

MENU RESTAURACJI

ICON SUSHI

Remiszewska 14a, 03-550 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
139

KATEGORII
8

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

14

Salatka z Głonów Morskich

19 zł

Salatka Wakame to lekka i orzeźwiająca przystawka inspirowana kuchnią japońską — idealna jako dodatek do sushi lub samodzielna przekąska. W skład wchodzi: Goma wakame Sos sezamowy Profil smaku jest świeży i harmonijny — delikatnie chrupiące algi wakame połączone z aromatycznym, lekko słodko-słonym sosem sezamowym tworzą wyważoną i przyjemną kompozycję. Lekkość dania sprawia, że doskonale uzupełnia każde zamówienie sushi premium.

Pierogi z Łososia w Tempurze

39 zł

Pierogi z Łososia w Tempurze to chrupiąca, ciepła propozycja dla miłośników delikatnych, a jednocześnie wyrazistych smaków — idealna jako przystawka lub lekkie danie. W skład wchodzi: 6 kawałków Tatar z łososia Tempura (chrupiące ciasto) Nori Szczypiorek Bonito Sos Kobe Profil smaku jest harmonijny i lekko kremowy — świeży łosoś w formie tatara łączy się z chrupiącą tempurą, a sos Kobe i płatki bonito dodają głębi oraz subtelnej nuty umami. Całość uzupełnia świeżość szczypiorku i nori.

Gyoza z Kurczakiem

39 zł

Gyoza z kurczakiem i warzywami Chrupiące pierogi gyoza z soczystym nadzieniem z kurczaka i warzyw, smażone w głębokim oleju na złoty kolor. Podawane z dodatkiem sosu sweet chili. Składniki: ciasto gyoza • kurczak • warzywa • sos sweet chili

Tatar z Łososia

29 zł

Tatar z łososia to delikatna i świeża przystawka, która łączy naturalną słodycz ryby z lekką pikantnością i wyrazistym aromatem przypraw. Świeży łosoś krojony w drobną kostkę łączymy z sosem sojowym i nutą srirachy, doprawiamy pieprzem oraz aromatyczną przyprawą sansho. Całość uzupełnia szczypiorek, który dodaje świeżości i lekko ziołowego charakteru. Zbalansowane, eleganckie połączenie smaków — lekkie, świeże i wyraziste jednocześnie.

Gyoza z krewetkami

39 zł

Gyoza z krewetką Chrupiące pierogi gyoza z delikatnym nadzieniem z krewetką, smażone w głębokim oleju na złoty kolor. Podawane z dodatkową porcją sosu Kobe. Składniki: ciasto gyoza • krewetka • sos Kobe

Krewetki w Tempurze 5 szt.

39 zł

Krewetki w tempurze to klasyczna, chrupiąca propozycja w japońskim stylu — lekkie, złociste i idealnie wysmażone. W skład wchodzi: Krewetki Nobashi Ebi • Tempura • Mąka • Sos Kobe Smak jest delikatny i jednocześnie wyrazisty — chrupiąca, lekka panierka podkreśla soczystość krewetek, a całość dopełnia kremowy sos, który nadaje danu głębi i charakteru. Idealna propozycja na ciepłą przekąskę lub dodatek do zestawu sushi.

Pierogi z Tuńczyka w Tempurze

44 zł

Pierogi z Tuńczyka w Tempurze to chrupiąca, ciepła propozycja dla miłośników wyrazistych i nowoczesnych smaków — idealna jako przystawka lub lekkie danie. W skład wchodzi: 6 kawałków Tatar z tuńczyka Tempura (chrupiące ciasto) Nori Szczypiorek Bonito Sos Kobe Profil smaku jest intensywny i zbalansowany — delikatny, świeży tuńczyk w formie tatara kontrastuje z chrupiącą tempurą, a sos Kobe i płatki bonito dodają głębi oraz lekkiej nuty umami. Całość uzupełnia świeżość szczypiorku i nori.

Zupa Tom Yam

34 zł

Tom Yam to aromatyczna, lekko pikantna zupa inspirowana kuchnią tajską — intensywna, rozgrzewająca i pełna smaku. Na bazie wyrazistego bulionu tom yum z dodatkiem mleka kokosowego serwujemy krewetki, małże i kalmara, uzupełnione grzybami shiitake oraz pomidorkami cherry. Całość dopełnia świeża kolendra, która nadaje zupie lekkości i świeżego aromatu. Idealne połączenie pikantności, kwasowości i delikatnej kremowości — egzotyczne, ale doskonale zbalansowane.

PRZYSTAWKI ciąg dalszy

14

Tatar tunczyk

39 zł

Tatar z tuńczyka to świeża, lekka przystawka o wyrazistym charakterze — idealna dla miłośników czystego smaku ryby i delikatnej ostrości. Soczysty tuńczyk łączymy z sosem sojowym i nutą srirachy, doprawiamy pieprzem oraz aromatyczną przyprawą sansho. Całość uzupełnia szczypiorek i sezam, które dodają świeżości i subtelnej chrupkości. Proste, precyzyjne połączenie składników, które podkreśla naturalny smak tuńczyka i daje przyjemnie pikantne wykończenie.

Cheese Mussels

44 zł

CHEESE MUSSELS Wyjątkowa kompozycja dla miłośników owoców morza — delikatne nowozelandzkie małże w muszlach, zapieczone pod aksamitną serową czapką z sera Gouda i serka Philadelphia. Japoński majonez, tobiko i sos unagi tworzą harmonijne połączenie kremowości, wyrazistego smaku i subtelnej słodyczy. Składniki: małże Nowozelandzkie w muszlach • ser Gouda • serek Philadelphia • tobiko • japoński majonez • sos unagi.

Gyoza z kaczka

39 zł

Gyoza z kaczką Chrupiące pierożki gyoza z soczystym nadzieniem z kaczki, smażone w głębokim oleju na złocisty kolor. Podawane z dodatkową porcją sosu nagi. Składniki: ciasto gyoza • kaczka • sos nagi

Edamame

19 zł

EDAMAME Delikatne strączki edamame podane z aromatycznym sosem sojowym i białym sezamem. Świeży sok z limonki, czarny pieprz oraz pikantna przyprawa shichimi togarashi nadają całości wyrazistego, orientalnego charakteru. Składniki: strączki edamame • sos sojowy • biały sezam • sok z limonki • mielony czarny pieprz • shichimi togarashi

Zupa Miso

24 zł

Miso to klasyczna japońska zupa na bazie aromatycznego bulionu miso, lekka, rozgrzewająca i pełna umami. Idealna jako delikatny start lub uzupełnienie posiłku. W składzie: bulion miso, wędzone tofu, grzyby shiitake, glony kombu, szczypiorek. Subtelny, głęboki smak z wyczuwalną nutą fermentacji i naturalnej słodyczy składników. Połączenie miękkiego tofu i sprężystych grzybów tworzy przyjemną, harmonijną teksturę. Lekka, ale sycąca — doskonała na każdą porę dnia, szczególnie gdy szukasz czegoś ciepłego i balansującego smaki.

Zupa Miso łosos

24 zł

Miso łosoś to rozgrzewająca japońska zupa na bazie aromatycznego bulionu miso, wzbogacona o delikatnego łososia. Lekka, a jednocześnie bardziej sycąca wersja klasycznego miso. W składzie: bulion miso, łosoś, wędzone tofu, grzyby shiitake, glony kombu, szczypiorek. Połączenie głębokiego smaku umami z delikatną, maślaną strukturą łososia tworzy harmonijny i wyważony profil. Subtelna słodycz ryby podkreśla aromaty fermentowanego miso i naturalną intensywność dodatków. Idealna na chłodniejsze dni lub jako pełnowartościowe, lekkie danie — balans między komfortem a świeżością.

SUSHI

53

California Philadelphia Classic

54 zł

CALIFORNIA PHILADELPHIA CLASSIC Wyjątkowo kremowa i pełna świeżości klasyka. Delikatny łosoś, aksamitny serek Philadelphia i dojrzałe awokado tworzą idealnie harmonijne połączenie, otulone ryżem i nori. Całość zwieńczona kawiozem z łososia, który dodaje elegancji i wyrazistego smaku. Składniki: ryż • nori • serek Philadelphia • awokado • świeży łosoś • kawior z łososia • sos sojowy • imbir • wasabi.

Royal Blu

59 zł

Delikatny, ciepły ryż i chrupiące nori tworzą bazę dla wyjątkowego połączenia: aromatycznej gorgonzoli oraz cienko krojonego prosciutto, które nadają rolę wyrazisty, szlachetny smak. Słodka, soczysta gruszka przełamuje intensywność sera, a świeża rukola dodaje lekko pikantnej, ziołowej nuty. Rol dla osób, które lubią nieoczywiste połączenia, włoskie akcenty i prawdziwie gastronomiczne doświadczenia.

