

KIELISZEK / GLASS BUTELKA / BOTTLE		
VENDOME	150ml/	28.00
BIAŁE MUSUJĄCE / WHITE SPARKLING	750ml/	125.00
KOMBUCHA	150ml/	19.00
	750ml/	85.00

NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

WODA NIEGAZOWANA / GAZOWANA	6.00 / OD OSOBY
STILL / SPARKLING WATER	6.00 / PERSON
ACQUA PANNA / S. PELLEGRINO	750ml/ 25.00

SOKI / JUICES

jabłko / pomarańcza	200ml/	13.00
apple / orange		

NEKTAR / NECTAR

czarna porzeczka / blackcurrant	200ml/	13.00
---------------------------------	--------	-------

SOK WYCISKANY / FRESHLY SQUEEZED JUICE

pomarańcza / grejpfrut	200ml/	20.00
orange / grapefruit		

NAPOJE / SOFT DRINKS

Pepsi	200ml/	13.00
Pepsi Max	200ml/	13.00
7-up Zero Sugar	200ml/	13.00
Fentimans	200ml/	18.00
Mirinda	200ml/	13.00
Ice Tea Green	200ml/	13.00

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso	8.00
Kawa czarna / black coffee	8.00
Kawa biała / coffee with milk	12.00
Podwójne espresso	
/ double espresso	10.00
Cappuccino	14.00
Latte macchiato	14.00
Kawa po irlandzku / irish coffee	38.00

Herbaty czarne / black tea :	
GOLDEN TIPS	12.00
EARL GREY	12.00

Herbaty zielone / green tea :	
SPRING TIPS	12.00
JASMINE GREEN	12.00
YA BAO (biała / white)	12.00
GENMAICHA	12.00
GYOKURO	28.00
MATCHA	25.00
MATCHA LATTE	25.00

Napary / infusion :	
EGIPTIAN MINT	12.00
ROOIBOS	12.00
WILD BERRIES	12.00

KONCEPT / CONCEPT

W Nami dzielimy się smakiem. Nasza kuchnia oparta jest na idei foodsharingu – dania podajemy na środek stołu, zachęcając do wspólnego odkrywania smaków. Czerpiemy z trzech kulinarnych filarów: japońskiego grilla, sushi i tempury. W Nami kolejność serwowania dań traci znaczenie, a w siłę rosną wspólne chwile przy stole. Starannie dobrane składniki i różnorodne formy podania tworzą doświadczenie, którym warto się dzielić. Zachęcamy do wspólnej uczyty: wybierzcie trzy/cztery talerzyki na osobę i pozwólcie smakom swobodnie płynąć po stole.

At Nami, we believe in sharing flavours. Our cuisine is based on the idea of food sharing – dishes are served in the centre of the table, encouraging you to discover the flavours together. We draw inspiration from three culinary pillars: Japanese grill, sushi and tempura. At Nami, a traditional course order loses its importance, while the moments shared at the table grow stronger. Carefully selected ingredients and diverse forms of presentation create an experience worth sharing. We invite you to a shared feast – choose three to four plates per person and let the flavours flow freely across the table.

REEF

W karcie znalazło się miejsce dla dwóch specjalnych ryb - tuńczyka błękitnoplekowego i szkockiego łososia. In our menu we have found place for two unique types of fish - northern bluefin tuna and Scottish salmon.

SZKOCKI ŁOSOŚ / SCOTTISH SALMON

Łososie, które chcemy wam zaproponować pochodzą z dwóch farm z długoletnimi tradycjami: Wester Ross oraz Loch Duart. Unikatowy smak nie był jedynym kluczem przy wyborze. Zwróciliśmy również uwagę na odpowiedzialne podejście do środowiska.

Salmons that we want to offer you come from two farms with long-standing traditions: Wester Ross and Loch Duart. Their unique taste wasn't the only key while choosing. We took also into consideration a responsible approach towards the environment.

TUŃCZYK BLUEFIN / BLUEFIN TUNA

Balfegó to rodzinna firma, która istnieje już od pięciu pokoleń. Od samego początku troszczy się o środowisko, reagując na zmieniające się potrzeby wodnego świata. Część brzuszna tuńczyka „Otoro” oznacza w Japonii „najwyższą dojrzałość”. To dowód na autentyczność tuńczyka błękitnoplekowego. Tę część kochają szefowie kuchni, doceniają koneserzy. To w niej znajdziemy największą ilość tłuszczów nienasyconych. „Otoro” to unikatowa mieszanka różowego koloru mięsa z zaskakującą słodyczą. Wewnętrzna część połównicy, przy kręgosłupie – akami w języku japońskim oznacza „czerwone mięso”. Kolor akami jest bardzo intensywny. Smak nie ustępuje intensywności koloru mięsa.

