



LUNCH

Sando – niepozorna klasyka japońskiego street foodu, w naszej interpretacji nabiera nowego, współczesnego wyrazu. Miękki, delikatny shokupan staje się tu tłem dla starannie dobranych składników. Naszą selekcję budujemy wokół trzech interpretacji: z wołowiną wagyu, ze szkockim łososiem oraz w wersji wegetariańskiej. Każda z nich opiera się na tej samej filozofii – prostocie i idealnej równowadze smaku, podanej w lekkiej, nowoczesnej formie.

Sando – an unassuming classic of Japanese street food, in our interpretation takes on a new, contemporary character. Soft, delicate shokupan serves as the backdrop for carefully selected ingredients. Our selection is built around three interpretations: with wagyu beef, with Scottish salmon, and in a vegetarian version. Each is based on the same philosophy – simplicity and perfect balance of flavor, presented in a light, modern form.

Od poniedziałku do piątku w godzinach 12:00 - 16:00
z wyłączeniem świąt.

From Monday to Friday between 12:00 AM till 4:00 PM
excluding bank holidays.



GYŪNIKU SANDO

49.00

wołowina Wagyu / kimchi /
cheddar / majonez z czarnym
czosnkiem

Wagyu beef / kimchi / cheddar /
black garlic mayo

SAKE SANDO

49.00

łosoś szkocki w panko /
pikle z ogórka i fenkuła / sos OG

Scottish salmon in panko /
pickled cucumber and fennel /
OG sauce

YASAI SANDO

49.00

hummus edamame / boczniak w tempurze /
batat w tempurze / sos tonkatsu /
mizuna / shichimi

edamame hummus / oyster mushroom
in tempura / sweet potato in tempura /
tonkatsu sauce / mizuna / shichimi