California Volcano

64 zł

CALIFORNIA VOLCANO Efektowna kompozycja o intensywnym smaku — chrupiąca krewetka w tempurze i świeży tatar z łososia tworzą wyjątkowe połączenie. Całość uzupełniają sos Kobe, zielona cebulka, ogórek i biały sezam. Składniki: ryż • nori • sos Kobe • krewetka tempura • czerwone tobiko • zielona cebulka • ogórek • biały sezam • tatar z łososia • sos sojowy • imbir • wasabi.

California Philadelphia Losos

44 zł

CALIFORNIA PHILADELPHIA ŁOSOŚ Ponadczasowa klasyka, która zachwyca prostotą i harmonią. Świeży łosoś, aksamitny serek Philadelphia i dojrzałe awokado tworzą wyjątkowo kremowe połączenie, uzupełnione delikatnym aromatem białego sezamu. Składniki: ryż • nori • serek Philadelphia • świeży łosoś • awokado • biały sezam • sos sojowy • imbir • wasabi.

California Gold

64 zł

CALIFORNIA GOLD Luksusowa kompozycja stworzona dla prawdziwych miłośników łososia. Aksamitny serek Philadelphia, kremowe awokado i świeży łosoś tworzą wyjątkowo delikatne wnętrze, otulone dodatkową porcją łososia i zwieńczone kawiozem. Składniki: ryż • nori • serek Philadelphia • świeży łosoś • awokado • świeży łosoś • kawior z łososia • sos sojowy • imbir • wasabi.

California Crab Cheese

34 zł

CRAB CHEESE Kremowa i niezwykle apetyczna kompozycja z delikatnym surimi, aksamitnym serkiem Philadelphia i chrupiącym ogórkiem. Biały sezam, zielona cebulka i sos teriyaki nadają całości wyrazistego, orientalnego charakteru. Składniki: ryż • nori • surimi • majonez japoński • ogórek • biały sezam • serek Philadelphia • zielona cebulka • sos unsgi • imbir • wasaba • sos sojowy.

California Dragon

64 zł

CALIFORNIA DRAGON Wyrazista rolka pełna kontrastujących smaków i tekstur. Chrupiąca krewetka w tempurze, delikatny tuńczyk i świeży ogórek tworzą wyjątkową bazę, którą dopełniają opalany węgór, sos teriyaki i czerwone tobiko. Składniki: ryż • nori • sos Kobe • krewetka tempura • czerwone tobiko • zielona cebulka • ogórek • tuńczyk • węgór opalany • sos unagi • biały sezam • imbir • wasaba • sos sojowy.

California Avo Mango

54 zł

CALIFORNIA AVO MANGO Wyjątkowo kremowa i pełna świeżości kompozycja. Chrupiąca krewetka w tempurze, surowy łosoś, aksamitny serek Philadelphia i dojrzałe awokado tworzą harmonijne połączenie, które dopełnia soczysta salsa mango. Imbir, wasabi i sos sojowy podkreślają całość wyrazistym akcentem. Składniki: ryż • nori • awokado • krewetka w tempurze • serek Philadelphia • łosoś surowy • ogórek • salsa mango • imbir • wasabi • sos sojowy

California Tataki

59 zł

CALIFORNIA ATAKI Pełna charakteru kompozycja z chrupiącą krewetką w tempurze i delikatnym ogórkiem. Opalany łosoś nadaje głębi, a słodki sos mango doskonale równoważy całość, tworząc wyjątkowe połączenie smaków. Składniki: ryż • nori • sos Kobe • zielona cebulka • krewetka tempura • ogórek • opalany łosoś • sos mango • sos sojowy • imbir • wasabi.

California Losos Truffle

59 zł

CALIFORNIA ŁOSOS TRUFFLE Wyrafinowana kompozycja z delikatnym tataki z łososia, kremowym awokado i świeżym ogórkiem. Surimi, sos Kobe oraz truflowy sos mayo nadają całości wyjątkowej głębi i eleganckiego charakteru. Składniki: ryż • nori • awokado Philadelphia • ogórek • surimi • majonez • sos Kobe • świeży łosoś tataki • sos Truffle Mayo • zielona cebulka • imbir • wasabi • sos sojowy.

Zapieczony z surowym łososiem.

49 zł

Wyjątkowy, ciepły roll przygotowany pod złocistą, kremową serową czapą, która nadaje mu aksamitną teksturę i intensywny aromat. W środku znajduje się masłany surowy łosoś, którego delikatny smak idealnie łączy się z naszym firmowym, pieczonym wykończeniem. Ser podczas zapiekania tworzy apetyczną, lekko zrumienioną warstwę, podkreślając naturalną słodycz ryby i dodając całości przyjemnego, rozgrzewającego charakteru. To klasyk w premium odsłonie — sycący, kremowy i wyjątkowo harmonijny. Idealny wybór dla osób, które kochają połączenie łososia i serowej, pieczonej perfekcji.

California Bonito Losos

50 zł

BONITO ŁOSOS Delikatna i wyrafinowana kompozycja, w której świeży łosoś spotyka się z aksamitnym serkiem Philadelphia i kremowym awokado. Całość wykończona płatkami bonito, które nadają rolce charakterystyczny, głęboki smak. Składniki: ryż • nori • serek Philadelphia • świeży łosoś • awokado • bonito • imbir • wasabi • sos sojowy.

SUSHI ciąg dalszy

53

California Roll

54 zł

CALIFORNIA ROLL Lekka i świeża klasyka w wyjątkowo apetycznym wydaniu. Delikatna krewetka, kremowe awokado i chrupiący ogórek tworzą harmonijne połączenie, otulone ryżem i nori. Całość wykończona czerwonym tobiko dla intensywnego smaku i eleganckiego akcentu. Składniki: ryż • nori • sos Kobe • krewetka gotowana • ogórek • awokado • czerwone tobiko • sos sojowy • imbir • wasabi.

California Kegon

64 zł

CALIFORNIA KEGON Pełna charakteru kompozycja dla miłośników łososia i węgorka. Świeży łosoś, delikatna kanpyo i chrupiący ogórek łączą się z aromatycznym wędzorem opalonym, a sos teriyaki i biały sezam nadają całości wyjątkowej głębi smaku. Składniki: ryż • nori • sos Kobe • świeży łosoś • ogórek • kanpyo • węgorez opalany • sos teriyaki • biały sezam • sos sojowy • imbir • wasabi.

California Węgorz Grill

59 zł

CALIFORNIA WĘGORZ GRILL Wyrazista kompozycja z grillowanym łososiem i aromatycznym wędzorem opalonym. Kremowy serek Philadelphia i świeży ogórek dodają delikatności, a sos teriyaki i biały sezam pięknie podkreślają głębię smaku. Składniki: ryż • nori • serek Philadelphia • ogórek • łosoś grillowany • węgorez opalany • sos unagi • biały sezam • sos sojowy • imbir • wasabi.

California Krewetka Tempura

44 zł

CALIFORNIA KREWETKA TEMPURA Chrupiąca krewetka w tempurze w połączeniu ze świeżym ogórkiem i delikatnym tuńczykiem. Czerwone tobiko, zielona cebulka i biały sezam dodają całości wyrazistości oraz przyjemnej tekstury. Składniki: ryż • nori • sos Kobe • krewetka tempura • czerwone tobiko • zielona cebulka • ogórek • tuńczyk • biały sezam • sos sojowy • imbir • wasabi.

California Losos Wakame

44 zł

CALIFORNIA ŁOSOŚ WAKAME Delikatna kompozycja dla miłośników świeżego łososia. Aksamitny serek Philadelphia i soczysty łosoś łączą się z delikatną sałatką wakame, tworząc lekką i pełną harmonii rolkę. Całość podkreślona białym sezamem i aromatycznym sosem. Składniki: ryż • nori • serek Philadelphia • świeży łosoś • sałatka wakame • biały sezam • sos orzechowy • imbir • wasabi • sos sojowy.

California Gejsza

49 zł

GEJSZA Elegancka rolka inspirowana delikatnością japońskiej kuchni. Świeży łosoś, chrupiący ogórek i kanpyo tworzą lekką bazę, wzbogaconą kremowym awokado. Sos teriyaki nadaje całości przyjemnej słodkości i głębi. Składniki: ryż • nori • sos Kobe • świeży łosoś • ogórek • kanpyo (marynowana dynia) • awokado • sos unagi • sos sojowy • imbir • wasabi.