Balfegó is a family company that exists already since five generations. From the very beginning it takes care of the environment reacting at the changing needs of the aquatic world. The belly portion of the tuna ‘Otoro’ in Japan means ‘the highest maturity’. It’s a proof of the bluefin tuna’s authenticity. That’s the part beloved by chefs and appreciated by gourmets. It’s where we’ll find the highest level of unsaturated fats. ‘Otoro’ is a unique combination of the pink coloured meat with a surprising sweetness. The inner part of the loin, around the spine. ‘Akami’ in japanese means ‘red meat’. The akami’s colour is very intensive. Its taste is not less intensive than its colour.

BEEF

Wyłącznie najlepszą wołowinę odkrywamy już od ponad 15 lat w Pimiento Argentino Grill. Wykorzystując doświadczenie, dostarczamy Wam to, co naszym zdaniem najlepsze. Smak wołowiny (podobnie jak i innych potraw) wzbogaci grill robata.

For over 15 years, in the Pimiento Argentino Grill we have been discovering only the highest quality beef. Drawing on that experience, we serve you exactly that what in our opinion is the very best. The taste of our beef (as well as of other dishes) will be enriched thanks to grill robata, robata grill.

TATAR / TARTARE

TATAR Z ŁOSOSIA / SALMON TARTARE	70g/
szkocki łosoś / awokado / ikura / teriyaki / sriracha	70.00
Scottish salmon / avocado / salmon roe / teriyaki / sriracha	

TATAR Z TUŃCZYKA / TUNA TARTARE	50g/
toro / sos mango-marakuja / kawior Antonius	120.00
toro / mango and passionfruit sauce / Antonius caviar	

TATAR Z WOŁOWINY WAGYU	40g/
/ WAGYU TARTARE	61.00
wołowina wagyu / majonez sisho / yuzu ponzu / żółtko sous vide / shokupan	
wagyu beef / sisho mayonnaise / yuzu ponzu / sous vide yolk / shokupan	

NEW STYLE SASHIMI

SASHIMI Z SERIOLI	50g/
/ AMBERJACK SASHIMI	55.00
seriola / biała rzepa / pomidorki koktajlowe / sos yuzu-truffla	
amberjack / white turnip / cherry tomato / yuzu and truffle sauce	

SASHIMI Z HALIBUTA	2pcs/
/ HALIBUT SASHIMI	42.00
halibut / sos sojowo - truflowy/ olej chili/ szczawik zojęczy	
alibut / soy-truffle sauce / chili oil / wood sorrel	

CARPACCIO

CARPACCIO Z OŚMIORNICY	30g/
/ OCTOPUS CARPACCIO	49.00
ośmiornica / sos pomarańczowy / pomarańcza / pieprz czerwony / nasturcja	
octopus / orange sauce / orange / red pepper / nasturtium	

OSTRYGI / OYSTERS

OSTRYGA BOUDEUSE NO.4	1pc/
/ BOUDEUSE OYSTER NO.4	25.00

OPCJA 1: ostryga / sos Sanbanzu / ogórek / lcura
oyster / Sanbanzu sauce / cucumber / lcura

OPCJA 2: ostryga / sos Sanbanzu / Momiji Oroshi / lcura
oyster / Sanbanzu sauce / Momiji Oroshi / lcura
(wersja bardziej ostra / more spicy version)

ZUPA / SOUP

ZUPA MISO / MISO SOUP	250ml/
ichiban dashi / miso / negi / tofu / wakame / shitake	20.00
ichiban dashi / miso / negi / tofu / wakame / shitake	

ZUPA Z HOMAREM	125ml/
/ SOUP WITH LOBSTER	100.00
bulion z homara / mleko kokosowe / liście limonki / cukinia	
lobster stock / coconut milk / lime leaves / zucchini	

PRZEGRZEBKI / SCALLOPS

PRZEGRZEBKI / SCALLOPS	2pcs/
przegrzebki / sos majonezowy z sezamem / shichimi / teriyaki	70.00
scallops / mayonnaise sauce with sesame / shichimi / teriyaki	

WARZYWA / VEGETABLES

TOFU Z MISO / TOFU IN MISO	150g/
tofu / miso / orzechy / dymka	20.00
tofu / miso / nuts / spring onion	

