPPY - 250

9 zł

SOK POMARAŃCZOWY CAPPY - 250

9 zł

COCA COLA - 250

12 zł

COCA COLA ZERO - 250

12 zł

WODA MINERALNA KROPLA BESKIDU 250 ML

8 zł

Niegazowana / Gazowana

WODA MINERALNA KROPLA BESKIDU 700 ML

15 zł

Niegazowana / Gazowana

Kirin 330 ml

16 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

2

JAPANESE HUGO VIRGIN

24 zł

Yuzu • syrop z bzu • Cava 0% • soda • mięta

VIRGIN PASSION FRUIT

26 zł

Marakuja • limonka • cytryna • soda • mięta

LEMONIADY

6

YUZU - ELDERFLOWER LEMONIADA - 250 ml

19 zł

Yuzu • Elderflower • Sencha

YUZU - ELDERFLOWER LEMONIADA - 1000 ml

59 zł

Yuzu • Elderflower • Sencha

MARAKUJA - CYTRYNA - 250 ml

17 zł

Marakuja • sok z cytryny • mięta

MARAKUJA - CYTRYNA - 1000 ml

52 zł

Marakuja • sok z cytryny • mięta

SAKURA WIŚNIOWA - 250 ml

17 zł

Herbata Sakura • syrop wiśniowy • sour • wiśnie

SAKURA WIŚNIOWA - 1000 ml

52 zł

Herbata Sakura • syrop wiśniowy • sour • wiśnie

NAPOJE GORĄCE

6

HERBATA SENCHA SAKURA - 800 ml

21 zł

HERBATA GENMAICHA - 800 ml

19 zł

HERBATA ZIELONA SENCHA - 800 ml

19 zł

HERBATA JAŚMINOWA ZIELONA - 800 ml

21 zł

YUZU GINGER HONEY

25 zł

Yuzu • imbir • miód • cytryna. Opcjonalnie: + sake 20 ml — 12 zł.

CHERRY SAKURA PLUM

25 zł

Wiśnia • sakura • miód • suszona śliwka. Opcjonalnie: + sake 20 ml — 12 zł.

KAWA

8

ESPRESSO

10 zł

ESPRESSO DOPPIO

12 zł

AMERICANO

13 zł

CAPPUCCINO

15 zł

CAFFÈ LATTE

16 zł

FLAT WHITE

16 zł

Mleko roślinne

3 zł

Dodatek do kawy.

Syrop smakowy

2 zł

Dodatek do kawy.

PIWO		2	
FAT CAT SOUR YUZU & LILAC - 500 ml	25 zł	ECHIGO KOSHIHIKARI - 500 ml	30 zł

SAKE						14
ZAKU "MIYABI NO TOMO" - 40 ml		22 zł	ZAKU "MIYABI NO TOMO" - 180 ml		90 zł	
Junmai Daiginjo 15%			Junmai Daiginjo 15%			
ZAKU "MIYABI NO TOMO" - 750 ml		280 zł	DASSAI "45" - 40 ml		20 zł	
Junmai Daiginjo 15%			Junmai Daiginjo 16%			
DASSAI "45" - 180 ml		80 zł	DASSAI "45" - 720 ml		240 zł	
Junmai Daiginjo 16%			Junmai Daiginjo 16%			
DASSAI "45" - 1800 ml		500 zł	AKASHI SAKE SPARKLING - 300 ml		120 zł	
Junmai Daiginjo 16%			Junmai Ginjo 7%			
KODAKARA YUZU SHU - 40 ml		20 zł	KODAKARA YUZU SHU - 180 ml		80 zł	
Likier z Yuzu na bazie Sake 8%			Likier z Yuzu na bazie Sake 8%			
KODAKARA YUZU SHU - 720 ml		240 zł	GOZENSHU UME SHU - 40 ml		18 zł	
Likier z Yuzu na bazie Sake 8%			Likier z japońskiej śliwki 11%			
GOZENSHU UME SHU - 180 ml		70 zł	GOZENSHU UME SHU - 500 ml		150 zł	
Likier z japońskiej śliwki 11%			Likier z japońskiej śliwki 11%			

WINO

11

DELAPIERRE TRADICION BRUT - 150 ml Cava	20 zł	DELAPIERRE TRADICION BRUT - 750 ml Cava	80 zł
DR. L RIESLING FEINHERB - 150 ml Riesling	22 zł	DR. L RIESLING FEINHERB - 750 ml Riesling	90 zł
BOTTEGA VINAI TRENTINO - 150 ml Sauvignon Blanc	26 zł	BOTTEGA VINAI TRENTINO - 750 ml Sauvignon Blanc	110 zł
GEWURZTRAMINER Gewurztraminer	120 zł	EMILIANA NOVAS GRAN RESERVA Viognier	95 zł
SAGET LA PERRIERE LA PETITE PERRIERE - 150 ml Pinot Noir	22 zł	SAGET LA PERRIERE LA PETITE PERRIERE - 750 ml Pinot Noir	95 zł
VIÑA ZORZAL Graciano	120 zł		

KOKTAJLE

3

JAPANESE HUGO SPRITZ

Yuzu • syrop z bzu • Cava • soda • mięta

35 zł

CHOYA BLUEBERRY FIZZ

Choya • syrop borówkowy • cytryna • soda

32 zł

SAKE CITRUS TONIC

Sake • yuzu • yuzu kosho • cytryna • Dry Tonic

37 zł