California Guaka Krewetka

54 zł

CALIFORNIA GUAKA KREWETKA Bogata i kremowa kompozycja z delikatnym serem Philadelphia, świeżym łososiem i soczystą krewetką. Guacamole, szpinak i pomidor dodają świeżości, a sos Kobe i czerwone tobiko podkreślają wyrazisty charakter rolki. Składniki: ryż • nori • szpinak • tomago • serek Philadelphia • świeży łosoś • ogórek • guacamole • krewetkaw panko • sos Kobe • czerwone tobiko • imbir • wasabi • sos sojowy.

California Gold z Krewetka

64 zł

CALIFORNIA GOLD Z KREWETKĄ Luksusowa kompozycja łącząca delikatną gotowaną krewetkę, aksamitny serek Philadelphia i soczyste mango. Czarny ryż nadaje rolce wyjątkowego charakteru, a jadalne złoto podkreśla jej elegancję, premium wygląd. Imbir, wasabi i sos sojowy idealnie dopełniają całość. Składniki: ryż • nori • czarny ryż • serek Philadelphia • mango • krewetka gotowana • imbir • wasabi • sos sojowy • złoto jadalne.

California Losos Krewetka

59 zł

CALIFORNIA ŁOSOŚ KREWETKA Wyjątkowe połączenie świeżego łososia i chrupiącej krewetki w tempurze. Delikatne warstwy uzupełniają ogórek, tuńczyk i czerwone tobiko, a sos Kobe nadaje kompozycji wyrazistego, pełnego charakteru. Składniki: ryż • nori • sos Kobe • krewetka tempura • czerwone tobiko • zielona cebulka • ogórek • tuńczyk • świeży łosoś • sos sojowy • imbir • wasabi.

Zapieczony z krewetka

54 zł

Zapieczony z krewetką to ciepła, intensywna kompozycja sushi, która łączy delikatność owoców morza z wyrazistym, kremowym wykończeniem. W środku znajdziesz krewetki w tempurze, świeżego ogórka oraz kremowy serek, całość otulona ryżem i nori. Rolka zapiekana pod serową czapką, wykończona sezamem i sosem unagi, który dodaje lekko słodkiego, głębokiego smaku. Idealna propozycja dla fanów ciepłych rolek — sycąca, aromatyczna i przyjemnie kremowa.

SUSHI ciąg dalszy

53

California Philadelphia Węgorz

64 zł

CALIFORNIA PHILADELPHIA WĘGORZ Kremowy serek Philadelphia, delikatne awokado i świeży ogórek w połączeniu z aromatycznym węgorzem opalonym. Całość dopełniają słodko-słony sos teriyaki, czerwone tobiko i chrupiące nerkowce, tworząc wyrazistą i elegancką kompozycję. Składniki: ryż • nori • serek Philadelphia • awokado • ogórek • czerwone tobiko • węgorz opalany • sos unagi • nerkowca • sos sojowy • imbir • wasabi.

Hosomaki Łosoś

24 zł

HOSOMAKI ŁOSOŚ Aromatyczny łosoś zamknięty w delikatnym ryżu i nori, tworząc prostą, ale niezwykle apetyczną kompozycję. Składniki: ryż • nori • łosoś • imbir • wasabi • sos sojowy.

Hosomaki Ogórek

14 zł

HOSOMAKI OGÓREK Lekka, świeża i orzeźwiająca klasyka. Chrupiący ogórek w połączeniu z delikatnym ryżem i nori tworzy prostą kompozycję idealną dla miłośników subtelnych smaków. Składniki: ryż • nori • ogórek • sos sojowy • imbir • wasabi.

Hosomaki Ostry Tuńczyk

19 zł

HOSOMAKI OSTRY TUŃCZYK Świeży tuńczyk w wyrazistym, pikantnym wydaniu. Aromatyczny sos Sriracha i świeża zielona cebulka nadają delikatnej rybie charakterystycznej ostrości i intensywności. Składniki: ryż • nori • świeży tuńczyk • sos Sriracha • zielona cebulka • imbir • wasabi • sos sojowy.

Hosomaki Tuńczyk

24 zł

HOSOMAKI TUŃCZYK Prosta i elegancka kompozycja dla miłośników świeżych smaków. Soczysty, świeży tuńczyk w połączeniu z delikatnym ryżem i nori pozwala w pełni docenić naturalny smak ryby. Składniki: ryż • nori • świeży tuńczyk • sos sojowy • imbir • wasabi.

Futomaki Grill Losos

34 zł

ROLKA Z GRILLOWANYM ŁOSOSIEM Delikatny grillowany łosoś w połączeniu z kremowym serkiem Philadelphia, świeżym ogórkiem, awokado i kanpyo. Sałata lollo dodaje lekkości, a sos teriyaki i biały sezam pięknie podkreślają całość. Składniki: ryż • nori • serek Philadelphia • sałata lollo • łosoś grillowany • ogórek • awokado • kanpyo • sos unagi • biały sezam • sos sojowy • imbir • wasabi.

Hosomaki Węgorz

29 zł

HOSOMAKI GRILL ŁOSOŚ Aromatyczny węgorz zamknięty w delikatnym ryżu i nori. Słodko-słony sos unagi oraz biały sezam podkreślają głębię smaku, tworząc prostą, ale niezwykle apetyczną kompozycję. Składniki: ryż • nori • węgorz • sos unagi • biały sezam • imbir • wasabi • sos sojowy.

Hosomaki krewetka gotowana

27 zł

HOSOMAKI KREWETKA GOTOWANA Lekka i delikatna klasyka, w której główną rolę gra soczysta krewetka gotowana. Prosta kompozycja pozwala w pełni cieszyć się naturalnym, subtelnym smakiem składników. Składniki: ryż • nori • krewetka gotowana • sos sojowy • imbir • wasabi.

Hosomaki Awokado

14 zł

HOSOMAKI AWOKADO Kremowa i świeża rolka z dojrzałym awokado. Delikatna, aksamitna tekstura i subtelny smak sprawiają, że to idealny wybór dla miłośników lekkich kompozycji. Składniki: ryż • nori • awokado • imbir • wasabi • sos sojowy.

Hosomaki Kanpyo

14 zł

HOSOMAKI KANPYO Delikatna i lekka rolka z tradycyjnym japońskim kanpyo. Subtelnie słodki smak suszonej tykwy doskonale komponuje się z ryżem i nori. Składniki: ryż • nori • kanpyo • sos sojowy • imbir • wasabi.

Hosomaki Grill Łosoś

24 zł

HOSOMAKI GRILL ŁOSOŚ Aromatyczny łosoś grillowany zamknięty w delikatnym ryżu i nori. Słodko-słony sos unagi oraz biały sezam podkreślają głębię smaku, tworząc prostą, ale niezwykle apetyczną kompozycję. Składniki: ryż • nori • łosoś grillowany • sos unagi • biały sezam • imbir • wasabi • sos sojowy.

Futomaki Łosoś Tamago

34 zł

FUTOMAKI ŁOSOŚ TAMAGO Delikatny świeży łosoś w połączeniu z puszystym omletem tamago. Czerwone tobiko i sos Kobe dodają całości wyrazistego smaku oraz eleganckiego akcentu. Składniki: ryż • nori • czerwone tobiko • sos Kobe • świeży łosoś • omlet tamago • sos sojowy • imbir • wasabi.

SUSHI ciąg dalszy

53

Futomaki Sashimi

59 zł

FUTOMAKI SASHIMI Wyjątkowa kompozycja dla miłośników świeżych smaków. Delikatny łosoś, świeży tuńczyk i soczysta krewetka łączą się z kremowym awokado, chrupiącym ogórkiem oraz subtelnym takuanem i kanpyo. Całość zawinięta w nori, tworząc lekką i elegancką propozycję. Składniki: nori • świeży łosoś • świeży tuńczyk • krewetka gotowana • awokado • ogórek • takuan • kanpyo • sos sojowy • imbir • wasabi.

Futomaki tuńczyk

34 zł

FUTOMAKI TUŃCZYK Świeży tuńczyk w lekkim i świeżym wydaniu, połączony z chrupiącym ogórkiem, kremowym awokado i delikatnym takuanem. Sałata lollo dopełnia kompozycję, nadając jej przyjemnej lekkości. Składniki: ryż • nori • sałata lollo • świeży tuńczyk • ogórek • takuan • awokado • sos sojowy • imbir • wasabi.

Futomaki Krewetka Tempura

34 zł

FUTOMAKI KREWETKA TEMPURA Chrupiąca krewetka w tempurze, świeży ogórek i delikatny takuan tworzą lekką i pełną teksturę kompozycji. Zielona cebulka, sałata lollo, tobiko i sos Kobe dopełniają całość. Składniki: ryż • nori • sos Kobe • sałata lollo • krewetka tempura • zielona cebulka • ogórek • takuan • tobiko • sos sojowy • imbir • wasabi.