BAKŁAŻAN Z MISO / EGGPLANT IN MISO	150g/
bakłażan / miso / orzechy / dymka	23.00
eggplant / miso / nuts / spring onion	

KUKURYDZA Z GRILLA / GRILLED CORN	200g/
kukurydza / masło z wasabi / shichimi	22.00
corn / wasabi butter / shichimi	

SZPARAGI Z GRILLA	80g/
/ GRILLED ASPARAGUS	32.00
szparagi / masło / sezam	
asparagus / butter / sesame	

DZIKIE BROKUŁY Z PATELNI	80g/
/ WILD BROCCOLIS FROM PAN	27.00
brokuły / sos chilli-czosnek / czosnek / sezam	
broccoli / chilli and garlic sauce / garlic / sesame	

EDAMAME	120g/
	27.00

BURRATA / BURRATA CHEESE	300g/
burrata / brokuły / pomidorki / sos wa-fu / mizuna	55.00
burrata cheese / broccolis / cherry tomato / wa-fu sauce / spider mustard	

SAKE	50ml/
URAKASUMI / 15% ABV	36.00
JUNMAI-SHU (65% POLISHING RATIO)	

DASSAI “45” / 15% ABV	39.00
JUNAMI DAIGINJO (45% POLISHING RATIO)	

DASSAI “23” / 15% ABV	70.00
JUNMAI DAIGINJO (23% POLISHING RATIO)	

KAZE NO MORI / 14% ABV	40.00
JUNMAI DAIGINJO (50% POLISHING RATIO)	

ZAKU M / 16% ABV	45.00
JUNMAI GINJO (60% POLISHING RATIO)	

TATENOKAWA STREAM RED / 15% ABV	39.00
JUNMAI DAIGINJO (33% POLISHING RATIO)	

NINKI TARU BARRELED / 15% ABV	39.00
JUNMAI GINJO (60% POLISHING RATIO)	

AMABUKI ROSE / 15% ABV	39.00
JUNMAI (55% POLISHING RATIO)	

NANBU BIJIN GREEN / 15% ABV	43.00
JUNMAI GINJO (50% POLISHING RATIO)	

NINKI NIGORI / 16% ABV	36.00
JUNMAI GINJO (60% POLISHING RATIO)	

SHICHIIKEN SPARKLING / 12% ABV	59.00
SPARKLINK SAKE	

SOCHU	40ml/
NANAKUBO „IMOIMO SAISAI” / 25% ABV	20.00
SWEET POTATO SHOCHU	

THE YANAGITA „MIZUNARA” / 41% ABV	30.00
BARLEY SHOCHU	

MUGON / 40% ABV	40.00
RICE SHOCHU	

VODKA	40ml/
BELVEDERE / 40% ABV	40.00
BELVEDERE SINGLE ESTATE RYE / 40% ABV	50.00
EIKO / 40% ABV	30.00
MŁODY ZIEMNIAK / 40% ABV	36.00

PORTO / PORT	100ml/
KOPKE 10 YO / 20% ABV	70.00
KOPKE 20 YO TAWNY / 20% ABV	110.00

RUM	40ml/
HAMPDEN ESTATE OVERPROOF / 60% ABV	87.00
BANKS / 43% ABV	33.00
MINOKI / 40% ABV	43.00
FOURSQUARE / 60% ABV	92.00
MHOBA BUSHFIRE / 55% ABV	52.00

GIN	40ml/
KI NO BI / 45,7% ABV	40.00
KI NO BI TEA / 45,1% ABV	42.00
ETSU DEEP OCEAN / 45% ABV	42.00
ETSU DOUBLE YUZU / 43% ABV	39.00
PINK GIN / 40% ABV	34.00
OKINAWA / 47% ABV	52.00

TEQUILA & MEZCAL	40ml/
OLMECA ALTOS PLATA / 38% ABV	26.00
PATRON ANEJO / 40% ABV	55.00
PATRON PLATA / 40% ABV	45.00
OJO DE TIGRE / 37% ABV	30.00

COGNAC / BRANDY / EAU DE VIE / ARMAGNAC

HENNESSY PARADIS RARE COGNAC / 40% ABV	1030.00
REMY MARTIN XO / 40% ABV	165.00
CALVADOS BOULARD XO AUGUSTE / 40% ABV	131.00

