

MENU RESTAURACJI

MOA - Pacific Food

Nowolipki 15, 00-150 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
17

KATEGORII
4

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

5

Frytki domowe (Kiszone)

11,00 zł

frytki domowe, cięte na miejscu, w skórkach, lekko podkiszzone

Frytki domowe duże (Kiszone)

18,00 zł

frytki domowe, cięte na miejscu, w skórkach, lekko podkiszzone

Furikake Fries

21,00 zł

polane umami-mayo + posypka Furikake

Kimchi Fries

27,00 zł

frytki, kimchi, kolendra, dymka, dip gochuyang aioli, orzechy, sezam, chilli, ćwiartka limonki

Chipsy z batata

16,00 zł

MOA PLATES

3

Hawaiian Mochiko Chicken

38,00 zł

chrupiące kawałki kurczaka, polane sosami Su-Miso oraz gochuyang aioli, obficie posypane Furikake, sałatka z czerwonej kapusty, grillowany ananas, wakame i śliwieża kolendra (serwowane na ryżu)

Generał Tso

35,00 zł

chrupiące kawałki kurczaka, panierowane, glazurowane w słodkim ciemnym sosie, z grillowanym brokułem w oleju sezamowym, prażonymi orzechami, szczypiorem i świeżym chili (serwowane na ryżu)

Korean Fried Chicken

38,00 zł

chrupiące kawałki kurczaka, panierowane, i obtoczone w czerwonym sosie na bazie pasty Gochujang, jajko sadzone, kimchi, danmuji, szczypiorek, kolendra, chili, sezam, cebulka piklowana (serwowane na ryżu)

BURGERY

3

Kimchi Tiki Double Smash Burger (2x80g)

43,00 zł

umami mayo, kimchi, dwa kotlety, su miso, ananas, kolendra, gochuyang aioli

Double Smash Burger (2x80g)

37,00 zł

umami mayo, sałata, dwa kotlety, ser, cebula, piklowana

Tuna Burger (120g)

49,00 zł

umami mayo, sałata lodowa, steak z tuńczyka pokrojony w paski, sos teriyaki, marchew sezamowa, furikake, cebulka, awokado, limonka

DANIA GŁÓWNE

6

Aloha Salmon

47,00 zł

Łosoś marynowany w słodkim sosie sojowym, czosnku i imbirze, przyrządzony na medium w sous vide, sałatka z czerwonej kapusty, marchewka sezamowa, edamame, ogórek hoisin, mango, imbir marynowany, wakame, limonka, furikake, szczypior, sezam, sosy Teriyaki oraz Umami Mayo

Teriyaki Tofu Puffs

41,00 zł

tofu puffs marynowane w ponzu i oleju sezamowym, sałatka z czerwonej kapusty, marchewka sezamowa, edamame, ogórek hoisin, danmuji, wakame, kietki fasoli mung, świeże chili, orzeszki ziemne, sezam, nori crumble, kolendra, sosy Teriyaki oraz wegański Umami-Mayo

Huli Huli Chicken Bowl

41,00 zł

grillowane udko kurczaka z grilla, pokrojone w paski i obtoczone w słodkim sosie sweet chili, sałatka z czerwonej kapusty, ogórek hoisin, edamame, ananas grillowany, limonka, czerwona cebulka piklowana, furikake, kolendra, sosy Su-Miso oraz Gochujang Aioli

Aloha Raw Salmon

51,00 zł

Ahi Surf Bowl

49,00 zł

stek z tuńczyka marynowany w ponzu i oleju sezamowym, obtoczony sezamem, grillowany na medium-rare, sałatka z czerwonej kapusty, marchewka sezamowa, edamame, ogórek hoisin, ananas grillowany, wakame, limonka, furikake, prażony sezam, kolendra, sosy Teriyaki oraz Umami Mayo

Kalua BBQ Bowl

43,00 zł

szarpana karkówka wieprzowa, długo marynowana, wędzona w dymie olchowym, i wolno pieczona, sałatka z czerwonej kapusty, marchewka sezamowa, ogórek hoisin, ananas grillowany, czerwona cebulka piklowana, kimchi, chipsy z batata, orzechy prażone, kolendra, sosy Mango Habanero oraz Gochujang Aioli