Futomaki Tatar Łosoś

34 zł

FUTOMAKI TATAR ŁOSOŚ Wyjątkowo świeża i delikatna kompozycja z kremowym tatarem z łososia, chrupiącym ogórkiem i delikatnym takuanem. Prosta forma pozwala w pełni cieszyć się naturalnym smakiem łososia. Składniki: ryż • nori • tatar z łososia • ogórek • takuan • sos sojowy • imbir • wasabi.

Futomaki kalmar tempura

39 zł

FUTOMAKI KALMAR TEMPURA Chrupiący kalmar w złocistej tempurze połączony ze świeżym ogórkiem i delikatnym takuanem. Sos Kobe, zielona cebulka i sałata lollo nadają całości świeżości i wyrazistego charakteru. Składniki: ryż • nori • sos Kobe • sałata lollo • kalmar tempura • zielona cebulka • ogórek • takuan • sos sojowy • imbir • wasabi.

Futomaki węgorz

54 zł

FUTOMAKI WĘGORZ Aromatyczny węgorz opalany, kremowy serek Philadelphia, świeży ogórek i aksamitne awokado tworzą wyjątkowo harmonijną kompozycję. Kanpyo, sos teriyaki i biały sezam nadają całości głębi i charakterystycznego finiszu. Składniki: ryż • nori • serek Philadelphia • sałata lollo • węgorz opalany • ogórek • awokado • kanpyo • sos UNAGI • biały sezam • sos sojowy • imbir • wasabi.

Futomaki Panko Krewetka

49 zł

FUTOMAKI PANKO KREWETKA Chrupiąca i pełna świeżości kompozycja z delikatną gotowaną krewetką, ogórkiem i takuanem. Zielona cebulka oraz czerwone tobiko dodają wyrazistości, a złocista panierka panko zapewnia wyjątkową chrupkość. Składniki: ryż • nori • sos Kobe • czerwone tobiko • krewetka gotowana • zielona cebulka • ogórek • takuan • mąka • ciasto tempura • panko • sos sojowy • imbir • wasabi.

Futomaki philadelphia łosoś

34 zł

FUTOMAKI PHILADELPHIA ŁOSOŚ Ponadczasowa klasyka w lekkim i eleganckim wydaniu. Świeży łosoś, aksamitny serek Philadelphia i kremowe awokado tworzą harmonijną kompozycję o delikatnym, świeżym smaku. Składniki: ryż • nori • serek Philadelphia • świeży łosoś • awokado • sos sojowy • imbir • wasabi.

Futomaki Panko Węgorz

44 zł

FUTOMAKI PANKO WĘGORZ Aromatyczny węgorz opalany w połączeniu z delikatnym kanpyo i świeżym ogórkiem. Całość w złocistej panierce panko tworzy wyjątkowo chrupiącą i pełną smaku kompozycję. Składniki: ryż • nori • sos Kobe • węgorz opalany • kanpyo • ogórek • mąka • ciasto tempura • panko • sos sojowy • imbir • wasabi.

Futomaki Panko Łosoś

34 zł

FUTOMAKI PANKO ŁOSOŚ Wyjątkowo chrupiąca kompozycja z delikatnym świeżym łososiem, kremowym awokado i chrupiącym takuanem. Całość otulona złocistą panierką panko, która nadaje rolce przyjemną teksturę i wyjątkowy charakter. Składniki: ryż • nori • sos Kobe • czerwone tobiko • świeży łosoś • awokado • takuan • mąka • ciasto tempura • panko • sos sojowy • imbir • wasabi.

Gunkan Wakame

9 zł

GUNKAN WAKAME Lekka i orzeźwiająca kompozycja z aromatyczną sałatką goma wakame i delikatnym białym sezamem. Imbir, wasabi i sos sojowy podkreślają świeży, morski charakter i nadają całości wyrazistego japońskiego akcentu. Składniki: ryż • nori • sałatka goma wakame • biały sezam • imbir • wasabi • sos sojowy.

Gunkan Węgorz

16 zł

GUN KAN WĘGORZ Wyrazista kompozycja z aromatycznym węgorzem i świeżym, chrupiącym ogórkiem. Sos Kobe podkreśla głębię smaku, a imbir, wasabi i sos sojowy nadają całości charakterystycznego japońskiego akcentu. Składniki: ryż • nori • węgorz • ogórek • sos Kobe • imbir • wasabi • sos sojowy

Gunkan krewetka

14 zł

GUNKAN KREWETKA Lekka i świeża kompozycja z delikatną gotowaną krewetką i chrupiącym ogórkiem. Aromatyczny sos Kobe podkreśla smak całości, a imbir, wasabi i sos sojowy dodają charakterystycznego japońskiego akcentu. Składniki: ryż • nori • krewetka gotowana • ogórek • sos Kobe • imbir • wasabi • sos sojowy

Nigiri łosoś opalany 2szt.

14 zł

Nigiri Łosoś opalany 2 szt. to klasyczne sushi w bardziej wyrazistej odsłonie. Delikatny łosoś został lekko opalony, co podkreśla jego naturalną słodycz i nadaje subtelną, lekko karmelizowaną nutę. Połączenie miękkiego, ciepłego wierzchu ryby z perfekcyjnie przygotowanym ryżem tworzy głębszy, bardziej intensywny smak przy zachowaniu lekkości. Idealny wybór dla osób, które szukają czegoś więcej niż klasyczne nigiri. Balans między świeżością a lekką obróbką sprawia, że to propozycja wyjątkowo aromatyczna i satysfakcjonująca. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Nigiri łosoś 2szt.

14 zł

Nigiri Łosoś 2 szt. to klasyka sushi w najczystszej formie. Świeży, delikatny łosoś o maślanej strukturze idealnie komponuje się z perfekcyjnie przygotowanym ryżem sushi. Subtelny smak ryby podkreśla jej naturalną słodycz i soczystość, tworząc harmonijną, lekką kompozycję. To uniwersalny wybór — zarówno dla miłośników sushi, jak i osób rozpoczynających swoją przygodę z kuchnią japońską. Prosta forma, najwyższa jakość składników i perfekcyjne wykonanie — dokładnie tak powinno smakować idealne nigiri. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Nigiri Tuńczyk 2szt.

19 zł

Nigiri Tuńczyk 2 szt. to klasyczna propozycja dla miłośników wyrazistego smaku ryby. Delikatny, świeży tuńczyk o aksamitnej strukturze podany na idealnie doprawionym ryżu sushi tworzy elegancką i harmonijną kompozycję. To wybór dla osób ceniących czystość smaku i najwyższą jakość składników — bez zbędnych dodatków, z pełnym skupieniem na produkcie. Lekka, a jednocześnie satysfakcjonująca pozycja — idealna jako część większego zestawu lub samodzielna przekąska. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Nigiri Krewetka 2szt.

16 zł

Nigiri krewetka 2 szt. to klasyczna propozycja dla miłośników delikatnych smaków sushi. Soczysta, lekko słodka krewetka podana na idealnie przygotowanym ryżu tworzy harmonijną i elegancką kompozycję. Minimalizm formy podkreśla jakość składników — świeżość, odpowiednia tekstura i perfekcyjne proporcje ryżu do dodatku. To wybór dla osób ceniących subtelność i czysty smak sushi. Lekka, wyważona pozycja — idealna jako dodatek do zestawu lub szybka przekąska. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Gunkan łosoś

12 zł

GUNKAN ŁOSOŚ Delikatna i elegancka kompozycja z surowym łososiem, otulonym ryżem i nori. Imbir, wasabi i sos sojowy podkreślają świeży smak ryby, nadając całości charakterystycznego japońskiego akcentu. Składniki: ryż • surowy łosoś • sos Kobe • ogórek • nori • imbir • wasabi • sos sojowy.

Nigiri węgorz 2szt.