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL / 45% ABV	45.00
ICHIROS / 46,5% ABV	75.00
NIKKA FROM THE BARREL / 51,4% ABV	70.00
NIKKA COFFEY GRAIN / 45% ABV	37.00
HIBIKI / 43% ABV	110.00
BLANTON'S BOURBON / 46,5% ABV	53.00
MONKEY SHOULDER / 40% ABV	26.00
TEELING IRISH WHISKEY / 46% ABV	26.00

SINGLE MALT	40ml/
AKASHI 3YO / 50% ABV	140.00
YAMAZAKI 12YO / 43% ABV	180.00
KOMAGATAKE / 56% ABV	160.00
HAKUSHU 18YO / 43% ABV	525.00
LAGAVULIN 16YO / 43% ABV	80.00
FETTERCAIRN 12YO / 40% ABV	45.00
MACALLAN 15YO / 56% ABV	145.00
TALISKER 25YO / 45,8% ABV	379.00
TSUNUKI / 56% ABV	190.00
PORT CHARLOTTE / 50% ABV	52.00
NIKKA MIYAGIKYO / 45% ABV	62.00
NIKKA YOICHI / 45% ABV	64.00

KOKTAJLE / COCKTAILS

HOKKAIDO	79.00
japońska whisky / sezam / genmaicha / orzech włoski	
Japanese whisky / sesame / genmaicha / walnuts	
SHIKOKU	61.00
biały rum / imbir / kafir / grejpfrut	
white rum / ginger / kaffir / grapefruit	
TSUSHIMA	60.00
yuzu-shu / galangal / trawa cytrynowa / chili / prosecco	
yuzu-shu / galangal / lemon grass / chilli / prosecco	
OKINAWA	53.00
tequila / mezcal / ananas / yuzu / shichimi	
tequila / mescal / pineapple / yuzu / shichimi	
AICHI	55.00
japoński gin / absynth / shiso / gyokuro / limonka	
Japanese gin / absynth / shiso / gyokuro / lime	
MIYAKO	59.00
japońska wódka / mango / pomarańcza / masło	
Japanese vodka / mango / orange / butter	

MOKTAJLE / MOCKTAILS

KOCHI	39.00
wiśnia / yuzu / tonic	
cherry / yuzu / tonic	
IZU	35.00
marakuja / wanilia / Frizante 0%	
passion fruit / vanilla / Frizante 0%	
NAKAMURA	39.00
limonka / mięta / piwo imbirowe	
lime / mint / ginger beer	

PIWA POLSKIE / POLISH BEER

PIWO LANE / DRAUGHT BEER			
PILS / 4,7% ABV	300ml/	17.00	
	500ml/	22.00	
PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER			
PSZENICZNE / 4,8% ABV / WHEAT BEER	500ml/	27.00	
BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE	500ml/	27.00	

PIWA Japońskie / JAPANESE BEER

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

KIRIN / 5,0% ABV	330ml/	18.00
------------------	--------	-------

WINA DESEROWE / DESSERT WINE

KIELISZEK / GLASS		
BUTELKA / BOTTLE		
CARLIER / 13% ABV	100ml/	72.00
SAUTERNS	375ml/	230.00
BIAŁE / WHITE		
GIUSEPPE CAMPAGNOLA / 13% ABV	100ml/	88.00
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA	500ml/	400.00
CZERWONE / RED		

WERMUT / VERMOUTH

ANTICA FORMULA CARPANO / 16,5% ABV	60.00
CZERWONE / RED	
CARPANO DRY / 18% ABV	35.00
BIAŁE / WHITE	
MANCINO SAKURA / 18% ABV	82.00
RÓŻOWE / ROSE	

DIGESTIVE

JAGERMEISTER / 35% ABV	20.00
FERNET BRANCA / 35% ABV	20.00
GREEN CHARTREUSE / 55% ABV	39.00
ABSYNTH / 68% ABV	40.00
AMARO / 25% ABV	32.00

LIKIERY / LIQUOR

ST. GERMAIN / 20% ABV	40ml/	30.00
COINTREAU / 40% ABV	40ml/	20.00
AMARETTO ADRIATICO / 28% ABV	40ml/	21.00
BAILEY’S / 17% ABV	40ml/	16.00
KODAKARA YUZU-SHU / 8% ABV	40ml/	24.00
KODAKARA GINGER / 8% ABV	40ml/	24.00
KOTSUZUMI UME-SHU / 16% ABV	100ml/	88.00
KOI- SHISOU / 7% ABV	40ml/	28.00
BORGHETTI / 25% ABV	40ml/	20.00
CAMPARI / 25% ABV	50ml/	21.00
NAKATA UMESHU HONEY / 12% ABV	100ml/	52.00
NAKATA UMESHU / 125% ABV	100ml/	52.00