19 zł

Nigiri Węgorz 2 szt. to intensywna i wyrazista propozycja dla miłośników głębszych smaków. Delikatny, grillowany węgorz o lekko słodkiej nucie i miękkiej, maślanej strukturze doskonale komponuje się z idealnie doprawionym ryżem sushi. Charakterystyczny smak węgorza podkreśla jego soczystość i aromat, tworząc bogatą, satysfakcjonującą kompozycję. To jedna z najbardziej wyrazistych pozycji w kategorii nigiri. Idealny wybór dla osób szukających intensywniejszych doznań smakowych i klasyki w najlepszym wydaniu. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

STREET FOOD

14

Burger z pieczonym łososiem st. 39 zł

BURGER Z SMAŻONYM ŁOSOSIEM Wyrazista kompozycja z aromatycznym sma- żonym łososiem, kremowym serkiem Philadelphia, świeżym ogórkiem i awokado. Kanpyo, sos teriyaki i białe sezam podkreślają głębię smaku, a chrupiąca panierka dodaje wyjątkowej tekstury. Składniki: czarny ryż • serek Philadelphia • sma- żony łosoś • ogórek • awokado • kanpyo (marynowana dynia) • mąka • ciasto temura • panko • sos unagi • białe sezam

Burger z łososiem 39 zł

BURGER Z ŁOSOSEM SUROWYM Wyjątkowe połączenie surowego łososa, kremowego serka Philadelphia i soczystego mango. Delikatna nuta pomarańczy, czerwone tobiko i aromatyczny sos Kobe tworzą oryginalną kompozycję, zamkniętą w chrupiącej panierce. Składniki: ryż • nori • serek Philadelphia • pomarańcza • czerwone tobiko • łosoś surowy • sos Kobe • mango • mąka • ciasto tempura • panko • sos unagi • orzechy makadamia

Tokyo Wrap 44 zł

Szawarma z łososiem to wyjątkowe połączenie sushi i street foodu — chrupią- ca na zewnątrz, kremowa i soczysta w środku. Idealna propozycja dla miłośników intensywnego smaku łososa. W środku: świeży łosoś, kremowy serek, awokado i ogórek, zawinięte w ryż i nori, następnie obtoczone w chrupiącym panko i delikatnie usmażone. Całość dopełnia sos unagi, który nadaje lekko słodko-wytrawnego charakteru. To danie łączy chrupiącą teksturę z delikatnością ryby i kremowością serka — sycące, wyraziste i bardzo satysfakcjonujące. Idealne jako szybki, ale jako- ściowy posiłek.

Gyoza z warzywami 39 zł

Gyoza z warzywami Chrupiące pierożki gyoza z aromatycznym nadzieniem warzywnym, smażone w głębokim oleju na złocisty kolor. Podawane z dodatkiem sosu sweet chili. Składniki: ciasto gyoza • warzywa • sos sezamowy

Narita Umami 34 zł

Delikatny ryż i aromatyczne nori tworzą klasyczną bazę, którą przełamuje kremowy serek śmietankowy i świeży ogórek. W centrum — węgorz o maślanej strukturze i słodko-dymnym aromacie, podkreślony sosem unagi. Całość wzbogaca sł- odkawy kanpyo oraz wyrazisty ser cheddar, dodający lekkiej, przyjemnej pikantno- ści. Chrupiąca otoczka z ciasta tempura, mąki i bułki panko nadaje idealny kontrast tekstur, a sos Kobe domyka smak intensywną, japońską nutą. Eleganckie, pełne charakteru połączenie — dla tych, którzy lubią sushi w wersji premium.

Kioto Wrap 49 zł

Szawarma z krewetką to autorska interpretacja street foodu w stylu Icon Sushi — chrupiąca, soczysta i pełna wyrazistych smaków. Idealne połączenie sushi i comfort food. W środku znajdziesz: krewetkę w tempurze, kremowy serek, świeże awokado i ogórek, sałatę oraz delikatną sałatkę krabową, całość zawinięta w ryż i nori, a następnie obtoczona w chrupiącym panko i podana z sosem Kobe. To danie łączy chrupiącą teksturę z kremową delikatnością i świeżością warzyw — intensywne, sycące i bardzo satysfakcjonujące. Idealne jako szybki, ale jakościowy posiłek.

Burger z bekonem 39 zł

BURGER Z BEKONEM Wyrazisty burger inspirowany klasycznymi smakami. Chrupiący bekon, kremowy serek Philadelphia, soczysty ogórek, sałata i ser Cheddar tworzą bogatą kompozycję, dopełnioną aromatycznym sosem unagi. Sk- ładniki: ryż • nori • serek Philadelphia • bekon sma- żony • ogórek • sałata lodowa • ser Cheddar • ciasto tempura • dzem truskawkowy • panko • sos unagi

Burger z krewetką gotowaną 49 zł

BURGER Z KREWETKĄ GOTOWANĄ Kremowy i pełen wyjątkowych smaków burger z delikatną gotowaną krewetką, soczystym jabłkiem i serkiem Philadelphia. Ser Gouda oraz aksamitny sos mango tworzą harmonijne połączenie słodczy i kremowej delikatności. Składniki: ryż • nori • serek Philadelphia • jabłko • krewetka gotowana • sos Kobe • ser Gouda • mąka • ciasto tempura • panko • sos mango

Hokkaido Cheese Dog 19 zł

Hokkaido Cheese Dog Chrupiący corn dog z soczystą parówką i ciągnącą si- ę mozzarellą w złocistej panierce z ciasta i płatków kukurydzianych. Podawany z sosem Kobe oraz chrupiącymi kulkami ryżowymi. Składniki: parówka • mozzarella • ciasto • płatki kukurydziane • sos Kobe • kulki ryżowe

Tokyo Umami (Pieczony Łosoś) 34 zł

Kremowy serek śmietankowy, soczysty pieczony łosoś i świeży ogórek tworzą mi- ękkie, delikatne wnętrze, przełamane słodkawym kanpyo i wyrazistym cheddarem. Całość zamknięta w złocistej, superchrupiącej otoczce z ciasta tempura, mąki i bułki panko, która daje idealny „crunch” przy każdym kęsie. Wykończone duetem sosu Kobe i sosu unagi, które dodają głębi, słodczy i lekko pikantności.

STREET FOOD ciąg dalszy

14

Corn Dog x2

35 zł

CORND OG X2 Idealny zestaw 2 w 1 — połączenie klasycznego corndoga z delikatnie ciągnącą się mozzarellą. Jedna połowa z soczystą parówką, druga z parówką i roztopionym serem mozzarella. Całość w chrupiącej panierce z płatków kukurydzy, z sosem Kobe i świeżą zieloną cebulką. Składniki: ciasto do corndoga • parówka • ser mozzarella • płatki kukurydziane • sos Kobe • zielona cebulka.

Kimpab Krewetka

54 zł

Kimpab Krewetka to wyrazista i sycząca propozycja dla osób szukających czegoś więcej niż klasyczne sushi — połączenie chrupiącej tekstury, świeżych warzyw i intensywnych sosów. W skład wchodzi: Krewetka w tempurze • Ryż • Nori • Ogórek • Sałata lollo Takuan (rzodkiew marynowana) • Sos Kobe • Sos Korean BBQ • Sos Unagi Smak jest wielowymiarowy — chrupiąca krewetka w tempurze łączy się ze świeżością warzyw i głębokimi, lekko słodko-pikantnymi sosami. To intensywna i satysfakcjonująca kompozycja, która wyróżnia się na tle klasycznych pozycji sushi.

Kimpab Łosoś

49 zł

Kimpab Łosoś to pełnowartościowa, świeża i kremowa propozycja w stylu sushi fusion — idealne połączenie delikatnej ryby, warzyw i aksamitnych dodatków. W skład wchodzi: • Łosoś • Ryż • Nori • Awokado • Ogórek • Ser śmietankowy • Sałata lollo • Sos sojowy Smak jest harmonijny i dobrze zbalansowany — delikatny łosoś łączy się z kremową strukturą sera i świeżością warzyw, tworząc lekką, ale jednocześnie syczącą kompozycję. To propozycja dla osób ceniących klasyczne smaki w nowoczesnej formie.

Corn Dog (klasyczny)

19 zł

CORND OG KLASYCZNY Klasyczny corndog w chrupiącym, złocistym cieście, z soczystą parówką w środku. Całość dopełniają chrupiące płatki kukurydziane, aromatyczny sos Kobe i świeża zielona cebulka. Składniki: ciasto do corndoga • parówka • płatki kukurydziane • sos Kobe • zielona cebulka.

ZESTAWY

30

Sashimi 20 szt.

219 zł

Sashimi 20 szt. to zestaw dla prawdziwych miłośników czystego smaku ryb — minimalistyczna, a zarazem wyrafinowana kompozycja najwyższej jakości składników. W skład wchodzi: Węgorz Łosoś Tuńczyk Krewetka Ebi Profil smaku jest intensywny i naturalny — świeże ryby i owoce morza podane bez dodatków pozwalają w pełni docenić ich strukturę, delikatność i głębię smaku. Idealna propozycja dla osób ceniących autentyczne sushi premium. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Nigiri 15 szt.

89 zł

Nigiri 15 szt. to klasyczny zestaw sushi dla miłośników czystego smaku ryby i perfekcyjnie przygotowanego ryżu. Idealny wybór, jeśli cenisz prostotę i jakość składników. W zestawie: nigiri z łososiem, tuńczykiem i węgorzem — delikatne porcje świeżej ryby na ciepłym, lekko zaprawionym ryżu. Podawane z marynowanym imbirem, wasabi oraz sosem sojowym. Zbalansowany smak, w którym naturalna słodycz ryby łączy się z umami ryżu i lekką pikantnością dodatków. Każdy kęs podkreśla świeżość i jakość składników. Klasyka sushi w eleganckim wydaniu — idealna zarówno na lunch, jak i kolację. W zestawie sos sojowy imbir wasabi

Zapiekane Trio 24 szt.

139 zł

Zestaw trzech wyjątkowych, pieczonych rollów pod aromatyczną, złocistą serową czapą, stworzony dla miłośników kremowych, wyrazistych i rozgrzewających smaków. • Zapiekany z krewetką — soczysta krewetka otulona delikatnym nadzieniem, zapieczona pod bogatą warstwą roztopionego sera, który dodaje całości kremowości i głębi. • Zapiekany z łososiem — maślany łosoś w połączeniu z serową czapą tworzy harmonijny, aksamitny smak, idealny dla fanów klasyki w pieczonej odsłonie. • Zapiekany z tuńczykiem — wyrazisty tuńczyk pod intensywnie aromatycznym serem, który podkreśla jego charakter i dodaje przyjemnego, pieczonego akcentu.

Set Tempura Grill 32 szt.

159 zł

Set Tempura Grill to wyrazisty zestaw sushi dla fanów ciepłych, chrupiących i grillowanych smaków — idealny wybór, gdy masz ochotę na coś bardziej intensywnego niż klasyczne rolki. W skład wchodzi: Roll zapiekany z krewetką Futomaki grillowany łosoś Futomaki węgorz w panko Hosomaki łosoś panko Krewetki w tempurze Sos Kobe Dominują tu nuty grillowane i chrupiące — złocista tempura, delikatnie dymny łosoś i wyrazisty węgorz tworzą syczącą i głęboką kompozycję smaków. Idealny zestaw na wieczór lub jako bardziej „comfortowe” sushi. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

ZESTAWY ciąg dalszy

30

Nigiri 20 szt.

109 zł

Nigiri 20 szt. to rozbudowany zestaw klasycznych nigiri dla prawdziwych miłośników sushi. Większa porcja, która pozwala w pełni docenić różnorodność smaków i jakość składników. W zestawie: nigiri z łososiem, tuńczykiem, węgorzem oraz tamago – świeża ryba i delikatny omlet japoński podane na idealnie przygotowanym ryżu. Całość uzupełniają imbir marynowany, wasabi i sos sojowy. Bogaty, zbalansowany smak – od delikatnej słodyczy łososa i tamago, przez wyrazistego tuńczyka, po głębokie umami węgorza. Każdy element zestawu podkreśla świeżość i precyzję wykonania. Idealny wybór na sycący posiłek lub do dzielenia się – klasyka sushi w większym, bardziej różnorodnym wydaniu. W zestawie sos sojowy imbir wasabi

Diamond Losos 38 szt.

190 zł

Diamond Łosoś 38 szt. to rozbudowany, premium zestaw sushi – idealny na spotkania, kolacje w większym gronie lub kiedy chcesz spróbować wszystkiego, co najlepsze z łososiem. W skład wchodzi: California Gold Futomaki Philadelphia Hosomaki Łosoś Futomaki grill Łosoś Futomaki tatar Łosoś Nigiri Łosoś Profil smaku jest różnorodny i pełny – od klasycznych, świeżych nut łososa, przez kremowe i delikatne kompozycje, aż po bardziej wyraziste, grillowane i tatarowe warianty. Każdy kawałek wnosi inną teksturę i doświadczenie. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Set Lokal Night 34 szt.

159 zł

Set Lokal Night 34 to kompaktowy, ale różnorodny zestaw sushi – idealny na wieczór, kiedy chcesz spróbować kilku smaków bez nadmiaru. Doskonale sprawdzi się na kolację lub kameralne spotkanie. W skład wchodzi: California Philadelphia California krewetka California wege Pieczona krewetka Nigiri Łosoś Profil smaku jest przyjemnie zbalansowany – od kremowych i delikatnych California, przez świeże warianty wege, aż po bardziej wyrazistą pieczoną krewetkę. Zestaw łączy lekkość i sytość, oferując pełne doświadczenie sushi w mniejszym formacie. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Phila Classic Collection 32 szt.

249 zł

Sushi set Phila Classic Collection to idealny wybór dla miłośników klasyki Philadelphia i różnorodnych rolek. W zestawie znajdziesz rolki: Philadelphia z łososiem, tuńczykiem, węgorzem i krewetką – wszystkie z kremowym serem i delikatnym ryżem. Smak jest zbalansowany: od świeżości łososa po lekką słodycz unagi. Sprawdzi się na spotkanie lub spokojny wieczór. Zamów i ciesz się premium dostawą sushi.

Gold 22 szt.

149 zł

Gold 22 szt. to premium kompozycja dla osób, które chcą spróbować wielu smaków w jednym eleganckim zestawie. Idealny na kolację, spotkanie ze znajomymi lub po prostu do dzielenia się czymś wyjątkowym. W skład wchodzi: • 22 kawałki sushi • California Gold • California Philadelphia Węgorz • Pierożki z łososiem w tempurze Profil smakowy jest zróżnicowany i świetnie zbalansowany – od kremowych nut serka, przez soczyste ryby, po chrupiące elementy tempury. Każdy kawałek wnosi inny akcent, tworząc pełne doświadczenie sushi premium. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Grill 52 szt.

190 zł

Grill 52 szt. to duży, intensywny i wyjątkowo sycący zestaw dla miłośników ciepłych, zapieczonych i grillowanych kompozycji. Idealny na spotkania w większym gronie – kiedy każdy chce spróbować czegoś konkretnego, aromatycznego i naprawdę satysfakcjonującego. W skład wchodzi: • 52 kawałki sushi • Zapieczony z łososiem • Zapieczony z tuńczykiem • Futomaki grill Łosoś • Futomaki węgorz • Hosomaki grill Łosoś • Hosomaki ogórek • Hosomaki awokado Profil smakowy jest wyrazisty i różnorodny – połączenie chrupiącej tempury, grillowanych nut ryb oraz świeżych dodatków tworzy pełną, dobrze zbalansowaną kompozycję. Dodanie dwóch nowych zapieczonych roli wzmacnia charakter zestawu, czyniąc go jeszcze bardziej treściwym i atrakcyjnym dla fanów ciepłego sushi. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

ZESTAWY
 ciąg dalszy

30

Set House Party 66 szt.

299 zł

Set House Party 66 to duży, efektowny zestaw sushi stworzony na spotkania w większym gronie — idealny wybór na imprezy, gdzie liczy się różnorodność i jakość premium. W skład wchodzi: California Kego California Philadelphia California Łosoś Truffle Futomaki panko losos Futomaki tatar łosoś Futomaki wege Hosomaki grillowany łosoś Hosomaki ogórek Hosomaki łosoś Profil smaku jest zróżnicowany i dobrze zbalansowany — od świeżych i delikatnych kompozycji, przez kremowe Philadelphia, aż po chrupiącą tempurę i wyraziste nuty grillowane. Zestaw zapewnia pełne doświadczenie sushi premium i sprawdzi się idealnie do dzielenia się. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Nami Premium 16 szt.

109 zł

California gejsza 4szt. Philadelphia classic 4szt. California losos wakame 4szt. California Philadelphia Węgorz 4szt. Dodatki — sos sojowy, imbir, wasabi

Unicorn 40 szt.

169 zł

Unicorn to efektowny zestaw sushi 40 sztuk, stworzony z myślą o dzieleniu się i różnorodności smaków w jednej kompozycji. W zestawie znajdziesz połączenie klasyki i bestsellerów: California Philadelphia, California wegorz, futomaki panko losos, hosomaki z łososiem i tunczikiem oraz delikatne nigiri tamago. Każdy element wnosi inny charakter — od kremowej delikatności, przez świeżość ryby, aż po wyraziste, nowoczesne akcenty. Idealny wybór na spotkanie, kolację we dwoje lub większą okazję — balans smaków i tekstur, który pozwala spróbować wszystkiego, co najlepsze. W zestawie sos sojowy imbir wasabi

Lucky Futomaki 22 szt.