GYOZA

GYOZA Z KREWETKĄ I TOFU	4pcs/
/ PRAWN AND TOFU GYOZA	45.00
krewetka / tofu / sos	
prawn / tofu / sauce	

GYOZA Z WOŁOWINĄ I FOIE GRAS	4pcs/
/ BEEF AND FOIE GRAS GYOZA	56.00
wołowina / foie gras / sos / pasta truflowa	
beef / foie gras / sauce / truffle creme	

Mięso z robaty / ROBATAYAKI MEAT

Japońska wołowina wagyu A5	100g/
/ JAPANESE WAGYU BEEF	250.00
-	
390.00	

Najwyższej klasy mięso o wyjątkowym stopniu marmurkowatości. Oferujemy selekcję cięć z różnych prefektur Japonii, m.in. Hokkaido, Hida, Miyazaki i Kagoshima. *Dostępność zależna od dostaw – prosimy pytać obsługę.

Top-quality meat with an exceptional degree of marbling. We offer a selection of cuts from various prefectures of Japan, including Hokkaido, Hida, Miyazaki, and Kagoshima. *Availability depends on supply – please ask our staff.

POŁĘDWICA WAGYU	100g/
/ BEEF FILLET WAGYU	280.00
australijskie wagyu / sos / wasabi	
Australian wagyu / sauce / wasabi	

SEAFOOD Z ROBATY / ROBATAYAKI SEAFOOD

OKOŃ MORSKI / SEABASS	100g/
okoń morski / masło czosnkowe	48.00
seabass / garlic butter	

CZARNY DORSZ / BLACK COD	150g/
czarny dorsz / sos miso / pędy imbiru	145.00
black cod / miso sauce / ginger sprouts	

KROKIETY / CROQUETTES

KROKIETY Z BATATÓW I Z CHORIZO	4pcs/
/ SWEET POTATO AND CHORIZO	45.00
CROQUETTES	
bataty / chorizo / cheddar / sos serowy	
sweet potato / chorizo / cheddar cheese / chesse sauce	

BAO BAO

BUŁECZKI Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ	2pcs/
/ ROLLS WITH PULLED BEEF	51.00
bułeczki / wołowina / bocznik w tempurze / sos /	
piklowana cebulka / dymka	
rolls / beef / oyster mushroom in tempura / sauce /	
pickled onion / spring onion	

ROSTBEEF WAGYU	100g/
/ SIRLOIN STEAK WAGYU	135.00
australijskie wagyu / sos / wasabi	
Australian wagyu / sauce / wasabi	

SZASZŁYK Z WAGYU	65g/
/ WAGYU SKEWER	65.00
wołowina wagyu / padrón	
wagyu beef / padrón	

YAKITORI	150g/
kawałki kurczaka / sos / dymka	25.00
pieces of chicken / sauce / spring onion	

SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA	4pcs/
/ CHICKEN WINGS	35.00
skrzydełka z kurczaka / sos	
chicken wings / sauce	

ŻEBRA IBERICO / IBERICO RIBS	250g/
zebra Iberico / sos	68.00
Iberico ribs / sauce	

KOTLECICKI JAGNIĘCE / LAMB CHOP	4pcs/
jagnięcina / sos	135.00
lamb chops / sauce	

OGON HOMARA / LOBSTER TAIL	100g/
ogon homara / Beurre Blanc Sake - Miso / edamame	190.00
/ nasturcja lobster tail / Beurre Banc Sake - Miso /	
edamame/ nasturtium	

LANGUSTYNKI / LANGUSTINE	3pcs/
langustynki / sól / cytryna langoustine / salt / lemon	85.00

SPECIAL NIGIRI

TORO	1pc/ 28.00
AKAMI	1pc/ 25.00
OSTRYGA / OYSTER	1pc/ 38.00
WAGYU	1pc/ 55.00
PRZEGRZEBEK / SCALLOP	1pc/ 49.00

REKOMENDACJE / RECOMMENDATION

KAWIOR Z JESIOTRA
SYBERYJSKIEGO
/ SIBERIAN CAVIAR

NIGIRI

SZKOCKI ŁOSOŚ
/ SCOTTISH SALMON

OPALONY SZKOCKI ŁOSOŚ MISO
/ NIGIRI SEARED SCOTTISH SALMON WITH MISO

SERIOŁA / AMBERJACK

HALIBUT ZE SKÓRKĄ YUZU
/ HALIBUT WITH YUZU SKIN

OKOŃ / SEABASS

CZERWONA DORADA
/ RED SEABREAM

SELEKCJA SZEFA
CHEF'S SELECTION

TATAKI

WAGYU
wołowina wagyu / pasta truflowa /
majonez jalapeno / shokupan
wagyu beef / truffle spread /
jalapeno mayonnaise / shokupan