99 zł

FUTOMAKI TATAR ŁOSOŚ x6 : Ryż, Nori, Tatar z łososa, Ogórek, Rzodkiew takuan FUTOMAKI WEGE x6 : Ryż, Nori, Sałatka Chuka, Ogórek, Rzodkiew takuan, Kanpyo, Awokado, Sezam biały FUTOMAKI PHILADELPHIA ŁOSOŚ x6: Ryż, Nori, Serek śmietankowy, Świeży łosoś, Awokado GUNKAN Z ŁOSOSIEM x4 : Ryż, Nori, Łosoś, Ogórek, Sos Kobe Dodatki — sos sojowy, imbir, wasabi

California 32 szt.

154 zł

Sushi set California 32 szt. to uniwersalny wybór dla osób, które lubią lekkie i różnorodne rolki. W skład wchodzi: California Philadelphia Łosoś(łosoś, serek kremowy, ogórek) California z krewetką w tempurze (krewetka w tempurze, ogórek, sos) California z węgorzem (węgorz, sos unagi, ogórek) California z kalmarem w tempurze (kalmary w tempurze, ogórek, sos) Smak zbalansowany — od delikatnej kremowości i świeżości po lekką chrupkość i słodycz unagi. Idealny na spotkanie lub jako klasyczny sushi set na wieczór. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Bizon 36 szt.

280 zł

Sushi set Bizon to różnorodny zestaw rolek dla osób, które chcą spróbować kilku stylów W skład wchodzi: California Gold z krewetką (krewetka, awokado, ogórek, tobiko) Maki z łososiem i krewetką (łosoś, krewetka, ryż, nori) California Tatar z łososa (tatar z łososa, sos, ryż) California Philadelphia (łosoś, serek kremowy, ogórek) Nigiri z łososiem Avo (ryż, świeży łosoś,awokado) Smak zbalansowany — od delikatnej kremowości po świeżość ryby. Idealny na spotkanie lub kolację. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Full Crab 22 szt.

89 zł

CALIFORNIA CRAB CHEESE x8: Ryż, Nori, Surimi, Ogórek, Sezam biały, Serek śmietankowy, Szczypiorek, Sos teriyaki PHILADELPHIA CLASSIC x8: Ryż, Nori, Serek śmietankowy, Awokado, Świeży łosoś, Kawior z łososa FUTOMAKI SAŁA TKA KRABOWA x6: Ryż, Nori, Sałata lollo, Mix surimi, Ogórek, Rzodkiew takuan Dodatki — sos sojowy, imbir, wasabi

Bite of Salmon 16 szt.

69 zł

CALIFORNIA CRAB CHEESE x4 : Ryż, Nori, Surimi, Ogórek, Sezam biały, Serek śmietankowy, Szczypiorek, Sos teriyaki PHILADELPHIA CLASSIC x4 : Ryż, Nori, Serek śmietankowy, Awokado, Świeży łosoś, Kawior z łososa HOSOMAKI Z ŁOSOŚIEM x8: Ryż, Nori, Świeży łosoś Dodatki — sos sojowy, imbir, wasabi

ZESTAWY ciąg dalszy

30

Lucky Hosomaki 32 szt.

79 zł

California Losos Truffle California Węgorz Grill Hosomaki awokado Hosomaki kanpyo Hosomaki losos 4szt. Hosomaki ogorek 4szt. Dodatki — sos sojowy, imbir, wasabi

Phila Dual Taste 32 szt.

189 zł

Phila Dual Taste 32 szt. to duży zestaw dla miłośników rolek w stylu Philadelphia — idealny na spotkania w większym gronie. W skład wchodzi: Zestaw 32 kawałków Philadelphia Classic Philadelphia z krewetką Philadelphia zapiekana z krewetką Philadelphia grill mango Profil smaku jest kremowy i różnicowany — delikatny serek, świeża ryba oraz bardziej wyraziste, ciepłe akcenty tworzą dobrze zbalansowaną kompozycję. Połączenie klasycznych i bardziej intensywnych roli daje pełne doświadczenie sushi premium. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Master`s Omakase 26 szt.

199 zł

Master's Omakase 26 szt to autorski zestaw stworzony przez szefa kuchni — starannie dobrana kompozycja najlepszych smaków, tekstur i technik. Idealny dla osób, które chcą spróbować więcej, odkryć różnorodność premium sushi i poczuć doświadczenie omakase w wygodnej formie. W zestawie: • California Tatar z łososiem • California Double z tuńczykiem • Nigiri łosoś — 2 szt • Nigiri tuńczyk — 2 szt • Gunkan łosoś — 2 szt • Sashimi łosoś • Sashimi tuńczyk • Dodatki: mango salsa Połączenie delikatnego łososa, intensywnego tuńczyka i kremowych dodatków tworzy harmonijny balans smaków — od subtelnych i świeżych po wyraziste i soczyste. Zestaw jest sycący, elegancki i idealny na kolację, spotkanie lub dzielenie się czymś wyjątkowym. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Sashimi 15szt.

159 zł

Sashimi 15 szt. to elegancki zestaw dla miłośników czystego, naturalnego smaku ryb — idealny wybór na lekkie, a zarazem wyrafinowane doświadczenie sushi. W skład wchodzi: Łosoś Tuńczyk Węgorz Profil smaku jest delikatny i wyrazisty jednocześnie — świeże, starannie krojone kawałki ryb podkreślają swoją naturalną strukturę i głębię smaku bez zbędnych dodatków. To propozycja dla osób ceniących autentyczne sushi premium. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Set Inter Circle 46 szt.

199 zł

Set Inter Circle 46 szt. to różnorodny zestaw sushi, który łączy klasyczne kompozycje z bardziej wyrazistymi smakami — idealny wybór na wspólne spotkania i dla osób, które chcą spróbować różnych stylów sushi w jednym zamówieniu. W skład wchodzi: California Philadelphia Futomaki grillowany łosoś Futomaki tuńczyk Futomaki philadelphia losos Hosomaki łosoś z serkiem Hosomaki awokado z serkiem Gunkan losos Profil smaku jest zbalansowany i wielowymiarowy — od kremowych i delikatnych po intensywniejsze nuty grillowane oraz chrupiącą tempurę. Zestaw daje pełne doświadczenie sushi premium i sprawdzi się zarówno dla początkujących, jak i fanów klasyki. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Waldorf 32 szt.

190 zł

Waldorf to zestaw 32 sztuk sushi, który łączy klasyczne kompozycje z nowoczesnym podejściem do smaku i tekstury. W skład zestawu wchodzi różne wariacje California — z kremowym serkiem Philadelphia, California gejsza, Crab Cheese. Każdy roll oferuje inne doświadczenie: od delikatnej, maślanej struktury, przez chrupiące akcenty, aż po wyraziste nuty owoców morza. Idealny wybór na wspólne zamówienie — zbalansowany, różnorodny i dopracowany w każdym detalu. W zestawie sos sojowy imbir wasabi

Phila Fire Grill Set 32 szt.

199 zł

Phila Fire Grill Set 32 szt. to wyrazisty zestaw dla miłośników intensywnych smaków i grillowanych akcentów — idealny na spotkania w większym gronie. W skład wchodzi: Zestaw 32 kawałków Philadelphia Classic Philadelphia Tuna Philadelphia zapiekana z łososiem Philadelphia grill mango Profil smaku jest bogaty i kontrastowy — kremowy serek i świeża ryba łączą się z wyrazistymi nutami grillowanymi oraz lekko pikantnymi akcentami. Różnorodność tekstur i temperatur tworzy pełne doświadczenie sushi premium. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

Set Studencki 38 szt.

129 zł

Set Studencki 38 to uniwersalny i sycący zestaw sushi w świetnym stosunku ilości do ceny — idealny na codzienne zamówienie, spotkanie ze znajomymi lub szybki lunch w większym gronie. W skład wchodzi: California shrimps California crab łosoś Hosomaki ogórek Hosomaki grillowany łosoś Futomaki krewetka w tempurze Profil smaku jest lekki i przyjemnie różnicowany — świeże warzywa, delikatne ryby oraz chrupiąca tempura tworzą dobrze zbalansowaną kompozycję. To zestaw, który sprawdzi się zarówno dla początkujących, jak i dla osób szukających klasycznych, sprawdzonych smaków. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

ZESTAWY ciąg dalszy

30

X.O. 24 szt.

99 zł

X.O. to kompaktowy, ale różnorodny zestaw sushi, który łączy klasyczne kompozycje z lekkimi i świeżymi akcentami. W zestawie znajdziesz futomaki w stylu Philadelphia, California z krewetką w tempurze, delikatne hosomaki z ogórkiem i łososiem oraz nigiri z łososiem i krewetką. Zbalansowane połączenie kremowych, świeżych i subtelnie chrupiących tekstur sprawia, że każdy kawałek smakuje inaczej. Idealny wybór na szybki, ale jakościowy posiłek lub do dzielenia się — lekki, różnorodny i zawsze trafiony. W zestawie sos sojowy imbir wasabi

Mood Sea 20 szt.