AKAMI
akami / wa-fu yuzu / biała rzepa / negi
akami / wa-fu yuzu / white turnip / green onion

URAMAKI

RAINBOW
łosoś / tuńczyk / okoń / krewetka / mango / awokado / ogórek /
kremowy serek
salmon / tuna / seabass / prawn / mango / avocado /
cucumber / cream cheese

NAMI BEEF
krewetka / ogórek / awokado / kremowy serek / wagyu / trufla
prawn / cucumber / avocado / cream cheese / wagyu beef / truffle

GREEN MOUNTAIN
krewetka / kremowy serek / awokado / ogórek /
szkocki łosoś / ten-katsu
prawn / cream cheese / avocado / cucumber /
Scottish salmon / ten-katsu

SPICY SALMON
łosoś / awokado / ogórek / tatar z łososia / tobiko / dymka
salmon / awokado / cucumber / salmon tartare / tobiko /
spring onion

SPICY TUNA
akami / szparagi / ogórek / tatar z tuńczyka /
tobiko / dymka
akami / asparagus / cucumber / tuna tartare /
tobiko / spring onion

VEGE
awokado / tykwa / ogórek / kremowy serek
avocado / gourd / cucumber / cream cheese

FUTOMAKI

KRAB MIĘKKOSKORUPOWY
/ SOFT-SHELL CRAB
krab miękcoskorupowy / szparagi / ogórek /
awokado / tykwa / rzodkiew
soft-shell crab / asparagus / cucumber / gourd / radish

VEGE
tykwa / szparagi / ogórek / awokado / rzodkiew / okra
gourd / asparagus / cucumber / avocado / radish / gumbo

AKAMI
akami / szparagi / ogórek / awokado / tykwa / rzodkiew
akami / asparagus / cucumber / avocado / gourd / radish

SZKOCKI ŁOSOŚ / SCOTTISH SALMON
łosoś / szparagi / ogórek / awokado / tykwa / rzodkiew
salmon / asparagus / cucumber / avocado / gourd / radish

SELEKCJA RYB / SEASONAL FISHES
ryby / ogórek / okra / awokado
fishes / cucumber / gumba / avocado

HOSOMAKI

TORO

SZKOCKI ŁOSOŚ / SCOTTISH SALMON

SASHIMI

TORO

AKAMI

SZKOCKI ŁOSOŚ / SCOTTISH SALMON

SELEKCJA SZEFA
CHEF'S SELECTION

SUSHI SET

SELEKCJA SZEFA
CHEF'S SELECTION

sashimi
nigiri
futomaki
uramaki

TEMPURA

KREWETKI / PRAWNS
krewetki / sos
prawn / sauce

KRAB MIĘKKOSKORUPOWY
KARAAGE
/ SOFT-SHELL CRAB KARAAGE
krab miękcoskorupowy / sos majonezowo-sezamowy / tobiko
soft-shell crab / mayonnaise- sesame sauce / tobiko

WARZYWA / VEGETABLES
dziki brokuł / batat / szparag / shitake /
bocznia / sos
wild broccoli / sweet potato / asparagus / shitake /
oyster mushroom / sauce

LANGUSTYNKI / LANGOUSTINE
langustynki / sos
langoustine / sauce

CZARNY DORSZ / BLACK COD
kawałki czarnego dorsza / sos
pieces of black cod / sauce

HOMAR / LOBSTER
ogon homara / sos
lobster tail / sauce

DESERY / DESSERTS

KARMEL-PEKAN
/ CARAMEL-PECAN
mus karmelowy z miso i praliną pekanową
caramel mousse with miso and pecan praline

BEZA / MERINGUE
beza o smaku limonki z liczi, malinami i kremem
waniliowym z yuzu
lime meringue with lichee, raspberries and vanilla
custard with yuzu

BIAŁA PERŁA
/ WHITE PEARL
mus waniliowy z kremem z tahini i malinami
vanilla mousse with tahini cream and raspberries

CZARNA PERŁA / BLACK PEARL
mus czekoladowy z kremem z muscovado, rumem
i karmelem waniliowym
chocolate mousse with muscovado cream, rum,
and vanilla caramel