119 zł

ZAPIECZONY Z KREWETKĄ x4: Ryż, Nori, Serek śmietankowy, Majonez, Ikra tobiko, Ser gouda, Sezam biały, Sos unagi, Ogórek, Krewetka w tempurze CAŁA LIFORNIA TATAKI x4: Ryż, Nori, Sos Kobe, Szczypiorek, Krewetka w tempurze, Ogórek, Opalany łosoś, Sos mango FUTOMAKI PANKO ŁOSOŚ x6: Ryż, Nori, Sos Kobe, Tobiko czerwone, Świeży łosoś, Awokado, Rzodkiew takuan, Mąka, Ciasto tempura, Bułka panko FUTOMAKI GRILL ŁOSOŚ x6: Ryż, Nori, Serek śmietankowy, Sałata lollo, Smażony łosoś, Ogórek, Awokado, Kanpyo, Sos teriyaki, Sezam biały Dodatki — np. sos sojowy, imbir, wasabi

Raw Bar Box 38 szt.

229 zł

Raw Bar Box 38 szt. to świeży, premium zestaw dla miłośników surowych ryb i czystych, wyrazistych smaków — idealny na spotkania i dzielenie się w większym gronie. W skład wchodzi: Zestaw 38 kawałków California Tuna Ebi California Łosoś Crunch Philadelphia Węgorz Nigiri tuńczyk Nigiri łosoś Sashimi łosoś Sashimi tuńczyk Profil smaku jest lekki i elegancki — świeże ryby, delikatne tekstury i subtelne dodatki tworzą harmonijną, dobrze zbalansowaną kompozycję. Połączenie rolli, nigiri i sashimi daje pełne doświadczenie sushi premium w surowej odsłonie. Zestaw zawiera: sos sojowy, imbir, wasabi.

Silver 72 szt.

350 zł

Zestaw Silver to rozbudowany zestaw sushi stworzony do dzielenia się — różnorodny, sycący i idealny na spotkania w większym gronie. Doskonały balans między klasyką a bardziej wyrazistymi kompozycjami. W skład wchodzi: Futomaki tatar łosoś California crab cheese Futomaki grillowany łosoś California Gejsza Futomaki sałatka krabowa Futomaki łosoś Tamago Zestaw łączy różne tekstury i smaki — od delikatnego łososa, przez chrupiącą tempurę, po kremowe i lekko słodkie nuty. Każdy znajdzie tu coś dla siebie, dlatego świetnie sprawdzi się na imprezę lub wspólną kolację. W zestawie: sos sojowy, imbir, wasabi.

DANIA WEGETARIAŃSKIE

1

Futomaki Wege

29 zł

FUTOMAKI WEGE Lekka i pełna świeżości kompozycja stworzona dla miłośników warzywnych smaków. Kremowe awokado, chrupiący ogórek, takuan i kanpyo tworzą harmonijne połączenie o przyjemnej teksturze. Składniki: ryż • nori • sałatka wakame • ogórek • takuan • kanpyo • awokado • biały sezam • sos sojowy • imbir • wasabi.

DODATKI

11

Sos Orzechowy 30g	5 zł	Sos Mango 30g	5 zł
Sos Sojowy 30g	5 zł	Sos Kimchi 30g	5 zł
Sos Kobe 30g	5 zł	Imbir 30g	4 zł
Sos Słodki Chili 30g	5 zł	Ryz	10 zł
Sos słodko kwaśny Lekki, owocowy i orzeźwiający — idealny do chrupiących rolek.		Gotowany ryż do sushi, przygotowany zgodnie z tradycyjną japońską recepturą i doprawiony delikatną zaprawą ryżową na bazie octu ryżowego. Ma idealną, lekko kleistą konsystencję, dzięki której doskonale nadaje się do przygotowania sushi, poke, onigiri oraz innych dań kuchni japońskiej. Delikatny, lekko słodko-kwaśny smak zaprawy doskonale podkreśla naturalny smak ryżu, zachowując jednocześnie jego subtelność. Ryż jest gotowy do użycia — nie wymaga dodatkowego przyprawiania ani przygotowania. Gotowy ryż do sushi – wygodny, wysokiej jakości i zawsze gotowy do użycia.	
Sos Sriracha 30g	5 zł	Wasabi 15g	4 zł
Sos Unagi 30g	5 zł		

DESERY

4

Słodka czekoladowa rolka

19 zł

Słodka czekoladowa rolka to deserowa interpretacja sushi — delikatna, kremowa i przyjemnie słodka. Idealna propozycja na zakończenie posiłku lub jako lekka przyjemność do kawy. W środku: puszysty naleśnik czekoladowy, kremowy serek, świeże truskawki i banan. Całość posypana wiórkami kokosowymi i polana sosem deserowym, który podkreśla słodycz i nadaje aksamitnego wykończenia. Miękką strukturą, świeże owoce i subtelna słodycz tworzą harmonijną kompozycję — lekki, a jednocześnie satysfakcjonujący deser.

Słodka czerwona rolka

24 zł

Słodka czerwona rolka to efektowny deser w stylu sushi — lekki, owocowy i przyjemnie kremowy. Przyciąga uwagę kolorem i zachwyca delikatnym, świeżym smakiem. W środku: czerwony naleśnik, kremowy serek, soczysta truskawka i słodka gruszka. Całość oprószona cukrem pudrem i polana sosem deserowym, który dodaje aksamitnej słodyczy. Połączenie świeżych owoców i delikatnego kremu tworzy harmonijną, lekką kompozycję — idealną jako deser po posiłku lub słodka chwila przyjemności.

Mochi 3szt.

23 zł

Mochi to delikatny, japoński deser na bazie miękkiego ciasta ryżowego, wypełniony kremowymi lodami o owocowym smaku. Lekki, subtelny i idealnie wyważony na zakończenie posiłku. W zestawie: mochi truskawkowe (3 szt.), podawane z sosem deserowym. Sprężysta, lekko ciągnąca struktura ciasta kontrastuje z aksamitnym, chłodnym wnętrzem, tworząc wyjątkowe doświadczenie smakowe. Słodycz jest delikatna i nienachalna, z przyjemnym owocowym akcentem. Elegancki i lekki deser, który doskonale dopełnia sushi — idealny na słodkie zakończenie.

Słodka rolka waniliowa

29 zł

Słodka rolka waniliowa to lekki, tropikalny deser w stylu sushi — delikatny, kremowy i przyjemnie orzeźwiający. Idealna propozycja dla miłośników subtelnej słodyczy i owocowych nut. W środku: waniliowy naleśnik, kremowy serek, soczysty ananas i mango. Całość dopełniają chrupiące orzechy makadamia oraz aksamitny sos deserowy, który podkreśla naturalną słodycz owoców. To harmonijne połączenie kremowej tekstury i świeżych owoców — lekki, ale wyrazisty deser, który świetnie sprawdzi się jako słodkie zakończenie posiłku.

NAPOJE

12

<div><div>Piwo Corona 0%</div><div>Meksykańskie piwo bezalkoholowe z subtelnymi nutami cytrusowymi, które zapewniają doskonale zbilansowany orzeźwiający smak. Warzone w 100% z naturalnych składników. Wariant zero piwa również serwowany jest z częstką limonki na zimno prosto z butelki.</div><div>18 zł</div></div>	<div><div>Coca-Cola Zero</div><div>11 zł</div></div>
<div><div>Hata Ramune Yuzu - 200ml</div><div>Hata Ramune 200ml Japoński napój gazowany</div><div>14 zł</div></div>	<div><div>Woda niegazowana</div><div>7 zł</div></div>
<div><div>Coca-Cola</div><div>11 zł</div></div>	<div><div>Hata Remune Mango - 200ml</div><div>Hata Ramune 200ml Japoński napój gazowany</div><div>14 zł</div></div>
<div><div>Hata Ramune BlueBerry - 200ml</div><div>Hata Ramune 200ml Japoński napój gazowany</div><div>14 zł</div></div>	<div><div>Hata Ramune Watermelon - 200ml</div><div>Hata Ramune 200ml Japoński napój gazowany</div><div>14 zł</div></div>
<div><div>Choya Yuzu - 0,35L</div><div>Japońskie Wino Bezalkoholowe Choya Umesu Puszka 0,35L</div><div>15 zł</div></div>	<div><div>Sprite</div><div>11 zł</div></div>
<div><div>Choya Umesu - 0,35L</div><div>Japońskie Wino Bezalkoholowe Choya Umesu Puszka 0,35L</div><div>15 zł</div></div>	<div><div>Woda Gazowana</div><div>7 zł</div></div>